

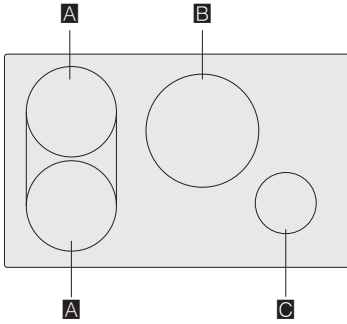
Varná deska s ovládáním  
**PVS851FB1E**



**BOSCH**

[cz] Návod k použití





			g*	b*
<b>A</b>	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	∅ 21 + 21		3.600 W	
<b>B</b>	∅ 28		2.600 W	3.700 W
<b>C</b>	∅ 14,5		1.400 W	2.200 W

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	4
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	5
	<b>Příčiny poškození</b> .....	6
	Přehled .....	6
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	7
	Typy na úsporu energie .....	7
	Ekologická likvidace spotřebiče .....	7
	<b>Indukční vaření</b> .....	7
	Výhody indukčního vaření .....	7
	Nádobí .....	7
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	9
	Ovládací panel .....	9
	Varné zóny .....	9
	Ukazatel zbytkového tepla .....	9
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	10
	Zapnutí a vypnutí varné desky .....	10
	Nastavení varné zóny .....	10
	Doporučení šéfkuchaře .....	10
	<b>Kombinovaná varná zóna</b> .....	13
	Upozornění k varnému nádobí .....	13
	Aktivace .....	13
	Deaktivace .....	13
	<b>Funkce Move</b> .....	13
	Doporučení k použití varného nádobí .....	13
	Aktivace .....	14
	Deaktivace .....	14
	<b>Časové funkce</b> .....	14
	Nastavení doby úpravy pokrmu .....	14
	Minutka .....	15
	<b>Funkce PowerBoost</b> .....	15
	Aktivace .....	15
	Deaktivace .....	15
	<b>Dětská pojistka</b> .....	16
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky .....	16
	Automatická dětská pojistka .....	16
	<b>Ochrana před náhodnou aktivací</b> .....	16
	<b>Automatické vypnutí varné zóny</b> .....	16
	<b>Základní nastavení</b> .....	17
	Provedení základního nastavení .....	18

	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> .....	18
	<b>Test vhodnosti nádobí</b> .....	19
	<b>Čištění spotřebiče</b> .....	19
	Varná deska .....	19
	Rám varné desky .....	19
	<b>Často kladené dotazy</b> .....	20
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	21
	<b>Zákaznický servis</b> .....	22
	Označení spotřebiče (E-nr.) a výrobní číslo (FD) ..	22
	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	23

Doplňující informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na:  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

## Použití podle určení

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

Po sejmutí obalových materiálů spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti. Kontaktujte náš zákaznický servis s písemným oznámením o způsobené škodě.

V opačném případě přijmete o právo na jakoukoliv náhradu škody.

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

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

Spotřebič nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztržení.

Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úrazy.

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

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

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

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

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

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

## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

### **⚠ Varování - Nebezpečí požáru!**

- Horký olej a tuk se velmi snadno vznítí. Nenechávejte horký olej a tuk nikdy bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhaste opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Spotřebič bude dosahovat vysokých teplot. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji již obsluhovat. Později se může samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

### **⚠ Varování - Nebezpečí popálení!**

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty se na varné desce velice rychle rozpálí. Nikdy neodkládejte na varnou desku kovové předměty, jako např. nože, vidličky, lžice a poklice.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

### **⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!**

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

- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

### **⚠ Varování - Nebezpečí poškození!**

Na spodní straně varné desky se nachází ventilátor. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmí se v ní skladovat žádné malé předměty nebo papír. Mohly by se nasát a mohly by poškodit ventilátor nebo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

### **⚠ Varování - Nebezpečí poranění!**

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

## Příčiny poškození

### Varování!

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

### Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškodit.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Odření varnou nádobou.	Hrnce a pánve při přesouvání nadzdvihujte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neodkladně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy na úsporu energie

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

### Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



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

## Indukční vaření

### Výhody indukčního vaření

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

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič pro vás bude snadnější. Rozlité pokrmky se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile dojde ke změně nastavení uživatelem. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádoby z varné desky, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

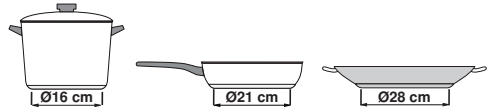
### Nádoby

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

- Nádoby vyrobené z posmaltované oceli
- Nádoby vyrobené z litiny.
- Speciální nádoby vhodné pro indukci, vyrobené z nerez.

