



BOSCH

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



Vestavná pečicí trouba

HRG5180.0

[cs] Návod k obsluze a pokyny k instalaci

Obsah

NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Seznámení	5
5	Příslušenství.....	8
6	Před prvním použitím	10
7	Základní ovládání.....	10
8	Pára	11
9	Časové funkce.....	13
10	Programy	14
11	Dětská pojistka.....	17
12	Rychloohřev	17
13	Program sabat.....	18
14	Základní nastavení.....	18
15	Čištění a ošetřování	20
16	Funkce čištění	22
17	Odvápnění	22
18	Rámy	23
19	Dvířka spotřebiče	25
20	Odstranění poruch.....	28
21	Likvidace	30
22	Zákaznický servis.....	30
23	Správný postup.....	30
24	NÁVOD K MONTÁŽI	35
24.1	Všeobecné pokyny k montáži	35

1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

1.2 Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro vestavbu. Dodržujte speciální návod k montáži.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku.

Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- společně s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládáním.

1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství", Strana 8

VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

- ▶ V troubě nikdy neskladujte hořlavé předměty.
- ▶ Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně 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 se může dotknout topných prvků a vznítit se.

- ▶ Při přehřívání a pečení nikdy nepokládejte papír na pečení na příslušenství bez upevnění.
- ▶ Papír na pečení vždy upravte na správný rozměr a zatížte nádobou nebo pečicí formou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

- ▶ Horké příslušenství nebo nádoby vyndávejte z trouby vždy chňapkou.

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit.

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Přístupné díly jsou při provozu horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při otvírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

- ▶ Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

Spotřebič a části, kterých se lze dotknout, mohou mít ostré hrany.

- ▶ Při manipulaci a čištění buďte opatrní.
- ▶ Pokud možno používejte ochranné rukavice.

Závěsy dvířek spotřebiče se během otvírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás usklípnout.

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů. Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.
- ▶ Používejte ochranné rukavice.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče nebo zdroji tepla.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s ostrými rohy nebo hranami.
- ▶ Síťový kabel nikdy nelámejte, nestlačujte a neprovádějte na něm změny.

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 30*

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

1.5 Halogenová žárovka

⚠ VÝSTRAHA – 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.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

- ▶ Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Navíc vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1.6 Pára

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát.

- ▶ Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.

V pečicím prostoru vzniká horká pára.

- ▶ Během provozu spotřebiče s párou nešahejte do pečicího prostoru.

Při vyjímání příslušenství může vyšplíchnout horká tekutina.

- ▶ Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Výpary z hořlavých tekutin by se v troubě mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče mohou prasknout. Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).
- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok.

2 Zabránění věcným škodám

2.1 Obecně

POZOR!

Předměty na dně pečicího prostoru způsobují při teplotě nad 50 °C hromadění tepla. Doba pečení neodpovídá a poškozuje se smalt.

- ▶ Na dno trouby nepokládejte příslušenství, papír na pečení nebo fólie jakéhokoli druhu.
- ▶ Na dno pečicího prostoru stavte nádoby pouze tehdy, když je nastavená teplota nižší než 50 °C.

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára.

Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

- ▶ Po použití nechte pečicí prostor vyschnout.
- ▶ Neuchovávejte v zavřené troubě delší dobu vlhké potraviny.
- ▶ V troubě neskladujte pokrmy.

Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče časem způsobí poškození okolních skříněk.

- ▶ Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor vychladnout se zavřenými dvířky.
- ▶ Dávejte pozor, abyste do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípli.
- ▶ Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.

Štáva z ovoce, která kape z plechu na pečení, způsobí skvrny, které případně nemusí již být možné odstranit.

- ▶ U velmi šťavnatých ovocných koláčů nedávejte na korpus příliš bohatou horní vrstvu.
- ▶ Pokud možno použijte hlubší univerzální plech.

Čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.

- ▶ Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Mohlo by dojít k poškození okolních skříněk.

- ▶ Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

Při používání dvířek spotřebiče pro sezení nebo jako odkládací plochy se mohou dvířka poškodit.

- ▶ Na dvířka spotřebiče se nestavte, nesedejte na ně, nevěste se na ně a neopírejte se o ně.
- ▶ Na dvířka spotřebiče nepokládejte nádoby ani příslušenství.

V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavření dvířek poškrábat sklo dvířek.

- ▶ Příslušenství vždy zasuňte do trouby až nadoraz.

2.2 Pára

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

POZOR!

Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.

- ▶ Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Nádoby se zrezivělými místy mohou způsobit v troubě korozi. Korozi mohou způsobit i ty nejmenší skvrny.

- ▶ Nepoužívejte nádoby se zrezivělými místy. Horká voda v nádržce na vodu může poškodit parní systém.
- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu. Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než 120 °C způsobí poškození smaltu.
- ▶ Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- ▶ Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete. Pokud by se odvápňovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.
- ▶ Odvápňovací roztok ihned omyjte vodou. Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.
- ▶ Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí.
- ▶ Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje Váš spotřebič méně proudu.

Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení.

- Když spotřebič nepředehřejete, ušetříte až 20 % energie.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení.

- Tyto formy na pečení mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

- Teplota v troubě zůstane zachovaná a spotřebič nemusí znovu spouštět ohřev.

Pečte více pokrmů hned po sobě nebo současně.

- Trouba je rozehřátá po prvním pečení. Zkracuje se tak doba pečení následujícího koláče.

Při delší době pečení vypněte spotřebič 10 minut před koncem doby pečení.

- Zbytečné teplo stačí pro dopečení pokrmu.

Vyjměte z trouby příslušenství, které nepoužíváte.

- Zbytečné příslušenství se nemusí ohřívat.

Zmrazené pokrmy nechte před přípravou rozmrazit.

- Ušetří se tím energie pro rozmrazování.

Poznámka:

Spotřebič spotřebuje:

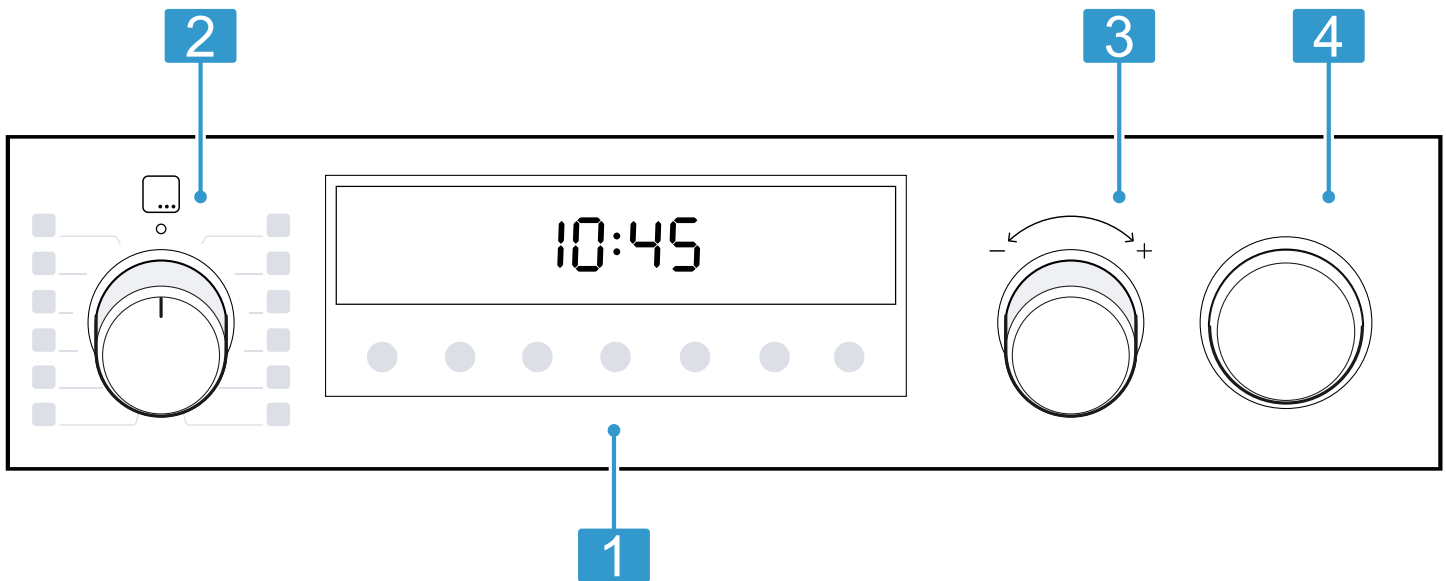
- v režimu se zapnutým displejem max. 1 W
- v režimu s vypnutým displejem max. 0,5 W

4 Seznámení

4.1 Ovládací prvky

Pomocí ovládacího pole nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a dostanete informace o provozním stavu.

Poznámka: V závislosti na typu spotřebiče se mohou detaily na obrázku lišit, např. barva a tvar.



1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce se lehce dotkněte příslušného políčka. Na displeji se zobrazují symboly aktivních funkcí a časové funkce.
→ "Tlačítka a displej", Strana 6

2 Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce. Volič funkcí můžete otáčet z nulové polohy doprava a doleva. V závislosti na typu spotřebiče může být volič funkcí zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte volič funkcí v nulové poloze.
→ "Druhy ohřevu a funkce", Strana 7

3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu pro druh ohřevu nebo zvolíte nastavení pro další funkce. Volič teploty můžete otáčet doprava a doleva, nemá nulovou polohu. V závislosti na typu spotřebiče může být volič teploty zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte volič teploty.
→ "Teplota a stupně nastavení", Strana 8


4 Nádržka na vodu












Naplnění a vyprázdnění nádržky na vodu.
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 11




→ "Po každém provozu s párou", Strana 12

4.2 Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé funkce spotřebiče. Nastavení vidíte na displeji.











Když je některá funkce aktivní, svítí na displeji příslušný symbol. Symbol času  svítí pouze tehdy, když měníte čas.

Symbol	Funkce	Použití
	Časové funkce	Volba času  , minutky  , doby trvání  a času konce  . Pro zvolení jednotlivých časových funkcí několikrát stiskněte tlačítko  . Červený sloupec nad příslušným symbolem nebo pod ním signalizuje, které funkce se týká nastavení zobrazené na displeji.
—	Minus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
	Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí nebo vypnutí osvětlení v troubě.
	Rychloohřev	Rychlé předehřívání pečicího prostoru bez příslušenství.
	Přidávání páry	Spuštění nebo přerušení přidávání páry → "Pára", Strana 11
	Dětská pojistka	Aktivace nebo deaktivace dětské pojistky.
	Vyprázdněte nádržku na vodu	Upozornění na vyprázdnění nádržky na vodu → "Po každém provozu s párou", Strana 12

Symbol	Funkce	Použití
	Naplňte nádržku na vodu	Upozornění na naplnění nádržky na vodu → "Pára", Strana 11
	Odvápnění	Upozornění na odvápnění spotřebiče → "Odvápnění", Strana 22
	Odvápnění	Přerušení odvápnění → "Přerušení odvápnění", Strana 23

4.3 Druhy ohřevu a funkce

Abyste vždy zvolili vhodný druh ohřevu pro příslušné pokrmy, vysvětlíme vám nyní rozdíly a oblasti použití. Když zvolíte druh ohřevu, navrhne vám spotřebič vhodnou teplotu nebo stupeň. Hodnoty můžete převzít, nebo je v uvedeném rozsahu změnit.




Symbol	Způsob topení a teplotní rozsah	Použití a způsob fungování
	3D horký vzduch ¹ 30 - 275 °C	Pečení pečiva nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Mírný horký vzduch 125 - 275 °C	Šetrné pečení vybraných pokrmů bez předehtátí na jedné úrovni. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu a energetické třídy.
	Ohřívání ² 80 - 180 °C	Pro šetrné ohřívání pokrmů nebo rozpékání pečiva.
	Stupeň pro pizzu 30 - 275 °C	Pečení pizzy nebo pokrmů, které potřebují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Dolní ohřev 30 - 250 °C	Dopékání pokrmů nebo pečení ve vodní lázni. Teplo sálá zdola.
	Rozmrazování 30 - 60 °C	Šetrné rozmrazování zmrazených pokrmů.
	Mírný ohřev 70 - 120 °C	Šetrné a pomalé pečení opečených, jemných kusů masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Velkoplošný gril Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinování pokrmů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Gril s cirkulací vzduchu ¹ 30 - 275 °C	Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
	Horní/dolní ohřev ¹ 30 - 275 °C	Tradiční pečení pečiva nebo masa na jedné úrovni. Tento druh ohřevu je obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

¹ Od teploty 80 °C je možné přidávání páry (provoz s naplněným zásobníkem na vodu)

² Druh ohřevu s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)

Další funkce

Zde naleznete přehled dalších funkcí spotřebiče.

Symbol	Funkce	Použití
	Programy	Použití naprogramovaných hodnot nastavení pro různé pokrmy. → "Programy", Strana 14
	Odvápnění	Díky odvápnění  zůstane váš spotřebič funkční. → "Odvápnění", Strana 22

4.4 Teplota a stupně nastavení

Pro druhy ohřevu a funkce existují různá nastavení. Nastavení se zobrazí na displeji. Do 100 °C lze teplotu nastavit po jednom stupni, poté po pěti stupních.

Poznámka: Při nastavení stupně grilování 3 přepne spotřebič po cca 20 minutách na stupeň grilování 1.

Ukazatel zahřívání

Spotřebič vám signalizuje, když hřeje. Linka ve spodní části displeje se vyplňuje zleva doprava červeně podle toho, čím vyšší je teplota v troubě. Při předehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile je celá linka vyplněná červeně.

Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, signalizuje linka na displeji zbytkové teplo v troubě. Čím je teplota v troubě nižší, tím méně je linka vyplněná.

Poznámky

- Ukazatel zahřívání se vyplňuje pouze u druhů ohřevu, u kterých se nastavuje teplota. Např. u stupňů grilování je ukazatel zahřívání vyplněný okamžitě.
- Pokud je při spuštění provozu teplota v troubě příliš vysoká, zobrazí se u některých druhů ohřevu na displeji **h**. Vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout. Potom provoz znovu spusťte.
- Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

4.5 Pečicí prostor

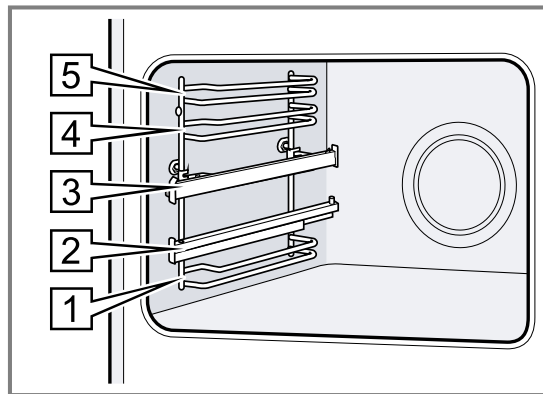
Funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče.

Rámy

Do rámu uvnitř trouby můžete v různých výškách zasunout příslušenství.
→ "Příslušenství", Strana 8
Spotřebič má 5 úrovní vkládání. Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru.

V závislosti na typu spotřebiče jsou rámy vybavené výsuvy nebo nacvakávacími výsuvy. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Nacvakávací výsuvy můžete použít podle potřeby ve všech volných úrovních vkládání.

Rámy můžete vyjmout, např. kvůli čištění.
→ "Rámy", Strana 23



Osvětlení

Vnitřek trouby osvětluje žárovka. U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení během provozu zapnuté. Při ukončení provozu se osvětlení vypne. Pomocí tlačítka **Osvětlení pečicí trouby** můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

Ventilátor

Chladicí ventilátor se při provozu automaticky zapíná. Vzduch uniká dvířky.

POZOR!

Nezakrývejte větrací otvory nad dvířky spotřebiče. Spotřebič by se přehřál.

- Větrací otvory musí zůstat volné.

Aby spotřebič po skončení provozu rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu ventilátor.

Dvířka spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

5 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

Poznámka: Při ohřevu příslušenství se toto může deformovat. Deformace nemá žádný vliv na funkci. Po vychladnutí příslušenství deformace zmizí.

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

Příslušenství	Použití
Rošt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Koláčové formy ■ Zapékačí formy ■ Nádoba ■ Maso, např. pečeně nebo kusy na grilování ■ Zmrazené pokrmy
Univerzální hluboký plech	<ul style="list-style-type: none"> ■ Šťavnaté koláče ■ Pečivo ■ Chléb ■ Velké pečeně ■ Zmrazené pokrmy ■ Zachycení kapající tekutiny, např. tuku při grilování na roštu.

5.1 Aretační funkce

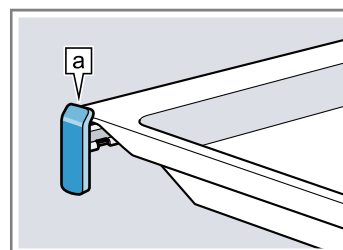
Aretační funkce zabraňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí. Můžete příslušenství vytáhnout přibližně do poloviny, až zaskočí. Tato ochrana proti převrnutí funguje pouze, když příslušenství zasunete do trouby správně.

5.2 Zasunutí příslušenství do trouby

Příslušenství zasuňte do trouby vždy správně. Jen tak lze příslušenství vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

1. Příslušenství otočte tak, aby byl zářez [a] vzadu a směřoval dolů.
2. Příslušenství zasouvejte vždy mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

Rošt nebo plech Příslušenství vložte tak, aby okraj příslušenství seděl za zářezkou [a] na výsuvné kolejnici.



Poznámka: Úplně vysunutá výsuvná kolejnice zaskočí. Výsuvné kolejnice lehce zatlačte zpět do trouby.

4. Příslušenství úplně zasuňte, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

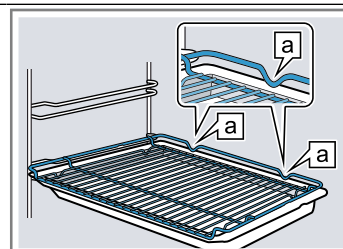
Poznámka: Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyjměte z trouby.

Kombinování příslušenství

Pro zachycení odkapávací tekutiny můžete použít rošt společně s univerzálním hlubokým plechem.

1. Rošt vložte do univerzálního hlubokého plechu tak, aby obě opěrky [a] ležely na okraji univerzálního hlubokého plechu.
2. Univerzální hluboký plech zasouvejte vždy mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání. Rošt je přitom nad horní vodící tyčí.

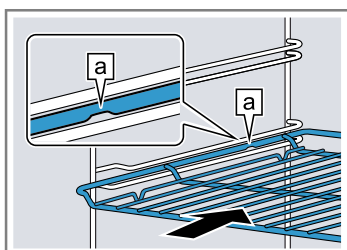
Rošt na univerzální m hlubokém plechu



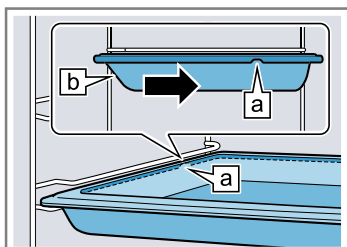
5.3 Další příslušenství

Další příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete na internetu nebo v našich prospektech: www.bosch-home.com

Rošt Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením — dolů.



Plech např. univerzální hluboký plech nebo plech na pečení Plech zasuňte zkosením [b] směrem k dvířkům spotřebiče.



3. Abyste mohli vložit příslušenství u úrovně vkládání s výsuvnými kolejnicemi, výsuvné kolejnice vytáhněte.

Příslušenství je specifické podle typu spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (č. E – E-Nr.) spotřebiče.

Které příslušenství je pro váš spotřebič k dispozici, zjistíte v internetovém obchodě nebo u zákaznického servisu.

