



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Vestavná pečicí trouba

HB..37...

[cs] Návod k použití

Vestavná pečicí trouba

Obsah

 Použití dle určení	4	 Rámy	20
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	Vysazení a zavěšení rámu	20
Obecně	5	Vysazení a zavěšení výsuvných kolejnic	20
Halogenová žárovka	6	 Dvířka spotřebiče	22
 Příčiny poškození	6	Demontáž a montáž skleněných tabulí	22
Obecně	6	 Co dělat v případě poruchy?	23
 Ochrana životního prostředí	7	Samostatné odstranění závad	23
Úspora energie	7	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	24
Ekologická likvidace	7	 Zákaznický servis	24
 Seznámení se se spotřebičem	8	Číslo E-Nr. a číslo FD	24
Ovládací panel	8	 Programy	25
Tlačítka a displej	8	Nádoba	25
Druhy ohřevu a funkce	9	Příprava pokrmu	25
Teplota	10	Programy	26
Varný prostor	10	Nastavení programu	27
 Příslušenství	11	 Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	27
Standardní příslušenství	11	Všeobecné pokyny	27
Zasunutí příslušenství	11	Koláče a pečivo	28
Zvláštní příslušenství	12	Nákypy a zapékané pokrmy	31
 Před prvním použitím	13	Drůbež, maso a ryby	32
První uvedení do provozu	13	Zelenina a přílohy	35
Čištění varného prostoru a příslušenství	13	Dezerty	35
 Obsluha spotřebiče	13	Akrylamid v potravinách	35
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	13	Sušení	36
Nastavení druhu ohřevu a teploty	13	Zavařování	36
Rychloohřev	14	Kynutí těsta	37
 Časové funkce	14	Rozmrazování	38
Nastavení doby trvání	14	Udržování teploty	38
Nastavení konce	15	Zkušební pokrmy	39
Nastavení budíku	16		
Nastavení času	16		
 Dětská pojistka	17		
Aktivace a deaktivace	17		
 Základní nastavení	17		
Seznam základních nastavení	17		
Změna základních nastavení	17		
 Čištění	18		
Vhodné čisticí prostředky	18		
Plochy v pečicím prostoru	19		
Udržování spotřebiče v čistotě	19		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 11

Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenová žárovka

Varování – Nebezpečí popálení!

Osvětlení v troubě se velmi zahřívá. Ještě nějakou dobu po vypnutí hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se skleněného krytu. Při čištění zabraňte kontaktu s pokožkou.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

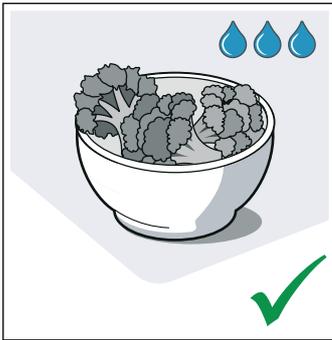
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění. → "Čištění" na straně 18
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Ochrana životního prostředí

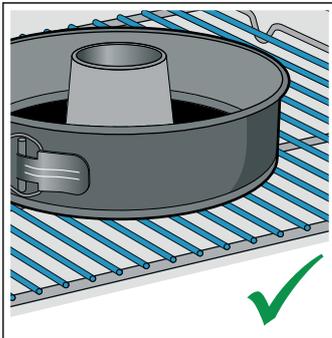
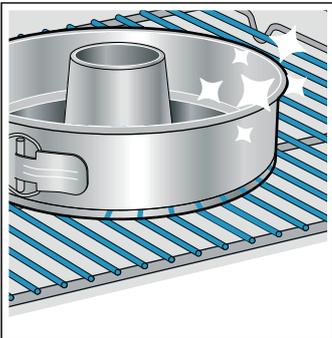
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

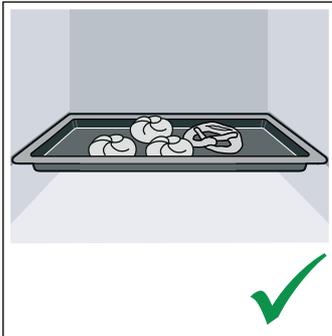
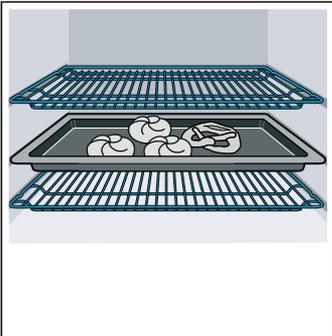
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



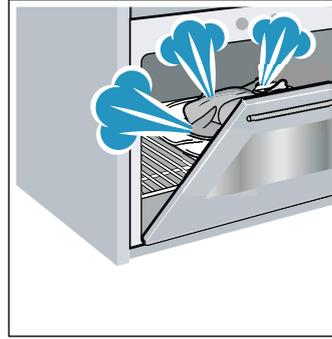
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



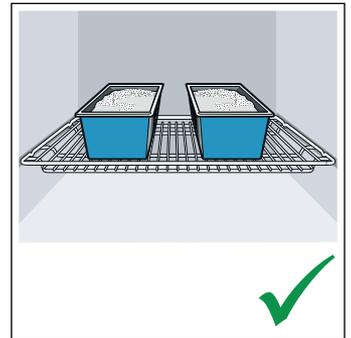
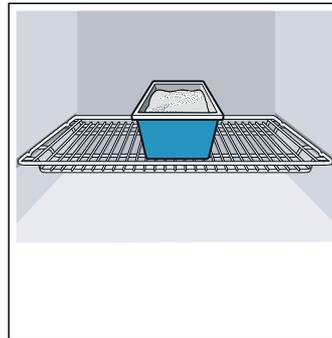
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.



- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

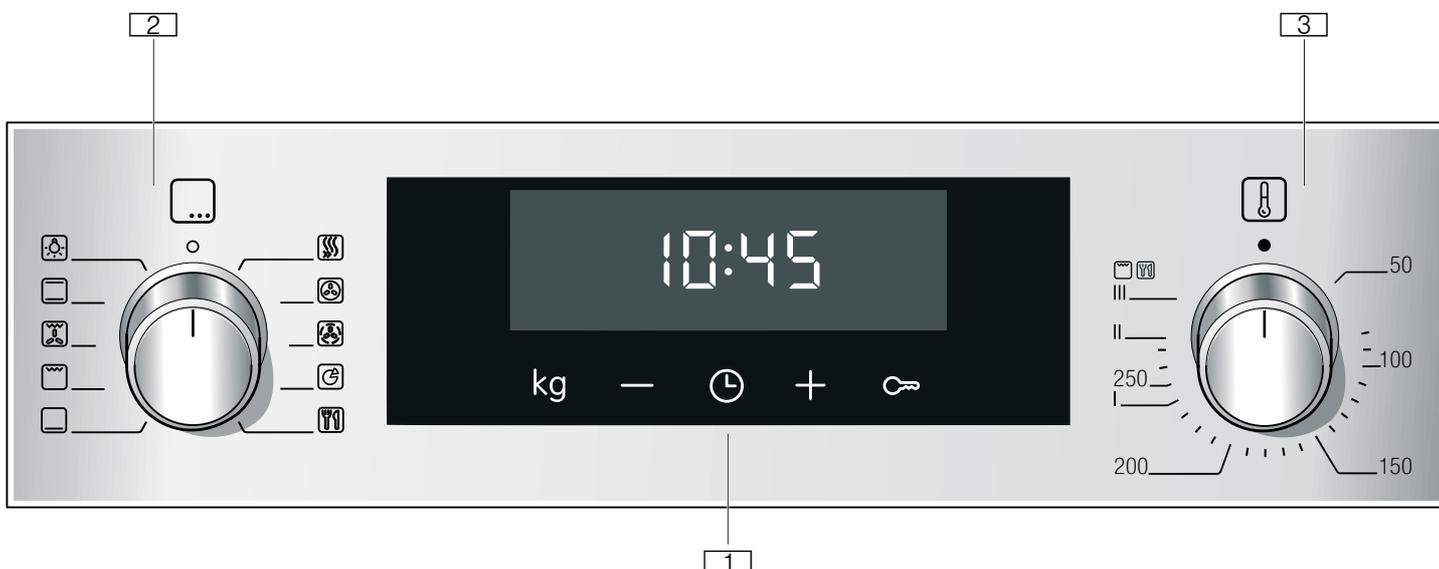
Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu lze nastavit různé funkce vašeho spotřebiče. Zde je přehledně vyobrazen ovládací panel a přiřazení ovládacích prvků.



1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými se nachází senzory. Pouhým dotykem na symbol zvolte funkci.

Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

2 Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu nebo další funkce.

Volič funkce můžete z nulové pozice otáčet doleva nebo doprava.

3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu na druh ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce.

Volič teploty můžete z nulové pozice otáčet pouze doprava, až nadoraz. Ne mimo tento rozsah.

Upozornění: U některých spotřebičů jsou voliče zapustitelné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte volič v nulové poloze.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavit různé dodatečné funkce vašeho spotřebiče. Na displeji se zobrazí příslušné hodnoty.

Symbol		Význam
🕒	Časové funkce	Opakovaným dotknutím zvolte čas 🕒, budík 🕒, dobu trvání 🕒 a konec 🕒.
-	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
kg	Hmotnost	U programů zvolte hmotnost.
🔒	Dětská pojistka	Funkce pečení trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu.

Displej

Hodnota, která je právě nastavována nebo se odpočítává, je na displeji zobrazena v popředí.

Pro využívání jednotlivých časových funkcí se několikrát dotkněte tlačítka 🕒. Hodnotu, která je právě v popředí, zobrazuje červený pruh nad nebo pod příslušným symbolem.

Druhy ohřevu a funkce

Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu a další funkce.

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly a oblasti použití.

Druh ohřevu	Použití
 3D horký vzduch	Pro pečení koláčů nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Mírný horký vzduch	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předežhřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 Stupeň na pizzu	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
 Dolní ohřev	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Velkoplošný gril	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Horní/dolní ohřev	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šřavnanou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

Další funkce

Vaše nová pečicí trouba vám nabízí ještě další funkce, které vám zde krátce vysvětlíme.

Funkce	Použití
 Rychloohřev	Rychlé předežhřívání varného prostoru, bez příslušenství.
 Osvětlení varného prostoru	Zapnutí osvětlení varného prostoru, bez funkce. Usnadní vám např. čištění varného prostoru.
 Programy	Pro mnoho pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramovány ve spotřebiči. → "Programy" na straně 25

Teplota

Pomocí voliče teploty se nastavuje teplota v troubě. Kromě toho se s ním volí i stupně pro další funkce.

Při nastavení teploty vyšší než 250 °C sníží spotřebič teplotu po cca 10 minutách na cca 240 °C. Pokud je váš spotřebič vybavený druhem ohřevu horní/dolní ohřev nebo dolní ohřev, toto snížení se zde neprovádí.

Poloha	Význam	
●	Nulová poloha	Spotřebič nehřeje.
50-275	Teplotní rozmezí	Nastavitelná teplota v pečicím prostoru ve °C.
1, 2, 3 nebo I, II, III	Stupně grilování	Nastavitelné stupně pro gril, velké plochy  a malé plochy  (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný
	Programy	Pozice pro funkci programu.

Ukazatel teploty

Linka ve spodní části displeje se vyplňuje ve třech krocích zleva doprava podle toho, čím vyšší je teplota ve varném prostoru.

Při předehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile jsou všechna tři políčka linky vyplněna červeně.

Během jednotlivých fází ohřevu v rámci režimu se linka zkracuje o jeden krok.



Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Varný prostor

Různé funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení varného prostoru

U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení varného prostoru během provozu zapnuto. Při ukončení provozu se vypne pomocí voliče funkcí.

Pomocí voliče funkcí lze osvětlení varného prostoru zapnout i bez zapnutého ohřevu. To vám pomůže např. při čištění spotřebiče.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

Standardní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

	<p>Rošť Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>
	<p>Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

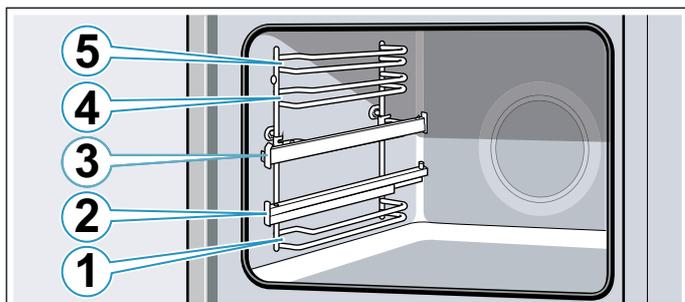
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má pět výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí v pečicím prostoru označena symbolem grilování.

V závislosti na typu spotřebiče je pečicí prostor vybavený jedním nebo více výsuvy nebo jedním či dvěma zacvakávacími výsuvy. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Zacvakávací výsuvy lze podle potřeby umístit do volných úrovní.

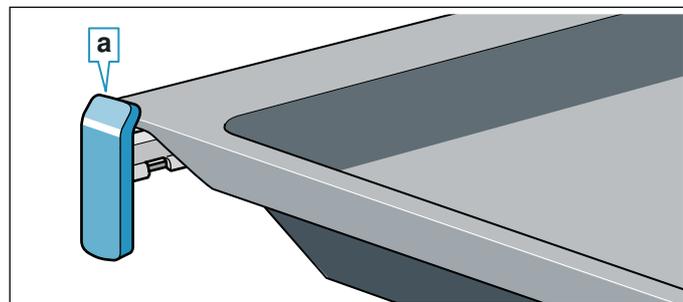


Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Pomocí výsuvů lze příslušenství vytáhnout dál.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné kolejnice.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvné kolejnice zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných kolejnic je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

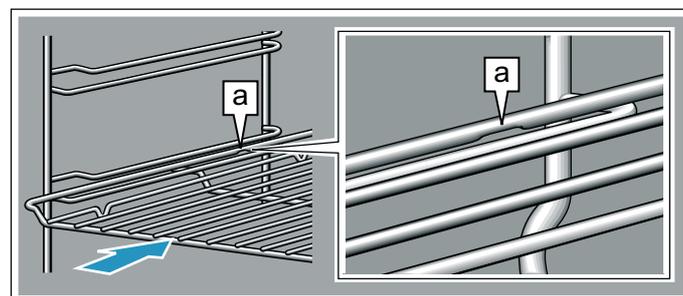
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z trouby.
- Rámy lze za účelem čištění z trouby vyjmout.
→ *Strana 20*

Funkce zaskočení

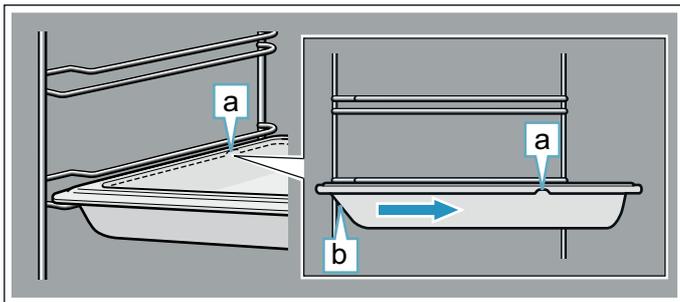
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů .



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

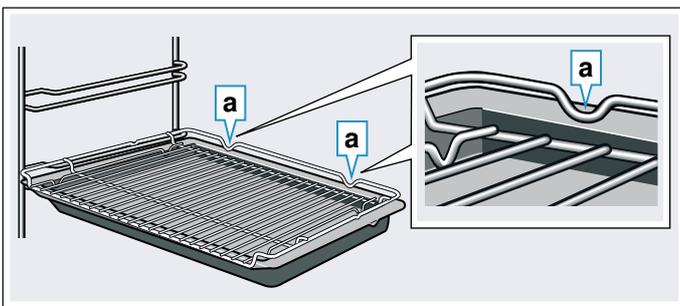


Kombinování příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním vysokým plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodící tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 24

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální vysoký plech

Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.

Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Dva univerzální vysoké plechy, úzké

Pro šfavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.

Univerzální vysoké plechy nepoužívejte se zacvakávacími výsuvy a nepokládejte je na rošt.

Profesionální vysoký plech

Pro přípravu velkého množství. Ideálně vhodný např. také na musaku.

Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.

Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Zacvakávací výsuv

Výsuvné kolejnice lze použít v jakékoli výšce. Lze umístit tolik výsuvů, kolik je volných úrovní.

Výsuvný systém jednoduchý

Díky výsuvným kolejnicím ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém dvojité

Díky výsuvným kolejnicím ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý

Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Před prvním použitím

Než budete moci využívat váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte varný prostor a příslušenství.

První uvedení do provozu

Po připojení k proudu se na displeji zobrazí čas. Nastavte aktuální čas.

Nastavení času

Dbejte na to, aby byl volič funkcí v nulové poloze.

Čas začíná na „12:00 hod.“.

1. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavte čas.
 2. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko .
- Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění varného prostoru a příslušenství

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte varný prostor a příslušenství.

Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehrějte uzavřený a prázdný varný prostor.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou oťete hladké plochy ve varném prostoru. Dokud se spotřebič ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole. → *"Obsluha spotřebiče" na straně 13*

Nastavení	
Druh ohřevu	3D horký vzduch 
Teplota	maximální
Doba trvání	1 hodina

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte.