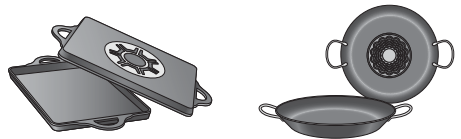
Ověřte si, zda je vaše nádoby vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola → „*Test vhodnosti nádobí*“.

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



Některé indukční nádoby nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



### **Nevhodné nádoby**

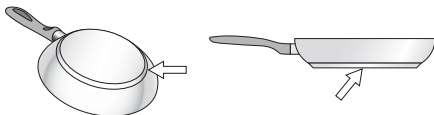
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

### **Vlastnosti dna varných nádob**

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

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



### **Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost**

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

### **Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem**

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

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

### **Rozpoznání nádob**

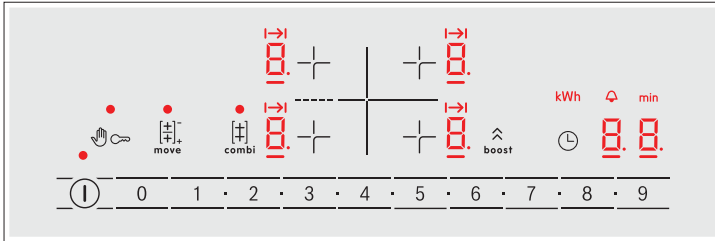
Každá varná deska má nižší limit pro rozpoznání nádoby. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.



## Seznámení se se spotřebičem

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

### Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Nastavení stupně ohřevu
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Kombinovaná varná zóna
	Funkce Move
	Funkce PowerBoost
	Časové funkce

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Časové funkce
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Nastavení doby přípravy pokrmu
	Minutka
	Ukazatel času
	Spotřeba energie

### Ovládací panel

Stisknutím symbolu aktivujete příslušnou funkci.

### Upozornění:

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

### Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobí o vhodné velikosti
	Kombinovaná varná zóna	Viz příslušný odstavec → "Kombinovaná varná zóna" nebo → "Funkce Move".
Použijte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola → "Kombinovaná varná zóna".		

### Ukazatel zbytkového tepla

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

V závislosti na výšce zbytkového tepla se zobrazí následující:

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

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



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


## Obsluha spotřebiče

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

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

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

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

### Upozornění

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

### Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň ohřevu můžete nastavit pomocí symbolů **1** až **9**.




Stupeň ohřevu **1** = nejnižší výkon

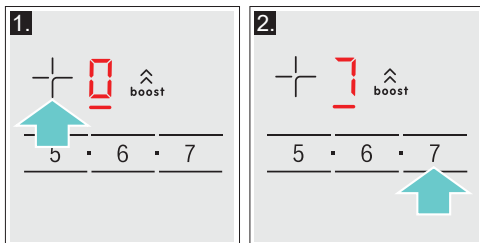
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Ten je označen bodem ■.

### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol  požadované varné zóny.  
Svítí symbol  a pod ním symbol .
2. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Ohřev je nastaven.

### Změna nastavení ohřevu

Zvolte varnou zónu a nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

### Vypnutí varné zóny

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

### Upozornění

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

### Doporučení šéfkuchaře

#### Doporučení

- Při ohřevu protlaků, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte teplotu ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby vaření můžete použít minutku.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo kouřit.
- Potravinu smažte v malých, po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřívát. Doporučujeme vám používat ochranné kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v příslušné kapitole → "Ochrana životního prostředí."

**Tabulka vaření**

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

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
<b>Rouzpouštění</b>		
Čokoládová poleva, máslo, med	1 - 1.	-
Želatína	1 - 2	-
<b>Ohřev a udržování teploty</b>		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1 - 2	-
Mléko*	1 - 2.	-
Ohřátí párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřev</b>		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
<b>Mírné vaření</b>		
Bramborové knedlíky*	4 - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. holandská	3 - 4	8 - 12
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2 - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neoloupané 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
Mražená zelenina	3 - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4 - 5.	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

\* Bez poklice

\*\* Několikrát obraťte

\*\*\* Předehejte na stupni 8-8.

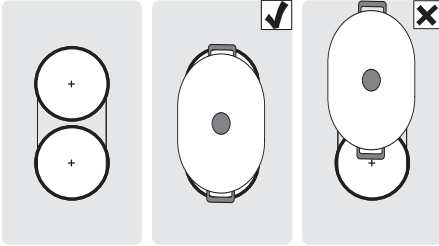
	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
<b>Pečení/smažení v malém množství oleje*</b>		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (silné 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (silný 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety/ tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrm z pánve, zelenina, maso na kousky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Pokrm z pánve, hluboce zmražené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6. - 7.	-
Omelety (smažené postupně)	3. - 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
<b>Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)</b>		
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, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblíhy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupeň 8 - 8.		