6 Před prvním použitím

Provedte nastavení pro první uvedení do provozu. Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

6.1 První uvedení do provozu

Než budete moct spotřebič používat, musíte provést nastavení pro první uvedení do provozu.

Nastavení času

Po připojení spotřebiče nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Čas začíná na 12:00 h. Nastavte aktuální čas.

Požadavek: Volič funkcí musí být v nulové poloze o.

1. Tlačítkem — nebo + nastavte čas.
2. Stiskněte tlačítko ☺.
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavený čas.

Tip: V základních nastaveních → *Strana 18* můžete určit, jestli se bude čas zobrazovat na displeji.

Upozornění na nastavení tvrdosti vody

- ▶ Nastavte tvrdost vody.
→ *"Nastavení tvrdosti vody", Strana 19*

6.2 Čištění spotřebiče před prvním použitím

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

1. Odstraňte z pečicího prostoru příslušenství a zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.

2. Před zahřátím měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v pečicím prostoru.
3. Naplňte nádržku na vodu
→ *"Naplnění nádržky na vodu", Strana 11*
4. Dokud spotřebič hřeje, v místnosti větrejte.
5. Nastavte druh ohřevu s přidáváním páry a teplotu.
→ *"Pečení s přidáváním páry", Strana 11*
→ *"Základní ovládání", Strana 10*

Druh ohřevu	3D horký vzduch ☺ s přidáváním páry ☼
Teplota	200 °C
Doba trvání	30 minut

6. Po uvedené době spotřebič vypněte.
7. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
8. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.
→ *"Po každém provozu s párou", Strana 12*
9. Nastavte druh ohřevu bez přidávání páry a teplotu.

Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev ☐
Teplota	240 °C
Doba trvání	30 minut

10. Po uvedené době spotřebič vypněte.
11. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
12. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
13. Příslušenství vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

7 Základní ovládání

7.1 Zapnutí spotřebiče

- ▶ Otočte volič funkcí do jiné polohy než nulové o.
- ✓ Spotřebič je zapnutý.

7.2 Vypnutí spotřebiče

- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy o.
- ✓ Spotřebič je vypnutý.

7.3 Nastavení druhu ohřevu a teploty

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
- ✓ Za několik sekund spotřebič začne hřát.
- ✓ V závislosti na typu spotřebiče se u některých druhů ohřevu a nastavené teploty od 200 °C rychloohřev ☺ zapne automaticky.
→ *"Rychloohřev", Strana 17*

3. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

Tipy

- Nejvhodnější druh ohřevu pro příslušný pokrm najdete v popisu druhů ohřevu.
→ *"Druhy ohřevu a funkce", Strana 7*
- Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání a konec provozu.
→ *"Časové funkce", Strana 13*

Změna druhu ohřevu

Druh ohřevu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.

8 Pára

U některých druhů ohřevu můžete zapnout přidávání páry.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát.





- ▶ Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne.
- ▶ Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.



8.1 Pečení s přidáváním páry

Při pečení s přidáváním páry vpouští spotřebič v různých intervalech do pečicího prostoru páru. Pokrm tak získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Maso bude uvnitř šťavnaté a jemné a jeho objem se zmenší jen minimálně.

Spouštění přidávání páry


Tip: Používejte programy nebo údaje v tabulkách.

1. Naplňte nádržku na vodu
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 11
2. Nastavte vhodný druh ohřevu:
 - **3D horký vzduch** 
 - **Horní/dolní ohřev** 
 - **Gril s cirkulací vzduchu** 
3. Nastavte teplotu od 80 do 240 °C.
4. Tlačítkem  nastavte intenzitu páry.

Intenzita	Stupeň
nízká	
vysoká	

- ✓ Za několik sekund začne spotřebič hřát a zapne páru.


Přerušení přidávání páry

- ▶ Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud intenzita páry na displeji nezhasne.
- ✓ Provoz pokračuje bez přidávání páry.
→ "Po každém provozu s párou", Strana 12

Ukončení přidávání páry


1. Vypněte spotřebič.
2. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.
→ "Po každém provozu s párou", Strana 12

8.2 Ohřívání

Pomocí druhu ohřevu ohřívání  můžete šetrně ohřívát již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Spotřebič automaticky zapne páru.

Spuštění ohřívání

Požadavek: Trouba je vychladlá.

1. Naplňte nádržku na vodu.
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 11
2. Nastavte druh ohřevu ohřívání .

3. Nastavte teplotu.

- ✓ Za několik sekund začne spotřebič hřát a zapne páru.

Ukončení ohřívání

1. Vypněte spotřebič.
2. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.
→ "Po každém provozu s párou", Strana 12

8.3 Naplnění nádržky na vodu

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Výpary z hořlavých tekutin by se v troubě mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče mohou prasknout. Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).
- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok.

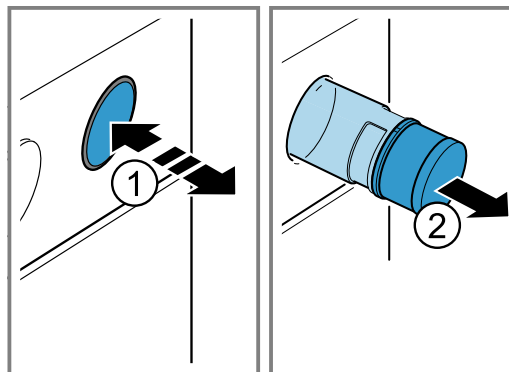
⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát.

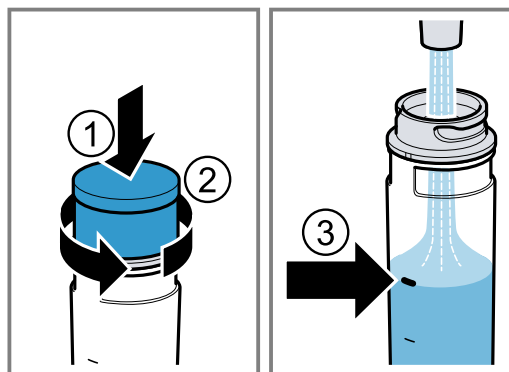
- ▶ Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne.
- ▶ Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

Požadavek: Je správně nastavená tvrdost vody.
→ "Nastavení tvrdosti vody", Strana 19

1. Zatlačte na nádržku na vodu ① a vytáhněte ji ②.

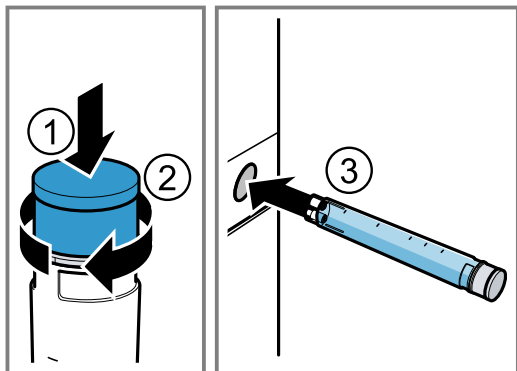


2. Zatlačte na víčko nádržky na vodu ① a odšroubujte ho ②.
3. Nádržku na vodu naplňte až ke značce vodou ③.




4. Zatlačte na víčko nádržky na vodu ① a zašroubujte ho ②.

5. Nádržku na vodu nasadíte do otvoru a zatlačte ji tak, aby zaskočila ③.



Doplnění vody do nádržky na vodu

Když zazní akustický signál a na displeji se zobrazí , doplňte do nádržky vodu.

Poznámka: Když nádržku na vodu nedoplníte, pokračuje spotřebič bez přidávání páry.

1. Vyjměte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
2. Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět.

8.4 Po každém provozu s párou

Po každém provozu s párou načerpá spotřebič zbývající vodu zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu a osušte pečicí prostor.

Vyprázdnění nádržky na vodu

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát.

- ▶ Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne.
- ▶ Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

POZOR!

Sušením nádržky na vodu v horké troubě dojde k poškození nádržky na vodu.

- ▶ Nesušte nádržku na vodu v horké troubě.
- Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.
- ▶ Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí.
- ▶ Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.

1. Zatlačte na nádržku na vodu.
2. Nádržku na vodu vytáhněte.
3. Odšroubujte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte ji mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.

5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nádržku na vodu nechte uschnout s otevřeným víčkem.
8. Nasadte víčko na nádržku na vodu a zašroubujte ho.
9. Vložte nádržku na vodu.

Sušení odkapávacího žlábků


⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

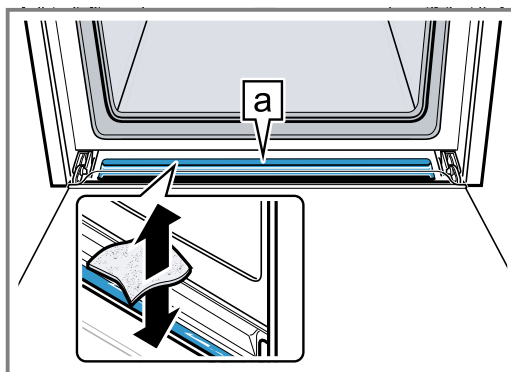
Spotřebič se během provozu zahřívá.


- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Požadavek: Pečicí prostor je vychladlý.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. **Poznámka:**

Odkapávací žlábek  se nachází pod pečicím prostorem.



Vodu v odkapávacím žlábků  vysušte houbovou utěrkou a opatrně otřete.

Vysušení pečicího prostoru

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

POZOR!

Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než 120 °C způsobí poškození smaltu.

- ▶ Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- ▶ Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete.

Požadavek: Pečicí prostor je vychladlý.

1. Odstraňte z pečicího prostoru nečistoty.
2. Vysušte pečicí prostor houčičkou.
3. Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby pečicí prostor úplně vyschnul.

9 Časové funkce

Váš spotřebič má různé časové funkce, pomocí kterých můžete řídit provoz.

9.1 Přehled časových funkcí

Různé časové funkce můžete zvolit tlačítkem ⏸.

Časové funkce	Použití
Minutka ⏸	Minutku můžete nastavit nezávisle na provozu. Nemá vliv na provoz spotřebiče.
Doba trvání ⏸	Pokud nastavíte dobu trvání provozu, spotřebič po uplynutí této doby automaticky přestane hřát.
Konec ⏸	K době trvání můžete nastavit čas, kdy provoz skončí. Spotřebič se spustí automaticky tak, aby provoz skončil v požadovaný čas.
Čas ⏸	Můžete nastavit čas.

9.2 Nastavení minutky

Minutka běží nezávisle na provozu. Minutku můžete nastavit při zapnutém i vypnutém spotřebiči až na 23 hodin a 59 minut. Minutka má vlastní akustický signál, takže rozpoznáte, jestli uplynul čas minutky, nebo doba trvání.

1. Stiskněte tlačítko ⏸ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ⏸.
2. Pomocí tlačítek — nebo + nastavte čas minutky.

Tlačítko	Navrhovaná hodnota
—	5 minut
+	10 minut

Do 10 minut lze dobu minutky nastavovat v krocích po 30 sekundách. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.

- ✓ Po několika sekundách se minutka spustí a doba se odměřuje.
 - ✓ Po uplynutí doby minutky zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba minutky nula.
3. Po uplynutí doby minutky:
 - Pro vypnutí minutky stiskněte libovolné tlačítko.

Změna minutky

Dobu minutky můžete kdykoliv změnit.

Požadavek: Na displeji je označené ⏸.

- ▶ Pomocí tlačítka — nebo + změňte dobu minutky.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží.

Zrušení minutky

Minutku můžete kdykoli zrušit.

Požadavek: Na displeji je označené ⏸.

- ▶ Pomocí tlačítka — nastavte dobu minutky na nulu.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží a ⏸ zhasne.

9.3 Nastavení doby trvání

Dobu trvání provozu můžete nastavit až na 23 hodin a 59 minut.

Požadavek: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.

1. Stiskněte tlačítko ⏸ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ⏸.
2. Pomocí tlačítka — nebo + nastavte dobu trvání.

Tlačítko	Navrhovaná hodnota
—	10 minut
+	30 minut

Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

- ✓ Po několika sekundách spotřebič začne hřát a doba trvání se odměřuje.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
3. Po uplynutí doby trvání:
 - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
 - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte tlačítko +.
 - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

Změna doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

Požadavek: Na displeji je označené ⏸.

- ▶ Pomocí tlačítka — nebo + změňte dobu trvání.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží.

Zrušení doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoli zrušit.

Požadavek: Na displeji je označené ⏸.

- ▶ Pomocí tlačítka — nastavte dobu trvání na nulu.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží a hřeje dál bez nastavené doby trvání.

9.4 Nastavení konce

Čas, kdy skončí doba trvání, můžete posunout až o 23 hodin a 59 minut.

Poznámky

- U druhů ohřevu s funkcí grilu nelze nastavit čas konce.
- Abyste získali dobrý výsledek pečení, po spuštění provozu už čas konce neposunujte.
- Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě, aby se nezkazily.

Požadavky

- Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.
- Je nastavená doba trvání.

1. Stiskněte tlačítko ⏸ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ⏸.
2. Stiskněte tlačítko — nebo +.
- ✓ Na displeji se zobrazí vypočítaný čas konce.
3. Pomocí tlačítek — nebo + posuňte čas konce na později.

- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží a na displeji se zobrazí nastavený čas konce.
 - ✓ Po dosažení vypočítané doby spuštění začne spotřebič hřát a odměřuje se doba trvání.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
4. Po uplynutí doby trvání:
- Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
 - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte tlačítko +.
 - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

Změna konce

Pro získání dobrého výsledku pečení můžete nastavený konec změnit pouze do té doby, než se provoz spustí a začne se odměřovat doba trvání.

Požadavek: Na displeji je označené ☹.

- ▶ Pomocí tlačítek — nebo + posuňte konec na později.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží.

Zrušení konce

Nastavený konec můžete kdykoli zrušit.

Požadavek: Na displeji je označené ☹.

- ▶ Pomocí tlačítka — nastavte konec na aktuální čas s připočítáním nastavené doby trvání.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží a začne hřát. Doba trvání se začne odměřovat.

9.5 Nastavení času

Po připojení spotřebiče nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Čas začíná na 12:00 h. Nastavte aktuální čas.

Požadavek: Volič funkcí musí být v nulové poloze 0.

1. Tlačítkem — nebo + nastavte čas.
 2. Stiskněte tlačítko ☹.
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavený čas.

Tip: V základních nastaveních → *Strana 18* můžete určit, jestli se bude čas zobrazovat na displeji.

Změna času

Čas můžete kdykoliv změnit.

Požadavek: Volič funkcí musí být v nulové poloze 0.

1. Stiskněte tlačítko ☹ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ☹.
 2. Pomocí tlačítka — nebo + změňte čas.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič změnu uloží.

10 Programy

Programy ve vašem spotřebiči vám pomůžou při přípravě různých pokrmů a automaticky zvolí optimální nastavení.

10.1 Nádobí pro programy

Používejte pouze žáruvzdorné nádoby, které je vhodné pro teploty do 300 °C.

Nejvhodnější je nádobí ze skla nebo sklokeramiky. Pečeně by měla zakrývat dno nádoby z cca 2/3. Nádobí z následujících materiálů není vhodné:

- světlý, lesklý hliník

- neglazovaná keramika
- plast nebo plastové rukojeti

10.2 Pára

Spotřebič vám nabízí pro funkci páry programy, pomocí kterých můžete jednoduše a profesionálně připravovat pokrmy.

Pokyny k funkcím páry najdete v části týkající se páry. → "Pára", *Strana 11*

10.3 Přehled programů

Číslo programů jsou přiřazena k určitým pokrmům.

Č.	Pokrm	Nádoba	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
01	Kynutá vánočka, kynutý věnec ¹	Plech na pečení s papírem na pečení	0,6–1,5 kg Hmotnost těsta	Ne	3	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
02	Kynutí těsta ¹	Mísa na roštu	0,5–1,5 kg Hmotnost těsta	Ne	2	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
03	Pšeničný chléb, pšeničný smíšený chléb na plechu na pečení ¹	Plech na pečení s papírem na pečení	0,5–2,0 kg Hmotnost těsta	Ne	2	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.

¹ Program s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)

Č.	Pokrm	Nádoba	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
04	Pšeničný chléb, pšeničný smíšený chléb v truhlíkové formě¹	Truhlíková forma, vmaštěná a vysypaná moukou	0,8–2,0 kg Hmotnost těsta	Ne	2	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
05	Bílý chléb na plechu¹	Plech na pečení s papírem na pečení	0,5–2,0 kg Hmotnost těsta	Ne	2	Pokud pečete 2 chleby současně, zadejte hmotnost těžšího chleba.
06	Žitný smíšený chléb¹	Truhlíková forma, vmaštěná a vysypaná moukou	0,8–2,0 kg Hmotnost těsta	Ne	2	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
07	Chlebová placka¹	Plech na pečení s papírem na pečení	0,4–1,0 kg Hmotnost těsta	Ne	2	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
08	Pečené brambory, celé Neloupané, moučné brambory	Univerzální hluboký plech	0,3–1,5 kg Celková hmotnost	Ne	3	-
09	Eintopf, se zeleninou Vegetariánský	Hluboký pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Celková hmotnost	Podle receptu	2	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
10	Guláš Hovězí nebo vepřové maso, nakrájené na kostky se zeleninou	Hluboký pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Celková hmotnost	Podle receptu	2	Maso vložte naspod a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
11	Ryba, celá¹ Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	0,8–1,5 kg Hmotnost ryby	Ne	2	položte do nádoby hřbetem nahoru
12	Kuře, bez nádivky¹ Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	0,9–1,5 kg Hmotnost kuřete	Ne	2	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
13	Části kuřete¹ Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	0,1–0,8 kg Hmotnost nejtěžšího kusu	Ne	3	-
14	Krůtí prsa Vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost krůtích prsou	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	-
15	Kachna, bez nádivky¹ Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	1,3–2,5 kg Hmotnost kachny	Ne	2	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
16	Husa, bez nádivky¹ Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	2,3–4,5 kg Hmotnost husy	Ne	2	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
17	Husí stehna Kuchyňská úprava, okořeněná	Skleněný pekáč bez poklice na roštu	0,3–0,8 kg Hmotnost nejtěžšího kusu	Zakryjte dno pekáče.	2	-

¹ Program s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)

Č.	Pokrm	Nádoba	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
18	Dušená hovězí pečeně Např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková pečeně	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Přilijte takové množství kapaliny, aby bylo maso téměř zakryté.	2	Maso předem neopékejte.
19	Hovězí svíčková, medium¹ Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	0,8–2,0 kg Hmotnost masa	Ne	2	Maso předem neopékejte.
20	Roastbeef, medium Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Ne	2	Položte do nádoby tučnou stranou nahoru. Maso předem neopékejte.
21	Hovězí závitky Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost všech plněných závitků	Závitky téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou.	2	Maso předem neopékejte.
22	Sekaná, čerstvá Sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost pečeně	Ne	2	Maso předem neopékejte.
23	Jehněčí kýta, médium Bez kosti, okořeněná	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
24	Jehněčí kýta, propečená Bez kosti, okořeněná	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
25	Telecí pečeně, prorostlá Např. pečeně nebo květová špička	Pekáč s poklicí	0,5–3,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
26	Telecí pečeně, libová Např. svíčková nebo ořech	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
27	Srnčí kýta Bez kosti, osolená	Pekáč s poklicí	0,5–2,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	-
28	Pečená vepřová krkovice¹ Bez kosti, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	0,8–2,5 kg Hmotnost masa	Ne	2	Maso předem neopékejte.

¹ Program s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)

Č.	Pokrm	Nádoba	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
29	Vepřová pečeně, s kůrkou Např. plec, okořeněná a s naříznutou kůží	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	1,0–2,0 kg Hmotnost masa	Ne	2	Do nádoby položte tučnou stranou nahoru, kůži vydatně osolte.
30	Vepřová panenka, pečená Okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.

