

BOSCH

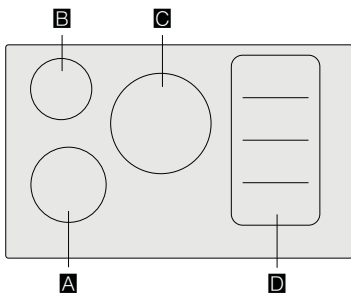
PXV875DC1E



Sklokeramická varná deska s ovládáním

cz Návod k použití



4 242002 871035



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
D		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4		Senzor smažení	19
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Výhody při smažení	19
	Příčiny poškození	6		Smažení se senzorem na smažení	19
	Přehled	6		Stupeň ohřevu	20
	Ochrana životního prostředí	7		Tabulka	20
	Tipy na úsporu energie	7		Nastavení	22
	Ekologická likvidace spotřebiče	7		Dětská pojistka	22
	Indukční vaření	7		Aktivace a deaktivace dětské pojistky	22
	Výhody indukčního vaření	7		Automatická dětská pojistka	22
	Nádobí	7		Ochrana před náhodnou aktivací	23
	Seznámení se se spotřebičem	9		Automatické vypnutí varné zóny	23
	Ovládací panel	9		Základní nastavení	24
	Varné zóny	10		Provedení základního nastavení:	25
	Ukazatel zbytkového tepla	10		Ukazatel spotřeby energie	26
	Obsluha spotřebiče	11		Test vhodnosti nádobí	26
	Zapnutí a vypnutí varné desky	11		Čištění spotřebiče	27
	Nastavení varné zóny	11		Varná deska	27
	Doporučení šéfkuchaře	12		Rám varné desky	27
	Zóna Flex	14		Často kladené dotazy	28
	Pokyny k používání varného nádobí	14		Co dělat v případě poruchy?	29
	Jako dvě nezávislé varné zóny	14		Zákaznický servis	30
	Jako jediná varná zóna	14		Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) ...	30
	Funkce Move	15		Zkušební pokrmy	31
	Aktivace	15			
	Deaktivace	15			
	Časové funkce	16			
	Nastavení doby přípravy pokrmu	16			
	Budík	16			
	Stopky	17			
	Funkce PowerBoost	17			
	Aktivace	17			
	Deaktivace	17			
	Funkce ShortBoost	18			
	Aktivace	18			
	Deaktivace	18			
	Funkce udržení teploty	18			
	Aktivace	18			
	Deaktivace	18			

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách: www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Pozorně si přečtete tento návod 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. Písemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na náhradu škody.

Vestavba spotřebiče musí být provedena dle přiloženého montážního návodu. Spotřebič je určen pouze pro použití v soukromé domácnosti. Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů 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.

Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší nadmořské výšky 4000 m.

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, pokud nejsou doporučené výrobcem varné desky.

Mohly by způsobit úraz. Tento spotřebič není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo s dálkovým ovládáním.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné 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 mladší 8 let a děti bez dohledu odpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani nesmí provádět jeho údržbu.

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

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo jiné elektronické 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.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování - 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 uhasťte plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy na varnou desku neumísťujte hořlavé nebo výbušné předměty. Nepokládejte na varnou desku žádné předměty.
- Spotřebič se velmi zahřívá. 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. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosahují 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. Zavolejte 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.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu 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 hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí poruchy!

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. Předměty by se mohly nasát a mohly by poškodit ventilátor nebo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

⚠ Varování - Nebezpečí úrazu!

- Během vaření 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 nádobí.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou "vyletět vzhůru". Udržujte varné zóny a dna pánví vždy v suchu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nezapínejte spotřebič, pokud je na něm prázdné nádobí. Mohlo by to vést k poškození.
- Na ovládací panel, displej nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by to vést k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Nedoporučuje se na varné desce používat laminátové fólie.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější druhy poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Škrny	Přeteklé potraviny.	Přeteklé potraviny neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní a odstavnou plochu.
	Drsná dna nádobí mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděné nádobí.	Hrnce a pánve při posouvání nadzdvihujte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Přeteklé potraviny neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

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 museli pokličku zdvíhat.
- 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 používejte 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.

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 zařízení (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadná péče a čištění. Rozlité pokrmky se nebudou tak rychle připalovat.
- 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 dojde k sejmutí nádoby z varné desky, a to i v případě, že je varná deska zapnutá.

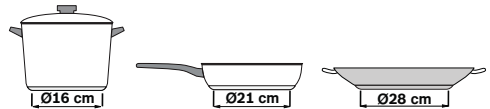
Nádobí

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

- Nádobí vyrobené ze smaltované oceli
- Litinové nádobí
- Nádobí na indukci ze speciální nerezové oceli.

Nahlédněte do kapitoly → "Test vhodnosti nádobí", abyste zjistili, zda je nádobí vhodné.

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

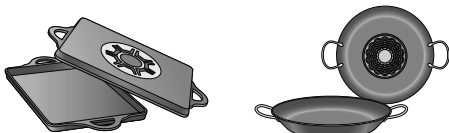


Pokud používáte jednu varnou zónu, která je flexibilní varnou zónou, můžete použít větší varnou nádobu vhodnou pro tuto varnou zónu. Informace o umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Zóna Flex".

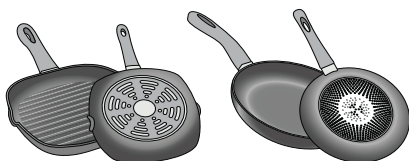


Některé indukční nádoby nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokud je dno varného nádoby feromagnetické pouze částečně, zahřeje se pouze feromagnetická část nádoby. Také se může stát, že se teplota nerozloží rovnoměrně. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobená, obsahuje například hliník. Může se stát, že se takové nádoby správně nezahřeje nebo je varná deska vůbec nerozpozná.



Nevhodné varné nádoby

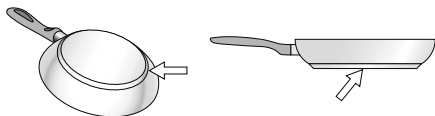
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádoby vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek 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.

Používejte nádoby s rovným dnem, nerovná dna ovlivňují přívod tepla.



Chybějící nádoba nebo nádoba s nevhodnou velikostí

Pokud se na varné desce nenachází žádné varné nádoby nebo pokud nemá nádoby vhodnou velikost či je z nevhodného materiálu, na displeji dané varné zóny bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Postavte na varnou zónu vhodné nádoby. Ukazatel přestane blikat. Jinak se varná zóna po 90 vteřinách automaticky vypne.

Prázdné varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte varné nádoby s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.

Nádoby se může velice rychle rozehrát 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 nádoby. Vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

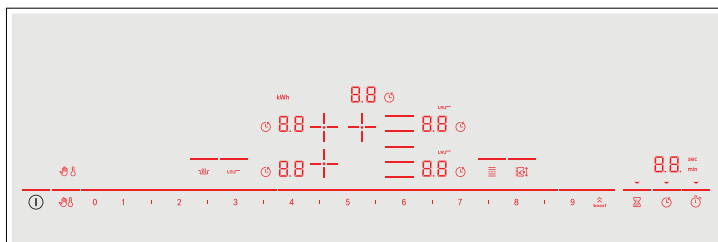
Rozpoznání varné nádoby














Každá varná zóna má svůj spodní limit pro rozpoznání hrnce. Ten závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádoby. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech jednotlivých varných zón naleznete zde → *strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole nastavení
	Funkce PowerBoost a ShortBoost
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Funkce udržení teploty
	Senzor smažení
	Zóna Flex
	Funkce Move
	Budík
	Nastavení doby přípravy pokrmu
	Stopky

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Časové funkce
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Nastavení doby přípravy pokrmu
	Ukazatel časových funkcí
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost
	Zóna Flex
	Senzor smažení
	Spotřeba energie
	Funkce udržení teploty

Ovládací panel

Po zahřátí varné desky se rozsvítí použitelné kontrolky.
Stisknutím symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění

- Příslušné kontrolky se rozsvítí v případě, že je lze momentálně použít.
Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí jsou zvýrazněny.
- Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu.
Vlhkost může ovlivnit jeho funkčnost.

Varné zóny

Varná zóna	
○/☐ Jednoduchá varná zóna	Používejte nádoby o vhodné velikosti.
☰ Zóna Flex	Viz kapitola → "Zóna Flex"

Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → "Indukční vaření".

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo se zobrazuje následovně:

- Ukazatel *H*: Vysoká teplota
- Ukazatel *h*: Nízká teplota

Pokud během vaření sejmete nádoby z varné zóny, rozblíkají se střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.



Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.


Obsluha spotřebiče

V této kapitole naleznete informace o nastavení varné zóny. V tabulce naleznete stupně ohřevu a dobu přípravy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Pro zapnutí: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se symboly varných zón a právě dostupných funkcí. Vedle varných zón se rozsvítí symbol . Varná deska je připravena k použití.

Pro vypnutí: Tiskněte symbol , dokud ukazatele nezhasnou. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu čtyř vteřin poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu použitím symbolů **1** až **9**.


Ohřev **1** = nejnižší nastavení.

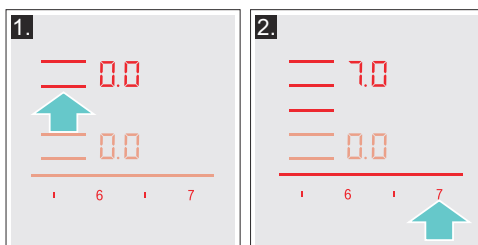
Ohřev **9** = nejvyšší nastavení.

Každý stupeň ohřevu má možnost středně silného nastavení. Toto středně silné nastavení je na ovládacím panelu označeno symbolem **I**.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte symbol **+** / **=**, rozsvítí se ukazatel .
2. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.




Stupeň ohřevu je nastaven.

Změna stupně ohřevu

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu, a poté požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a nastavte ji na . Varná zóna se vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Jestliže se na varné zóně nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 vteřin od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná nádobu, zvolte během 20 vteřin stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne. Jestliže je na varné desce umístěna více než jedna nádoba, bude při zapnutí rozpoznána pouze jedna nádoba.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřívání kaší, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte stupeň ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po ukončení vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce hrnce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby přípravy pokrmu můžete použít budík.
- Pro zdravější výsledek vaření by se olej neměl příliš rozpálit.
- Aby pokrm zezlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Varné nádoby se při vaření může velmi zahřát. Doporučujeme Vám používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → "Ochrana životního prostředí".

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro daný druh potravin. Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na typu, váze, tloušťce a kvalitě dané potraviny.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (v min)
Rozechřívání		
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		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 45
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12

* Bez poklice

** Několikrát obraťte

***Předehřejte na stupni 8 - 8.5

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (v min)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojitém množství vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neoloupané vařené brambory	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka), např. čočková	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mražená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, mražená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Restovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblíhy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-

* Bez poklice

** Několikrát obraťte

*** Předehřejte na stupni 8 - 8.5

Zóna Flex

Varnou desku můžete používat podle potřeby jako jedinou varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

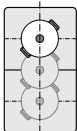
Pokyny k užívání varného nádobí

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

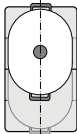
Jako jediná varná zóna



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

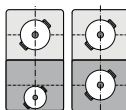


Průměr větší než 13 cm
Položte varnou nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.



Pokud varná nádoba 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. Požadovanou teplotu můžete nastavit pro každou zvlášť. Na každé varné zóně používejte pouze jednu varnou nádobu.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varnou zónu lze použít jako dvě nezávislé varné zóny.


Aktivace

Viz kapitola → "Obsluha spotřebiče".

Jako jediná varná zóna

Varnou zónu lze použít spojením obou varných zón, vznikne tedy jediná varná zóna.

Propojení dvou varných zón


1. Položte na varnou desku varné nádobí. Zvolte jednu ze dvou varných zón ve flexibilní varné zóně a nastavte stupeň ohřevu.
2. Stisknete symbol . Rozsvítí se příslušný ukazatel. Na ukazateli pro spodní varnou zónu se zobrazí stupeň ohřevu.

Flexibilní varná zóna je aktivována.

Změna stupně ohřevu


Zvolte jednu ze dvou varných zón ve flexibilní varné zóně a změňte stupeň ohřevu v rozmezí nastavení.

Přidání nového varného nádobí

Umístěte na spotřebič novou varnou nádobu, vyberte jednu ze dvou varných zón flexibilní zóny a dvakrát stisknete symbol . Spotřebič zaznamená novou varnou nádobu a zachová již zvolené nastavení ohřevu.

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.

Rozpojení dvou varných zón

Zvolte jednu ze dvou varných zón ve flexibilní varné zóně a stisknete symbol .

Tímto flexibilní varnou zónu deaktivujete. Tyto dvě varné zóny budou nyní fungovat nezávisle.

Upozornění

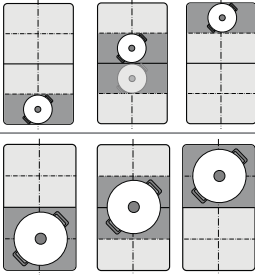
- Jestliže dojde k vypnutí a následnému zapnutí varné zóny, flexibilní varná zóna je přenastavena na použití v podobě dvou nezávislých varných zón.
- Informace o změně nastavení flexibilní varné zóny získáte v kapitole → "Základní nastavení".

Funkce Move

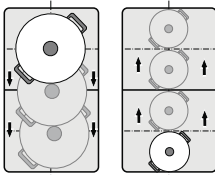
Tato funkce aktivuje celou flexibilní varnou zónu, která je rozdělena do tří varných oblastí s nastavenými stupni ohřevu.

Používejte na této varné zóně pouze jednu varnou nádobu. Velikost varné oblasti závisí na používaném varném nádobí a na tom, zda je nádobí správně umístěno.

Varné oblasti



Znamená to, že jednu varnou nádobu můžete během doby přípravy přemístit do jiné varné oblasti s jiným nastavením.



Přednastavení stupně ohřevu:

Přední oblast = stupeň ohřevu **9**

Střední oblast = stupeň ohřevu **5**



Zadní oblast = stupeň ohřevu **1,5**

Přednastavení jednotlivých oblastí lze změnit nezávisle na oblastech ostatních. Informace o změně tohoto nastavení naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění

- Jestliže spotřebič rozpozná ve flexibilní varné zóně více než jednu varnou nádobu, funkce bude deaktivována.
- Jestliže je varná nádoba nadzdvihnuta nebo přesunuta v rámci flexibilní varné zóny, varná deska ji automaticky začne vyhledávat a nastaví se stupeň ohřevu v rozpoznané oblasti.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → "Zóna Flex".

Aktivace

1. Zvolte jednu z varných zón ve flexibilní varné zóně.
2. Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatel vedle symbolu . Flexibilní varná zóna bude aktivována jako jediná varná zóna. Stupeň ohřevu v oblasti, v níž se nádobí nachází, se rozsvítí v ukazateli pro varné zóny.

Funkce je nyní aktivována.



Změna stupně ohřevu

Stupeň ohřevu pro jednotlivé varné oblasti můžete v průběhu vaření měnit. Umístěte varnou nádobu na varnou zónu a změňte stupeň ohřevu v rozmezí nastavení.

Upozornění

- Změní se pouze stupeň ohřevu pro oblast, v níž je varná nádoba umístěna.
- Pokud je tato funkce deaktivována, stupně ohřevu pro tři varné oblasti se změni na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Stiskněte symbol . Ukazatel vedle symbolu zhasne .

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Pokud je jedna z varných oblastí nastavena na **0**, funkce se během několika vteřin deaktivuje.

Časové funkce




Vaše varná deska má tři časové funkce:

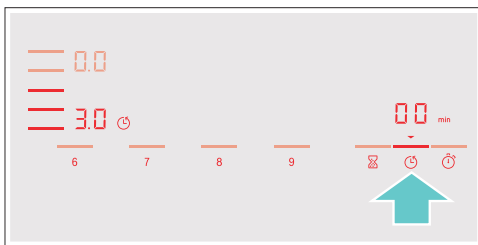
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík
- Stopky

Nastavení doby přípravy pokrmu

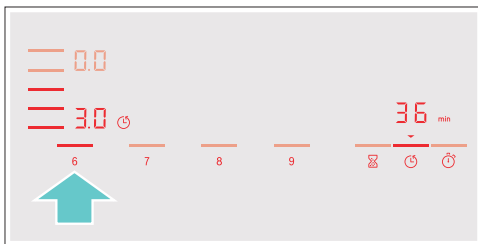
Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol **00** a ukazatel . Na ukazateli pro danou varnou zónu se zobrazí symbol .



3. Během příštích 10 vteřin nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu v rozmezí nastavení.



4. Potvrďte volbu stisknutím symbolu .

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“.
- Jestliže zvolíte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu, nastavte stejnou dobu přípravy pokrmu pro celou tuto varnou zónu.
- Jestliže jste zvolili pro kombinovanou varnou zónu funkci Move, doba nastavená pro všechny tři varné zóny je stejná.

Senzor smažení

Pokud jste nastavili dobu přípravy pokrmu pro varnou zónu a byl aktivován senzor smažení, čas se nezačne odpočítávat, dokud teplota nedosáhne zvoleného nastavení.