## Kombinovaná varná zóna

Pomocí této funkce můžete spojit obě stejně velké varné zóny nalevo. Obě varné zóny se přitom zapnou na stejný stupeň ohřevu. Tato funkce se hodí obzvláště pro přípravu pokrmů v podlouhlých varných nádobách.

### Upozornění k varnému nádobí


K dosažení optimálního výsledku použijte vhodné, oválné varné nádobí v oblasti obou varných zón. Postavte varné nádobí na střed varné zóny.



Pokud na jedné z varných zón používáte pouze jednu nádobu, můžete ji přesunout na druhou varnou zónu. V tomto případě bude převzat stupeň ohřevu a zvolená nastavení.

### Aktivace

Varná deska musí být zapnutá.


1. Vyberte jednu ze dvou varných zón, které patří ke kombinovaným varným zónám a nastavte stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatel ●. Na displeji spodní varné zóny se rozsvítí stupeň ohřevu.

Funkce je aktivována.

### Změna stupně ohřevu

Vyberte jednu ze dvou varných zón kombinované varné zóny a změňte stupeň ohřevu.

### Deaktivace

Vyberte jednu ze dvou varných zón, které disponují touto funkcí a stiskněte symbol .

Funkce je deaktivována. Obě varné zóny dále fungují jako dvě nezávislé varné zóny.

## Funkce Move

Pomocí této funkce můžete spojit obě stejně velké varné zóny nalevo a zvolit u nich rozdílné stupně ohřevu.

Přednastavené stupně ohřevu:

Přední varná zóna = Stupeň ohřevu 9

Zadní varná zóna = Stupeň ohřevu 1.

Stupně ohřevu mohou být změněny nezávisle na sobě pro každou varnou zónu.

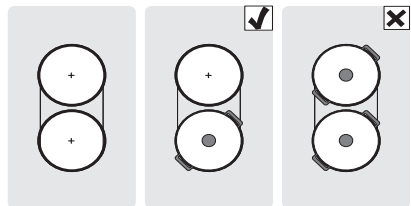
### Upozornění

- Varné nádobí umístěte pouze na jednu varnou zónu. Funkce se neaktivuje, pokud se na obou varných zónách nachází jedna nádoba.
- Na ukazateli varné zóny, na které není umístěna žádná nádoba, svítí stupeň ohřevu slaběji. Aktivuje se teprve tehdy, když na tuto varnou zónu přesunete nádobí a dojde k jeho rozpoznání.
- Pokud je funkce již aktivována a na volnou varnou zónu postavíte nádobí, rozsvítí se ukazatel slaběji jako dříve. Varná zóna není aktivována. Varná zóna se aktivuje, když odstraníte první varnou nádobu.

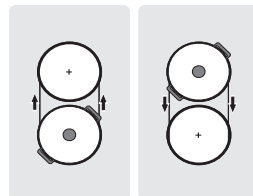
### Doporučení k použití varného nádobí

Aby došlo k optimálnímu rozpoznání hrnců a rozdělení tepla, doporučujeme postavit nádobu na střed, jako je popsáno níže.

Používejte pouze takové nádobí, které zakryjí pouze jednu varnou zónu.




Přesunutí varného nádobí z jedné varné zóny na druhou:



## Aktivace

Kombinujte dvě varné zóny s rozdílnými stupni ohřevu.

1. Zvolte jednu z varných zón s funkcí Move.
2. Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatel ●. Na displeji obou varných zón se rozsvítí stupně ohřevu.

Funkce je aktivována.

### Upozornění


- Ukazatel varné zóny, na které se nachází nádobí, svítí slaběji.
- Na displeji zvolené varné zóny dále svítí ukazatel \_.

### Změna stupně ohřevu


Zvolte jednu z varných zón s funkcí Move a změňte stupeň ohřevu.

**Upozornění:** Pokud je funkce deaktivována, nastavte opět původní přednastavené stupně ohřevu.

## Deaktivace

Stiskněte symbol .

Funkce je deaktivována.

**Upozornění:** Pokud nastavíte jednu z varných zón na , deaktivuje se funkce zhruba během 10 vteřin.

## Časové funkce




Vaše varná deska má dvě časové funkce:

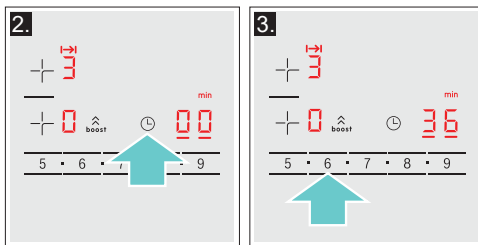
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Minutku

### Nastavení doby přípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

#### Postup pro nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Na displeji pro varnou zónu se rozsvítí symbol . Na displeji časových funkcí se rozsvítí symbol .
3. Během příštích 10 vteřin nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu.





