



PIP875N17V

Indukční sklokeramická varná deska
s ovládáním

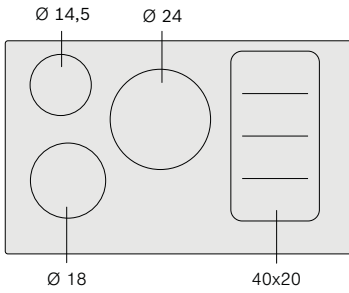





BOSCH

[cz] Návod k použití



PIP875N17V



	g*	b*	
Ø 18	1.800 W	2.500 W	
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W	
Ø 24	2.200 W	3.300 W	
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

*  IEC 60335-2-6

Bezpečnostní pokyny	3	Funkce PowerBoost	11
Příčiny poškození	5	Doporučení pro použití	11
Ochrana životního prostředí	5	Aktivace.....	11
Ekologická likvidace spotřebiče.....	5	Deaktivace.....	11
Tipy na úsporu energie.....	5	Časová funkce	12
Indukční vaření	6	Nastavení doby přípravy pokrmu	12
Výhody indukčního vaření.....	6	Budík.....	12
Nádobí	6	Ochrana před náhodnou aktivací	12
Seznámení se se spotřebičem	7	Automatické vypnutí varné zóny	12
Ovládací panel.....	7	Základní nastavení	13
Varné zóny.....	7	Provedení základního nastavení.....	13
Ukazatel zbytkového tepla.....	7	Čištění a údržba	14
Obsluha spotřebiče	8	Varná deska	14
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	8	Rám varné desky.....	14
Nastavení varné zóny.....	8	Co dělat v případě poruchy?	14
Doporučení šéfkuchaře.....	8	Běžné zvuky za provozu spotřebiče.....	15
Zóna Flex	10	Zákaznický servis	15
Doporučení pro použití varné desky.....	10	Zkušební pokrmy	16
Varování.....	10		
Jako jediná varná zóna.....	10		
Jako dvě varné zóny.....	10		
Dětská pojistka	11		
Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	11	Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na www.bosch-home.com/cz .	
Automatická dětská pojistka.....	11		

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně pokyny v tomto návodu k použití. Tento návod k použití a montážní návod si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele. Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Pisemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na náhradu škody.

Vestava spotřebiče musí být provedena dle přiloženého montážního návodu. Spotřebič je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Používejte spotřebič výhradně k přípravě jídel a nápojů. Mějte spotřebič během provozu pod dozorem. Na spotřebič musíte dohlížet i při krátkodobém provozu. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

Tento spotřebič není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládním. Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu odpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto spotřebiče nebo při kontaktu se spotřebičem za jeho provozu. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti spotřebiče s daným zdravotnickým přístrojem.

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Vzniklý požár nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Opatrně uhašte plameny pomocí poklice, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku neumísťujte hořlavé nebo výbušné předměty. Nepokládejte na varnou desku žádné předměty.
- Spotřebič bude dosahovat vysokých teplot. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se vypne sama od sebe a nelze ji již obsluhovat. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se horkých ploch nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle rozpálí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky, protože se na ní již nenacházejí žádné hrnce a pánve.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směřjí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady spotřebiče jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

Nebezpečí poškození!

Na spodní straně varné desky se nachází ventilátor. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmí se v ní skladovat žádné malé předměty nebo papír. Mohly by se nasát a poškodit ventilátor nebo chlazení.

Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

Nebezpečí úrazu!

- Během přípravy pokrmu ve vodní lázni by mohla varná deska a varná nádoba v důsledku přehřátí prasknout. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádoby.
- Hrnce na vaření by mohly v důsledku tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou náhle "vyskočit do výšky". Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nezapínejte spotřebič s prázdným nádobím.
Mohlo by to vést k poškození.
- Na ovládací panel, ukazatele nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by to vést k poškození.
- Pokud na varnou desku spadnou tvrdé a špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- V případě umístění alubalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení.
Nedoporučuje se na varné desce používat ochrannou fólii na sporák.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější druhy poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Rozlité potraviny.	Okamžitě rozlité potraviny odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky navržené konkrétně na sklokeramické povrchy.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako plech nebo pracovní povrch.
	Drsné povrchy dna pánví a hrnců mohou sklokeramický povrch poškrábat.	Zkontrolujte varné nádoby.
Zabarvení	Nevhodné čisticí prostředky. Kontakt s ostatními hrnci.	Používejte pouze čisticí prostředky navržené konkrétně na sklokeramické povrchy. Hrnce a pánve před posunováním nadzdvihujte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Okamžitě rozlité potraviny odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Tipy na úsporu energie

- Pokládejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Vaření bez pokličky značně zvyšuje spotřebu energie. Používejte skleněné pokličky, abyste mohli nahlédnout do hrnce, aniž byste je museli zdvihát.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny.
Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Dávejte pozor na následující: Výrobci nádobí uvádějí často průměr vrchní části hrnce, která je většinou větší než průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu použijte malý hrnec. Velký, ale pouze málo naplněný hrnec spotřebuje hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň výkonu. Tím ušetříte energii.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob přípravy pokrmů, při kterém vzniká teplo přímo v nádobě. To poskytuje celou řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; zahřívá se přímo hrnec.
- Úspora energie.
- Snadnější péče a čištění. Rozlité potraviny se tak rychle nepřipálí.
- Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti; varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po každém zapnutí nebo vypnutí. Varná deska přeruší přenos energie ihned, jakmile se nádoba sejme z varné desky, a to i v případě, že je zapnutá.

Nádobí

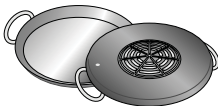
Používejte pouze feromagnetické nádoby vhodné pro indukční vaření, jako například:

- nádobí vyrobené ze smaltované oceli
- litinové nádobí
- nádobí na indukci ze speciální nerezové oceli

Zda je varná nádoba vhodná k indukčnímu vaření, zjistíte tak, že se na jejím dně uchytlí magnet. Existují i jiné druhy nádobí vhodného pro indukční vaření, které jsou jen částečně feromagnetické.



Při použití většího nádobí na menší feromagnetické oblasti se zahřeje pouze feromagnetická zóna, teplo se tedy nemusí rozptýlit stejnoměrně.



Hrnce s hliníkovou součástí dna snižují feromagnetickou oblast, méně se zahřívají a nemusí tedy dojit k rozpoznání těchto hrnců.



Abyste dosáhli dobrého výsledku, měla by feromagnetická oblast dna nádoby odpovídat velikosti varné zóny. Pokud nedojde k rozeznání nádobí na varné zóně, zkuste jej položit na varnou zónu s menším průměrem.

Nevhodné nádobí

V žádném případě nepoužívejte adaptační disky na indukci nebo varné nádoby z:

- běžné nerezové oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Charakteristika dna varné nádoby může ovlivnit stejnoměrnost výsledků vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce s trojvrstevným dnem z nerezové oceli, tím ušetříte čas a energii.

Žádné varné nádoby nebo nevhodná velikost

Pokud není na varné desce žádné varné nádoby, nebo pokud nemá vhodnou velikost, nebo je z nevhodného materiálu, začne blikat ukazatel varné zóny. Postavte na varnou zónu vhodné nádoby. Ukazatel přestane blikat. Jinak se varná zóna po 90 vteřinách automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádoby s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem. Nádoby se může velice rychle rozehtát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádoby se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V žádném případě se nedotýkejte horkého varného nádobí. Vypněte varnou desku.

Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

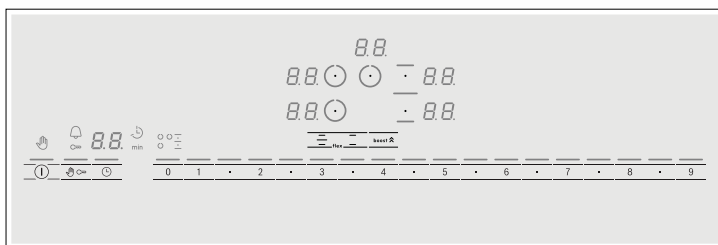
Rozpoznání nádobí

Každá varná deska má spodní hranici pro rozpoznání hrnce, která se liší v závislosti na materiálu, z něhož je hrnec vyroben. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se se spotřebičem

Na straně 2 naleznete informace o rozměrech a výkonech jednotlivých varných zón.

Ovládací panel



Ovládací panel	
ⓘ	Hlavní vypínač
○ / ▾	Volba varné zóny
1 ■ 2 ■ ... ■ 8 ■ 9	Pole nastavení
👤	Ochrana před náhodnou aktivací
🔒	Automatická dětská pojistka
🕒	Časové funkce
≡ / ▭	Zóna Flex
boost ⬆	Funkce PowerBoost

Ukazatele	
1-9	Stupně ohřevu
🔒	Provozní stav
00	Časová funkce
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
🔔	Budík
🔒	Automatická dětská pojistka
👤	Ochrana před náhodnou aktivací
🕒	Automatické vypnutí
≡	Zóna Flex

Ovládací panely

Stisknutím symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění: Ovládací panel vždy udržujte v suchu. Vlhkost může ovlivnit jeho řádnou funkčnost.

Varné zóny

Varná zóna	
○ Jediná varná zóna	Použijte hrnce o správné velikosti.
▭ Zóna Flex	viz příslušná kapitola „Zóna Flex“

Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola „Indukční vaření“.

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu, signalizující, která varná zóna je ještě teplá. Pokud tento ukazatel svítí, varných zón se nedotýkejte. I pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla h nebo H, dokud je varná zóna ještě teplá. Pokud odstraníte hrnce z varné zóny dříve, než ji vypnete, bude blikat střídavě ukazatel h nebo H a zvolený stupeň ohřevu.

Obsluha spotřebiče


V této kapitole naleznete pokyny k nastavení varných zón. Tabulka obsahuje stupně ohřevu a dobu přípravy pokrmu pro několik pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Zapnete a vypnete varnou desku stisknutím hlavního vypínače.

Pro zapnutí varné desky: Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatel nad hlavním vypínačem

a ukazatel varné zóny. Varná deska je připravena k použití.

Pro vypnutí varné desky: Stiskněte symbol . Zhasne ukazatel nad hlavním vypínačem

a ukazatel varné zóny. Varná deska je nyní vypnuta.

Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění: Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 15 vteřin.


Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu použitím symbolů 1 až 9.

Stupeň ohřev 1 = nejnižší nastavení.

Stupeň ohřev 9 = nejvyšší nastavení.

Každý druh ohřevu má možnost středně silného nastavení.

Toto středně silné nastavení je na ovládacím panelu označeno symbolem .

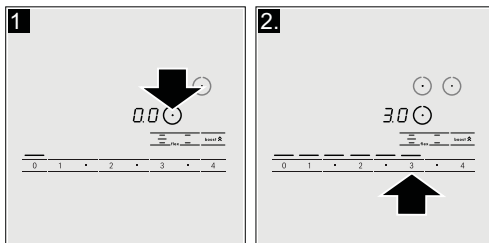
Volba stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte symbol


 nebo . Na displeji se zobrazí .

2. Zvolte požadovaný stupeň ohřevu v rozmezí nastavení.



Ohřev je nastaven.

Změna stupně ohřevu

V rozmezí nastavení zvolte varnou zónu, a poté požadovaný stupeň ohřevu. Stiskněte symbol  a nastavte střední stupeň.

Vypnutí varné zóny

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte symbol pro stupeň ohřevu 0.

Upozornění: Jestliže se na indukční varné zóně nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.

Doporučení šéfkuchaře

V následující tabulce naleznete několik příkladů. Doba přípravy pokrmu je závislá na stupni ohřevu, typu, váze a kvalitě dané potraviny. Jsou tedy přibližné.

Při ohřívání kaší, krémů a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.

Pro začátek vaření použijte stupeň ohřevu 9.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (min.)
Rozehřívání		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.5	-
Máslo, med, želatina	1-2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.5-2	-
Mléko**	1.5-2.5	-
Ohřev klobás ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřev		
Mražený špenát	3-4	15-25 min.
Mražený guláš	3-4	30-40 min.
Mírný ohřev, pomalé vaření		
Bramborové knedlíky*	4.5-5.5	20-30 min.
Ryby*	4-5	10-15 min.
Bílé omáčky (např. bešamel)	1-2	3-6 min.
Šlehané omáčky (např. francouzská, holandská)	3-4	8-12 min.

