



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!

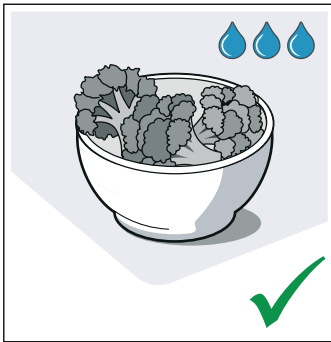
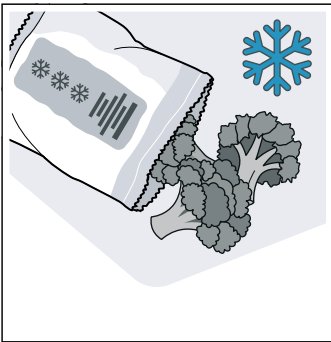
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již 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

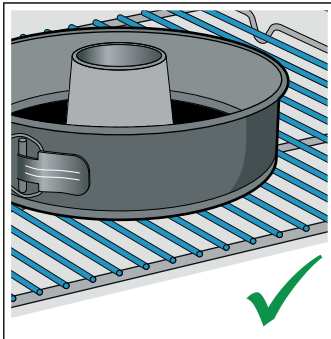
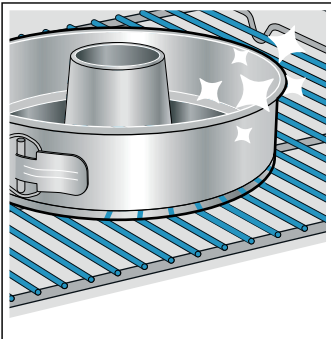
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

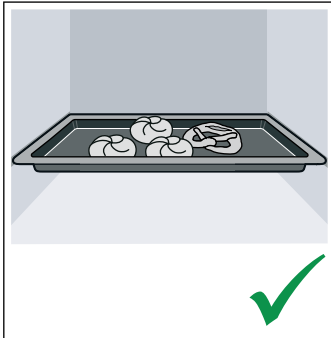
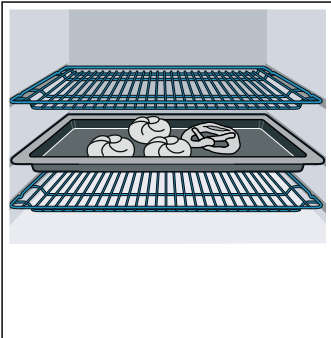
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



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



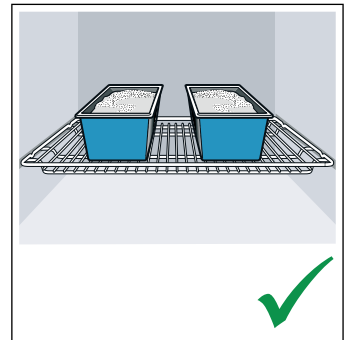
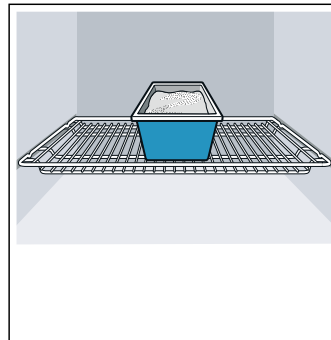
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- 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.

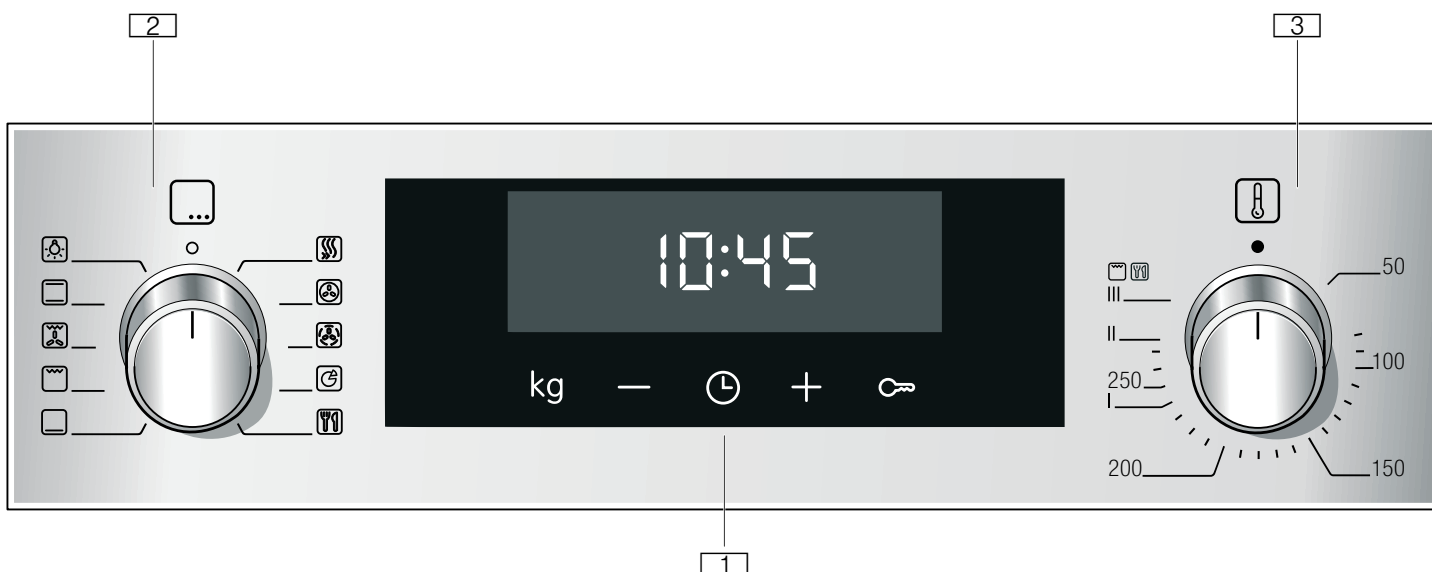
Seznámení se se spotřebičem

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	Police 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>Rošt 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.

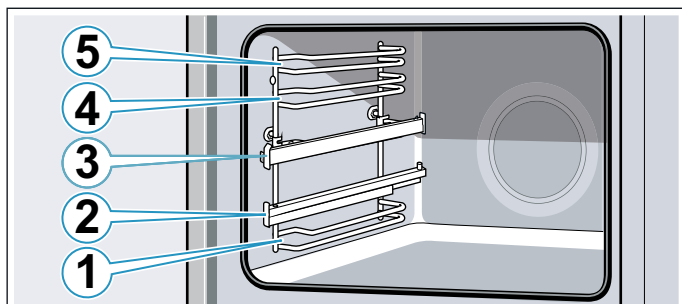
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

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.

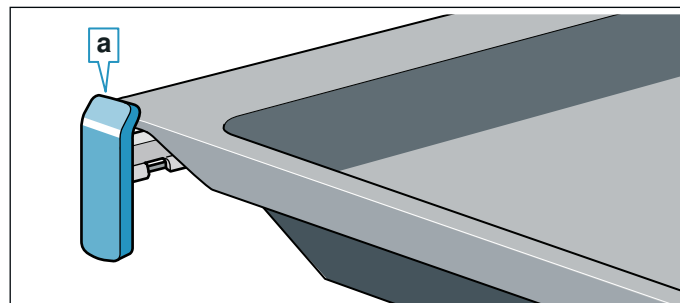


Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlápilo. 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.

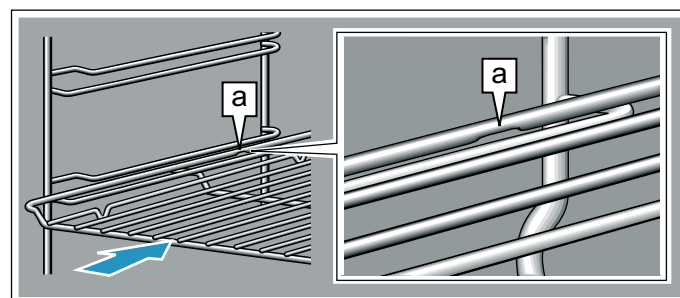
Upozornění

- 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

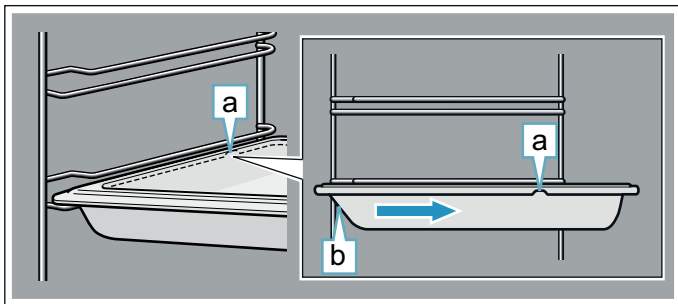
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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

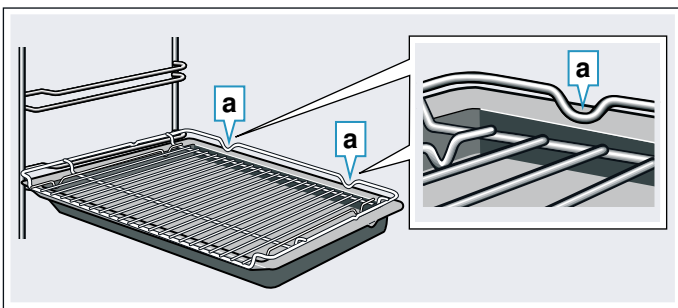


Kombinování příslušenství

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 odkapávacího 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 odkapávacího 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 dvojitý

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

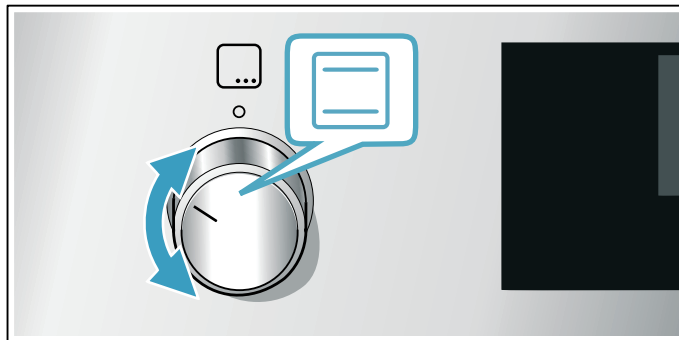
Pomocí voliče funkcí se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

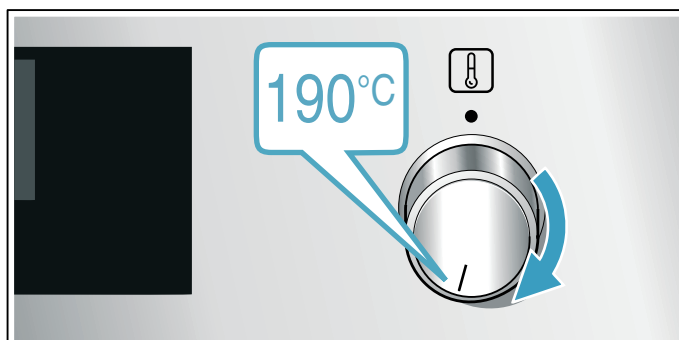
Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → *"Seznámení se se spotřebičem" na straně 8*

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

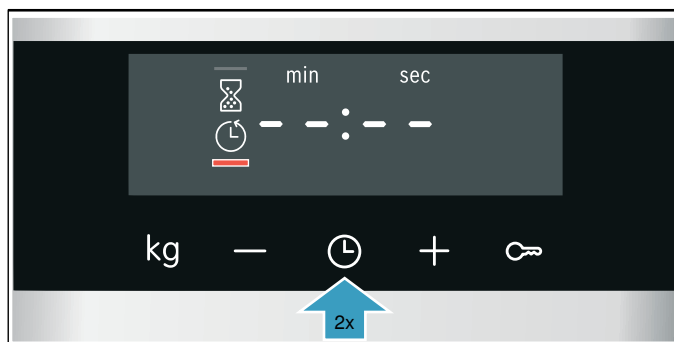
Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy pokrmu. Doba trvání úpravy pokrmu tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

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

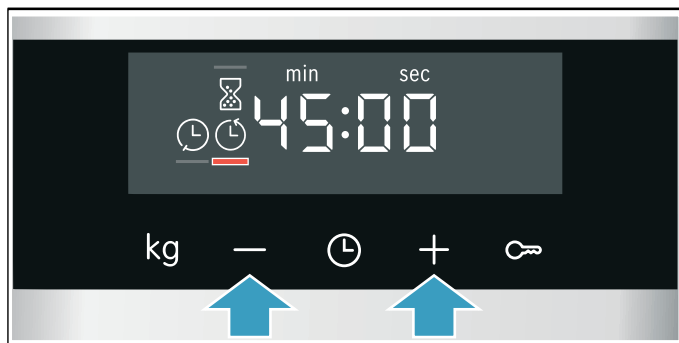
Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty: 10 minut u tlačítka a 30 minut u tlačítka .

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.

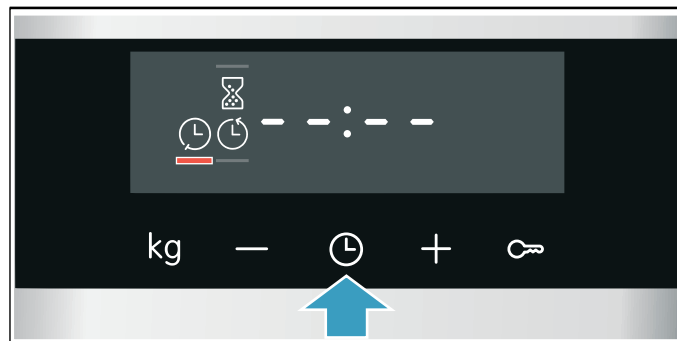
Upozornění

- 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 omyllem, 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

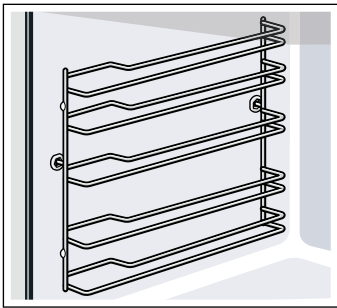
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

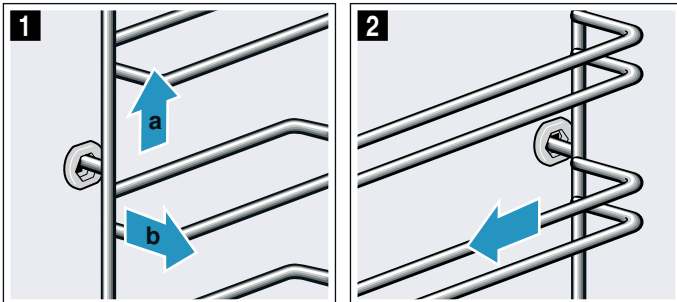
Varování – Nebezpečí popálení!

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**).

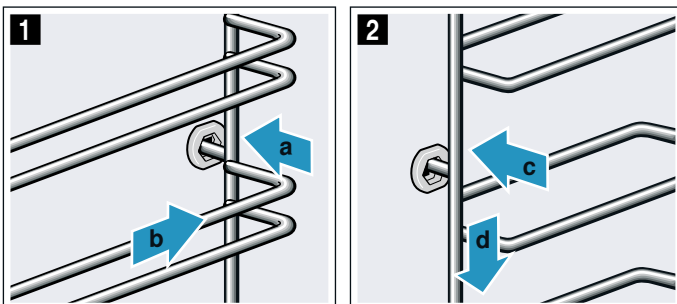


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

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

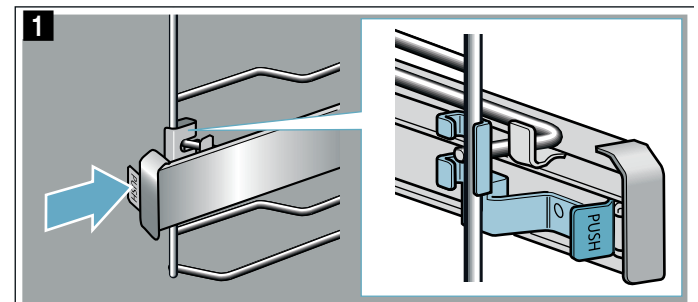
- Výsuvné kolejnič používejte pouze s univerzální pánví, plechem na pečení, roštem a příslušenstvím, které se umísťuje na rošt. Všechno ostatní příslušenství není vhodné.
- Výsuvné kolejnič nejsou vhodné pro spotřebiče s mikrovlnným ohřevem.