Po několika vteřinách se začne odpočítávat čas.

#### Upozornění


- U všech varných zón může být automaticky nastavena stejná doba úpravy pokrmu. Nastavený čas pro každou varnou zónu běží nezávisle na ostatních. Informace o automatickém programování doby úpravy pokrmu naleznete v odstavci → "Základní nastavení".
- Pokud u kombinovaných varných zón zvolíte funkci kombinovaná varná zóna nebo Move, tak je nastavený čas pro obě varné zóny stejný.


#### Změna nebo zrušení nastavení času

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte symbol .


Změňte dobu úpravy pokrmu nebo zrušte dobu úpravy pokrmu nastavením na .

### Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál. Na displeji se na dobu 10 vteřin rozsvítí .

Jakmile stisknete symbol , ukazatele zhasnou a ustane zvukový signál.

### Upozornění




- Pro nastavení doby přípravy pokrmu pod 10 minut tiskněte 0 až do zvolení požadované hodnoty.
- Jestliže je doba úpravy pokrmu nastavená pro několik varných zón najednou, informace o době nastavené pro konkrétní varnou zónu se zobrazí na displeji časových funkcí.
- Pro vyvolání zbývajících doby přípravy pokrmu zvolte odpovídající varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu úpravy pokrmu až po maximum  minut.

### Minutka



Minutku můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut.


Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Pomocí této funkce se varná zóna automaticky nevypne.

### Nastavení



- Stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí .
  - Nastavte požadovaný čas.
- Po několika vteřinách začne čas běžet.


### Změna nebo zrušení času

Stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel .


Změňte čas nebo ho nastavte na .




### Po uplynutí času

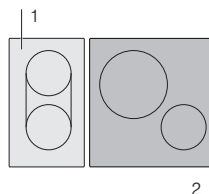
Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí  a . Za 10 vteřin ukazatele zhasnou.

Stiskněte symbol . Ukazatele se vypnou předčasně a signál ustane.

## Funkce PowerBoost



Funkce PowerBoost vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití stupně ohřevu .

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






**Upozornění:** V oblasti Kombi zóny může být funkce PowerBoost aktivována pouze tehdy, pokud jsou použity obě varné zóny nezávisle na sobě.

### Aktivace

- Zvolte varnou zónu.
  - Stiskněte symbol .
- Na displeji se rozsvítí symbol . Funkce je aktivována.

### Deaktivace

- Zvolte varnou zónu.
  - Stiskněte symbol .
- Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu . Funkce je deaktivována.



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

## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: zhruba na 4 vteřiny stiskněte symbol . Vedle symbolu  se na 10 vteřin rozsvítí ukazatel. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: zhruba na 4 vteřiny stiskněte symbol . Zablokování je deaktivováno.

### Automatická dětská pojistka


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


#### Zapnutí a vypnutí

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

## Ochrana před náhodnou aktivací

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

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


Pro deaktivaci: ovládací panel se odblokuje po uplynutí 35 vteřin. Pro deaktivaci této funkce před touto dobou stiskněte symbol .

#### Upozornění

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

## Automatické vypnutí varné zóny

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

Varná zóna přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě bliká symbol  a ukazatele zbytkového tepla  $h$  nebo  $H$ .



























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

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



## Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Automatická dětská pojistka</b>  Manuální.*  Automatická.  Funkce je deaktivována.
<b>c 2</b>	<b>Zvukové signály</b>  Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuty.  Signál provozní chyby je zapnutý.  Potvrzující signál je zapnutý.  Veškeré zvukové signály jsou zapnuty.*
<b>c 3</b>	<b>Displej spotřeby energie</b>  Vypnutý.*  Zapnutý.
<b>c 5</b>	<b>Automatické nastavení doby přípravy pokrmu</b>  Vypnuto.*  Automatické pokračování doby přípravy.
<b>c 6</b>	<b>Délka zvukového signálu minutky při ukončení činnosti</b>  10 vteřin.*  30 vteřin.  1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce PowerManagement. Omezení celkového výkonu varné desky.</b>  Vypnutý.*  1000 W minimální výkon.  1500 W.  2000 W. ...  Maximální výkon varné desky.
<b>c 9</b>	<b>Doba zvolená pro varnou zónu</b>  Neomezeno: Naposledy nastavená varná zóna zůstane naprogramovaná.*  Omezeno: Varná zóna zůstane nastavená jen po dobu několika vteřin.
<b>c 12</b>	<b>Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmu</b>  Nevhodné.  Není optimální.  Vhodné.
<b>c 0</b>	<b>Obnovení nastavení ze závodu</b>  Individuální nastavení.*  Nastavení zpět na původní hodnoty ze závodu.