Změna nebo zrušení nastavení času

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte symbol .


Změňte dobu přípravy pokrmu nebo nastavte hodnotu **00**, čímž se vymaže nastavená doba přípravy pokrmu.

Potvrďte volbu stisknutím symbolu .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne, ukazatel  začne blikat a varná zóna se přepne na nastavení ohřevu **00**. Zazní zvukový signál.

Na displeji se rozsvítí symbol **00** a ukazatel .

Po stisknutí symbolu  se ukazatele vypnou a zvukový signál ustane.

Upozornění

- Pro nastavení doby přípravy pokrmu kratší než 10 minut vždy před volbou požadované hodnoty stiskněte tlačítko **0**.
- Jestliže je doba přípravy pokrmu nastavená pro několik varných zón najednou, informace o době nastavené pro konkrétní varnou zónu se zobrazí na ukazateli časových funkcí.
- Pro zobrazení zbývajících doby přípravy pokrmu zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu přípravy pokrmu až po maximum **99** minut.

Budík

Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku.

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.

Nastavení:

1. Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol **00** a ukazatel .
2. Na ovládacím panelu zvolte požadovaný čas a potvrďte stisknutím symbolu . Po několika vteřinách se čas začne odpočítávat.


Změna nebo zrušení nastavení času

Stiskněte symbol .

Změňte dobu přípravy pokrmu nebo nastavte hodnotu **00**, čímž se vymaže nastavená doba přípravy pokrmu.

Potvrďte volbu stisknutím symbolu .

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Na ukazateli se rozsvítí symbol **00** a ukazatel .




Po stisknutí symbolu  se ukazatele vypnou.

Stopky

Stopky Vám ukazují čas, který uplynul od aktivace funkce.

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.


Aktivace

Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol  a ukazatel .

Začne se odpočítávat čas.

Deaktivace

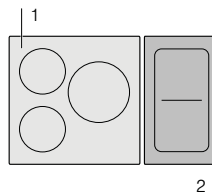
Funkci Stopky vypnete stisknutím symbolu . Ukazatel časových funkcí bude stále svítit.

Po opětovném stisknutí symbolu  se ukazatele vypnou. Funkce je deaktivována.

Funkce PowerBoost



Funkce PowerBoost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití nastavení stupně ohřevu **9**.

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázky).





Upozornění: Ve flexibilní oblasti můžete aktivovat také funkci Powerboost, pokud používáte varnou zónu jako jedinou varnou zónu.

Aktivace

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

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel  se vypne a varná zóna se přepne zpět na nastavení ohřevu **9**.

Funkce je deaktivována.

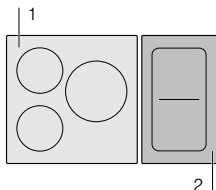
Upozornění: Za určitých okolností se může funkce PowerBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástí uvnitř varné desky.

Funkce ShortBoost

Funkce ShortBoost Vám umožní ohřát nádobí rychleji než za použití nastavení stupně ohřevu **9**.


Pro deaktivaci této funkce zvolte stupeň ohřevu požadovaný pro Váš pokrm.

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek).



Upozornění: Ve flexibilní oblasti můžete aktivovat také funkci ShortBoost, pokud používáte varnou zónu jako jedinou varnou zónu.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte dvakrát symbol . Rozsvítí se ukazatel **Pb.**

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel **Pb.** se vypne a varná zóna se přepne zpět na nastavení ohřevu **9**.


Funkce je deaktivována.

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

Funkce udržení teploty


Tato funkce je vhodná pro rozpouštění čokolády nebo másla a pro ohřev pokrmů či nádobí.

Aktivace

1. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu.
2. Během příštích 10 vteřin stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatel **Lo**.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel **Lo** se vypne. Varná zóna se sama vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivována.

Senzor smažení

Tato funkce řídí teplotu pánve pomocí stupňů ohřevu. Během celého průběhu smažení zůstane zachována vhodná teplota.

Varné zóny, které mají k dispozici tuto funkci, jsou označeny symbolem senzoru smažení.

Výhody při smažení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je nutné zachovat teplotu. Tím se snižuje spotřeba energie a nepřepaluje se olej a tuk.
- Senzor smažení hlásí, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty. V tom okamžiku můžete přidat olej nebo tuk, a poté potraviny.

Upozornění

- Nepokládejte na pánev žádné poklice. Jinak se funkce neaktivuje správným způsobem. Můžete použít ochranu proti stříkání, abyste zabránili vystřikování tuku z pánve.
- Použijte olej nebo tuk vhodný na smažení. Pokud použijete máslo, margarín, přírodní olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev nebo pánev s pokrmem bez dohledu.
- Pokud je teplota varné zóny vyšší, pak nemusí být senzor smažení správně aktivován.

Smažení se senzorem smažení

Pánve na smažení, které jsou vhodné k používání se senzorem smažení, lze zakoupit u specializovaných obchodníků nebo prostřednictvím zástupců našeho zákaznického servisu. Uveďte příslušná referenční čísla:

- HEZ390210 15 cm pánev na smažení.
- HEZ390220 19 cm pánev na smažení.
- HEZ390230 21 cm pánev na smažení.

Tyto pánve mají nepřilnavý povrch, takže k usmažení pokrmu potřebujete jen malé množství oleje.

Upozornění

- Senzor smažení byl nakonfigurován speciálně pro tento typ pánve na smažení.
- Průměr dna pánve na smažení musí odpovídat velikosti varné zóny. Umístíte pánev na střed varné zóny.
- Pokud budete používat pánev na smažení odlišné velikosti nebo ji umístíte na flexibilní zónu nesprávně, může se stát, že se senzor smažení neaktivuje. Viz kapitola → "Zóna Flex".
- Jiné pánve na smažení se mohou přehřívat. Mohou dosáhnout teploty vyšší, nebo nižší, než je zvolená teplota. Pro začátek vyzkoušejte nastavení teploty na nejnižší hodnotu a v případě potřeby ji změňte.

Stupeň ohřevu

Stupeň ohřevu	Vhodný pro
1	velice nízký Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu.
2	nízký Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu, např. omelety.
3	střední - nízký Smažení ryb a silných plátků, např. frikadely a párky.
4	střední - vysoký Smažení steaků, medium nebo well done, obalovaných hluboce zmrazených výrobků a tenkých plátků, např. řízky, soté a zelenina.
5	vysoký Smažení na vysoké teploty, např. steak rare (krvavý), bramboráky a smažené brambory.

Tabulka

V tabulce je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu.

Nastavený stupeň ohřevu se liší podle použité pánve.

Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte suroviny.



	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min)
Maso		
Řízky, přírodní nebo obalované	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm)	5	6 - 8
Steak, medium nebo well done(silný 3 cm)	4	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, ohřáté nebo syrové*	3	8 - 20
Hamburger, masové kuličky*	3	6 - 30
Sekaná	2	6 - 9
Gyros	4	7 - 12
Mleté maso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Celá ryba, např. pstruh	3	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, tygří krevety	4	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volská oka	2 - 4	2 - 6
Míchaná vejce	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francouzský toast**	3	4 - 8
* Několikrát obrátit		
** Celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.		

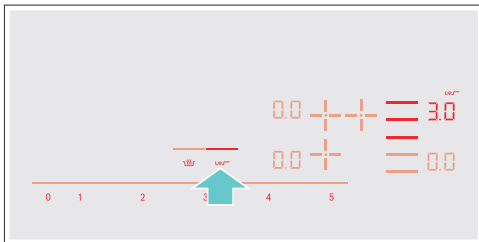
	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min)
Brambory		
Opečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	5	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	4	15 - 25
Bramboráky**	5	2,5 - 3,5
Švýcarské rösti	1	50 - 55
Glazované brambory	3	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	1 - 2	2 - 10
Cuketa, lilek	3	4 - 12
Paprika, zelený chřest	3	4 - 15
Dušení zeleniny s přidáním tuku a bez přidání vody, např. cukety, zelená paprika	1	10 - 20
Houby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hluboce zmrazené potraviny		
Řízky	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	4	10 - 30
Kuřecí nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3	10 - 20
Rybí prsty	4	8 - 12
Hranolky	5	4 - 6
Orestovaná zelenina s kuřecím masem	3	6 - 10
Jarní závitky	4	10 - 30
Camembert/sýr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajčatová omáčka se zeleninou	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Sýrová omáčka, např. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, např. rajčatová omáčka, boloňská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 - 25
Ostatní		
Camembert/sýr	3	7 - 10
Sušené hotové potraviny, které potřebují přidání vody, např. těstoviny	1	5 - 10
Krutony	3	6 - 10
Mandle/ořechy/arašidy	4	3 - 15
* Několikrát obrátit		
** Celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.		

Nastavení

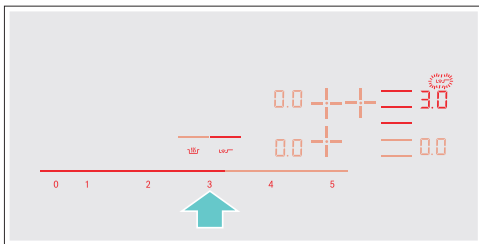
Z tabulky vyberte vhodný stupeň ohřevu.

Na varnou zónu postavte prázdnou pánve.


1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí .



2. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovaný stupeň ohřevu.



Funkce je nyní aktivována.


Dokud není dosaženo teploty na smažení, bliká symbol . Zazní signál a zhasne symbol.

3. Když je dosaženo teploty na smažení, tak do pánve teprve nalijte olej, a poté do ní vložte připravovaný pokrm.

Upozornění:

Pokrm otáčejte, aby se nepřipekl.

Vypnutí senzoru smažení

Zvolte varnou zónu a v nastavení zvolte . Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.



Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky zabráníte tomu, aby děti zapnuly varnou zónu.


Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol . Symbol  se rozsvítí na 10 vteřin. Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol .

Dětská pojistka je odblokovaná.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka zapne automaticky po každém vypnutí varné desky.


Zapnutí a vypnutí


Jak zapnout automatickou dětskou pojistku zjistíte 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".

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

Pro deaktivaci: Ovládací panel se odblokuje po uplynutí 35 vteřin. Pro deaktivaci této funkce stiskněte před uplynutím 35 vteřin symbol .

Upozornění

- 30 vteřin po aktivaci zazní zvukový signál. To znamená, že funkce uzamčení je téměř u konce.
- Tento zámek neuzamyká hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.



Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná zóna delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje ochrana před přehřátím.

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

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varnou zónu lze nyní znovu nastavit.

Doba, po jejímž uplynutí se tato funkce automaticky aktivuje, závisí na nastaveném stupni ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení, které lze přizpůsobit Vaším individuálním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrzovací a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý pouze chybový signál. 2 Je zapnutý pouze potvrzující signál. 3 Veškeré zvukové signály jsou zapnuty.*
c 3	Displej spotřeby energie 0 Vypnutý*. 1 Zapnutý.
c 5	Automatické nastavení doby přípravy pokrmu 00 Vypnuto*. 0 199 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuto*. 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c 11	Změna přednastaveného stupně ohřevu pro funkci Move _9 Přednastavený stupeň ohřevu pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený stupeň ohřevu pro střední varnou zónu. -1. Přednastavený stupeň ohřevu pro zadní varnou zónu.
c 12	Kontrola varného nádobí a výsledku přípravy pokrmu 0 Nevhodné. 1 Není optimální. 2 Vhodné.


* Nastavení z výroby

Ukazatel	Funkce
c !	Nastavení Zóny Flex 0 Jako dvě nezávislé varné zóny.* ! Jako jediná varná zóna.
c 0	Obnovení nastavení z výroby 0 Individuální nastavení.* ! Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.


* Nastavení z výroby

Provedení základního nastavení


Varná deska musí být vypnuta.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během deseti vteřin stiskněte symbol  a držte jej po dobu přibližně čtyř vteřin. První čtyři ukazatele Vám poskytnou informace o produktu. Pro prohlédnutí jednotlivých ukazatelů stiskněte oblast pro nastavení.


Informace o produktu	Ukazatel
Ukazatel pro zákaznický servis (KI)	0 !
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Opětovným stisknutím symbolu  se vrátíte k základnímu nastavení. Rozsvítí se symboly **c !** a **0** dle přednastavení ukazatelů.



4. Tiskněte opakovaně symbol , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



6. Stiskněte symbol  a držte jej alespoň po dobu čtyř vteřin.

Nastavení je uloženo.

Vypnutí základního nastavení

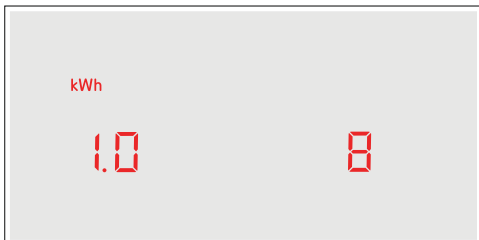
Vypněte spotřebič hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce Vám ukazuje celkové množství energie spotřebované Vaším spotřebičem během posledního vaření.

Jakmile se spotřebič vypne, na displeji se po dobu 10 vteřin zobrazí spotřeba energie v kWh.

Na obrázku si můžete prohlédnout příklad zobrazení spotřeby energie **1.08** kWh.



Informace o aktivaci této funkce naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

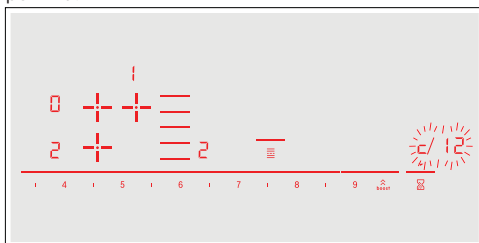
Test vhodnosti nádobí

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu přípravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.

Výsledkem je referenční hodnota závisející na vlastnostech nádobí a používané varné zóně.

1. Studené nádobí naplňte přibližně 200 ml vody a umístěte jej doprostřed varné zóny s průměrem co nejhodnějším pro dno dané nádoby.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte **c 12**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí symbol **—**.
Funkce je nyní aktivována.

Po 20 vteřinách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu přípravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek

- 0** Nádobí není vhodné pro danou varnou zónu, a proto se nezačne zahřívát.*
- !** Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, proces přípravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
- 2** Nádobí se zahřívá správně a proces přípravy pokrmu je správný.

* Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otevřete své nádobí znovu na této menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast nastavení.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna se počítá jako jediná varná zóna; umístěte na ni pouze jednu varnou nádobu.
- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek přípravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "Zóna Flex".

Čištění spotřebiče

Vhodné produkty pro údržbu a čištění si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky do myček nádobí
- Abrazivní čisticí prostředky
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění trouby nebo prostředek na odstranění vodního kamene
 - Drátěnky
 - Vysokotlaké nebo parní čističe

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit i v našem zákaznickém servisu.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny	
Vodní kámen a stopy od vody.	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota.	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: Nebezpečí popálení.*
* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte povrch.	

Upozornění: Dokud varná deska nevychladne, nepoužívejte na ni žádné čisticí prostředky. Mohli byste poškodit její povrch. Ujistěte se, že jste řádně očistili zbytky čisticích prostředků.

Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu varné desky, postupujte dle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím nové mycí houbičky ji řádně umyjte.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek ani drsné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré předměty.

Často kladené dotazy

Použití

Proč nemohu zapnout varnou desku a proč stále svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.

Informace o této funkci naleznete v kapitole → "*Dětská pojistka*".

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole → "*Základní nastavení*".

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

Zvuky může spotřebič produkovat v závislosti na materiálu dna používané varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objeví se při vaření na vysokou teplotu. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objeví se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objeví se, pokud je nádobí vyrobeno z několika rozdílných vrstev materiálu nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou na nejvyšší stupeň ohřevu. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Hluk ventilátoru:

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Ventilátor může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota stále příliš vysoká.

Rytmické tóny jako tikání hodin:

Tento zvuk se vyskytuje pouze tehdy, pokud používáte tři nebo více varných zón najednou a zmizí, popř. se ztiší, pokud jednu varnou zónu vypnete.

Nádobí

Které typy nádobí mohou použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*".

Proč se varná deska nezahřívá a proč stále bliká nastavení stupně ohřevu?

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí. Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda umístění nádobí na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → "*Indukční vaření*" → "*Zóna Flex*" → "*Funkce Move*".

Nádobí

Proč trvá zahřátí nádobí tak dlouho nebo proč se dostatečně nezahřívá, ačkoliv je nastaven vysoký stupeň ohřevu?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → "Indukční vaření"
→ "Zóna Flex" a → "Funkce Move".

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejllepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o Váš spotřebič naleznete v kapitole → "Čištění spotřebiče".