Varování – Nebezpečí popálení!

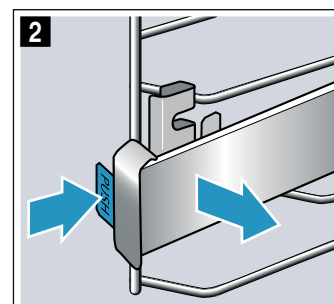
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení výsuvných kolejnič

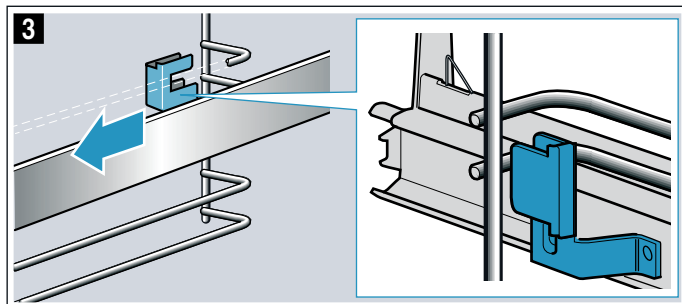
1. Za kolejnič zmáčkněte „PUSH“ a posuňte kolejnič dozadu (obrázek **1**).



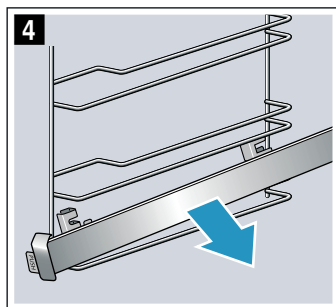
2. Držte stisknuté „PUSH“ a kolejnič posuňte ven (obrázek **2**).



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



4. Vyndejte výsuvnou kolejnici (obrázek 4).

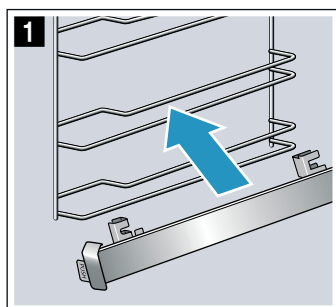


Výsuvné kolejnice čistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

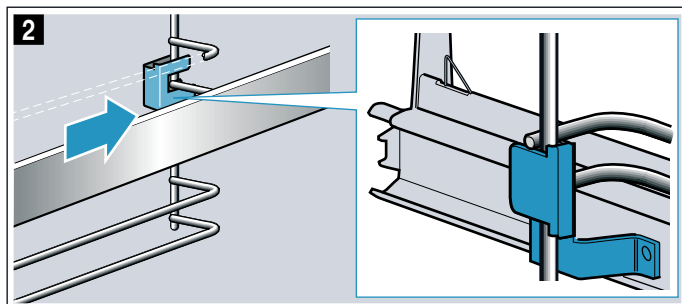
Zavěšení výsuvných kolejnic

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

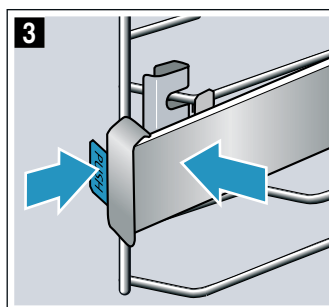
1. Kolejnice musí být umístěná mezi oběma vodicími tyčemi (obrázek 1).



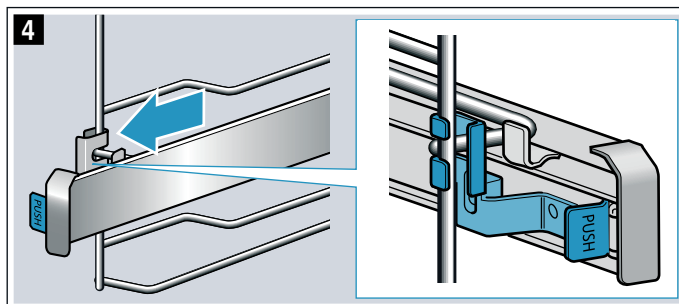
2. Nasadte držák vzadu mezi dolní a horní vodicí tyč (obrázek 2).



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

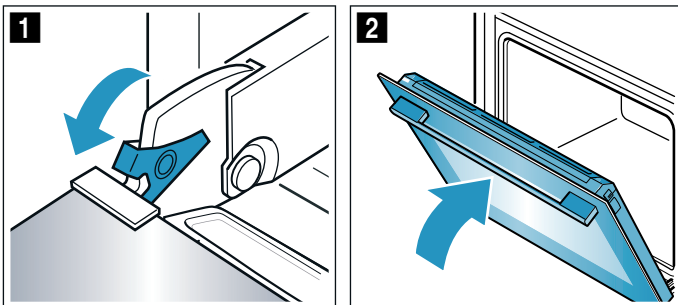
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

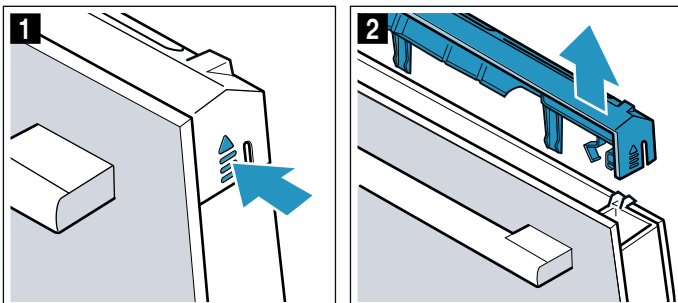
Zajištění dvírek spotřebiče

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

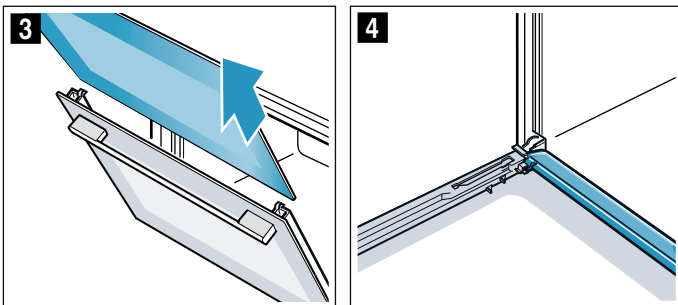


Demontáž skla dvírek

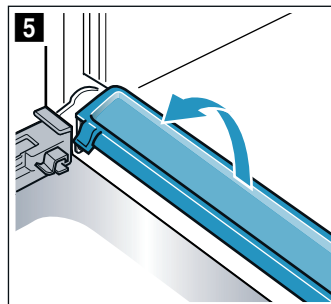
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
2. Sejměte kryt (obrázek 2).



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.

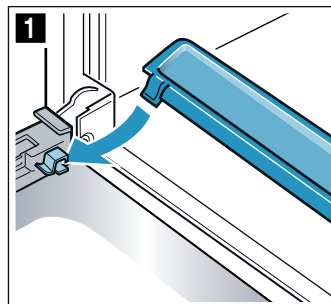
Varování

Nebezpečí úrazu!

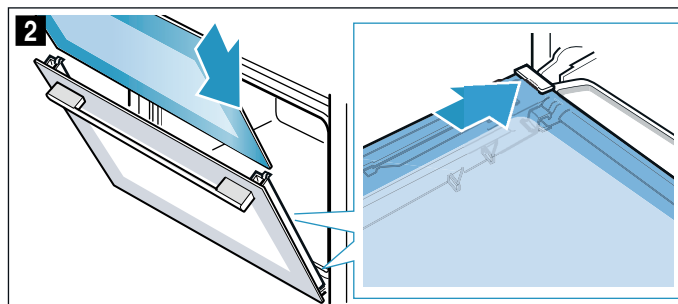
- Poškrábané sklo dvírek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvírek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvírek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvírek spotřebiče mohou mít ostré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

Vestavění skla dvírek

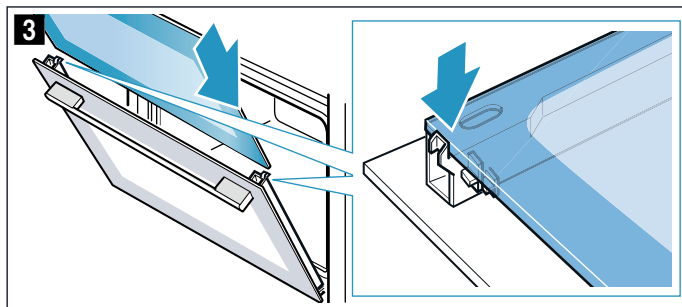
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadíte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek 1).



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



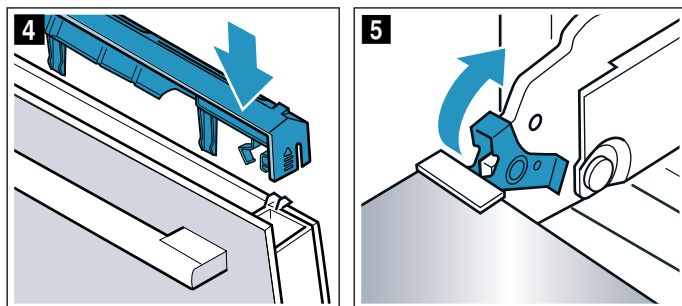
4. Sklo dvířek nahoře přitlačte (obrázek 3).



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 neopekejte.
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 neopekejte.
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 neopekejte.
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 neopekejte.
08	Jehněčí kýta , propečená	Bez kosti, okořeněná	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.
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 neopekejte.
10	Pečená vepřová krkovičice	Bez kosti, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.

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 předeřtání.

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.

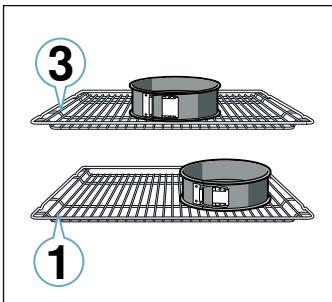
Pečení na dvou úrovních:

- 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

⚠ VarováníNebezpečí poranění při prasknutí skla!

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

⚠ VarováníNebezpečí 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 1/2, 1 nebo 1 1/2 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 vykne 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 přehřát, 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

* přehřejte 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.

Pokrmy 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:

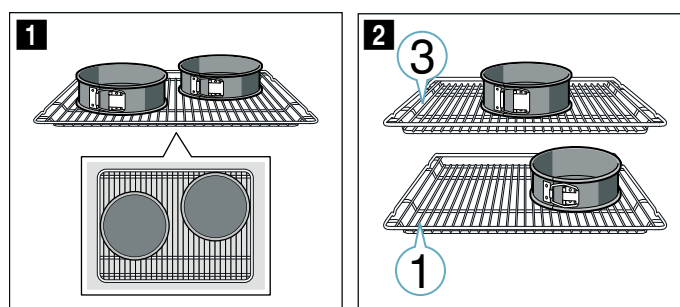
- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

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

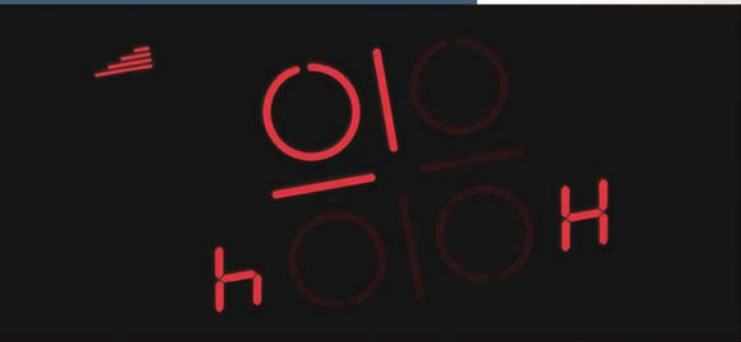
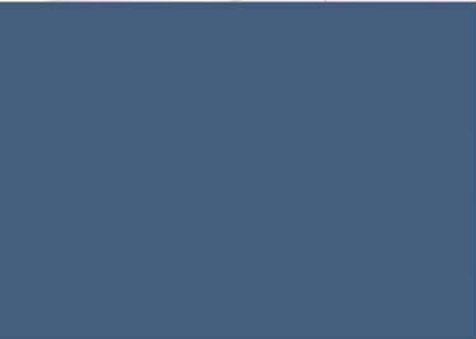
Germany

www.bosch-home.com



9001480477

990723



Sklokeramická varná deska s ovládáním
PIE651FC1E

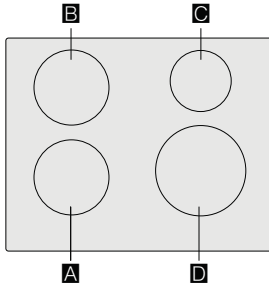


BOSCH

[cz] Návod k použití
























4 242002 848846



		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 určení4	 Ukazatel spotřeby energie 20
 Důležité bezpečnostní pokyny5	 Test vhodnosti nádobí 21
 Příčiny poškození 6	 Čištění spotřebiče.....21
Přehled 6	Varné desky 21
 Ochrana životního prostředí 7	Rám varné desky 21
Rady k úspoře elektrické energie 7	 Často kladené dotazy 22
Ekologická likvidace 7	 Co dělat v případě poruchy ?..... 23
 Indukční vaření..... 7	 Zákaznický servis 24
Výhody indukčního vaření 7	Číslo výrobku a výrobní číslo 24
Nádobí 7	 Zkušební pokrmy..... 25
 Seznámení se se spotřebičem 9	
Ovládací panel 9	
Varné zóny 9	
Ukazatel zbytkového tepla 10	
 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	
 Snímač smažení 14	
Výhody při smažení 14	
Pánve na smažení pro snímač smažení 14	
Nastavení teploty 15	
Tabulka..... 15	
Postup nastavení 17	
 Dětská pojistka 17	
Aktivace a deaktivace dětské pojistky 17	
Automatická dětská pojistka 17	
 Ochrana před náhodnou aktivací 18	
 Automatické vypnutí varné zóny..... 18	
 Základní nastavení 19	
Provedení základního nastavení 20	

Dodatečné informace o výrobcích, příslušenstvích, náhradních dílech a službách můžete najít na: www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po sejmutí obalových materiálů spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti, kontaktujte naše oddělení technické podpory s písemným oznámením o způsobené škodě. V opačném případě přijmete o právo na jakoukoliv náhradu škody.

Spotřebič musí být nainstalován podle pokynů k instalaci.

Spotřebič je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během použití je třeba na spotřebič dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte spotřebič pouze v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 4000 m.

Spotřebič nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztříštění. Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úraz.

Spotřebič není určen pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby, anebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si se spotřebičem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 8 let mohou spotřebič čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah spotřebiče a síťového kabelu.

Během použití na spotřebič vždy dohlížejte. I krátké použití spotřebiče musí být nepřetržitě monitorováno.

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhasťte opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy neumísťujte na varnou desku hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Spotřebič se velmi zahřívá. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou výbušné předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji znovu použít. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich rámy (konkrétně případně okolí varné desky) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle zahřejí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směřjí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady spotřebiče jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

- Nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe, mohou vést k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí poruchy!