¹ Program s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)

10.4 Příprava pokrmu pro program

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe s teplotou z lednice. Zmrazené pokrmy používejte rovnou po vyndání z mrazáku.




1. Pokrm zvažte.
Hmotnost pokrmu je nutná pro správné nastavení programu.
2. Dejte pokrm do nádoby.
3. Nádobu postavte na rošt.
Vždy ji vkládejte do studené trouby.

10.5 Nastavení programu

Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu, teplotu a dobu trvání. Musíte jen nastavit hmotnost.

Poznámky

- Hmotnost můžete nastavit pouze ve stanoveném rozmezí.
- Po spuštění programu už program a hmotnost nemůžete změnit.

1. Voličem funkcí nastavte **Programy** .
2. Tlačítkem **—** nebo **+** nastavte požadovaný program.
3. Voličem teploty nastavte hmotnost pokrmu. Vždy nastavte nejbližší větší hmotnost.
 - Pro zjištění doby trvání programu stiskněte tlačítko . Doba trvání nelze změnit.
 - U některých programů lze tlačítkem  posunout konec.
→ "Nastavení konce", Strana 13
- ✓ Za několik sekund se program spustí a doba trvání se začne odměřovat.
- ✓ Po skončení programu zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
4. Po skončení programu:
 - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
 - Pro nastavení doby trvání pro dopečení stiskněte tlačítko **+**. Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.
 - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.





11 Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, zajistěte ho dětskou pojistkou.

Poznámka: V základních nastaveních → Strana 18 můžete zvolit, jestli bude možné nastavit dětskou pojistku.

11.1 Aktivace a deaktivace dětské pojistky



Požadavek: Volič funkcí je v nulové poloze **o**.

- ▶ Pro aktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí .
 - Pro deaktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko , dokud na displeji nezhasne .

12 Rychloohřev

Abyste ušetřili čas, můžete při nastavených teplotách nad 100 °C zkrátit dobu rozehtání pomocí rychloohřevu.



Rychloohřev je možný u těchto druhů ohřevu:


- **3D horký vzduch** 
- **Horní/dolní ohřev** 

12.1 Nastavení rychloohřevu



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

Poznámka: Doba trvání nastavte až po skončení rychloohřevu.

1. Nastavte vhodný druh ohřevu a teplotu od 100 °C. Od nastavené teploty 200 °C se rychloohřev zapne automaticky.
2. Když se rychloohřev nezapne automaticky, stiskněte tlačítko .
- ✓ Na displeji se zobrazí .

- ✓ Za několik sekund se rychloohřev spustí.
 - ✓ Jakmile rychloohřev skončí, zazní akustický signál a na displeji zhasne symbol .
3. Vložte pokrm do trouby.

Přerušení rychloohřevu

- ▶ Stiskněte tlačítko .
- ✓ Symbol  na displeji zhasne.

13 Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání více než 70 hodin. Pokrm lze udržovat teplé při teplotě od 85 °C do 140 °C pomocí **Horní/dolní ohřev**, aniž byste museli spotřebič zapnout nebo vypnout.






13.1 Spuštění programu sabat

Poznámky

- Když za provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nepřerušuje.
- Po spuštění již nelze program sabat změnit ani přerušit.
- Konec programu sabat nelze posunout.

Požadavek: Program sabat je aktivovaný v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení", Strana 18






1. Voličem funkcí nastavte programy .
 - ✓ Na displeji se zobrazí **SABAT**.
2. Voličem teploty nastavte teplotu.
3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
4. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte dobu trvání.
 - ✓ Za několik sekund spotřebič začne hrát a doba trvání se odměřuje.
5. Po uplynutí doby trvání je zobrazená doba trvání nulla. Spotřebič přestane hrát a funguje jako obvykle bez programu sabat.
 - Vypněte spotřebič.
 Za cca 10 až 20 minut se spotřebič automaticky vypne.

14 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

14.1 Přehled základních nastavení

Zde naleznete přehled základních nastavení a tovární nastavení. Základní nastavení závisí na vybavení vašeho spotřebiče.

Ukazatel	Základní nastavení	Výběr
 1	Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času minutky	1 = 10 sekund 2 = 30 sekund ¹ 3 = 2 minuty
 2	Doba čekání, než se nastavení potvrdí	1 = 3 sekundy ¹ 2 = 6 sekund 3 = 10 sekund
 3	Tón sensorového tlačítka při stisknutí tlačítka	0 = vypnutý 1 = zapnutý ¹
 4	Jas osvětlení displeje	1 = tmavý 2 = střední ¹ 3 = jasný
 5	Ukazatel času	0 = vypnutí ukazatele času 1 = zobrazení ukazatele času ¹
 6	Nastavitelná dětská pojistka → "Dětská pojistka", Strana 17	0 = ne 1 = ano ¹
 7	Osvětlení pečicího prostoru při provozu	0 = ne 1 = ano ¹
 8	Doba doběhu chladicího ventilátoru	1 = krátká 2 = střední ¹ 3 = dlouhá 4 = extra dlouhá
 9	Dodatečně namontované teleskopické výsuvy ²	0 = ne ¹ (u rámu a jednoduchého výsuvu) 1 = ano (u dvojitého a trojitého výsuvu)

¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

² V závislosti na vybavení spotřebiče

Ukazatel	Základní nastavení	Výběr
c 1 0	Dostupný program sabat → "Program sabat", Strana 18	0 = ne ¹ 1 = ano
c 1 1	Tvrdost vody → "Nastavení tvrdosti vody", Strana 19	0 = změkčená 1 = měkká (do 1,5 mmol/l) 2 = střední (1,5–2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5–3,8 mmol/l) ¹ 4 = velmi tvrdá (nad 3,8 mmol/l)
c 1 2	Automatický rychloohřev od 200 °C ²	0 = ne 1 = ano ¹
c 1 3	Vrátit všechny hodnoty na nastavení z výroby	0 = ne ¹ 1 = ano

¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

² V závislosti na vybavení spotřebiče

14.2 Změna základního nastavení

Požadavek: Spotřebič je vypnutý.

1. Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko ☹.
- ✓ Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např. c 0 1 2.
2. Voličem teploty změňte nastavení.
3. Pomocí tlačítka – nebo + přejděte na další základní nastavení.
4. Pro uložení změn podržte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ☹.

Poznámka: Po výpadku proudu zůstanou změny základního nastavení zachované.

14.3 Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Otočte volič funkcí.
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

14.4 Nastavení tvrdosti vody

POZOR!

Při nesprávně nastavené tvrdosti vody vás spotřebič nemůže včas upozornit na potřebu odvápnění.

▶ Nastavte správně tvrdost vody.

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

- ▶ Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.
- ▶ Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Požadavky

- Před nastavením tvrdosti vody se informujte u svých vodáren na tvrdost vody z vodovodu.
- Spotřebič musí být vypnutý.

1. Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko ☹.
- ✓ Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např. c 0 1 2.
2. Pomocí tlačítka – nebo + přejděte na základní nastavení c 1 1.
3. Voličem teploty nastavte tvrdost vody.

Tip: Pokud máte z vodovodu silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu. Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, nastavte tvrdost vody na „změkčená“.

Tip: Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „velmi tvrdá“. Pokud používáte minerální vodu, pak volte pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Základní nastavení tvrdosti vody	Tvrdost vody v mmol/l	Německá tvrdost °dH	Francouzská tvrdost °fH
c 1 1 0 = změkčená ¹	-	-	-
c 1 1 1 = měkká	až 1,5	až 8,4	až 15
c 1 1 2 = střední	1,5-2,5	8,4-14	15-25
c 1 1 3 = tvrdá	2,5-3,8	14-21,3	25-38
c 1 1 4 = velmi tvrdá ²	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

¹ Nastavujte jen tehdy, pokud se používá výhradně změkčená voda.

² Nastavte také pro minerální vodu. Používejte výhradně neperlivou minerální vodu.

4. Pro uložení změn podržte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ☹.

15 Čistění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

15.1 Čisticí prostředky

Nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky, abyste nepoškodili různé povrchy spotřebiče.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky by poškodily povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- ▶ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.
- ▶ Nepoužívejte speciální čisticí prostředky pro čištění za tepla.

Čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.

- ▶ Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Nové houbové utěrky obsahují zbytky z výroby.

- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Vhodné čisticí prostředky

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky pro různé povrchy spotřebiče.

Dodržujte návod na čištění spotřebiče.

→ "Čištění spotřebiče", Strana 21

Čelní strana spotřebiče

Povrch	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
ušlechtilá ocel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok ▪ Speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel pro horké povrchy 	Abyste zabránili korozi, z ušlechtilé oceli ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin. Naneste ve slabé vrstvě ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel.
Plast nebo lakované plochy např. ovládací panel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Dvířka spotřebiče

Varné místo	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Skla dvířek	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	Nepoužívejte škrabku na sklo nebo nerezovou drátěnku. Tip: Pro důkladné vyčištění skleněné tabule demontujte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 25
Kryt dvířek	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Z ušlechtilé oceli: Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel ▪ Z plastu: Horký mycí roztok 	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Tip: Pro důkladné vyčištění kryt dvířek sejměte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 25
Madlo dvířek	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	Abyste zabránili skvrnám, které již nepůjdou odstranit, z madla dvířek ihned odstraňte odvápnovací prostředek.
Těsnění dvířek	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	Těsnění neodstraňujte a nedrhňte.

Pečicí prostor

Varné místo	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Smaltované plochy	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok ▪ Voda s octem ▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby 	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Pro vysušení pečicího prostoru po čištění nechte otevřená dvířka spotřebiče.</p> <p>Poznámky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje, čímž vznikají drobné barevné rozdíly. Na funkci spotřebiče to nemá vliv. ▪ Hrany tenkých plechů nelze kompletně smaltovat a mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna. ▪ Vlivem zbytků potravin vzniká na smaltovaných plochách bílý povlak. Povlak je zdravotně nezávadný. Na funkci spotřebiče to nemá vliv. Povlak můžete odstranit pomocí kyseliny citronové.
Skleněný kryt osvětlení trouby	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Rámy	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Tip: Pro čištění rámy vyjměte. → "Rámy", Strana 23</p>
Výsuvný systém	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	<p>Při silném znečištění použijte kartáček.</p> <p>Aby nedošlo k odstranění mazacího tuku, výsuvné lišty čistěte zasunutě.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p> <p>Tip: Pro čištění výsuvný systém vyjměte. → "Rámy", Strana 23</p>
Příslušenství	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok ▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby 	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.</p>
Nádržka na vodu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horký mycí roztok 	<p>Aby se po čištění odstranily zbytky mycího prostředku, důkladně ji vyláchněte vodou.</p> <p>Po čištění nechte nádržku na vodu uschnout s otevřeným víčkem.</p> <p>Těsnění na víčku osušte.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p>

15.2 Čištění spotřebiče

Abyste zabránili poškození spotřebiče, čistěte ho pouze stanovenými a vhodnými čisticími prostředky.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit.

- ▶ Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Požadavek: Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům.
→ "Čisticí prostředky", Strana 20

1. Spotřebič čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
 - Na některé povrchy můžete použít alternativní čisticí prostředky
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 20
2. Osušte měkkým hadrem.

16 Funkce čištění

Funkce čištění představuje rychlou alternativu pro průběžné čištění pečicího prostoru. Funkce čištění namočí nečistoty odpařováním mycího roztoku. Nečistoty pak lze snadněji odstranit.






16.1 Nastavení funkce čištění

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

Požadavek: Pečicí prostor je úplně vychladlý.

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
 2. 0,4 l vody smíchejte s kapkou mycího prostředku a nalijte doprostřed dna pečicí trouby. Nepoužívejte destilovanou vodu.
 3. Voličem funkcí nastavte druh ohřev **Dolní ohřev** .
 4. Voličem teploty nastavte 80 °C.
 5. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
 6. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte dobu trvání 4 minuty.
- ✓ Za několik sekund spotřebič začne hřát a doba trvání se odměřuje.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.

7. Vypněte spotřebič a nechte ho cca 20 minut vychladnout.


16.2 Závěrečné čištění pečicího prostoru

POZOR!

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.


- ▶ Po použití funkce čištění pečicí prostor vytřete a nechte úplně vyschnout.

Požadavek: Pečicí prostor je vychladlý.

1. Otevřete dvířka spotřebiče a utřete zbytkovou vodu savou houbovou utěrkou.
2. Hladké plochy v pečicím prostoru vyčistěte hadříkem nebo měkkým kartáčkem. Úporné nečistoty odstraňte drátěnkou z ušlechtilé oceli.
3. Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě. Následně otřete čistou vodou a měkkým hadrem vytřete do sucha, také pod těsněním dvířek.
4. Když je pečicí prostor dostatečně vyčištěný:
 - Nechte cca 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče v zajištěné poloze (cca 30°), aby pečicí prostor uschl.
 - Pro rychlé vysušení pečicího prostoru nechte spotřebič při otevřených dvířkách cca 5 minut rozehrát pomocí **3D horký vzduch**  na 50 °C.

17 Odvápňení

Aby spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

To, jak často se musí spotřebič odvápňovat, závisí na tvrdosti používané vody. Symbol  vás upozorní, že musíte provést odvápňení.

Odvápňení se skládá ze 4 kroků. Z hygienických důvodů musí odvápňení proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápňení trvá celkem 90–110 minut.

Ukazatel	Krok
1_4	1. krok: odvápňování cca 65 min
2_4	2. krok: oplachování cca 9 min
3_4	3. krok: oplachování cca 9 min
4_4	4. krok: oplachování cca 9 min

17.1 První krok (1_4)

POZOR!



Doba působení při odvápňování je přizpůsobená námi doporučenému tekutému odvápňovacímu prostředku. Jiné odvápňovací prostředky mohou způsobit poškození spotřebiče.

- ▶ K odvápňení používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek.

Pokud by se odvápňovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.

- ▶ Odvápňovací roztok ihned omyjte vodou.

Poznámka: Během celého odvápňovacího procesu nesmí být v nádržce na vodu více než 150 ml kapaliny.

1. Namíchejte odvápňovací roztok:
 - 50 ml kapalného odvápňovacího prostředku
 - 100 ml vody
2. Do nádržky na vodu naplňte odvápňovací roztok a nasadte ji.
3. Voličem funkcí nastavte odvápňení .
4. Otočte volič teploty.
 - ✓ Na displeji se zobrazí . Za několik sekund se odvápňení spustí.
 - ✓ Po skončení odvápňení se na displeji zobrazí 2_4.
5. Vyjměte nádržku na vodu a důkladně ji vyčistěte vodou.

17.2 Druhý krok (2_4)


1. Do nádržky na vodu naplňte 150 ml vody a nasadte ji.
 - ✓ Po skončení oplachování se na displeji zobrazí 3_4.
2. Vyjměte nádržku na vodu a důkladně ji vyčistěte vodou.

17.3 Třetí krok (3_4)


1. Do nádržky na vodu naplňte 150 ml vody a nasadte ji.
 - ✓ Po skončení oplachování se na displeji zobrazí 4_4.

2. Vyjměte nádržku na vodu a důkladně ji vyčistěte vodou.


17.4 Čtvrtý krok (4_4)



1. Do nádržky na vodu naplňte 150 ml vody a nasadte ji.
 - ✓ Po skončení oplachování se na displeji zobrazí .
2. Vyjměte nádržku na vodu a důkladně ji vyčistěte vodou.
3. Nádržku na vodu osušte a nasadte zpět.
 - ✓ Odvápňení je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

17.5 Přerušení odvápnění

Pokud je odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), zobrazí se po opětovném zapnutí spotřebiče na displeji symbol . Budete vy-

zváni, abyste ho třikrát opláchli. Ostatní druhy provozu spotřebiče zůstanou až do konce třetího opláchnutí zablokované.

Poznámka: Když nastavíte jiný provoz, zobrazí se na displeji  (čištění). Po opláchnutí přerušené odvápnění zopakujte.

1. Vylijte nádržku na vodu a důkladně ji vyčistěte vodou.
2. Nasadte prázdnou nádržku na vodu.
3. Voličem funkcí nastavte odvápnění .
4. Otočte volič teploty.
 - ✓ Na displeji se zobrazí .
 - ✓ Za několik sekund spotřebič načerpá zbývající kapalinu do nádržky na vodu.
5. Vylijte nádržku na vodu a důkladně ji vyčistěte vodou.
6. Pro opláchnutí parního systému nechte provést 3 oplachovací cykly programu odvápnění.
 - "Druhý krok (2_4)", Strana 22
7. Znovu spusťte odvápnění.

18 Rámy

Kvůli čištění rámu a pečicího prostoru nebo výměně rámu můžete rámy vyjmout.

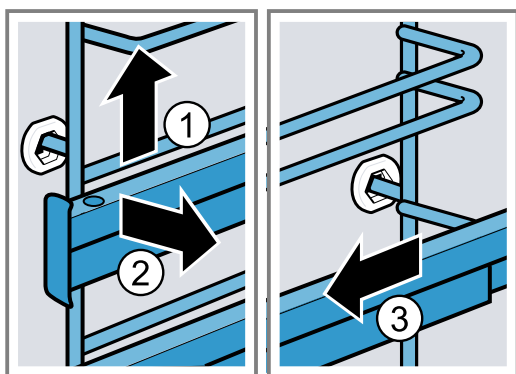
18.1 Vyjmutí rámu

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých rámu.
- ▶ Vždy nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

1. Rám mírně nazdvihněte ① a vyhákněte ②.
2. Vytáhněte rám dopředu ③ a vyndejte ho.

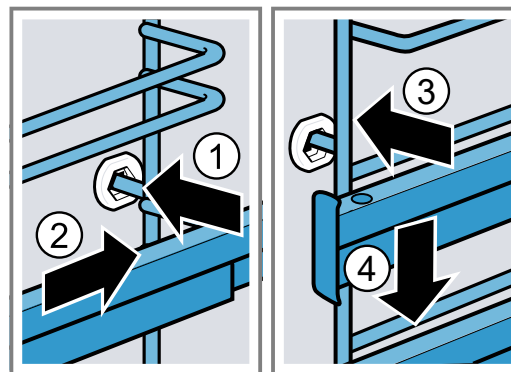


18.2 Nasazení rámu

Poznámky

- Rámy pasují pouze vpravo nebo vlevo.
 - U obou výsuvných kolejnič dbejte na to, aby je bylo možné vytáhnout dopředu.
1. Rám zasuňte doprostřed do zadního otvoru ① tak, aby rám doléhal ke stěně trouby, a zatlačte ho dozadu ②.

2. Rám zasuňte do předního otvoru ③ tak, aby rám doléhal ke stěně trouby, a zatlačte ho dolů ④.



18.3 Vyjmutí výsuvné kolejnič

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

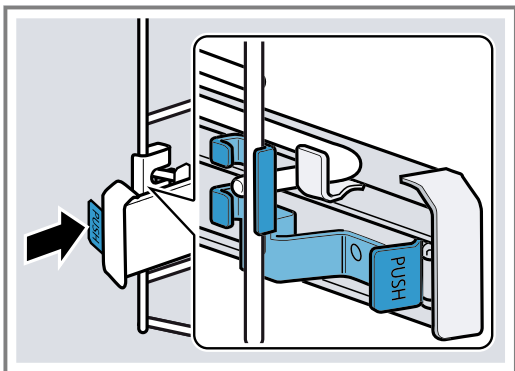
Rámy se silně zahřívají.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých rámu.
- ▶ Vždy nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

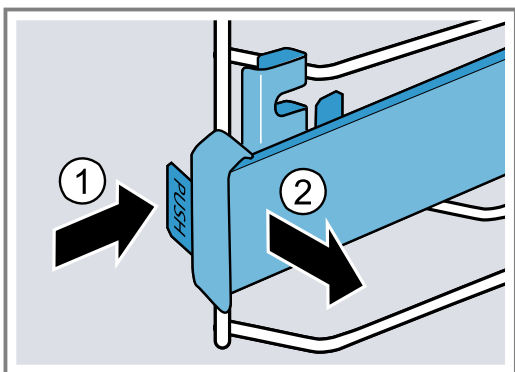
Poznámky

- V závislosti na typu spotřebiče musíte u spotřebičů s rámy a výsuvnými kolejničemi přizpůsobit základní nastavení pro teleskopické výsuvy.
 - "Základní nastavení", Strana 18
- V případě potřeby můžete všechny úrovně opatřit výsuvnou kolejnič.