Jakmile se varný prostor ochladí, mycím roztokem a hadrem umyjte hladké plochy.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

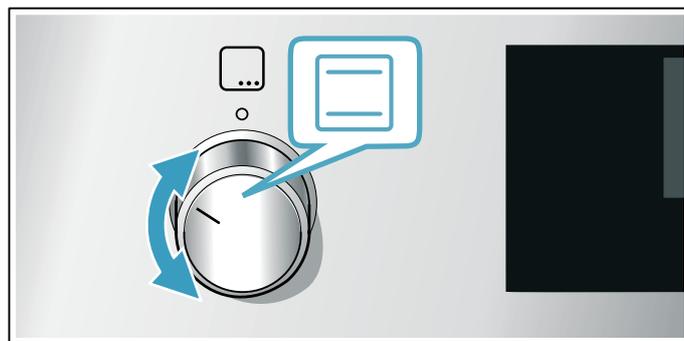
Pomocí voliče funkcí se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

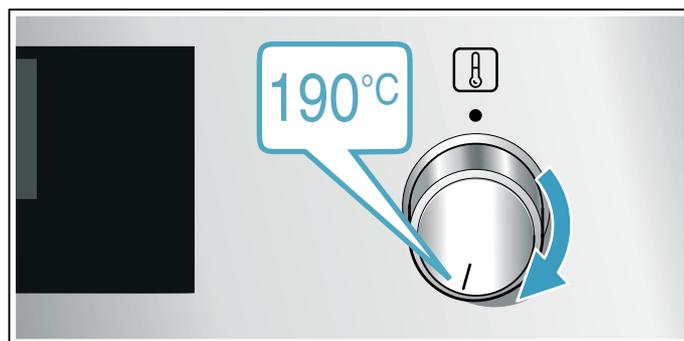
Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → *"Seznámení se se spotřebičem" na straně 8*

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev  při teplotě 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívát.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → *"Časové funkce" na straně 14*

Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychloohřev

S rychloohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Používejte nejlépe:

- 3D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

Rychloohřev používejte pouze při nastavené teplotě vyšší než 100 °C.

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

1. Nastavte volič funkcí na .
2. Voličem teploty nastavte teplotu.

Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívát.

Jakmile rychloohřev skončí, zazní signál. Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
Konec	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, takže provoz je ukončen v požadovanou dobu.
Budík	Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích a spotřebič neovlivňuje.
Čas	Dokud není v popředí zobrazena jiná probíhající funkce, na displeji spotřebiče je zobrazen čas.

Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete dobu trvání vyvolat tlačítkem . Po nastavení doby trvání se odpočítává čas do konce. Budík lze kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit dotykem na tlačítko .

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17

Nastavení doby trvání

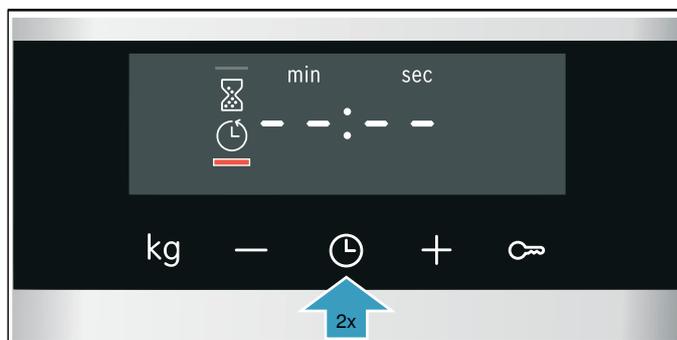
Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy pokrmu. Doba trvání úpravy pokrmu tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty: 10 minut u tlačítka a 30 minut u tlačítka .

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
 2. Dvakrát se dotkněte tlačítka .
- Na displeji je označena doba trvání .



3. Pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte dobu trvání.



Po pár sekundách se spotřebič začne zahřívat. Na displeji se odpočítává doba trvání.

U některých spotřebičů se doba trvání odměřuje na pozadí. Doba trvání můžete zjistit pomocí tlačítka ⌚.

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka **+**.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka **-** nebo **+** můžete dobu trvání kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu trvání pomocí tlačítka **-** na nulu. Spotřebič hřeje dále i bez nastavené doby trvání.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka ⌚ tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení konce

Čas doby trvání můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

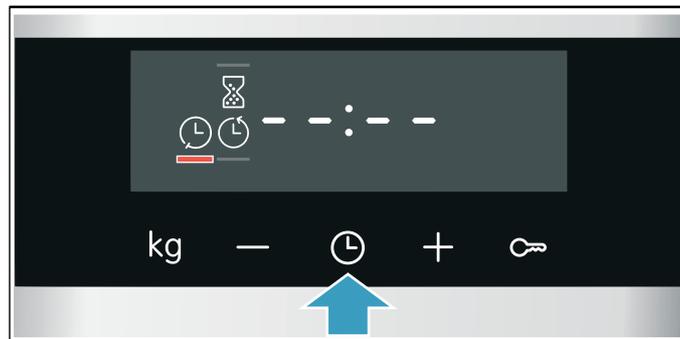
Upozornění

- Dbejte na to, aby pokrm nebyl v troubě příliš dlouho a nezkazil se.
- Konec nenastavujte, pokud již byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka ⌚ a pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte dobu trvání.
3. Znovu se jednou dotkněte tlačítka ⌚. Na displeji je označen čas konce doby trvání ⌚.



4. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** posuňte konec doby trvání na později.



Po pár sekundách spotřebič převezme nastavení. Na displeji je uveden čas konce. Jakmile se spotřebič spustí, doba trvání se odpočítává.

U některých spotřebičů se doba trvání odměřuje na pozadí. Doba trvání můžete zjistit pomocí tlačítka ⌚.

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka **+**.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka **-** nebo **+** můžete změnit čas konce. Po několika sekundách je změna převzata. Pokud se doba trvání již odpočítává, čas konce již nelze změnit. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Pro zrušení nastavte čas konce pomocí tlačítka **-** na aktuální čas plus dobu trvání. Spotřebič se začne zahřívat a doba trvání se odpočítává.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka \ominus tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení budíku

Budík běží paralelně s jinými nastaveními. Budík můžete nastavit kdykoli, také když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku nebo nastavená doba trvání.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze čas budíku nastavit ve 30ti sekundových krocích. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.

Podle toho, kterého tlačítka se nejprve dotknete, začne čas budíku u jiné navrhované hodnoty:

5 minut u tlačítka $-$ a 10 minut u tlačítka $+$.

1. Dotýkejte se tlačítka \ominus , dokud nebude označen symbol budíku \boxtimes .
2. Pomocí tlačítek $-$ nebo $+$ nastavte čas budíku. Po několika sekundách se spustí doba budíku.

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebič se tak automaticky vypne.

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na displeji je uvedena doba budíku na nule.

Libovolným tlačítkem budík vypnete.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka $-$ nebo $+$ můžete kdykoli změnit čas budíku. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu budíku pomocí tlačítka $-$ na nulu. Budík je vypnutý.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka \ominus tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení času

Po připojení nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Nastavte čas.

Volič funkcí musí být nastavený na nulu.

1. Tlačítkem $-$ nebo $+$ nastavte čas. Čas přestane blikat.
2. Potvrďte tlačítkem \ominus . Nastavený čas se uloží.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, jestli se čas bude na displeji zobrazovat, či nikoliv.

→ "Základní nastavení" na straně 17

Změna času

V případě potřeby můžete čas opět změnit, např. z letního na zimní.

Když je spotřebič vypnutý, dotýkejte se tlačítka \ominus , dokud nebude označen symbol času, a pomocí tlačítka $-$ nebo $+$ čas změňte.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Upozornění

- V základních nastaveních můžete zvolit, jestli bude nastavena funkce dětské pojistky či nikoliv.
→ "Základní nastavení" na straně 17
- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečící trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.

Aktivace a deaktivace

Pro aktivaci dětské pojistky musí být volič funkcí nastavený na nulu.

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

Na displeji se objeví příslušný symbol. Dětská pojistka je aktivována.

Upozornění: Pokud je nastaven čas budíku , běží dále. Dokud je aktivní dětská pojistka, čas budíku nelze změnit.

Pro deaktivaci opět stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy, dokud příslušný symbol na displeji nezhasne.

Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

Základní nastavení	Volba
 1 Ukazatel času	 = Vypnutí ukazatele času  = Zobrazení ukazatele času*
 2 Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času budíku	 = cca 10 sekund  = cca 30 sekund*  = cca 2 minuty
 3 Tón tlačítek při dotyku na tlačítko	 = vyp  = zap*
 4 Doba doběhu chladicího ventilátoru	 = krátká  = střední  = dlouhá*  = extra dlouhá
 5 Doba čekání, než se nastavení potvrdí	 = cca 3 sekundy*  = cca 6 sekund  = cca 10 sekund
 6 Možnost aktivovat dětskou pojistku	 = ne  = ano*
 7 Tvrdost vody**	 = změkčená  = měkká (do 1,3 mmol/l)  = střední (1,3–2,5 mmol/l)  = tvrdá (2,5–3,8 mmol/l)  = velmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)

* Nastavení z výroby (v závislosti na typu spotřebiče se nastavení z výroby mohou lišit)

** Nejsou dostupné u všech typů spotřebičů.

Změna základních nastavení

Volič funkcí musí být nastavený na nulové poloze.

1. Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.
Na displeji se objeví první základní nastavení, např.  1.
2. V případě potřeby změňte nastavení pomocí tlačítka  nebo .
3. Potvrďte tlačítkem .
- Na displeji se objeví další základní nastavení.
4. Pomocí tlačítka  tak projdete všechna základní nastavení a v případě potřeby je pomocí tlačítka  nebo  změníte.
5. Nakonec pro potvrzení opět stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy.

Všechna základní nastavení jsou potvrzena.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Upozornění: Po výpadku proudu se základní nastavení opět obnoví na nastavení z výroby.

Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Tip: Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.

Vnitřek spotřebiče

Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

Pozor!

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným rozehrátím.

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 3D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvořily úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Rámy

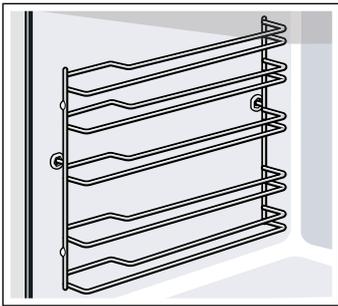
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

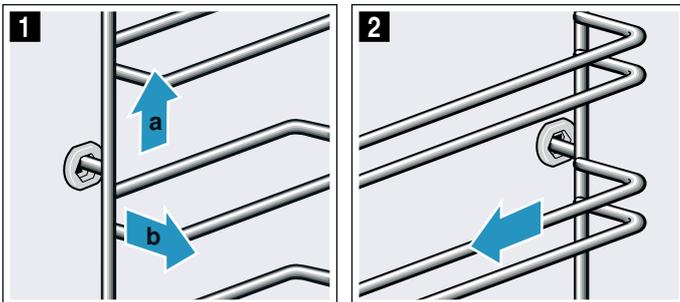
Varování – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu



1. Rám vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek **2**).

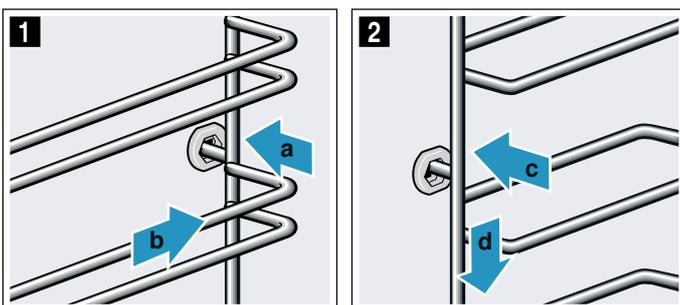


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. U obou rámu dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek **1**).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek **2**).



Vysazení a zavěšení výsuvných kolejnič

Podle typu spotřebiče musíte u spotřebičů s rámem změnit základní nastavení na „Teleskopický výsuv: ano“. Příslušné pokyny najdete v kapitole „Základní nastavení“. → *Strana 17*

V případě potřeby můžete všechny úrovně opatřit výsuvem.

Pokud je váš spotřebič vybavený ekolýzou, vyjměte z trouby kompletní rám pro vysazení a zavěšení výsuvných kolejnič. Povrchová úprava pro ekolýzu by se mohla poškodit.

Pokud je váš spotřebič vybavený pyrolýzou/samočištěním, vyjměte ze spotřebiče před čištěním výsuvné kolejnič z varného prostoru. Výsuvné kolejnič nejsou vhodné na pyrolýzu.

Upozornění

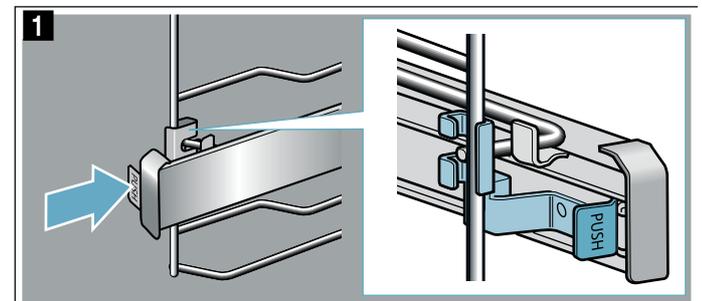
- Výsuvné kolejnič používejte pouze s univerzální pánví, plechem na pečení, roštem a příslušenstvím, které se umísťuje na rošt. Všechno ostatní příslušenství není vhodné.
- Výsuvné kolejnič nejsou vhodné pro spotřebiče s mikrovlnným ohřevem.

Varování – Nebezpečí popálení!

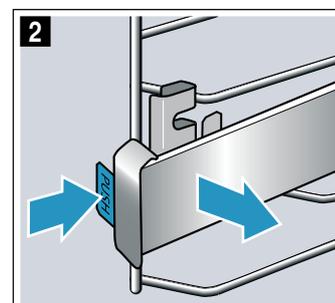
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení výsuvných kolejnič

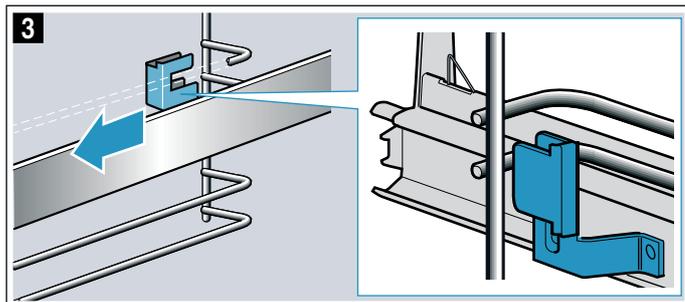
1. Za kolejnič zmáčkněte „PUSH“ a posuňte kolejnič dozadu (obrázek **1**).



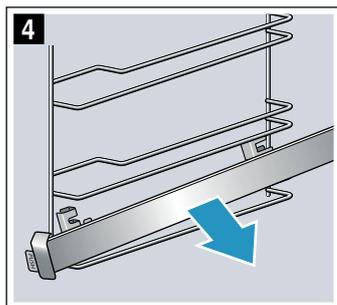
2. Držte stisknuté „PUSH“ a kolejnič posuňte ven (obrázek **2**).



3. Vytáhněte kolejnici dopředu, aby se vyháknul zadní držák (obrázek 3).



4. Vyndejte výsuvnou kolejnici (obrázek 4).

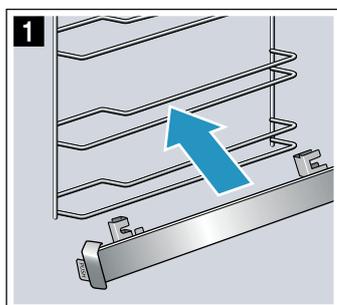


Výsuvné kolejnice čistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

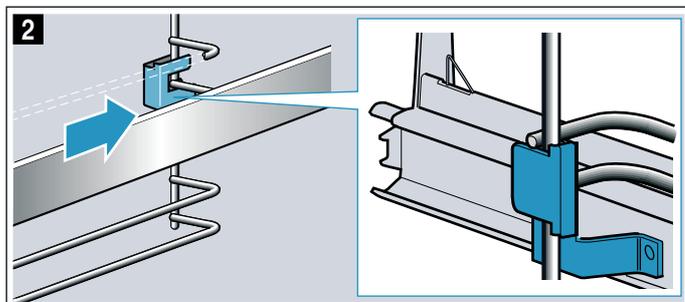
Zavěšení výsuvných kolejnic

Kolejnice pasují pouze vpravo nebo vlevo. Při zavěšování dbejte na to, aby bylo možné je vytáhnout dopředu.

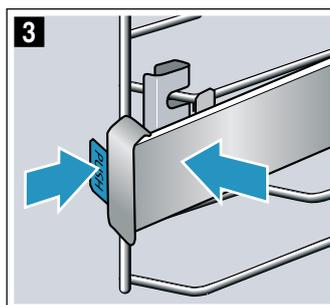
1. Kolejnice musí být umístěná mezi oběma vodicími tyčemi (obrázek 1).



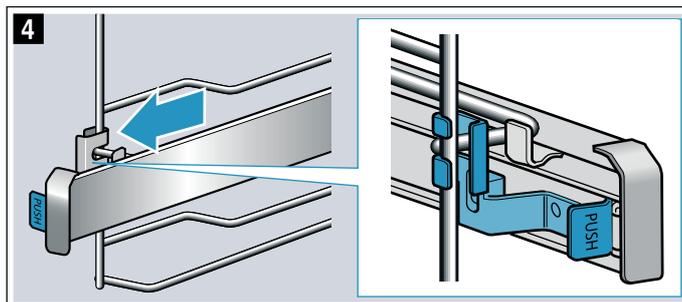
2. Nasadte držák vzadu mezi dolní a horní vodicí tyč (obrázek 2).



3. Zmáčkněte „PUSH“ a kolejnici posuňte dovnitř tak, aby se držák nacházel mezi oběma tyčemi (obrázek 3).



4. Uvolněte „PUSH“, držák zaskočí (obrázek 4). Poté kolejnici vytáhněte až na doraz a znovu ji zasuňte.



Dvířka spotřebiče

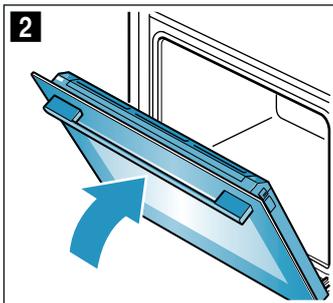
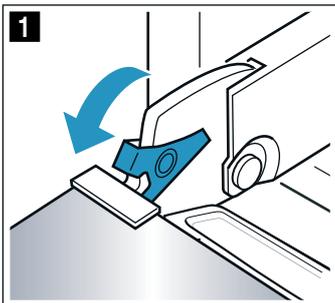
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

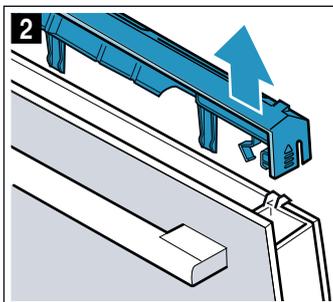
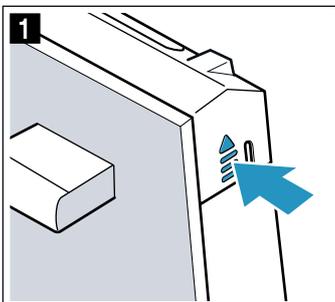
Zajištění dvírek spotřebiče

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče 2.