Varná deska je vybavena větrákem ve spodní části. Jestliže je pod varnou deskou zásuvka, neměly by v ní být skladovány drobné předměty nebo papír. Mohlo by dojít k poškození těchto předmětů větrákem nebo by mohlo dojít k jejich vtažení do větráku. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

Varování - Nebezpečí úrazu!

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

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraje varných zón nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Použití laminátových fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na nádobí.	Při přemísťování hrnců a pánví je zdvíhejte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, budete tak mít lepší viditelnost bez potřeby zdvihat poklici.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Nerovný povrch způsobí mnohem větší spotřebu energie.
- Průměr dna nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Na malé množství potravin používejte menší nádoby. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Ušetříte tak energii a uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Při vaření zvolte co nejnižší stupeň vaření. Při vaření na vysokém stupni se plýtvá energií.

Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření je od tradičních metod vaření velmi rozdílné. Teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. Získáte tak mnohé výhody:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič pro Vás bude snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - Varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile její uživatel změni nastavení. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádoby ze zóny, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

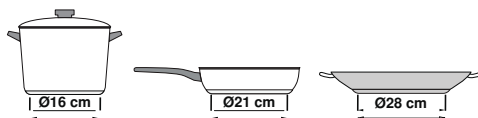
Nádobí

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

- Nádobí vyrobené z posmaltované oceli,
- Nádobí vyrobené z litiny,
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, vyrobené z nerez.

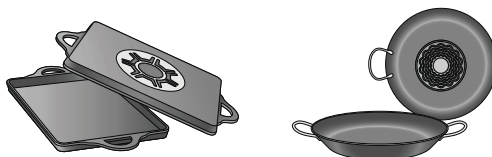
Ověřte si, zda je Vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → "Test vhodnosti nádobí".

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků vaření, feromagnetické pole na dně varné nádoby by mělo odpovídat velikosti varné zóny. Jestliže varná zóna nerozpozná na své ploše varnou nádobu, zkuste nádobu umístit na varnou zónu s menším průměrem.

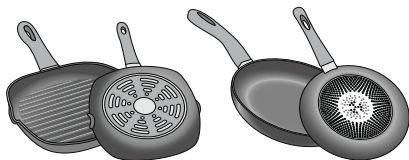


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Jestliže je dno nádoby pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze tato feromagnetická část. Teplo se tak nemusí rovnoměrně rozložit po nádobě. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezahřeje dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



Nevhodné nádobí

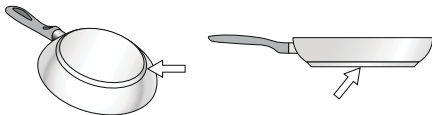
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné tenké oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Použitím hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které rovnoměrně distribuují teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstevným dnem, ušetříte čas i energii.

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



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou zónu umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu či o nevhodné velikosti, na displeji dané varné zóny bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou zónu umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 vteřin, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdňé nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdňé nádoby ani nádoby s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.

Prázdňá nádoba se však může zahřát tak rychle, že spotřebič nestihne zareagovat a nádoba se tak zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit tak skleněný povrch varné desky. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a varnou zónu vypněte. Pokud nebude po vychladnutí fungovat, kontaktujte zákaznický servis.

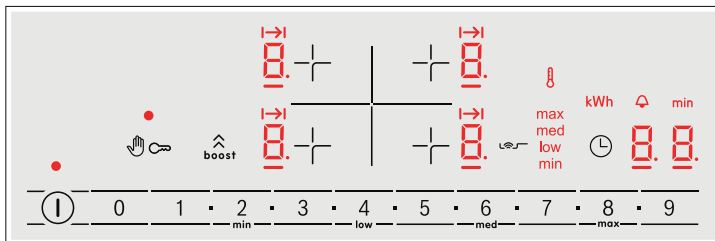
Rozpoznání nádob








Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání nádob. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na → *Straně 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Výběr varné zóny
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Pole nastavení
	Uzamčení ovládacího panelu při čištění
	Dětský zámek
	Funkce PowerBoost
	Funkce Budík
	Snímač smažení
min, low, med, max	Nastavení teploty

Ukazatele	
0	Provozní stav
19	Stupeň ohřevu
00	Funkce časovače
H/h	Zbytkové teplo
	Budík
 →	Nastavení doby vaření
min	Ukazatel času
b	Funkce PowerBoost
R	Snímač smažení
	Snímač teploty smažení
min, low, med, max	Nastavení teploty
kWh	Spotřeba energie

Ovládací panel

Dotknutím se symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění:

Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může bránit spotřebiči v řádné funkci.

Varné zóny

Varné zóny

- Jedna varná zóna Použijte nádoby, které má vhodnou velikost.

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

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě teplá. Jestliže tato kontrolka svítí, varné desky se nedotýkejte.

Na displeji se zobrazují následující informace v závislosti na množství zbytkového tepla:

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

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného typu ohřevu budou střídavě blikat.



Jakmile se varná zóna vypne, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícen tak dlouho, dokud varná zóna zůstane teplá.


Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dozvíte, jak varnou zónu nastavit. Tabulka ukazuje nastavení ohřevu a dobu úpravy různých pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Pro zapnutí: stiskněte symbol , zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel vedle hlavního vypínače a ukazatele varných zón . Varná deska je připravena k použití.

Pro vypnutí: stiskněte symbol , dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 4 vteřin poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

Pomocí symbolů **1** a **9** nastavíte požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu **1** = nejnižší výkon.




Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší výkon.

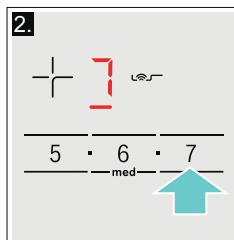
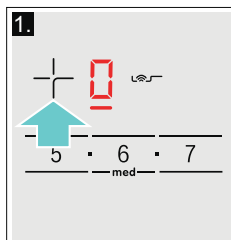
Každý varný stupeň má ještě mezistupeň.

Prostřední nastavení je označeno na řídicím panelu symbolem ■.

Výběr varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol  pro požadovanou varnou zónu. Ve spodní části se rozsvítí symbol  a symbol .
2. Pak vyberte požadované nastavení teploty z rozsahu nastavení.



Ohřev je nastaven.

Změna tepelného nastavení

Zvolte varnou zónu a pak nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypněte varnou zónu.

Zvolte varnou zónu a nastavte ji na 0.
Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud na varnou zónu nebyla položena žádná pánev, zvolený stupeň ohřevu bliká. Po uplynutí určité doby se varná zóna vypne.
- Pokud byla pánev umístěna na varné zóně před zapnutím varného panelu, bude zjištěna do 20 vteřin po stisknutí hlavního spínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po zjištění zvolte stupeň ohřevu během dalších 20 vteřin nebo se varná zóna vypne. Pokud je na varné desce umístěna více než jedna pánev, zjištěna při zapnutí bude pouze jedna.

Doporučení šéfkuchaře.

Doporučení

- Při ohřívání pyré, krémových polévek a hustých omáček příležitostně promíchejte.
- Pro předehtívání nastavte stupeň ohřevu na 8 až 9.
- Když varíte s pokličkou, snižte stupeň ohřevu, jakmile vychází pára mezi pokličkou a nádobím. Pro dobrý výsledek vaření pára nepotřebuje unikát.
- Po vaření ponechejte pokličku na nádobí, než podáváte jídlo.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte jídlo příliš dlouho, jinak se ztratí živiny. Budík můžete používat k optimálnímu nastavení doby vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste měli zabránit tomu, aby se z oleje dýmilo.
- Aby byly potraviny dohněda, smažte malé porce po sobě.
- Nádobí může při vaření dosáhnout vysokých teplot. Doporučujeme používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření můžete nalézt v části → "Ochrana životního prostředí."

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje jaký stupeň ohřevu je vhodný pro každý druh pokrmů. Doba vaření se může lišit podle druhu, váhy a kvality potraviny.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1 - 2	-
Mléko*	1 - 2	-
Ohřívání klobás ve vodě	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Mražený špenát	3 - 4	15 - 25
Mražený guláš	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, např. bernská, holandská	3 - 4	8 - 12

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte

*** Předehtějte na stupeň ohřevu 8 - 8.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2 - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vašené 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
Mražená zelenina	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky mražené	6 - 7	8 - 12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Karbenátek (tloušťka 3 cm)**	4 - 5	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná ryba a zmrazená, např. 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	-
Ryba, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblih, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.		

Časové funkce




Vaše varná deska má dvě časové funkce:

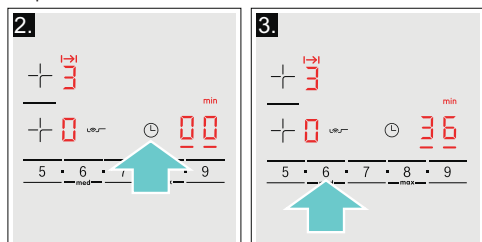
- Nastavení doby úpravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby úpravy pokrmu

Varná zóna se automaticky vypne po uplynutí nastavené doby.

Postup nastavení

1. Zvolte varnou zónu a požadované nastavení teploty.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli pro varnou zónu se rozsvítí symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol .
3. Během následujících 10 sekund nastavte požadovanou dobu vaření v rozsahu nastavení.



Po několika sekundách se čas začne odpočítávat.


Upozornění: stejná doba vaření může být nastavena automaticky pro všechny varné zóny. Doba vaření pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle. Informace o automatickém nastavení doby úpravy pokrmu můžete nalézt v části → "Základní nastavení."

Snímač smažení


Pokud byla doba vaření naprogramovaná pro varnou zónu a snímač smažení byl aktivovaný, nezačne se doba vaření odpočítávat, dokud nebylo dosaženo požadované teploty.

Změna nebo zrušení doby úpravy pokrmu

Zvolte varnou zónu a pak stiskněte symbol .

Změňte dobu vaření pomocí pole nastavení nebo ji nastavte na  pro její zrušení.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu

Varná zóna se vypne. Zazní akustický signál. Na ukazateli časovače se na 10 vteřin rozsvítí .

Když stisknete symbol , označení se vypnou a pípání přestane.

Upozornění




- K nastavení doby vaření pod 10 minut vždy stiskněte **0** předtím, než zvolíte požadovanou hodnotu.
- Při nastavení doby přípravy pokrmu pro více varných zón se na časovém ukazateli vždy zobrazí údaj pro zvolenou varnou zónu.
- Pro zobrazení zbývajících doby úpravy pokrmu zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až po **99** minut.

Budík

Můžete použít budík k nastavení času až na 99 minut.



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


Nastavení

1. Stiskněte opakovaně symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na displeji se rozsvítí .
2. Nastavte požadovaný čas.



Po několika sekundách se čas začne odpočítávat.


Změna nebo zrušení doby úpravy pokrmu

Stiskněte opakovaně symbol , dokud se ukazatel  nerozsvítí.


Změňte čas v oblasti nastavení nebo ho nastavte na  pro zrušení naprogramované doby.




Po vypršení doby úpravy pokrmu

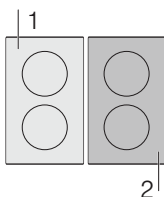
Zazní akustický signál. Na ukazateli budíku se objeví  a ukazatel  se rozsvítí. Ukazatel zhasne po 2 sekundách.

Když stisknete symbol , displej zhasne a zvukový signál ustane.



Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost vám umožňuje ohřát velké množství vody rychleji, než když používáte nastavení ohřevu .

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě bude na displeji pro danou varnou zónu blikat symbol  a  stupeň ohřevu  bude posléze nastaven automaticky bez aktivace této funkce.





Aktivace

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

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli zhasne a varná zóna se přepne zpět na nastavení ohřevu .

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: za určitých okolností se může funkce PowerBoost vypnout automaticky, aby se chránily elektronické součástky uvnitř varného panelu.

Snímač smažení

Tato funkce může být použita ke smažení potravin při udržení vhodné teploty pánve na smažení. Varné zóny, které mají tuto funkci, jsou označeny symbolem funkce opékání.

Výhody při smažení

- Varná zóna ohřívá pouze tehdy, pokud je to potřebné k udržení teploty. Šetří to energii a brání tomu, aby se olej přehříval.
- Funkce opékání hlásí, když pánve na smažení dosáhla optimální teploty k přidání oleje a pak vložení potravin.

Upozornění

- Na pánve nepokládejte pokličku. Jinak se funkce neaktivuje správně. K zabránění rozstříkávání nebo mastnoty můžete použít plech proti rozstříku.
- Ke smažení používejte vhodný olej nebo tuk. Pokud použijete máslo, margarín, extra panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte ohřev na **min.**
- Pánve na smažení nenechávejte nikdy při ohřevu bez dohledu, ať už s jídlem nebo bez.

Pánve na smažení pro snímač smažení

Pro tuto funkci jsou také k dispozici speciální pánve na smažení. Toto volitelné příslušenství můžete zakoupit u maloobchodních prodejců nebo u oddělení poprodejních služeb. Vždy uvádějte příslušné referenční číslo.

- HEZ390210 15 cm pánve na smažení.
- HEZ390220 19 cm pánve na smažení.
- HEZ390230 21 cm pánve na smažení.
- HEZ390250 28 cm pánve na smažení.

Pánve na smažení mají nepřilnavý povrch, což znamená, že ke smažení potřebujete velmi málo oleje.

Upozornění

- Funkce opékání bude nastavena speciálně pro tento typ pánve na smažení.
- Jiné pánve na smažení se mohou přehřívat. Teplota může být nastavena vyšší nebo nižší. Zkuste nejdříve nejnižší nastavení, a pak ho změňte podle vašich požadavků.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve na smažení odpovídal velikosti varné zóny. Pánve položte na střed varné zóny.

Nastavení teploty

Nastavení teploty		Vhodné pro
min	nízká	Smažení potravin na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelety.
low	střední - nízká	Smažení ryb a silných potravin, např. masových kuliček a párků.
med	střední - vysoká	Smažené steaky, středně nebo dobře propečené, zmražené, obalené ve strouhance a jemné potraviny, např. zelenina.
max	vysoká	Smažení potravin při vysokých teplotách, např. steaky krvavé, fritované brambory a zmražené hranolky.

Tabulka

Tato tabulka ukazuje jaké nastavení tepla je vhodné pro každý druh pokrmů. Doba vaření se může lišit podle druhu, váhy a kvality potraviny. Nastavení ohřevu se liší podle použité pánve na smažení. Přeدهřte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a potraviny.

	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	střední	6 - 10
Filet	střední	6 - 10
Kotlety*	nízká	10 - 15
. ordon bleu, Wiener Schnitzel*	střední	10 - 15
Steak, zprudka opečený (3 cm silný)	max	6 - 8
Steak, středně nebo dobře propečený (3 cm silný),	střední	8 - 12
Kuřecí prsa (2 cm silná)*	nízká	10 - 20
Párky, ohřáté nebo syrové	nízká	8 - 20
Hamburger, masové kuličky, rissole*	nízká	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	střední	7 - 12
Mleté maso	střední	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá,* např. pstruh	nízká	10 - 20
Rybí filé, plátky nebo kostky	nízká-střední	10 - 20
Krevety, tygří krevety	střední	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volská oka	nízká - střední	2 - 6
Míchaná vajíčka	min	4 - 9
Trhanec	nízká	10 - 15
Francouzský toust**	nízká	4 - 8


* Několikrát obraťte

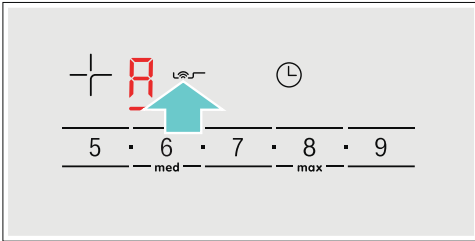
** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.