* S pokličkou

** Bez pokličky

*** Často obračejte

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2-3	15-30 min.
Mléčná rýže	2-3	30-40 min.
Neoloupané vařené brambory	4-5	25-30 min.
Vařené brambory	4-5	15-25 min.
Těstoviny, nudle*	6-7	6-10 min.
Polévky	3.5-4.5	15-60 min.
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min.
Zelenina, mražené potraviny	3.5-4.5	7-20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	4.5-5.5	-
Dušení		
Masová roláda	4-5	50-60 min.
Dušené maso	4-5	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečení / Smažení na malém množství oleje**		
Řízky, přírodní nebo obalované	6-7	6-10 min.
Mražené řízky	6-7	8-12 min.
Kotlety, přírodní nebo obalované***	6-7	8-12 min.
Hovězí steak (tloušťka 3 cm)	7-8	8-12 min.
Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Kuřecí prsa mražená***	5-6	10-30 min.
Hamburgry, karbanátky (tloušťka 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min.
Ryby a rybí filety, přírodní	5-6	8-20 min.
Ryby a rybí filety, obalované	6-7	8-20 min.
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min.
Krevety, tygří krevety	7-8	4-10 min.
Mražené pokrmy (restované)	6-7	6-10 min.
Palačinky	6-7	smažte postupně
Omelety	3.5-4.5	smažte postupně
Volská oka	5-6	3-6 min.
Fritování ** (150-200 g na porci s 1-2 l oleje)		
Mražené potraviny (např. hranolky, kuřecí nugety)	8-9	smažte postupně
Krokety, mražené	7-8	
Maso (např. kuřecí kousky)	6-7	
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6-7	
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku (např. drobné houby)	6-7	
Cukrovinky (např. smaženky, ovoce v těstíčku)	4-5	

* S pokličkou

** Bez pokličky

***Často obračejte

Zóna Flex

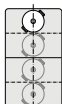
Tuto zónu lze použít jako jedinou varnou zónu nebo dvě nezávislé varné zóny, v závislosti na Vašich individuálních potřebách.

Skládá se ze čtyř induktorů, které pracují nezávisle na sobě. Pokud je používána flexibilní varná zóna, je aktivována pouze plocha, na které je umístěno varné nádobí.

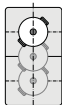
Doporučení pro použití varné desky

Abyste měli jistotu, že spotřebič zaznamenal umístění varného nádobí, a že je teplo rovnoměrně rozloženo, musíte varnou nádobu umístit správně do středu:

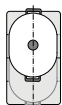
Jako jedna varná zóna



Průměr méně než 13 cm včetně.
Položte varnou nádobu na jednu ze čtyř pozic, které vidíte na obrázku.

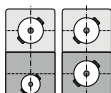


Průměr větší než 13 cm. Položte varnou nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.



Pokud varná nádobu zabere více místa než jednu varnou zónu, umístěte ji na vrchní nebo spodní okraj flexibilní varné zóny.

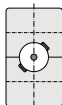
Jako dvě nezávislé varné zóny



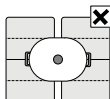
Přední a zadní varné zóny mají dva induktory a lze je používat nezávisle na sobě tím, že zvolíte stupeň ohřevu pro každou z nich. V tomto případě Vám doporučujeme používat pouze jednu varnou nádobu na každé varné zóně.

Varování

Při použití nádobí různé velikosti nebo z různého materiálu se mohou vyskytnout zvuky a vibrace, které však neovlivní správnou funkčnost varné zóny.



Pro dosažení nejvyššího výkonu s funkcí PowerBoost a za použití flexibilní varné zóny jako jediné varné zóny umístěte nádobí do jejího středu.



U varných desek s více než jednou flexibilní varnou zónou Vám nedoporučujeme pro vaření s jedním hrncem používat několik zón najednou.

Jako jedna varná zóna

Flexibilní varná zóna se obvykle používá jako jediná varná zóna.

Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte flexibilní varnou zónu stisknutím symbolu nebo . Rozsvítí se symbol .
2. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu v programovací zóně. Flexibilní varná zóna je zapnuta.

Změna stupně ohřevu

Změňte požadovaný stupeň ohřevu pomocí v programovací zóně.

Přidání nového varného nádobí

Zvolte flexibilní varnou zónu, poté stiskněte a držte symbol , dokud není nádobí rozpoznáno. Předchozí nastavení je zachováno.

Upozornění: Pokud varnou nádobu přesunete na varnou zónu, která je používána, nebo pokud ji zdvihnete, varná zóna spustí automatické vyhledávání a již zvolené nastavení ohřevu bude zachováno.

Deaktivace

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte symbol 0.

Jako dvě varné zóny

Flexibilní varnou zónu lze použít jako dvě nezávislé varné zóny.

Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte flexibilní varnou zónu, poté stiskněte symbol .
Rozsvítí se symbol mezi symboly a .
2. Zvolte jednu z varných zón ve flexibilní varné zóně.
Rozsvítí se symbol .
3. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu v programovací zóně.

Deaktivace

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte symbol 0. Varná zóna se vypne.



Upozornění: Pokud varnou desku vypnete a později ji opět zapnete, bude flexibilní varná zóna fungovat jako jediná varná zóna.


Dětská pojistka

Varná deska disponuje zabezpečením, které brání jejímu náhodnému zapnutí dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

Pro zapnutí: Stiskněte a držte symbol  po dobu cca 4 vteřin. Symbol  se rozsvítí po dobu 4 vteřin. Dojde k zablokování varné desky.

Pro vypnutí: Stiskněte a držte symbol  po dobu cca 4 vteřin. Funkce je nyní deaktivována.


Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po vypnutí varné desky.




Aktivace a deaktivace

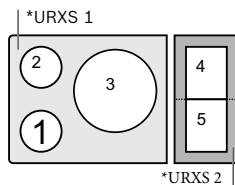
Veškeré patřičné informace týkající se automatické dětské pojistky naleznete v kapitole "Základní nastavení".

Funkce PowerBoost

Funkci PowerBoost můžete použít pro rychlejší ohřívání většího množství vody na stupeň ohřevu .

Doporučení pro použití

Tato funkce je dostupná pro všechny varné zóny, avšak za předpokladu, že žádná jiná varná zóna stejné skupiny není v provozu (viz obrázek). V opačném případě bude na displeji pro danou varnou zónu blikat symbol  a  nastavení ohřevu  bude posléze nastaveno automaticky bez aktivace této funkce.




Upozornění: Střed flexibilní varné zóny je oblastí s jejím nejvyšším výkonem, jak je popsáno v kapitole "Flexibilní varná zóna".



Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** . Rozsvítí se symbol .

Funkce PowerBoost bude aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** .

Ukazatel  již nebude zobrazen a stupeň ohřevu varné zóny se vrátí zpět na .

Funkce PowerBoost bude deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se může funkce PowerBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky.

Časová funkce

Tuto funkci můžete využít dvěma způsoby:

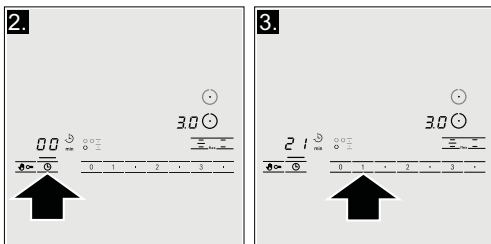
- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík.

Nastavení doby přípravy pokrmu

Nastavte dobu přípravy pokrmu. Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte dvakrát symbol ☹. Na displeji časovače se rozsvítí symbol 00.
3. Během příštích 10 vteřin nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu pomocí číslic 1 až 9.



Začne se odpočítávat čas.

Upozornění: Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu přípravy pokrmu. Čas nastavený pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle na těch ostatních.

Informace o automatickém programování doby přípravy pokrmu naleznete v kapitole "Základní nastavení".

Ochrana před náhodnou aktivací

Jestliže je varná deska zapnutá, při otírání ovládacího panelu může dojít ke změně nastavení. Abyste této změně zamezili, můžete použít funkci „Ochrana před náhodnou aktivací“.

Stiskněte symbol ☹. Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 vteřin uzamkne. Nyní můžete povrch ovládacího panelu otřít, aniž by došlo k jakékoliv změně nastavení.

Automatické vypnutí varné zóny

Pokud používáte varnou zónu delší dobu bez změny nastavení, spustí se funkce automatického vypnutí varné zóny.

Varná zóna přestane hřát. Na displeji pro varné zóny střídavě blikají symboly FB nebo ukazatele zbytkového tepla h nebo H .

Změna nebo zrušení nastavení času

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte dvakrát symbol ☹. Rozsvítí se ukazatele $_$ a ☹.

Změňte dobu přípravy pokrmu pomocí symbolů 1 až 9, poté stiskněte 0 pro zrušení nastavení.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna vypne. Ozve se pípnutí, u varné zóny se zobrazí symbol 00 a v programovači času se zobrazí symbol 00 po dobu 10 vteřin.

Jakmile stisknete symbol ☹, kontrolky zhasnou a ustane zvukový signál.

Upozornění

- Jestliže byla nastavena doba přípravy pokrmu, displej bude tento čas vždy zobrazovat. Pro zobrazení zbývajících doby úpravy pokrmu zvolte příslušnou varnou zónu a stiskněte dvakrát symbol ☹.
- Jestliže je doba přípravy pokrmu nastavená pro několik varných zón najednou, informace o době nastavené pro konkrétní varnou zónu se zobrazí na displeji.
- Můžete nastavit dobu přípravy pokrmu až po maximum 99 minut.

Budík

Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku. Tato funkce funguje nezávisle na všech ostatních možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.

Nastavení

1. Stiskněte symbol ☹. Rozsvítí se symbol ☹. Na displeji se rozsvítí časovací funkce 00.
2. Nastavte požadovaný čas použitím symbolů 1 až 9. Čas se začne po několika vteřinách odpočítávat.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času se ozve pípnutí. Na displeji programovače času se zobrazí 00 a ☹. Jakmile stisknete symbol ☹, kontrolky zhasnou.

Změna nebo zrušení nastavení času

Stiskněte symbol ☹, rozsvítí se symbol ☹.

Změňte dobu přípravy pokrmu pomocí symbolů 1 až 9 nebo stiskněte 0 pro zrušení nastavení.

Upozornění: Tento zámeč neuzamyká hlavní vypínač. Varná deska může být dle potřeby vypnuta.

Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení lze přizpůsobit Vaším osobním potřebám.

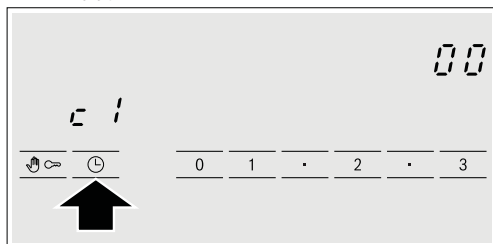
Ukazatel	Funkce
$c \ 1$	Automatická dětská pojistka \square Deaktivována.* \uparrow Aktivována.
$c \ 2$	Zvukové signály \square Potvrzovací a chybový signál je vypnutý. \uparrow Je zapnutý pouze potvrzující signál. \square Všechny signály jsou zapnuté.*
$c \ 5$	Automatické nastavení doby přípravy pokrmu \square Vypnuto* \uparrow Automatické vypnutí
$c \ 6$	Délka zvukového signálu časové funkce při ukončení činnosti \uparrow 10 vteřin.* \square 30 vteřin. \uparrow 1 minuta.
$c \ 7$	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky \square = Deaktivována.* \uparrow = 1 000 W minimální výkon varné desky. \uparrow = 1,500 W. \square = 2,000 W. ... \square or \square = maximální výkon varné desky.
$c \ 9$	Výběr varné zóny \square Neomezeno: Naposledy nastavená varná zóna zůstane naprogramovaná.* \uparrow Omezeno: Varná zóna zůstane nastavená jen po dobu 10 vteřin.
$c \ 0$	Obnovení základního nastavení \square Osobní nastavení.* \uparrow Obnovení nastavení z výroby.

*Nastavení z výroby

Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

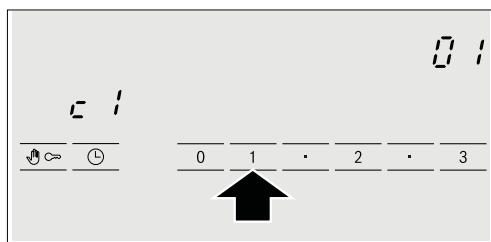
1. Zapněte varnou desku stisknutím hlavního vypínače.
2. Během prvních 10 vteřin stiskněte symbol \ominus a držte jej po dobu 4 vteřin.