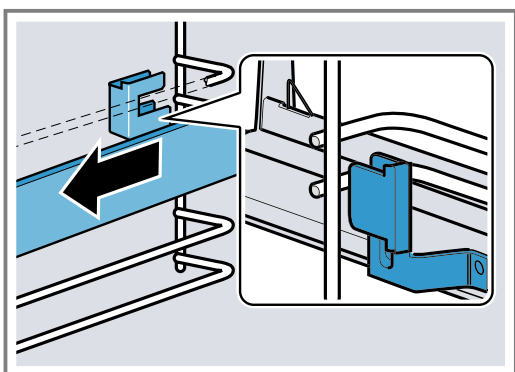
1. Za kolejnici stiskněte **PUSH** a posuňte kolejnici dozadu.



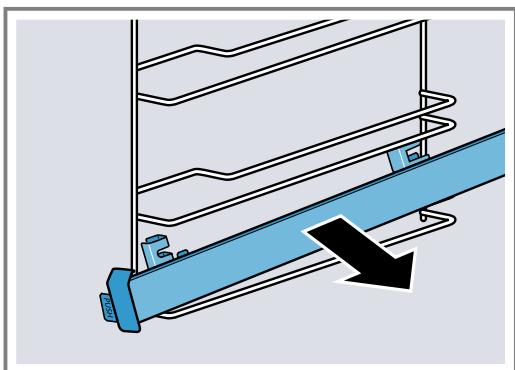
2. Držte stisknuté **PUSH** a ① kolejnici posuňte ven ②.



3. Vytáhněte kolejnici dopředu, aby se vyháknul zadní držák.



4. Výsuvnou kolejnici vyndejte.

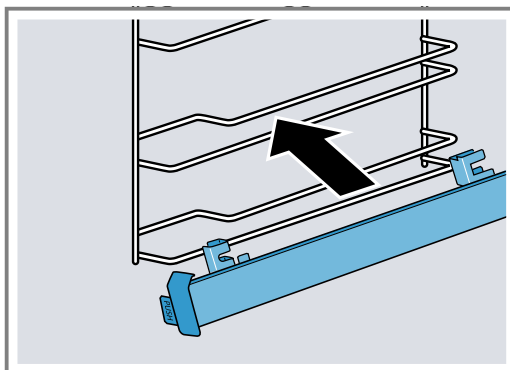


5. Výsuvnou kolejnici vyčistěte.
→ "Čisticí prostředky", Strana 20

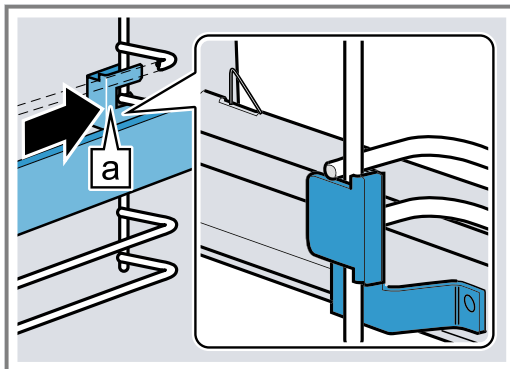
18.4 Nasazení výsuvné kolejnice

Poznámka: Výsuvné kolejnice pasují pouze vpravo nebo vlevo. Při nasazování dbejte na to, aby bylo možné je vytáhnout dopředu.

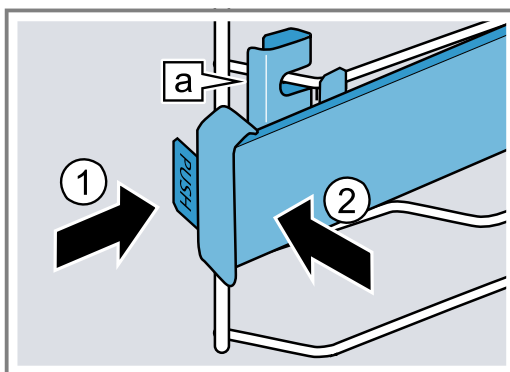
1. Výsuvnou kolejnici nasadte mezi dvě vodicí tyče.



2. Nasadte držák [a] mezi dolní a horní vodicí tyč.

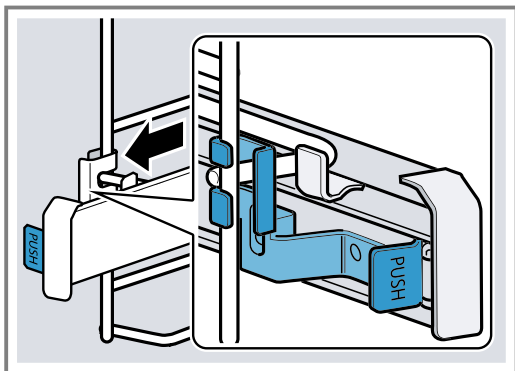


3. Držte stisknuté **PUSH** ① a výsuvnou kolejnici zasuňte dovnitř tak, aby se držák [a] vpředu nacházel mezi dvěma vodicími tyčemi ②.
– Uvolněte **PUSH**.



- ✓ Držák [a] zaskočí.

4. Výsuvnou kolejnici vytáhněte až nadoraz a znovu ji zasuňte.



19 Dvířka spotřebiče

Aby spotřebič zůstal dlouho hezký a funkční, můžete dvířka spotřebiče vysadit a vyčistit.

19.1 Vysazení dvířek spotřebiče

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.
- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

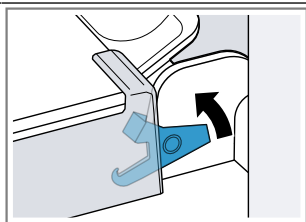
⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

- ▶ Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.

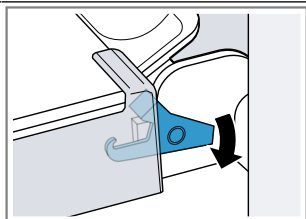
Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.

Vyklopená zajišťovací páčka



Závěs je zajištěný a nemůže zaklapnout.

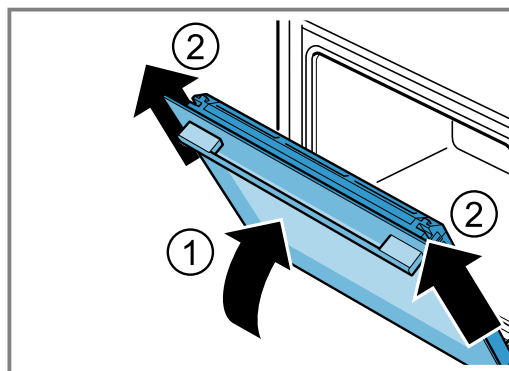
Zaklopená zajišťovací páčka



Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vysadit.

- ✓ Zajišťovací páčky jsou vyklopené. Závěsy jsou zajištěné a nemohou zaklapnout.

3. Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz ①. Uchopte dvířka spotřebiče oběma rukama vlevo a vpravo a vytáhněte je nahoru ②.



4. Dvířka spotřebiče položte na rovnou plochu.

19.2 Nasazení dvířek spotřebiče

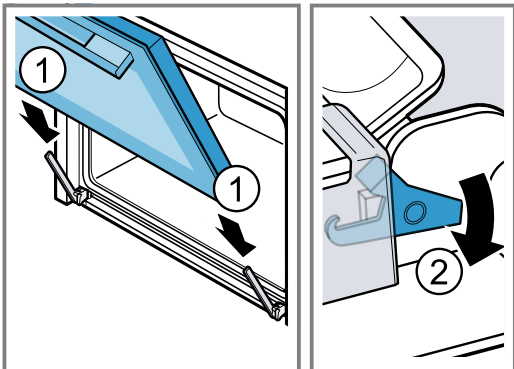
⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.
- Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.
- ▶ Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.

1. Dvířka spotřebiče nasadte rovně na oba závěsy ①. Zasuňte dvířka spotřebiče až nadoraz.
2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

3. Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ①.



✓ Zajišťovací páčky jsou zaklopené. Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vysadit.

4. Zavřete dvířka spotřebiče.

19.3 Demontáž skleněných tabulí

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.

► Nesahejte do prostoru závěsů.

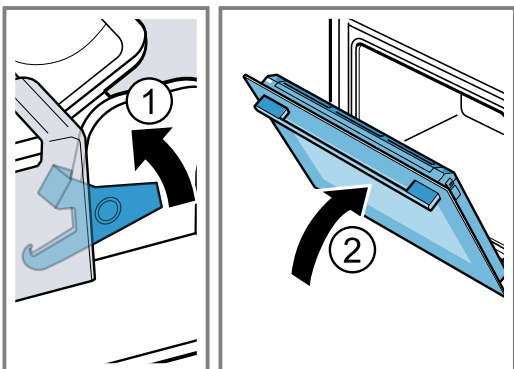
Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

► Používejte ochranné rukavice.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ①.

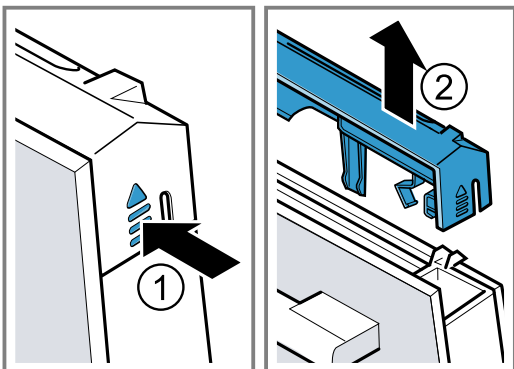
✓ Zajišťovací páčky jsou vyklopené. Závěsy jsou zajištěné a nemohou zaklapnout.

3. Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz ②.

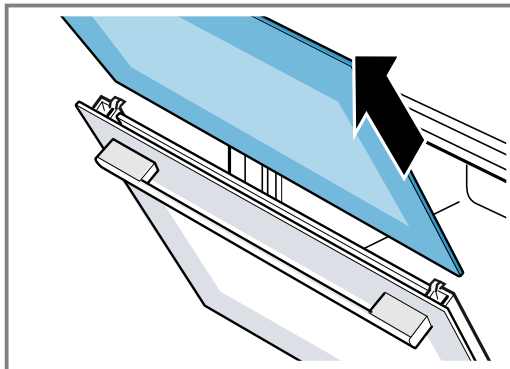


4. Vlevo a vpravo zatlačte zvenku na kryt dvířek ①, až vyskočí.

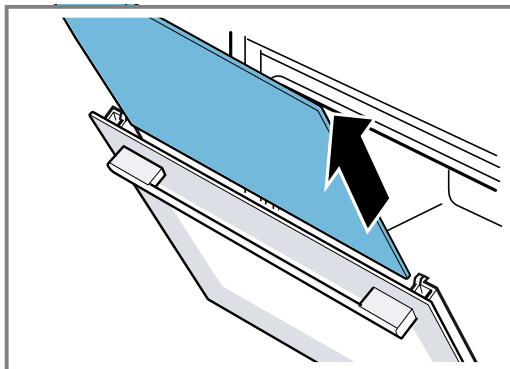
5. Sejměte kryt dvířek ②.



6. Vytáhněte vnitřní sklo a opatrně ho položte na rovnou plochu.



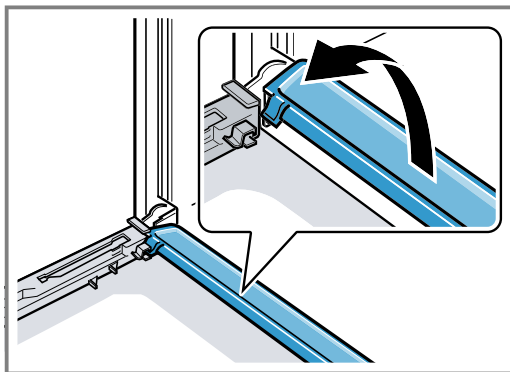
7. Vytáhněte mezisklo a opatrně ho položte na rovnou plochu.



8. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu.

– Otevřete dvířka spotřebiče.

– Kondenzační lištu odklopte nahoru a vyjměte.



9. ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

► Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

Demontované skleněné tabule vyčistěte z obou stran čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

10. Kondenzační lištu vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem.

11. Vyčistěte dvířka spotřebiče.

→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 20

12. Skleněné tabule osušte a namontujte zpět.

→ "Montáž skleněných tabulí", Strana 27

19.4 Montáž skleněných tabulí

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskrýpnout.

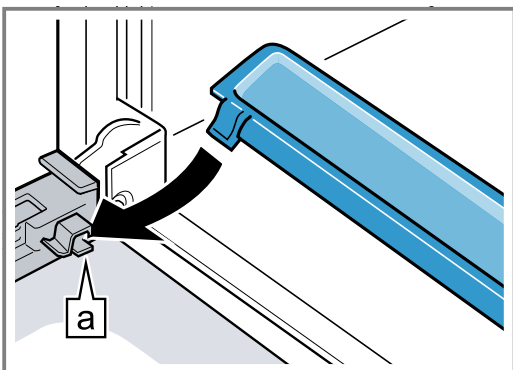
► Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

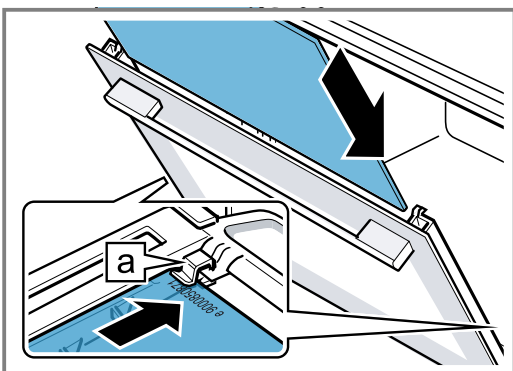
► Používejte ochranné rukavice.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

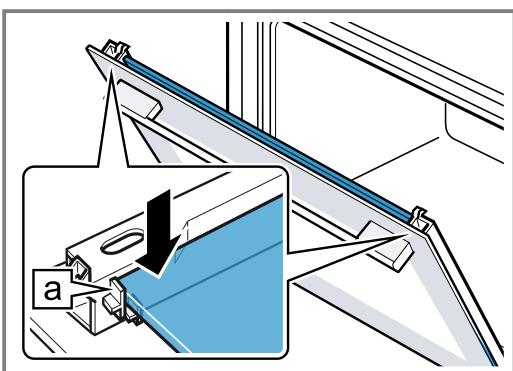
2. Kondenzační lištu nasadte svisle do držáku **a** a otočte ji dolů.



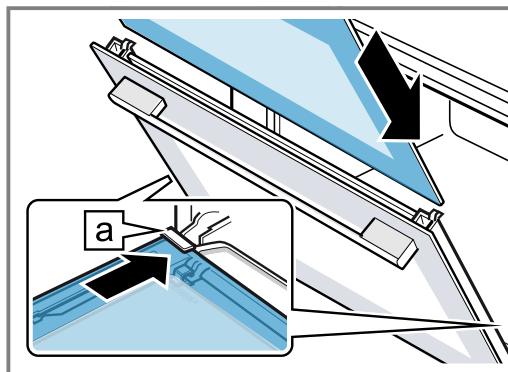
3. Mezisklo zasuněte do levého a pravého držáku **a**.



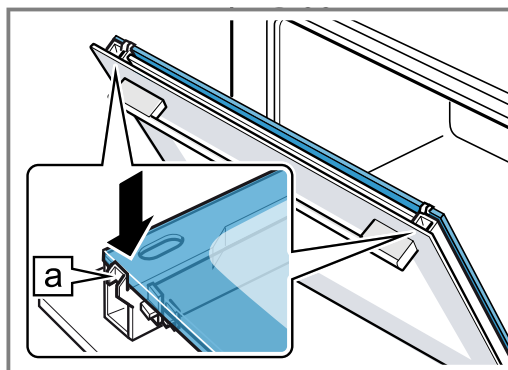
4. Mezisklo nahoře přitlačte tak, aby bylo v levém a pravém držáku **a**.



5. Vnitřní sklo zasuněte do levého a pravého držáku **a**.



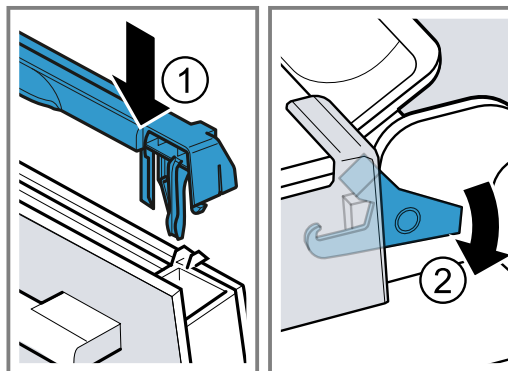
6. Vnitřní sklo nahoře přitlačte tak, aby bylo v levém a pravém držáku **a**.



7. Nasadte kryt dvířek ① a přitlačte ho tak, aby slyšitelně zaskočil.

8. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

9. Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ②.



✓ Zajišťovací páčky jsou zaklopené. Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vysadit.

10. Zavřete dvířka spotřebiče.

Poznámka: Troubu používejte teprve tehdy, když jsou skleněné tabule řádně namontované.