\* Nastavení ze závodu

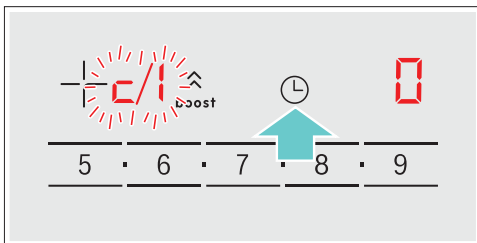
## Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnuta.

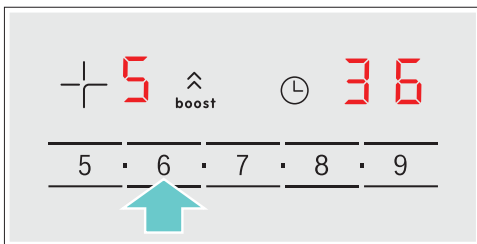
1. Zapněte varnou desku.
2. Během deseti vteřin stiskněte a držte symbol ⌚ po dobu přibližně čtyř vteřin. První čtyři ukazatelé vám poskytnou informace o spotřebiči. Pro prohlédnutí jednotlivých displejů stiskněte oblast pro nastavení

Informace o spotřebiči	Ukazatel
Seznam zákaznických servisů	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

3. Opětovným stisknutím symbolu ⌚ se vrátíte k základnímu nastavení. **c** a **!** blikají střídatě na displeji a symbol  se objeví jako předvolba.



4. Tiskněte opakovaně symbol ⌚ dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté zvolte požadované nastavení.



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

Nastavení je uloženo.

### Vypnutí displeje základního nastavení

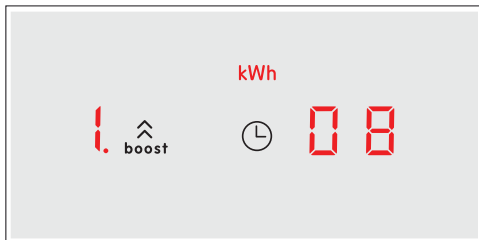
Spotřebič vypněte hlavním vypínačem.

## Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce vám ukazuje celkové množství energie spotřebované vaším spotřebičem za poslední dobu jeho použití.

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

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




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

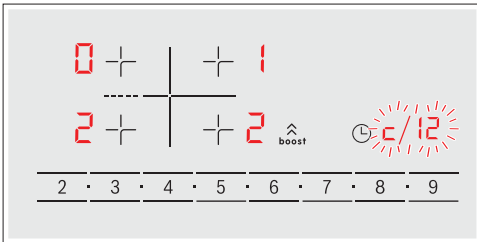
## Test vhodnosti nádobí

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




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

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

Po 10 vteřinách se na displeji varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu úpravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek	
	Nádobí není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezačne zahřívat.*
	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je správný.

\* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast nastavení.

### Upozornění

- Pokud je průměr varné zóny o mnoho menší než použité nádobí, zahřívá se pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmy se nevaří optimálně.
- Informace k přezkoušení varného nádobí naleznete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → "Indukční vaření".

## Čištění spotřebiče

Vhodné čisticí a pečující prostředky si můžete zakoupit v našem zákaznickém servise.

### Varná deska

#### Čištění

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

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

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

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

#### Možné skvrny

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

\* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

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

### Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu desky, postupujte dle následujících pokynů:

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

## Často kladené dotazy

### Při použití spotřebiče

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

#### Proč blikají ukazatele a slyším zvukový signál?

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

### Zvuky

#### Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### **Bzucivý zvuk podobný transformátoru:**

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

##### **Tichý pískavý zvuk:**

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

##### **Praskavý zvuk:**

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

##### **Vysoké pískavé zvuky:**

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

##### **Zvuk ventilátoru:**

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

### Nádobí

#### Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

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

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

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.

Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → *"Indukční vaření"*, → *"Kombinovaná varná zóna"* a → *"Funkce move"*.

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

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Indukční vaření", → "Kombinovaná varná zóna" a → "Funkce Move".

**Čištění****Jak mám varnou desku vyčistit?**

Nejllepší výsledek čištění získáte při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o váš spotřebič naleznete v kapitole → "Čištění spotřebiče".