Na levé straně displeje se zobrazí $c \ 1$ ™ a na pravé straně symbol 00 .

3. Stiskněte opakovaně symbol \ominus , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce

4. Poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu pomocí symbolů 0 až 9.



5. Stiskněte symbol \ominus a držte jej po dobu 4 vteřin. Nastavení je uloženo.

Vypnutí základního nastavení

Vypněte spotřebič hlavním vypínačem.

Čištění a údržba

V této kapitole naleznete pokyny pro čištění a údržbu Vašeho spotřebiče, aby byl zachován v co nejlepším stavu.

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připálení zbytků potravin. Před čištěním spotřebiče vyčkejte, dokud varná deska zcela nevychladne. Používejte pouze čisticí prostředky navržené konkrétně na sklokeramické povrchy. Postupujte dle pokynů pro čištění na obalech.

Nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Prostředek na myčky nádobí
- Abrazivní prostředky
- Prostředky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn
- Houbičky, které by mohly poškrábat povrch
- Vysokotlaké nebo parní čističe

Nejlépším způsobem odstranění zaschlých nečistot je použití škrabky na sklo. Postupujte dle pokynů výrobce.

Vhodné škrabky na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Rám varné desky

Abyste předešli poškození rámu varné desky, postupujte podle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy lze obvykle snadno odstranit. Předtím, než se rozhodnete kontaktovat náš zákaznický servis, si prosím přečtěte následující rady a varování.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvící žádný ukazatel	Došlo k výpadku elektrické energie. Spotřebič nebyl řádně připojen v souladu se schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo k přerušení napájení. Zkontrolujte, zda byl spotřebič řádně připojen v souladu se schématem. Pokud zaškrtnete výše uvedené body, porucha nebyla vyřešena, volejte zákaznický servis.
\bar{E} bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
$\bar{E}r$ + číslo / \bar{d} + číslo / \bar{E} + číslo	Porucha elektroniky.	Odpojte kabel z elektrické sítě. Vyčkejte 30 vteřin a poté jej znovu zapojte.*
$F0$ / $F9$	Jedná se o vnitřní poruchu spotřebiče.	Odpojte kabel z elektrické sítě. Vyčkejte 30 vteřin a poté jej znovu zapojte*.
$F2$ / $F5$	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika zcela nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.*
$F4$	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
$U1$	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
$U2$ / $U3$	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Před opětovným zapnutím spotřebiče vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne.

* Jestliže varovný signál přetrvává, volejte zákaznický servis.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Běžné zvuky za provozu spotřebiče

Indukční vaření je založeno na tvorbě elektromagnetických polí, která generují teplo přímo u dna nádoby. V závislosti na způsobu výroby se mohou objevit zvuky a vibrace, jako například níže uvedené:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru

Tento zvuk se může vyskytnout při vaření na vysokém stupni ohřevu. Je způsoben množstvím energie přenášeného z varné desky do hrnce. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk

Tento zvuk se vyskytne, jestliže je hrnec prázdný. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.

Praskavý zvuk

Tento zvuk se vyskytuje u hrnců, jež jsou vyrobeny z různých materiálů na sobě navrstvených. Je způsoben vibracemi vyskytujícími se u přilehlých povrchů rozličných na sobě navrstvených materiálů.

Zvuk vychází z hrnce. Podle množství potravin a způsobu vaření se může měnit intenzita zvuku.

Vysoký pískavý zvuk

Tento zvuk se vyskytuje zejména u hrnců vyrobených z rozličných, na sobě navrstvených materiálů a vyskytuje se, pokud jsou takové hrnce zahřáty na maximální teplotu na dvou varných zónách najednou. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Hluk ventilátoru

Pro řádnou funkci elektronického systému musí být ovládána teplota varné desky. Z tohoto důvodu disponuje varná deska ventilátorem, který se zapíná, pokud je dosaženo vysoké teploty. Ventilátor může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota stále příliš vysoká.

Rytmické zvuky podobné ručičkám na hodinách

Tento zvuk se vyskytuje, pokud jsou zapnuty 3 nebo více varných zón, a zmizí, jakmile je jedna z varných zón vypnuta.

Popsané zvuky jsou běžné, jsou součástí indukční technologie a nejsou známkou poruchy.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš spotřebič opravit. Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, aby jste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Číslo spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD):

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím číslo výrobku (E) a výrobní číslo konkrétního přístroje (FD). Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který naleznete na dokladech od Vašeho spotřebiče.

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho spotřebiče. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními technikami, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše spotřebiče.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka je navržena pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HEZ 390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrm	Varná zóna	Předehřátí		Vaření		
		Stupeň ohřevu	Doba (min:sek)	Zakrytí	Stupeň ohřevu	Zakrytí
Rozpouštění čokolády						
Nádobí: hluboký hrnec						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Ø 14.5 cm	-	-	-	1 - 1	Ne
Čočková polévka, ohřev a udržení teploty						
Varné nádobí: Hrnec						
Počáteční teplota: 20 °C						
Čočková polévka*						
Množství: 450 g	Ø 14.5 cm	9	1:30 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez míchání	Ano	1.	Ano
Čočková polévka v plechovce, např. čočka Erasco s klobásou Chorizo						
Množství: 500 g	Ø 14.5 cm	9	1:30 promíchejte po cca 1:00	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 promíchejte po cca 1:00	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu						
Nádobí: Hluboký hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Příklady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.	Ø 14.5 cm					
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.		1	cca 3:00	Ne		
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 5:20	Ne		Ne
3. Ponechte bešamel vařit další dvě minuty a neustále jej míchejte.					1	
Příprava mléčné rýže						
Varné nádobí: Hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Zahřejte mléko, dokud nezačne pění. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Příklady: 190 g krátkozrnné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli.	Ø 14.5 cm				2	
		8.	cca 6:30	Ne	promíchejte po cca 10:00	Ano
Příklady: 250 g krátkozrnné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli.	Ø 18 cm					

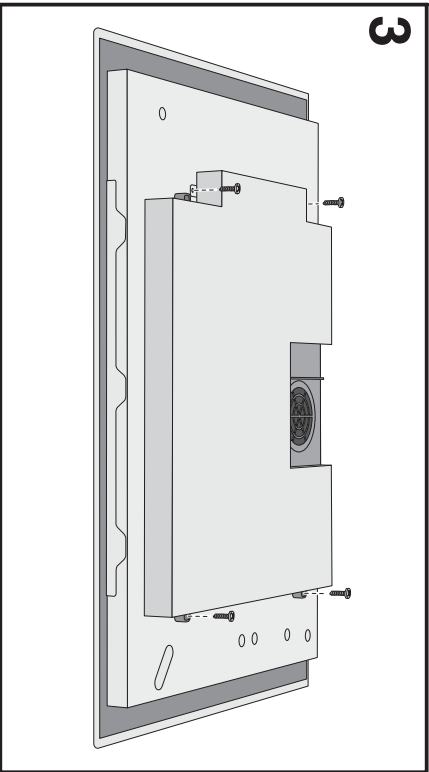
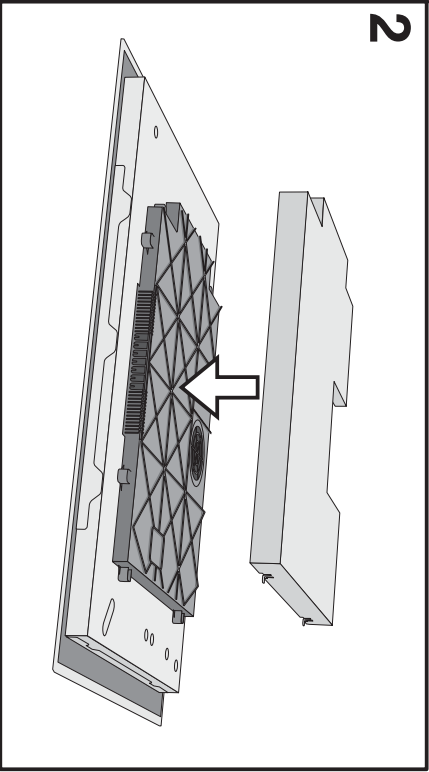
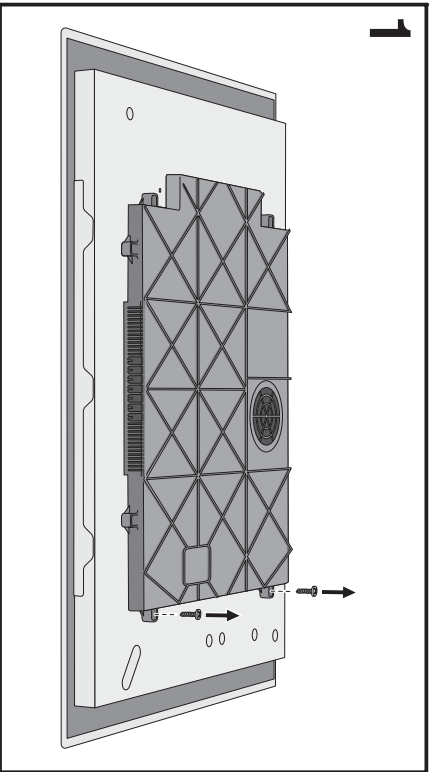
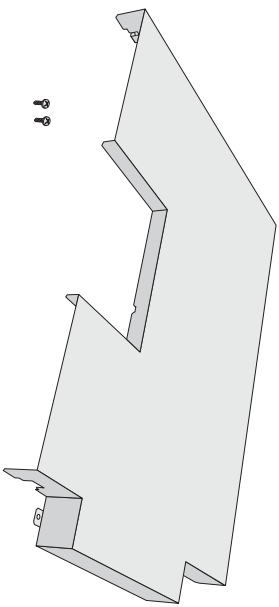
*Recept dle DIN 44550

***Recept dle DIN EN 60350-2

Zkušební pokrmý	Varná zóna	Předeřtátí		Zakrytí	Vaření	
		Stupeň ohřevu	Doba (min:sek)		Stupeň ohřevu	Zakrytí
Příprava rýže*						
Varné nádobí: Hrnec						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g krátkozrnné rýže, 300 ml vody a špetka soli.	Ø 14.5 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 600 ml vody a špetka soli.	Ø 18 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano
Vepřová pečení						
Nádobí: Pánev na smažení						
Počáteční teplota pečení: 7 °C 2 kusy pečení (celková váha cca 200 g, tloušťka 1 cm).	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
Smažené palačinky**						
Nádobí: Pánev na smažení						
55 ml palačinkového těsta	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
Mražené fritované hranolky						
Nádobí: Hrnec						
Přísady: 1,8 l slunečnicového oleje, na vaření: 200 g mražených hranolek (např. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C .	Ne	9	Ne

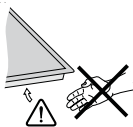
*Recept dle DIN 44550

***Recept dle DIN EN 60350-2

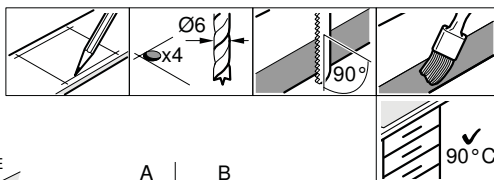
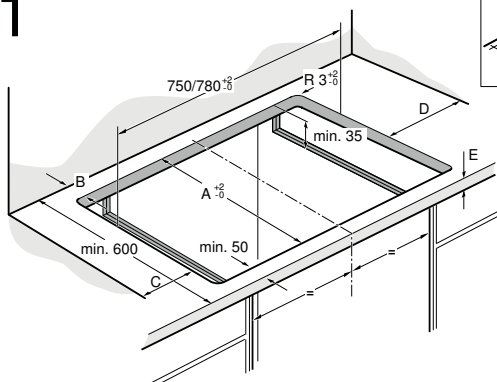




cz Montážní návod



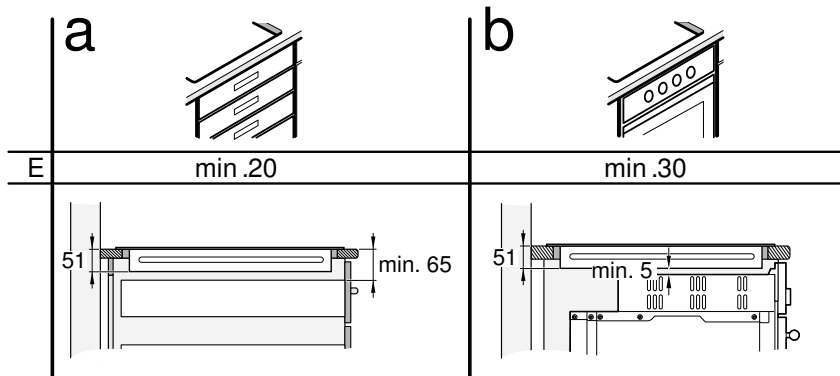
1



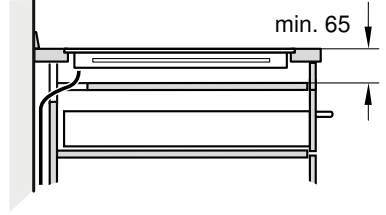
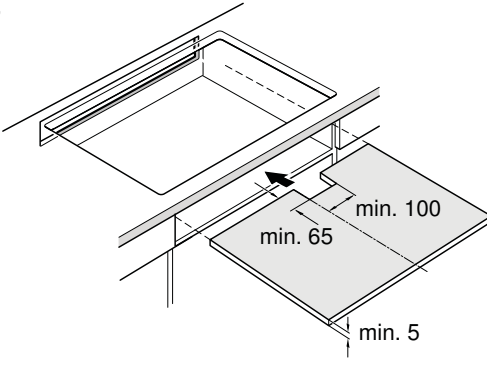
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