20 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

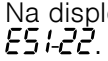






⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

20.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce. ▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek napájení. ▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.
Spotřebič nehřeje, na displeji bliká dvojtečka a zobrazí se d .	Je aktivovaný předváděcí režim. 1. Vypnutím jističe v pojistkové skříňce odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě a znovu ho zapněte. 2. Během 5 minut deaktivujte předváděcí režim tím, že změníte poslední základní nastavení (podle typu spotřebiče c 1 3 nebo c 1 4) na hodnotu d . → "Základní nastavení", Strana 18
Provoz s přidáváním páry se nespustí.	Nádržka na vodu je prázdná. ▶ Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu", Strana 11
	Kvůli odvápnění jsou zablokované provozy s přidáváním páry. ▶ Proveďte kompletní odvápnění. → "Odvápnění", Strana 22
	Parní systém je vadný. ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 30
Na displeji bliká čas.	Výpadek napájení. ▶ Znovu nastavte čas. → "Nastavení času", Strana 14
Když je spotřebič vypnutý, čas se na displeji nezobrazuje.	Změnili jste základní nastavení. ▶ Změňte základní nastavení pro ukazatel času. → "Základní nastavení", Strana 18
Na displeji svítí ∞ a spotřebič nelze nastavit.	Dětská pojistka je aktivovaná. ▶ Deaktivujte dětskou pojistku tlačítkem ∞ . → "Dětská pojistka", Strana 17
Na displeji bliká h a spotřebič se nespustí.	Pečicí prostor je pro zvolený provoz příliš horký. 1. Vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout. 2. Spusťte provoz znovu.
Na displeji se zobrazí F B .	Byla dosažena maximální doba provozu. Aby se zabránilo neúmyslnému trvalému provozu, po několika hodinách spotřebič automaticky přestane hřát, pokud nedojde ke změně nastavení. ▶ Vypněte spotřebič. V případě potřeby můžete provést nové nastavení. Tip: Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. → "Časové funkce", Strana 13

Závada	Příčina a řešení závady
Na displeji se zobrazí  .	V parním systému je příliš mnoho vody. Vodu nelze odčerpat zpět do nádržky na vodu. <ol style="list-style-type: none"> Vylijte nádržku na vodu a nasadte prázdnou nádržku na vodu. → "Vyprázdnění nádržky na vodu", Strana 12 Znovu nastavte čas. → "Nastavení času", Strana 14 Spotřebič vypněte a znovu ho zapněte. Proveďte kompletně funkci „Odvápnění přerušeno“. → "Přerušeno odvápnění", Strana 23
Na displeji se zobrazí hlášení s  , např.  .	Porucha elektroniky <ol style="list-style-type: none"> Stiskněte tlačítko . <ul style="list-style-type: none"> V případě potřeby znovu nastavte čas. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, chybové hlášení zhasne. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Uveďte přesné chybové hlášení a číslo E-Nr. vašeho spotřebiče. → "Zákaznický servis", Strana 30
Na displeji trvale svítí  .	Nádržka na vodu je prázdná. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu", Strana 11 <hr/> Nádržka na vodu není úplně zasunutá. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nádržku na vodu úplně zasuňte. <hr/> Nádržka na vodu netěsní. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Objednejte si novou nádržku na vodu. <hr/> Senzor je vadný. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 30
Na displeji svítí  .	Spotřebič je zanesený vodním kamenem. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Proveďte kompletní odvápnění. → "Odvápnění", Strana 22
Na displeji se zobrazí  .	Během odvápnění došlo k přerušování napájení nebo vypnutí spotřebiče. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Proveďte odvápnění bez přerušování. → "Přerušeno odvápnění", Strana 23
Spotřebič při provozu a po vypnutí bzučí.	Tento provozní zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Není potřebné žádné jednání.
Při provozu s přidáváním páry uniká z větracích otvorů pára.	Pára uniká z fyzikálních důvodů. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počkejte, dokud pečení s přidáváním páry neskončí. Pára přestane unikat chvíli po skončení pečení s přidáváním páry.
Po použití přidávání páry je výsledek pečení příliš suchý nebo příliš vlhký.	Nesprávně nastavená intenzita páry. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nastavte vyšší nebo nižší intenzitu páry.

20.2 Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud osvětlení v troubě přestane fungovat, vyměňte žárovku v pečicí troubě.

Poznámka: Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Používejte pouze tyto žárovky. Nových halogenových žárovek se dotýkejte pouze čistým, suchým hadrem. Prodlouží se tak životnost žárovky.

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.


- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

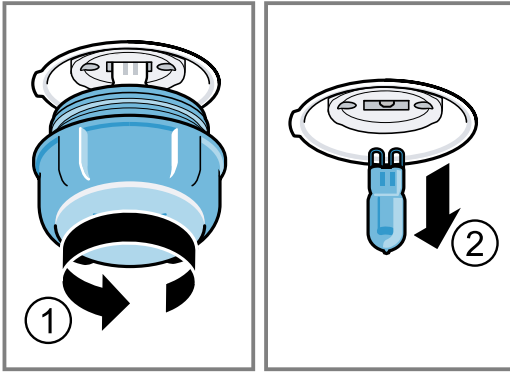
Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

- ▶ Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Navíc vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Požadavky

- Spotřebič je odpojený od elektrické sítě.
 - Pečicí prostor je vychladlý.
 - Máte připravenou halogenovou žárovku na výměnu.
- Abyste zabránili poškození, položte do trouby utěrku.
 - Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva .

3. Halogenovou žárovku bez šroubování vytáhněte ②.



4. Nasaďte novou halogenovou žárovku a pevně ji zatlačte do objímky. Dbejte na správnou polohu kolíků.
5. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybavený těsnícím kroužkem. Nasaďte těsnící kroužek.
6. Našroubujte skleněný kryt.
7. Vyjměte z pečicího prostoru utěrku.
8. Připojte spotřebič k elektrické síti.

21 Likvidace

21.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

22 Zákaznický servis

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

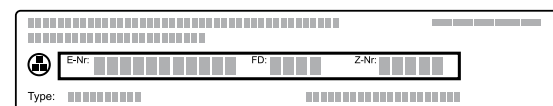
Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka. Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G.

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

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.



Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

23 Správný postup

Zde najdete vhodné nastavení, příslušenství a nádoby pro různé pokrmy. Doporučení jsme optimálně přizpůsobili pro váš spotřebič.

23.1 Pokyny k přípravě

Při přípravě pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty.

- Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Příslušenství vložte do trouby až po přehřátí.
- Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Poznámka: Při přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby v pečicím prostoru vznikalo velké množství páry. Po vychladnutí pečicího prostoru po pečení pečicí prostor vytřete.

23.2 Pokyny k pečení

Při pečení používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni	Výška
Vysoké pečivo, resp. forma na roštu	2
Nízké pečivo, resp. na plechu na pečení	3

Pečení na dvou úrovních	Výška
Univerzální hluboký plech	3
Plech na pečení	1
Formy na roštu:	Výška
první rošt	3
druhý rošt	1

Pečení na třech úrovních	Úroveň
Plech na pečení	5
Univerzální hluboký plech	3
Plech na pečení	1

Poznámky

- Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.
- Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.
- Pečení s přidávkou páry je možné jen na jedné úrovni.

23.3 Pokyny pro pečení a grilování



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

- Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší je teplota a doba pečení je delší.
- Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.
- K drůbeži přidejte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1–2 cm.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

Pečení a dušení s přidáváním páry

- U pokrmů s přidáváním páry a s dlouhou dobou trvání se může nádržka na vodu vyprázdnit. V případě potřeby nádržku na vodu naplňte.

23.4 Výběr pokrmů

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v minutách
Třený koláč, jemný	hrnatá forma	2		150-170	-	60-80
Třený koláč, 2 úrovně	hrnatá forma	3+1		140-150	-	70-85

¹ Spotřebiči předehejte.

² Pokrm po 1/2 až 2/3 celkové doby obraťte.

³ Na začátku přidejte do nádoby tekutinu, maso by mělo ležet minimálně ze 2/3 v tekutině.

⁴ Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

- Pečení nebo rybu nemusíte obracet.

Pečení a grilování na roštu

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

- Podle velikosti a druhu pečeného pokrmu přidejte do univerzálního hlubokého plechu až 1/2 litru vody. Ze zachyceného výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a pečicí prostor se méně zašpiní.
- Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.
- Grilovaný pokrm položte na rošt. Navíc zasuňte univerzální vysoký plech zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu úroveň vkládání níže. Zachytí se tak odkapávající tuk.

Pečení v nádobě

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor čistější.

Riďte se pokyny výrobce nádoby na pečení. Nejvhodnější je nádobí ze skla.

Nepřiklopená nádoba

- Použijte vysokou formu na pečení.
- Nádobu postavte na rošt. Nádobu postavte na rošt.
- Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální hluboký plech.

Přiklopená nádoba

- Nádobu postavte na rošt. Nádobu postavte na rošt.
- I v přiklopeném pekáči lze maso, drůbež a ryby upéct dokřupava. Použijte k tomu pekáč se skleněnou poklicí. Nastavte vyšší teplotu.

VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!







































Když postavíte horkou skleněnou nádobu na mokrý nebo studený povrch, může sklo prasknout.

- ▶ Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku.

VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při odklopení poklice po pečení může proudit ven velmi horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Nadzdvihněte poklici, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v minutách
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160		40-45
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		190-200 ¹		10-15
Křehký koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	2		160-180	-	55-95
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3		180-200	-	30-55
Muffiny	Plech na muffiny na roštu	2		170-190	-	20-40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-170		20-30
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	-	15-25
Cukroví, 2 nebo 3 úrovně	Univerzální hluboký plech Plech na pečení	3+1 5+3+1		140-160	-	15-25
Chléb, 1000 g (v hranaté formě, volně položený)	Univerzální hluboký plech hranatá forma	2		1. 210-220 2. 180-190	1.  2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		190-210	-	20-30
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Kulatý plech na pizzu	2		250-270 ¹	-	8-13
Quiche	Koláčová forma	2		190-210	-	25-35
Nákyp, slaný, vařené přísady	Zapékací forma	2		150-170		40-45
Kuře, 1,3 kg, bez nádivky	Nepřiklopená nádoba	2		200-230		60-70
Malé části kuřete, po 250 g	Nepřiklopená nádoba	2		220-230		35-45
Husa, bez nádivky, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	2		1. 140-150 2. 140-150	1.  2. 0	1. 30-40 2. 70-80
Vepřová pečeně, bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		160-170		130-150
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt Univerzální hluboký plech	3		210-220	-	40-50 ²
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		200-220	-	130-150 ³
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-200		50-60
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4		3	-	25-30 ⁴
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,0 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180		65-75
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	Univerzální hluboký plech	2		170-180		20-30
Pokrm na talíři, 1 porce	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	-	15-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180 ¹	-	5-15

¹ Spotřebič předehejte.² Pokrm po 1/2 až 2/3 celkové doby obraťte.³ Na začátku přidejte do nádoby tekutinu, maso by mělo ležet minimálně ze 2/3 v tekutině.⁴ Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

23.5 Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

Příprava jogurtu

1. Vyjměte z trouby příslušenství a rámy.

2. Vytvořenou směs na jogurt naplňte do malých nádobek, např. šálků nebo skleniček.
3. Nádobky zakryjte fólií, např. potravinovou fólií.
4. Nádobky postavte na dno trouby.
5. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
6. Když je jogurt hotový, nechte ho odstát v lednici.

Doporučená nastavení pro jogurt

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno trouby		40-45	8-9 hod

23.6 Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Proto se nazývá také nízkoteplotní pečení.







Příprava pokrmů pomocí mírného ohřevu

Požadavky

- Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí.
- Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

1. Pečicí prostor a nádobu cca 15 minut předehřejte.
2. Maso zprudka opečte ze všech stran na varné zóně.
3. Maso ihned dejte na předehřáté nádobě do trouby.
4. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

Doporučená nastavení pro mírný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Doba opečení v min.	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Kachní prsa, à 300 g	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	95 ¹	60-70
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	85 ¹	75-100
Hovězí květová špička, vysoká 6-7 cm, 1,5 kg, propečená	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	100 ¹	160-220
Hovězí svíčková, vysoká 4-6 cm, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	85 ¹	90-150
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		4	80 ¹	50-70
Jehněčí hřbet, vykostěný, à 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		4	85 ¹	30-70

¹ Spotřebič předehřejte.

23.7 Zkušební pokrmy

Přehledy byly vytvořeny pro zkušební instituce pro usnadnění provedení zkoušky spotřebiče podle EN 60350-1.

Pečení

Zohledněte tyto informace při pečení zkušebních pokrmů.

Všeobecné informace

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- Při pečení použijte nejprve nižší uvedenou teplotu.

Úrovně vkládání

Úrovně vkládání při pečení na dvou úrovních:

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

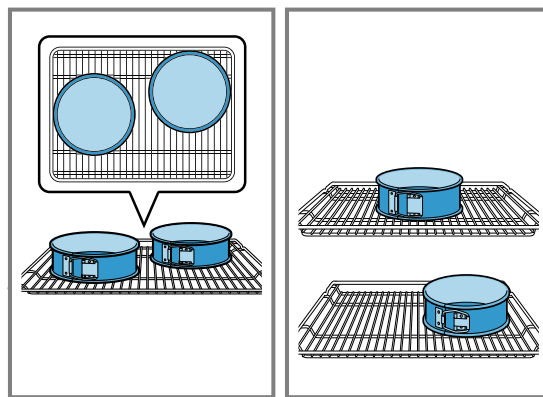
- Univerzální hluboký plech: úroveň 3
Plech na pečení: úroveň 1
- Formy na roštu
První rošt: úroveň 3
Druhý rošt: úroveň 1

Úrovně vkládání při pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení: úroveň 5
Univerzální hluboký plech: úroveň 3
Plech na pečení: úroveň 1

Pečení se dvěma rozevíracími formami:

Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.




Doporučená nastavení pro pečení pečiva

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Intenzita páry	Intenzita páry	Doba trvání v minutách
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	☐	140-150 ¹	-	25-35
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	☉	140-150 ¹	-	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3 + 1	☉	140-150 ¹	-	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	5 + 3 + 1	☉	130-140 ¹	-	35-55
Koláčky	Plech na pečení	3	☐	150 ¹	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	3	☉	150 ¹	-	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3 + 1	☉	140 ¹	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	5 + 3 + 1	☉	140 ¹	-	25-35
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	-	25-35
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2	☉	150-160	☁	30-35
Vodový piškot, 2 úrovně	Dortová forma Ø 26 cm	3 + 1	☉	150-160 ²	-	35-50

¹ Nechte spotřebič 5 minut přehřát. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

² Spotřebič přehřejte. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Doporučená nastavení pro grilování



Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Opékání toastů	Rošt	5		3	5-6

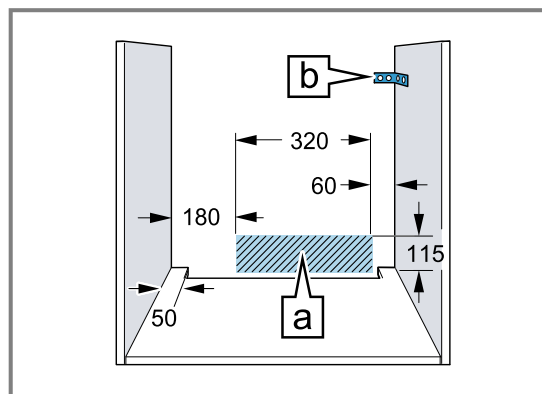
24 Návod k montáži

Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.

**⚠ 24.1 Všeobecné pokyny k montáži**

Před zahájením montáže spotřebiče se seznámte s těmito pokyny.

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Před uvedením do provozu odstraňte zevnitř trouby a z dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Řiďte se montážními listy pro vestavbu příslušenství.
- Vestavná skříňka musí být odolná vůči teplotě až do 95 °C, sousední přední stěny skříňek až do 70 °C.
- Nezapodovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy ve skříňce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy  nebo mimo prostor zabudování spotřebiče. Neupevněnou skříňku připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem .



- Abyste zabránili pořezání, použijte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte vícenásobné zásuvky.
- ▶ Používejte pouze certifikované prodlužovací kabely, které mají minimální průřez 1,5 mm² a splňují příslušné národní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Je-li síťový kabel příliš krátký, kontaktujte zákaznický servis.
- ▶ Používejte pouze adaptéry schválené výrobcem.

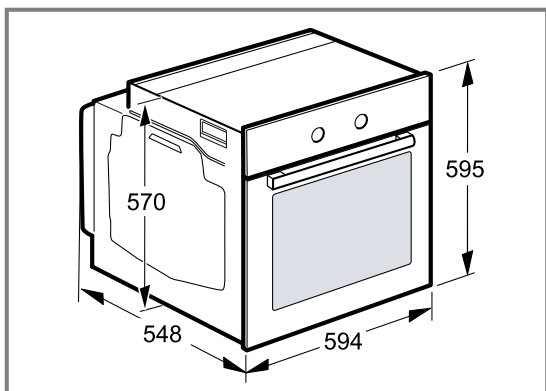
POZOR!

Při přenášení spotřebiče za madlo dvířek se madlo může ulomit. Madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče.

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek.

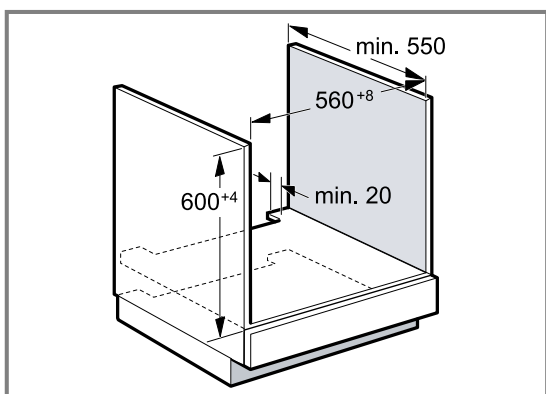
24.2 Rozměry spotřebiče

Zde najdete rozměry spotřebiče



24.3 Vestavba pod pracovní desku

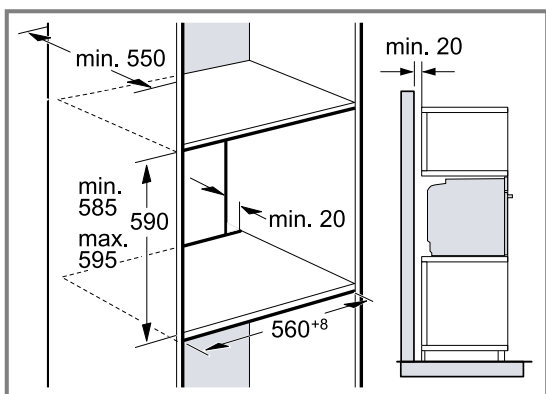
Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.
- V kombinaci s indukčními varnými deskami se mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem nesmí zakrývat přídatnými lištami.
- Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skříňce.
- Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.

24.4 Vestavba do vysoké skříňky

Při vestavbě do vysoké skříňky dodržujte montážní rozměry a pokyny.

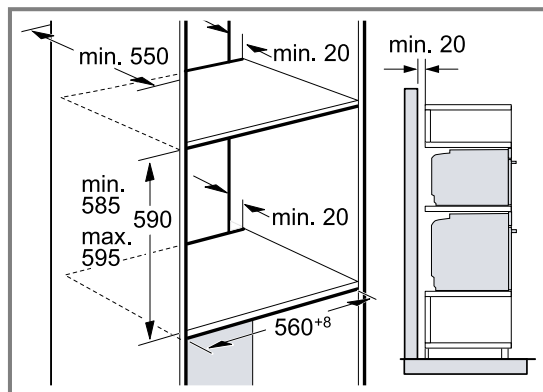


- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

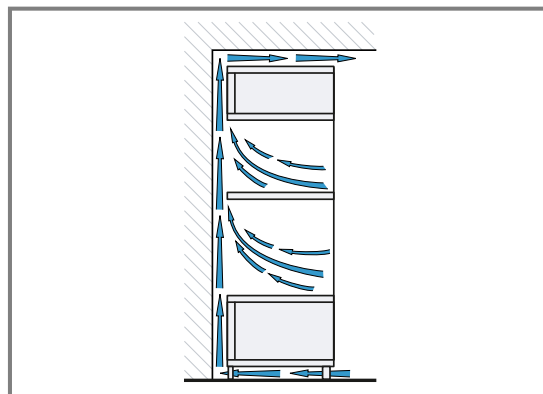
- Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.
- Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

24.5 Montáž dvou spotřebičů nad sebou

Spotřebič lze zabudovat také nad nebo pod další spotřebič. Při montáži nad sebou dodržujte montážní rozměry a pokyny.



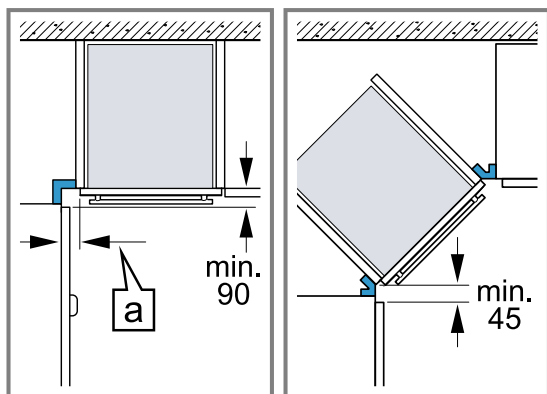
- Pro odvětrávání spotřebičů musí být v oddělovací desce větrací výřez.
- Aby bylo zabezpečeno dostatečné odvětrávání obou spotřebičů, je v prostoru soklu nutný větrací otvor min. 200 cm². Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.
- Je třeba dbát na to, aby byla zabezpečena výměna vzduchu podle nákresu.