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy jsou zpravidla snadno odstranitelné. Řiďte se, prosím, pokyny v tabulce, než zavoláte zákaznický servis.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel	Došlo k výpadku elektrické energie. Zařízení není připojeno v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem. Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Blikají ukazatele	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Na ukazateli pro varné zóny bliká ukazatel –	Došlo k poruše elektroniky.	Pro potvrzení poruchy přikryjte ovládací panel rukou.
<i>F2</i>	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
<i>F4</i>	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
<i>F5</i> + signál ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte varnou nádobu. Ukazatel chybového hlášení se zanedlouho vypne. Můžete pokračovat ve vaření.
<i>F5</i> a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte varnou nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí ukazatele chybového hlášení můžete pokračovat ve vaření.
<i>F1/F6</i>	Došlo k přehřátí varné zóny, a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí spotřebiče. Viz kapitola "Automatické vypnutí varné zóny".
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	Provozní napětí není správné, je mimo běžný provozní rámeček.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
<i>U400</i>	Varná deska není řádně zapojena.	Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.
<i>dE</i>	Je aktivován režim Demo.	Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Vyčkejte 30 vteřin a poté jej znovu připojte. Během příštích 3 minut stiskněte kteroukoliv kontrolku. Demo verze je nyní deaktivována.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

- Jestliže se na displeji zobrazí symbol **E**, pro načtení kódu chyby je třeba stisknout tlačítko příslušné varné zóny.
- Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku od sítě, vyčkejte 30 vteřin a znovu ji připojte. Jestliže se znovu ukazatel zobrazí, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.



Zákaznický servis

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

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- na dokladech od Vašeho spotřebiče.
- na spodní části varné desky.

označení produktu E naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu → "Základní nastavení".

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití spotřebiče 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 techniky, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše spotřebiče.

Zkušební pokrmý

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 pokrmý	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba přípravy pokrmý	Po- klíce	Doba vaření Stupeň ohřevu	Po- klíce
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka*. Počáteční teplota 20°C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočková polévka z plechovky. Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Příspěvky: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále ji míchejte.		-	-	-	2	Ne

*Recept je v souladu s DIN 44550

**Recept je v souladu s DIN EN 60350-2

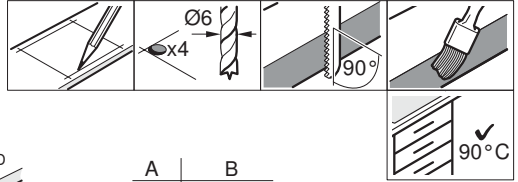
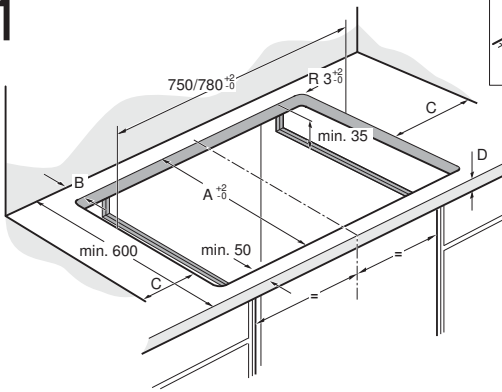
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Přehřátí Doba přípravy pokrmu	Poklice	Doba vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pění. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně přehřátí je cca 45 minut.						
Případy: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Případy: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice						
Teplota mléka: 7°C Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte mírně vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut.						
Případy: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Případy: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Příprava rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Případy: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 ml vody a špetka soli.	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Případy: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 ml vody a špetka soli.	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Vepřová pečeně						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje).	Pánev na smažení Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na každou palačinku	Pánev na smažení Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažené bramborové hranolky						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Original fries).	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept je v souladu s DIN EN 60350-2						



CZ Montážní návod



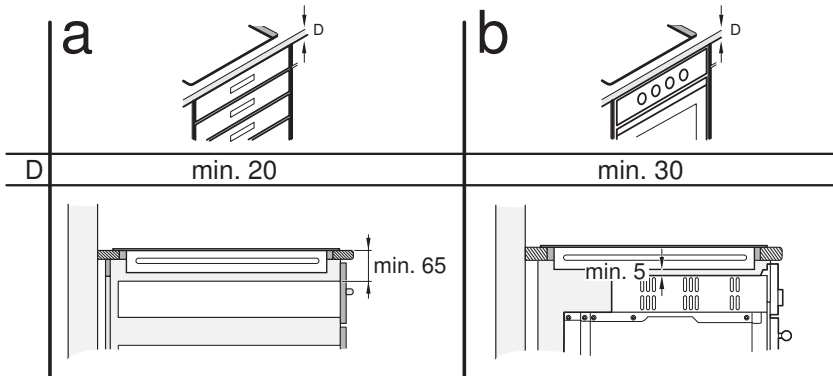
1



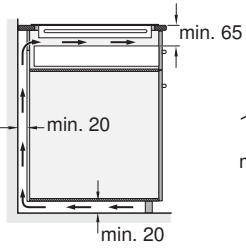
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

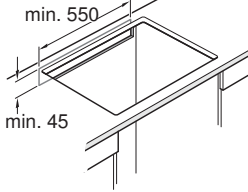
2



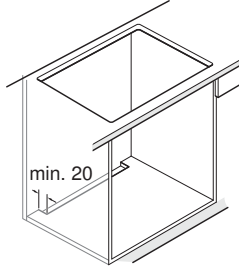
3a



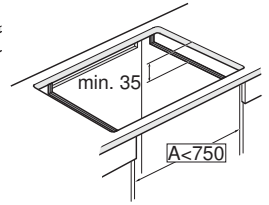
3b



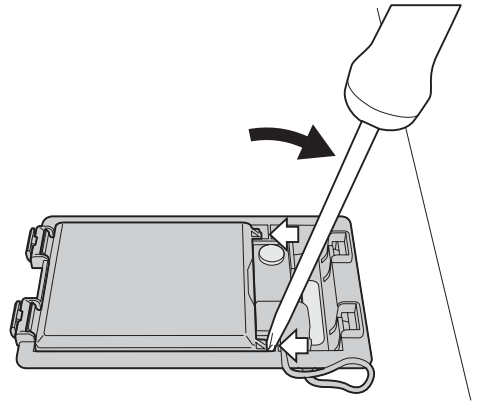
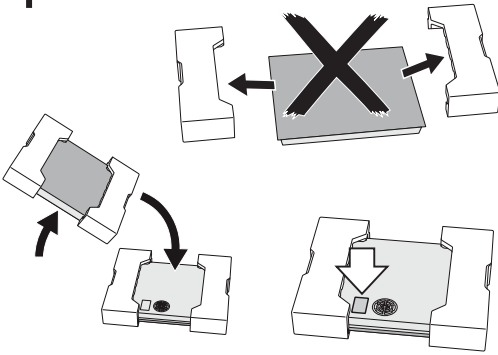
3c



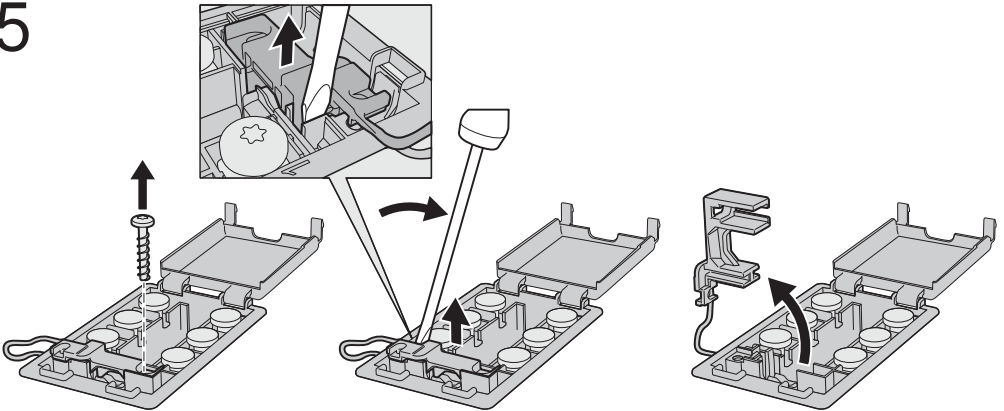
3d



4

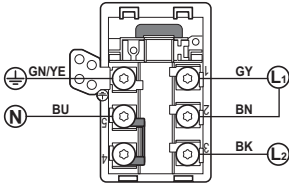


5

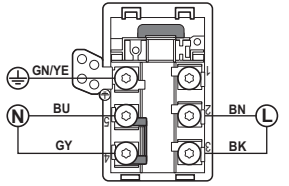


6

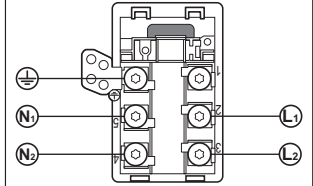
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N ~

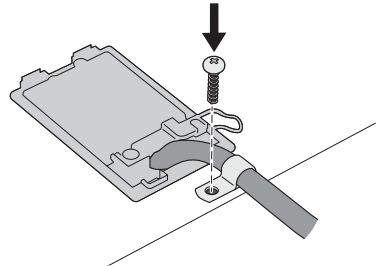
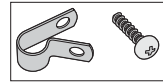
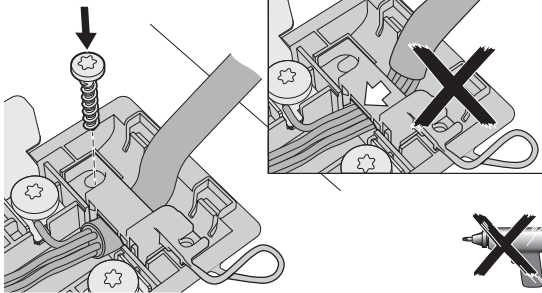


220-240V/380-415V 2L/2N~

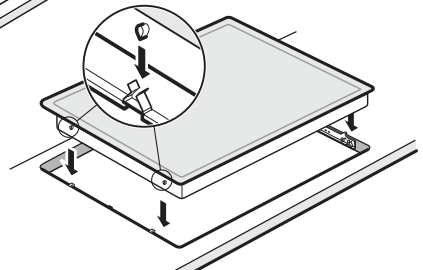
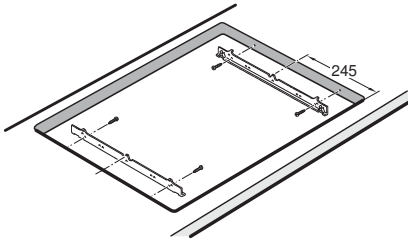
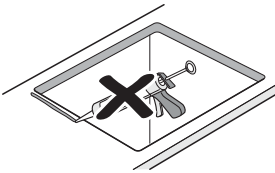
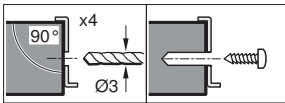


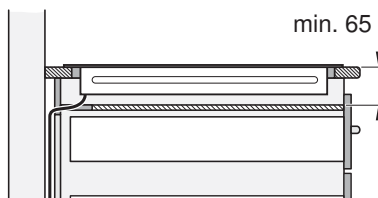
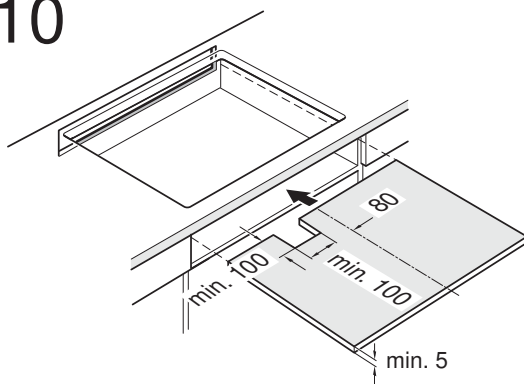
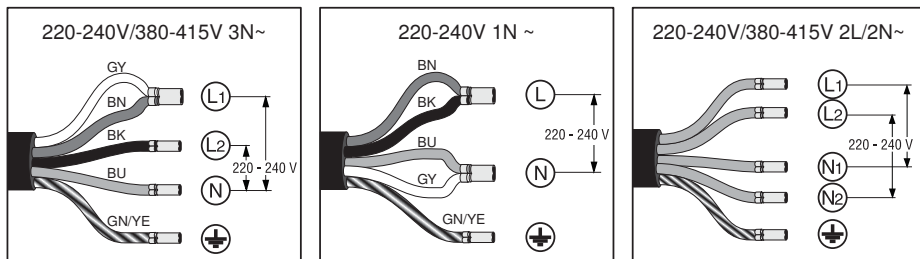
7a

7b



8





Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba technicky provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí osoba, která spotřebič instalovala.

Tento spotřebič je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako např. kardiostimulátor nebo inzulinovou pumpu. Proto během montáže dodržte minimální odstup 10 cm od elektronických implantátů.

Připojení k elektrickému proudu: musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny. Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

Typy k připojení: spotřebič patří do ochranné třídy "I". Ta smí být použita pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

Síťový přípojovací kabel: síťový přípojovací kabel smí být instalován pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

Montáž pod pracovní desku: indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby stejné značky, které mají odvětrávání. Pod varnou deskou se nesmí nacházet žádné chladničky, myčky nádobí, trouby bez odvětrávání nebo pračky.

Odsavač par: vzdálenost mezi odsavačem par a varnou deskou musí odpovídat minimální udané vzdálenosti podle montážního návodu pro odsavač par.

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržte pokyny výrobce pracovní desky.

Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.
- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

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

Upozornění: veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

Vestavný nábytek: musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: opatřte je žáruvzdorným materiálem.

Upozornění: Pokud je šířka otvoru vestavby 780 mm, použijte příslušenství, které bylo dodáno společně se spotřebičem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Příhrádka musí mít tloušťku minimálně 20 mm. Vzdálenost mezi horní oblastí příhrádky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Upozornění: používejte pouze dělicí příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (obrázek 10).

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: 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.

Upozornění: Pokud bude varná deska zabudovaná nad pečicí troubou jiné značky, použijte dřevěné oddělovací mezidno (**obrázek 10**).

Ventilace, obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána.

Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (**obrázek 3a**).
- Otvor nahore v zadní stěně nábytku (**obrázek 3b**).
- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor (**obrázek 3c**).
- V případě, že není prostor širší než 750 mm, ořízněte boční stěny (**obrázek 3d**).

Upozornění:

- Pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.
- Dolní podstavec nesmí být vzduchotěsně uzavřený.

Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9

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

U spotřebičů bez předem instalovaného kabelu zaveďte síťový přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte varnou deskou a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováků nadzdvihněte kryt přípojné krabice (**obrázek 4**).
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováků nadzdvihněte hadicovou svorku (**obrázek 5**).
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (**obrázek 6**):
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý

Upozornění

- Pokud je připojení provedené podle schématu zapojení 2L/2N~, je třeba podle schématu změnit uspořádání můstků.
 - Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na přípojovací krabici.
5. Síťový přípojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (**obrázek 7a**).
 6. Zavřete víko přípojovací krabice.
Upozornění: Pro usnadnění uzavření umístěte kabely doprostřed přípojovací zásuvky.
 7. Pokud se síťový kabel kříží se zásuvkou, upevněte kabel přiloženou kabelovou páskou ke spodní straně varné desky (**obrázek 7b**).

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

1. Instalace nosných kolejnic
 - Jestliže jsou již namontovány nosné kolejnice, odstraňte je a nainstalujte nové.
 - U dlážděných pracovních desek používejte otvory se závitěm.
 - U pracovních desek z kamene kolejnice přilepte. (Použijte k tomu lepidlo, které je žáruvzdorné, a které je vhodné k lepení kovů a k lepení kamene).

2. Vložte spotřebič do vestavyby.

- Nesmíte skřípnout síťový přípojovací kabel a vést ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedení k přípojné krabici vedte zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno tak, aby se nedotýkalo žádných horčících ploch varné desky nebo pečicí trouby.
- V případě dlážděných pracovních desek: utěsněte spáry pomocí silikonové hmoty.

Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.

BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý

- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

Upozornění: Zkontrolujte zda je spotřebič připraven k provozu: Objeví-li se na displeji spotřebiče **U4U, E05 13** nebo **E** není správně připojen.

Odpojte spotřebič z elektrického napětí a přezkontrolujte zapojení elektrických kabelů.

Demontáž spotřebiče

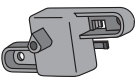
Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození spotřebiče!

Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.