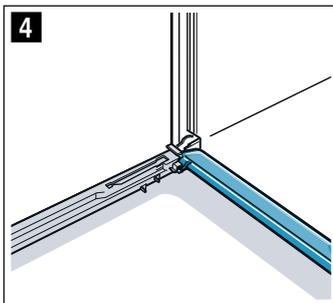
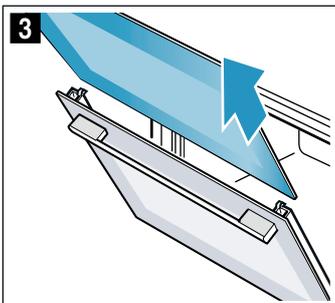


Demontáž skla dvírek

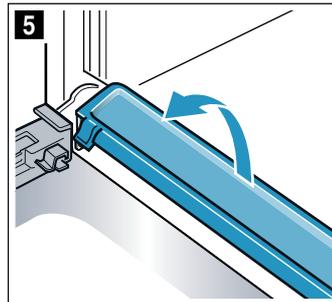
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
2. Sejměte kryt (obrázek 2).



3. Vytáhněte sklo dvírek (obrázek 3) a opatrně ho položte na rovnou plochu.
4. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu. K tomu zcela odklopte dvířka spotřebiče (obrázek 4).



5. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (obrázek 5).



Vyčistěte sklo dvírek čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

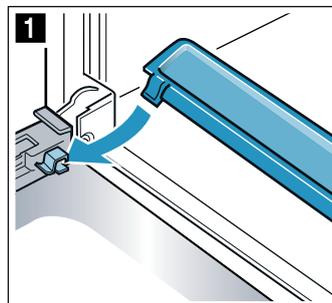
Varování

Nebezpečí úrazu!

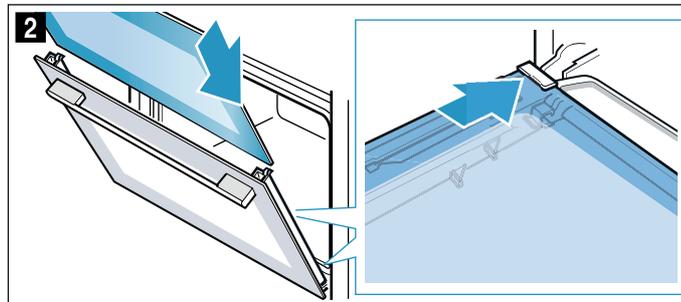
- Poškrábané sklo dvírek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvírek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvírek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvírek spotřebiče mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice.

Vestavění skla dvírek

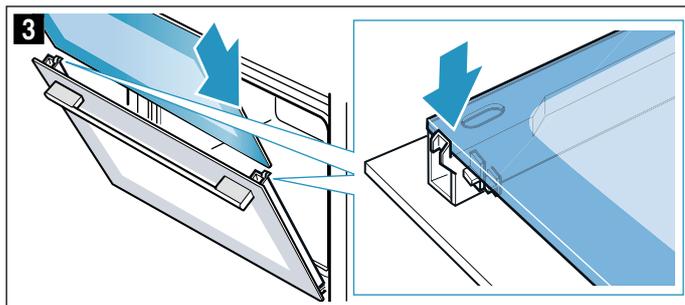
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadíte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek 1).



2. Úplně zavřete dvířka spotřebiče.
3. Zasuňte sklo dvírek a dbejte na to, aby bylo sklo dvírek dole správně v držáku (obrázek 2).



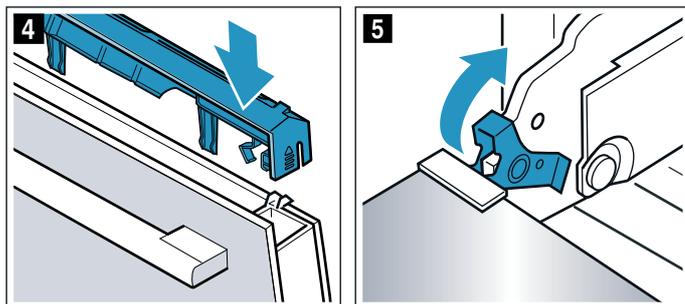
4. Sklo dvířek nahoře přitlačte (obrázek 3).



5. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).

6. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.

7. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 5).



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když je sklo dvířek řádně namontované.

? Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit závadu pomocí této tabulky.

Samostatné odstranění závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 27

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo SAFE .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nikdy se nepokoušejte spotřebič opravit sami. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení se symbolem „E“, např. **E05-32**, dotkněte se tlačítka ⌚. Chybové hlášení bude vymazáno. V tomto případě znovu nastavte čas.

Pokud šlo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení a číslo produktu.

→ "Zákaznický servis" na straně 24

Programy

Pomocí programů můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič pro něj převezme optimální nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být varný prostor příliš horký. Nechte varný prostor vychladnout a teprve poté spusťte program.

Nádoba

Dodržujte pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádoby:

Používejte nádoby odolné vůči teplotám do 300 °C.

Nejvhodnější je nádoby ze skla nebo sklokeramiky. Přes skleněné víko může působit gril a pečeně získá pěknou křupavou kůrku.

Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklé povrchy velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhědne a maso nebude dostatečně uvařené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po ukončení programu odklopte víko. Maso nechte ještě 8 až 10 minut grilovat při stupni grilování 3.

Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku, pokrm více zhnědne na spodní straně. Přidejte větší množství tekutiny.

Tip: Pokud bude šťáva příliš světlá nebo naopak tmavá, příště použijte menší resp. větší množství tekutiny.

Nevhodné nádoby:

Nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádoby z plastu nebo s plastovými uchy není vhodné.

Velikost nádoby:

Pečeně by měla dno nádoby pokrýt asi ze dvou třetin. Získáte tak ideální výpek.

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe vyndané z lednice.

Tip: Hodně libové maso zůstane šťavnaté, když jej obložíte plátky špeku.

Pokrm zvažte. Pro nastavení potřebujete znát hmotnost. Nastavte vždy nejbližší vyšší hmotnost.

Nádoby postavte na rošt. Vždy ji vkládejte do studené trouby.

Programy

Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva v mase se tak lépe rozloží.

Hmotnost lze nastavit v rozmezí 0,5 kg až 2,5 kg.

Upozornění: . Rozsah hmotnosti je záměrně omezený. Pro velmi velké pokrmy často není k dispozici žádná velká nádoba a výsledek pečení by neodpovídal.

Program	Potravina	Nádoba	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Pokyny	
01	Kuře , bez nádivky	Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Ne	2	Hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
02	Krůtí prsa	Vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost krůtích prsou	Maso předem neopékejte.
03	Eintopf , se zeleninou	Vegetariánský	Hluboký pekáč s poklicí	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
04	Guláš	Hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou	Hluboký pekáč s poklicí	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso vložte dolů a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
05	Sekaná , čerstvá	Sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	Pekáč s poklicí	Ne	2	Hmotnost pečeně	-
06	Dušená hovězí pečeně	Např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková pečeně	Pekáč s poklicí	Přilijte takové množství kapaliny, aby bylo maso téměř zakryté.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
07	Hovězí závitky	Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	Rolády téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou.	2	Hmotnost všech plněných závitků	Maso předem neopékejte.
08	Jehněčí kýta , propečená	Bez kosti, okořeněná	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
09	Telecí pečeně , libová	Např. svíčková nebo ořech	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
10	Pečená vepřová krkoviče	Bez kosti, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.

Nastavení programu

Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Musíte nastavit pouze hmotnost.

Hmotnost lze nastavit pouze ve stanoveném hmotnostním rozmezí.

1. Volič funkcí a volič teploty nastavte na program .
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Dotkněte se tlačítka **kg**.
4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte hmotnost pokrmu.
Po převzetí hmotnosti se na displeji zobrazí vypočítaná doba trvání. V případě potřeby se můžete pomocí tlačítka **kg** vrátit k programu.

Za několik sekund se program spustí. Na displeji se odpočítává doba trvání.

Jakmile bude program ukončen, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Doba trvání programu

Dobu trvání vámi nastaveného programu spotřebič automaticky spočítá. Zobrazí se, jakmile nastavíte hmotnost ke zvolenému programu.

Dobu trvání programu nelze měnit.

Dopékání

Jakmile je program a signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka **+**. Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.

Upozornění: Dopékání můžete opakovat libovolně často.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Posunutí času konce

U některých programů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka , dokud na displeji nebude označen symbol konce. Pomocí tlačítka **+** posuňte konec na později.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze změnit číslo programu a hmotnost.

Čas konce lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

Jestliže chcete program přerušit, spotřebič vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nejvhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Další informace najdete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Druh ohřevu mírný horký vzduch

Mírný horký vzduch je inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předeřhání.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy ohřevu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrm vkládejte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu od 120 °C do 230 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu mírný horký vzduch se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo, resp. forma na roštu: výška 2
- nízké pečivo, resp. na plechu na pečení: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

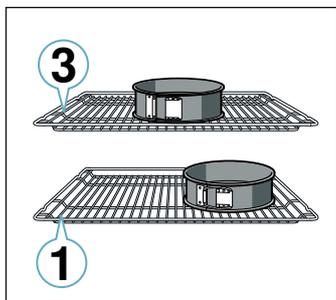
Pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.



Příslušenství

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

→ "Příslušenství" na straně 11

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

Koláče a pečivo

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

Pokud chcete používat silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Chléb a housky

Pozor!

Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	2		140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeňého těsta	Forma na dortový korpus	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč Tarte	Forma na koláč Tarte	3		190-210	25-45
Kynutý koláč	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* předehejte

Koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	20-45
Třený koláč, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-55
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	30-45
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	2		160-180	55-95
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		180-200	30-55
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	40-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-200*	10-15
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-200	45-60
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220*	35-45

* Předeheťat.

Drobné pečivo

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Muffiny	plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		160-170*	20-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		150-170	20-30
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		190-210	35-50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	35-45

* Předeheťat.

** 5 min předeheťat, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvá- ní v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3	☐	140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	130-140**	40-55
Cukroví	plech na pečení	3	☐	140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-160	15-25
Cukroví, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	140-160	15-25
Sněhové cukroví, bezé	plech na pečení	3	☉	80-90*	120-150
Bezé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	90-100*	100-150
Makrónky	plech na pečení	3	☉	90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	90-110	30-40

* Předehřát.

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvá- ní v min
Chléb, 750 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2	☉	-	200-220	20-40
Chléb, 1 000 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2	☉	-	200-220	35-50
Chléb, 1 500 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2	☉	-	200-220	40-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3	☉	-	240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3	☐	-	150-160*	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	plech na pečení	3	☐	-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	3	☐	-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	3	☐	-	220-240	15-25

* Předehřát.

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpra- vy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3	☉	190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2	☉	250-270*	25-35
Pizza, chlazená	Rošt	3	☉	170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2	☉	190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1	☉	190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	3	☉	180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1	☉	190-210	25-30
Minipizzy	Univerzální plech	3	☉	180-200	15-20
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2	☉	170-190	50-60
Quiche	Koláčová forma, černý plech	2	☉	190-210	25-35
Pirohy	Forma na náky	2	☉	170-190	65-75
Empanada (slané pirohy)	Univerzální plech	3	☉	180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1	☐	180-200	40-50

* předehřejte

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkráťte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečivo vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečené.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U pečiva se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	Nechte pečivo po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a zapékané pokrmy

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení nákypu. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.

- formy na roštu: výška 2
- univerzální vysoký plech: výška 3

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákyp, slaný, vařené přísady	nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		170-190	40-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	nákypová forma	2		150-170	60-80
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	nákypová forma	3+1		150-160	65-80

Drůbež, maso a ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže, masa a ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 11

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Varování/Nebezpečí poranění při prasknutí skla!

Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Varování/Nebezpečí opaření!

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež, maso a ryby se pečou pomaleji a méně zhnědnou. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

Pro pečení drůbeže, masa a ryb používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

I v přiklopeném pekáči lze drůbež, maso a ryby upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečicí sonda

V závislosti na vybavení spotřebiče můžete mít pečicí sondu. Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace.

Doporučené hodnoty nastavení

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže, masa nebo ryb bez nádivky připravených k pečení s teplotou z lednice do studené trouby.

V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež, maso nebo ryby s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Drůbež

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

K drůbeži přidejte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Maso

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu.

Drůbež

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kuře, 1,3 kg	Otevřená nádoba	2		200-220	60-70
Malé kousky kuřete, po 250 g	Otevřená nádoba	3		220-230	30-35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Kachna, 2 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	90-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Otevřená nádoba	3		210-230	35-40
				3	3-5
Husa, 3 kg	Otevřená nádoba	2		140	130-140
				160	50-60
Husí stehna, po 350 g	Uzavřená nádoba	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mladá krůta, 2,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	75-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	80-100

Doporučená doba na odpočínutí není započítána v uvedené době pečení.

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Ryby

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Maso

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Vepřová panenka, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, medium, 1 kg	Univerzální plech + pečicí plech	3		-	210-220****	40-50**
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	200-220	140-160*****
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Univerzální plech + pečicí plech	3		-	200-220****	60-70
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3****	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	115-130
Telecí kolínko, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostí, středně propečený, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	45-55***
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

* předehřejte

** Pod něj zasuňte univerzální plech do úrovně 2

*** bez obracení

**** obraťte po 1/2 - 2/3 doby pečení

***** na začátku přidejte do nádoby tekutinu, maso by mělo ležet minimálně do 2/3 v tekutině

Ryby

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30***
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	30-40***
Rybí filety, podkovy, grilované, vysoké 2-3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybí filety, dušené, přírodní, vysoké 2-3 cm	Přiklopná nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Přiklopná nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Přiklopná nádoba	2		180-200	55-65

* Předehřejte.

** Zasuňte univerzální vysoký plech do úrovně 2.

*** Pod rošt zasuňte univerzální vysoký plech.

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopná. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

Řiďte se údaji v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		3	10-15
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	45-60
Výrobky z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, růsti	univerzální vysoký plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit suflé a jogurt.

Suflé

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuněte do výšky 2.

Jogurt

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v min
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno pečicího prostoru		50*	-
				-	8-9h
Soufflé	Formičky na 1 porci	2		160-180	35-45

* 15 min předeřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky pečené v troubě	<p>Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct cca 400–600 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené a byly křupavé.</p>

Sušení

Pomocí horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

Šťavnaté ovoce a šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1-2 rošty		80	4-8
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšírovaná	1-2 rošty		80	4-7
Houby na plátky	1-2 rošty		80	5-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-5

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, resp. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na litr vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

Konec zavařování

Ovoce: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřeném troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.

Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednotlivé oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, např. mrkev	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	120	od probublávání: 30-40
				3.	-	dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 25

Kynutí těsta

Těsto vykyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

Kynutí těsta

Těsto dejte do žáruvzdorné mísy a postavte ji na rošt. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

Během provozu vzniká kondenzovaná voda a způsobuje orosení skla dvířek. Po kynutí pečicí prostor vytřete. Zbytky vodního kamene rozpusťte pomocí malého množství octa a setřete čistou vodou.

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předeřhřát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační hodnoty.

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, slabé	Mísa	2		1.	-*	25-30
	Pečicí plech	2		2.	-*	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	-*	60-75
	Žáruvzdorná nádoba	2		2.	-*	45-60

* předeřhřete pomocí  na 50 °C

Rozmrazování

Hodí se pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici. Nehodí se pro krémové a šlehačkové dorty.

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Tip: . Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Pokrm průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní/dolní ohřev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál pečou. Pokrmy případně přiklopte.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1.

Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

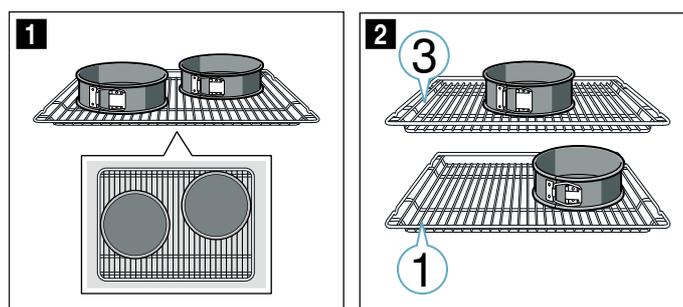
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
- první rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Pečení ve dvou rozevíracích formách:

- na jedné úrovni (obrázek 1)
- na dvou úrovních (obrázek 2)



Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Grilování

Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3	☐	140-150*	25-35
Stříkané pečivo	plech na pečení	3	☉	140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	130-140*	35-55
Koláčky	plech na pečení	3	☐	150-160*	25-35
Koláčky	plech na pečení	3	☉	140-150*	20-30
Koláčky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-150*	25-40
Koláčky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	140*	30-40
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-35
Vodový piškot, 2 úrovně	2 rozevírací formy Ø 26 cm	3+1	☉	150-160**	35-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2	☉	160-170	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-90

* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

** Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Opečené toasty	rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Hovězí burgery, 12 ks	rošt	4	☐	3	25-30**

* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

** Po 2/3 celkové doby obraťte.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

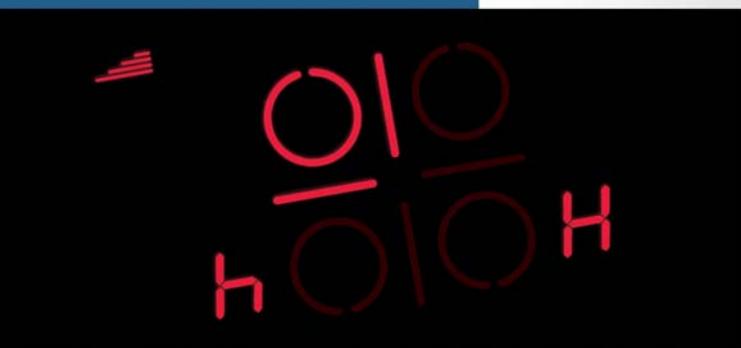
Germany

www.bosch-home.com



9001480477

990723



PUE611BB1E

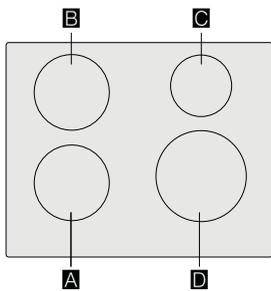
Indukční sklokeramická deska s ovládáním



BOSCH

cz Návod k použití





		g*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Příčiny poškození	6
	Přehled	6
	Ochrana životního prostředí	7
	Typy pro úsporu energie	7
	Ekologická likvidace spotřebiče	7
	Indukční vaření	7
	Výhody indukčního vaření	7
	Nádobí	7
	Seznámení se se spotřebičem	9
	Ovládací panel	9
	Varné zóny	9
	Ukazatel zbytkového tepla	9
	Obsluha spotřebiče	10
	Zapnutí a vypnutí varné desky	10
	Nastavení varné zóny	10
	Doporučení šéfkuchaře	11
	Časové funkce	13
	Nastavení doby úpravy pokrmu	13
	Budík	13
	Funkce PowerBoost	14
	Aktivace	14
	Deaktivace	14
	Dětská pojistka	14
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	14
	Automatická dětská pojistka	14
	Automatické vypnutí varné zóny	14
	Základní nastavení	15
	Provedení základního nastavení	16
	Test vhodnosti nádobí	17
	Čištění spotřebiče	17
	Varná deska	17
	Rám varné desky	17

	Často kladené dotazy	18
	Co dělat v případě poruchy?	19
	Zákaznický servis	20
	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	20
	Zkušební pokrmy	21

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách naleznete na adrese www.bosch-home.com/cz.

Použití podle určení

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Uchovávejte tento návod, návod pro instalaci a také osvědčení ke spotřebiči na bezpečném místě pro pozdější použití nebo pro případného příštího majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič během přepravy poškozen, nepřipojte jej k síti. Kontaktujte náš zákaznický servis s písemným oznámením o způsobené škodě. V opačném případě přijmete o právo na jakoukoli náhradu škody.

Instalace spotřebiče musí být provedena podle příložených pokynů k instalaci.

Spotřebič je určen pouze pro použití v soukromých domácnostech a v domácím prostředí. Spotřebič používejte pouze pro přípravu pokrmů a nápojů. Vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí probíhat pod neustálým dohledem bez přerušování. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určen pro použití v prostředí s maximální nadmořskou výškou 4 000 metrů.

Nepoužívejte obalové materiály. Mohou způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztržení materiálu.

Nepoužívejte nevhodné dětské bezpečnostní bariéry nebo ochranné prvky varné desky. Mohlo by dojít k nehodě.

Tento spotřebič nemůže být používán s externím budíkem nebo s dálkovým ovladačem.

Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem odpovědné osoby, nebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a správně pochopily příslušná rizika.

V blízkosti spotřebiče si nesmějí hrát děti. Dětem mladším 8 let není dovoleno provádět čištění nebo všeobecnou údržbu spotřebiče, pokud nejsou pod dohledem.

Děti mladší 8 let udržujte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a od napájecího kabelu.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zdravotnické zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při používání tohoto spotřebiče nebo pokud stojíte v blízkosti indukční varné desky. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti spotřebiče s daným zdravotnickým přístrojem.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečný požár!

- Horké oleje a tuky se mohou velmi snadno vznítit. Nikdy nenechávejte horké tuky nebo oleje bez dozoru. Pro odstranění spáleného oleje nebo tuku nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uhasťte pomocí pokličky, protipožární deky nebo pomocí podobného prostředku.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte žádné hořlavé předměty a ani jiné předměty.
- Spotřebič se zahřívá. V zásuvkách umístěných přímo pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty nebo nádoby s aerosolem.
- Varná deska se automaticky vypne a nebude již dále v provozu. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečný popálení!

- Varné zóny a okolní plochy (obzvláště rám varné desky) se mohou zahřívát na velmi vysokou teplotu. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Varné zóny se zahřívají, ale displej nefunguje. Vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se rychle zahřívají na velmi vysokou teplotu. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (nože, vidličky, lžice a víka).
- Po použití vždy vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky po odstranění pánve.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Nesprávně prováděné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů mohou být prováděny pouze školeným personálem zákaznického servisu. Pokud je spotřebič vadný, odpojte jej z napájecí sítě, nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

- Nepoužívejte jakékoli tlakové nebo parní čističe. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte spotřebič, který je vadný. Odpojte spotřebič z napájecí sítě, nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěn v její spodní části. Pokud se v prostoru pod varnou deskou nachází zásuvka, nesmí být používána pro ukládání drobných předmětů nebo papírů. Mohly by poškodit větrák nebo chladicí zařízení. Mezi obsahem zásuvky a příívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 mm.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Při vaření ve vodní lázni by mohlo dojít k roztržení varné nádoby nebo varné desky z důvodu přehřátí. Varná nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou. Používejte pouze nádoby odolné proti vysokým teplotám.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou najednou „vyletět vzhůru“. Vždy udržujte varné zóny i dna pánví v suchém stavu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce nebo pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Horké pánve nepokládejte na ovládací panel, na displej nebo na rám varné desky. Mohlo by dojít k poškození.
- Tvrdé a ostré předměty mohou po upadnutí na varnou desku způsobit její poškození.
- Hliníkové fólie a plastové obaly se po kontaktu s horkou varnou zónou roztaví. Používání laminátových fólií na varné desce se nedoporučuje.

Přehled

Nejčastější poškození naleznete v následující tabulce:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze takové čisticí prostředky, které jsou pro tuto varnou desku vhodné.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Varnou desku nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo skladovací plochu.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze takové čisticí prostředky, které jsou pro tuto varnou desku vhodné.
	Oděrky na nádobí.	Při přemísťování hrnců a pánví je zvedejte.
Odlupování	Cukr, pokrmý s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.



Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o možnosti úspory energie a o likvidaci spotřebiče.

Tipy pro úsporu energie

- Pro každou nádobu vždy používejte správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, která umožňuje nahlédnutí do hrnce, aniž byste ji museli zvedat.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovný povrch způsobuje mnohem vyšší spotřebu energie.
- Průměr nádoby musí odpovídat velikosti varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby podle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr dna nádoby.
- Pro malé množství jídla používejte malé nádoby. Velká nádoba, která není plná, spotřebovává hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Tím ušetříte energii a uchováte všechny vitamíny a minerály v zelenině.
- Pro udržování varu zvolte nejnižší možný stupeň ohřevu. Pokud je stupeň ohřevu vysoký, dochází ke zbytečným ztrátám energie.

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal likvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí.



Tento spotřebič je označován v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětné odběry a recyklace použitých spotřebičů v celé Evropské unii.



Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření se od tradičních metod vaření podstatně liší, protože teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. Zde jsou uvedené mnohé výhody:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič i jeho čištění budou snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - varná deska zvyšuje a snižuje svou teplotu v závislosti na změnách nastavení prováděných uživatelem. Indukční varná zóna přestane hřát ihned po odstranění nádoby z této zóny, aniž by předtím došlo k vypnutí této varné zóny.

Nádobí

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

- Nádobí vyrobené ze smaltované oceli
- Nádobí vyrobené z litiny
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, které je vyrobeno z nerezové oceli.

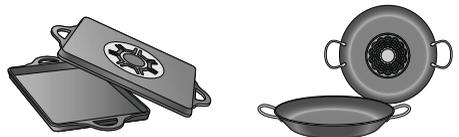
Ověřte si vhodnost svého nádobí pro indukční vaření, přečtěte si kapitolu → „*Test vhodnosti nádobí*“.

Pro dosažení co možná nejlepších výsledků vaření by mělo feromagnetické pole na dně nádoby odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nerozpozná na své ploše příslušnou nádobu, zkuste nádobu umístit na varnou zónu s menším průměrem.

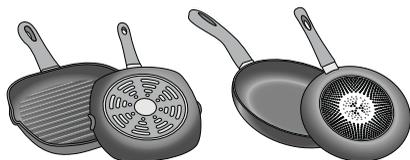


Některé indukční kuchyňské nádobí není vybaveno feromagnetickým dnem.

- Pokud je dno kuchyňského nádobí pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze ta část plochy, která je feromagnetická. To může znamenat, že teplo nebude rozloženo rovnoměrně. Neferomagnetická plocha se nemusí zahřát na teplotu dostatečnou pro vaření.



- Feromagnetická plocha může být redukována také v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. Takto se může stát, že nádobí nebude dostatečně zahříváno, nebo dokonce nebude vytvořen potřebný kontakt s varnou deskou.



Nevhodné varné nádoby

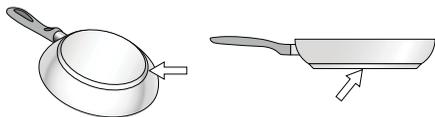
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z následujících materiálů:

- běžná tenká ocel
- sklo
- hrnčířské zboží
- měď
- hliník

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je dno nádobí vyrobeno, mohou mít podstatný vliv na výsledek vaření. Pokud používáte hrnce a pánve vyrobené z materiálů, které rovnoměrně distribuují teplo (například nerezové nádoby s trojvrstevným dnem), ušetříte čas i energii.

Používejte nádobí s rovným dnem; pokud není dno nádobí rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo nádoba s nevhodnou velikostí

Pokud není na vybranou varnou zónu umístěna žádná nádoba, nebo pokud je na varnou zónu umístěna nádoba z nevhodného materiálu nebo nádoba s nesprávnou velikostí, bude na displeji dané varné zóny blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou zónu umístíte vhodnou nádobu. Pokud tento proces trvá déle než 90 vteřin, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdné nádoby ani nádoby s příliš tenkým dnem. Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem.

Nicméně, prázdná pánev se může zahřát tak rychle, že funkce „automatického vypínače“ nebude mít možnost včas reagovat a pánev se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno pánve se může roztavit a poškodit skleněný povrch varné desky. V tomto případě se pánve nedotýkejte a okamžitě vypněte varnou zónu. Pokud systém po vychlazení nefunguje, kontaktujte prosím zákaznický servis.

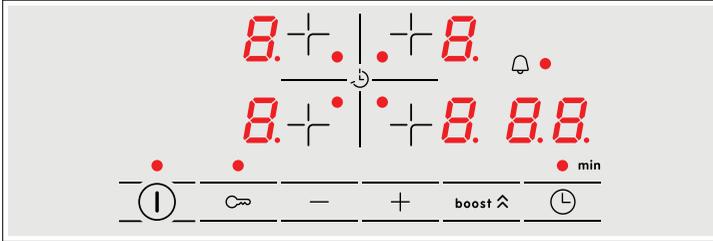
Rozpoznávání varné nádoby

Každá varná zóna má svůj spodní limit pro rozpoznávání nádob. Tento limit je závislý na průměru feromagnetické plochy nádoby a na materiálu, z něhož je vyrobeno dno nádoby. Z tohoto důvodu je nutné vždy používat varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru základny (dna) pánve.

Seznámení se se spotřebičem

Zde naleznete informace o rozměrech a napájení varných zón → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel

	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole nastavení
	Funkce PowerBoost
	Nastavení doby úpravy pokrmu a budíku
	Dětská pojistka

Ukazatele

	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Časové funkce

Ovládací panel

Jakmile se varná deska zahřeje, dostupné symboly pro ovládací prvky se rozsvítí.

Upozornění

Ovládací panel udržujte vždy v čistém a suchém stavu. Vlhkost způsobuje poruchy funkce.

Varné zóny

Varné zóny

 Jednoduchá varná zóna Používejte nádobí s vhodným rozměrem.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro indukční vaření → *"Indukční vaření"*

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla u každé jednotlivé varné zóny. Tento ukazatel oznamuje, že varná zóna je stále horká. Pokud ukazatel zbytkového tepla svítí, nedotýkejte se varné zóny.

Na základě objemu zbytkového tepla se zobrazí následující položky:

- Ukazatel *H*: vysoká teplota
- Ukazatel *h*: nízká teplota

Pokud během vaření odstraníte nádobí z varné desky, budou střídavě blikat ukazatel zbytkového tepla a funkce nastavení tepla.

Po vypnutí varné zóny bude ukazatel zbytkového tepla svítit. Dokonce i po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícený, a to tak dlouho, dokud bude varná zóna zahřátá.

Obsluha spotřebiče

Tato kapitola vysvětluje způsoby nastavení varné zóny. V tabulce jsou uvedena nastavení stupně ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač se používá k zapínání a vypínání varné desky.

Zapínání: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se symboly pro varnou zónu a dostupné funkce . Varná deska je připravena k použití.

Vypínání: Stiskněte symbol  na tak dlouho, dokud příslušné indikátory nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na dobu delší než 20 sekund.
- Zvolená nastavení jsou uchována na dobu 4 sekund po vypnutí varné desky. Pokud varnou desku během této doby znovu zapnete, bude tato varná deska pokračovat v provozu s předchozím uloženým nastavením.
- Maximální výkon varné desky závisí na druhu síťového připojení. Aby nedošlo k překročení tohoto maximálního výkonu, rozděluje varná deska výkon, který má k dispozici, automaticky mezi zapnuté varné zóny. Když je aktivovaná funkce Power Management, může výkon jedné varné zóny dočasně klesnout pod nastavenou hodnotu.

Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň ohřevu nastavte pomocí tlačítek **+** a **-**.

Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň.

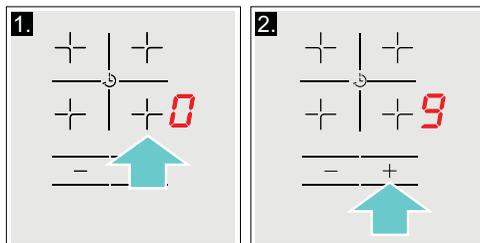
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň.

U každého stupně ohřevu je i možnost nastavení mezistupně. Tyto mezistupně jsou odděleny tečkou.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte **+**.
2. Během 10 sekund stiskněte tlačítko **+** nebo **-**. Objeví se následující výchozí nastavení:
Symbol **+**: stupeň ohřevu **5**
Symbol **-**: stupeň ohřevu **4**



Stupeň ohřevu je nastaven.

Změna nastavení stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté pomocí tlačítek **+** nebo **-** nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a stiskněte tlačítka **+** nebo **-**, dokud se nerozsvítí symbol .

Varná zóna se vypne a současně se zapne ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud nebyla na varnou zónu položena žádná nádoba, bude ukazatel zvoleného stupně ohřevu blikat. Po určité době se varná zóna sama vypne.
- Pokud byla na varnou zónu umístěna nádoba před zapnutím varné desky, bude tato nádoba během 20 sekund po stisknutí hlavního vypínače rozpoznána. Varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná příslušnou nádobu, zvolte během 20 sekund stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne. Pokud je na varné desce umístěno více nádob, bude po zapnutí rozpoznána pouze jedna z nich.

Doporučení

- Při ohřívání protlaků, krémových polévek a hustých omáček je nutné pokrmy občas promíchat.
- Pro předehtřívání nastavte stupeň ohřevu 8 až 9.
- Pokud vaříte s poklicí, snižte stupeň (teplotu) ohřevu ihned poté, kdy začne unikat pára v prostoru mezi poklicí a nádobou. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není žádoucí, aby unikala pára.
- Po vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte podle pokynů výrobce hrnce.
- V zájmu zachování živin v potravinách nevařte pokrmy příliš dlouho. Pro nastavení optimální doby vaření můžete použít minutku.
- Aby bylo dosaženo zdravějšího výsledku vaření, nemělo by se z oleje kouřit.
- Potraviny smažte v malých a po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může zahřívát na velmi vysokou teplotu. Doporučujeme Vám používat ochranné kuchyňské chňapky.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → „Ochrana životního prostředí“.

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro daný typ pokrmu. Doba úpravy pokrmu se může lišit v závislosti na typu, hmotnosti, tloušťce a kvalitě potravin.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min)
Rozehtřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka), např. čočková	1.- 2	-
Mléko*	1.- 2.	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, například bérenská, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12

* Bez poklice

** Několikrát obraťte

*** Předehtřejte na stupni 8 - 8.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným objemem vody)	2.- 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neloupané vařené brambory	4.- 5.	25 - 35
Vařené brambory	4.- 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.- 4.	120 - 180
Polévky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Zelenina, mražená	3.- 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.- 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Maso pečené 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
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.- 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, například rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupně)	3.- 4.	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. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupni 8 - 8.		

Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce:

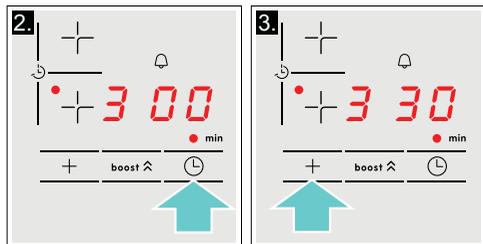
- Nastavení doby úpravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby úpravy pokrmu

Po uplynutí nastavené doby se varná zóna automaticky vypne.

Postup nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí .
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Rozsvítí se základní nastavení:
Symbol **+**: 30 minut.
Symbol **-**: 10 minut.



4. Pomocí symbolu **+** nebo **-** zvolte požadovanou dobu úpravy pokrmu.

Po několika vteřinách začne běžet čas.

Upozornění: Stejná doba přípravy pokrmu může být nastavena automaticky pro všechny varné zóny. Doba nastavená pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle.