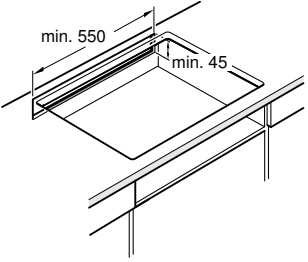
2



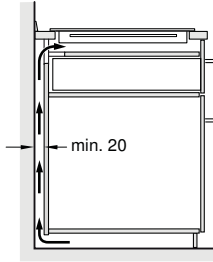
3



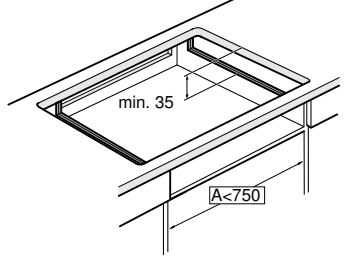
4a



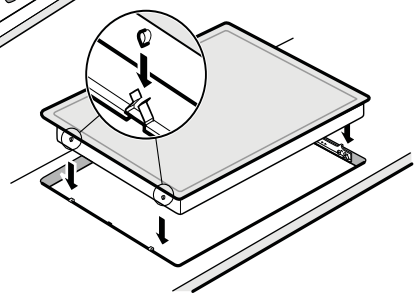
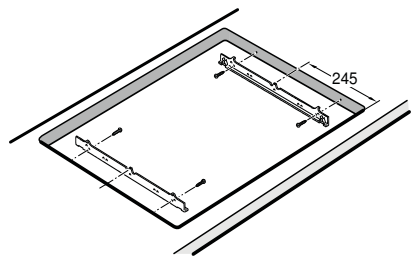
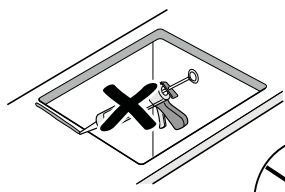
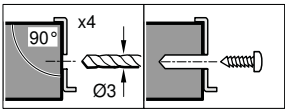
4b

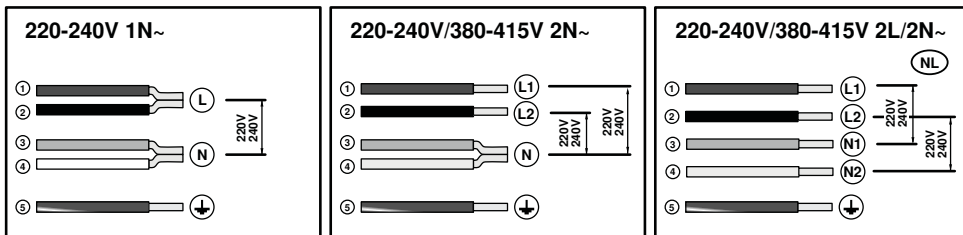


4c



5





CZ

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání přístroje je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba z technického hlediska provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér.

Připojení k elektrickému proudu: Musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny.

Typy k připojení: Přístroj patří do ochranné třídy I a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vznikly v důsledku chybné elektrické instalace.

Vestavba: Přístroj musí být připojen napevno a u pevné přípojky musí být podle montážního návodu k dispozici možnost odpojení.

Vestavba pod pracovní desku: Indukční varná deska smí být vestavěna pouze nad zásuvky, pečicí trouby s odvětráváním od stejného výrobce nebo nad myčky nádobí od stejného výrobce. Pod varnou desku nesmí být vestavěny žádné chladničky, pečicí trouby bez odvětrávání nebo pračky.

Síťový přípojovací kabel: Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a nevedte ho přes ostré hrany. Pokud se pod varnou deskou nachází pečicí trouba, veďte kabel k přípojné krabici zadní hranou pečicí trouby. Síťový přípojovací kabel musí být umístěn takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo pečicí trouby.

Pracovní deska: Musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.

Záruka: Neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.

Upozornění: Veškeré práce provedené na vnitřku přístroje, včetně výměny síťového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně k tomu vyškolený technik zákaznického servisu.

Připrava kuchyňského nábytku, obr. 1, 2, 3, 4

Vestavba nábytek: Musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

Výřez: Po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Upozornění: Pokud šířka vestavného otvoru činí 780 mm, použijte příslušenství přiložené k přístroji.

Vestavba nad zásuvku, obrázek ..

Pokud se v zásuvce nachází kovové předměty, mohou se v důsledku proudění vzduchu z odvětrávání varné desky velice rozehrát. Proto Vám doporučujeme zamontovat mezipatro. Mezipatro: Můžete použít dřevěnou desku (obrázek 3) nebo vhodné příslušenství, které můžete zakoupit přes náš technický zákaznický servis. Příslušenství má číslo výrobku 687888. Pracovní deska: Musí mít tloušťku minimálně 20 mm. Vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b

Přihrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: Podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.

Odvětrávání: Vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Vestavba nad myčku nádobí

Musi mezi ně být namontováno příslušenství. Příslušenství obdržíte u našeho zákaznického servisu. Příslušenství má číslo výrobku 687888.

Pracovní deska: Musí mít tloušťku minimálně 20 mm a smí mít tloušťku maximálně 40 mm.

Musi být dodržena následující vzdálenost mezi horní oblastí pracovní desky a horní oblastí myčky nádobí:

- 60 mm při vestavbě nad kompaktní myčku nádobí.
- 65 mm při vestavbě nad běžnou myčku nádobí.

Ventilace, obrázek 4

Pro ventilaci varné desky je nutné následující:

- Otvor v horní oblasti zadní stěny nábytku (**obrázek 4a**).
- Vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a stěnou kuchyně (**obrázek 4b**).
- Pokud je nábytek (vnitřní rozměr) užší než 750 mm, musí být do bočních stěn výřeznut otvor (**obrázek 4c**).

Vestavba přístroje, obrázky 5/6

Upozornění: Při montáži varné desky noste ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

1. Montáž přídržných kolejnič (obr. 5):

- U dlaždičných ploch použijte sodní otvory pro šrouby.
- U žulových ploch vedení nalepte (použijte teplotně stabilní lepidlo, které je vhodné k lepení kovu a kamene).

2. Napojte přístroj do sítě a vyzkoušejte ho.

- Napětí viz typový štítek.
- Napojte pouze podle schématu připojení (**obrázek 6**).

 1. hnědý
 2. černý
 3. modrý
 4. šedý
 5. zeleno-žlutý

Upozornění: Podle druhu napojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby.

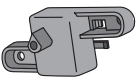
Demontáž přístroje

Odpojte přístroj od elektrické sítě.

Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození přístroje! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.

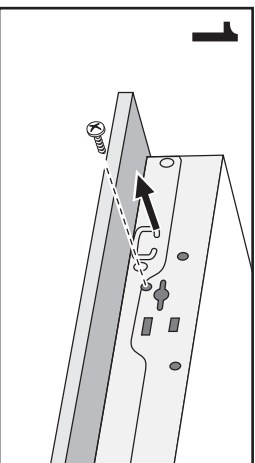


x 2

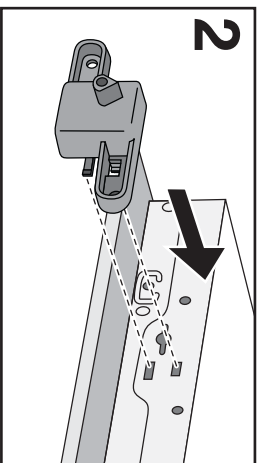


x 2

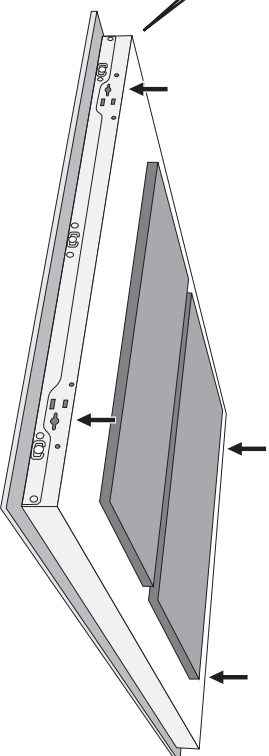
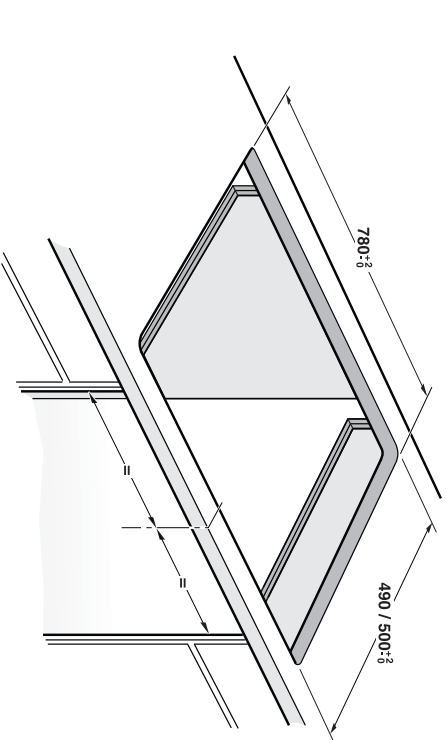
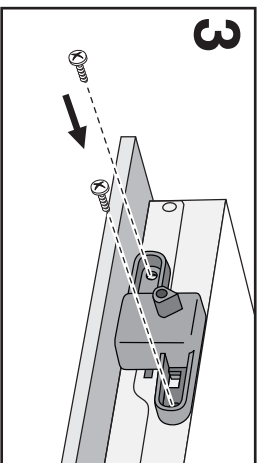
x 4



2



3



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PIP875N17V	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	∅	18	cm
levá zadní	∅	14,5	cm
uprostřed	∅	24	cm
pravá zadní	∅	20/21	cm
pravá přední	∅	20/21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170,0	Wh/kg
levá zadní		170,0	Wh/kg
uprostřed		170,0	Wh/kg
pravá zadní		181,0	Wh/kg
pravá přední			Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		172,8	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: (Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz**.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



PIP875N17V

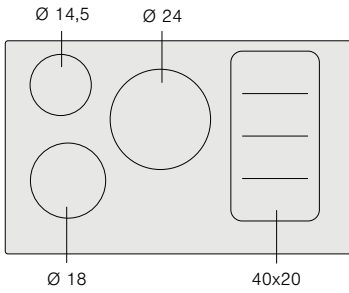
**Indukčná sklokeramická varná doska
s ovládaním**






BOSCH

[sk] Návod na použitie

PIP875N17V



	g*	b*	
Ø 18	1.800 W	2.500 W	
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W	
Ø 24	2.200 W	3.300 W	
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

*  IEC 60335-2-6

sk **Obsah**

Bezpečnostné pokyny	3	Odporúčanie pre použitie.....	11
Príčiny poškodenia.....	5	Aktivácia.....	11
Ochrana životného prostredia	5	Deaktivácia.....	11
Ekologická likvidácia spotrebiča.....	5	Časové funkcie	11
Tipy na úsporu energie.....	5	Nastavenie doby prípravy pokrmu.....	12
Indukčné varenie	6	Budík.....	12
Výhody indukčného varenia.....	6	Ochrana pred náhodnou aktiváciou	12
Riad.....	6	Automatické vypnutie varnej zóny	12
Zoznámenie sa so spotrebičom	7	Základné nastavenie	13
Ovládací panel.....	7	Vykonanie základného nastavenia.....	13
Varné zóny.....	7	Čistenie a údržba	14
Ukazovateľ zostatkového tepla.....	7	Varná doska.....	14
Obsluha spotrebiča	8	Rám varnej dosky.....	14
Zapnutie a vypnutie varnej dosky.....	8	Čo robiť v prípade poruchy?	14
Nastavenie varnej zóny.....	8	Bežné zvuky počas prevádzky spotrebiča.....	14
Odporúčanie šéfkuchára.....	8	Zákaznícky servis	15
Zóna Flex	10	Skúšobné pokrmy	16
Odporúčenie pre použitie varnej dosky.....	10		
Varovanie.....	10		
Ako jedna varná zóna.....	10		
Ako dve nezávislé varné zóny.....	10		
Detská poistka	11		
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	11		
Automatická detská poistka.....	11		
Funkcia PowerBoost	11		

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na www.bosch-home.com/sk.