	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál
Brambory		
Opečené brambory (vařené ve slupce)	max	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	střední	15 - 25
Bramborák	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	nízká	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cukety, lilek	nízká	4 - 12
Papriky, zelený chřest	nízká	4 - 15
Houby	střední	10 - 15
Glazovaná zelenina	nízká	6 - 10
Mražené potraviny		
Řízky	střední	15 - 20
Cordon bleu*	střední	10 - 30
Drůbeží prsa	střední	10 - 30
Kuřecí nugety	střední	10 - 15
Gyros, kebab	nízká	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	nízká	10 - 20
Rybí prsty	střední	8 - 12
Hranoľky	max	4 - 6
Orestovaná zelenina s kuřecím masem	nízká	6 - 10
Jarní závitky	střední	10 - 30
Camembert/sýr	nízká	10 - 15
Různé		
Camembert/sýr	nízká	7 - 10
Sušené hotové potraviny, které potřebují přidání vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	nízká	6 - 10
Mandle/ořechy/arašidy	střední	3 - 15
* Několikrát obraťte		
** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.		

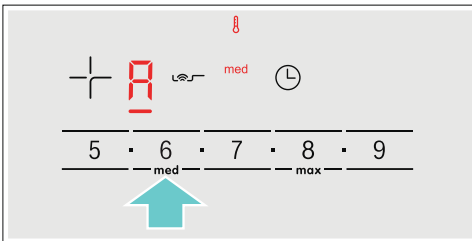
Postup nastavení

Zvolte příslušné nastavení z tabulky. Položte prázdnou pánev na varnou zónu.

1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol pánve . Na displeji varné zóny se rozsvítí **A**.




2. Během následujících 10 sekund nastavte požadované nastavení teploty v poli nastavení.




Nyní byla funkce aktivovaná. Symbol teploty (teploměr) zůstane rozsvícený, dokud nebude dosažena teplota na smažení. Pak zazní akustický signál a symbol teploměru zhasne.

Upozornění

- Otáčejte potraviny tak, aby se nespálila.
- Varná zóna musí být vybraná tak, aby se zobrazil ukazatel teploty  a nastavení teploty.

Vypnutí snímače smažení

Zvolte varnou zónu, a pak stiskněte symbol pánve. .



Funkce je deaktivována.

Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

Pro aktivaci: stiskněte symbol  po dobu cca 4 vteřin. Ukazatel vedle symbolu  se na 10 vteřin rozsvítí. Dojde k zablokování varné desky.

Pro deaktivaci: stiskněte symbol  po dobu cca 4 vteřin. Funkce je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka


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

Zapnutí a vypnutí

Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

Ochrana před náhodnou aktivací

Pokud otíráte řídicí panel při zapnuté varné desce, může být nastavení změněno. Abyste tomu předešli, můžete použít funkci varné desky Uzamknout řídicí panel pro čištění.

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

Pro deaktivování: řídicí panel bude odblokovaný po uplynutí 35 sekund. Pro dřívější uvolnění funkce

Stiskněte symbol ruky .

Upozornění

- Zvukový signál zní 30 sekund po aktivaci. Značí to, že funkce bude končit.
- Uzamčení při čištění neuzamkne hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná deska delší dobu v provozu bez změny nastavení, automaticky se aktivuje automatické vypnutí.

Varná deska přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě blikají symboly F , B nebo ukazatele zbytkového tepla h nebo H .

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varné zóny lze nyní znovu nastavit.

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

Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit Vaším individuálním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Ruční*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuty. 1 Signál provozní chyby je zapnutý. 2 Potvrzující signál je zapnutý. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté*.
c 3	Ukazatel spotřeby elektřiny 0 Vypnuto.* 1 Zapnuto.
c 5	Automatické nastavení doby úpravy pokrmu. 00 Vypnuto.* 0 1:59 Automaticky odpočítávaná doba.
c 6	Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuto.* 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c 9	Doba zvolená pro varnou zónu 0 Neomezeno: varná zóna, která byla naposled nastavena, zůstává zvolena.* 1 Omezeno: varná zóna zůstává zvolena pouze několik sekund.
c 12	Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmů 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c 0	Obnovení nastavení z výroby 0 Individuální nastavení.* 1 Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.

* Nastavení z výroby

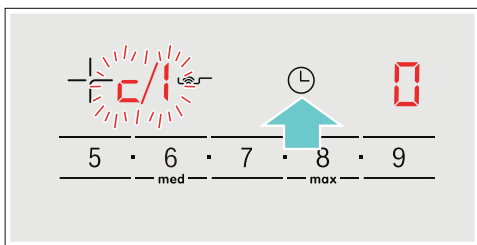
Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

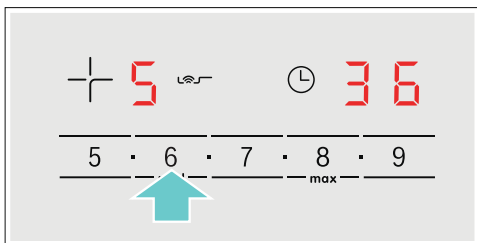
1. Zapněte varnou desku.
2. Do 10 vteřin stiskněte a podržte symbol hodin ⌚ po dobu 4 sekund. První čtyři hlášení jsou informace o výrobku. Stiskněte oblast nastavení, abyste si prohlédli jednotlivé ukazatele.

Informace o produktu	Ukazatel
Seznam technických zákaznických servisů (TK)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Stiskněte znovu symbol hodin ⌚ a dostanete se do základního nastavení. **c** a **!** bliká střídavě na displeji a jako přednastavení se objeví **0**.



4. Stiskněte opakovaně symbol hodin ⌚ dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Pak vyberte požadované nastavení.



6. Stiskněte symbol hodin ⌚ minimálně po dobu 4 sekund. Nastavení byla uložena.

Opuštění nabídky základních nastavení

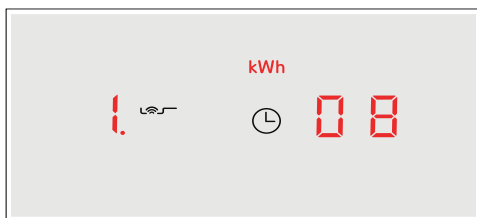
Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Funkce označuje celkové množství naposled spotřebované energie touto varnou deskou při posledním vaření.

Po vypnutí se zobrazí spotřeba v kWh po dobu 10 vteřin.

Obrázek ukazuje příklad se spotřebou energie **1.08 kWh**.



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

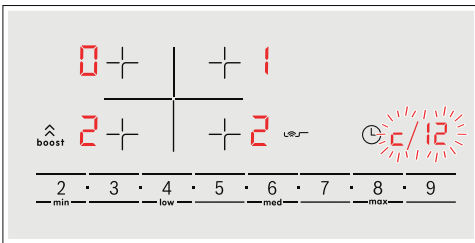
Test vhodnosti nádobí

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




Výsledkem je referenční hodnota závisující na vlastnostech nádobí a používané varné zóny.

1. Doprostřed varné zóny s průměrem co nejnvhodnějším 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 displeji varné zóny bliká symbol $-$. Funkce je aktivována.

Po 10 vteřinách 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, proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je správný.

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte 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 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 po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

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

Možné skvrny

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

*** Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.**

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

Rám varné desky

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

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

Často kladené dotazy

Při použití spotřebiče

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

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

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

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

Možné zvuky:

Bzuchivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

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 stále příliš vysoká.

Nádobí

Které typy nádobí mohou použít s indukční varnou deskou?

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

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

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.

Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

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

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

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

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

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

Čištění**Jak mám varnou desku čistit?**

Pomocí čistících prostředků na sklokeramiku dosáhnete nejlepších výsledků. Neradíme používat hrubé nebo abrazivní čistící prostředky, mycí prostředky na nádobí (koncentrované) nebo drátěnky. Více informací o čištění a péči o vaši varnou desku naleznete v kapitole → „Čištění spotřebiče“.

? Co dělat v případě poruchy?

Poku dojde k poruše, jde většinou o maličkosti, které lze snadno vyřešit. Než budete volat do zákaznického servisu, měli byste se řídit následujícími pokyny.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítl žádný ukazatel	Síťové napájení bylo odpojeno. Spotřebič nebyl zapojen v souladu se schématem zapojení. Elektrická porucha.	Použijte jiné elektrické spotřebiče, abyste zkontrolovali, zda nedošlo ke zkratu v síťovém napájení. Zajistěte, aby byl spotřebič připojen v souladu se schématem zapojení. Pokud se porucha nedá odstranit, informujte servis.
Ukazatelé blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo ho zakrývá nějaký objekt.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte objekt.
Ukazatel — na displeji varné desky bliká.	Došlo k poruše v elektronice.	Pro potvrzení poruchy přikryjte ovládací panel vaší rukou.
<i>F2</i>	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Pak se dotkněte jakéhokoliv symbolu na varné desce.
<i>F4</i>	Elektronika se přehřála a vypnula všechny varné zóny.	
<i>F5</i> + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti řídicího panelu je horká pánev. Je nebezpečí toho, že se elektronika přehřeje.	Odstraňte pánev. Zobrazení chyby chvíli poté zmizí. Můžete pokračovat ve vaření.
<i>F5</i> a zvukový signál	V oblasti řídicího panelu je horká pánev. Pro ochranu elektroniky byla varná zóna vypnuta.	Odstraňte pánev. Počkejte několik sekund. Dotkněte se jakéhokoliv ovládacího prvku. Pokud zobrazení poruchy zmizí, můžete pokračovat ve vaření.
<i>F1/F6</i>	Varná zóna se přehřála a vypnula se, aby chránila pracovní povrch.	Počkejte dokud elektronika dostatečně nevychladne a zapněte varnou zónu znovu.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení.	Byla aktivovaná funkce automatického bezpečnostního vypnutí. Viz příslušná kapitola.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Síťová napětí je vadné. Je mimo běžný provozní režim.	Kontaktujte vašeho dodavatele elektřiny.
<i>U400</i>	Varná zóna není správně připojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zajistěte, aby byl spotřebič připojen v souladu se schématem zapojení.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.**Upozornění**

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

Zákaznický servis

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

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

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

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- Na dokladech od spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

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

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

Kontaktní informace pro všechny státy naleznete v příloženém seznamu zákaznických center.

Zkušební pokrmy

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

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

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

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštění čokolády Čokoládová poleva (např. značky Dr. Oetker, hořká čokoláda 55% kaka, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	-	-	-	1.	ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Čočková polévka z plechovky Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20°C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	Přibližně 1:30 (míchejte přibl. po 1 minutě)	ano	1.	ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr 22 cm	9	Přibližně 2:30 (míchejte přibl. po 1 minutě)	ano	1.	ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Příšady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5% tuku) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	2	Přibližně 6:00	ne	-	-
2. Přidejte mléko do jíšky a přiveďte k varu za neustálého míchání.		7	Přibližně 6:30	ne	-	-
3. Jakmile se bešamel dostane do varu, ponechtejte ho na varné zóně další 2 minuty a stále míchejte.		-	-	-	2	ne

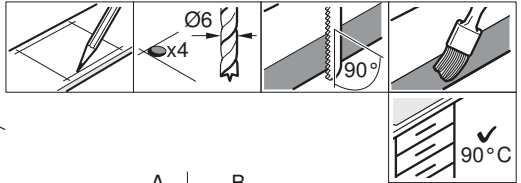
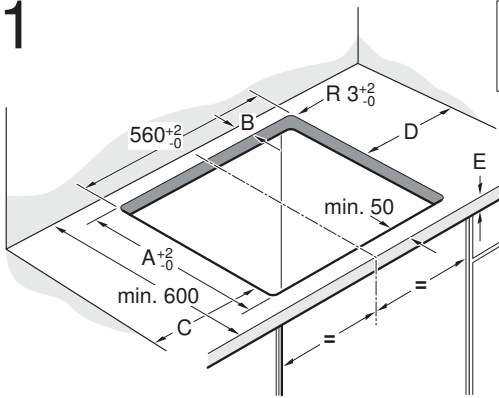
**Recept je v souladu s DIN 44550

*Recept je v souladu s DIN EN 60350-2

Zkušební pokrm	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pění. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 min.						
Příklady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5% tuku) a 1 g soli.	Hrnc, průměr 16 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3 (zamíchejte po 10 minutách)	ano
Příklady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli.	Hrnc, průměr 22 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3 (zamíchejte po 10 minutách)	ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka: 7 °C Přidejte do mléka všechny přísady a zahřejte směs za neustálého míchání. Jakmile mléko dosáhlo teploty přibl. 90 °C, zvolte doporučené nastavení ohřevu a ponechte mírně vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut.						
Příklady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5% tuku) a 1 g soli.	Hrnc, průměr 16 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3	ne
Příklady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli.	Hrnc, průměr 22 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	2.	ne
Vařená rýže* Teplota vody: 20 °C						
Příklady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnc, průměr 16 cm	9	Přibližně 2:30	ano	2	ano
Příklady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnc, průměr 22 cm	9	Přibližně 2:30	ano	2.	ano
Vepřová pečeně Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 vepřové pečeně (celková hmotnost přibl. 300 g, 1 cm silné) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánev na smažení, průměr 24 cm	9	Přibližně 1:30	ne	7	ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na každou palačinku	Pánev na smažení, průměr 24 cm	9	Přibližně 1:30	ne	7	ne
Hranolky hluboko zmražené						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje na porci 200 g mražených hranolků (např. hranolky McCain 123 Original fries)	Hrnc, průměr 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	ne	9	ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept je v souladu s DIN EN 60350-2						


cz Montážní návod

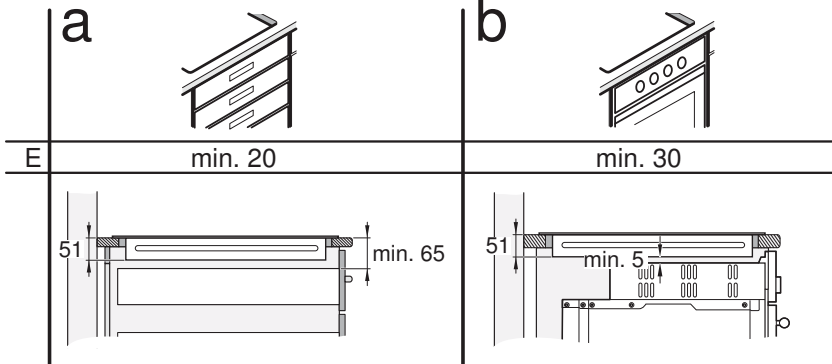

1



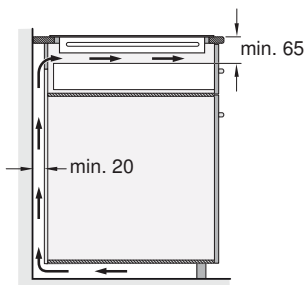
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

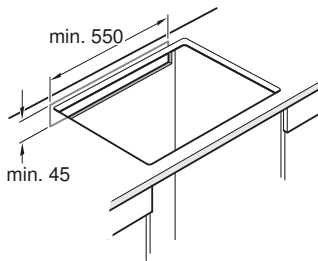
2



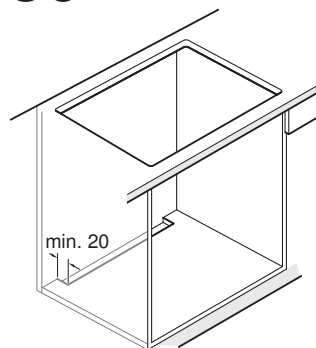
3a



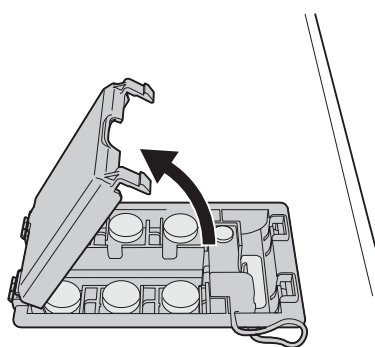
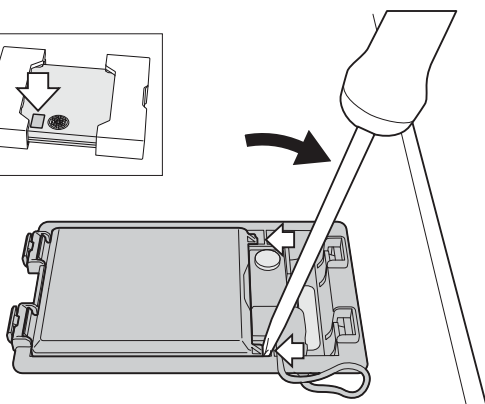
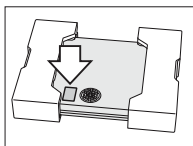
3b