Informace o automatickém programování doby přípravy pokrmu v sekundách naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol  a pomocí symbolu **+** nebo **-** změňte dobu úpravy pokrmu nebo nastavte čas na .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se na 10 vteřin rozsvítí . Svítí ukazatel varné zóny . Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou a signál utichne.

Upozornění

- Pro vyvolání zbývajících dob vaření zvolte relevantní 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 na dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

Způsob nastavení

1. Budík lze nastavit dvěma různými způsoby:
 - Pokud je zvolená varná zóna, dvakrát stiskněte symbol .
 - Pokud není zvolená žádná varná zóna, stiskněte symbol .
 Vedle symbolu  se rozsvítí ukazatel . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí .
2. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Rozsvítí se základní nastavení.
Symbol **+**: 10 minut.
Symbol **-**: 05 minut.
3. Pomocí symbolu **+** nebo **-** nastavte požadovaný čas.

Po několika vteřinách začne čas běžet.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte tolikrát symbol , dokud se vedle symbolu  nerozsvítí ukazatel . Změňte čas nebo nastavte čas pomocí symbolu **+** nebo **-** na .

Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí . Po 10 vteřinách ukazatele zhasnou. Stiskněte symbol , ukazatele předčasně zhasnou a signál utichne.



Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než při použití nastavení ohřevu \mathcal{G} .

Tuto funkci můžete vždy aktivovat pro určitou varnou zónu za předpokladu, že není používána žádná další varná zóna. Jinak blikají ukazatele \mathcal{b} a \mathcal{G} .

Aktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** $\hat{\wedge}$.

Ukazatel \mathcal{b} se rozsvítí.

Funkce je aktivována.

Upozornění: Pokud varnou desku zapnete při aktivované funkci PowerBoost, blikají ukazatele varné zóny \mathcal{b} a \mathcal{G} ; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu \mathcal{G} . Funkce Powerboost se deaktivuje.

Deaktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** $\hat{\wedge}$.

Zhasne ukazatel \mathcal{b} a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu \mathcal{G} .

Funkce je nyní deaktivována.

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



Dětská pojistka

Dětská pojistka se používá jako ochrana proti zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace:

Na dobu cca 4 sekund stiskněte \mathcal{C} .

Ukazatel \mathcal{C} se rozsvítí na dobu 10 sekund.

Varná deska je uzamčena.

Deaktivace:

Na dobu cca 4 sekund stiskněte symbol \mathcal{C} .

Zámek je uvolněn.

Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka automaticky aktivuje, když je varná deska vypnuta.

Zapínání a vypínání

Způsoby vypínání a zapínání automatické dětské pojistky naleznete v kapitole \rightarrow „*Základní nastavení*“.



Automatické vypnutí varné zóny

Pokud se varná zóna používá delší dobu a není změněno žádné nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí.

Varná zóna se přestane zahřívát. Střídavě začne blikat ukazatel \mathcal{FB} a ukazatel zbytkového tepla \mathcal{h} nebo \mathcal{H} .

Pokud se dotknete jakéhokoli symbolu, displej se vypne.

Varná zóna může být nyní znovu nastavena.

Bod, u něhož se aktivuje bezpečnostní vypnutí, závisí na tom, který stupeň ohřevu byl nastaven (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit svým kuchařským zvyklostem.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce deaktivována.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou ve vypnutém stavu. 1 Zapnutý je pouze signál provozní chyby. 2 Zapnutý je pouze potvrzující signál. 3 Veškeré zvukové signály jsou zapnuty.*
c 5	Automatické nastavení doby úpravy pokrmu 00 Vypnuto.* 0 1:59 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Délka signálu „Ukončení doby úpravy pokrmu“ 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuto. Maximální výkon varné desky.** 1 1000 W Minimální výkon 1. 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.**
c 9	Doba zvolená pro varnou zónu 0 Neomezeno: naposledy nastavená varná zóna zůstane naprogramovaná.* 1 Omezeno: varná zóna zůstane nastavená jen po dobu několika vteřin.
c 12	Kontrola varného nádobí a výsledku přípravy pokrmu 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c 23	Management pro omezení výkonu 0 Vypnuto* 1 Zapnuto (nelze kombinovat s funkcí c 7).

* Nastavení z výroby.

** Maximální výkon varné desky je uveden na typovém štítku.

Ukazatel	Funkce
☒	Obnova nastavení z výroby
☒	Individuální nastavení.*
!	Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.

* Nastavení z výroby.
 ** Maximální výkon varné desky je uveden na typovém štítku.

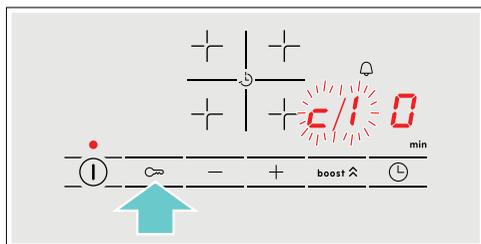
Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

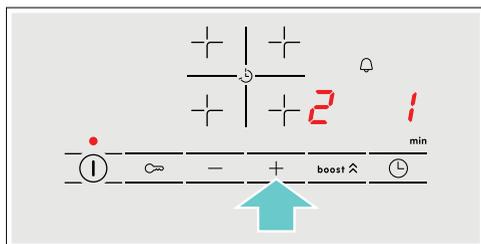
1. Zapněte varnou desku.
2. Během 10 sekund stiskněte symbol ☒ a držte jej cca 4 sekundy. První čtyři ukazatele nabízejí informace o produktu. Pro zobrazení individuálních položek stiskněte tlačítka + nebo -.

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

3. Opětovným stisknutím symbolu ☒ se dostanete zpět k základnímu nastavení. Na ukazateli se rozsvítí funkce ☒, ! a ☒ jako předběžné nastavení.



4. Stiskněte opakovaně symbol ☒, dokud se na ukazateli nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté pomocí tlačítek + a - vyberte požadované nastavení.



6. Stiskněte symbol ☒ a držte jej alespoň 4 sekundy.

Nastavení je nyní uloženo.

Vypnutí základního nastavení

Pomocí hlavního vypínače vypněte varnou desku.

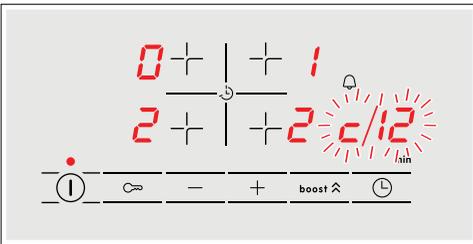
Test vhodnosti nádobí

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

Výsledkem je referenční hodnota odvíjející se od vlastností nádobí a používané varné zóny.

1. Doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby umístěte studenou nádobu obsahující 200 ml vody.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte **c 12**.
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Na ukazateli bliká **-**.
Funkce je aktivována.

Po 20 sekundách se na displeji varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu úpravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek

	Nádobí není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezačne zahřívát.*
	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, než je očekáváno. Proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je také správný.

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

Chcete-li funkci znovu aktivovat, zvolte symbol **+** nebo **-**.

Upozornění

- 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 procesu úpravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění spotřebiče

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

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistěte vždy po vaření. Tím zabráníte spalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte až po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

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

Používejte pouze takové čisticí prostředky, které jsou pro tuto varnou desku vhodné. Postupujte podle pokynů výrobce uvedených na obalu produktu.

Nikdy nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky určené pro myčky nádobí
- Abrazivní čisticí prostředky
- Drsné čisticí prostředky, jako například sprej pro čištění trouby nebo prostředek pro odstraňování vodního kamene.
- Drátěný
- Vysokotlaké nebo parní čističe.

Odolné nečistoty se nejlépe odstraňují pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte podle pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit 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	Varnou desku očistěte ihned po jejím vychladnutí. Můžete používat pouze čisticí prostředek vhodný pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Upozornění: Nebezpečí popálení.*

* Poté proveďte vyčištění navlhčeným hadříkem a vysušte povrch.

Upozornění: Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, pokud je varná deska horká. Na povrchu by mohly zůstat stopy. Zbytky po čisticím prostředku musí být odstraněny.

Rám varné desky

Aby nedošlo k poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím nové mycí houbičky tuto houbičku řádně umyjte.
- Nepoužívejte drsné a abrazivní čisticí prostředky.
- Nikdy nepoužívejte škrabku na sklo nebo ostré předměty.

Často kladené dotazy

Při použití

Proč nemohu zapnout varnou desku a proč neustále 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?

Při používání varné desky mohou být zvuky generovány v závislosti na materiálu dna varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

Možné zvuky

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objevuje se při vaření s vysokou teplotou. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou s nejvyšším stupněm ohřevu. Tyto pískavé zvuky zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Zvuk větráku

Varná deska je vybavena větrákem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Větrák může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota 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 být používány s indukční varnou deskou?

Informace o typech nádobí, jež mohou být používány s indukční varnou deskou, naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“.

Proč se varná deska neohřívá a proč stále bliká nastavení ohřevu?

Není zapnutá 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.

Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“.

Nádobí

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

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

Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejlepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku pro sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentrované) nebo drátěnky. Více informací o čištění varné desky a o péči o tuto varnou desku naleznete v kapitole → „Čištění spotřebiče“.

Co dělat v případě poruchy

Závady lze obvykle snadno odstranit. Než budete kontaktovat náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel.	Došlo k výpadku elektrické energie. Spotřebič není zapojen v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiný elektrický spotřebič, abyste zjistili, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je spotřebič zapojen v souladu s elektrickým schématem. Pokud nebudete schopni odstranit závadu sami, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je na něm položen nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na displeji varných zón bliká ukazatel –	Došlo k poruše elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce přikryjte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika řádně nevychladne. Stiskněte symbol na varné desce.
F4	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
F5+ nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Stiskněte jakoukoli kontrolku. Po zhasnutí ukazatele můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Počkejte, dokud elektronika řádně nevychladne, a poté varnou zónu znovu zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí varné zóny. Postupujte podle kapitoly „Automatické vypnutí varné zóny“.
E9000 E9010	Provozní napětí je nesprávné/mimo běžný provozní rozsah.	Kontaktujte svého dodavatele energie.
U400	Varná deska není správně připojena.	Odpojte varnou desku z napájení. Ujistěte se, že je spotřebič zapojen v souladu s elektrickým schématem.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

- Pokud se na displeji zobrazí symbol , je třeba stisknout číadlo příslušné varné zóny pro načtení kódu chyby.
- Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku ze sítě, počkejte 30 sekund a potom ji znovu připojte. Jestliže se symbol zobrazí znovu, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že budete potřebovat svůj spotřebič opravit. Vždy najdeme nejhodnější řešení, abyste se mohli vyhnout zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

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

Při kontaktování zákaznického servisu prosím uvádějte označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD).

- Na dokladech od spotřebiče
- Na spodní části varné desky

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

Vezměte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití spotřebiče se hradí poplatek, a to i během záruční doby.

Můžete se spolehnout na profesionalitu výrobce. Můžete si být naprosto jisti, že opravy provádějí zkušení servisní technici, kteří pro Váš spotřebič používají originální náhradní díly.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla vytvořena pro zkušební ústavy za účelem zjednodušení kontroly našich spotřebičů.

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 pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřívání Doba úpravy (Min:Sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (například značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda, 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.	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.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočková polévka z plechovky Například čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, smíchejte mouku a sůl a nakonec směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte směs do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se začne bešamelová omáčka vařit, ponechte ji na varné zóně další dvě minuty, za stálého míchání.		-	-	-	2	Ne

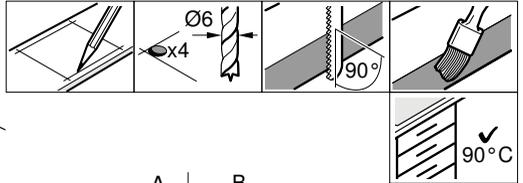
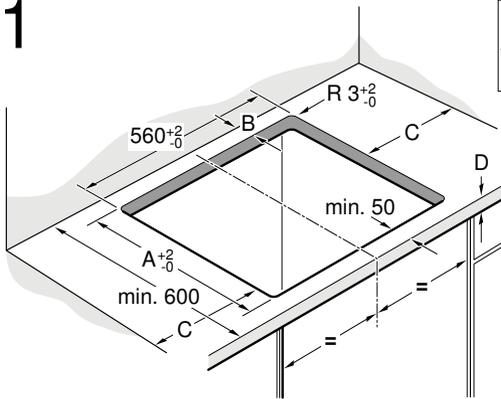
* Recept je v souladu s normou DIN 44550

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

Zkušební pokrmy	Nádoby	Stupeň ohřevu	Předehřívání		Vaření		
			Doba úpravy (Min:sek)	Poklice	Stupeň ohřevu	Poklice	
Příprava mléčné rýže							
Mléčná rýže, příprava s poklicí; Teplota mléka 7 °C Zahřívajte mléko, dokud nezačne pěníť. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 minut.							
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano	
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnec Ø 22 cm	8.	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 mléko mírně vařit na nízkém stupni ohřevu po dobu cca 50 minut.							
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3	Ne	
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne	
Příprava rýže*							
Teplota vody: 20 °C.							
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano	
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody, a špetka soli.	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano	
Vepřová pečeně							
Počáteční teplota pečeně: 7 °C.							
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková hmotnost 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 pro 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 jednu porci: 200 g mražených hranolek (například značka McCain 123 Original fries).	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne	
* Recept je v souladu s normou DIN 44550							
** Recept je v souladu s normou DIN EN 60350-2							


CZ Montážní návod

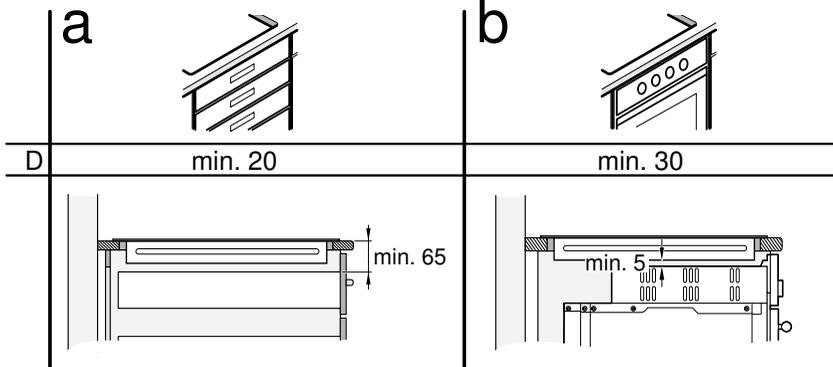

1



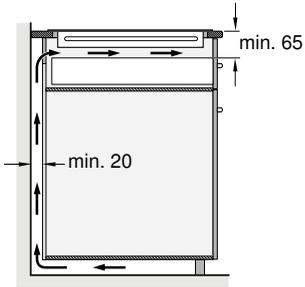
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

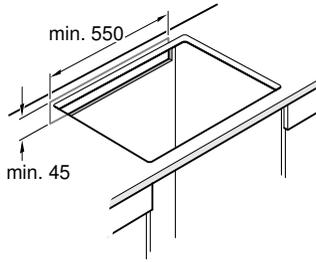
2



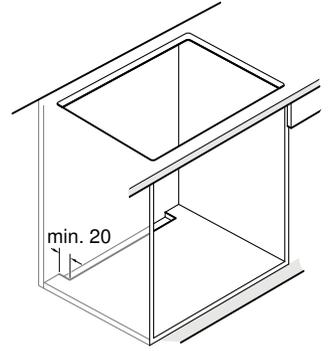
3a



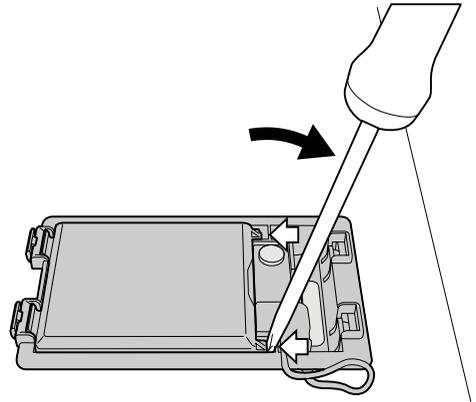
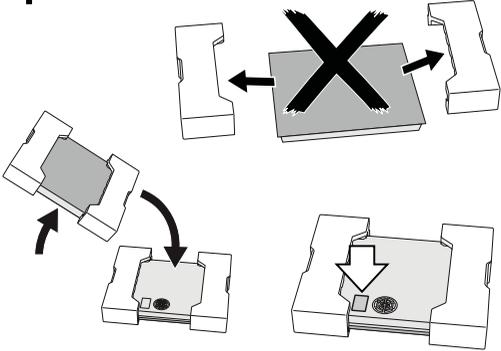
3b



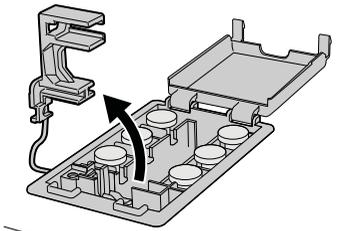
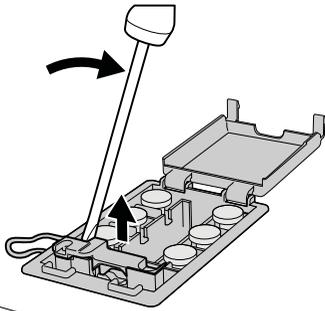
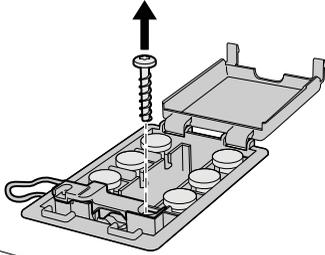
3c