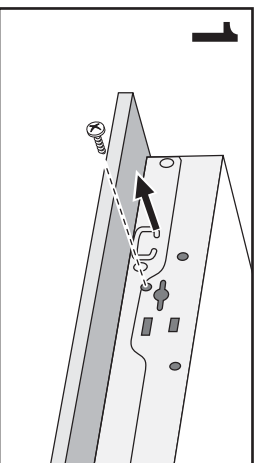


x 2

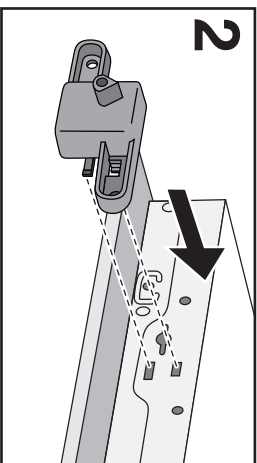


x 2

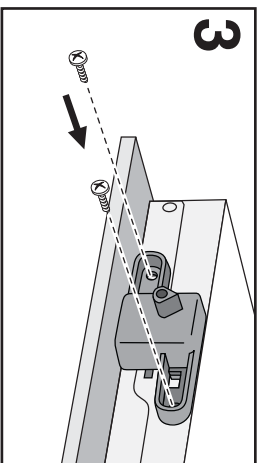
x 4



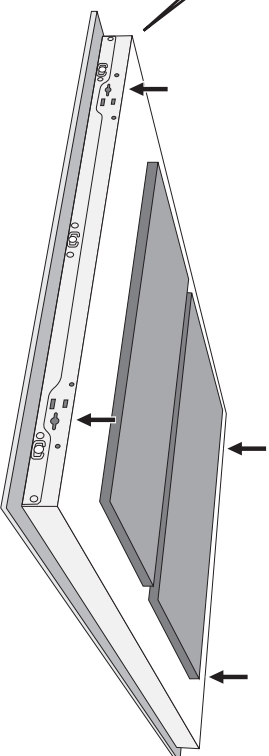
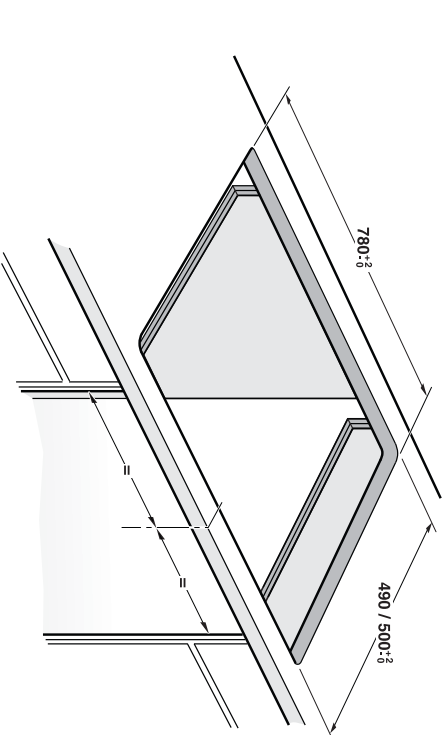
1

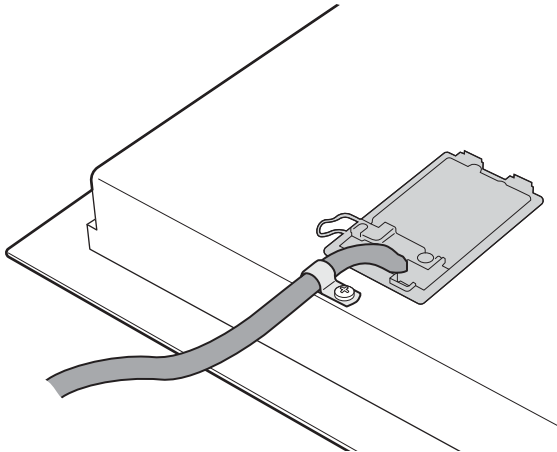
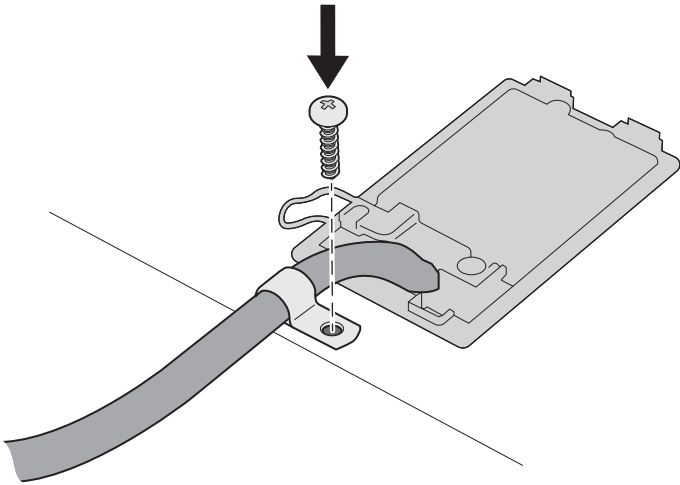
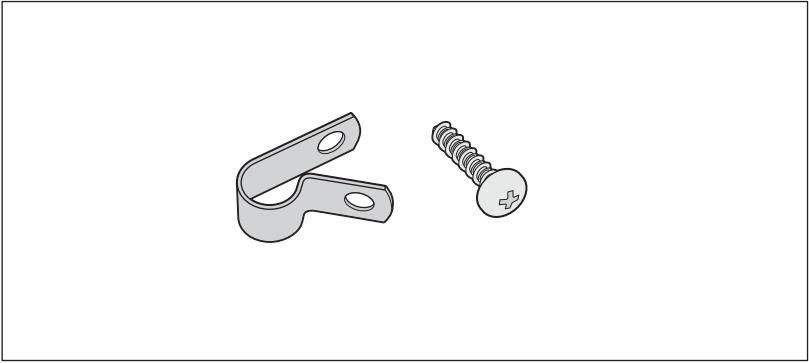


2



3





Objednávková karta

Objednejte si kuchářskou brožuru pro svou
vámou desku právě teď a získajte snímat'
PerfectFry.



www.bosch-home.com/cz



BOSCH
Invented for life

26.11.15 09:58



Objednávková karta

Jméno

Adresa

E-Mail

POSIL



Hofmann GmbH & Co. KG

Druck + Medien

Trostberger Straße 2

83301 Traunreut

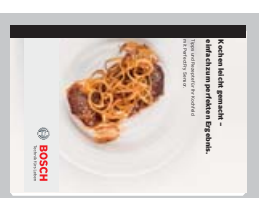
Germany

26.11.15 09:58

CZ

Vyměnil jsem pro vás řadu vynikajících receptů, které jsou sítě na míru podle váš rove varné desky Bosch. Pokud nenačtete brožuru s recepty ve svém jazyce, můžete si objednat bezplatnou výsoce kvalitní výšetřou brožuru. Stačí vyplnit tuto objednávkovou kartu. Pro zadání objednávky musíte napsat krátké vesle požadovaného jazyka, uvést svou adresu a přiložit dostatečné poštovné k této kartě.

Indikuje, zda můžeme kladit otázky Všechno se tohodá produktu.



www.bosch-home.com/cz

Jednoduše a rychle Senzor smažení

Senzor smažení usnadňuje vaření a zaručuje vynikající výsledky smažení. Automaticky se udrží teplota, aniž byste museli měnit zvolený stupeň smažení.

Metoda

- I) Postavte přizdnou pánev na varnou zónu.
- II) Zvolte varnou zónu.
- III) Dočknete se symbolu . Na ukazatel varné zóny se rozsvítí .
- IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
- V) Symbol bílík, odkud nebude dosaženo teploty na smažení. Poté zzní signální tón. Symbol bude svítit.
- VI) Po zaznění signálního tónu nalijte do pánve olej a spusťte smažení.

1	Valce nízký	Príprava a svařování omáček, dusění zeleniny, smažení pokrmů na pánvičce olivovým nebo margarínem, smažení vajec, míste nebo margarínu.	2	Nízký
3	Střední - nízký	Smažení ryb a sítěných plátků, např. fritovací a pářky.	4	Střední - vysoký
5	Vysoký	Smažení pokrmů na vysokou teplotu, např. steak rare, bramborák a hluboce zamražené hranolky.		

Návod k použití
 Další informace naleznete v rozsáhlém návodu k použití pro varnou desku v odstavci „Senzor smažení“. Pozorně si přečtěte tento odstavec.



BOSCH
 Technik fürs Leben

V tabulce je uvedeno, jaký teplotní stupeň je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, množství, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Přečtěte si návod k použití signálního tónu nalijte olej a volte suroviny.

		min.	min.
Maso			
Ryby, přírodní nebo obalované *	4	6-10	
Filet	4	6-10	
Kotlečy *	3	10-15	
Cordon bleu, Videařský řízek *	4	10-15	
Steak, rare (šířky 3 cm)	5	6-8	
Steak, medium nebo well done (šířky 3 cm)	4	8-12	
Dřívější prsa (šířka 2 cm) *	3	10-20	
Párky, spátené nebo sýrové *	3	6-20	
Hamburgery, řízkadly, klobáčky *	3	6-30	
Sekaná pečtené	2	6-9	
Řezky, gyros	4	7-12	
Mleté maso	4	6-10	
Slanina	2	5-8	
Ryba, dušená, celá, např. pstruh	3-4	10-20	
Rybi file, přírodní nebo Garami, v dři	4	4-8	
Pokrm z vajec			
Omáčky *	2	3-6	
Omáčky **	2-4	2-6	
Voska oka	2-4	2-6	
Mičiana vejce	2	4-9	
Trhanec	3	4-8	
Fanoučkový toast **	3	4-8	
Brambory			
Opečené brambory	5	6-12	
Opečené brambory ze sýrových brambor	4	15-25	
Bramboráky **	5	2,5- 3,5	
Švýcarské rosti	1	50-55	
Glazované brambory	3	15-20	
Zelenina			
Cesnek, čtvere	1-2	2-10	
Cuketa, lilkek	3	4-12	
Paprika, zelený chřest	3	4-15	
Zelenina, dušená v oleji, např. cuketa, zelená paprika (hodby)	1	10-20	
Glazovaná zelenina	4	10-15	
Hluboce zmražené výrobky			
Ryby	4	13-20	
Cordon bleu *	4	10-30	
Dřívější prsa *	4	10-30	
Kufecí nuggets	4	10-15	
Gyros, kebab	3	5-10	
Rybi file, přírodní nebo obalované	3	10-20	
Rybi prsty	4	8-12	
Hranolky	5	4-6	
Pokrm z pánev, např. s kufecím masem	3	6-10	
Lamní zářky	4	10-30	
Camembert/syr *	3	10-15	
Pačtatová omáčka se zeleninou	1	25-35	
Běsání	1	10-20	
Sýrová omáčka, např. z bergozinky	1	10-20	
Bolonská omáčka, sýratová omáčka	1	25-35	
Sládko omáčky, např. Camembert/syr	1	15-25	
Susené hovězí pokrmy	3	7-10	
S přidáním vody, např. nudle	1	5-10	
Křutiny	3	6-10	
Mandle/lašské ořechy/jádra pinových ořechů	4	3-15	

* několikrát obrátit / ** celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PXV875DC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		5	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřivanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Přední levá	∅	18	cm
Zadní levá	∅	14,5	cm
Uprostřed	∅	24	cm
Přední pravá	∅	20 /21	cm
Zadní pravá	∅	20 /21	cm
V případě nekrhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřivanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Přední levá		170,0	Wh/kg
Zadní levá		170,0	Wh/kg
Uprostřed		170,0	Wh/kg
Přední pravá		175,0	Wh/kg
Zadní pravá		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		171,3	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: (Ve smyslu ekodizajnu 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 fyzikální 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 předprodejší 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

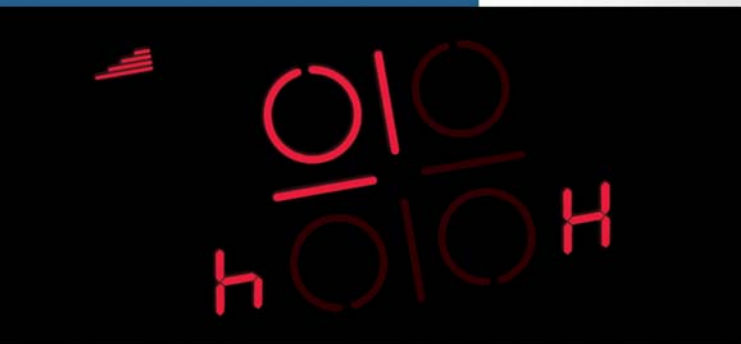
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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.

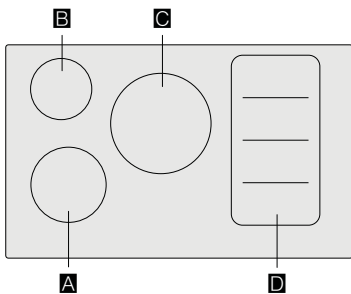




BOSCH

PXV875DC1E

Sklokeramická varná doska s ovládaním

sk Návod na použitie



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
D		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Senzor smaženia	19
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Výhody pri smažení	19
 Príčiny poškodenia	6	Smaženie so senzorom smaženia	19
Prehľad	6	Stupeň ohrevu	20
 Ochrana životného prostredia	7	Tabuľka	20
Typy na úsporu energie	7	Nastavenie	22
Ekologická likvidácia spotrebiča	7	 Detská poistka	22
 Indukčné varenie	7	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	22
Výhody indukčného varenia	7	Automatická detská poistka	22
Riad	7	 Ochrana pred náhodnou aktiváciou	23
 Zoznámenie sa so spotrebičom	9	 Automatické vypnutie varnej zóny	23
Ovládací panel	9	 Základné nastavenie	24
Varné zóny	10	Vykonanie základného nastavenia	25
Ukazovateľ zostatkového tepla	10	 Ukazovateľ spotreby energie	26
 Obsluha spotrebiča	11	 Test vhodnosti riadu	26
Zapnutie a vypnutie varnej dosky	11	 Čistenie spotrebiča	27
Nastavenie varnej zóny	11	Varná doska	27
Odporúčanie šéfkuchára	12	Rám varnej dosky	27
 Zóna Flex	14	 Často kladené otázky	28
Pokyny pre používanie varných nádob	14	 Čo robiť v prípade poruchy?	29
Ako dve nezávislé varné zóny	14	 Zákaznícky servis	30
Ako jediná varná zóna	14	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č.FD) ..	30
 Funkcia Move	15	 Skúšobné pokrmy	31
Aktivácia	15		
Deaktivácia	15		
 Časové funkcie	16		
Nastavenie doby prípravy pokrmu	16		
Budík	16		
Stopky	17		
 Funkcia PowerBoost	17		
Aktivácia	17		
Deaktivácia	17		
 Funkcia ShortBoost	18		
Aktivácia	18		
Deaktivácia	18		
 Funkcia udržiavania teploty	18		
Aktivácia	18		
Deaktivácia	18		

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach: www.bosch-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Tento návod na použitie a montážny návod si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po vybalení skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Písomne si zaznamenajte poruchy a zavolajte zákaznícky servis, inak zaniká nárok na náhradu škody.

Zabudovanie spotrebiča musí byť vykonané podľa priloženého montážneho návodu.

Spotrebič je určený iba na domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo v domácnosti podobnom prostredí.

Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Majte spotrebič počas prevádzky pod dozorom. Na spotrebič musíte dozerat' i pri krátkodobej prevádzke.

Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 4 000 m.

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 na použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

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

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti mladšie ako 8 rokov a deti bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

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

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa veľmi rýchlo vznietia. Nenechávajte horúci olej a tuk nikdy bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Opatrne uďte plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobnými pomôckami.
- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku nepokladajte horľavé 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. Neskoršie sa môže samovoľne zapnúť. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.

Varovanie - 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. Volajte zákaznický servis.
- Kovové predmety sa na varnej doske veľmi rýchlo 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.

Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže robiť a poškodený napájací kábel môže vymeniť iba nami preškolený servisný technik. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznický 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. Volajte zákaznický servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.

Varovanie - 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. Mohli by byť vtiahnuté a mohli by poškodiť ventilátor alebo chladenie. Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

Varovanie - 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 hrnce, ktorý je naplnený vodou. Používajte iba žiaruvzdorné nádoby.
- Hrnce na varenie by mohli v dôsledku tekutiny medzi dnom hrnce a varnou zónou náhle "vyletieť hore". Udržujte varnú zónu a dno hrnce vždy suché.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc môžu poškriabať varnú dosku.
- Nezapínajte dosku s prázdnyimi nádobami. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, ukazovateľa alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by to viesť 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 poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenia
Škvرنy	Pripálené potraviny.	Vykypený pokrm okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavnú dosku.
	Varnú dosku môžu poškriabať drsné dná nádob.	Prekontrolujte nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
	Poškriabané nádoby.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihujte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru.	Pokrm, ktorý pretiekol, okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a o likvidácii spotrebiča.

Tipy na úsporu energie

- Dávajte na hrnce 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 dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dávajte pozor na nasledujúce: 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, iba málo naplnený hrniec spotrebovávajú 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.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi ochrany životného prostredia.



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.

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.
- Úspora energie.
- Jednoduchá starostlivosť a čistenie. Nedochádza k tak rýchlemu pripáleniu vykypaných potravín.
- Kontrolovaný prísun energie a viacej bezpečnosti. 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.

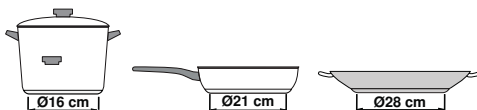
Riad

Používajte iba feromagnetické nádoby určené pre indukčné varenie, napríklad:

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

Nazrite do kapitoly → "Test vhodnosti riadu", aby ste zistili, či sú nádoby vhodné.

Aby ste dosiahli dobrého výsledku, mala by feromagnetická oblasť dna nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak nedôjde k rozpoznaniu nádoby na varnej zóne, vyskúšajte ju dať na varnú zónu s menším priemerom.