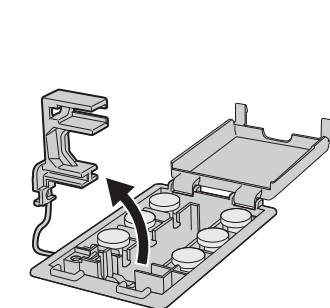
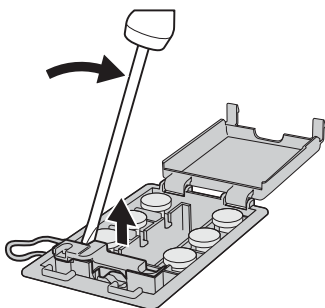
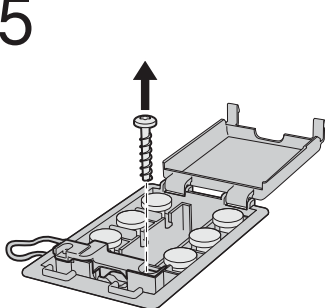
3c



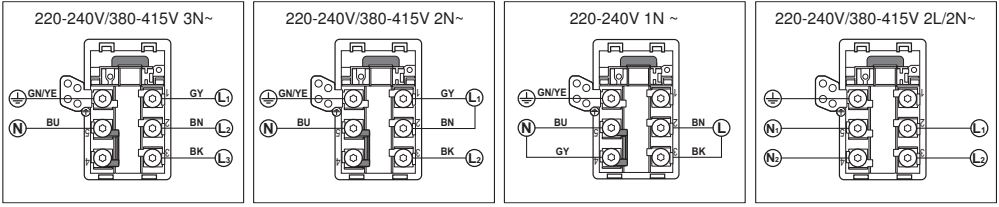
4



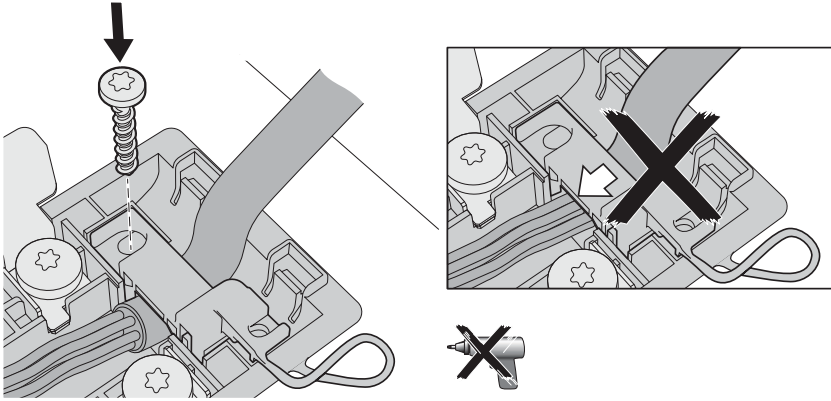
5



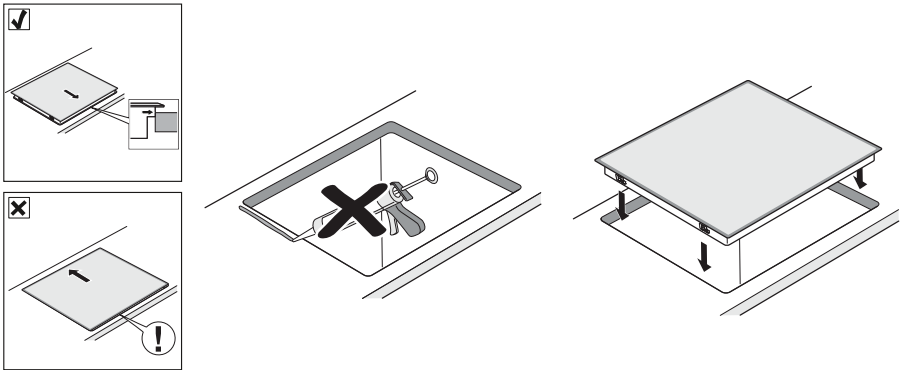
6

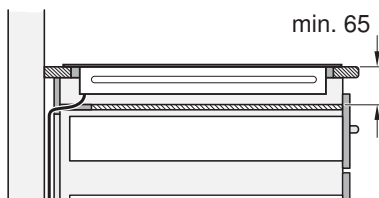
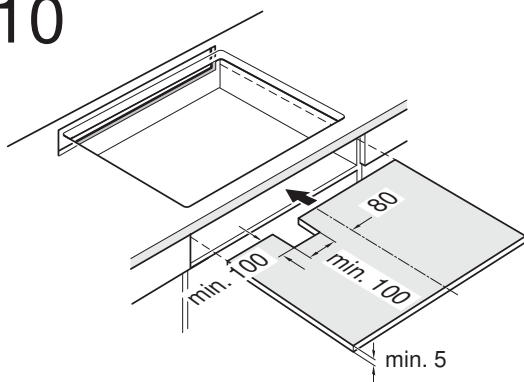
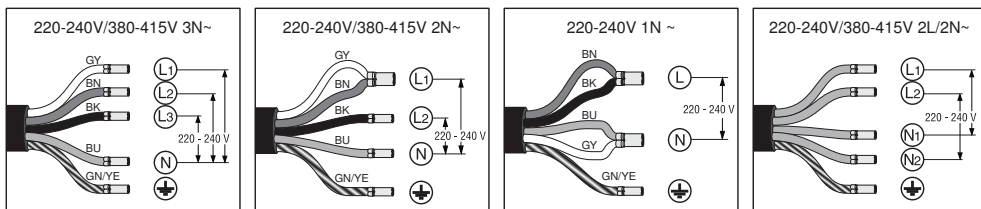


7



8





Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání přístroje 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 přístroj je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

Přístroj musí být napojen napravo a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

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

Síťový připojovací kabel: Síťový připojovací 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 síťového připojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

Výřez: Po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: 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 troubu, 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 přístroje, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána.

Protože ventilace ve spodní části přístroje 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 části 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 přístroj vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

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

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

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

1. Otočte varnou deskou a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice (**obrázek 4**).
3. Uvolněte přípevňovací 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
BK: černý
GY: šedý

Upozornění

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
 - Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na přípojovací krabici.
5. Síťový přípojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (**obrázek 7**).
 6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

V přední části vestavného otvoru srovnajte varnou deskou 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.

■ U dlažděných pracovních ploch: Spáru mezi dlaždicemi utěsněte silikonovou hmotou.

Připojení přístroje, obrázek 9

- Napětí: Viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
BGY: šedý
- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

Demontáž přístroje

Odpojte přístroj od elektrické sítě.

Zatlačte proti varné desce směrem zespod a vyjměte ji.

Pozor!


Poškození přístroje! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.

Jednoduše a rychle

Sensor smažení

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

Metoda




- I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
- II) Zvolte varnou zónu.
- III) Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí R.
- IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
- V) Po zaznění signálního tónu nalijte do pánve olej a spusťte smažení.





Návod k použití

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

CZ

V tabulce je uvedeno, jaký teplotní stupeň je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Přeďtehejte prázdnou pánev, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte surovinu.

Maso		med	6 - 10	min.
Rizky, přírodní nebo obalované		med	6 - 10	
Filá		low	10 - 15	
Kotlety *		low	10 - 15	
Cordon bleu		med	10 - 15	
Vídeňský řízek *		med	10 - 15	
Steak, rare (silný 3 cm)		max	6 - 8	
Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)		med	8 - 12	
Drbězí prsa (silná 2 cm)		low	10 - 20	
Přehřívání, spáření, smažení		low	8 - 20	
Hamburger, frikadely, karabáč *		low	6 - 30	
Sečená přehně		min	6 - 9	
Ragu, gyros		med	7 - 12	
Mleté maso		med	6 - 10	
Slanina		min	5 - 8	
Ryby		low	10 - 20	
Ryby, pečeme, celé, Rybí filé, přírodní nebo obalované		low - med	10 - 20	
Garnáty, hrabi		med	4 - 8	
Pokrmý z vajec		max	-	
Paletačky **		min	3 - 6	
Omelety **		min - med	2 - 6	
Vojská oka		min	4 - 9	
Michaná vejce		low	10 - 15	
Trhanec		low	10 - 15	
Francouzský toast **		low	4 - 8	

Brambory		med	6 - 10	min.
Opéčené brambory syrových brambor		med	15 - 25	
Opéčené brambory ze syrových brambor		med	15 - 25	
Bramboráky **		max	2,5 - 3,5	
Glazované brambory		low	15 - 20	
Česnek, cibule		min	2 - 10	
Kuketa, illeak		low	4 - 12	
Paprika, zelený chřest		low	4 - 15	
Houby		med	6 - 10	
Glazovaná zelenina		low	6 - 10	
Rizky		med	15 - 20	
Hluboce zmrazené výrobky		med	10 - 30	
Cordon bleu *		med	10 - 30	
Drbězí prsa *		med	10 - 30	
Kuřecí nugety		med	10 - 15	
Syrové klobásky nebo obalované		low	5 - 10	
Šťaflety, řízcovní nebo obalované		low	10 - 20	
Rybí prsty		med	8 - 12	
Hranolky		max	4 - 6	
Pokrmý z pánve, např. zeleninová pánev s kurečím masem		low	6 - 10	
Jarní zártky		med	10 - 30	
Camembert/syr		low	10 - 15	
Camembert/syr		low	7 - 10	
Sušene hotové		min	5 - 10	
Máslaný krém, např. v omeletě		min	5 - 10	
Krutony		low	6 - 10	
Mandle/miasské ořechy/ jádra piniových ořechů		med	3 - 15	

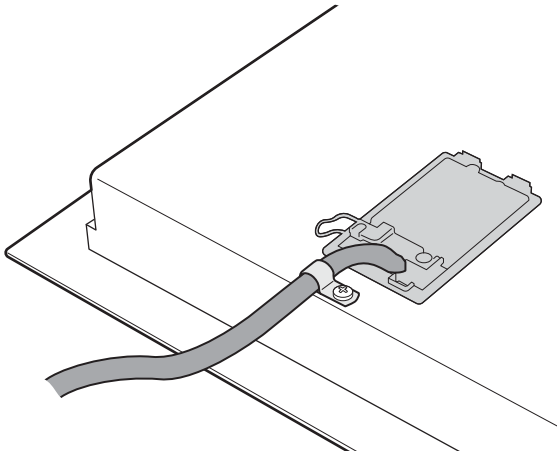
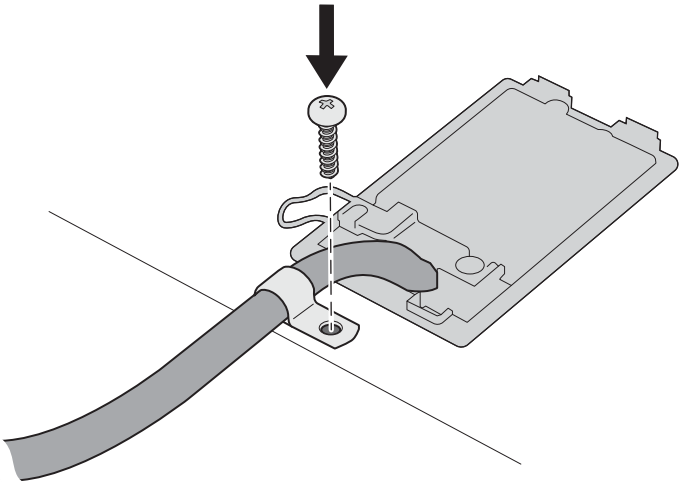
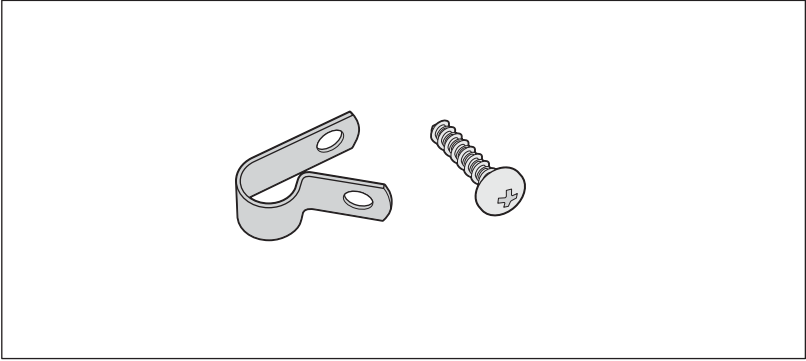
* několikrát obrátit / ** celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.

	min	Nizký	Smažení pokrmmu na přírodním olivovém oleji extra, másla nebo margarinu, např. omelety.
	low	Střední - nízký	Smažení ryb a silných plátek, např. frikadely a párky.
	med	Střední - vysoký	Smažení steaků, medium nebo well done, hluboce zmrazených, obalovaných a jemných pokrmmů, např. řízků, čerstvé ragú a zelenina.
	max	Vysoký	Smažení pokrmmu na vysoké teploty, např. Steak rare, bramborák a hluboce zmrazené hranolky.

9001068942



BOSCH
Technik fürs Leben



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PIE651FC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	∅	18	cm
levá zadní	∅	18	cm
pravá zadní	∅	14,5	cm
pravá přední	∅	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170,0	Wh/kg
levá zadní		170,0	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

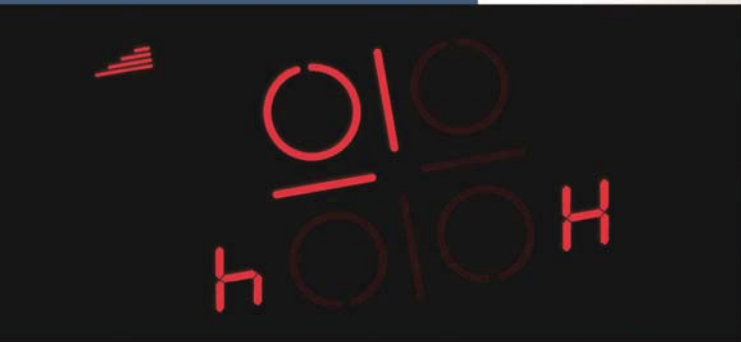
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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.