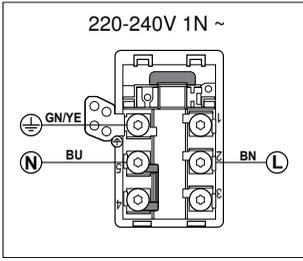
4



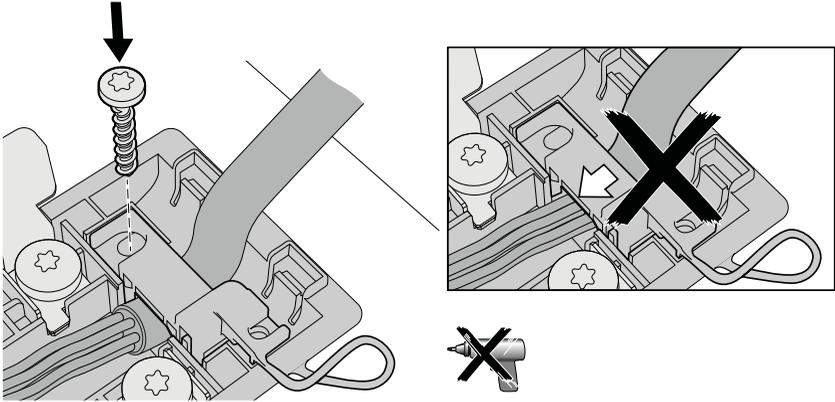
5



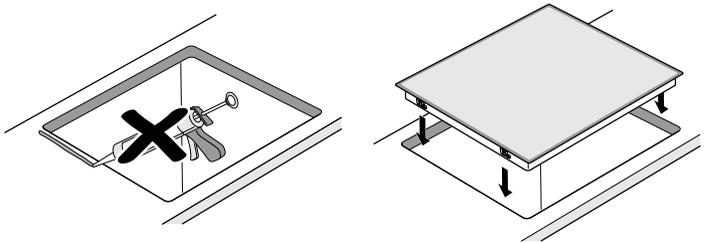
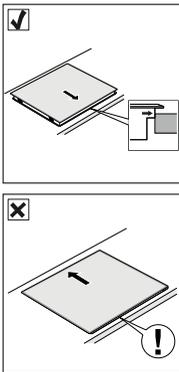
6



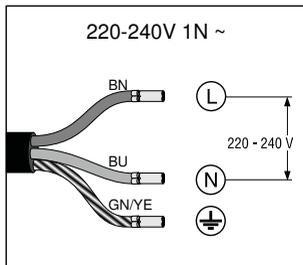
7



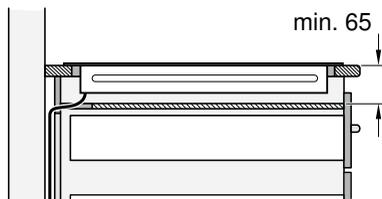
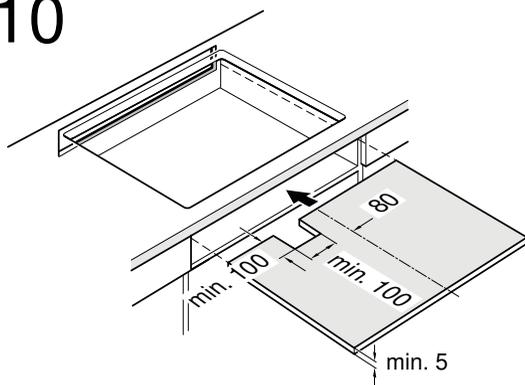
8



9



10



CZ

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 montér.

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 dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

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

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" a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

Sítový přípojovací kabel: sítový přípojovací kabel smí instalovat 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. Dodržujte 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 sítového 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.

Rezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm. Odvětrávání: vzdálenost mezi povrchem pracovní desky 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.

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 nahoře 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**).

Upozornění: pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

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 desku a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice (**obrázek 4**).
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (**obrázek 5**).
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (**obrázek 6**):

BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený

Upozornění

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
 - Dbejte na to, aby byly šrouby rozvodové skříně po připojení kabelu pevně utaženy.
5. Síťový přípojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (**obrázek 7**).
 6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nastavení varné desky, obrázek 8

V přední části vestavného otvoru srovnajte varnou desku a nasadte ji.

- Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a nevedte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedte vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- 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

Upozornění: Zkontrolujte zda je spotřebič připraven k provozu: Objevi-li se na displeji spotřebiče **E400**, **E05** nebo **E** není správně připojen.

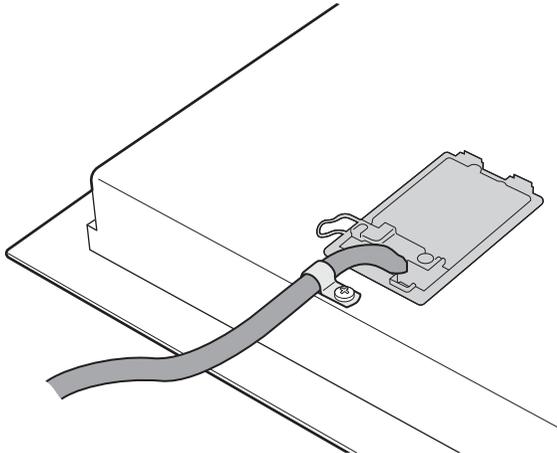
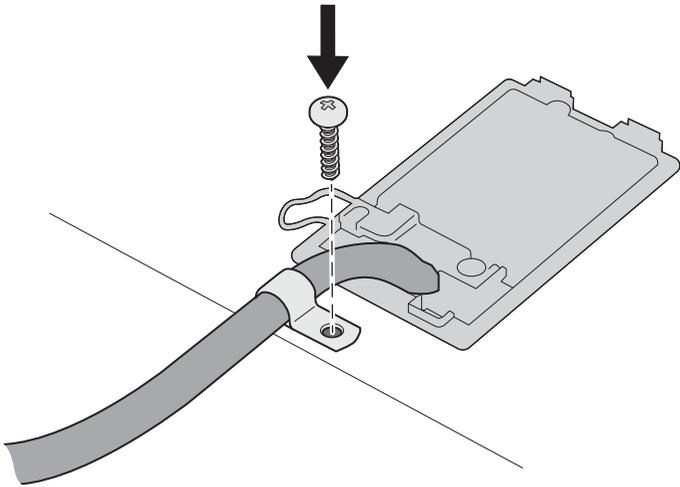
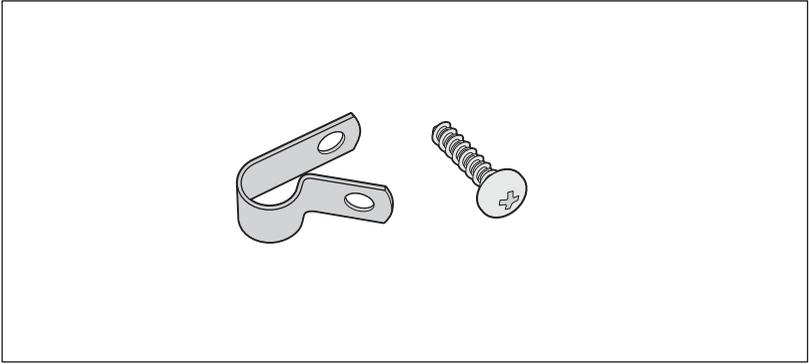
Odpojte spotřebič z elektrického napětí a překontrolujte zapojení elektrických kabelů.

Demontáž spotřebiče

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PUE611BB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		4	
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	∅	18	cm
Přední pravá	∅	14,5	cm
Zadní pravá	∅	21	cm
V případě nekruhových 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
Přední pravá		170,0	Wh/kg
Zadní pravá		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 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 předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

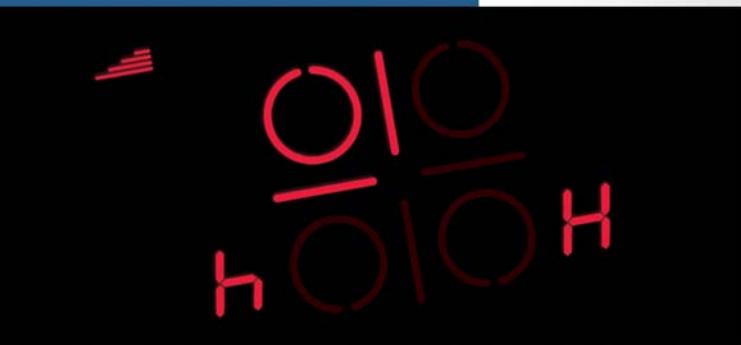
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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



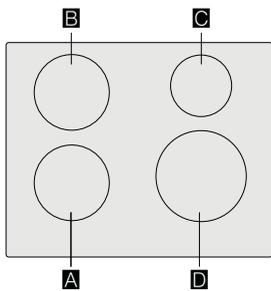
PUE611BB1E

Indukčná sklokeramická doska s ovládaním



BOSCH

sk Návod na použitie



		g*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5
	Pričiny poškodenia	6
	Prehľad	6
	Ochrana životného prostredia	7
	Typy na úsporu energie.	7
	Ekologická likvidácia spotrebiča	7
	Indukčné varenie	7
	Výhody indukčného varenia	7
	Riad	7
	Zoznámenie sa so spotrebičom	9
	Ovládací panel.	9
	Varné zóny	9
	Ukazovateľ zbytkového tepla.	9
	Obsluha spotrebiča	10
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky.	10
	Nastavenie varnej zóny.	10
	Odporúčania šéfkuchára	11
	Časové funkcie	13
	Nastavenie času úpravy pokrmov	13
	Budík	13
	Funkcia PowerBoost	14
	Aktivácia	14
	Deaktivácia	14
	Detská poistka	14
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	14
	Automatická detská poistka	14
	Automatické vypnutie varnej zóny	14
	Základné nastavenie	15
	Prevedenie základného nastavenia	16
	Test vhodnosti riadu	17
	Čistenie spotrebiča	17
	Varná doska	17
	Rám varnej dosky	17

	Často kladené otázky	18
	Čo robiť v prípade poruchy?	19
	Zákaznícky servis	20
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)	20
	Skúšobné pokrmy	21

Iné informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách nájdete na adrese www.bosch-home.com/sk.

Použitie podľa určenia

Prečítajte si pozorne tento návod na použitie. Uchovávajte tento návod, návod na inštaláciu a tiež osvedčenie k spotrebiču na bezpečnom mieste na neskoršie použitie alebo pre prípadného budúceho majiteľa.

Po vybalení spotrebiča skontrolujte. Ak bol spotrebič počas prepravy poškodený, nepripájajte ho k sieti. Kontaktujte náš zákaznícky servis s písomným oznámením o spôsobenej škode.

V opačnom prípade pridete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná podľa priložených pokynov na inštaláciu.

Spotrebič je určený iba na použitie v súkromných domácnostiach a v domácom prostredí. Spotrebič sa smie používať iba na prípravu pokrmov a nápojov. Varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátky proces varenia musí prebiehať pod neustálym dohľadom bez prerušenia. Spotrebič je určený výhradne pre použitie v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie v prostredí s maximálnou nadmorskou výškou 4 000 metrov.

Nepoužívajte obalové materiály. Môžu spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia sa alebo roztrieštenia materiálu.

Nepoužívajte nevhodné detské bezpečnostné bariéry alebo ochranné prvky varnej dosky. Mohlo by dôjsť k nehode.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a tiež osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú tieto osoby pod dohľadom zodpovednej osoby alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a správne pochopili príslušné riziká.

V blízkosti spotrebiča sa nesmú hrať deti. Deťom mladším ako 8 rokov nie je dovolené vykonávať čistenie alebo všeobecnú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Deti mladšie ako 8 rokov udržiujte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a od napájacieho kábla.

Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zdravotnícke zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri používaní tohto spotrebiča alebo keď stojíte v blízkosti indukčnej varnej dosky. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúce oleje a tuky sa môžu veľmi ľahko vznietiť. Nikdy nenechávajte horúce tuky alebo oleje bez dozoru. Na odstránenie spáleného oleja alebo tuku nikdy nepoužívajte vodu. Vypnite varnú zónu. Plamene opatrne uhasťte pomocou veka, protipožiarnej deky alebo pomocou podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Na varnú dosku nikdy nekladte žiadne horľavé predmety. Nikdy nekladte žiadne predmety na varnú dosku.
- Spotrebič sa zahrieva. V zásuvkách umiestnených priamo pod varnou doskou neukladajte horľavé predmety alebo nádoby s aerosólom.
- Varná doska sa automaticky vypne a nebude už ďalej v prevádzke. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a okolité plochy (obzvlášť rám varnej dosky) sa môžu zahrievať na veľmi vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Varné zóny sa zahrievajú, ale displej nefunguje. Vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa rýchlo zahrievajú na veľmi vysokú teplotu. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety (nože, vidličky, lyžice a veká).
- Po použití vždy vypnite varnú dosku hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varná doska vypne automaticky po odstránení panvice.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Nesprávne vykonávané opravy sú nebezpečné. Opravy a výmeny poškodených napájacích káblov môže vykonávať iba školený personál zákazníckeho servisu. Pokiaľ je spotrebič pokazený, odpojte ho z napájacej siete alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

- Nepoužívajte akékoľvek tlakové alebo parné čističe. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
- Pokazený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte spotrebič, ktorý je pokazený. Odpojte spotrebič z napájacej siete, alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo lomy na sklenenej keramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý je umiestnený v jej spodnej časti. Pokiaľ sa v priestore pod varnou doskou nachádza zásuvka, nesmie sa používať na ukladanie drobných predmetov alebo papierov. Mohli by poškodiť vetrák alebo chladiace zariadenie. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriesteniu varnej nádoby alebo varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu zrazu "vyletieť hore". Vždy udržujte varné zóny i dna panvíc v suchom stave.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné povrchy dna panvíc môžu varnú dosku poškrabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce alebo panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice nekladte na ovládací panel, na displej alebo na rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Tvrdé a ostré predmety môžu po spadnutí na varnú dosku spôsobiť jej poškodenie.
- Hliníkové fólie a plastové obaly sa po kontakte s horúcou varnou zónou roztavia. Používanie laminátových fólií na varnej doske sa neodporúča.

Prehľad

Najčastejšie poškodenia nájdete v nasledujúcej tabuľke:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba také čistiace prostriedky, ktoré sú pre túto varnú dosku vhodné.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varnú dosku nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo skladovaciu plochu.
	Riadič s drsným povrchom môže varnú dosku poškrabať.	Skontrolujte riadič.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba také čistiace prostriedky, ktoré sú pre túto varnú dosku vhodné.
	Oderý na riade.	Pri premiestňovaní hrncov a panvíc ich zdvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o možnosti úspory energie a o likvidácii spotrebiča.

Tipy na úsporu energie

- Pre každú nádobu vždy používajte správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, ktorá umožňuje lepšiu viditeľnosť bez potreby neustáleho zdvíhania tejto pokrievky.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovný povrch spôsobuje omnoho vyššiu spotrebu energie.
- Priemer nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Upozornenie: výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorý je obvykle väčší ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo jedla používajte malé nádoby. Veľká nádoba, ktorá nie je plná, spotrebováva veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Tým ušetríte energiu a uchováte všetky vitamíny a minerály v zelenine.
- Pre udržiavanie varu zvolte najnižšiu možnú úroveň napájania. Pokiaľ je úroveň napájania vysoká, dochádza k zbytočným stratám energie.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal likvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.



Tento spotrebič je označovaný v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätné odbery a recykláciu použitých spotrebičov v celej Európskej únii.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie sa od tradičných metód varenia podstatne líši, pretože teplo sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič i jeho čistenie budú ľahšie. Rozliate pokrmy sa nebudú rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť – varná doska zvyšuje a znižuje svoju teplotu v závislosti od zmien nastavenia vykonávaného používateľom. Indukčná varná zóna prestane hriať ihneď po odstránení nádoby z tejto zóny bez toho, aby predtým došlo k vypnutiu tejto varnej zóny.

Riad

Používajte iba feromagnetický riad vhodný na indukčné varenie, ako napríklad:

- Riad vyrobený zo smaltovanej ocele
- Riad vyrobený z liatiny
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, ktorý je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.

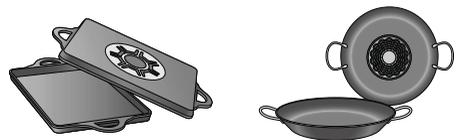
Overte si vhodnosť svojho riadu na indukčné varenie, prečítajte si kapitolu → "Test vhodnosti riadu".

Pre dosiahnutie čo možno najlepších výsledkov varenia by malo feromagnetické pole na dne nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Pokiaľ varná zóna nerozpozná na svojej ploche príslušnú nádobu, skúste nádobu umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.



Niektorý indukčný kuchynský riad nie je vybavený feromagnetickým dnom.

- Pokiaľ je dno kuchynského riadu iba čiastočne feromagnetické, zahreje sa iba tá časť plochy, ktorá je feromagnetická. To môže znamenať, že teplo nebude rozložené rovnomerne. Neferomagnetická plocha sa nemusí zahriať na teplotu dostatočnú na varenie.



- Feromagnetická plocha môže byť redukovaná tiež v prípade, že materiál dna kuchynského riadu obsahuje napríklad hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodný riad

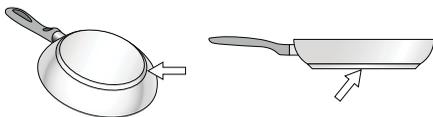
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z nasledujúcich materiálov:

- bežná tenká oceľ
- sklo
- hrnčiarsky tovar
- meď
- hliník

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je dno riadu vyrobené, môžu mať podstatný vplyv na výsledok varenia. Pokiaľ používate hrnce a panvice vyrobené z materiálov, ktoré rovnomerne distribuuujú teplo, akými sú napríklad antikorové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; pokiaľ nie je dno riadu rovné, môže dôjsť k poškodeniu tepelného zdroja.