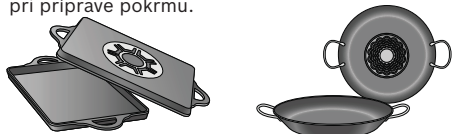


Ak používate jednu varnú zónu, ktorá je flexibilnou varnou zónou, môžete použiť väčšiu varnú nádobu, ktorá je pre túto varnú zónu vhodná. Informácie o umiestnení varných zón nájdete v časti → "Zóna Flex".

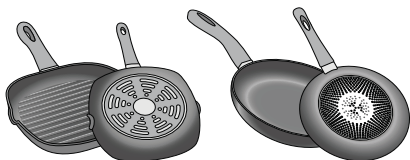


Existujú tiež indukčné nádoby, ktoré nemajú celé dno feromagnetické:

- Ak je dno varných nádob feromagnetické iba čiastočne, zohreje sa iba feromagnetická časť nádob. Tiež sa môže stať, že sa teplota nerozprestrie rovnomerne. Neferomagnetická oblasť by mohla viesť k príliš nízkej teplote pri príprave pokrmu.



- Ak sa dno nádoby skladá čiastočne z hliníka, tak sa tiež znižuje feromagnetická plocha. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodné varné nádoby

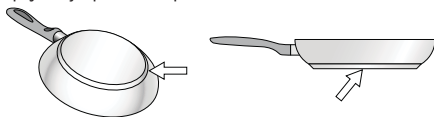
V žiadnom prípade nepoužívajte adaptačné disky na indukciu alebo varné nádoby z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele
- skla
- keramiky
- meďi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

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

Používajte nádoby s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.



Chýbajúca varná nádoba 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

Nezohrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadne varné nádoby s tenkým dnom. Nádoby sa môžu veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúcej varnej nádoby. Vypnite varnú dosku. Ak varná doska po vychladnutí nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

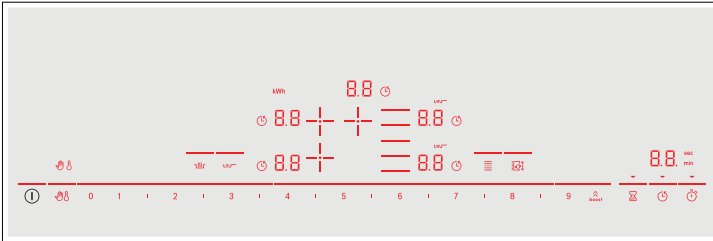
Rozpoznanie nádoby














Každá varná doska má nižší limit pre rozpoznanie hrnce, ten závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaných nádob. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna hrnce.

Zoznámene sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkonoch varných zón nájdete na → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Poľa nastavenie
	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor smaženia
	Zóna Flex
	Funkcia Move
	Budík
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
	Stopky

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupeň ohrevu
	Zostatkové teplo
	Časové funkcie
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
min/sec	Ukazovateľ časových funkcií
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost
	Zóna Flex
	Senzor smaženia
kWh	Spotreba energie
	Udržiavanie teploty

Ovládací panel

Po nastavení varnej dosky sa rozsvietia symboly, ktoré sú v danú dobu k dispozícii. Príslušnú funkciu aktivujete tak, že sa dotknete symbolu.

Upozornenie

- Odpovedajúce symboly sa rozsvetujú podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolenej funkcie svietia slabšie.
- Vždy udržiajte ovládací panel čistý a suchý. Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Varné zóny

 	Jednoduchá varná zóna	Použite varné nádoby vhodnej veľkosti
	Zóna Flex	Vid' kapitola → "Zóna Flex"

Použite iba nádoby vhodné pre indukčné varenie, vid' kapitola → "Indukčné varenie".

Ukazovateľ zostatkového tepla

Každá varná zóna má vlastný ukazovateľ zostatkového tepla. Ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, dokiaľ svieti ukazovateľ zostatkového tepla.

Zostatkové teplo sa zobrazuje nasledovne:

- Ukazovateľ *H*: vysoká teplota
- Ukazovateľ *h*: nízka teplota

Ak behom varenia odstránite nádobu z varnej zóny, rozblikajú sa striedavo ukazovateľ zostatkového tepla a zvolený stupeň ohrevu.



Ak varnú zónu vypnete, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. Tiež, ak je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, dokiaľ je varná zóna ešte teplá.


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 zapnite a vypnite pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Stlačte symbol . Zaznie signálny tón. Rozsvietia sa symboly jednotlivých varných zón a funkcií, ktoré sú v daný okamih k dispozícii. Vedľa varných zón sa rozsvieti symbol . Varná doska je pripravená na prevádzku.

Vypnutie: Symbol  držte stlačený, dokiaľ nezhasnú ukazovatele. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie zostane uložené prvé 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Ak ju behom tejto doby opäť zapnete, spustí sa prevádzka s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou symbolov **1** až **9**.




Stupeň ohrevu **1** = najnižší stupeň.

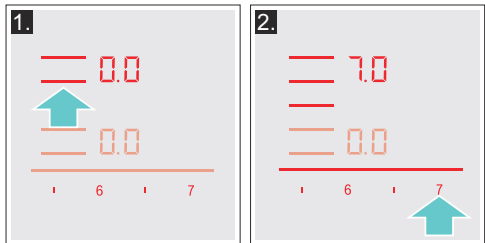
Stupeň ohrevu **9** = najvyšší stupeň.

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Tieto medzistupne sú v nastavení označené symbolom **I**.

Voľba varnej zóny a stupne ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol  / , požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  bude svietiť slabšie.
2. Potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a v nastavení zvolte . Varná zóna sa vypne a rozsvietí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Ak sa na indukčnej varnej zóne nenachádzajú žiadne varné nádoby, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Za určitú dobu sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnej zóne pred spustením varnej dosky nachádza varná nádoba, dôjde najneskôr 20 sekúnd po stlačení hlavného vypínača k jej rozpoznaniu a automaticky sa zvolí varná zóna. Behom ďalších 20 sekúnd nastavte stupeň varenia. Inak sa varná zóna opäť vypne. Tiež, ak sa na varnej doske po jej spustení nachádza viac hrncov alebo panvíc, dôjde k ich rozpoznaniu.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri zohrievaní kaše, krémových polievok a hustých omáčok ich príležitostne miešajte.
- Pre predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pre prípravu pokrmu s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, hneď ako medzi pokrievkou a nádobou začne unikáť para.
- Po dokončení prípravy pokrmu nechajte nádobu až do okamihu servírovania prikrytú.
- Behom varenia v tlakovom hrnci sa riadte pokynmi od výrobcu.
- Nevarte pokrmy príliš dlho, aby si zachovali výživovú hodnotu. Pomocou časovej funkcie môžete nastaviť optimálnu dĺžku prípravy.
- Pre zdravší výsledok varenia, by sa nemal olej alebo tuk príliš rozpáliť.
- Aby bol pokrm do zlata, smažte ho postupne po malých porciách.
- Varné nádoby môžu behom varenia dosahovať vysokých teplôt. Odporúčame Vám používať kuchynské rukavice.
- Odporúčanie pre úsporné varenie nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia".

Tabuľka varenie

V tabuľke je uvedené, aký stupeň ohrevu je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Rozohrievanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Párky zohrievané vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Špenát, hlboko zamrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zamrazený	3 - 4	35 - 45
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská, holandská	3 - 4	8 - 12

* Bez pokrievky

** Niekoľkokrát obrátiť

***Predhriať na stupni ohrevu 8 - 8.5

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojito množstve vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zmiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, hlboko zamrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Dusenie / Smaženie v malom množstve oleja*		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, hlboko zmrazené	6 - 7	8 - 12
Karé, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silné 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuracie prsia, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Frikadelky (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (silný 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybacie filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hlboko zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygrie krevety	7 - 8	4 - 10
Krátko restované pokrmy zo zeleniny a hřibov, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmy z panvice, zelenina, mäso na kúsky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmy z panvice, hlboko zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150-200 g porcie v 1-2 l oleja, fritované po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. hranolčky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, hlboko zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurat'a	6 - 7	-
Ryba, obalovaná alebo v lístkovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, hřiby, obalované alebo v cestíčku, tempura	6 - 7	-
Malé pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obrátiť		
*** Predhriať na stupni ohrevu 8 - 8.5		

Zóna Flex

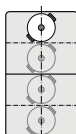
Varnú dosku môžete používať podľa potreby ako jedinú varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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

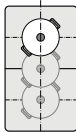
Pokyny pre používanie varných nádob

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

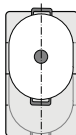
Ako jediná varná zóna



Priemer 13 cm alebo menší.
Položte varnú nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

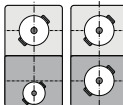


Priemer väčší ako 13 cm
Položte varnú nádobu na jednu z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



Ak varná nádoba zaberie viacero miest ako jednu varnú zónu, umiestnite ju tak, aby jej hrany boli na hornom alebo dolnom okraji flexi varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



Predné a zadné varné zóny majú dva induktory a môžu sa používať nezávisle od seba. Požadovanú teplotu môžete nastaviť pre každú zvlášť. Na každej varnej zóne používajte iba jednu varnú nádobu.

Ako dve nezávislé varné zóny

Zóna Flex sa používa ako dve nezávislé varné zóny.

Aktivácia

Vid' kapitola → "Obsluha spotrebiča".

Ako jediná varná zóna

Používanie celej varnej zóny spojením obidvoch varných zón.

Prepojenie dvoch varných zón

1. Položte varnú nádobu. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny a nastavte ohrev.
2. Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ. Nastavenie teploty dolnej varnej zóny sa zobrazí na displeji.
Zóna Flex bude aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilné zóny a zmeňte nastavenie ohrevu v rozmedzí nastavenia.

Pridanie novej varnej nádoby

Umiestnite na spotrebič novú varnú nádobu, vyberte jednu z dvoch varných zón flexibilné zóny a dvakrát stlačte symbol . Spotrebič zaznamená novú varnú nádobu a zachová už zvolené nastavenie ohrevu.

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.

Rozpojenie dvoch varných zón

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilné zóny a stlačte symbol .

Týmto zónu Flex deaktivujete. Tieto dve varné zóny budú teraz fungovať nezávisle.

Upozornenie

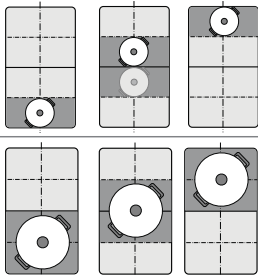
- Ak varnú zónu vypnete a neskoršie ju zase zapnete, bude zóna Flex resetovaná a bude fungovať ako dve nezávislé varné zóny.
- Informácie, ako zmeniť nastavenie konfigurácie zóny Flex, nájdete v časti → "Základné nastavenie".

Funkcia Move

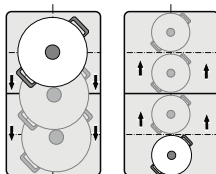
Táto funkcia aktivuje celú flexi zónu, ktorá je rozdelená do troch varných plôch a ktorá má prednastavený ohrev.

Použite iba jednu varnú nádobu. Veľkosť varnej plochy závisí od používaných varných nádob a od toho, či sú tieto nádoby správne umiestnené.

Varné zóny



To znamená, že varnú nádobu je možné v priebehu varenia presúvať na iné varné plochy s iným nastavením ohrevu:



Prednastavenie ohrevu:

Predná plocha = nastavenie ohrevu **9**

Stredná plocha = nastavenie ohrevu **5**



Zadná plocha = nastavenie ohrevu **1.5**

Prednastavený ohrev je možné meniť nezávisle od seba. Pokyny, ako zmenu urobiť, nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Poznámky

- Ak spotrebič na flexi zóne zaznamená viac ako jednu varnú nádobu, dôjde k deaktivovaniu funkcie.
- Ak varnú nádobu vo flexi zóne presuniete alebo zdvihnete, varná doska automaticky spustí vyhľadávanie a dôjde k nastaveniu ohrevu plochy, na ktorej bola nádoba zaznamenaná.
- Informácie o veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

Aktivácia

1. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexi zóny.
2. Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa symbolu . Flexi zóna sa aktivuje ako jedna varná zóna. Stupeň ohrevu oblasti, na ktorej sa nachádzajú varné nádoby, sa rozsvieti na ukazovateli varných zón. Funkcia je aktivovaná.



Zmena stupňa ohrevu

Behom priebehu varenia sa môžu meniť stupne ohrevu jednotlivých varných oblastí. Umiestnite do varnej oblasti nádobu a zmeňte stupeň ohrevu.

Upozornenie

- Zmení sa iba stupeň ohrevu pre oblasť, v ktorej sa nádoba nachádza.
- Ak funkciu deaktivujete, obnovia sa u troch varných oblastí prednastavené stupne ohrevu.

Deaktivácia

Stlačte symbol . Ukazovateľ vedľa symbolu  zhasne. Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Ak varnú oblasť nastavíte na **0**, tak dôjde behom niekoľkých sekúnd k deaktivácii funkcie.

Časové funkcie





Vaša varná doska je vybavená tromi časovými funkciami:

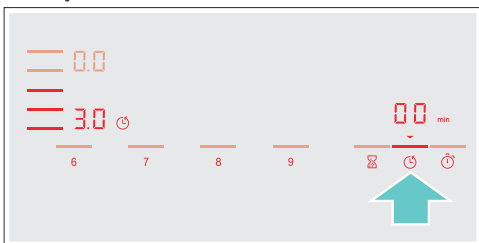
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík
- Stopky

Nastavenie doby prípravy pokrmu

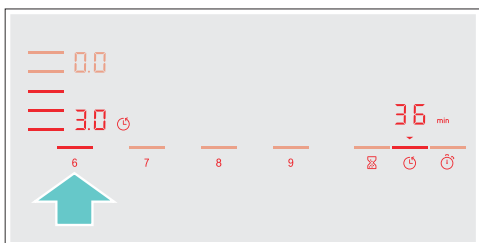
Varná doska sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Spôsob nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti symbol  a ukazovateľ . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti .



3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu.



4. Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .

Začne bežať doba prípravy pokrmu.

Upozornenie:


- Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavená doba beží pre každú varnú zónu nezávisle na sebe. Informácie pre automatické nastavenie doby prípravy pokrmu nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Ak zvolíte flexi zónu ako jedinú varnú zónu, potom je nastavený čas rovnaký pre celú varnú zónu.
- Ak zvolíte Funkciu Move u kombinovanej varnej zóny, je nastavený čas pre tri varné zóny rovnaký.

Senzor smaženia

Ak pre varnú zónu nastavíte dobu prípravy pokrmu a je aktivovaný senzor smaženia, začne bežať doba prípravy pokrmu až vtedy, až bude dosiahnutý zvolený teplotný stupeň.

Zmena alebo zrušenie doby prípravy pokrmu



Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol .


Zmeňte nastavenie doby prípravy pokrmu alebo nastavte , aby došlo k zrušeniu nastavenej doby prípravy pokrmu.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne, bliká ukazovateľ  a stupeň ohrevu sa prepne na . Zaznie signálny tón.

Na ukazovateli časových funkcií zabliká symbol  a ukazovateľ .

Ak sa dotknete symbolu , ukazovatele zhasnú a signálny tón stíchne.

Upozornenie





- Pre nastavenie doby prípravy pokrmu kratšej ako 10 minút, pred nastavením požadovanej hodnoty stlačte **0**.
- Pri nastavení doby prípravy pokrmu pre viacej varných zón sa na časovom ukazovateli vždy zobrazí údaj pre zvolenú varnú zónu.
- Pre zobrazenie zvyšnej doby prípravy pokrmu zvoľte zodpovedajúcu varnú zónu.
- Doba prípravy pokrmu je možné nastaviť až v dĺžke do **99** min.

Budík

Budík môžete nastaviť na dobu trvania až 99 minút.

Funguje nezávisle na varných zónach a ostatných nastaveniach. Pomocou tejto funkcie sa varná zóna automaticky nevypne.


Spôsob nastavenia

1. Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti symbol  a ukazovateľ .
2. Nastavte požadovaný čas a pre potvrdenie stlačte symbol .

Po niekoľkých sekundách začne bežať čas.



Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte symbol .

Zmeňte nastavenie doby prípravy pokrmu alebo nastavte , aby došlo k zrušeniu nastavenej doby prípravy pokrmu.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .

Po uplynutí nastaveného času




Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií zabliká  a symbol .

Ak stlačíte symbol , ukazovatele zhasnú.



Stopy

Od aktivácie stopiek sa ukazuje ubehnutý čas. Funguje nezávisle na varných zónach a ostatných nastaveniach. Pomocou tejto funkcie sa varná zóna automaticky vypne.

Aktivácia

Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti symbol  a ukazovateľ . Začne bežať čas.

Deaktivácia

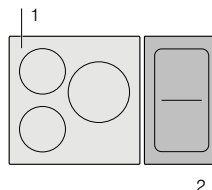
Stlačte symbol  a stopy sa zastavia. Ukazovatele časových funkcií zostanú svietiť. Ak znova stlačíte symbol , ukazovatele zhasnú.

Funkcia je deaktivovaná.