## Co dělat v případě poruchy?

Závady lze obvykle snadno odstranit. Předtím, než zavoláte náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítl žádný ukazatel.	Došlo k výpadku elektrické energie.  Spotřebič není připojen v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu.  Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.  Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Na displeji varných zón bliká ukazatel —.	Došlo k poruše elektroniky.	Pro vzetí poruchy na vědomí přikryjte ovládací panel rukou.
<b>F2</b>	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
<b>F4</b>	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
<b>F5</b> + Stupeň ohřevu a zvukový signál.	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte z povrchu nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
<b>F5</b> a zvukový signál.	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakýkoliv ukazatel. Po zhasnutí ukazatele můžete pokračovat ve vaření.
<b>F1 / F6</b>	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí spotřebiče. Viz příslušná kapitola.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte vašeho dodavatele elektrické energie.
<b>U400</b>	Varná deska není řádně zapojena.	Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

### Upozornění

- Pokud svítí ukazatel  $\mathcal{E}$  musíte držet stisknutý senzor odpovídající varné zóny, aby bylo možné přečíst kód závady.
- Pokud v tabulce není uvedený kód závady, odpojte varnou desku od elektrické sítě, vyčkejte 30 vteřin a opět ji zapojte. Pokud se ukazatel objeví znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný kód závady.

## Zákaznický servis

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

### Označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD)

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení spotřebiče (E-Nr.) a číslo výroby konkrétního spotřebiče (FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

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

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

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

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



## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou navrženy pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

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

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

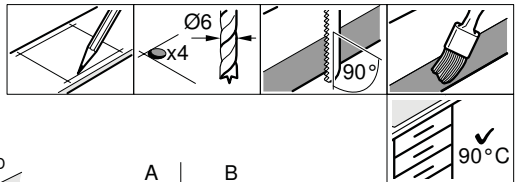
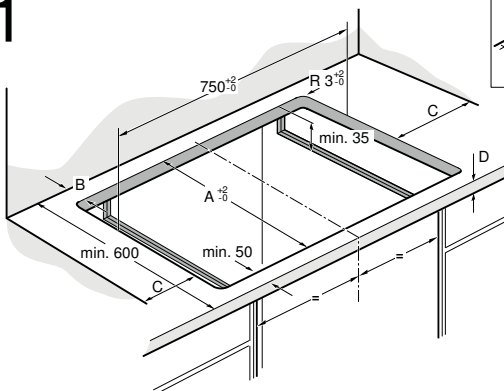
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Po- klice	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klice
<b>Rozpuštěná čokoláda</b> Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec, Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
<b>Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty</b> 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
<b>Čočková polévka z plechovky</b> např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
<b>Příprava bešamelu</b> 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, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hrnec, Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále ji míchejte.		-	-	-	2	Ne

\*Recept je v souladu s DIN 44550

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

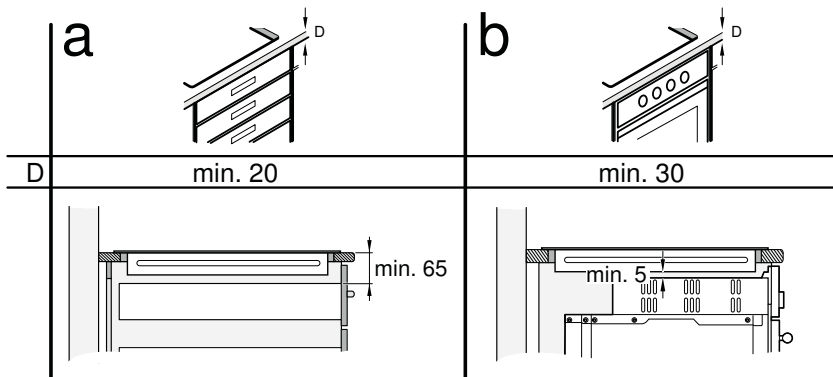
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Po- klice	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klice
<b>Příprava mléčné rýže</b>						
<b>Mléčná rýže, příprava s poklicí</b>						
Teplota mléka: 7 °C						
Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte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