Chýbajúca nádoba alebo nádoba s nevhodnou veľkosťou

Pokiaľ nie je na vybranú varnú zónu umiestnená žiadna nádoba, alebo pokiaľ je na varnú zónu umiestnená nádoba z nevhodného materiálu alebo nádoba s nesprávnou veľkosťou, bude na displeji danej varnej zóny blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú zónu umiestnite vhodnú nádobu. Pokiaľ tento proces trvá dlhšie ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s príliš tenkým dnom. Varná doska je vybavená vnútorným bezpečnostným systémom. Avšak, prázdna panvica sa môže zahriať tak rýchlo, že funkcia "automatického vypínača" nebude mať možnosť včas reagovať a panvica sa zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno panvice sa môže roztaviť a poškodiť sklenený povrch varnej dosky. V tomto prípade sa panvice nedotýkajte a okamžite vypnite varnú zónu. Pokiaľ systém po vychladení nefunguje, kontaktujte, prosím, zákaznícky servis.

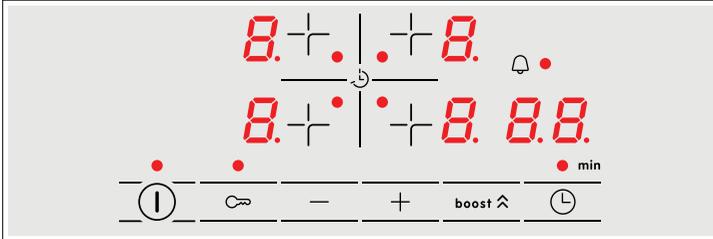
Rozpoznávanie nádoby

Každá varná zóna má svoj spodný limit pre rozpoznávanie nádob. Tento limit je závislý od priemeru feromagnetického povrchu nádoby a od materiálu, z ktorého je vyrobené dno nádoby. Z tohto dôvodu je nutné vždy používať varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru základne (dna) panvice.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Tu nájdete informácie o rozmeroch a napájaní varných zón → *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel

	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Pole nastavenia
	Funkcie PowerBoost
	Nastavenie doby úpravy pokrmu a budíka
	Detská poistka

Ukazovatele

	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Zostatkové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie

Ovládací panel

Stlačením symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

Upozornenie:

Ovládací panel udržiajte vždy v čistom a suchom stave. Vlhkosť spôsobuje poruchy funkcie.

Varné zóny

Varné zóny

 Jednoduchá varná zóna Používajte riad s vhodným rozmerom.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → *"Indukčné varenie"*.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pri každej jednotlivéj varnej zóne. Tento ukazovateľ oznamuje, že varná zóna je stále horúca. Pokiaľ ukazovateľ zostatkového tepla svieti, nedotýkajte sa varnej zóny.

Na základe objemu zostatkového tepla sa zobrazia nasledujúce položky:

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

Pokiaľ počas varenia odstránite riad z varnej dosky, budú striedavo blikať ukazovateľ zostatkového tepla a funkcia nastavenia teploty.

Po vypnutí varnej zóny bude ukazovateľ zostatkového tepla svietiť. Dokonca i po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zvyškového tepla rozsvietený, a to tak dlho, ako dlho bude varná zóna v zahriatom stave.

Obsluha spotrebiča

Táto kapitola vysvetľuje spôsoby nastavenia varnej varnej zóny. V tabuľke sú uvedené nastavenia stupňa ohrevu a doby varenia pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač sa používa na zapínanie a vypínanie varnej dosky.

Zapínanie: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa symboly pre varnú zónu a dostupné funkcie . Varná doska je pripravená na použitie.

Vypínanie: Stláčajte symbol  tak dlho, kým príslušné indikátory nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Sviety ukazovateľ zostatkového tepla, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia sú uchované na 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Pokiaľ varnú dosku počas tohto času znovu zapnete, bude táto varná doska pokračovať v prevádzke s predchádzajúcim uloženým nastavením.
- Maximálny výkon varnej dosky závisí od druhu sieťového pripojenia. Aby nedošlo k prekročeniu tohto maximálneho výkonu, rozdeľuje varná doska výkon, ktorý má k dispozícii, automaticky medzi zapnuté varné zóny. Keď je aktivovaná funkcia Power Management, môže výkon jednej varnej zóny dočasne klesnúť pod nastavenú hodnotu.

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov + a - nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň.

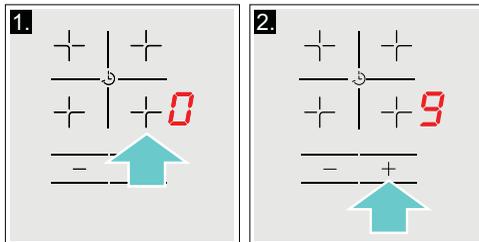
Stupeň ohrevu 5 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň ohrevu má i medzistupeň. Tieto medzistupne sú označené bodkou.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Pre požadovanú varnú zónu stlačte +.
2. Behom 10 sekúnd stlačte tlačidlo + alebo - .
Objaví sa následovne predvolené nastavenie:
Symbol +: stupeň ohrevu 5
Symbol -: stupeň ohrevu 4



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenie stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom pomocou tlačidiel + alebo - nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a tlačidlá + alebo - stláčajte tak dlho, kým sa nerozsvieti symbol .

Varná zóna sa vypne a súčasne sa zapne ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

- Pokiaľ nebola na varnú zónu položená žiadna nádoba, bude ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu blikať. Po určitom čase sa varná zóna sama vypne.
- Pokiaľ bola na varnú zónu umiestnená nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude táto nádoba počas 20 sekúnd po stlačení hlavného vypínača rozpoznaná. Varná zóna bude zvolená automaticky. Hneď ako spotrebič rozpozná príslušnú nádobu, zvolte počas 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne. Pokiaľ je na varnej doske umiestnených viac nádob, bude po zapnutí rozpoznaná iba jedna z nich.

Odporúčanie

- Pri ohrievaní pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok je nutné pokrmy občas premiešať.
- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8 až 9.
- Pokiaľ varíte s pokrievkou, znížte stupeň (teplotu) ohrevu ihneď potom, keď začne unikať para v priestore medzi pokrievkou a nádobou. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je žiadúce, aby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- V záujme zachovania živín v potravinách nevarte pokrmy príliš dlho. Pre nastavenie optimálneho času varenia môžete použiť budík.
- V záujme dosiahnutia zdravšieho výsledku varenia by sa z oleja nemalo dymiť.
- Potraviny smažte v malých a po sebe idúcich porciách.
- Riad sa pri varení môže zahrievať na veľmi vysokú teplotu. Odporúčame vám používať ochranné kuchynské chňapky.
- Odporúčania pre energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia".

Tabuľka varenia

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre daný typ pokrmu. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1. - 2	-
Mlieko*	1. - 2.	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napríklad bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napríklad béarnaise, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12

* Bez pokrievky

** Niekoľkokrát obráťte

*** Predhrejte na stupni 8 – 8.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným objemom vody)	2.- 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Nešúpané varené zemiaky	4.- 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4.- 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, mrazená	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Mäso pečené v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napríklad rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom na ázijsky spôsob	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. Pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupne)	3. - 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené produkty, napríklad hranolčeky, kuracie nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napríklad kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napríklad šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** Predhrejte na stupni 8 – 8.		

Časové funkcie

Vaša varná doska má tri časové funkcie:

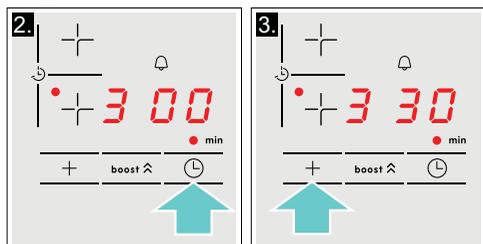
- Nastavenie času úpravy pokrmu
- Budík

Nastavenie času úpravy pokrmu

Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

Postup nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti .
3. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Rozsvieti sa základné nastavenie:
Symbol **+**: 30 minút.
Symbol **-**: 10 minút.



4. Pomocou symbolu **+** alebo **-** vyberte požadovanú dobu úpravy pokrmu.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Upozornenie: Rovnaký čas prípravy pokrmov môže byť nastavený automaticky pre všetky varné zóny. Čas nastavený pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle. Informácie o automatickom programovaní času prípravy pokrmu v sekundách nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Vyberte varnú zónu. Stlačte symbol  a pomocou symbolu **+** alebo **-** zmeňte dobu úpravy pokrmu, alebo nastavte čas na .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa na 10 sekúnd rozsvieti . Svieti ukazovateľ varnej zóny . Stlačte symbol , ukazovatele zhasnú a signál stíchne.

Upozornenie

- Pre vyvolanie zostávajúceho času varenia zvoľte relevantnú varnú zónu.
- Môžete nastaviť čas prípravy pokrmu až po maximum **99** minút.

Budík

Čas kratší ako 99 minút môžete nastaviť pomocou budíka.

Táto funkcia funguje nezávisle od varných zón a od ďalších možností nastavenia. Táto funkcia nevypína automaticky varnú zónu

Spôsob nastavenia:

1. Budík je možné nastaviť dvomi rôznymi spôsobmi:
 - Pokiaľ je vybraná varná zóna, dvakrát stlačte symbol .
 - Pokiaľ nie je vybraná žiadna varná zóna, stlačte symbol .
 Vedľa symbolu  sa rozsvieti ukazovateľ . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti .
2. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Rozsvieti sa základné nastavenie.
Symbol **+**: 10 minút.
Symbol **-**: 05 minút.
3. Pomocou symbolu **+** alebo **-** nastavte požadovaný čas.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Niekoľkokrát stlačte symbol , kým sa vedľa symbolu  nerozsvieti ukazovateľ . Zmeňte čas alebo nastavte čas pomocou symbolu **+** alebo **-** na .

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti .

Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Stlačte symbol  ukazovatele predčasne zhasnú a signál stíchne.

Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako pri použití nastavenia ohrevu **9**.

Túto funkciu môžete vždy aktivovať pre určitú varnú zónu za predpokladu, že nie je používaná žiadna ďalšia varná zóna. Inak blikajú ukazovatele **b** a **9**.

Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost** .
Ukazovateľ **b** sa rozsvieti.
Funkcia je teraz aktivovaná.

Upozornenie: Ak varnú dosku zapnete pri aktivovanej funkcii PowerBoost, blikajú ukazovatele varnej zóny **b** a **9**; potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **9**. Funkcia Powerboost sa deaktivuje.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost** .
Ukazovateľ **b** na displeji zhasne a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **9**.
Funkcia je teraz deaktivovaná.

Upozornenie: Pri určitých okolnostiach sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vnútri varnej dosky.

Detská poistka

Detská poistka sa používa ako ochrana proti zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte .

Ukazovateľ  sa rozsvieti na 10 sekúnd.

Varná doska je uzamknutá.

Deaktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol .

Zámok je uvoľnený.

Automatická detská poistka

S touto funkciou sa detská poistka automaticky aktivuje, keď je varná doska vypnutá.

Zapínanie a vypínanie

Spôsoby vypínania a zapínania automatickej detskej poistky nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Automatické vypnutie varnej zóny

Pokiaľ sa varná zóna používa dlhší čas a nie je zmenené žiadne nastavenie, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie.

Varná zóna sa prestane zahrievať. Striedavo začne blikat' ukazovateľ **FB** a ukazovateľ zostatkového tepla **h** alebo **H**.

Pokiaľ sa dotknete akéhokoľvek symbolu, displej sa vypne. Varná zóna môže byť teraz znovu nastavená.

Bod, pri ktorom sa aktivuje bezpečnostné vypnutie, závisí od toho, ktorý stupeň ohrevu bol nastavený (po 1 až 10 hodinách).



Základné nastavenie

Tento spotrebič disponuje najrôznejšími možnosťami základného nastavenia. Nastavenie môžete prispôsobiť svojim kuchárskym zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
<p>c 1</p>	<p>Automatická detská poistka</p> <p>0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia deaktivovaná.</p>
<p>c 2</p>	<p>Zvukové signály</p> <p>0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú vo vypnutom stave. 1 Zapnutý je iba signál prevádzkovej poruchy. 2 Zapnutý je iba potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*</p>
<p>c 5</p>	<p>Automatické nastavenie času úpravy pokrmu</p> <p>00 Vypnuté.* 0 1:99 Čas do automatického vypnutia.</p>
<p>c 6</p>	<p>Dĺžka signálu „Ukončenie času prípravy pokrmu“</p> <p>1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.</p>
<p>c 7</p>	<p>Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky</p> <p>0 Vypnuté. Maximálny výkon varnej dosky.*/** 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Odporučené pre 13 ampérov. 3. 3500 W Odporučené pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W Odporučené pre 20 ampérov ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.**</p>
<p>c 9</p>	<p>Čas zvolený pre varnú zónu</p> <p>0 Neobmedzené: naposledy nastavená varná zóna zostane naprogramovaná.* 1 Obmedzené: varná zóna zostane nastavená len počas niekoľkých sekúnd.</p>
<p>c 12</p>	<p>Kontrola varného riadu a výsledku prípravy pokrmu</p> <p>0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný</p>
<p>c 23</p>	<p>Management pre omedzenie výkonu</p> <p>0 Vypnuté.* 1 Zapnuté (nie je možné kombinovať s funkciou c 7).</p>

*Nastavenie z výroby

**Maximálny výkon varnej dosky je uvedený na typovom štítku.

Ukazovateľ	Funkcia
☐	Obnova nastavenia z výroby
☐	Individuálne nastavenie.*
!	Obnova nastavenia z výroby.

* Nastavenie z výroby
**** Maximálny výkon varnej dosky je uvedený na typovom štítku.**

Prevedenie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte symbol ☐ cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele ponúkajú informácie o produkte. Pre zobrazenie individuálnych položiek stlačte tlačidlo + alebo -.

6. Stlačte symbol ☐ a držte ho aspoň počas štyroch sekúnd.

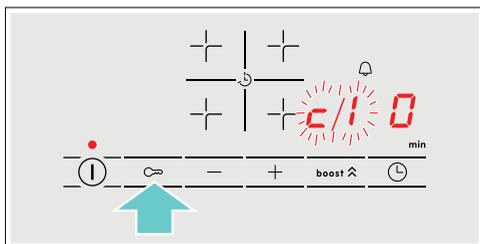
Nastavenie je teraz uložené.

Vypnutie základného nastavenia

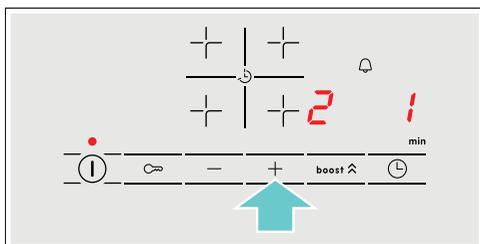
Pomocou hlavného vypínača vypnite varnú dosku.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Index pre zákaznícky servis (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Opätovným stlačením symbolu ☐ sa dostanete späť k základnému nastaveniu. Na ukazovateli sa rozsvieti funkcia ☐, ! a ☐ ako predbežné nastavenie.



4. Stláčajte opakovane symbol ☐ kým sa na ukazovateli nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Následne pomocou tlačidiel + a - vyberte požadované nastavenie.



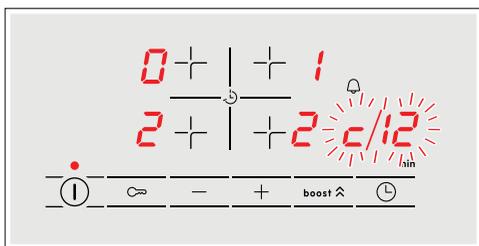
Test vhodnosti riadu

Túto funkciu môžete použiť na kontrolu rýchlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti od použitého riadu.

Výsledkom je referenčná hodnota závislá od vlastností riadu a používanej varnej zóny.

1. Do stredu varnej zóny, s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby, umiestnite studenú nádobu obsahujúcu 200 ml vody.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvolte c 12.
3. Stlačte symbol $+$ alebo $-$. Na displeji varnej zóny bliká $-$. Funkcia bude aktivovaná.

Po 20 sekundách sa na displeji varnej zóny zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu úpravy pokrmu.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezačne zahrievať.*
1	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, ako sa očakávalo. Preto nie je proces úpravy pokrmu dostatočne rýchly.*
2	Riad sa zahrieva správne a proces úpravy pokrmu je tiež správny.

* Pokiaľ máte k dispozícii menšiu varnú zónu, otestujte svoj riad znovu na tejto menšej varnej zóne.

Ak chcete funkciu znova aktivovať, vyberte symbol $+$ alebo $-$.

Upozornenie

- Pokiaľ je priemer použitej varnej zóny omnoho menší ako priemer dna nádoby, zahreje sa iba prostredná časť tejto nádoby. To môže mať za následok horší výsledok procesu úpravy pokrmu.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Čistenie spotrebiča

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

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku čistíte vždy po varení. Tým zabránite spaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistíte až po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistíte navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba také čistiace prostriedky, ktoré sú pre túto varnú dosku vhodné. Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- nezriedený prostriedok na umývanie riadu,
- čistiace prostriedky určené pre umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- drsné čistiace prostriedky, ako napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa,
- drôtenky,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Odolné nečistoty sa najlepšie odstraňujú pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvrny

Vodný kameň a stopy po vode	Varnú dosku očistíte ihneď po jej vychladnutí. Môžete používať iba čistiaci prostriedok vhodný na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Upozornenie: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom vykonajte vyčistenie navlhčenou handričkou a vysušte povrch.

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, pokiaľ je varná doska horúca. Na povrchu by mohli zostať stopy. Zvyšky po čistiacom prostriedku sa musia odstrániť.

Rám varnej dosky

Aby nedošlo k poškodeniu rámu varnej dosky, dodržujte nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu so saponátom.
- Pred použitím novej umývacej hubky túto hubku riadne umyte.
- Nepoužívajte drsné a abrazívne čistiace prostriedky.
- Nikdy nepoužívajte škrabku na sklo alebo ostré predmety.

Často kladené otázky

Pri používaní

Prečo nemôžem zapnúť varnú dosku a prečo neustále svieti symbol detskej poisťky?

Detská poisťka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Detská poisťka"*.

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panelu všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte z ovládacieho panelu všetky predmety. Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*.