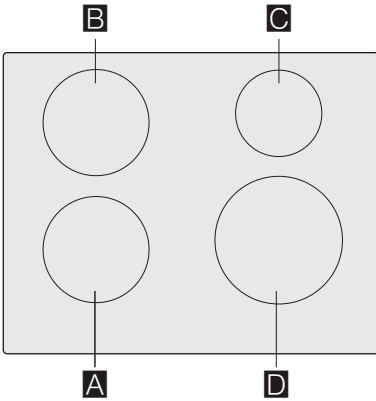


Sklokeramická varná doska s ovládaním
PIE651FC1E



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
 Príčiny 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 zostatkového tepla.....	10
 Obsluha spotrebiča.....	10
Zapnutie a vypnutie varnej dosky.....	10
Nastavenie varnej zóny.....	10
Odporúčanie šéfkuchára.....	11
 Časové funkcie.....	13
Nastavenie doby úpravy pokrmu.....	13
Budík.....	13
 Funkcia PowerBoost.....	14
Aktivácia.....	14
Deaktivácia.....	14
 Snímáč smaženia.....	14
Výhody pri smažení.....	14
Panvice na smaženie pre snímáč smaženia.....	14
Nastavenie teploty.....	15
Tabuľka.....	15
Nastavenie.....	17
 Detská poistka.....	17
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	17
Automatická detská poistka.....	17
 Ochrana pred náhodnou aktiváciou.....	18
 Automatické vypnutie varnej zóny.....	18
 Základné nastavenie.....	19
Vykonanie základného nastavenia.....	20

 Ukazovateľ spotreby energie.....	20
 Test vhodnosti riadu.....	21
 Čistenie spotrebiča.....	21
Varná doska.....	21
Rám varnej dosky.....	21
 Často kladené otázky	22
 Čo robiť v prípade poruchy?.....	23
 Zákaznícky servis.....	24
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD).....	24
 Skúšobné pokrmy.....	25

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



Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po odstránení obalových materiálov spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte naše oddelenie technickej podpory s písomným oznámením o spôsobenej škode. V opačnom prípade pridete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Spotrebič musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na spotrebič dozerat', a to i v prípade použitia na krátku dobu. Používajte spotrebič iba v uzatvorených priestoroch.

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

Spotrebič nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia alebo roztrieštenia. Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úraz.

Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.

Deti sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.

Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu spotrebiča a sieťového kábla. Počas použitia na spotrebič vždy dozerajte. Použitie spotrebiča i keď len na krátku dobu musí byť nepretržite monitorované. Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojim lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhasťte opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a rám varnej dosky (konkrétne prípadné okolie varnej dosky) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpalených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna sa zahreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo zahrejú. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu siet'ového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby spotrebiča ho vypnite a odpojte z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.

- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Odpojte spotrebič z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Varná doska je vybavená vetrákom v spodnej časti. Ak je pod varnou doskou zásuvka, nemali by sa v nej skladovať drobné predmety alebo papier. Mohlo by dôjsť k poškodeniu týchto predmetov vetrákom alebo by mohlo dôjsť k ich vtiahnutiu do vetráka. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriešteniu varnej nádoby či 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 "vyletieť hore". Vždy udržiavajte varné zóny i dna panvíc v suchu.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné povrchy dna panvíc môžu varnú dosku poškrabať.
- Nenechávajúte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraj varných zón nekladajte horúce panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom môže varnú dosku poškrabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Škrabance na riade.	Zdvíhajte hrnce a panvice pri ich premiestňovaní.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Na každú nádobu vždy používajte správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, budete tak mať lepší prehľad bez potreby zdvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovný povrch spôsobí omnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: Výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvolte čo najnižší stupeň varenia. Pri varení na vysokom stupni sa plytvá energiou.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený 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 spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie je od tradičných metód varenia veľmi rozdielne. Teplo sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič pre vás bude ľahšia. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť – varná doska zvyšuje a znižuje teplotu, hneď ako jej používateľ zmení nastavenie. Indukčná varná zóna prestane hriať, hneď ako dôjde k odstráneniu riadu zo zóny bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

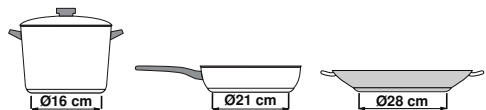
Riad

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

- Riad vyrobený z posmaltovanej ocele,
- Riad vyrobený z liatiny,
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.

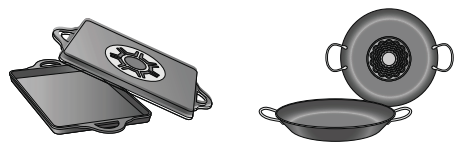
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → „*Test vhodnosti riadu*“

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



Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Ak je dno nádoby iba čiastočne feromagnetické, zahreje sa iba táto feromagnetická časť. Teplo sa tak nemusí rovnomerne rozložiť po nádobe. Časť nádoby z materiálu, ktorý nie je feromagnetický, sa pri varení nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší i v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodný riad

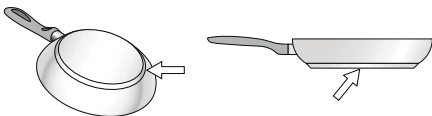
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej tenkej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a panvíc vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad antikoroové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

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



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú zónu umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji danej varnej zóny bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú zónu umiestnite vhodnú nádobu. Ak to zaberie viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom. Prázdna nádoba sa však môže zahriať tak rýchlo, že spotrebič nestihne zareagovať a nádoba sa tak zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo roztaviť a poškodiť tak sklenený povrch varnej dosky. V takom prípade sa nádoby nedotýkajte a varnú zónu vypnite. Pokiaľ nebude po vychladnutí fungovať, kontaktujte zákaznícky servis.

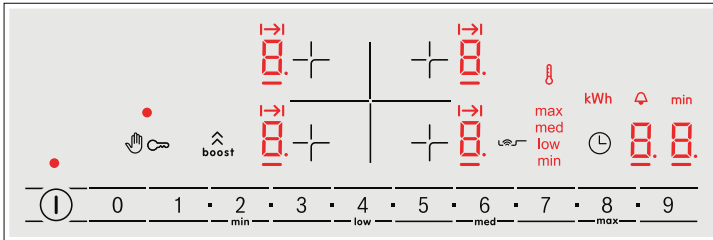
Rozpoznanie nádoby






Každá varná zóna má nižší limit na rozpoznanie nádoby. Ten je závislý od priemeru feromagnetickej oblasti daného riadu a od materiálu, z ktorého je dno vyrobené. Z tohto dôvodu by ste vždy mali používať varnú zónu, ktorá najlepšie súhlasí s priemerom dna varnej nádoby.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných zón nájdete na → *Strana 2*

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej dosky
0 1 2 ... 8 9	Pole nastavenia
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie
	Snímač smaženia
min, low, med, max	Nastavenie teploty

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Funkcia časovača
	Zostatkové teplo
	Budík
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
min	Ukazovateľ času
	Funkcia PowerBoost
	Snímač smaženia
	Teplota snímača smaženia
min, low, med, max	Nastavenie teploty
kWh	Spotreba energie

Ovládací panel

Stlačenie symbolu aktivuje príslušnú funkciu.

Upozornenie:

Ovládací panel vždy udržiavajte v čistote a suchu. Vlhkosť môže brániť spotrebiču v riadnej funkcii.

Varné zóny

Varné zóny

 Jednoduchá varná zóna Používajte riad, ktorý má vhodnú veľkosť.

Používajte len riad, ktorý je vhodný pre indukčné varenie, viď príslušná kapitola → "Indukčné varenie"

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá. Ak táto kontrolka svieti, varnej dosky sa nedotýkajte. Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie v závislosti od množstva zostatkového tepla:

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

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať.



Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.


Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dozviete, ako varnú zónu nastaviť. Tabuľka ukazuje nastavenie ohrevu a dobu prípravy rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa hlavného vypínača a ukazovateľ varných zón . Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: stlačte symbol , kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie je uchované počas štyroch sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov **1** a **9** nastavíte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu **1** = najnižší výkon.




Stupeň ohrevu **9** = najvyšší výkon.

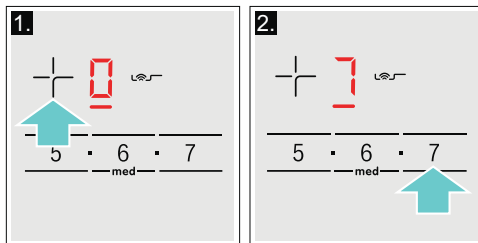
Každý stupeň ohrevu má medzistupeň.

Medzistupeň je označený na ovládacom paneli symbolom ■.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol  pre požadovanú varnú zónu. V spodnej časti sa rozsvieti symbol  a symbol .
2. Potom vyberte požadovaný stupeň ohrevu z rozsahu nastavení.




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenia stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu na ovládacom paneli.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a nastavte ju na  na ovládacom paneli. Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Ak na varnú zónu nebola položená žiadna nádoba na varenie, zvolený stupeň ohrevu bliká. Po uplynutí určitého času sa varná doska vypne.
- Ak bola nádoba na varenie umiestnená na varnej zóne pred zapnutím varnej dosky, bude zistená do 20 sekúnd po stlačení hlavného spínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Po zistení zvolte stupeň ohrevu počas ďalších 20 sekúnd, alebo sa varná doska vypne. Ak je na varnej doske umiestnených viac nádob na varenie, pri zapnutí bude rozpoznaná len jedna nádoba.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok príležitostne premiešajte.
- Nastavte stupeň ohrevu na 8 až 9 pre predhrievanie.
- Keď varíte s pokrievkou, znížte stupeň ohrevu, ak vychádza para medzi pokrievkou a riadom. Pre dobrý výsledok varenia para nepotrebuje unikat'.
- Po varení ponechajte pokrievku na riade, než podávate jedlo.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržujte pokyny výrobcu.
- Nevarte jedlo príliš dlho, inak sa stratia živiny. Časové funkcie môžete používať na optimálne nastavenie doby prípravy pokrmu.
- Pre zdravší výsledok varenia by ste mali zabrániť tomu, aby sa z oleja dymilo.
- Potraviny smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Nádoba môže pri varení dosiahnuť vysokú teplotu. Odporúčame používať kuchynské rukavice.
- Odporúčania pre energeticky úsporné varenie môžete nájsť v časti → "Ochrana životného prostredia"

Tabuľka varenia

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre jednotlivý druh potravín. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
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, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12

*Bez pokrievky

** Niekoľkokrát obráťte

*** Predhrejte na stupeň ohrevu 8 - 8.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2.- 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky v šupke	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
Mrazená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.- 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso 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 rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	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 potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestičku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** Predhrejte na stupni 8 – 8.		

Časové funkcie



Vaša varná doska má dve časové funkcie:

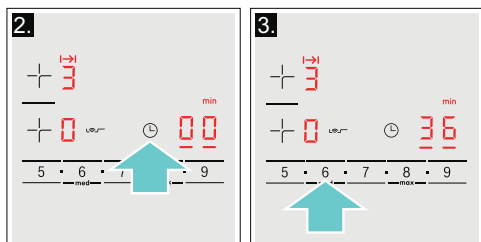
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

Postup nastavenia

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . I→ svieti na displeji pre varnú zónu,  svieti na číselnom ukazovateli časových funkcií.
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu v rozsahu nastavenia.





Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočítavať.

Upozornenie: Rovnaká doba prípravy pokrmu môže byť nastavená automaticky pre všetky varné zóny. Doba prípravy pokrmu pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle. Informácie o automatickom nastavení doby prípravy pokrmu môžete nájsť v kapitole → "Základné nastavenie".


Snímač smaženia


Ak bola doba prípravy pokrmu nastavená pre varnú zónu a snímač smaženia bol aktivovaný, nezačne sa doba prípravy pokrmu odpočítavať, dokiaľ nebola dosiahnutá požadovaná teplota.

Zmena alebo zrušenie nastavenia doby prípravy

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol . Zmeňte dobu prípravy pokrmu pomocou oblasti nastavenia alebo ju nastavte na  pre jej zrušenie.

Po uplynutí nastavenej doby prípravy

Varná zóna sa vypne. Zaznie akustický signál. Na ukazovateli časovej funkcie sa rozsvieti  po dobu 10 sekúnd.

Keď stlačíte symbol , ukazovatele a zvukový signál sa vypnú.

Upozornenie




- Na nastavenie doby prípravy pokrmu pod 10 minút vždy stlačte **0** predtým, než zvolíte požadovanú hodnotu.
- Ak bola doba prípravy pokrmu nastavená pre niekoľko varných zón, časová informácia pre vybranú varnú zónu sa zobrazí na číselnom ukazovateli časovej funkcie.
- Na zobrazenie zostatkového času prípravy pokrmu zvolte príslušnú varnú zónu.
- Môžete nastaviť dobu prípravy pokrmu až na **99** minút.

Budík



Budík môžete použiť na nastavenie času až na 99 minút.


Táto funkcia je nezávislá na varných zónach a ostatných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Postup pre nastavenie:




1. Stlačte opakovane symbol , dokiaľ sa ukazovateľ  nerozsvieti.  svieti na číselnom ukazovateli časovej funkcie.
2. Nastavte požadovaný čas v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočítavať.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte opakovane symbol , dokiaľ sa ukazovateľ  nerozsvieti.

Zmeňte čas v oblasti nastavenia alebo ho nastavte na  pre zrušenie nastaveného času.

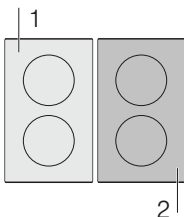
Po uplynutí nastaveného času

Zaznie akustický signál. Na číselnom ukazovateli časovej funkcie sa objaví  a ukazovateľ  sa rozsvieti. Ukazovateľ zhasne po 2 sekundách. Keď stlačíte symbol , ukazovateľ zhasne a zvukový signál ustane.


Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako použitím nastavenia stupňa ohrevu **9**.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok). V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol **b** a **9**; stupeň ohrevu **9** bude neskôr nastavený automaticky bez aktivácie tejto funkcie.




Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Na displeji sa rozsvieti symbol **b**.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

Snímač smaženia

Táto funkcia môže byť použitá na smaženie potravín pri udržaní vhodnej teploty panvice na smaženie.

Varné zóny, ktoré majú túto funkciu, sú označené symbolom funkcie smaženia.

Výhody pri smažení

- Varná zóna ohrieva len vtedy, ak je to potrebné na udržanie teploty. Šetrí to energiu a taktiež zabraňuje prehrievaniu oleja.
- Funkcia smaženia hlási, keď panvica na smaženie dosiahla optimálnu teplotu na prídanie oleja a potom vloženie potraviny.

Upozornenie

- Na panvicu nepokladajte pokrievku. Inak sa funkcia neaktivuje správne. Na zabránenie rozstrekovania mastnoty môžete použiť plech proti rozstrekovaniu.
- Na smaženie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak použijete maslo, margarín, extra panenský olivový olej alebo bravčový masť, nastavte teplotu ohrevu na **min**.
- Panvicu na smaženie nenechávajte nikdy pri zapnutom stupni ohrevu bez dohľadu, či už s jedlom alebo bez.

Panvice na smaženie pre snímač smaženia

Pre túto funkciu sú tiež k dispozícii špeciálne panvice na smaženie. Toto voliteľné príslušenstvo môžete zakúpiť u maloobchodných predajcov alebo v oddelení zákazníckych služieb. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo.

- HEZ390210 15 cm panvica na smaženie.
- HEZ390220 19 cm panvica na smaženie.
- HEZ390230 21 cm panvica na smaženie.
- HEZ390250 28 cm panvica na smaženie.

Panvice na smaženie majú nepríľnavý povrch, čo znamená, že na smaženie potrebujete veľmi málo oleja.

Upozornenie

- Funkcia smaženia bude nastavená špeciálne pre tento typ panvice na smaženie.
- Iné panvice na smaženie sa môžu prehrievať. Teplota môže byť nastavená vyššia alebo nižšia. Skúste najskôr najnižšie nastavenie a potom ho zmeňte podľa vašich požiadaviek.
- Zaisťte, aby priemer dna panvice na smaženie zodpovedal veľkosti varnej zóny. Panvicu položte na stred varnej zóny.

Nastavenie teploty

Nastavenie teploty		Vhodné pre
min	nízka	Smaženie potravín na extra panenskom olivovom oleji, masla alebo margarínu, napr. omelety.
low	stredná - nízka	Smaženie rýb a hrubých potravín, napr. mäsových guľiek a párkov.
med	stredná - vysoká	Smažené steaky, stredne alebo dobre prepečené, zmrazené, obalené v strúhanke a jemné potraviny, napr. čerstvé ragú a zelenina.
max	vysoká	Smaženie potravín pri vysokých teplotách, napr. steaky krvavé, fritované zemiaky a zmrazené hranolčeky.