Bezpečnostné pokyny

Starostlivo si prečítajte pokyny v tomto návode na použitie.

Tento návod na použitie a montážny návod si starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu alebo pre ďalšieho používateľa.

Po vybalení prekontrolujte, či nie je spotrebič poškodený.

Ak došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, neprípájajte ho. Písomne si zaznamenajte poškodenie a zavolajte zákaznícky servis, inak zaniká nárok na záručiu.

Spotrebič musí byť zabudovaný podľa priloženého montážneho návodu.

Spotrebič je určený iba pre domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Spotrebič používajte iba pre prípravu jedál a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky pod dozorom. Na spotrebič musíte dozerať aj pri krátkodobej prevádzke.

Spotrebič je určený výhradne pre použitie v uzatvorených priestoroch.

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia alebo odlomenia časti materiálu.

Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Tento spotrebič nie je určený pre použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami môžu spotrebič používať iba pod dozorom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani robiť jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.

Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojim lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

Nebezpečenstvo požiariu!

- Horúci olej a tuk sa veľmi ľahko vznietia. Nenechávajte horúci olej a tuk nikdy bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Opatrne uduste plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobnej pomôcky.
- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku nepokladajte horľavé predmety alebo výbušné predmety. Nepokladajte na varnú dosku žiadne predmety.
- Spotrebič bude dosahovať vysokých teplôt. V zásuvkách priamo pod varnou doskou nikdy neskladujte horľavé predmety alebo spreje.
- Varná doska sa vypne sama od seba a nie je možné ju už obsluhovať. Neskôr sa môže samovoľne zapnúť. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť rám varnej dosky, dosiahnu veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Kovové predmety sa na varnej doske veľmi rýchle rozpália. Nikdy neodkladajte na varnú dosku kovové predmety (ako napr. nože, vidličky, lyžice a pokrievky).
- Po každom použití vypnite varnú dosku hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varná doska vypne automaticky, pretože sa na nej už nenachádzajú žiadne hrnce a panvice.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať a poškodený napájací kábel môže vymeniť iba nami preškolený servisný technik. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistky. Zavolajte zákaznícky servis.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte poškodený spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo poškodenia!

Na spodnej strane varnej dosky sa nachádza ventilátor. Ak je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmú sa v nej skladovať žiadne malé predmety alebo papier. Môžu sa nasat' do ventilátora a mohli by ho poškodiť alebo poškodiť chladenie.

Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Behom prípravy pokrmu vo vodnom kúpeli by mohla v dôsledku prehriatia prasknúť varná doska a varná nádoba. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nikdy nesmie priamo dotýkať dna hrnca, ktorý je naplnený vodou. Používajte iba žiaruvzdorné nádoby.
- Hrnce by mohli v dôsledku tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle "vyskočiť do výšky". Udržujte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné dna hrncov a panvíc poškrabú varnú dosku.
- Nezapínajte varnú dosku s prázdnyimi nádobami. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, ukazovatele alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varnú dosku spadnú tvrdé a špicaté predmety, môžu ju poškodiť.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztavia. Neodporúča sa na varnej doske používať ochrannú fóliu na sporák.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenie:

Poškodenie	Príčina	Opatrenia
Škrvny	Rozliate jedlo	Rozliate jedlo okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky povrchy.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramické povrchy.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako odstavňu a pracovnú dosku.
	Drsné povrchy dna panvíc a hrncov môžu sklokeramický povrch poškrabať.	Prekontrolujte varné nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramické povrchy.
	Kontakt s ostatnými hrncami	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, pokrm s vysokým obsahom cukru	Vykypené jedlo okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia spotrebiča

Zlikvidujte obal ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EU.

Tipy na úsporu energie

- Na hrnce dávajte vždy vhodnú pokrievku. Varenie bez pokrievky značne zvyšuje spotrebu energie. Používajte sklenené pokrievky, aby ste mohli nahliadnuť do hrnca, bez toho, aby ste ich museli dvíhať.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dávajte si pozor: výrobcovia nádob uvádzajú často priemer vrchnej časti hrnca, ktorý je väčšinou väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, málo naplnený hrniec spotrebúva veľa energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu. Tým ušetríte energiu.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje celkom nový spôsob prípravy pokrmov, pri ktorom vzniká teplo priamo v nádobe. To prináša celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a smažení; zahrieva sa priamo hrniec.
- Úspora energie.
- Jednoduchá starostlivosť a čistenie. Nedochádza tak k rýchlemu pripáleniu vykypaných potravín.
- Kontrolovaný prísun energie a väčšia bezpečnosť; varná doska zahájí alebo preruší prenos energie ihneď po každom zapnutí alebo vypnutí. Varná doska preruší prenos energie ihneď, ako sa nádoba odstráni z varnej dosky, a to aj v prípade, že je zapnutá.

Riad

Používajte iba feromagnetické nádoby určené pre indukčné varenie, napríklad:

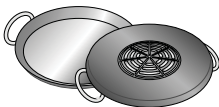
- Nádoby zo smaltovanej ocele
- Liatinové nádoby
- Nádoby na indukciu zo špeciálnej nehrdzavejúcej ocele

Či je varná nádoba vhodná na indukčné varenie, zistíte tak, že sa na jej dne uchytil magnet.

Existujú tiež aj indukčné nádoby, ktoré sú vhodné na indukčné varenie a ktoré sú iba čiastočne feromagnetické.



Pri použití väčšej nádoby s menšou feromagnetickou oblasťou sa zahreje iba feromagnetická zóna, teplo sa teda nemusí rozptýliť rovnomerne.



Hrnce s hliníkovou súčasťou dna znižujú feromagnetickú oblasť, menej sa zahrievajú, a teda tieto hrnce nemusia byť rozpoznané.



Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky varenia, feromagnetické pole na dne varnej nádoby by malo zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak varná zóna nerozpozná na svojej ploche varnú nádobu, skúste nádobu umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.

Vlastnosti dna varných nádob

Vlastnosti dna varnej nádoby môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce s trojvrstvným dnom z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu.

Žiadne varné nádoby alebo nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnej doske žiadna varná nádoba alebo ak nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Postavte na varnú zónu vhodnú nádobu. Ukazovateľ prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadne varné nádoby s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom. Nádoby sa môžu veľmi rýchle rozohriať a včas a neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztažiť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú dosku. Vypnite varnú dosku. Ak varná doska po vychladnutí nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

Rozpoznanie varnej nádoby

Každá varná doska má limit pre rozpoznanie hrnca, ktorá závisí od materiálu dna používaných nádob. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

Nevhodný riad

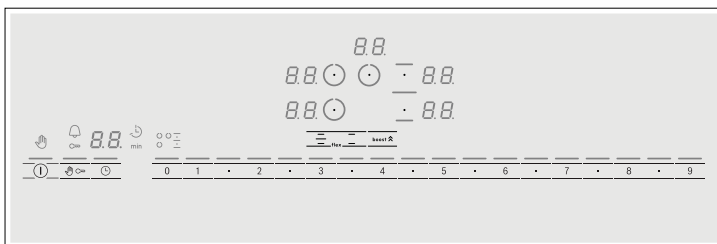
V žiadnom prípade nepoužívajte rozptýľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Zoznámenie sa so spotrebičom

Na strane 2 nájdete informácie o rozmeroch a výkonoch jednotlivých varných zón.

Ovládací panel



Ovládací panel	
⓪	Hlavný vypínač
○ / ▬	Voľba varnej zóny
1 ■ 2 ■ ... ■ 8 ■ 9	Pole nastavenia
👉	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
🔒	Automatická detská poisťka
🕒	Časové funkcie
≡ / ▬	Zóna Flex
boost ⬆	Funkcia PowerBoost

Ukazovatele	
1-9	Stupeň ohrevu
🔄	Prevádzkový stav
00	Časová funkcia
H/h	Zostatkové teplo
b	Funkcia PowerBoost
🔔	Budík
🔒	Automatická detská poisťka
👉	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
🕒	Automatické vypnutie
≡ / ▬	Zóna Flex

Ovládací panel

Príslušnú funkciu aktivujete tak, že stlačíte symbol.

Upozornenie: Vždy udržiajte ovládací panel suchý. Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Varná zóna	
○ Jednoduchá varná zóna	Použite hrniec vhodnej veľkosti.
▬ Zóna Flex	Vid' príslušnú kapitolu „Zóna Flex“

Použite iba riad vhodný pre indukčné varenie, vid' príslušnú kapitolu „Indukčné varenie“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska má ukazovateľ zostatkového tepla pre každú varnú zónu, ktorý ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, dokiaľ svieti ukazovateľ *h* alebo *H* zostatkového tepla.


I v prípade, že je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ *h* alebo *H* zostatkového tepla, dokiaľ je varná zóna ešte teplá. Ak behom varenia odstránite z varnej zóny nádobu, rozblíkajú sa striedavo ukazovateľ zostatkového tepla a zvolený stupeň ohrevu.


Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole nájdete informácie o nastavení varnej zóny. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a doby prípravy pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapnete a vypnete pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ u hlavného vypínača a ukazovateľ varných zón. Varná doska je pripravená na prevádzku.

Vypnutie: stlačte symbol . Zhasne ukazovateľ u hlavného vypínača a ukazovateľ varných zón. Varná doska je teraz vypnutá. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.


Upozornenie: Varná doska sa vypne automaticky, ak sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 15 sekúnd.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu použitím symbolov 1 až 9.




Ohrev 1 = najnižšie nastavenie

Ohrev 9 = najvyššie nastavenie

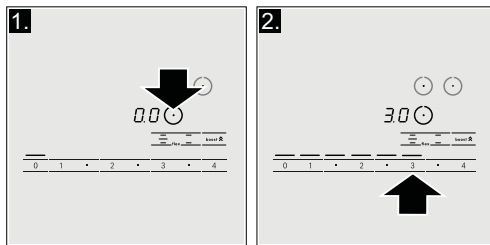
Každý stupeň ohrevu má medzistupeň. Medzistupeň je na ovládacom paneli označené symbolom .

Voľba stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.


1. Stlačte symbol  alebo  požadovanej varnej zóny. Na displeji sa zobrazí .

2. Zvoľte požadovaný stupeň ohrevu v oblasti nastavenia.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

V oblasti nastavenia zvoľte varnú zónu a potom požadovaný stupeň ohrevu. Stlačte symbol  a nastavte medzistupeň.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte požadovanú varnú zónu a stlačte symbol pre stupeň ohrevu 0.

Upozornenie: Ak sa na indukčnej varnej zóne nenachádza žiadna varná nádoba, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Za určitú dobu sa varná zóna vypne.

Odporúčania šéfkuchára

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Doba prípravy sa riadi podľa stupňa ohrevu, druhu, hmotnosti a kvality pokrmu. Sú teda približné.

Pri zohrievaní kaše, krémov a hustých omáčok ich občas miešajte.

Na začiatku varenia použite stupeň ohrevu 9.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (min.)
Rozohrievanie		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.5	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Ohrev a udržiavanie tepla		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.5-2	-
Mlieko**	1.5-2.5	-
Párky zohrievané vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Zmrazený špenát	3-4	15-25 Min.
Zmrazený guláš	3-4	30-40 Min.
Mierny ohrev, pomalé varenie		
Zemiakové knedle*	4.5-5.5	20-30 Min.
Ryby*	4-5	10-15 Min.
Biele omáčky (napr. bešamel)	1-2	3-6 Min.
Šľahané omáčky (napr. francúzska, holandská)	3-4	8-12 Min.

* Bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Niekoľkokrát obrátiť

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojnásobnom množstve vody)	2-3	15-30 Min.
Mliečna ryža	2-3	30-40 Min.
Neošúpané varené zemiaky	4-5	25-30 Min.
Varené zemiaky	4-5	15-25 Min.
Cestoviny, rezance*	6-7	6-10 Min.
Polievky	3.5-4.5	15-60 Min.
Zelenina	2.5-3.5	10-20 Min.
Zelenina, hlboko zmrazená	3.5-4.5	7-20 Min.
Varenie v tlakovom hrnci	4.5-5.5	-
Dusenie		
Mäsové rolády	4-5	50-60 Min.
Dusené mäso	4-5	60-100 Min.
Guláš	3-4	50-60 Min.
Dusenie / Smaženie v malom množstve oleja*		
Rezne, prírodné alebo obalované	6-7	6-10 Min.
Zmrazené rezne	6-7	8-12 Min.
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6-7	8-12 Min.
Hovädzí steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 Min.
Kuracie prsia (silné 2 cm)***	5-6	10-20 Min.
Zmrazená kuracie prsa***	5-6	10-30 Min.
Hamburger, frikadelky (silné 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 Min.
Ryba a rybacie filé, prírodné	5-6	8-20 Min.
Ryba a rybacie filé, obalované	6-7	8-20 Min.
Obalovaná a zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6-7	8-12 Min.
Krevety, tigrie krevety	7-8	4-10 Min.
Zmrazené pokrmy (restované)	6-7	6-10 Min.
Palacinky	6-7	smažte postupne
Omelety	3.5-4.5	smažte postupne
Volské oká	5-6	3-6 Min.
Fritovanie** (150–200 g porcie v 1-2 l oleja)		
Zmrazené výrobky (napr. hranolčky, kuracie nugetky)	8-9	fritujte postupne
Krokety, zmrazené	7-8	
Mäso (napr. časti kurat'a)	6-7	
Ryba, obalovaná alebo v cestíčku	6-7	
Zelenina, hriby, obalované alebo v cestíčku (napr. drobné hriby)	6-7	
Cukrovinky (napr. smažienky, ovocie v cestíčku)	4-5	
* Bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Niekoľkokrát obrátiť		

Zóna Flex

Túto zónu možno použiť ako jednoduchú varnú zónu alebo dve nezávislé varné zóny, v závislosti na Vašich individuálnych potrebách.

Skladá sa zo štyroch induktorov, ktoré pracujú nezávisle na sebe. Ak je používaná flexibilná varná zóna, je aktivovaná iba plocha, na ktorej je umiestnená varná nádoba.

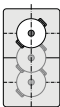
Odporúčenie pre použitie varnej dosky

Aby ste mali istotu, že spotrebič rozpozna umiestnenie varnej nádoby, a že je teplo rovnomerne rozložené, musíte varnú nádobu umiestniť správne do stredu:

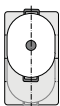
Ako jedna varná zóna



Priemer menej ako 13 cm (vrátane).
Položte varnú nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

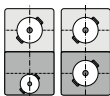


Priemer je väčší ako 13 cm. Položte varnú nádobu na jednu z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



Pokiaľ varná nádoba zaberie viac miesta ako jednu varnú zónu, umiestnite ju na vrchný alebo spodný okraj flexibilnej varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



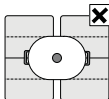
Predné a zadné varné zóny majú dva induktory a možno ich používať nezávisle na sebe tým, že zvolíte stupeň ohrevu pre každú z nich. V tomto prípade Vám odporúčame používať iba jednu varnú nádobu na každej varnej zóne.

Varovanie

Pri použití nádob rôznej veľkosti alebo z rôzneho materiálu sa môžu vyskytnúť zvuky a vibrácie, ktoré však neovplyvňujú správnu funkčnosť varnej zóny.



Pre dosiahnutie najvyššieho výkonu s funkciou PowerBoost a za použitia flexibilnej varnej zóny ako jednoduchej varnej zóny umiestnite nádobu do jej stredu.



U varných dosiek s viac ako jednou flexibilnou varnou zónou Vám neodporúčame pre varenie s jedným hrncom používať niekoľko zón súčasne.

Ako jedna varná zóna

Flexibilná varná zóna sa zvyčajne používa ako jednoduchá varná zóna.

Aktivácia

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Zvoľte flexibilnú varnú zónu tak, že stlačíte symbol alebo . Rozsvieti sa symbol .

2. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu v oblasti nastavenia. Flexibilná varná zóna je zapnutá.

Zmena stupňa ohrevu

Zmeríte požadovaný stupeň ohrevu v oblasti nastavenia.

Pridanie nových varných nádob

Zvoľte flexibilnú varnú zónu, potom stlačte a držte symbol , kým nie je nádoba rozpoznaná. Predchádzajúce nastavenie je zachované.

Upozornenie: Ak varnú nádobu presuniete na varnú zónu, ktorá je používaná, alebo ak ju zdvihnete, varná zóna spustí automatické vyhľadávanie a už zvolené nastavenie ohrevu bude zachované.

Deaktivácia

Zvoľte požadovanú varnú zónu a stlačte symbol 0.

Ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilnú varnú zónu možno použiť ako dve nezávislé varné zóny.

Aktivácia

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Zvoľte flexibilnú varnú zónu, potom stlačte symbol .

Rozsvieti sa symbol medzi symbolmi a .

2. Zvoľte jednu z varných zón vo flexibilnej varnej zóne. Rozsvieti sa symbol .

3. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu v oblasti nastavenia.

Deaktivácia

Zvoľte požadovanú varnú zónu a stlačte symbol 0. Varná zóna sa vypne.



Upozornenie: Ak varnú dosku vypnete a neskôr ju opäť zapnete, bude flexibilná varná zóna fungovať ako jednoduchá varná zóna.


Detská poistka

Varná doska disponuje zabezpečením, ktoré bráni jej náhodnému zapnutiu deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia: stlačte a podržte symbol  na cca 4 sekundy. Symbol  sa rozsvieti na 4 sekundy. Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia: stlačte a podržte symbol  na cca 4 sekundy. Funkcia je deaktivovaná.


Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka zapne automaticky po každom vypnutí varnej dosky.




Aktivácia a deaktivácia

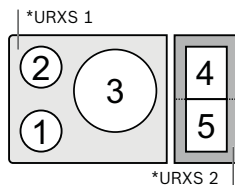
Všetky potrebné informácie týkajúce sa automatickej detskej poistky nájdete v kapitole „*Základné nastavenie*“.

Funkcia PowerBoost

Pomocou funkcie PowerBoost zohrejete rýchlejšie veľké množstvo vody na stupni ohrevu .



Odporúčanie pre použitie

Túto funkciu je možné pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok). V opačnom prípade blíkajú symbol  a  zvolenej varnej zóny, potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu  bez toho, aby ste funkciu aktivovali.






Upozornenie: Stred flexibilnej varnej zóny je oblasťou s jej najvyšším výkonom, ako je popísané v kapitole „*Flexibilná varná zóna*“.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
 2. Stlačte symbol boost .
Rozsvieti sa symbol .
- Funkcia PowerBoost je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost** .
Zhasne ukazovateľ  a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu .

Funkcia PowerBoost je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa funkcia PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.

Časové funkcie

Túto funkciu môžete využiť dvoma spôsobmi:

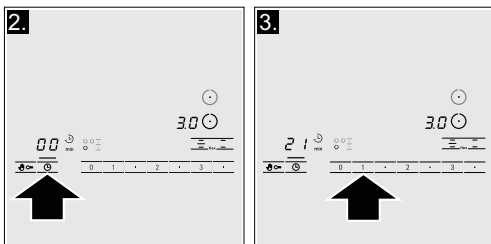
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Nastavte dobu prípravy pokrmu. Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Spôsob nastavenia:

1. Na ovládacom paneli zvolte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte dvakrát symbol . Na displeji časovej funkcie sa rozsvieti symbol a .
3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu pomocou číslic **1 až 9**.



Začne sa odpočítavať čas.

Upozornenie: Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavená doba beží pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie k automatickému nastaveniu doby prípravy pokrmu nájdete v kapitole "Základné nastavenie".

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Zvoľte požadovanú varnú zónu a potom stlačte dvakrát symbol .

Rozsvietia sa ukazovatele a .

Zmeňte dobu prípravy pokrmu pomocou symbolov 1 až 9, potom stlačte 0 a nastavenie zrušte.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna vypne. Zaznie zvukový signál, u varnej zóny sa zobrazí symbol a v časovej funkcii sa zobrazí symbol na 10 sekúnd.

Akonáhle stlačíte symbol , kontrolky zhasnú a preruší sa zvukový signál.

Upozornenie

- Ak bola nastavená doba prípravy pokrmu, displej bude tento čas vždy zobrazovať. Pre zobrazenie zostávajúcej doby úpravy pokrmu zvolte príslušnú varnú zónu a stlačte dvakrát symbol .
- Ak je doba prípravy pokrmu nastavená pre niekoľko varných zón súčasne, informácie o dobe nastavenej pre konkrétnu varnú zónu sa zobrazí na displeji.
- Môžete nastaviť dobu prípravy pokrmu až po maximum 99 minút.

Budík

Dobu kratšiu 99 minút môžete nastaviť pomocou budíka. Táto funkcia funguje nezávisle na všetkých ostatných možnostiach nastavenia. Táto funkcia automaticky nevypne varnú zónu.

Nastavenie

1. Stlačte symbol . Rozsvieti sa symbol . Na ukazovateli časovej funkcie sa rozsvieti .
2. Nastavte požadovaný čas použitím symbolov **1 až 9**. Čas sa začne po niekoľkých sekundách odpočítavať.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časovej funkcie sa zobrazí a . Akonáhle stlačíte symbol , kontrolky zhasnú.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte symbol , rozsvieti sa symbol .

Zmeňte dobu prípravy pokrmu pomocou symbolov **1 až 9** alebo stlačte **0** a nastavenie zrušte.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Aby ste zamedzili zmene pri náhodnej aktivácii, môžete použiť funkciu „Ochrana pred náhodnou aktiváciou“.

Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd uzamkne. Teraz môžete povrch ovládacieho panela utrieť bez toho, aby došlo k akejkoľvek zmene nastavenia.

Upozornenie: Tento zámok neuzamyká hlavný vypínač. Varná doska môže byť podľa potreby vypnutá.

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak používate varnú zónu dlhšiu dobu bez zmeny nastavenia, spustí sa funkcia automatického vypnutia varnej zóny.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji pre varné zóny striedavo blikajú symboly alebo ukazovatele zostatkového tepla alebo .

Ukazovateľ zhasne, akonáhle stlačíte akýkoľvek symbol.

Varnú zónu teraz môžete prenastaviť. Pri použití automatického nastavenia času sa táto funkcia riadi zvoleným stupňom ohrevu (od 1 po 10 hodín).

Základné nastavenie

Tento spotrebič disponuje najrôznejšími možnosťami základného nastavenia. Nastavenie môžete prispôsobiť vašim individuálnym potrebám.

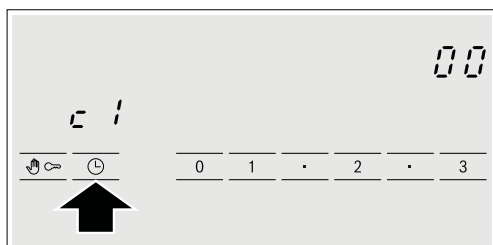
Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka ☐ Deaktivovaná.* ! Aktivovaná.
c 2	Zvukové signály ☐ Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy je vypnutý. ! Je zapnutý iba potvrdzovací signál. ☑ Všetky signály sú zapnuté.*
c 5	Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu ☐ Vypnuté* ! 99 Automatické vypnutie
c 6	Dĺžka zvukového signálu časovej funkcie pri ukončení činnosti ! 10 sekúnd.* ☑ 30 sekúnd. ☑ 1 minúta.
c 7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky ☐ = Deaktivovaná.* ! = 1 000 W minimálny výkon. ! = 1 500 W. ☑ = 2 000 W. ... ☑ alebo ☑. = maximálny výkon varnej dosky.
c 9	Výber varnej zóny ☐ Neobmedzený: Zostáva nastavená naposledy nastavená varná zóna.* ! Obmedzený: Varná zóna zostáva nastavená iba počas 10 sekúnd.
c 0	Obnovenie nastavenia z výroby ☐ Individuálne nastavenie.* ! Obnovenie nastavenia z výroby.