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Pri používaní varnej dosky môžu byť zvuky generované v závislosti od materiálu dna varnej nádoby. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky

Bzúčivý zvuk podobný transformátoru:

Objavuje sa pri varení s vysokou teplotou. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objavuje sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne hneď, ako do riadu pridáte vodu alebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objavuje sa, keď je riad vyrobený z niekoľkých vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz nádoby rôznych veľkostí a z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmov.

Vysoké pískavé zvuky:

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz s najvyšším stupňom ohrevu. Tieto pískavé zvuky zmiznú alebo sa stíšia, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Zvuk vetráka

Varná doska je vybavená vetrákom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Vetrák môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota 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 typy riadu sa môžu používať s indukčnou varnou doskou?

Informácie o typoch riadu, ktorý sa môže používať s indukčnou varnou doskou, nájdete v kapitole → *"Indukčné varenie"*.

Prečo sa varná doska neohrieva a prečo stále bliká nastavenie ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad. Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu.

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý, alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → *"Indukčné varenie"*.

Riad

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho, alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky pre umývačky riadu (koncentrované) alebo drôtenky. Viac informácií o čistení varnej dosky a o starostlivosti o túto varnú dosku nájdete v kapitole → „Čistenie spotrebiča“.

Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy je možné obvykle ľahko odstrániť. Skôr ako budete kontaktovať náš zákaznický servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Došlo k výpadku elektrickej energie. Spotrebič nie je zapojený v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iný elektrický spotrebič, aby ste zistili, či v elektrickom obvode nedošlo ku kratu. Uistite sa, že je spotrebič zapojený v súlade s elektrickou schémou. Pokiaľ nebudete schopní odstrániť poruchu sami, kontaktujte, prosím, náš zákaznický servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký, alebo je na ňom položený nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ \ominus .	Došlo k poruche elektroniky.	Pre potvrdenie poruchy krátko prikryte ovládací panel rukou.
$F2$	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypala.	Vyčakajte, kým elektronika riadne nevychladne. Stlačte symbol na varnej doske.
$F4$	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vyplli.	
$F5$ + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí prehriatie elektroniky.	Odstňte nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstňte nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí ukazovateľa môžete pokračovať vo varení.
$F1 / F6$	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypala z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Počkajte, kým elektronika riadne nevychladne, a potom varnú zónu znovu zapnite.
$F8$	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia varnej zóny. Postupujte podľa kapitoly "Automatické vypnutie varnej zóny".
$E9000$ $E9010$	Prevádzkové napätie je nesprávne/ mimo bežného prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte svojho dodávateľa energie.
$U400$	Varná doska nie je správne pripojená.	Odpojte varnú dosku z napájania. Uistite sa, či je spotrebič zapojený v súlade s elektrickou schémou.

Na ovládací panel neklad'te horúce nádoby.**Upozornenie**

- Pokiaľ sa na displeji zobrazí symbol E , je potrebné stlačiť snímač príslušnej varnej zóny pre načítanie kódu poruchy.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku zo siete, počkajte 30 sekúnd a potom ju znovu pripojte. Ak sa symbol zobrazí znovu, kontaktujte technikov zákaznického servisu a oznámte im presný kód poruchy.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že budete potrebovať svoj spotrebič opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa mohli vyhnúť zbytočným návštevám našich servisných technikov.

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

Pri kontaktovaní zákazníckeho servisu, prosím, uvádzajte označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (č. FD).

- Na dokladoch od spotrebiča,
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a číslo FD môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu → "*Základné nastavenie*".

Vezmite, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika na účely opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i počas záručnej lehoty.

Môžete sa spoľahnúť na profesionalitu výrobcu. Môžete si byť úplne istí, že opravy vykonávajú skúsení servisní technici, ktorí pre váš spotrebič používajú originálne náhradné diely.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka bola navrhnutá pre skúšobné inštitúty s cieľom zjednodušenia kontroly spotrebičov.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušnosť značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy pre HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Čas úpravy (min:sek)	Po- kriev- ka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- kriev- ka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napríklad značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda, 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.	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.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky Napríklad šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C.						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpusťte maslo, zmiešajte múku a soľ a nakoniec zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte zmes do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako začne bešamelová omáčka vriť, nechajte ju na varnej zóne ďalšie dve minúty, za stáleho miešania.		-	-	-	2	Nie

* Recept je v súlade s normou DIN 44550

** Recept je v súlade s normou DIN EN 60350-2

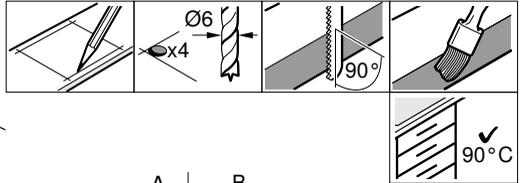
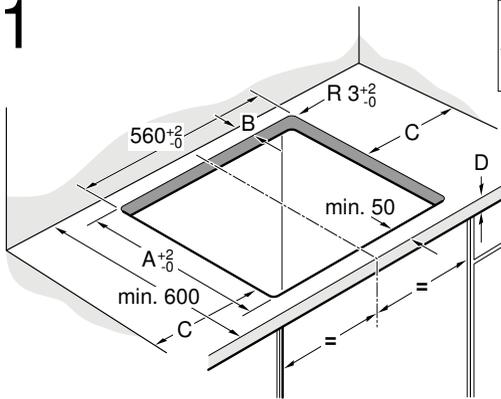
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Čas úpravy (min:sek)	Po- kriev- ka	Varenia Stupeň ohrevu	Po- kriev- ka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou; Teplota mlieka 7 °C. Zahrievajte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky;						
Teplota mlieka 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvoľte odporúčaný stupeň ohrevu a nechajte mlieko mierne variť na nízkom stupni ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20 °C.						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé						
Počiatočná teplota karé: 7 °C.						
Množstvo: 3 kusy bravčového karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacinek**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja na jednu porciu; 200 g mrazených hranolčekov (napríklad značka McCain 123 Original fries)	Hrniec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
* Recept je v súlade s normou DIN 44550						
** Recept je v súlade s normou DIN EN 60350-2						



sk Montážny návod



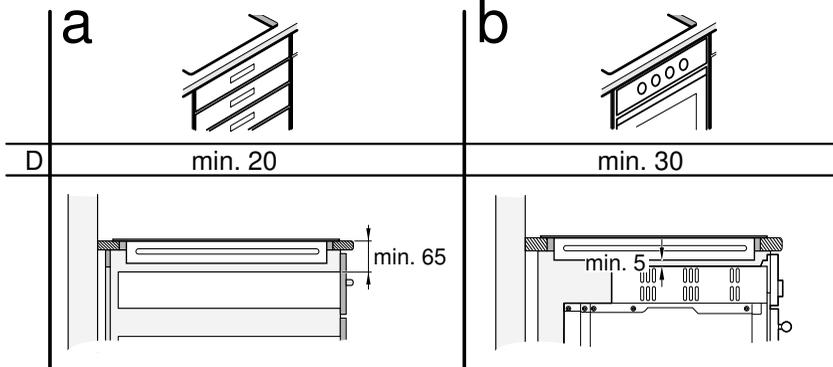
1



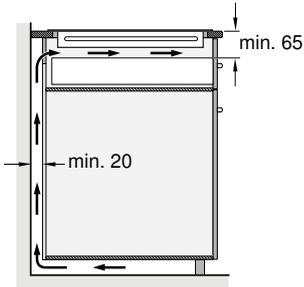
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

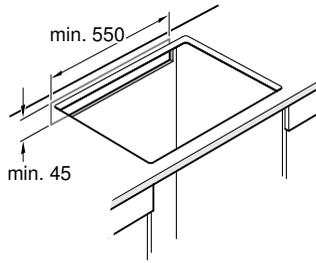
2



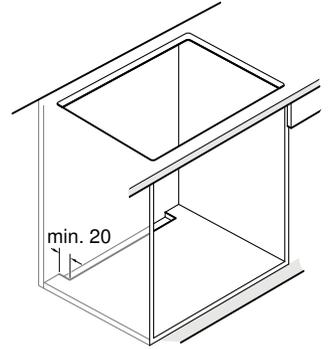
3a



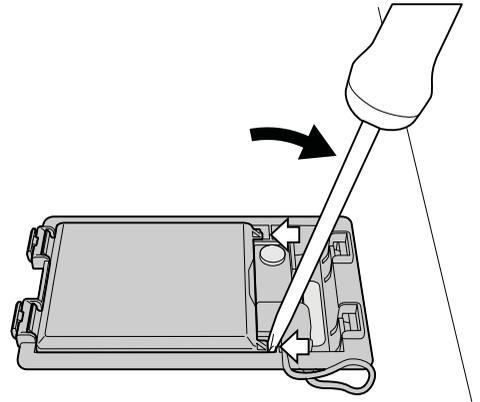
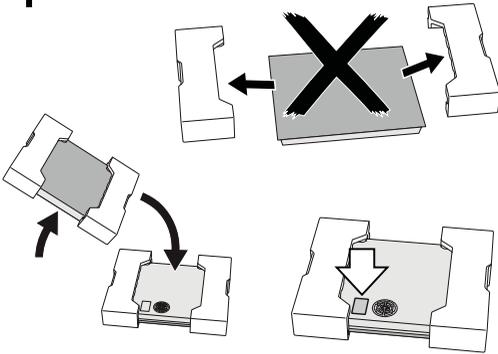
3b



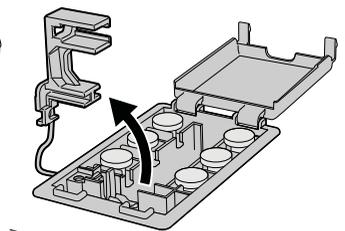
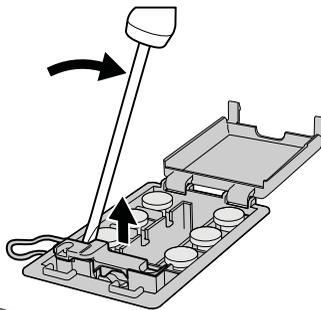
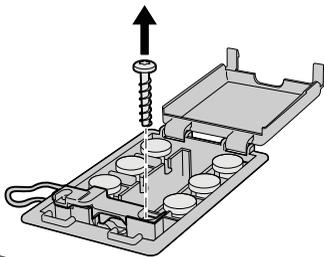
3c



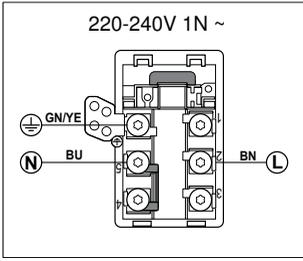
4



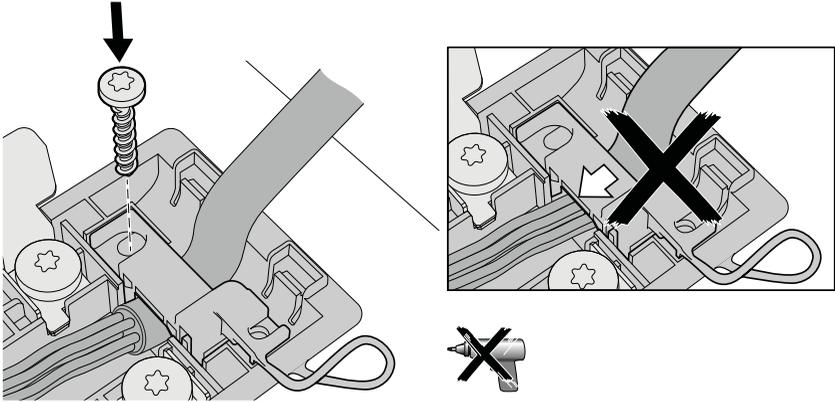
5



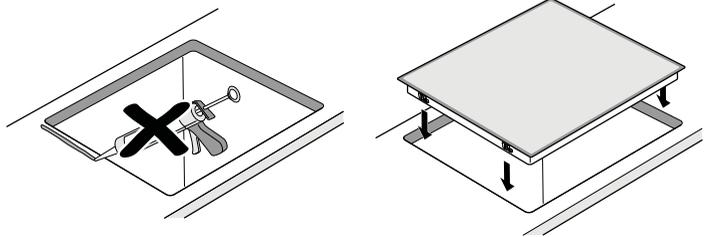
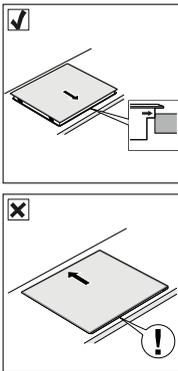
6



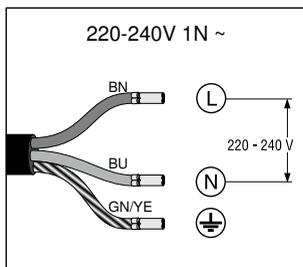
7



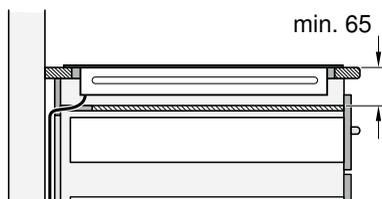
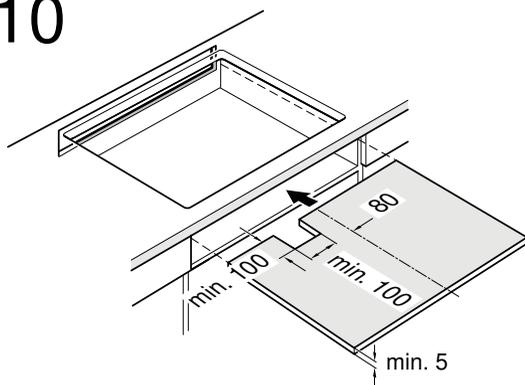
8



9



10



sk

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 montér. Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

▲ Nositeľia 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 ucteosovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Spotrebič musí byť napojený napevno a pripojka 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 pripojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybnjej elektrickej inštalácie.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyskolený technik zákazníckeho servisu. Potrebné 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 minimálne 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 káblu, môže vykonať výhradne vyskolený 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.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 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.

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**).

Upozornenie: Ak bude spotrebič zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.

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 zaveďte 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

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
 - Dbajte na to, aby boli skrutky rozvodovej skrine po pripojení kábla pevne utiahnuté.
5. Sieťový pripojovací kábel pripevnite pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**obrázok 7**).
 6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.
- Upozornenie:** Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nastavenie varnej dosky, obrázok 8

V prednej časti otvoru na zabudovanie zarovnaj te varnú dosku a nasadte ju.

■ Nepriškrípnete sieťový pripojovací kábel a nevedte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované takým spôsobom, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre 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

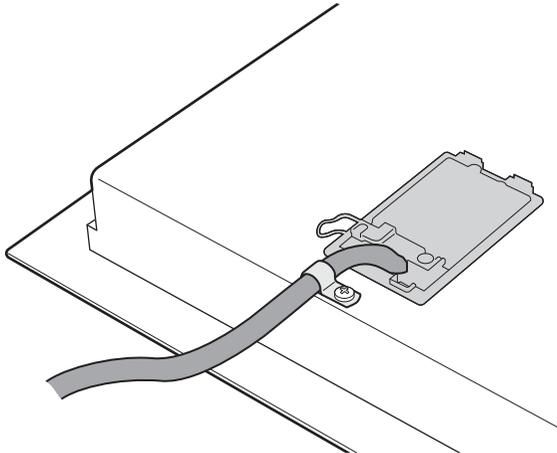
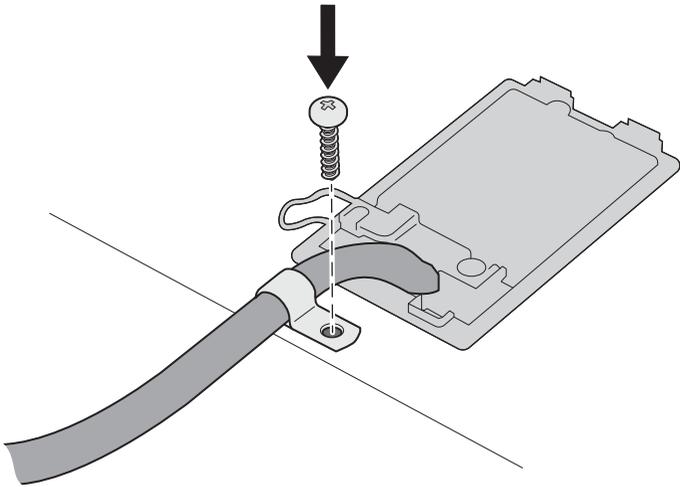
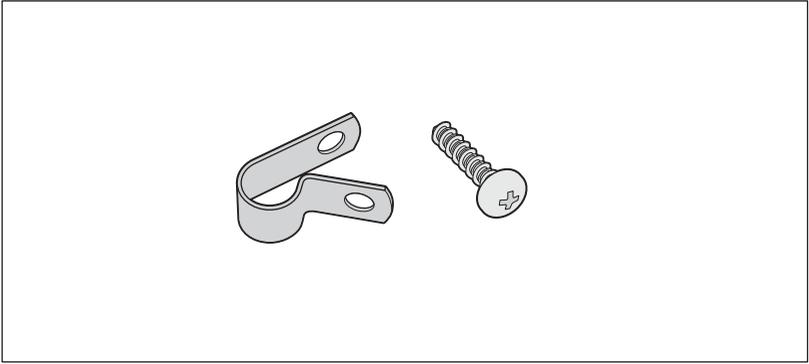
Upozornenie: Skontrolujte či je spotrebič pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400**, **E05 I3** alebo **E**, nie je správne pripojený. Odpojte spotrebič z elektrického napätia a prekontrolujte zapojenie elektrických káblov.

Demontáž spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča!
Neskusajte vytiahnuť spotrebič páčením zhora.



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Identifikácia modelu		PUE611BB1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		4	
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	∅	18	cm
Pravá predná	∅	18	cm
Pravá zadná	∅	18	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Ľavá predná		170,0	Wh/kg
Ľavá zadná		170,0	Wh/kg
Pravá predná		170,0	Wh/kg
Pravá zadná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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 zákazníčkovi 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 konštruktívna zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