Tabuľka

Táto tabuľka ukazuje, aké nastavenie teploty je vhodné pre každý druh pokrmov. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť podľa druhu, váhy a kvality potraviny.

Nastavenie teploty sa líši podľa použitej panvice na smaženie.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení akustického signálu pridajte olej a potravinu.

	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	stredná	6 - 10
Filet	stredná	6 - 10
Kotlety*	nízka	10 - 15
Cordon bleu*	stredná	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	max	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý)	stredná	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	nízka	10 - 20
Párky, predhriata alebo surová*	nízka	8 - 20
Hamburger, mäsové guľky, karbonátky*	nízka	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	stredná	7 - 12
Mleté mäso	stredná	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá*, napr. pstruh	nízka	10 - 20
Rybíe filé, plátky alebo obalované	nízka - stredná	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	stredná	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palacinka**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volské oká	min - stredná	2 - 6
Miešané vajcia	min	4 - 9
Trhanec	nízka	10 - 15
Francúzsky toast**	nízka	4 - 8


* Niekoľkokrát obráťte

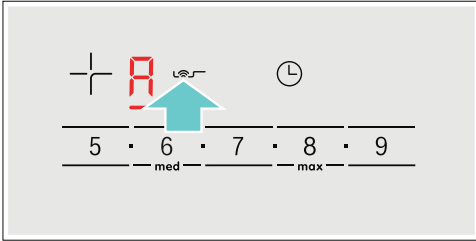
** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál
Zemiaky		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	max	6 - 12
Hranolčky (zo surových zemiakov)	stredná	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky	nízka	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	nízka	4 - 12
Papriky, zelená špargľa	nízka	4 - 15
Huby	stredná	10 - 15
Polievaná zelenina	nízka	6 - 10
Zmrazené produkty		
Rezeň	stredná	15 - 20
Cordon bleu*	stredná	10 - 30
Hydinové prsia*	stredná	10 - 30
Kuracie nugetky	stredná	10 - 15
Gyros, kebab	nízka	5 - 10
Rybie filé, plátky alebo obal'ované	nízka	10 - 20
Rybie prsty	stredná	8 - 12
Hranolčky	max	4 - 6
Smažená zelenina s kuracím mäsom	nízka	6 - 10
Jarné závitky	stredná	10 - 30
Camembert/syr	nízka	10 - 15
Rôzne		
Camembert/syr	nízka	7 - 10
Sušené hotové potraviny, ktoré potrebujú prídanie vody, napr. cestoviny	min	5 - 10
Krutóny	nízka	6 - 10
Mandle/orechy/arašidy	stredná	3 - 15
* Niekoľkokrát obráťte		
** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.		

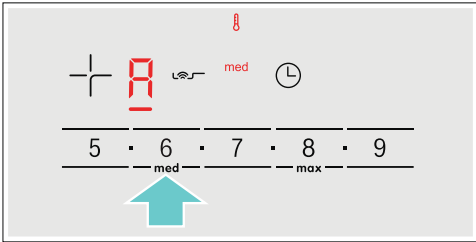
Nastavenie

Zvoľte príslušné nastavenie z tabuľky. Položte prázdnu panvicu na varnú zónu.

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




2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadované nastavenie teploty v rozsahu nastavenia.




Teraz bola funkcia aktivovaná.

Symbol teploty (teplomér) zostane rozsvietený, dokiaľ nebola dosiahnutá teplota na smaženie. Potom zaznie akustický signál a symbol teplomera zhasne.

Upozornenie

- Otáčajte potravinu tak, aby sa nespálila.
- Varná zóna musí byť zvolená tak, aby sa zobrazil ukazovateľ teploty  a nastavenie teploty.

Vypnutie snímača smaženia



Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol panvice . Funkcia je deaktivovaná.


Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska by mala byť vypnutá.

Pre aktiváciu: stlačte symbol  na cca 4 sekundy. Ukazovateľ vedľa symbolu  sa na 10 sekúnd rozsvieti. Dôjde k zablokovaniu varnej dosky.

Pre deaktiváciu: stlačte symbol  počas cca 4 sekúnd. Funkcia je teraz deaktivovaná.

Automatická detská poistka


S touto funkciou sa detská poistka aktivuje automaticky po vypnutí varnej dosky.


Zapnutie a vypnutie

Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak utierate ovládací panel pri zapnutej varnej doske, môže byť nastavenie zmenené. Aby ste tomu predišli, môžete uzamknúť ovládací panel pomocou funkcie ochrany pred náhodnou aktiváciou.

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

Vypnutie: ovládací panel bude odblokovaný po uplynutí 35 sekúnd. Na skoršie vypnutie funkcie stlačte symbol ruky .

Upozornenie

- Zvukový signál znie 30 sekúnd po aktivácii. Značí to, že funkcia bude končiť.
- Uzamknutie pri čistení neuzamkne hlavný vypínač. Varná doska môže byť kedykoľvek vypnutá.

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje automatické vypnutie varnej zóny.

Varná doska prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly F , B alebo H . Ukazovatele zostatkového tepla h alebo H .

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne. Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť. Čas, po ktorého uplynutí sa táto funkcia automaticky aktivuje, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Základné nastavenie vášho spotrebiča môžete prispôsobiť podľa vašich potrieb.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej chyby je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. 3 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté.
c 3	Ukazovateľ spotreby elektriny 0 Vypnuté.* 1 Zapnutý.
c 5	Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1:99 Automaticky odpočítavaný čas.
c 6	Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky 0 Vypnuté.* 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c 9	Čas zvolený pre varnú zónu 0 Neobmedzený: Varná zóna, ktorá bola naposledy nastavená, zostáva zvolená.* 1 Obmedzený: Varná zóna zostáva zvolená len niekoľko sekúnd.
c 12	Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c 0	Obnoviť nastavenie z výroby 0 Individuálne nastavenie.* 1 Resetovať na nastavenie z výroby.

* Nastavenie z výroby

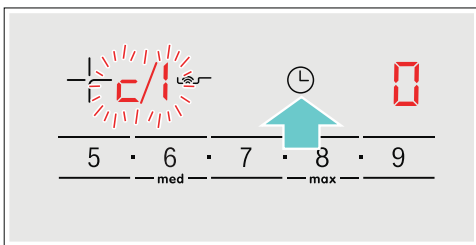
Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

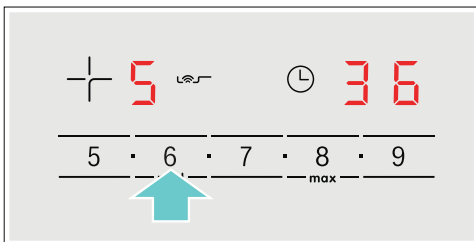
1. Zapnite varnú dosku.
2. Do 10 sekúnd stlačte a podržte symbol hodín ⌚ asi 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele poskytujú informácie o produkte. Stlačte oblasti nastavenia, aby ste si prezreli jednotlivé ukazovatele.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Adresár pre technický zákaznícky servis (TK)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Stlačte znova symbol hodín ⌚ a dostanete sa do základného nastavenia. Ukazovatele ϵ a I striedavo blikajú a ako prednastavenie sa objaví \bar{U} .



4. Tlačte opakovane symbol hodín ⌚, dokiaľ sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom vyberte požadované nastavenie z rozsahu nastavení.



6. Tlačte symbol ⌚ minimálne po dobu 4 sekúnd. Nastavenia boli uložené.

Opustenie základných nastavení

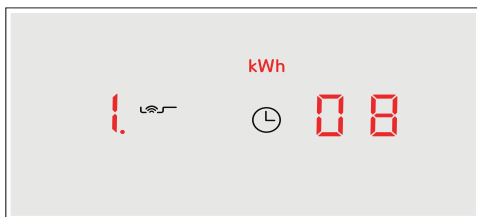
Vypnite varnú dosku hlavným vypínačom.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebované vašim spotrebičom pri poslednom použití.

Po vypnutí sa zobrazí spotreba v kWh po dobu 10 sekúnd.

Obrázok ukazuje príklad so spotrebou energie 1.08 kWh.



Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.

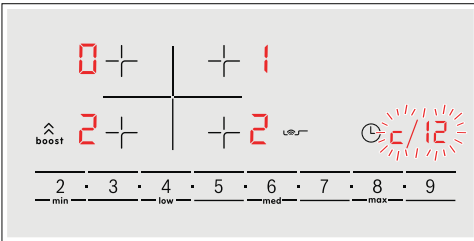


Test vhodnosti riadu

Táto funkcia bude použitá na kontrolu rýchlosti a kvality postupu varenia podľa druhu riadu. Výsledkom je referenčná hodnota a závisí od vlastností riadu a použitej varnej zóny.

1. Studenú nádobu naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ju na stred varnej zóny s priemerom, ktorý najbližšie zodpovedá dnu nádoby.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvolte **c 12**.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na displeji varnej zóny blíkajú **—**. Teraz bola funkcia aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny objaví výsledok pre kvalitu a rýchlosť postupu varenia.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezahrieva.*
1	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, a postup varenia nejde tak rýchlo, ako by mal.*
2	Riad sa zahrieva správne a postup varenia prebieha dobre.

*Ak je k dispozícii menšia varná zóna, vyskúšajte riad znova na menšej varnej zóne.

Pre novú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

Upozornenie

- Ak je priemer používanej varnej zóny oveľa menší, než priemer riadu, zahreje sa len prostredná časť nádoby. To môže mať za následok, že výsledok varenia nebude taký dobrý, ako sa očakávalo, alebo bude menej uspokojivý.
- Ako zapnúť túto funkciu, zistíte v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu môžete nájsť v kapitole → „Indukčné varenie“.



Čistenie spotrebiča

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

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

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

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu.
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu.
- Abrazívne čistiace prostriedky.
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa.
- Drôtenky.
- Vysokotlakové alebo parné čističe.

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte 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

Zvyšky vodného kameňa	Varnú dosku očistite ihneď po vychladnutí. Môžete použiť čistiaci prostriedok vhodný pre sklokeramické dosky.
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Ihneď očistite. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenín.*

*Potom očistite navlhčenou utierkou a usušte handričkou alebo utierkou.

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, keď je varná doska ešte horúca. Môže to zanechať škvrny na povrchu. Uistite sa, že boli čistiacimi prostriedkami odstránené všetky zvyšky.

Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu rámu varnej dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú mydlovú vodu.
- Nové umývacie hubky pred použitím riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

Často kladené otázky

Pri použití spotřebiča

Prečo nemôžem zapnúť varnú dosku a prečo stále svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → „*Detská poistka*“.

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

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

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže spotrebič produkovať v závislosti od materiálu dna používanej nádoby na varenie. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objaví sa pri varení pri vysokej teplote. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad vyrobený z niekoľkých rozdielnych vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz riad rôznych veľkostí a materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, 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 stále príliš vysoká.

Riad

Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“.

Prečo sa varná doska nezahrieva 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*“.

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 čistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Iné informácie o čistení a starostlivosti o váš spotrebič nájdete v kapitole → „Čistenie spotrebiča“.

? Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Elektrické sieťové napájanie bolo odpojené. Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Elektrická porucha.	Použite iné elektrické spotrebiče, aby ste skontrolovali, či nedošlo k skratu v sieťovom napájaní. Zaistíte, aby bol spotrebič pripojený v súlade so schémou zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo ho zakrýva nejaký objekt.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte objekt.
Ukazovateľ – na displejoch varnej dosky bliká.	Došlo k poruche v elektronike.	Na potvrdenie poruchy prikryte ovládací panel vašou rukou.
<i>F2</i>	Elektronika sa prehriala a vypla zodpovedajúcu varnú zónu.	Počkajte, dokiaľ elektronika dostatočne nevychladla. Potom sa dotknite akéhokoľvek symbolu na varnej doske.
<i>F4</i>	Elektronika sa prehriala a vypla všetky varné zóny.	
<i>F5</i> + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca nádoba. Je nebezpečenstvo toho, že sa elektronika prehreje.	Odstráňte nádobu na varenie. Zobrazenie chyby chvíľu potom zmizne. Môžete pokračovať vo varení.
<i>F5</i> a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca nádoba. Pre ochranu elektroniky bola varná zóna vypnutá.	Odstráňte nádobu na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa akéhokoľvek symbolu na ovládacom paneli. Ak zobrazenie poruchy zmizne, môžete pokračovať vo varení.
<i>F1/F6</i>	Varná doska sa prehriala a vypla sa, aby chránila pracovný povrch.	Počkajte dokiaľ elektronika dostatočne nevychladla a zapnite varnú zónu znova.
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia. Vid' príslušná kapitola.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Sieťové napätie je chybné. Je mimo bežný prevádzkový režim.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektriny.
<i>U400</i>	Varná doska nie je správne pripojená.	Zaistíte, aby bol spotrebič pripojený v súlade so schémou zapojenia.

Na ovládací panel neklad'te horúce nádoby.

Upozornenie

- Ak sa na displeji zobrazí symbol \mathcal{E} , pre načítanie kódu chyby je potrebné stlačiť snímač príslušnej varnej zóny.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku od siete, vyčkajte 30 sekúnd a znovu ju pripojte. Ak sa znovu displej zobrazí, kontaktujte technikov zákazníckeho servisu a oznámte im presný kód chyby.

Zákaznícky servis

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

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

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (č. FD).

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

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

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote. Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly spotrebiča.

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	Predhriatie		Varenie	
			Čas úpravy pokrmu (min:s)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. 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, napr. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po cca 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. Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie

* Recept je v súlade s DIN 44550

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

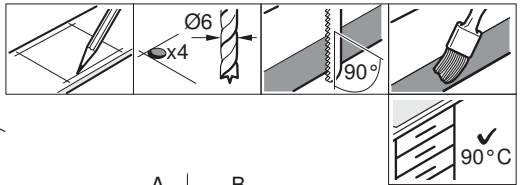
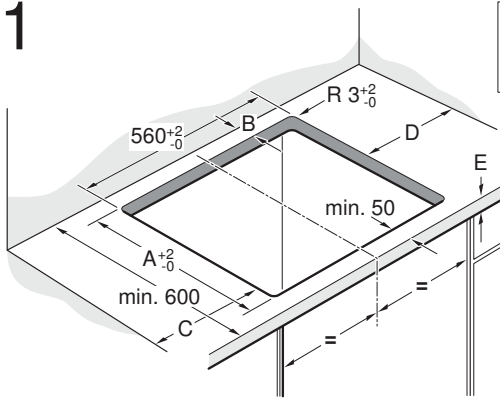
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas úpravy pokrmu (min:s)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryže, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C. Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatie je cca 45 min.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec 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	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryže, príprava bez pokrievky. Teplota mlieka: 7 °C. Pridajte do mlieka všetky prísady a pri neustálom miešaní zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec 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	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhוזrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhוזrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé						
Počiatočná teplota karé 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja)	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacínok**						
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 porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrnec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						



sk Montážny návod



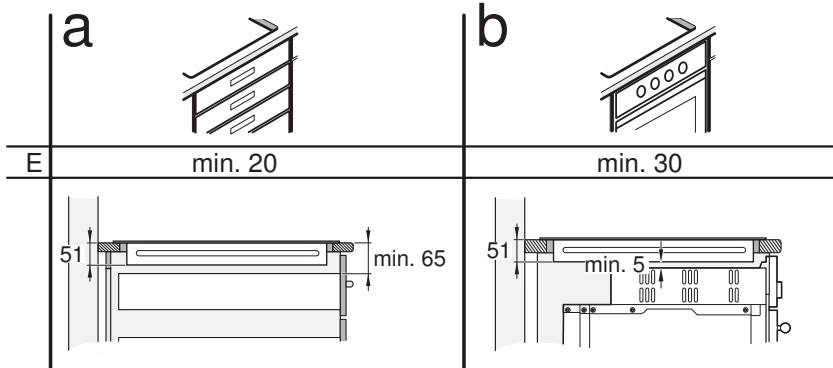
1



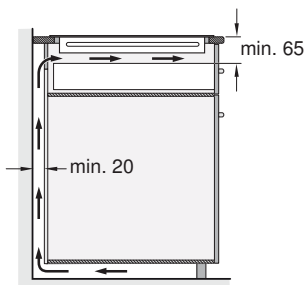
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