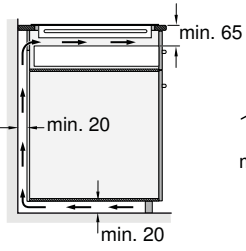
**CZ** Montážní návod**1**

A	B
490	min. 60
500	min. 50

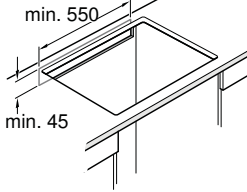
C = min. 40

**2**

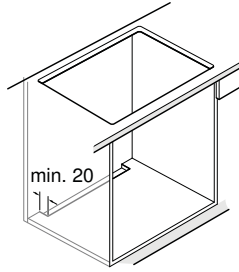
3a



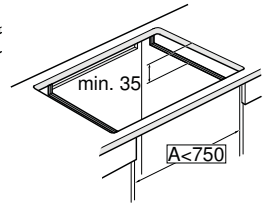
3b



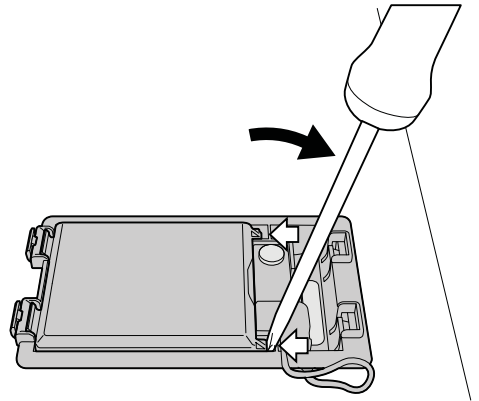
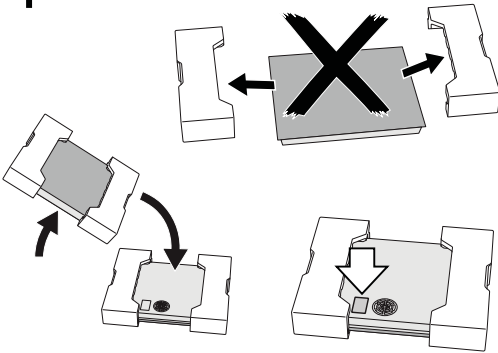
3c



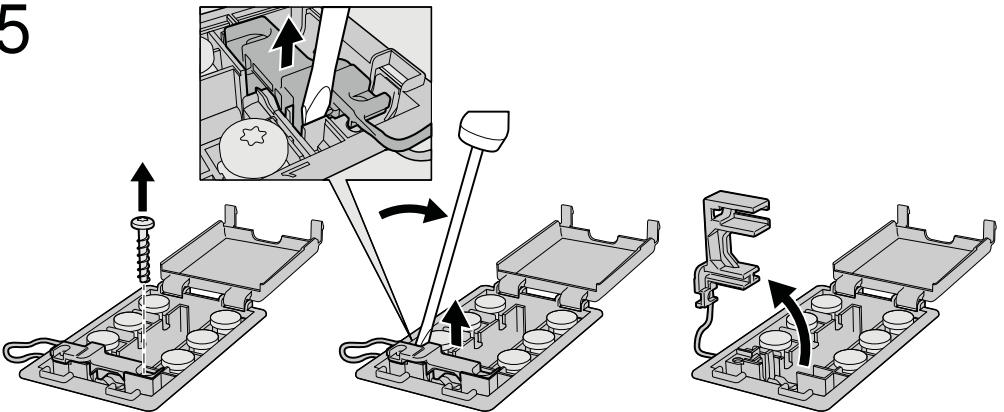
3d



4

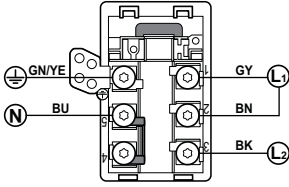


5

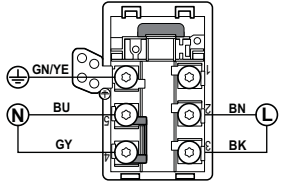


# 6

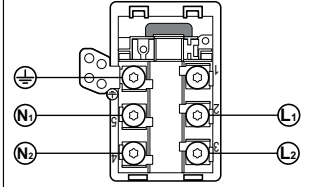
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N ~

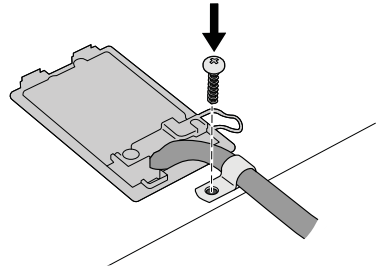
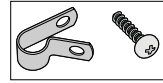
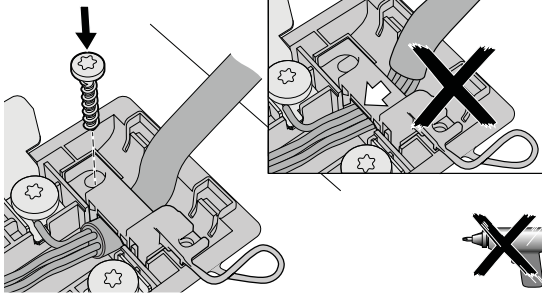


220-240V/380-415V 2L/2N~

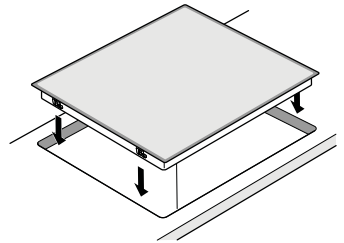
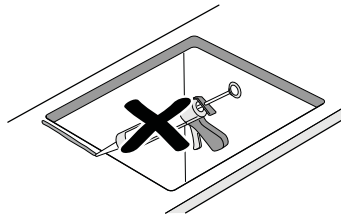
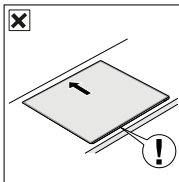
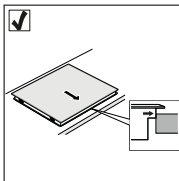