Funkcia PowerBoost


Pomocou funkcie PowerBoost zohrejete rýchlejšie veľké množstvo vody ako pomocou stupňa ohrevu **9**.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok).




Upozornenie: V zóne Flex je možné aktivovať tiež funkciu PowerBoost, ak varnú zónu používate ako jednotlivú varnú zónu.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ **b**.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Zhasne ukazovateľ **b** a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **9**.

Funkcia je deaktivovaná.

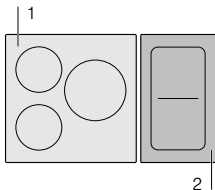
Upozornenie: Za určitých okolností sa funkcia PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.

Funkcia ShortBoost

Pomocou funkcie ShortBoost zohrejete rýchlejšie varné nádoby ako pomocou stupňa ohrevu **9**.


Po deaktivácii tejto funkcie zvolte vhodný stupeň ohrevu pre prípravu Vášho pokrmu.

Túto funkciu môžete pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok).




Upozornenie: U zóny Flex je možné aktivovať funkciu ShortBoost, aj keď je používaná ako jediná varná zóna.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ **Pb.**

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Zhasne ukazovateľ **Pb.** a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **9**.


Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Pri určitých okolnostiach sa funkcia ShortBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.

Funkcia udržiavania teploty


Táto funkcia sa hodí pre rozpúšťanie čokolády alebo masla a pre udržiavanie teplých pokrmov.

Aktivácia

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.
2. Behom nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ **Lo**.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ **Lo** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.



Senzor smaženia

Táto funkcia riadi teplotu panvice pomocou teplotných stupňov. Behom celého priebehu smaženia zostane zachovaná vhodná teplota. Varné zóny, ktoré majú k dispozícii túto funkciu, sú označené symbolom senzora smaženia.

Výhody pri smažení

- Varná zóna hreje iba vtedy, ak je nutné zachovať teplotu. Tým sa znižuje spotreba energie a neprepaľuje sa olej a tuk.
- Senzor smaženia hlási, kedy prázdna panvica dosiahne optimálnej teploty. Teraz môžete do panvice dať olej alebo tuk a potom potraviny.

Upozornenie

- Nepokladajte na panvicu žiadne pokrievky. Inak sa funkcia neaktivuje správnym spôsobom. Môžete použiť ochranu proti striekaniu, aby ste zabránili vystrekovaniu tuku z panvice.
- Použite olej alebo tuk vhodný na smaženie. Ak použijete maslo, margarín, prírodný olivový olej alebo bravčové sadlo, nastavte stupeň teploty 1 alebo 2.
- Nikdy nezohrievajte prázdnu panvicu alebo panvicu s pokrmmom bez dohľadu.
- Ak je teplota varnej zóny vyššia, potom nemusí byť senzor smaženia správne aktivovaný.

Smaženie so senzorom smaženia

Panvice na smaženie, ktoré sú vhodné pre používanie so senzorom smaženia, môžete kúpiť u špecializovaných obchodníkov alebo prostredníctvom zástupcov nášho pozáručného servisu. Uveďte príslušné referenčné čísla:

- HEZ390210 15 cm panvica na smaženie.
- HEZ390220 19 cm panvica na smaženie.
- HEZ390230 21 cm panvica na smaženie.

Tieto panvice majú nepriľnavý povrch, takže pre usmaženie pokrmmu potrebujete len malé množstvo oleja.

Upozornenie

- Senzor smaženia bol nakonfigurovaný špeciálne pre tento typ panvice na smaženie.
- Priemer dna panvice na smaženie musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.
- Ak budete používať panvicu na smaženie odlišnej veľkosti alebo ju umiestnite na zónu Flex nesprávne, môže sa stať, že sa senzor smaženia neaktivuje. Vid' kapitola → "Zóna Flex".
- Iné panvice na smaženie sa môžu prehrievať. Môžu dosiahnuť teploty vyššej alebo nižšej ako je nastavená zvolená teplota. Pre začiatok vyskúšajte nastavenie teploty na najnižšiu hodnotu a v prípade potreby ju zmeňte.

Stupeň ohrevu

Stupeň ohrevu	Vhodný pre	
1	veľmi nízky	Príprava a redukovanie omáčok, dusenie zeleniny a smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne.
2	nízky	Smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne, napr. omelety.
3	stredne nízky	Smaženie rýb a silných kusov pokrmu, napr. frikadely a párky.
4	stredne vysoký	Smaženie steakov, médium alebo well done, obaľované hlboko zmrazené výrobky a slabé kusy pokrmov, napr. rezne, soté a zelenina.
5	vysoký	Smaženie pri vysokých teplotách, napr. steaky rare (krvavé), zemiakové placky a pečené zemiaky.

Tabuľka

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Dĺžka prípravy závisí od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

	Stupeň ohrevu	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	4	6 - 10
Filety	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, prudko opečený (silný 3 cm)	5	6 - 8
Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	4	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, predhriate alebo surové*,	3	8 - 20
Hamburger, mäsové guľky, karbonátky*	3	6 - 30
Sekaná*	2	6 - 9
Gyros	4	7 - 12
Mleté mäso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Ryba celá*, napr. pstruh	3	10 - 20
Rybie filé, plátky alebo obaľované	3 - 4	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	4	4 - 8
Pokrm z vajec		
Palacinky**	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volské oká	2 - 4	2 - 6
Miešané vajcia	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francúzsky toast**	3	4 - 8

* Niekoľkokrát obrátiť



**Celková doba prípravy na porciu. Smažiť po sebe.

	Stupeň ohrevu	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
Zemiaky		
Opečené zemiaky (z varených zemiakov varených v šupke)	5	6 - 12
Hranolčky (zo surových zemiakov)	4	15 - 25
Zemiakové placky**	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rōsti	1	50 - 55
Glazované zemiaky	3	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	1 - 2	2 - 10
Cuketa, baklažán	3	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	3	4 - 15
Dusenie zeleniny s pridaním tuku a bez prídania vody, napr. cukety, zelená paprika	1	10 - 20
Hríby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hlboko zmrazené potraviny		
Rezne	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Hydinové prsia*	4	10 - 30
Kuracie nugetky	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybacie filé, prírodné alebo obalované	3	10 - 20
Rybacie prsty	4	8 - 12
Hranolčky	5	4 - 6
Smažená zelenina s kuracím mäsom	3	6 - 10
Jarné závitky	4	10 - 30
Camembert/syr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajčinová omáčka so zeleninou	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, napr. rajčinová omáčka, bolonská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 - 25
Ostatné		
Camembert/syr	3	7 - 10
Suché hotové pokrmy s pridaním vody, napr. cestoviny	1	5 - 10
Krutóny	3	6 - 10
Mandle/vlašské orechy/arašidy	4	3 - 15
* Niekoľkokrát obrátiť		
**Celková doba prípravy na porciu. Smažiť postupne.		

Nastavenie

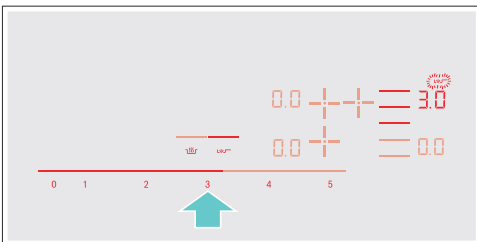
Z tabuľky vyberte vhodný stupeň ohrevu.


Na varnú zónu postavte prázdnu panvicu.

1. Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti .



2. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný stupeň ohrevu.



Dokiaľ nebude dosiahnutá teplota na smaženie, tak bliká symbol . Z aznie signál a zhasne symbol.

3. Keď je dosiahnutá teplota na smaženie, tak až potom nalejte do panvice olej a potom do nej vložte pripravovaný pokrm.

Upozornenie: Pokrm otáčajte, aby sa nepripekol.

Vypnutie senzoru smaženia

Zvoľte varnú zónu a v nastavení zvoľte **0.0**. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.



Detská poistka

Pomocou detskej poistky zabránite tomu, aby deti zapli varnú zónu.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky


Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia:

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Stlačte na cca 4 sekundy symbol . Symbol  sa rozsvieti na 10 sekúnd.

Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia:

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Stlačte na cca 4 sekundy symbol .

Detská poistka je odblokovaná.

Automatická detská poistka

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


Zapnutie a vypnutie


Ako zapnúť automatickú detskú poistku nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".



Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak utierate ovládací panel, keď je varná doska zapnutá, môže dôjsť k zmene nastavenia. Aby sa tak nestalo, je varná doska vybavená funkciou, ktorou je možný ovládací panel za účelom vyčistenia zablokovať.

Zapnutie: Stlačte symbol . Zaznie signálny tón. Ovládací panel sa zablokuje na 35 sekúnd. Môžete utrieť povrch ovládacieho panela bez toho, aby sa zmenilo nastavenie.

Deaktivácia: Po 35 sekundách sa ovládací panel odblokuje. Ak chcete ovládací panel odblokovať skôr, stlačte symbol .

Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie signálny tón. To upozorňuje na to, že sa ovládací panel čoskoro odblokuje.
- Zablokovanie za účelom vyčistenia nemá žiadny vplyv na hlavný vypínač. Varná doska môže byť kedykoľvek vypnutá.



Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhšiu dobu v prevádzke a nebola urobená žiadna zmena nastavenia, tak sa aktivuje automatický bezpečnostný vypínač.

Varná doska prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny zabliká striedavo **FB** a ukazovateľ zostatkového tepla **h** alebo **H**.

Ak sa dotknete ľubovoľného symbolu, tak sa ukazovateľ vypne. Opäť môžete nastaviť varnú zónu.

Automatické zapnutie bezpečnostného vypínača sa riadi podľa nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

Spotrebič disponuje rôznymi základnými nastaveniami. Nastavenie môžete prispôsobiť svojim zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálne*. 1 Automaticky. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Signálne tóny 0 Potvrdzovací a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý iba chybový signál. 2 Je zapnutý iba potvrdzovací signál. 3 Sú zapnuté všetky signálne tóny.*
c 3	Ukazovateľ spotreby energie 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c 5	Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu 00 Vypnutý.* 0 1:33 Doba do automatického vypnutia.
c 6	Dĺžka zvukového signálu časovej funkcie pri ukončení prípravy pokrmu 1 10 sekúnd* 2 30 sekúnd 3 1 minúta
c 7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky 0 Vypnutá.* 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 alebo 9 maximálny výkon varnej dosky.
c 11	Zmena prednastaveného ohrevu pre Funkciu Move. -9 Prednastavený ohrev pre prednú varnú zónu. -5 Prednastavený ohrev pre strednú varnú zónu. -1. Prednastavený ohrev pre zadnú varnú zónu.
c 12	Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c 13	Konfigurácia aktivácie flexi zóny. 0 Ako dve nezávislé varné zóny.* 1 Ako jediná varná zóna.

* Nastavenie z výroby

Ukazovateľ Funkcia**Obnovenia nastavenia z výroby**

Individuálne nastavenie.*




Späť na nastavenie z výroby.



* Nastavenie z výroby

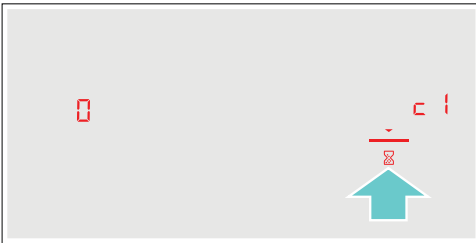
Vykonanie základného nastavenia

Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite na cca 4 sekundy symbolu . Prvé štyri hlásenia sú informácie o výrobku. Stlačte oblasť pre nastavenie, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Index zákazníckeho servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Ak znova stlačíte symbol , dostanete sa do ponuky základných nastavení. Na ukazovateli svieti **c i**, a  ako prednastavenie.



4. Znova stlačte symbol , kým sa neobjaví požadovaná funkcia.
5. Potom vykonajte požadované nastavenie.



6. Držte stlačený minimálne na 4 sekundy symbol .

Nastavenie sa uloží.

Opustenie ponuky základných nastavení

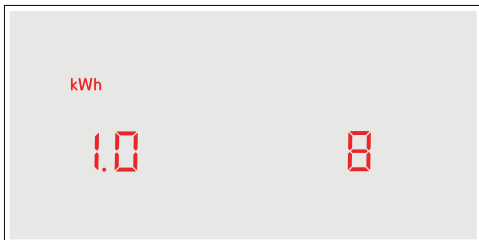
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia zobrazuje celkovú spotrebu energie počas posledného varenia na tejto varnej doske.

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kWh.

Na obrázku nájdete príklad so spotrebou vo výške **1.08** kWh.



Ako zapnúť túto funkciu nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

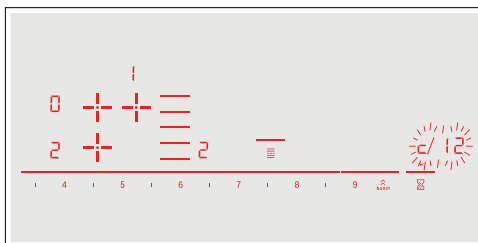
Test vhodnosti riadu

Táto funkcia umožňuje overenie rýchlosti a akosti procesu varenia v závislosti od riadu.

Výsledok je referenčnou hodnotou a závisí od vlastností nádob a použitej varnej zóny.

1. Studený riad s cca 200 ml vody postavte na stred varnej zóny, ktorej priemer sa najviac blíži priemeru nádoby.
2. Prejdite na základné nastavenie a vyberte nastavenie **c 12**.
3. Stlačte oblasť nastavenia.
Na ukazovateli varnej zóny bliká **-**. Funkcia bola aktivovaná.

Po 20 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny objaví výsledok týkajúci sa akosti a rýchlosti procesu varenia.



Overte výsledok pomocou nižšie uvedenej tabuľky:

Výsledok

- | | |
|---|--|
| 0 | Nádobka nie je vhodná pre varnú zónu a preto nebude zahriata.* |
| 1 | Nádobka sa ohrieva pomalšie než by tomu malo byť a proces varenia neprebieha optimálne.* |
| 2 | Nádobka sa zahrieva správne a proces varenia prebieha správnym spôsobom.* |

* Ak je dostupná menšia varná zóna, ešte raz preskúšajte nádobu na varenie na menšej zóne.

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

Upozornenie

- Zóna Flex predstavuje iba jednu varnú zónu; pokladajte na ňu iba jednu varnú nádobu.
- Ak je vybraná varná zóna znateľne menšia než priemer riadu na varenie, pravdepodobne dôjde k ohrevu len prostrednej časti riadu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na výsledok varenia.
- Informácie ohľadne tejto funkcie sa nachádzajú v kapitole → „Základné nastavenia“.
- Informácie ohľadne druhu, rozmerov riadu sa nachádzajú v kapitole → "Indukčné varenie" → "Zóna Flex".

Čistenie spotrebiča

Vhodné produkty pre údržbu a čistenie si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

Varná doska

Čistenie

Po ukončení varenia je vždy potrebné varnú dosku vyčistiť. Zabraňuje to pripáleniu zvyškov jedál. Varnú dosku je nutné čistiť až po tom, keď sa ukazovateľ zostatkového tepla vypne.

Na čistenie varnej dosky používajte vlhkú špongiu a následne utrite do sucha suchou utierkou, aby ste sa vyhli usadzovaniu vodného kameňa.

Je nutné používať len čistiace prostriedky určené pre varné dosky tohto typu. Je nutné dodržiavať odporúčania výrobcu uvedené na obale produktu.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- Neriedené tekuté čistiace prostriedky na umývanie riadu
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu
- Prostriedky na drhnutie
- Abrazívne čistiace prostriedky, akými sú spreje na rúru alebo odstraňovač škvŕn
- Hubky na drhnutie
- Vysokotlakový čistič alebo parný čistič

Odolné nečistoty odstránite najlepšie bežne predávanou škrabkou na sklo. Riadte sa pokynmi od výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo môžete zakúpiť prostredníctvom nášho zákaznického servisu.

Dobré výsledky docielite pomocou špeciálnych hubiek na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvŕny	
Zvyšky vodného kameňa a vody	Vyčistite varnú dosku, hneď ako vychladne. Môžete použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramické varné dosky.*
Cukor, zvyšky ryže alebo plasty	Odstráňte ihneď. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*
* Následne vyčistíte vlhkou špongiou a utrite do sucha mäkkou utierkou.	

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, kým je varná doska horúca, tým môžu vzniknúť škvŕny. Ubepečte sa, že ste odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rám varnej dosky

Aby ste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, dodržujte, prosím, nasledujúce upozornenie:

- Používajte iba teplú vodu s umývacím prostriedkom.
- Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.
- Nepoužívajte žiadne drhnúce alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo alebo špicaté predmety.

Často kladené otázky

Použitie

Prečo sa nedá zapnúť varná doska a prečo svieti symbol detskej poistky?

Je aktivovaná detská poistka.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Detská poistka".

Prečo blikajú ukazovatele a je počuť signálny tón?

Odstráňte tekutiny a zvyšky pokrmu z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli. Informácie o deaktivácii signálneho tónu nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Zvuky

Prečo sú počas varenia počuť zvuky?