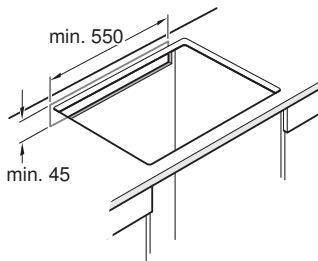
2



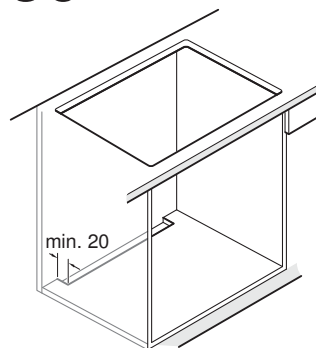
3a



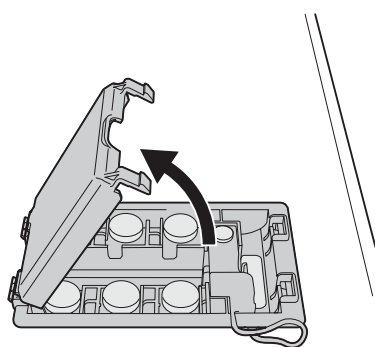
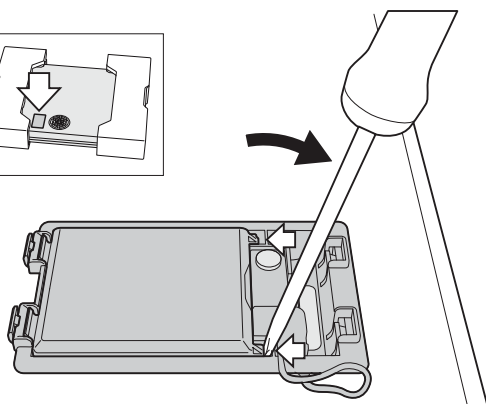
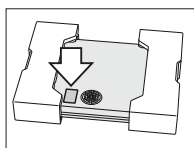
3b



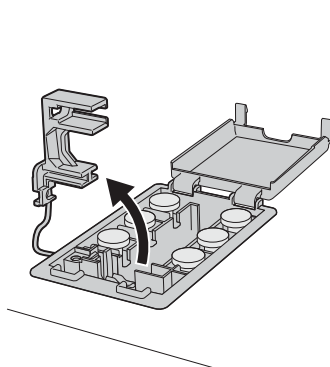
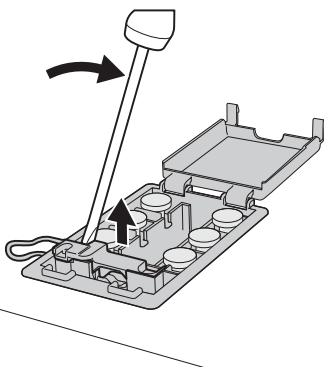
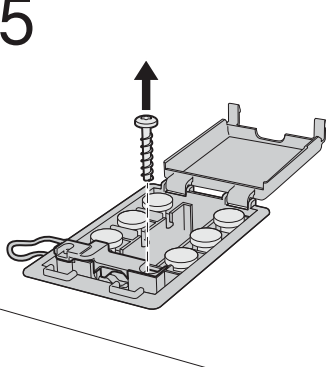
3c



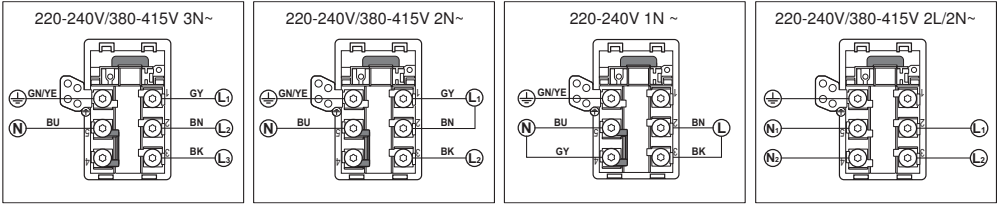
4



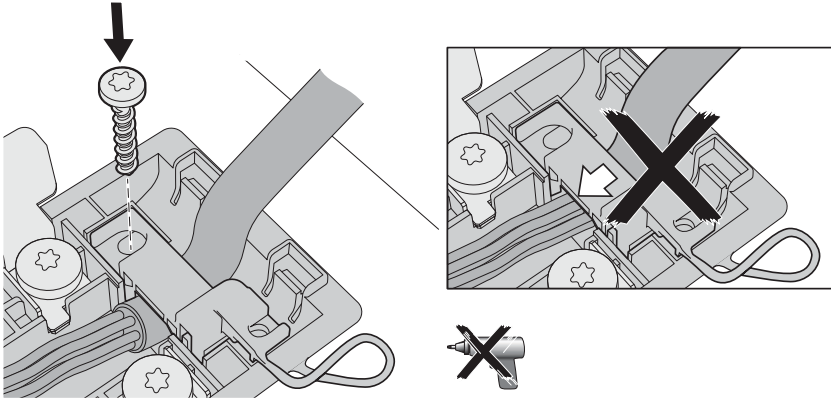
5



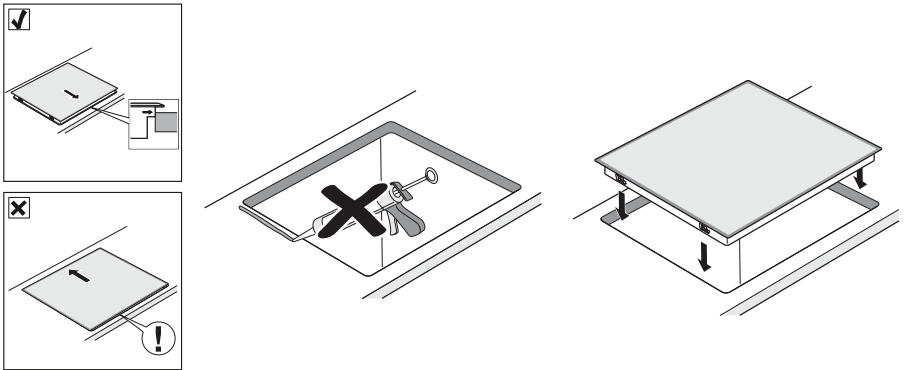
6

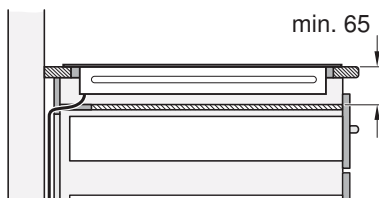
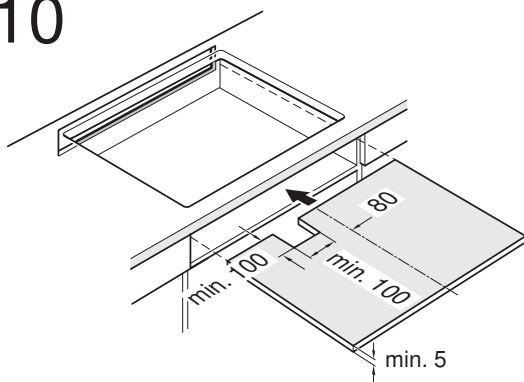
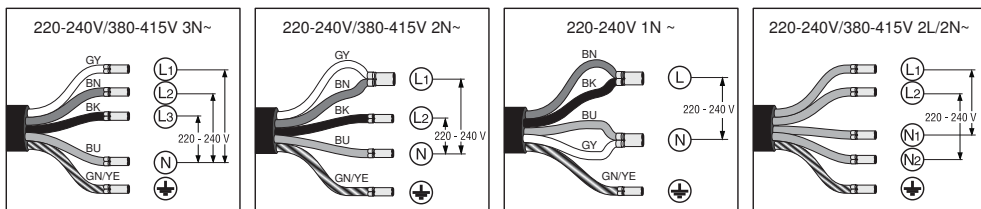


7



8





Dôležité upozornenia

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

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

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

Pripojenie do elektrického prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Spotrebič musí byť napojený napevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

Typy na pripojenie: Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybných elektrických inštalácií.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolенý 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 zásuvku 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 vyškolенý technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

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: Rôzrite 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
BK: čierny
GY: šedý

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
 - Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.
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 zákaznický servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

V prednej časti otvoru na zabudovanie zarovnajzte 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.
- U dláždených pracovných ploch: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.
BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: šedý
- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

Demontáž spotrebiča

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

Pozor!


Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vytiahnuť spotrebič páčením zhora.

Jednoduchou a rýchlu

Sensor smaženia

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


Metóda

- I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- II) Zvoľte varnú zónu.
- III) Dotknite sa symbolu . Na ukazovateľ (varnej zónej) sa rozsvetí R.
- IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
- V) Po zaznení signálneho tónu nalejte do panvice olej a spusťte smaženie.

Návod na obsluhu

Ďalšie informácie nájdete v rozsiahlom návode na obsluhu pre varnú dosku v odtisku „Senzor smaženia“. Pozrite si predtým tento odsek.

sk



Nizky

Smaženie pokrmov na prirodnom olivovom oleji extra, masle alebo margarine, napr. omelety



Stredny - nizky

Smaženie rýb a silných plátkov, napr. frikadely a párky.



Stredny - vysoky


Smaženie steakov, mätium alebo well done, hlboko zmrazených, obalovaných a jemných pokrmov, napr. rezne, čerstvé ragú a zelenina.



Vysoky

Smaženie pokrmov pri vysokej teplote, napr. steak rare, zemiakové placky a hlboko zmrazené hranolčeky.

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice. Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení signálneho tónu nalejte olej a vložte surovinu.

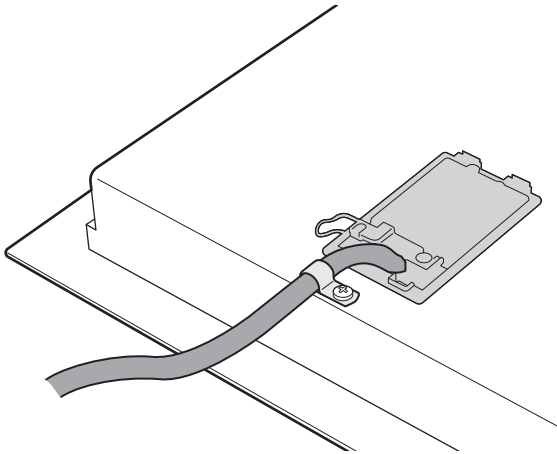
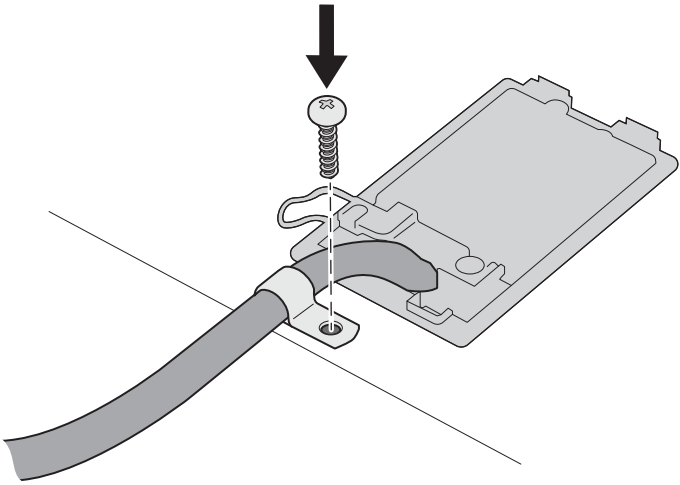
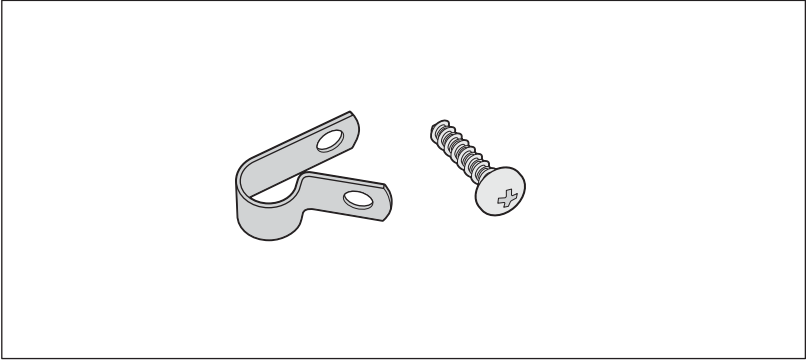
Mäso	Rezne, prírodné alebo obalované	med	6 - 10	Min.	Opečené zemiaky	max	6 - 12
Fiľá	Fiľá	med	6 - 10		Opečené zemiaky zo surových zemiakov	med	15 - 25
Karé*	Karé*	low	10 - 15		Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Cardon bleu,	Cardon bleu,	med	10 - 15		Glazované zemiaky	low	15 - 20
Viedenský rezeň*	Viedenský rezeň*	max	6 - 8		Cesnak, cibulka	min	2 - 10
Steak, rare (silný 3 cm)	Steak, rare (silný 3 cm)	med	8 - 12		Cukety, baklažán	low	4 - 12
Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	low	10 - 20		Paprika, zelená špargľa	low	4 - 15
Hydinové prsia (silný 2 cm)*	Hydinové prsia (silný 2 cm)*	low	8 - 20		Hriby	med	10 - 15
Párky,	Párky,	low	8 - 20		Grizovaná zelenina	low	6 - 10
sparené alebo surové*	sparené alebo surové*	low	6 - 30		Rezne	med	15 - 20
Hamburger, frikadely, fašičky	Hamburger, frikadely, fašičky	low	6 - 30		Cardon bleu*	med	10 - 30
Sekaná pečienka	Sekaná pečienka	min	6 - 9		Hydinové prsia*	med	10 - 15
Ragú, gyros	Ragú, gyros	med	7 - 12		Kuracie nugety	med	10 - 15
Miaté mäso	Miaté mäso	med	6 - 10		Gyros, kebab	low	5 - 10
Slanina	Slanina	min	5 - 8		Rybacie fiľe, prírodné alebo obalované	low	10 - 20
Ryby	Ryby, pečené, celá, napr. pstruh	low	10 - 20		Rybacie prsty	med	8 - 12
Rybacie fiľe, prírodné alebo obalované	Rybacie fiľe, prírodné alebo obalované	low - med	10 - 20		Hranolčeky	max	4 - 6
Pokrm z panvice, napr. Kuracím mäsom	Pokrm z panvice, napr. Kuracím mäsom	low	6 - 10		Pokrm z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	low	6 - 10
Palačinky**	Palačinky**	med	4 - 8		Jamné závitky	med	10 - 30
Omelety**	Omelety**	max	3 - 6		Camembert/syr	low	10 - 15
Mäsové oká	Mäsové oká	min - med	2 - 6		Camembert/syr	low	7 - 10
Miešané vajčka	Miešané vajčka	min	4 - 9		Sušené hotové pokrmý s prídanim vody, napr. rezance	min	5 - 10
Tlmaec	Tlmaec	low	10 - 15		Krutóny	low	6 - 10
Francúzsky toast**	Francúzsky toast**	low	4 - 8		Mandle/vlašské orechy/ladrá piniových orieškov	med	3 - 15

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

9001068942



BOSCH
Technik fürs Leben



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PIE651FC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	∅	18	cm
ľavá zadná	∅	18	cm
pravá zadná	∅	14,5	cm
pravá predná	∅	21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

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

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