- Spotřebiče umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

24.6 Vestavba do rohu

Při vestavbě do rohu dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet minimální rozměry. Rozměr **a** závisí na tloušťce přední hrany nábytku a na madle.

24.7 Elektrické připojení

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.

- Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.
- Jištění musí být provedeno podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.
- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.
- Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky.
- Přívodní kabel spotřebiče musíte zapojit tak, aby se ozvalo zacvaknutí. Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.
- V případě výměny smí být použit pouze originální kabel. Lze jej obdržet u zákaznického servisu.
- Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu se zástrčkou s ochranným kontaktem

Poznámka: Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kontaktem.

- ▶ Připojte zástrčku do zásuvky s ochranným kontaktem.
U vestavěného spotřebiče musí být síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná. Pokud není volný přístup k síťové zástrčce možný, je třeba do stávající elektrické instalace instalovat dělicí zařízení pro všechny póly podle předpisů pro instalaci.

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu bez zástrčky s ochranným kontaktem

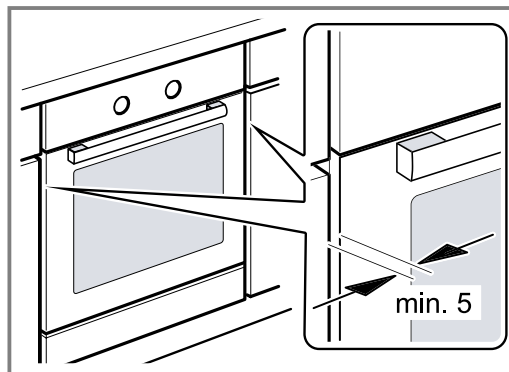
Poznámka: Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Do stávající elektrické instalace se musí nainstalovat jistič všech pólů podle předpisů pro instalaci.

1. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.
V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

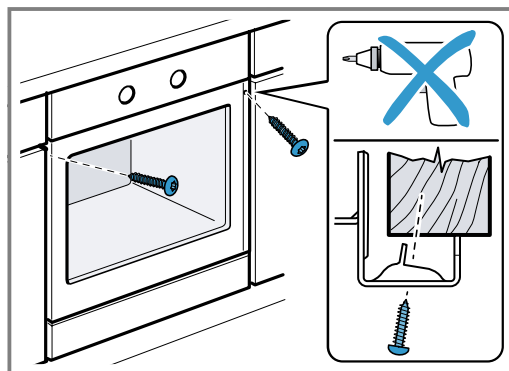
2. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení.
Napětí viz typový štítek.
3. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:
 - zeleno-žlutá = ochranný vodič ⊕
 - modrá = nulový vodič
 - hnědá = fáze

24.8 Montáž spotřebiče

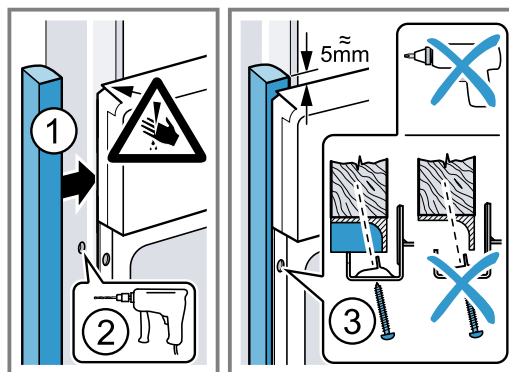
1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.



2. Spotřebič přišroubujte.



3. U kuchyňských linek bez madel se svíslou lištou pro otevření:
 - Použijte vhodný vložený kus ① pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.
 - Pro vytvoření šroubového spojení předvrtejte do hliníkových profilů otvory ②.
 - Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu ③.



Poznámka: Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat přidavnými lištami. Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

24.9 Demontáž spotřebiče

1. Spotřebič odpojte od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

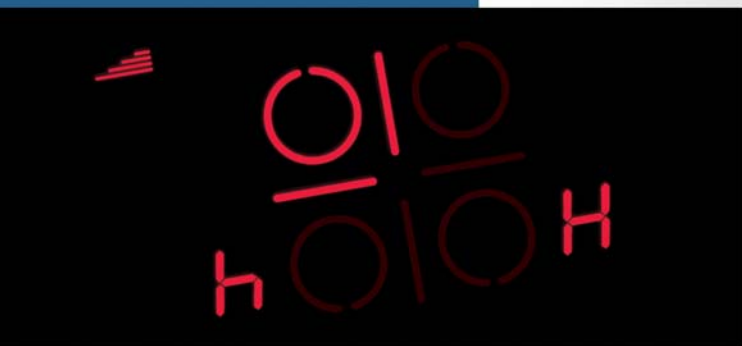
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001737987 (020609)

CS



PUE645BB1E

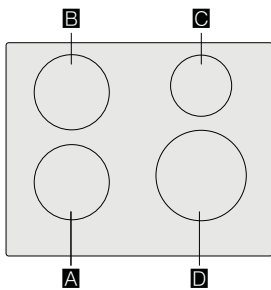
Indukční sklokeramická deska s ovládáním



BOSCH

cz Návod k použití









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

*  IEC 60335-2-6

Obsah

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

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

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

Použití podle určení

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

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

Instalace spotřebiče musí být provedena podle příložených pokynů k instalaci.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečný požár!

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

Varování – Nebezpečný popálení!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

Varování – Nebezpečí poruchy!

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

Varování – Nebezpečný poranění!

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

Příčiny poškození

Varování!

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

Přehled

Nejčastější poškození naleznete v následující tabulce:

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



Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal likvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí.



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



Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

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

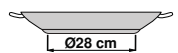
Nádobí

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

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

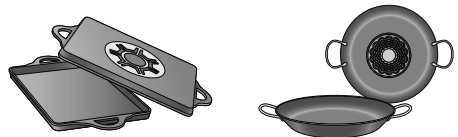
Ověřte si vhodnost svého nádobí pro indukční vaření, přečtěte si kapitolu → „*Test vhodnosti nádobí*“.

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

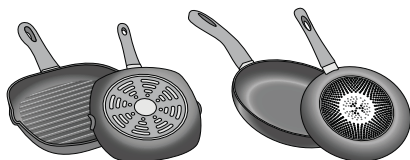


Některé indukční kuchyňské nádobí není vybaveno feromagnetickým dnem.

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



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



Nevhodné varné nádoby

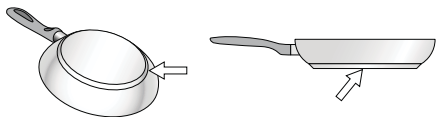
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z následujících materiálů:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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

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



Chybějící nádoba nebo nádoba s nevhodnou velikostí

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

Prázdňé nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdňé nádoby ani nádoby s príliš tenkým dnem. Varná deska je vybavena vnútorným bezpečnostným systémom. Nicméně, prázdňá pánev se může zahřát tak rychle, že funkce „automatického vypínače“ nebude mít možnost včas reagovat a pánev se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno pánve se může roztavit a poškodit skleněný povrch varné desky. V tomto případě se pánve nedotýkejte a okamžitě vypněte varnou zónu. Pokud systém po vychlazení nefunguje, kontaktujte prosím zákaznický servis.

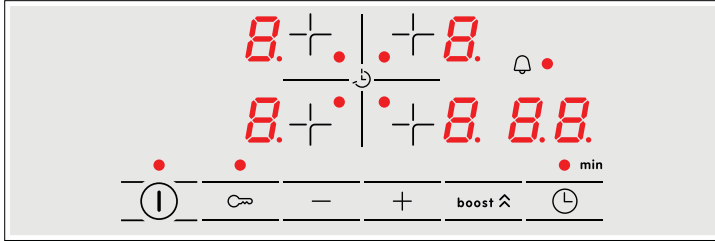
Rozpoznávání varné nádoby





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

Seznámení se se spotřebičem

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

Ovládací panel



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

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Časové funkce


Ovládací panel

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

Upozornění

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

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádobí s vhodným rozměrem.
Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro indukční vaření → "Indukční vaření"		

Ukazatel zbytkového tepla

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

Na základě objemu zbytkového tepla se zobrazí následující položky:

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

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



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


Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač se používá k zapínání a vypínání varné desky.

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

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

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň ohřevu nastavte pomocí tlačítek + a - .

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší stupeň.

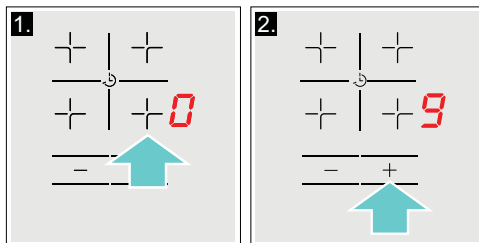
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší stupeň.

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

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte +.
2. Během 10 sekund stiskněte tlačítko + nebo - .
Objeví se následující výchozí nastavení:
Symbol +: stupeň ohřevu 9
Symbol -: stupeň ohřevu 4




Stupeň ohřevu je nastaven.

Změna nastavení stupně ohřevu

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

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a tlačítka + nebo - tiskněte tak dlouho, dokud se nerozsvítí symbol .

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

Upozornění

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

Doporučení

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

Tabulka vaření

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

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

* Bez poklice

** Několikrát obraťte

*** Předehtřejte na stupni 8 - 8.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným objemem vody)	2.- 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neloupané vařené brambory	4.- 5.	25 - 35
Vařené brambory	4.- 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.- 4.	120 - 180
Polévky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Zelenina, mražená	3.- 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.- 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Maso pečené v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.- 5.	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, například rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupně)	3.- 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupni 8 - 8.		

Časové funkce




Vaše varná deska má dvě časové funkce:

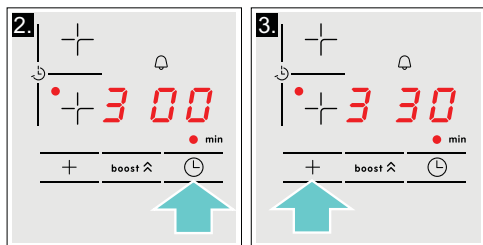
- Nastavení doby úpravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby úpravy pokrmu

Po uplynutí nastavené doby se varná zóna automaticky vypne.

Postup nastavení:

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





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

Po několika vteřinách začne běžet čas.




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

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

Změna nebo zrušení nastaveného času

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

Po uplynutí nastaveného času

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

Upozornění:






- Pro vyvolání zbývajících doby vaření zvolte relevantní varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu přípravy pokrmu až po maximum 99 minut.

Budík





Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku.

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


Způsob nastavení

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

Změna nebo zrušení nastaveného času

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

Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na ukazateli časovače se rozsvítí . Po 10 vteřinách ukazatele zhasnou.

Stiskněte symbol , ukazatele předčasně zhasnou a signál utichne.



Funkce PowerBoost

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

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

Aktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** \mathcal{A} .
Ukazatel \mathcal{b} se rozsvítí.

Funkce je aktivována.

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

Deaktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** \mathcal{A} .
Zhasne ukazatel \mathcal{b} a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu \mathcal{G} .

Funkce je nyní deaktivována.

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



Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace:

Pomocí hlavního vypínače zapněte varnou desku. Na dobu cca 4 sekund stiskněte \mathcal{C} .

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

Varná deska je uzamčena.

Deaktivace:

Pomocí hlavního vypínače zapněte varnou desku. Na dobu cca 4 sekund stiskněte symbol \mathcal{C} .

Zámek je uvolněn.

Automatická dětská pojistka

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

Zapínání a vypínání

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



Automatické vypnutí varné zóny

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

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

Pokud se dotknete jakéhokoli symbolu, displej se vypne.

Varná zóna může být nyní znovu nastavena.

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

Základní nastavení

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

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

* Nastavení z výroby.

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

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

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

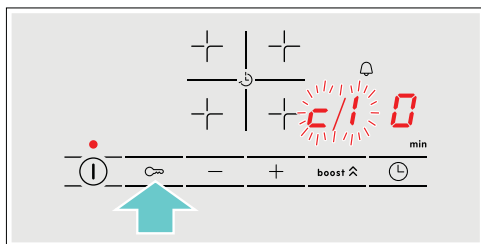
Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

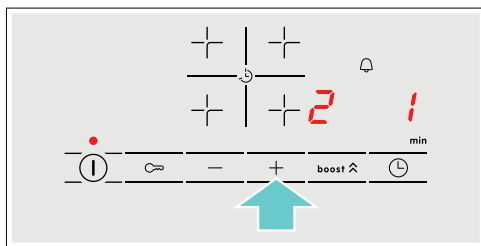
1. Zapněte varnou desku.
2. Během 10 sekund stiskněte symbol ☒ a držte jej cca 4 sekundy. První čtyři ukazatele nabízejí informace o produktu. Pro zobrazení individuálních položek stiskněte tlačítka + nebo -.

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

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



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



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

Nastavení je nyní uloženo.

Vypnutí základního nastavení

Pomocí hlavního vypínače vypněte varnou desku.

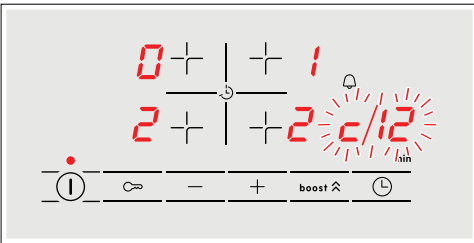
Test vhodnosti nádobí

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

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




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

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



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek

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

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

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

Upozornění

- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek procesu úpravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění spotřebiče

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

Varná deska

Čištění

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

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

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

Možné skvrny

Vodní kámen a stopy od vody	Varnou desku očistěte ihned po jejím vychladnutí. Můžete používat pouze čisticí prostředek vhodný pro sklokeramické desky.*
-----------------------------	---

Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Upozornění: Nebezpečí popálení.*
-------------------------------------	---

* Poté proveďte vyčištění navlhčeným hadříkem a vysušte povrch

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

Rám varné desky

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

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

Často kladené dotazy

Při použití spotřebiče

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

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

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

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

Možné zvuky

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk větráku

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

Rytmické tóny jako tikání hodin:

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

Varné nádobí

Které typy nádobí mohou být používány s indukční varnou deskou?

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

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

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

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé, nebo není vhodné pro indukční vaření. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“.

Varné nádoby

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

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

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

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

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

Co dělat v případě poruchy

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

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel	Došlo k výpadku elektrické energie. Spotřebič není zapojen v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiný elektrický spotřebič, abyste zjistili, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je spotřebič zapojen v souladu s elektrickým schématem. Pokud nebudete schopni odstranit závadu sami, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je na něm položen nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na displeji varných zón bliká ukazatel –	Došlo k poruše elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce přikryjte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika řádně nevychladne. Stiskněte symbol na varné desce.
F4	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
F5+ nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Stiskněte jakýkoli ukazatel. Po zhasnutí ukazatele můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Počkejte, dokud elektronika řádně nevychladne, a poté varnou zónu znovu zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí varné zóny. Postupujte podle kapitoly „Automatické vypnutí varné zóny“.
E9000 E90 10	Provozní napětí je nesprávné/mimo běžný provozní rozsah.	Kontaktujte svého dodavatele energie.
U400	Varná deska není správně připojena.	Odpojte varnou desku z napájení. Ujistěte se, že je spotřebič zapojen v souladu s elektrickým schématem.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

■ Pokud se na displeji zobrazí symbol \bar{E} , je třeba stisknout čídlko příslušné varné zóny pro načtení kódu chyby.

■ Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku ze sítě, počkejte 30 sekund a potom ji znovu připojte. Jestliže se symbol zobrazí znovu, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.

Zákaznický servis

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

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

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

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

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

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

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

Zkušební pokrmý

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

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

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

Zkušební pokrmý	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřívání Doba úpravy (Min:Sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (například značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda, 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočková polévka z plechovky Například čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, smíchejte mouku a sůl a nakonec směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte směs do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se začne bešamelová omáčka vařit, ponechte ji na varné zóně další dvě minuty, za stálého míchání.		-	-	-	2	Ne

* Recept je v souladu s normou DIN 44550

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

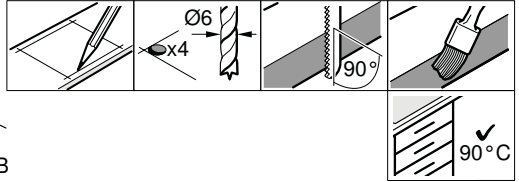
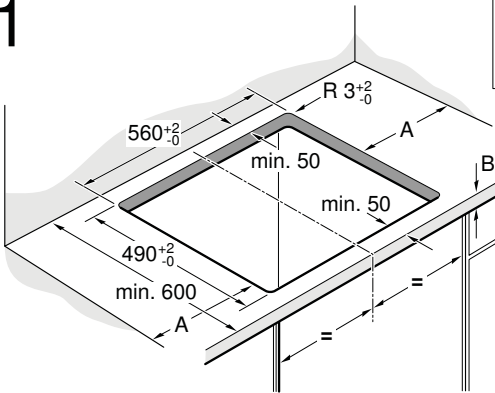
Zkušební pokrmy	Nádoby	Stupeň ohřevu	Předehřívání		Vaření		
			Doba úpravy (Min:sek)	Poklice	Stupeň ohřevu	Poklice	
Příprava mléčné rýže							
Mléčná rýže, příprava s poklicí; Teplota mléka 7 °C Zahřívajte mléko, dokud nezačne pěníť. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 minut.							
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano	
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano	
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka 7 °C Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte mléko mírně vařit na nízkém stupni ohřevu po dobu cca 50 minut.							
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3	Ne	
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne	
Příprava rýže*							
Teplota vody: 20 °C.							
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano	
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano	
Vepřová pečeně							
Počáteční teplota pečeně: 7 °C.							
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne	
Příprava palačinek**							
Množství: 55 ml těsta pro každou palačinku	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne	
Smažené bramborové hranolky							
Množství: 1.8 l slunečnicového oleje na jednu porci: 200 g mražených hranolek (například značka McCain 123 Original fries).	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne	
* Recept je v souladu s normou DIN 44550							
** Recept je v souladu s normou DIN EN 60350-2							



cz Montážní návod

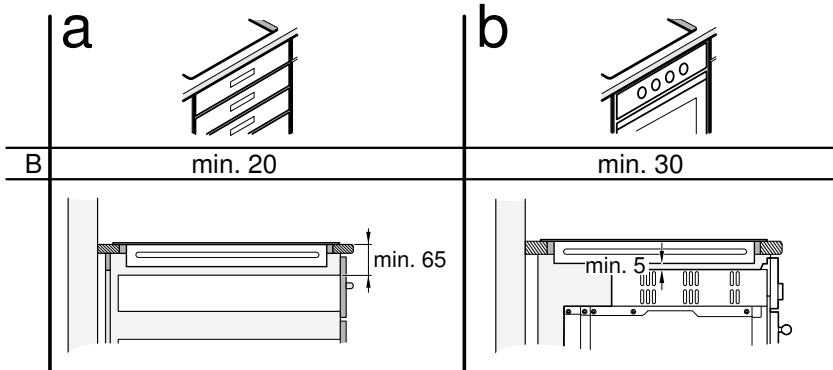


1

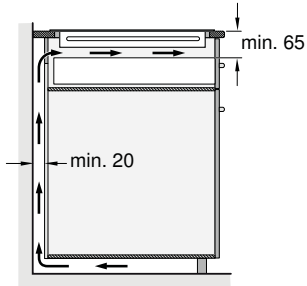


A = min. 40

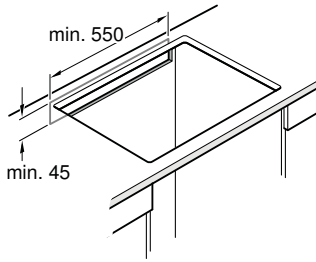
2



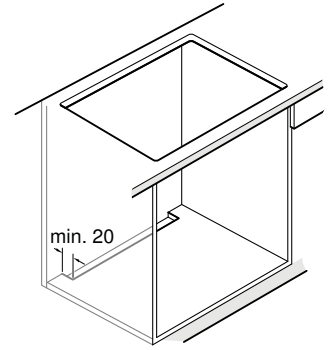
3a



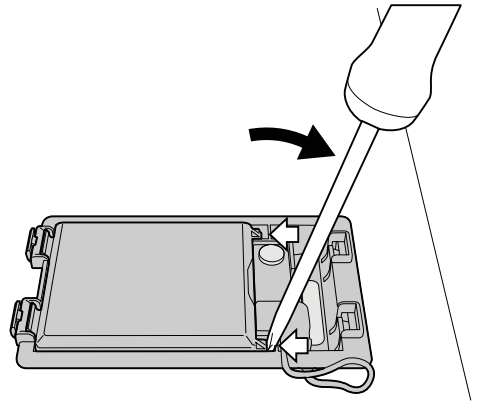
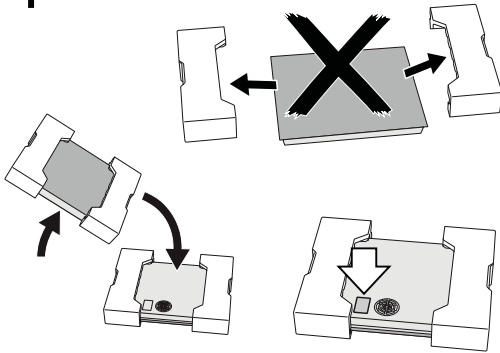
3b