*Nastavenie z výroby

Vykonanie základného nastavenia

Varná doska musí byť vypnutá.

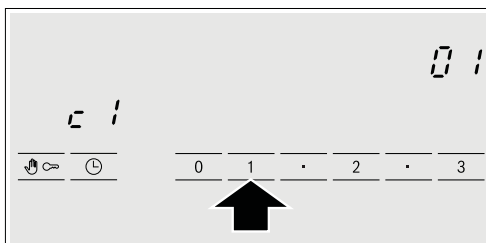
1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol ☐ a podržte ho na 4 sekundy.



Na ľavej strane displeja sa zobrazí c 1 a na pravej strane symbol ☐.

3. Stlačte opakovane symbol ☐, až kým sa na displeji zobrazí požadovaná funkcia.

4. Potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou symbolov 0 až 9.



5. Stlačte symbol ☐ a podržte ho na 4 sekundy. Nastavenie je uložené.

Vypnutie základného nastavenia

Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Čistenie a údržba

V tejto kapitole nájdete pokyny na čistenie a údržbu Vášho spotrebiča, aby bol zachovaný v čo najlepšom stave.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Tým zabránite pripáleniu prichytených zvyškov potravín. Pred čistením spotrebiča počkajte, kým varná doska úplne nevychladne. Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramické povrchy. Postupujte podľa pokynov na čistenie na obaloch.

Nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu
- Prostriedok na umývačky riadu
- Abrazívne prostriedky
- Prostriedok ako spreje na čistenie rúry alebo odstraňovače škvrín
- Hubky, ktoré by mohli poškriabať povrch
- Vysokotlakové alebo parné čističe

Najlepším spôsobom odstránenia zaschnutých nečistôt sú škrabky na sklo. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

Rám varnej dosky

Abyste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, dodržujte, prosím, nasledujúce upozornenie:

- Používajte iba teplú mydlovú vodu.
- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo.

Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy sú spravidla ľahko odstrániteľné. Riadte sa, prosím, pokynmi v tabuľke, predtým ako zavoláte zákaznický servis.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Došlo k výpadku elektrickej energie. Spotrebič nebol správne pripojený v súlade so schémou. Porucha na elektronike.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo k prerušeniu napájania. Skontrolujte, či bol spotrebič riadne pripojený v súlade so schémou. Pokiaľ zaškrtnete vyššie uvedené body, porucha nebola vyriešená, zavolajte zákaznický servis.
\mathcal{E} bliká	Ovládací panel je vlhký alebo je zakrytý voľajakým predmetom.	Usušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
$\mathcal{E}r$ + číslo / $\mathcal{d}+$ číslo / \mathcal{P} + číslo	Porucha na elektronike.	Odpojte kábel z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a potom ho znova zapojte. *
FQ / $F9$	Ide o vnútornú poruchu spotrebiča.	Odpojte kábel z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a potom ho znova zapojte *.
$F2$ / $F5$	Elektronika sa prehriala a vypla sa príslušná varná zóna.	Počkajte, dokiaľ elektronika dostatočne vychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol na varnej doske.*
$F4$	Elektronika sa prehriala a vypli sa všetky varné zóny.	
$U1$	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežné prevádzkové rozpätie.	Spojte sa s Vaším dodávateľom elektrickej energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna sa prehriala a vypla sa kvôli ochrane pracovného povrchu.	Pred opätovným zapnutím spotrebiča počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne.

* Ak varovný signál pretrváva, zavolajte zákaznický servis.

Nepokladajte na ovládací panel žiadne horúce nádoby.

Bežné zvuky počas prevádzky spotrebiča

Indukčné varenie je založené na tvorbe elektromagnetických polí, ktoré generujú teplo priamo pri dne nádoby. V závislosti na spôsobe výroby sa môžu objaviť zvuky a vibrácie, ako napríklad:

Bzučanie ako u transformátora

Tento zvuk vzniká počas varenia na vysokom stupni ohrevu. Je spôsobený množstvom energie, ktorá sa prenáša z varnej dosky do hrnca. Zvuk zmizne alebo bude tichší, ak znížite stupeň ohrevu.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, ak je hrniec prázdny. Tento zvuk zmizne, keď dáte do nádoby vodu alebo potraviny.

Praskanie

Tento zvuk vzniká u hrncov, ktoré sú zložené z rôznych materiálov na sebe navrstvených. Je spôsobený vibráciami, ktoré sa vyskytujú u príľahlých povrchov rozličných na sebe navrstvených materiálov. Zvuk vychádza z hrnca. Podľa množstva potravín a spôsobu varenia sa môže meniť hlasitosť zvuku.

Vysoké piskľavé tóny

Tento zvuk sa vyskytuje najmä u hrncov vyrobených z rozličných, na sebe navrstvených materiálov a vyskytuje sa, ak sú také hrnce zohrievané na maximálnu teplotu na dvoch varných zónach súčasne. Piskľavé tóny zmiznú alebo budú tichšie, keď znížite stupeň ohrevu.

Hluk ventilátora

Aby elektronický systém riadne fungoval, musí byť ovládaná teplota varnej dosky. Z tohto dôvodu disponuje varná doska ventilátorom, ktorý sa zapína, ak sa dosiahne vysoká teplota. Ventilátor môže byť stále zapnutý aj po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota stále príliš vysoká.

Rytmické zvuky podobné ručičkám na hodinách

Tento zvuk sa vyskytuje, ak sú zapnuté 3 alebo viac varných zón, a zmizne, akonáhle je jedna z varných zón vypnutá.

Vyššie uvedené zvuky sú bežné, sú súčasťou indukčnej technológie a nie sú známkou poruchy.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je Vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete Váš spotrebič opraviť.

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš spotrebič opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD):

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte prosím číslo výrobku (E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (FD). Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý nájdete na dokladoch od Vášho spotrebiča.

Berte prosím na vedomie, že za návštevu servisného technika za účelom opravy chyby sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte odbornosti výrobcu Vášho spotrebiča. Tým zabezpečíte, že bude oprava vykonaná preškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre Váš spotrebič.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka bola pripravená pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie spotrebiteľov. Údaje v tabuľke sa vzťahujú k nášmu riadu značky Schulte-Ufer (4 dielny set hrncov na varenie pre indukčné varné dosky HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Varná zóna	Predhriatie		Varenie		Pokrievka
		Stupeň ohrevu	Doba (min:sek)	Stupeň ohrevu	Pokrievka	
Rozpúšťanie čokolády						
Nádoba: hlboký hrniec						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, horká čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty						
Varná nádoba: Hrnec						
Počiatočná teplota 20 °C						
Šošovicová polievka*						
Množstvo: 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z konzervy, napr. šošovica Erasco s klobásou Chorizo						
Množstvo: 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 zamiešať po 1:00	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 zamiešať po 1:00	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu						
Nádoba: Hlboký hrniec						
Teplota mlieka 7 °C						
Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli						
1. Rozpustíte maslo, zamiešajte múku a soľ a celú zmes zohrejte		1	ca. 3:00	Nie		
2. K zmesi pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	ca. 5:20	Nie		
3. Nechajte bešamel variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania.					1	Nie
Príprava mliečnej ryže						
Varná nádoba: Hrnec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zohrejte mlieko, kým nezačne stúpať. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a pridajte ryžu, cukor a soľ.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 18 cm	8.	ca. 6:30	Nie	2 zamiešať po cca10:00	Áno

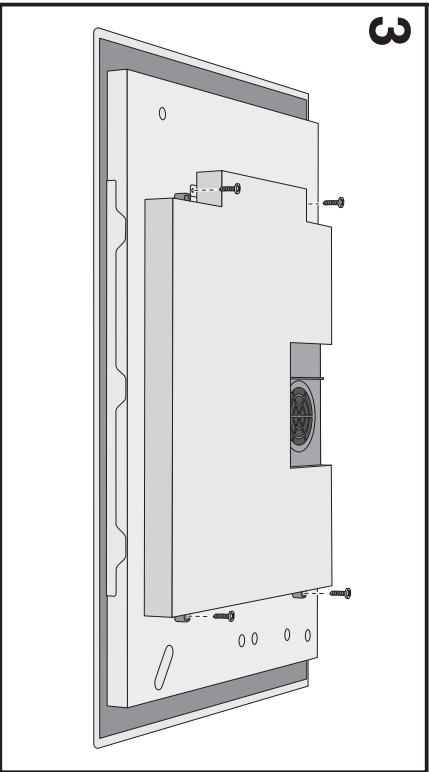
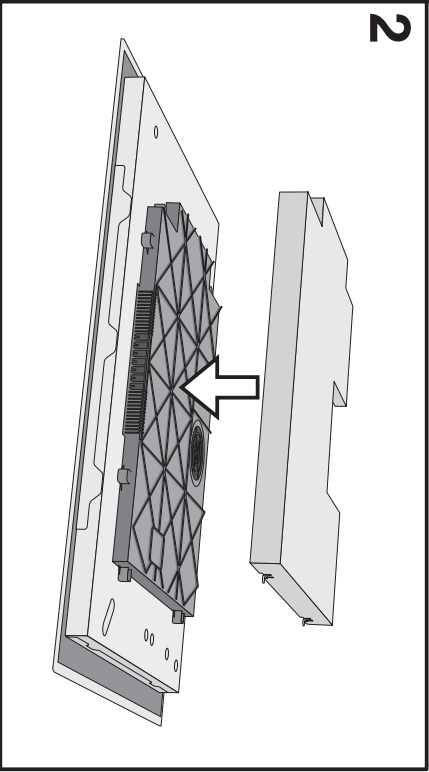
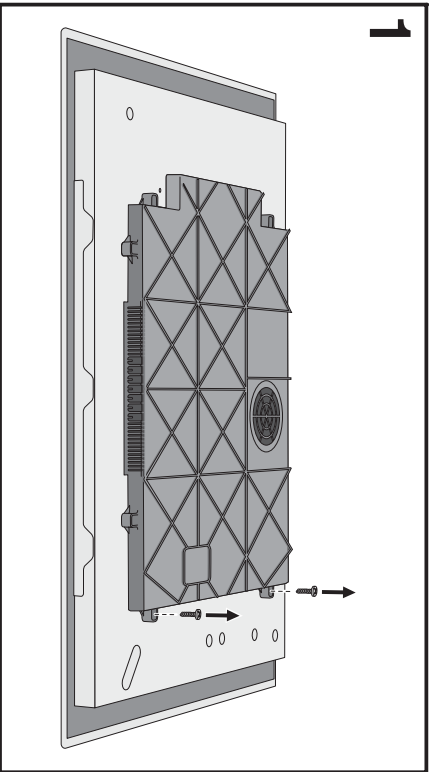
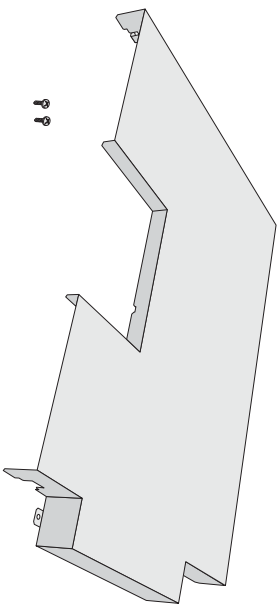
*Recept v súlade s DIN 44550

***Recept v súlade s DIN EN 60350-2

Skúšobné pokrmy	Predhriatie			Varenie		
	Varná zóna	Stupeň ohrevu	Doba (min:sek)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava ryže*						
Varná nádoba: Hrniec						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g krátkozrnnej ryže, 300 ml vody a štipka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 600 ml vody a štipka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé						
Nádoba: Panvica						
Počiatočná teplota karé 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
2 kusy karé (celková hmotnosť cca 200 g, 1 cm hrubá)						
Príprava palacínok**						
Nádoba: Panvica						
55 ml palacinkového cesta	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Fritovanie zmrazených hranolčekov						
Nádoba: Hrniec						
Prísady: 1,8 l slnečnicového oleja, na smaženie: 200 g zmrazených hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