V závislosti od vlastností dna varných nádob môžu behom prevádzky varnej dosky vznikať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nesignalizujú žiadnu poruchu.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako u transformátora:

Vzniká počas varenia pri vysokom stupni ohrevu. Zvuk zmizne alebo bude tichší, ak znížite stupeň ohrevu.

Hlboké pískanie:

Vzniká, keď sú varné nádoby prázdne. Tento zvuk zmizne, keď dáte do varnej nádoby vodu alebo potraviny.

Praskanie:

Vzniká u varných nádob z rôznych cez seba potiahnutých materiálov alebo pri súčasnom použití varných nádob rôznej veľkosti a rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva a druhu pripravovaného pokrmu.

Vysoké pískľavé tóny:

Môžu vznikať, ak sú súčasne zapnuté varné zóny na najvyšší stupeň ohrevu. Pískľavé tóny zmiznú alebo budú tichšie, keď znížite stupeň ohrevu.

Hluk ventilátora:

Varná doska je vybavená jedným ventilátorom, ktorý sa spustí pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varnej dosky, ak je nameraná teplota ešte príliš vysoká.

Rytmické tóny ako tikanie hodín:

Tento zvuk sa vyskytuje iba vtedy, ak používate tri alebo viac varných zón naraz a zmizne, popr. sa stíši, ak jednu varnú zónu vypnete.

Riad

Ktoré varné nádoby sú vhodné pre indukčnú varnú dosku?

Informácie o varných nádobách, ktoré sú vhodné pre indukčnú dosku, nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Prečo sa nezahrieva varná zóna a bliká stupeň ohrevu?

Varná zóna, na ktorej stoja varné nádoby, nie je zapnutá. Ubezpečte sa, či je príslušná varná zóna zapnutá.

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo sa nehodí na indukčné varenie. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Prekontrolujte, či je varná nádoba vhodná pre indukčné varenie a že jej umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v častiach → "Indukčné varenie", → "Zóna Flex" a → "Funkcia Move".

Riad

Prečo trvá tak dlho, než sa varné nádoby zohrejú, popr. prečo sa nezohrejú dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo nie je pre indukčné varenie vhodná. Prekontrolujte, či je varná nádoba vhodná pre indukčné varenie a že jej umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v častiach → "Indukčné varenie", → "Zóna Flex" a → "Funkcia Move".

Čistenie

Ako vyčistiť varnú dosku?

Optimálny výsledok dosiahnete pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov na sklokeramiku. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo brúsne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drhúce handry. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varnú dosku nájdete v kapitole → "Čistenie spotrebiča".

? Čo robiť v prípade poruchy?

Ak dôjde k poruche, jedná sa väčšinou o maličkosť, ktorú možno ľahko vyriešiť. Než budete volať zákaznický servis, mali by ste sa riadiť nasledujúcimi pokynmi.

Ukazovateľ	Možná príčina	Odstránenie poruchy
Žiadny ukazovateľ.	Prerušenie napájania. Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Porucha elektronickej sústavy.	Skontrolujte pomocou iných elektrických zariadení, či nedošlo v elektrickej sieti ku skratu. Uistite sa, že spotrebič bol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznický servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Utrite varnú dosku do sucha alebo z nej odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká – .	Nastala porucha elektronickeho systému.	Na potvrdenie poruchy prikryte na chvíľu ovládací panel rukou.
F2	Došlo k prehriatiu elektronickeho systému a patričná varná zóna bola vypnutá.	Počkajte než sa elektronický systém dostatočne schladí. Následne stlačte ľubovoľný symbol na varnej doske.
F4	Došlo k prehriatiu elektronickeho systému a všetky varné zóny boli vypnuté.	
F5 + stupeň ohrevu	Blízko ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Existuje riziko prehriatia elektronickeho systému.	Odstráňte hrniec. Ukazovateľ poruchy bude za okamih vypnutý. Je možné pokračovať vo varení.
F5 a signál	Blízko ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Varná zóna bola vypnutá pre zabezpečenie elektronickeho systému pred prehriatím.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú obslužnú plochu. Keď bude ukazovateľ poruchy vypnutý, je možné pokračovať vo varení.
F1/F6	Došlo k predehriatiu varnej zóny a jej vypnutiu pre zabezpečenie ochrany.	Počkajte než sa elektronický systém dostatočne schladí a opätovne zapojte varnú zónu.
F8	Varná zóna bola používaná nepretržite dlhší čas.	Bol aktivovaný automatický bezpečnostný vypínač. Pozrite kapitolu „Automatické vypnutie varnej zóny“.
E9000 E9010	Sieťové napätie je chybné. Je mimo bežný prevádzkový režim.	Spojte sa s Vaším dodávateľom elektrickej energie.
U400	Varná doska nie je správne zapojená.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Uistite sa, že bola pripojená v súlade so schémou zapojenia.
dE	Je aktivovaný demo režim.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. Behom ďalších 3 minút stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Je aktivovaný demo režim.

Nepokladajte horúce hrnce na ovládací panel.

Upozornenie

- Ak sa na ukazovateli objaví **E**, podržte stlačený senzor patričnej varnej zóny, aby bolo možné prečítať kód poruchy.
- Ak daný kód poruchy nebol v tabuľke uvedený, odpojte varnú dosku od elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a opätovne pripojte. Ak sa ukazovateľ objaví opäť, kontaktujte zamestnanca servisného pracoviska a uveďte presný kód poruchy.



Zákaznícky servis

Náš zákazníkcky 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.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Zákazníckemu servisu je nutné oznámiť označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) spotrebiča. Výrobný štítok s týmito číslami sa nachádza:

- Na liste spotrebiča.
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo E je viditeľné tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Index zákazníkckeho servisu (KI) a výrobné číslo FD je tiež možné overiť, na základe vstupu do základného nastavenia. Informácie ohľadne tejto témy sú uvedené v kapitole → „Základné nastavenie“.

Nezabudnite, že zavolanie servisného pracovníka v prípade nesprávnej obsluhy spotrebiča je spoľatnené i v záručnom období.

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu. Môžete si byť istí, že oprava bude vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú pre vaše spotrebiče originálne náhradné diely.

Skúšobné pokrmy

Nižšie uvedená tabuľka bola vytvorená pre inštitúcie vykonávajúce testy za účelom uľahčenia preskúšania našich spotrebičov.

Údaje uvedené v tabuľke sa vzťahujú na náš riad, príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielná kuchynská súprava na indukčnú dosku HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

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

Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Doba trvania (min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
Roztopenie čokolády Poleva (napr. firmy Dr. Oetker, horká čokoláda 55 % 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky napr. šošovicová polievka s párkami firmy Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	Cca. 1:30 (zamiešať po cca 1 min)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	Cca. 2:30 (zamiešať po cca 1 min)	Áno	1.5	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % obsah tuku) a štipka soli						
1. Rozpustíte maslo, pridajte múku a soľ, ohrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Do zápražky pridajte mlieko a pri stálom miešaní priveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď sa bešamelová omáčka zavarí, ponechajte ju na varnej zóne na ďalšie 2 minúty, stále miešajte.		-	-	-	2	Nie

* Recept zhodujúci sa s normou DIN 44550

** Recept zhodujúci sa s normou DIN EN 60350-2

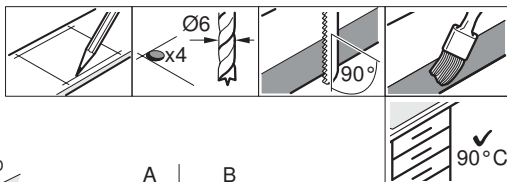
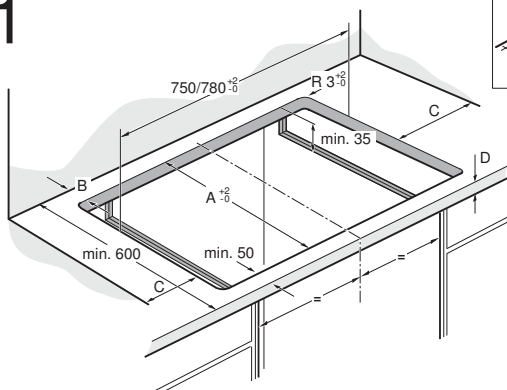
Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie	
			Doba trvania (min:sek)	Po-krievka	Stupeň ohrevu	Po-krievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Mlieko ohrejte do okamihu, než sa začne zdvíhať hore. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy pokrmu spolu s predhriatím cca 45 min.						
Prísady: 190 g ryža guľatozrná, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % obsah tuku) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (zamiešať po 10 min)	Áno
Prísady: 250 g ryža guľatozrná, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % obsah tuku) i 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (zamiešať po 10 min)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka ostatné prísady a ohrejte ich, stále miešajte. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu, kedy mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, varte na miernom ohreve po dobu cca 50 min.						
Prísady: 190 g ryža guľatozrná, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % obsah tuku) i 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g ryža guľatozrná, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % obsah tuku) i 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g ryža guľatozrná, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g ryža guľatozrná, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno
Bravčové karé						
Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacínok**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na 1 porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Hrniec Ø 22 cm	9	Až teplota oleja dosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
* Recept zhodujúci sa s normou DIN 44550						
** Recept zhodujúci sa s normou DIN EN 60350-2						



sk Montážny návod



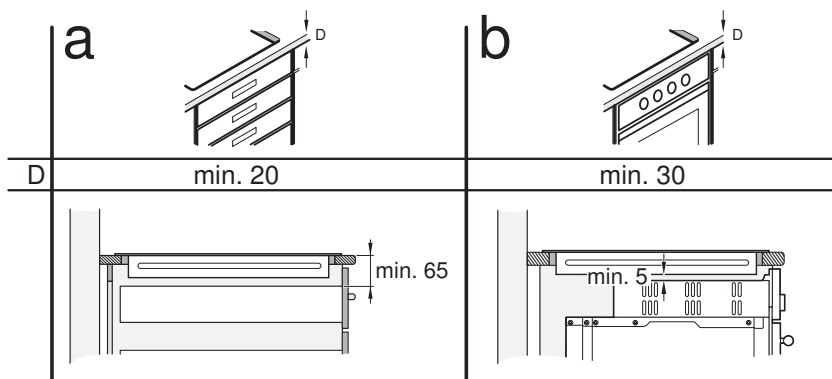
1



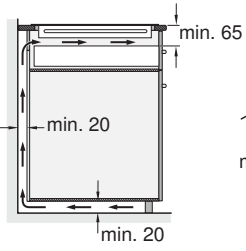
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

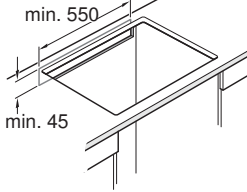
2



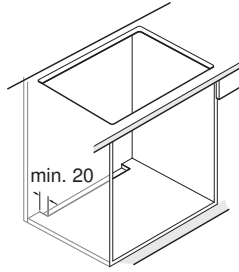
3a



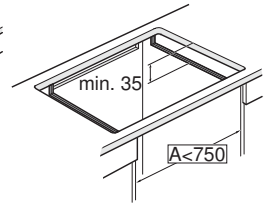
3b



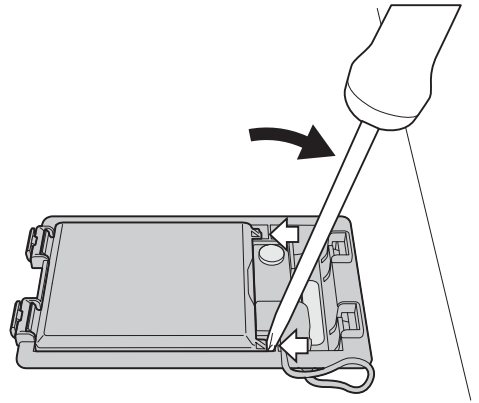
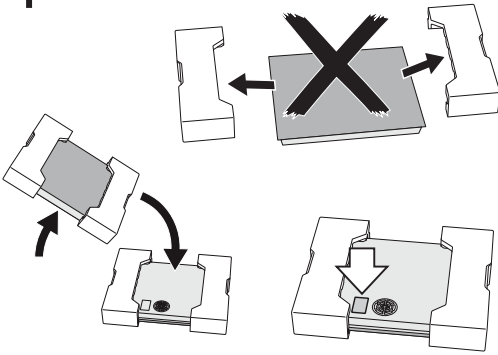
3c



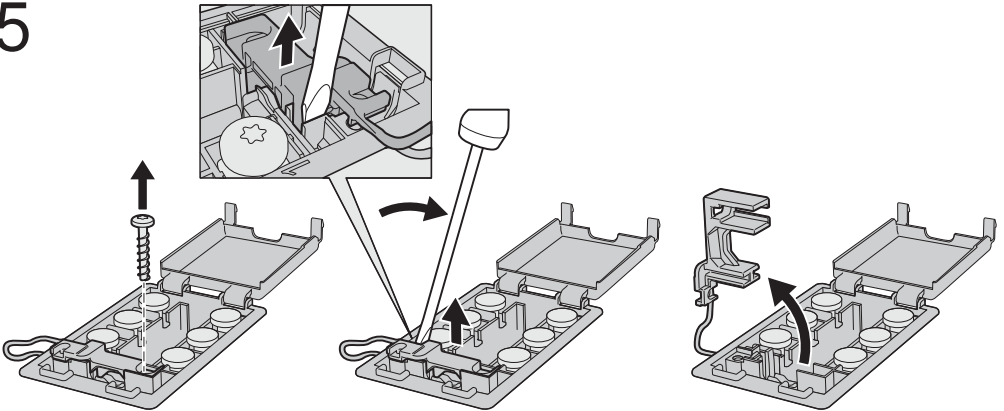
3d



4

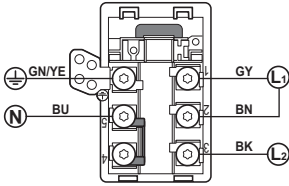


5

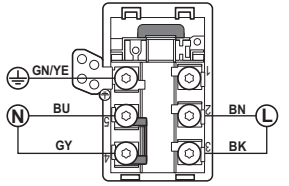


6

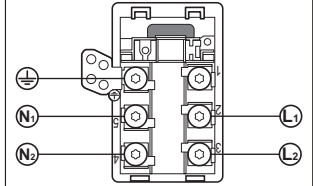
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N ~

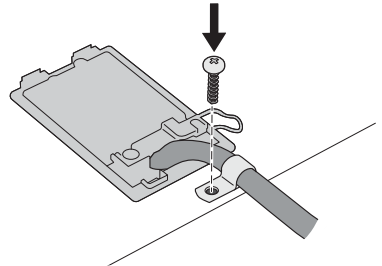
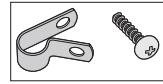
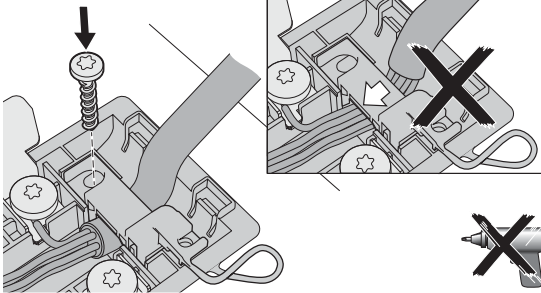


220-240V/380-415V 2L/2N~

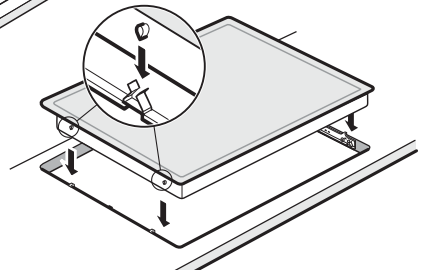
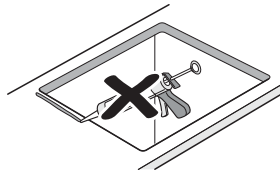
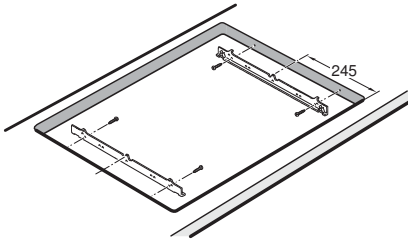
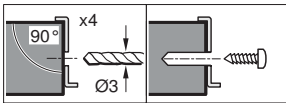


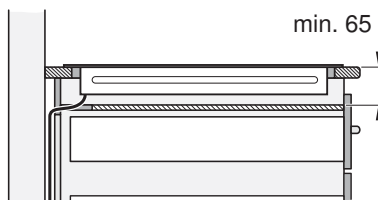
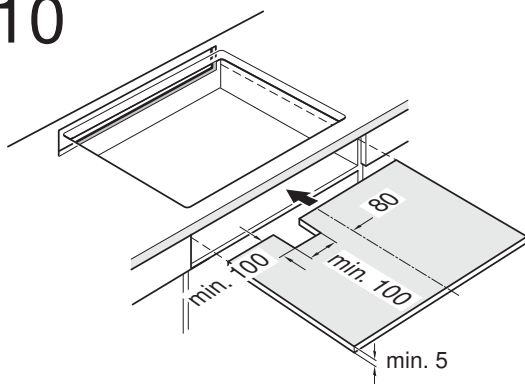
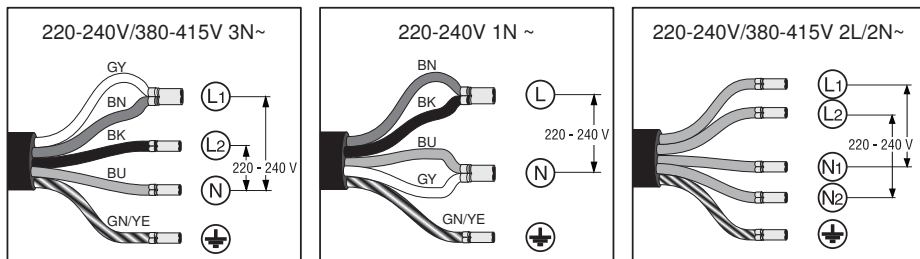
7a

7b



8





Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí osoba, ktorá spotrebič inštalovala. Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Pripojenie do elektrického prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.