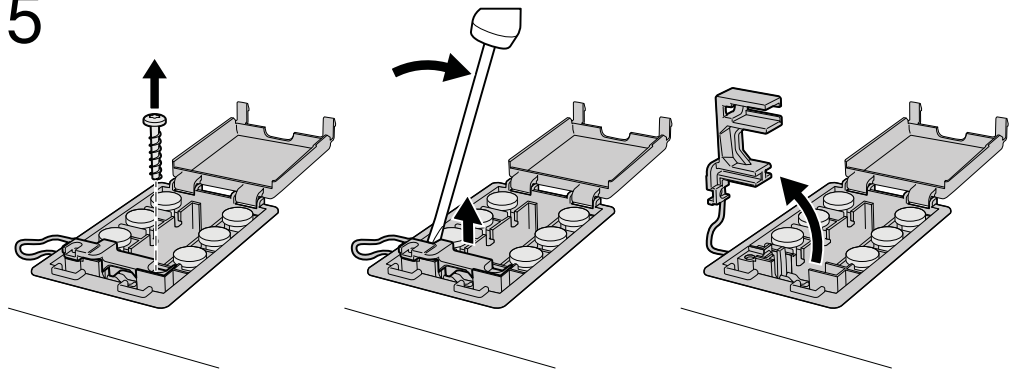
3c



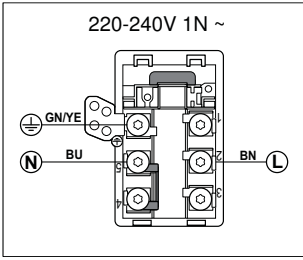
4



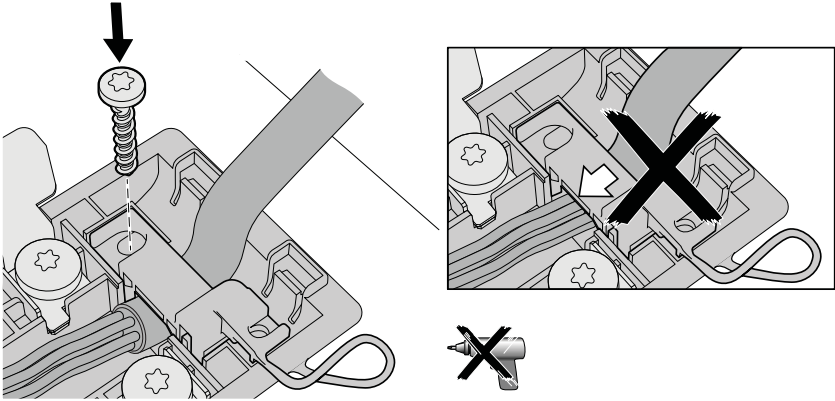
5



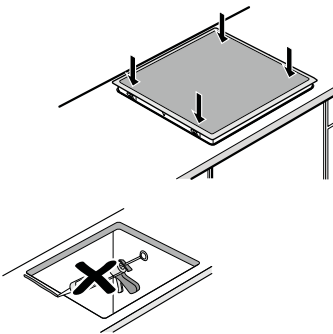
6



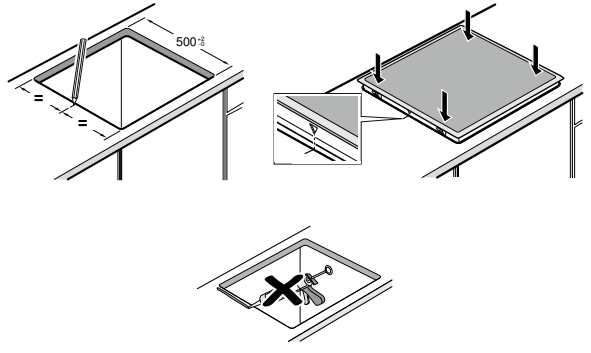
7



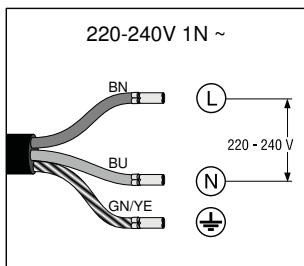
8



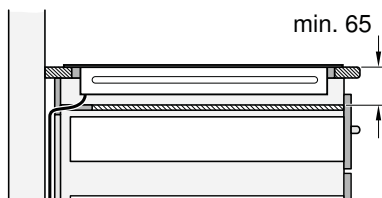
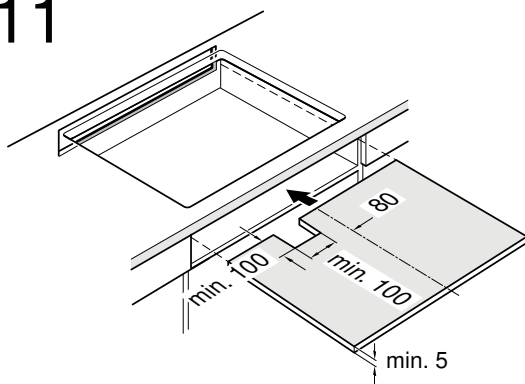
9



10



11



CZ

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost při použití spotřebiče je zaručena pouze tehdy, když je vestavba provedena technicky správně a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou kvůli nesprávné vestavbě, odpovídá montážní technik. Tento spotřebič je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

Tipy k připojení:

Spotřebič patří do ochranné třídy I a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou.

Výrobce nepřijímá žádnou zodpovědnost za poruchy provozu nebo možné škody, které se vztahují k chybné elektrické instalaci.

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

Montáž pod pracovní deskou: 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, vyztučte 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 vede ke ztrátě záruky.

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

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

Výřez: Po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Montáž nad zásuvkou, obrázek 2a

Pracovní deska: Minimální tloušťka 20 mm.

Ventilace: Volný prostor mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky musí být 65 mm.

Upozornění: Používejte pouze dřevěné mezipříhrádky. Z důvodu recirkulovaného vzduchu, který je způsoben větráním varné zóny, dosahují kovové předměty v příhrádce vysokých teplot. **(Obrázek 11)**

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b

Příhrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: Vyhledejte v návodu na montáž trouby, jestli má být zvětšen odstup mezi varnou deskou a troubou.

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

Ventilace, obrázek 3

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

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

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky **(obrázek 3a)**.
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku **(obrázek 3b)**.
- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor **(obrázek 3c)**.

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

Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9/10

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

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

1. Otočte varnou desku a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice **(obrázek 4)**.
3. Uvolněte 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

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 přípevňovací šrouby **(obrázek 7)**.

6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Instalace varné desky, obrázek 8

Spotřebič zasuňte do výřezu.

- Síťový kabel nesvírejte a nevedte přes ostré rohy. Pokud je vespod vestavěna trouba, pak vedte vedení k síťové zástrčce na zadních rozích trouby. Vedení musí být instalováno tak, aby se nedotýkalo horkých míst varné desky nebo trouby.
- U obkládaných pracovních desek: Spáry mezi kachličkami utěsňte silikonovým kaučukem.

Nasazení varné desky do výřezu v pracovní desce o hloubce 500 mm – obrázek 9

1. Vyznačte si střed výřezu v pracovní desce.
2. Nasadte varnou desku.
3. Značky rámu varné desky vyrovnejte podle značek na pracovní desce.
4. Varnou desku zatlačte.

- Síťový kabel nesvírejte a nevedte přes ostré rohy. Pokud je vespod vestavěna trouba, pak vedte vedení k síťové zástrčce na zadních rozích trouby. Vedení musí být instalováno tak, aby se nedotýkalo horkých míst varné desky nebo trouby.
- U obkládaných pracovních desek: Spáry mezi kachličkami utěsňte silikonovým kaučukem.

Připojení spotřebiče, obrázek 10

- Napětí: Viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení:
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený

Upozornění:

Zkontrolujte přípravu k provozu: Objeví-li se na ukazateli spotřebiče **U400, E05 I3** nebo **E**, není správně připojen.

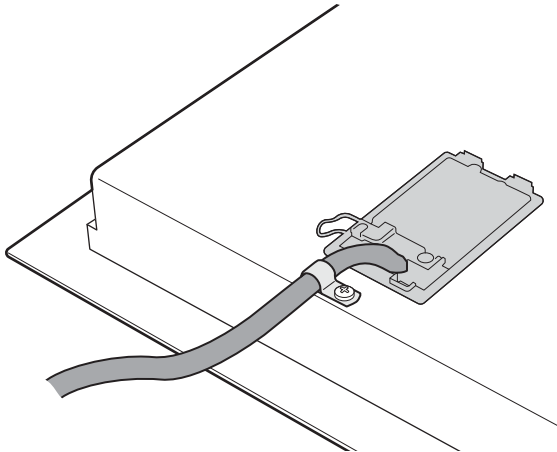
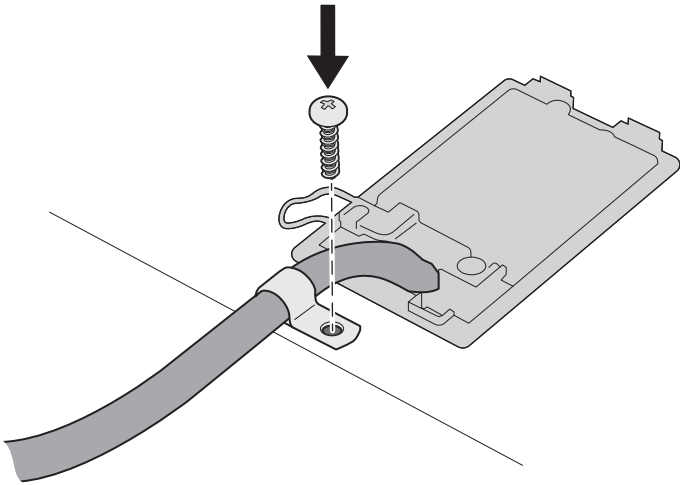
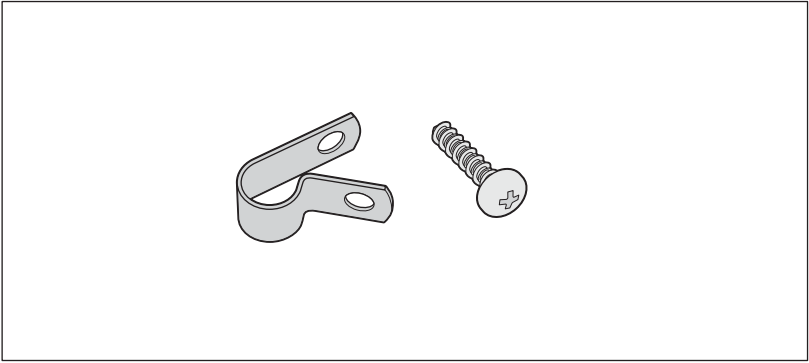
Odpojte spotřebič z elektrického napětí a překontrolujte připojení napájecích kabelů.

Demontáž spotřebiče

Odpojte spotřebič od přívodu proudu. Tlakem zespod varnou desku vysuňte.

Pozor!

Pozor na poškození spotřebiče! Nesnažte se spotřebič vyjmout páčením shora.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PUE645BB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřivanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Přední levá	∅	18	cm
Zadní levá	∅	18	cm
Přední pravá	∅	14,5	cm
Zadní pravá	∅	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřivanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Přední levá		170,0	Wh/kg
Zadní levá		170,0	Wh/kg
Přední pravá		170,0	Wh/kg
Zadní pravá		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

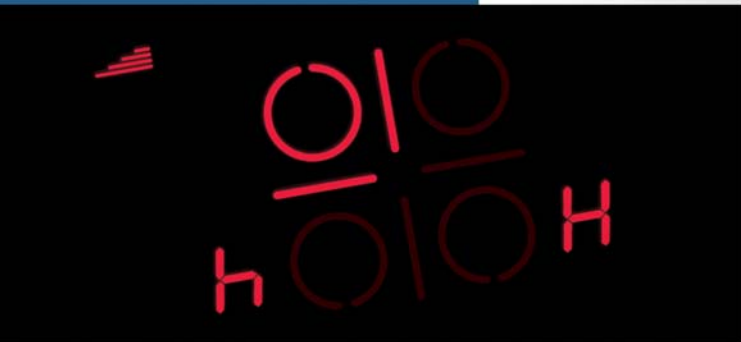
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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



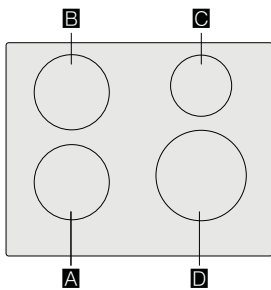
PUE645BB1E

Indukčná sklokeramická doska s ovládaním



BOSCH

sk Návod na použitie







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

*  IEC 60335-2-6

Obsah

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

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

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

Použitie podľa určenia

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

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

V opačnom prípade pridete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná podľa priložených pokynov na inštaláciu.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Príčiny poškodenia

Varovanie!

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

Prehľad

Najčastejšie poškodenia nájdete v nasledujúcej tabuľke:

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



Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal likvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.



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



Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

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

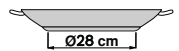
Riad

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

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

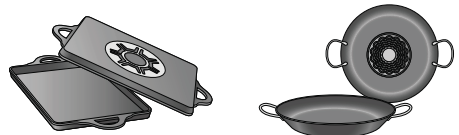
Overte si vhodnosť svojho riadu na indukčné varenie, prečítajte si kapitolu → "Test vhodnosti riadu".

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

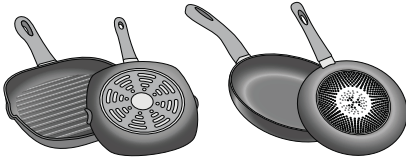


Niektorý indukčný kuchynský riad nie je vybavený feromagnetickým dnom.

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



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



Nevhodný riad

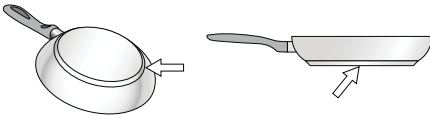
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z nasledujúcich materiálov:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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

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



Chýbajúca nádoba alebo nádoba s nevhodnou veľkosťou

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

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

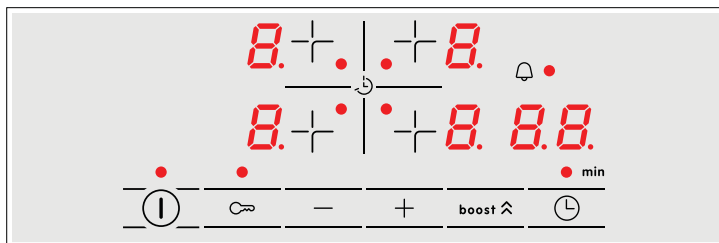
Rozpoznávanie nádoby

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







Zoznámenie sa so spotrebičom

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

Ovládací panel



Ovládací panel

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

Ukazovatele

	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Zostatkové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie

Ovládací panel

Stlačením symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

Upozornenie:

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

Varné zóny

Varné zóny

 Jednoduchá varná zóna Používajte riad s vhodným rozmerom.

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

Ukazovateľ zvyškového tepla

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

Na základe objemu zvyškového tepla sa zobrazia nasledujúce položky:

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

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



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


Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač sa používa na zapínanie a vypínanie varnej dosky.

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

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

Upozornenie

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

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov + a - nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň.

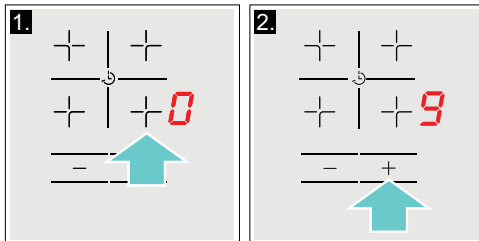
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší stupeň.

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

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Pre požadovanú varnú zónu stlačte +.
2. Behom 10 sekúnd stlačte tlačidlo + alebo - . Objaví sa následovne predvolené nastavenie:
Symbol +: stupeň ohrevu 9
Symbol -: stupeň ohrevu 4




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenie stupňa ohrevu

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

Vypnutie varnej zóny

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

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

Upozornenie

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

Odporúčanie

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

Tabuľka varenia

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

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

* Bez pokrievky

** Niekoľkokrát obráťte

*** Predhrejte na stupni 8 – 8.

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

Časové funkcie




Vaša varná doska má tri časové funkcie:

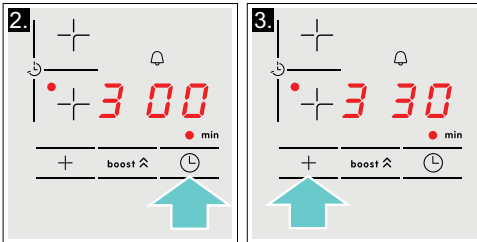
- Nastavenie času úpravy pokrmu
- Budík

Nastavenie času úpravy pokrmu

Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

Postup nastavenia:

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





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




Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

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

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

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

Po uplynutí nastaveného času

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

Upozornenie






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

Budík

Čas kratší ako 99 minút môžete nastaviť pomocou budíka.





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

Spôsob nastavenia:


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

Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.


Zmena alebo zrušenie nastaveného času

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

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti .

Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.


Stlačte symbol  ukazovatele predčasne zhasnú a signál stíchne.

Funkcia PowerBoost

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


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

Aktivácia

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

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

Deaktivácia

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

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

Detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte .

Ukazovateľ  sa rozsvieti na 10 sekúnd.

Varná doska je uzamknutá.

Deaktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol .

Zámok je uvoľnený.