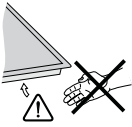
*Recept v súlade DIN 44550

***Recept v súlade DIN EN 60350-2

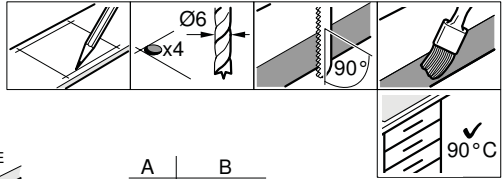
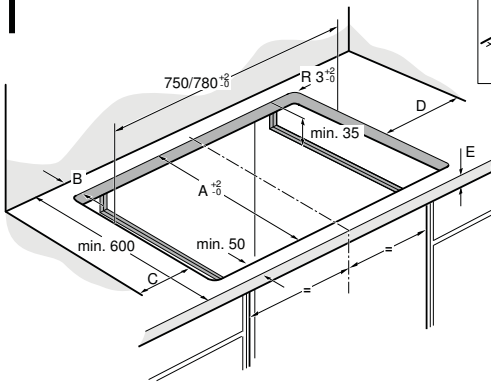




sk Montážny návod



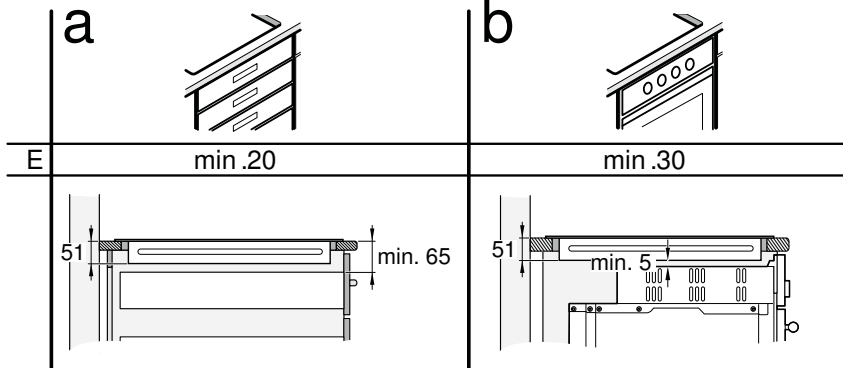
1



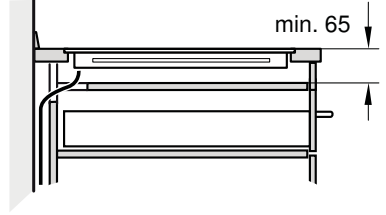
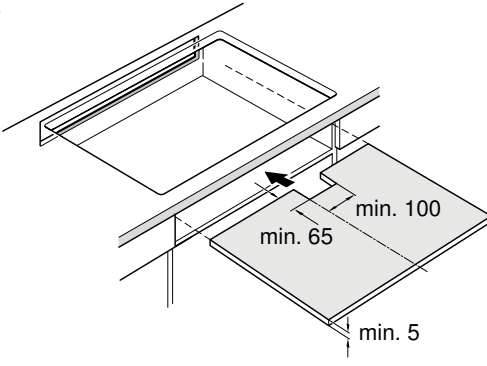
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

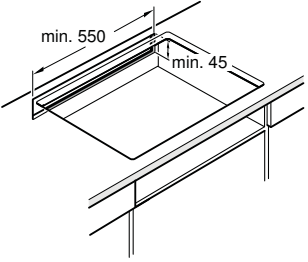
2



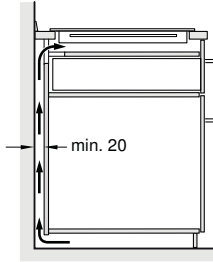
3



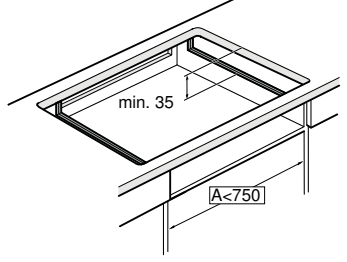
4a



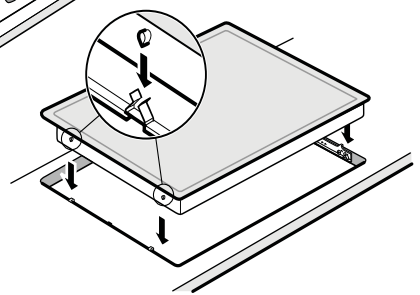
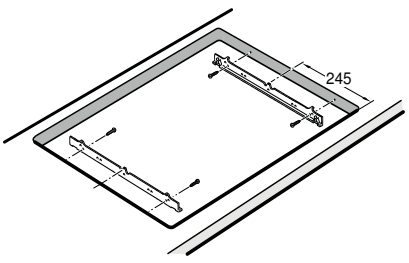
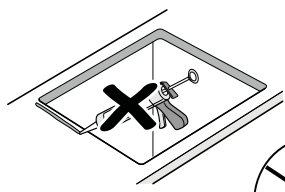
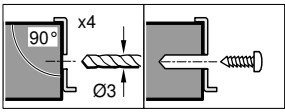
4b

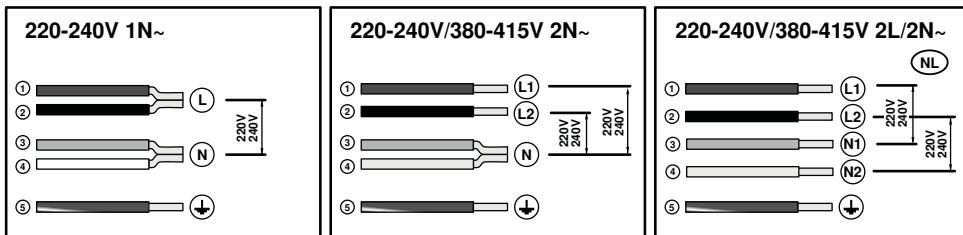


4c



5





sk

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenia Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, pokiaľ bolo zabudovanie z technického hľadiska vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér.

Pripojenie k elektrickému prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Prítom sa musia dodržiavať ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.

Typy na pripojenie: Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a smie byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybnéj elektrickej inštalácie.

Zabudovanie: Spotrebič musí byť pripojený napevno a pri pevnej prípojke musí byť podľa montážneho návodu k dispozícii možnosť odpojenia.

Zabudovanie pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky sa smú zabudovať iba nad zásuvky, rúry na pečenie s odvetrávaním od rovnakého výrobcu alebo nad umývačky riadu od rovnakého výrobcu. Pod varnou doskou nesmú byť zabudované žiadne chladničky, rúry na pečenie bez odvetrávania alebo pračky.

Sieťový pripájací kábel: Nepriškripnite sieťový pripájací kábel a nevedte ho cez ostré hrany. Pokiaľ sa pod varnou doskou nachádza rúra na pečenie, vedte kábel k pripojnej škatuli zadnou hranou rúry na pečenie. Sieťový pripájací kábel musí byť umiestnený takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varnej dosky alebo rúry na pečenie.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.

Záruka: Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú k strate záruky.

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripájacieho kábla, smie vykonať výhradne na to vyskolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava kuchynského nábytku, obr. 1, 2, 3, 4

Vstavaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Vybavte ich žiaruvzdorným materiálom.

Upozornenie: Pokiaľ je šírka vstavaného otvoru 780 mm, použite príslušenstvo priložené k spotrebiču.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pokiaľ sa v zásuvke nachádzajú kovové predmety, môžu sa v dôsledku prúdenia vzduchu z odvetrávania varnej dosky veľmi rozohriať. Preto vám odporúčame zamontovať medzioschodie. Medzioschodie: Môžete použiť drevenú dosku (obrázok 3) alebo vhodné príslušenstvo, ktoré môžete zakúpiť cez náš technický zákaznícky servis. Príslušenstvo má číslo výrobku 687888.

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm. Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Zabudovanie nad umývačku riadu

Musí sa medzi ne namontovať príslušenstvo. Príslušenstvo dostanete v našom zákazníckom servise. Príslušenstvo má číslo výrobku 687888.

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm a smie mať hrúbku maximálne 40 mm.

Musí sa dodržať nasledujúca vzdialenosť medzi hornou oblasťou pracovnej dosky a hornou oblasťou umývačky riadu:

- 60 mm pri zabudovaní nad kompaktnú umývačku riadu.
- 65 mm pri zabudovaní nad bežnú umývačku riadu.

Ventilácia, obrázok 4

Pre ventiláciu varnej dosky je nutné nasledujúce:

- Otvor v hornej oblasti zadnej steny nábytku (obrázok 4a).
- Vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a stenou kuchyne (obrázok 4b).
- Pokiaľ je nábytok (vnútorný rozmer) užší ako 750 mm, musí byť do bočných stien vyrezaný otvor (obrázok 4c).

Zabudovanie spotrebiča, obrázky 5/6

Upozornenie: Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

1. Montáž prídružných kolajnic (obr. 5)

- Pri dláždených plochách použite spodné otvory na skrutky.
- Pri žulových plochách vedenie nalepte (použite teplotne stabilné lepidlo, ktoré je vhodné na lepenie kovu a kameňa).

2. Napojte spotrebič do siete a vyskúšajte ho.

- Napájte pozrite na typovom štítku.
 - Napojte iba podľa schémy pripojenia (obrázok 6).
1. hnedý
 2. čierny
 3. modrý
 4. sivý
 5. zeleno-žltý

Upozornenie: Podľa druhu napojenia sa musí prípadne zmeniť usporiadanie svoriek dodaných z výroby.

Demontáž spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vybrať spotrebič páčením zhora.



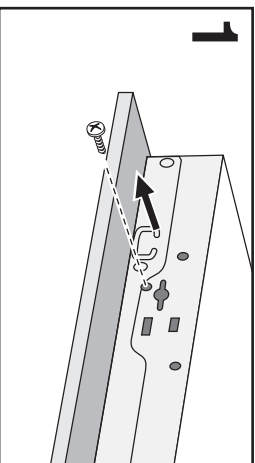
x 2



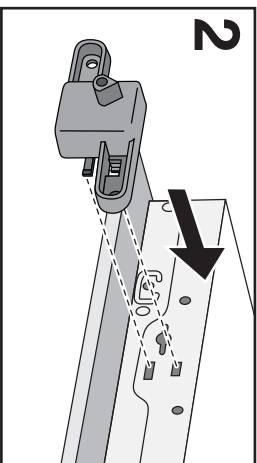
x 2



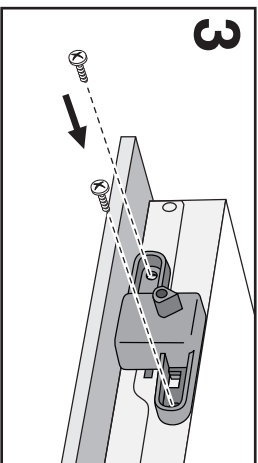
x 4



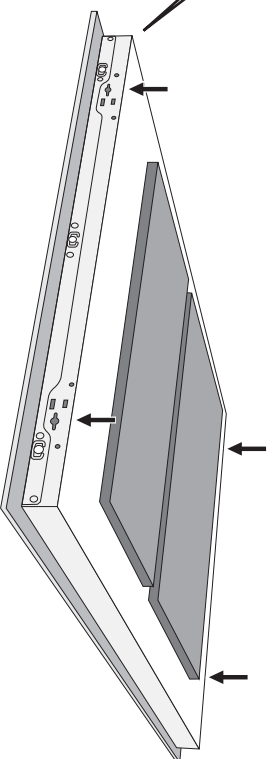
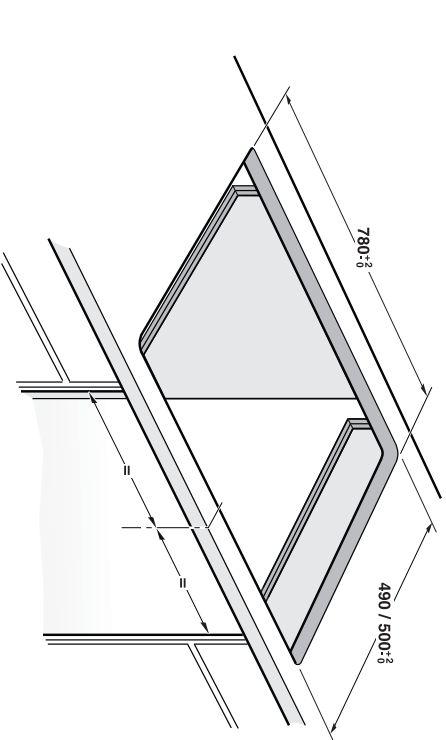
1



2



3



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PIP875N17V	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	∅	18	cm
ľavá zadná	∅	14,5	cm
uprostred	∅	24	cm
pravá zadná	∅	20/21	cm
pravá predná	∅	20/21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
uprostred		170,0	Wh/kg
pravá zadná		181,0	Wh/kg
pravá predná			Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		172,8	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