Spotrebič musí byť napojený naprevo a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

Typy na pripojenie:

Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybných elektrických inštalácií.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákazníckeho servisu. Potrebne údaje o pripojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálnej stanovenej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

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

Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostatočujúca stabilita.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

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

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte tiesky.

Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Upozornenie: Pokiaľ je šírka otvoru zabudovania 780 mm, použite príslušenstvo, ktoré bolo dodané spoločne so spotrebičom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Priehradka musí mať hrúbku minimálne 20 mm. Vzdialenosť medzi hornou oblasťou priehradky a hornou oblasťou zásuvky musí predstavovať 65 mm.

Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt (**obrázok 10**).

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.

Upozornenie: Ak bude varný panel zabudovaný nad rúrou na pečenie inej značky, je potrebné použiť medzidno z dreva (obrázok 10).

Ventilácia, obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť spotrebiča, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná.

Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (obrázok 3a).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (obrázok 3b).
- Ak nie je dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm od zadnej steny nábytku, musí byť v dolnej časti otvor (obrázok 3c).
- V prípade, že nie je priestor širší ako 750 mm, orežte bočné steny (obrázok 3d).

Upozornenie:

- Ak bude spotrebič zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.
- Dolný sokel neuzavrite hermeticky.

Zabudovanie spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9

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

U spotrebičov bez vopred inštalovaného kábla zaveste sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice (obrázok 4).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (obrázok 5).
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (obrázok 6):

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: šedý

Upozornenie

- Keď je pripojenie uskutočnené podľa schémy zapojenia 2L/2N-, usporiadanie mostíkov sa musí zmeniť podľa schémy.
 - Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.
5. Sieťový pripojovací kábel pripevníte pomocou hadicovej svorky a utiahnete upevňovacie skrutky (obrázok 7a).
 6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.
Upozornenie: Kábel umiestnite v stredovej oblasti pripojovacej zásuvky, aby sa uláhčilo uzavretie.
 7. Keď sa sieťový kábel prekrýva so zásuvkou, kábel upevnite priloženými kábovými páskami na dolnú stranu varného panela (obrázok 7b).

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1 Inštalácia nosných koľajníc

- Ak sú už namontované nosné koľajnice, odstráňte ich a nainštalujte nové.
- Pri dláždených pracovných doskách používajte otvory so závitom.

– Pri pracovných doskách z kameňa koľajnice prílepte. (Použite na to lepidlo, ktoré je žiaruvzdorné a ktoré je vhodné na lepenie kovov a na lepenie kameňa).

2 Vložte spotrebič do priestoru na zabudovanie.

- Nesmiete priškripnúť sieťový pripojovací kábel a viesť ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedenie k prípojnej krabici vedte zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich plôch varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- V prípade dláždených pracovných dosiek: Utesnite škáry pomocou silikónovej hmoty.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: šedý

- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

Upozornenie: Skontrolujte či je spotrebič pripravený na prevádzku. Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400**, **E05 13** alebo **E**, nie je správne pripojený. Odpojte spotrebič z elektrického napätia a prekontrolujte zapojenie elektrických káblov.

Demontáž spotrebiča

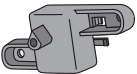
Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča!

Neskusajte vytiahnuť spotrebič páčením zhora.

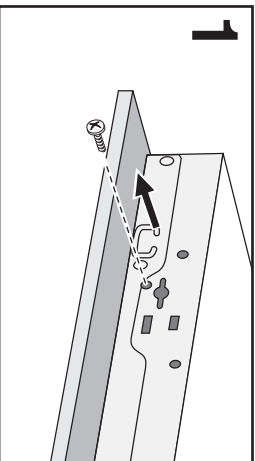


x 2

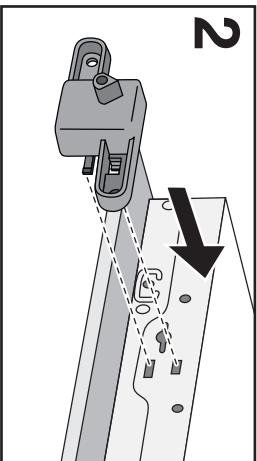


x 2

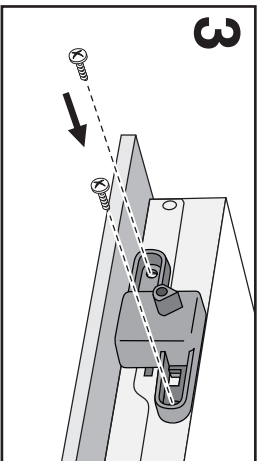
x 4



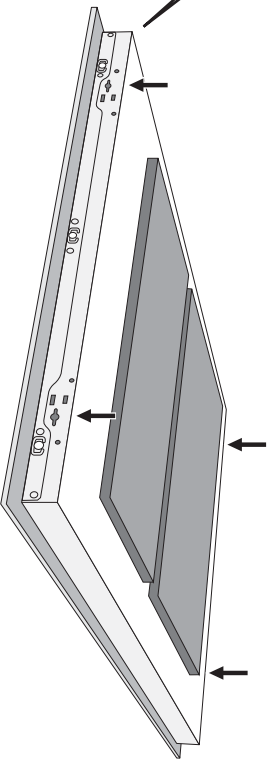
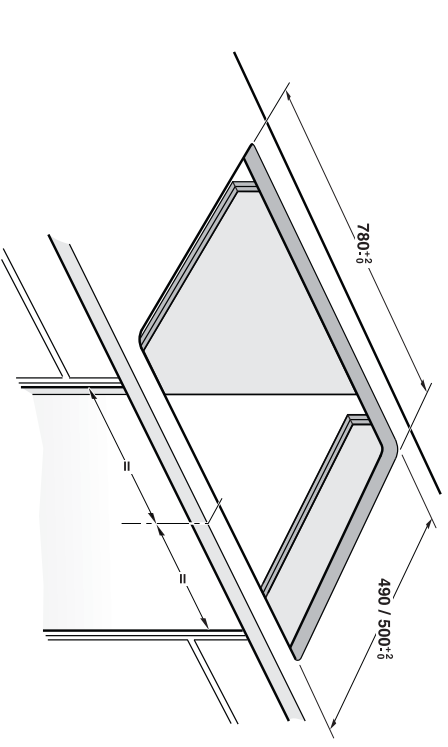
1

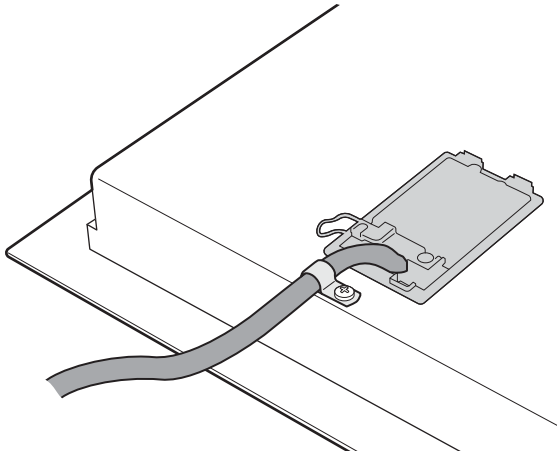
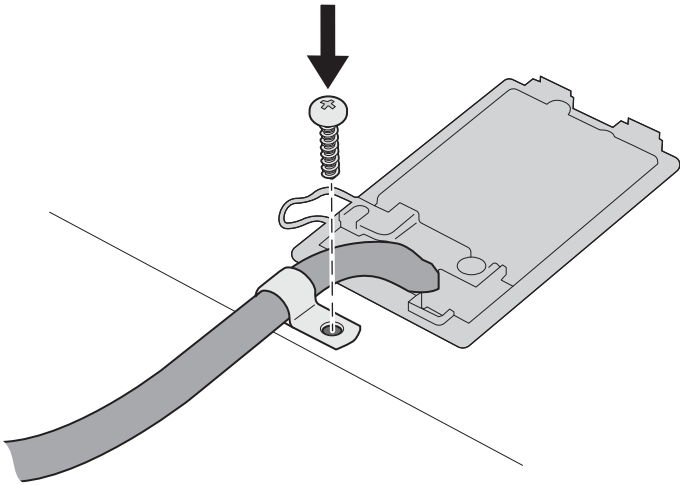
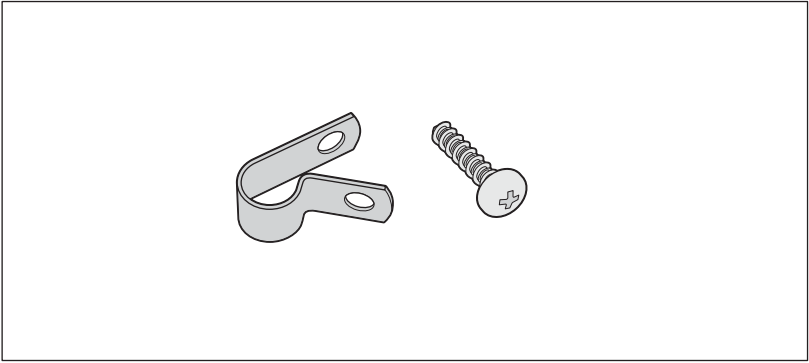


2



3





Objednávková karta

Objednaťte si kuchársku brožúru pre svoju
vlastnú dosku, práve teraz a získajte s ňou
PerfectFry.



www.bosch-home.com/sk



20.11.15 09:00



www.bosch-home.com/sk



9301112623

000002-2017-000002-20171002-0000-3

Objednávková karta

Meno

Adresa

E-Mail

E-Mail

ISSUES

Hofmann GmbH & Co. KG

Druck + Medien

Trostbergstr. Straße 2

83301 Traunreut

Germany

sk

Vyhľadajte si pre vás množstvo vynikajúcich receptov, ktoré sú šité na
mieru vašej novej varenej dosky Bosch. Pokiaľ nenájdete brožúru
s receptami vo svojom jazyku, môžete si objednať bezplatnú verziu
kvalitnú výtlačnú brožúru. Stačí vyplniť túto objednávkovú kartu. Pre
zadanie objednávky musíte napísať krátky kód požadovaného jazyka,
uvesti svoju adresu a priložiť dostatočne postovné k tejto karte.
 Indikuje, či môžeme klásť otázky týkajúce sa tohto produktu.

Prečítajte si tieto smernice -
oddelok vám pomôže lepšie.
www.bosch-home.com/sk



20.11.15 09:00



www.bosch-home.com/sk

Jednoducho a rýchlo

Senzor smaženia

sk

Senzor smaženia uľahčuje varenie a zaručuje vynikajúce výsledky smaženia. Automaticky sa udrži teplota, bez toho, aby ste museli meniť zvolený stupeň smaženia.

Metóda

- I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- II) Zvoľte varnú zónu.
- III) Dočkajte sa symbolu Na ukazovateľi varnej zóny sa rozsvieti .
- IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
- V) Symbol blika, dokiaľ nebude dosiahnutá teplota na smaženie. Potom zaznie signálny tón. Symbol bude svietiť.
- VI) Po zaznení signálneho tónu nalejte do panvice olej a spusťte smaženie.

Návod na obsluhu
 Ďalšie informácie nájdeť v rozsiahlom návode na obsluhu pre varnú dosku v oddelku „Senzor smaženia“. Pozorne si prečítajte tento odsek.

1	2	3	4	5
veľmi nízky	nízky	stredný - nízky	Stredný - vysoký	vysoký
Príprava a varenie omáčok, dusenie zeleniny, smaženie pokrmov na prírodnom oleji extra, masle alebo mliekovej. napr. omietky.	Smaženie pokrmov na prírodnom olivovom oleji extra, masle alebo mliekovej. napr. omietky.	Smaženie rybi a sýnych plátkov, napr. hrakovej a palivy.	Smaženie steakov, vreckov alebo well done, hľbokozmrzaných ošatovaných pokrmov, napr. razne, čerstvé ražú a zelenina.	Smaženie pokrmov pri vysokej teplote, napr. steak rare, zemiakové plátky a hľbokozmrzanie hrakovej.



Maso	Min.
Rezne, prírodné alebo obalované	4 - 6-10
Filet	4 - 6-10
Koňatky*	3 - 10-15
Cordon bleu, Viedenský rezač**	4 - 10-15
Steak, rare (sily 3 cm)	5 - 6-8
Steak, medium alebo well done (sily 3 cm)	4 - 8-12
Hľbokozmrzanie pečeného prsta (sily 2 cm)*	3 - 10-20
Prky, sporené alebo surové**	3 - 6-20
Hamburgety, hrakový kachľový	3 - 6-30
Sečaná pečienka	2 - 6-9
Regu, gyros	4 - 7-12
Mleté maso	4 - 6-10
Stĺnna	2 - 5-8
Ryba, dusená, celá, napr. dstruh	3 - 10-20
Rybské file, prírodné alebo obalované	3-4 - 10-20
Garatky, vabi	4 - 4-8

Zelenina	Min.
Cesnak, cibula	1-2 - 2-10
Cuketa, baklažán	3 - 4-12
Peprica, zelená špargľa	3 - 4-15
Zelenina dusená na oleji, napr. cuketa, zelená paprika	1 - 10-20
Hľby	4 - 10-15
Glazovaná zelenina	3 - 6-10
Peče	4 - 15-20
Cordon bleu**	4 - 10-30
Hydrovne prsta*	4 - 10-30
Kurače mäseť	4 - 10-15
Gyros, kebab	3 - 5-10
Rybské file, prírodné alebo obalované	3 - 10-20
Rybské prsty	4 - 8-12
Hrakové panvice, napr. zeleninové panvice s kuracím mäsom	3 - 6-10
Hrakové prsty	4 - 8-12
Camembert/syr	3 - 10-15
Rajčínová omáčka so zeleninou I	25 - 35
Bečnel	1 - 10-20
Surová omáčka, napr. z borjany zoly	1 - 10-20
Redukované omáčky, napr. bolognská omáčka, rajčínová omáčka	1 - 25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1 - 15 - 25

Ryby	Min.
Stĺnna	2 - 5-8
Ryba, dusená, celá, napr. dstruh	3 - 10-20
Rybské file, prírodné alebo obalované	3-4 - 10-20
Garatky, vabi	4 - 4-8

Hľbokozmrzanie	Min.
Camembert/syr	3 - 10-15
Rajčínová omáčka so zeleninou I	25 - 35
Bečnel	1 - 10-20
Surová omáčka, napr. z borjany zoly	1 - 10-20
Redukované omáčky, napr. bolognská omáčka, rajčínová omáčka	1 - 25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1 - 15 - 25

Pokrmý z vajec	Min.
Palatinový**	5 - 5-6
Omietky**	2 - 3-6
Vojské oká	2-4 - 2-6
Mäsať vajcia	2 - 10-9
Thracic	3 - 4-15
Fancúlsky roast**	3 - 4-8
Zemľový	5 - 6-12
Opéčané zemiaky zo surových zemiakov	4 - 15-25
Zemľové placky**	5 - 2,5-3,5
Svajčiarске rosti	1 - 50-55
Glazované zemiaky	3 - 15-20

Omáčky	Min.
Camembert/syr	3 - 10-15
Rajčínová omáčka so zeleninou I	25 - 35
Bečnel	1 - 10-20
Surová omáčka, napr. z borjany zoly	1 - 10-20
Redukované omáčky, napr. bolognská omáčka, rajčínová omáčka	1 - 25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1 - 15 - 25

Nózne	Min.
Camembert/syr	3 - 7-10
Siernehojové pokrmý s rezance	1 - 5-10
Krútky	3 - 6-10
Mandľové/klasické orechy/jarčá plnivých oreškou	4 - 3-15

** niekoľkokrát obrátiť /** celková doba prípravy na porciu. Smažiť po sebe.

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Identifikácia modelu		PXV875DC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		5	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukce	
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 predná	∅	20 /21	cm
Pravá zadná	∅	20 /21	cm
V prípade nekrhových 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 predná		175,0	Wh/kg
Pravá zadná		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		171,3	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajnu 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 spotřebiče

Dovozca: 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.

Vyhĺasenie 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.