Automatická detská poistka

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

Zapínanie a vypínanie

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

Automatické vypnutie varnej zóny

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

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

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

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



Základné nastavenie

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

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

*Nastavenie z výroby

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

Ukazovateľ	Funkcia
∞	Obnova nastavenia z výroby
0	Individuálne nastavenie.*
i	Obnova nastavenia z výroby.

***Nastavenie z výroby**

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

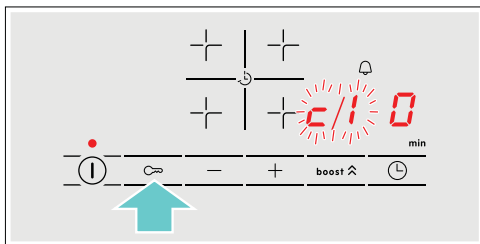
Prevedenie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

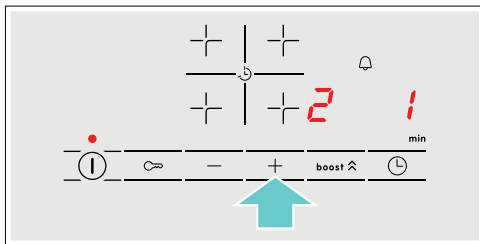
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte symbol ∞ cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele ponúkajú informácie o produkte. Pre zobrazenie individuálnych položiek stlačte tlačidlo $+$ alebo $-$.

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

3. Opätovným stlačením symbolu ∞ sa dostanete späť k základnému nastaveniu. Na ukazovateli sa rozsvieti funkcia ∞ , i a 0 ako predbežné nastavenie.



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



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

Nastavenie je teraz uložené.

Vypnutie základného nastavenia

Pomocou hlavného vypínača vypnite varnú dosku.

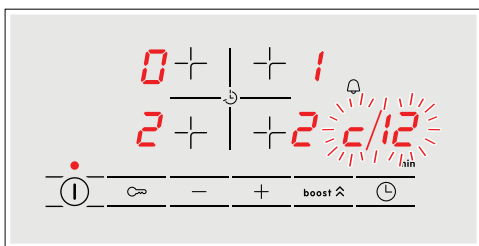
Test vhodnosti riadu

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

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

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

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



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

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

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

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

Upozornenie

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

Čistenie spotrebiča

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

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku čistíte vždy po varení. Tým zabránite pripaľovanie zvyškov potravín. Varnú dosku čistíte až po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla.

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

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

Nikdy nepoužívajte:

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

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

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

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

Možné škvrny

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

* Potom vykonajte vyčistenie navlhčenou handričkou a vysušte povrch

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

Rám varnej dosky

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

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

Často kladené otázky

Pri používaní

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

Detská poisťka je aktivovaná.

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

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

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

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

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

Možné zvuky

Bzúčivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk vetráka

Varná doska je vybavená vetrákom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Vetrák môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota príliš vysoká.

Rytmické tóny ako tikanie hodín:

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

Riad

Ktoré typy riadu sa môžu používať s indukčnou varnou doskou?

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

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

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

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

Riad

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

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

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

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

Na ovládací panel neklad'te horúce nádoby.

Upozornenie

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

Zákaznícky servis

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

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

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

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

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

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

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

Skúšobné pokrmy

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

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

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Čas úpravy (min:sek)	Po- kriev- ka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- kriev- ka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napríklad značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda, 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C.						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky Napríklad šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C.						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpusťte maslo, zmiešajte múku a soľ a nakoniec zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte zmes do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako začne bešamelová omáčka vriť, nechajte ju na varnej zóne ďalšie dve minúty, za stáleho miešania.		-	-	-	2	Nie

* Recept je v súlade s normou DIN 44550

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

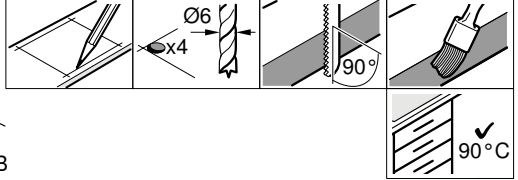
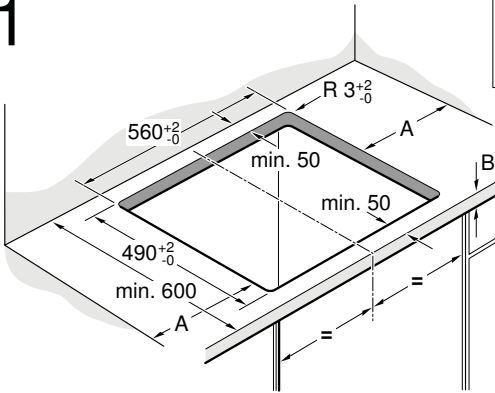
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Čas úpravy (min:sek)	Po- kriev- ka	Varenia Stupeň ohrevu	Po- kriev- ka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou; Teplota mlieka 7 °C. Zahrievajte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka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



sk Montážny návod

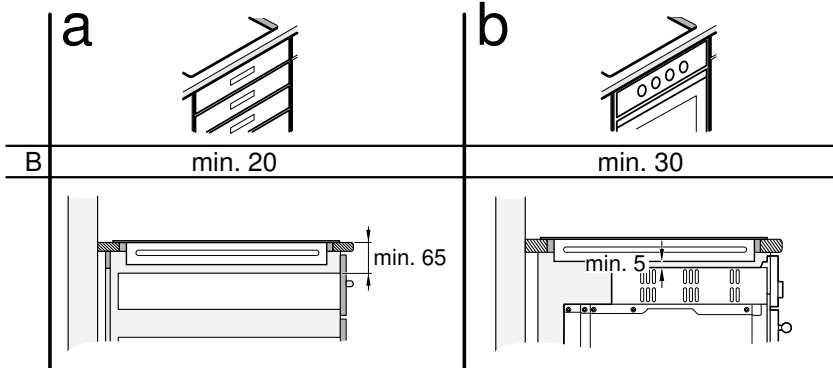


1

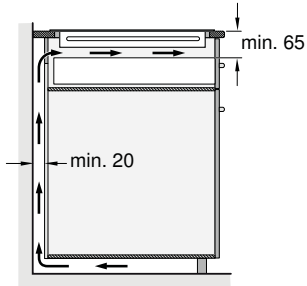


A = min. 40

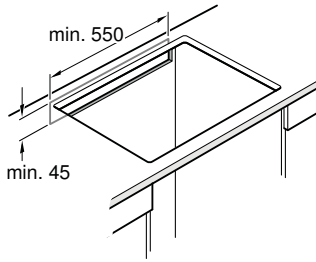
2



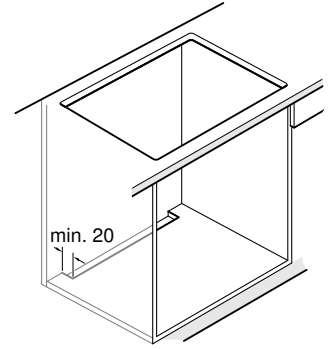
3a



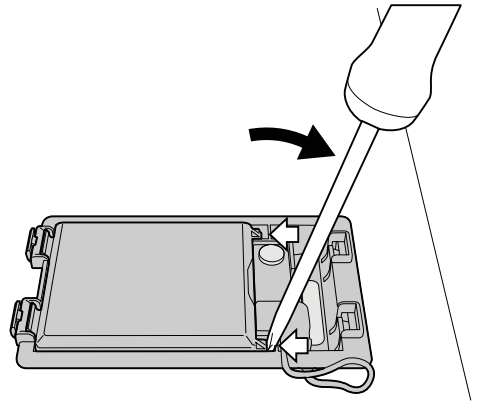
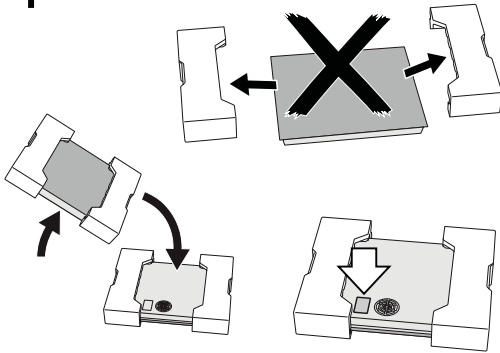
3b



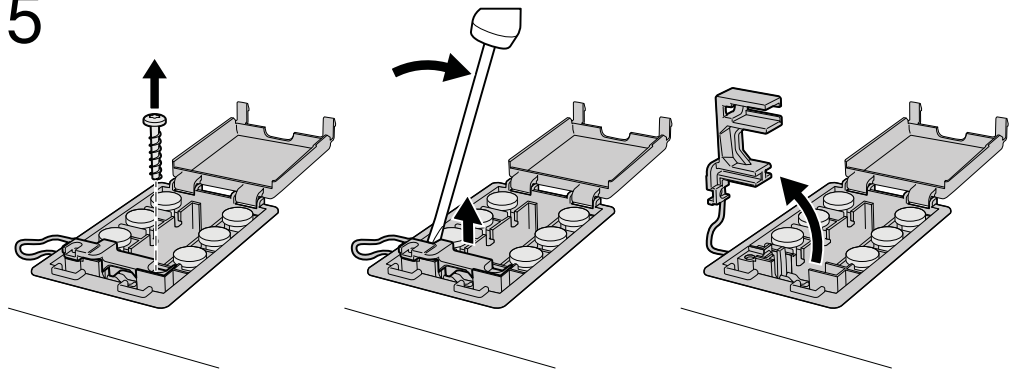
3c



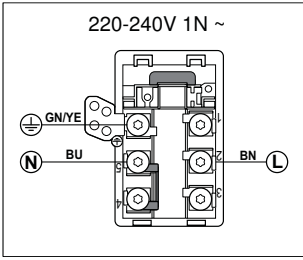
4



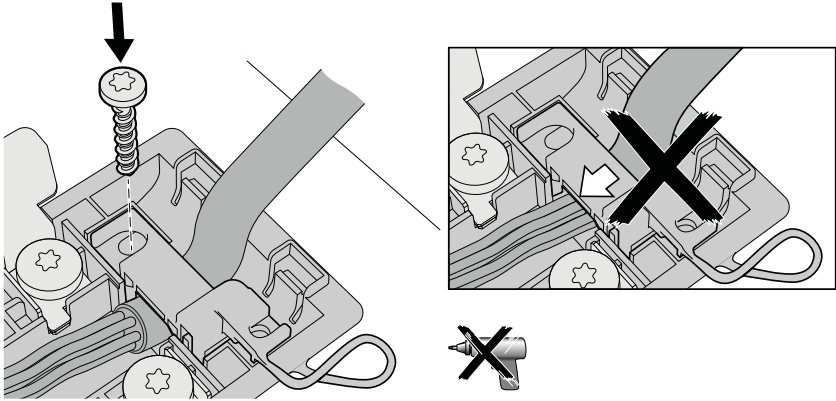
5



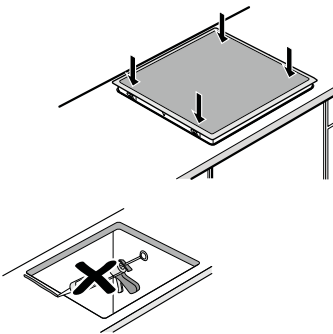
6



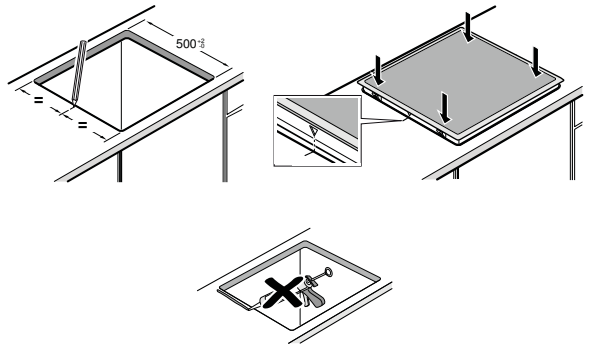
7



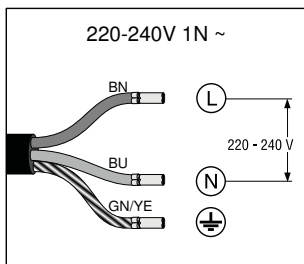
8



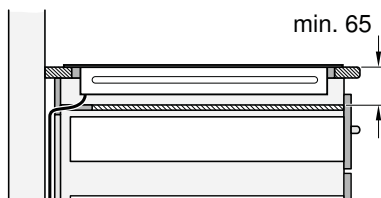
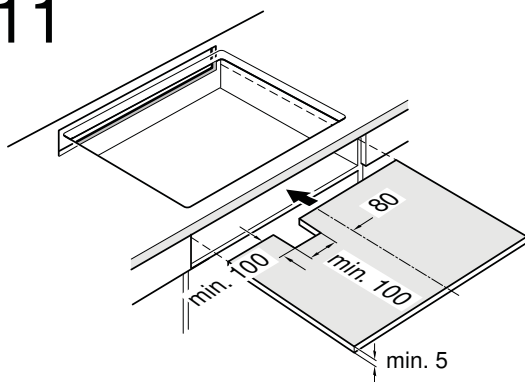
9



10



11



sk

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér.

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

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

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

Pripojenie k elektrickému 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 o inštalácii.

Typy na pripojenie:

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za poruchy prevádzky alebo možné škody, ktoré sa vzťahujú k nesprávnej elektrickej inštalácii.

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

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

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálnej udanej 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 nie je možné zaručiť dostatočujúcu stabilitu.

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

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

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne na to vyškolený 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: Zaobstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Montáž nad zásuvkou, obrázok 2a

Pracovná doska: Minimálna hrúbka 20 mm.

Ventilácia: Voľný priestor medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky musí byť 65 mm.

Upozornenie: Používajte iba drevené medzipriehradky. Z dôvodu recirkulovaného vzduchu, ktorý je spôsobený vetraním varnej zóny dosahujú kovové predmety v priehradke vysokých teplôt.

(Obrázok 11).

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Vyhľadajte v návode na montáž rúry, či má byť zväčšený odstup medzi varnou doskou a rúrou.

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. Pre to 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 od zadnej steny nábytku dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm, 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 4/5/6/7/8/9/10

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

U spotrebičov, ktoré nemajú preinštalovaný kábel, zaveďte pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte spotrebič a odložte ho na dno obalu, na handru alebo na iný povrch, aby sa nepoškrabal.

2. Pomocou skrutkovača nadvihnite vrchnák prípojnej krabice **(obrázok 4)**.

3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku **(obrázok 5)**.

4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici **(obrázok 6):**

BN: hnedý

BU: modrý

GN/YE: žltý a zelený

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
 - Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.
5. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky **(obrázok 7)**.
6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Inštalácia varnej dosky, obrázok 8

Spotrebič zasuňte do výklenku na zabudovanie.

- Sieťový kábel neprivierajte a nevedte ho cez ostré rohy. Ak je na spodku zabudovaná rúra, potom vedte vedenie k sieťovej zástrčke po zadných rohoch rúry. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo horúcich miest varnej dosky alebo rúry.
- U obkladaných pracovných dosiek: Škára medzi kachličkami utesnite silikónovým kaučukom.

Vloženie varného panela do výrezu v pracovnej doske s hĺbkou 500 mm - obrázok 9

1. Označte stred výrezu v pracovnej doske.

2. Osadte varný panel.

3. Označenia rámu varného panelu vyrovnajte s označeniami na pracovnej doske.

4. Varný panel zatlačte.

- Sieťový kábel neprivierajte a nevedte ho cez ostré rohy. Ak je na spodku zabudovaná rúra, potom vedte vedenie k sieťovej zástrčke po zadných rohoch rúry. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo horúcich miest varnej dosky alebo rúry.

- U obkladaných pracovných dosiek: Škára medzi kachličkami utesnite silikónovým kaučukom.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 10

■ Napätie: Pozri typový štítok.

■ Pripojte iba podľa schémy pripojenia:

BN: hnedý

BU: modrý

GN/YE: žltý a zelený

Upozornenie:

Prekontrolujte prípravu na prevádzku: Ak sa objaví na ukazovateľi spotrebiča *U400, E05 i3* alebo *E*, nie je správne pripojený.

Odpojte spotrebič z elektrického napätia a prekontrolujte pripojenie napájacích káblov.

Demontáž spotrebiča

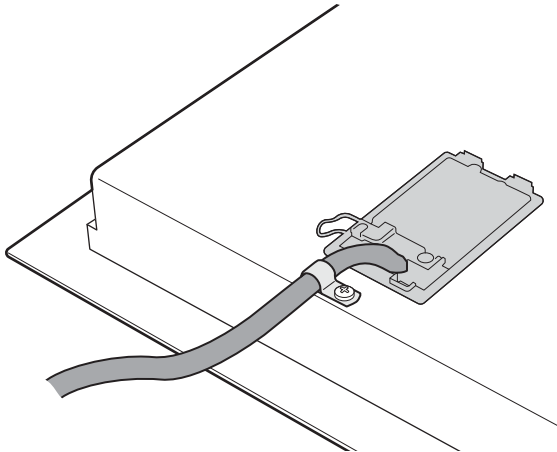
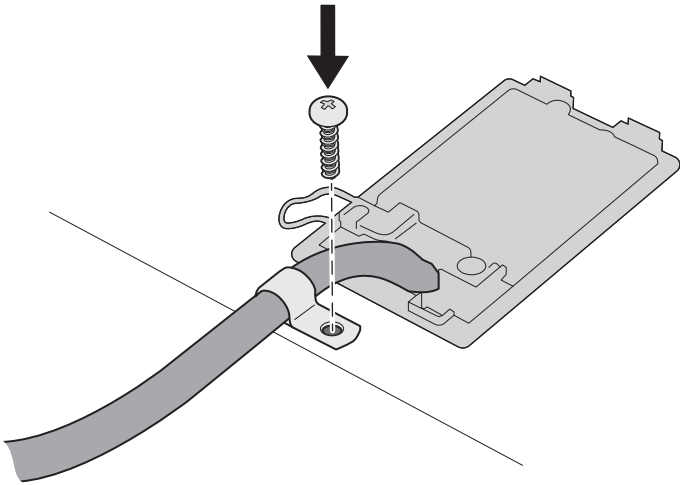
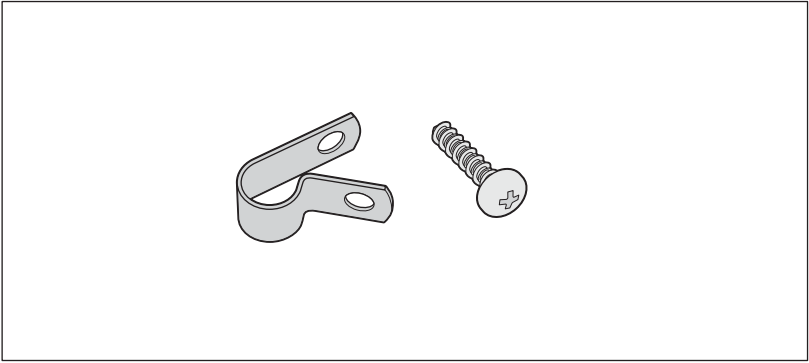
Odpojte spotrebič z prívodu elektrického prúdu.

Tlakom zospuďte varnú dosku vysuňte.

Pozor!

Pozor na poškodenie spotrebiča!

Neskúšajte vyňať spotrebič páčením zhora.



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Identifikácia modelu		PUE645BB1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukce	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Ľavá predná	∅	18	cm
Ľavá zadná	∅	18	cm
Pravá predná	∅	18	cm
Pravá zadná	∅	18	cm
V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Ľavá predná		170,0	Wh/kg
Ľavá zadná		170,0	Wh/kg
Pravá predná		170,0	Wh/kg
Pravá zadná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať 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.