# 7a

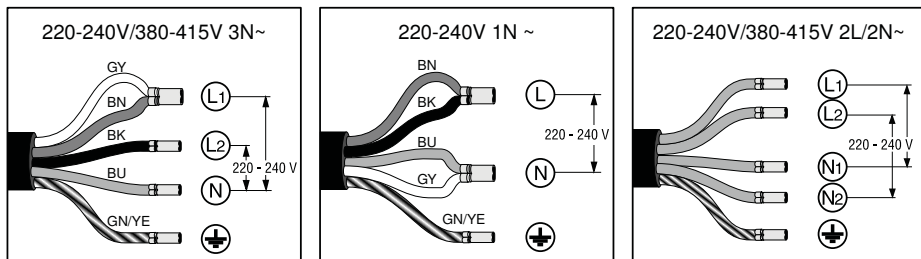
# 7b



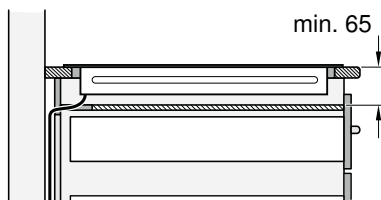
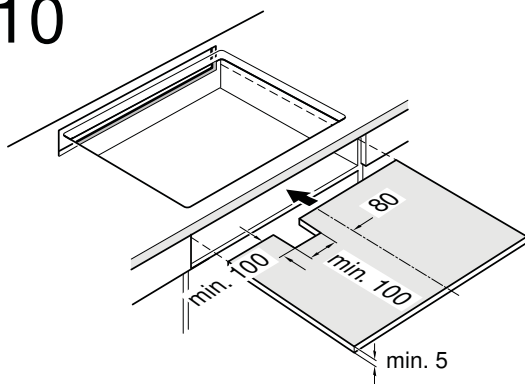
# 8



9



10



CZ

## Důležitá upozornění

**Bezpečnostní upozornění:** Bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba z technického hlediska provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí 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 inzulinovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

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

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

Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vznikly v důsledku chybné elektrické instalace.

**Sítový přípojovací kabel:** Sítový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje k připojení naleznete na typovém štítku a schématu připojení.

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

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

**Pracovní deska:** Musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky. Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

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

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

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

## Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

**Výřez:** Po vyříznutí odstraňte třísky.

**Řezné plochy:** Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

## Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

**Pracovní deska:** Musí mít tloušťku minimálně 20 mm.

**Odvětrávání:** Vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

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

### Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

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

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

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

### Ventilace, obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (obrázek 3a).
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (obrázek 3b).
- Pokud není od zadní stěny nábytku dodržena minimální vzdálenost 20 mm, musí být v dolní části otvor (obrázek 3c).
- V případě, že nábytek uvnitř není širší než 750 mm, proveďte výřezy na postranních stěnách (obrázek 3d).

### Upozornění

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

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

**Upozornění:** Během vestavby varné desky používejte ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

**U spotřebičů, které nemají předinstalovaný kabel, zaveďte přípojovací kabel do přípojné krabice.**

1. Otočte spotřebič a odložte ho na dno obalu, hadr nebo jiný povrch, aby se nepoškrábal.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte víko přípojné krabice (obrázek 4).
3. Uvolněte přípevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (obrázek 5).
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (obrázek 6):  
BN: hnědý  
BU: modrý  
GN/YE: žlutý a zelený  
BK: černý  
GY: šedý

### Upozornění

- Pokud je připojení provedené podle schématu zapojení 2I/2N~, je třeba podle schématu změnit uspořádání můstků.
  - Dávejte pozor na to, aby byly šrouby přívodní skříňě po připojení kabelů dobře upevněny.
5. Připevněte síťový přípojovací kabel pomocí hadicové svorky a utáhněte přípevňovací šrouby (obrázek 7a).
  6. Zavřete víko přípojovací krabice.  
**Upozornění:** Pro usnadnění uzavření umístěte kabely doprostřed přípojovací zásuvky.
  7. Pokud se síťový kabel kříží se zásuvkou, upevněte kabel přiloženou kabelovou páskou ke spodní straně varné desky (obrázek 7b).

**Upozornění:** Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

### Vložení varné desky, Obrázek 8.

Nastavte varnou desku na přední straně výklenku a usad'te ji.

- Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a neved'te ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak ved'te vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- U dlážděných pracovních ploch: Spáru mezi dlaždicemi utěsňte silikonovou hmotou.

### Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí: Viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení:  
BN: hnědý  
BU: modrý  
GN/YE: žlutý a zelený  
BK: černý  
GY: šedý
- V závislosti na způsobu připojení se případně musí změnit uspořádání svorek dodaných z výroby. Za tímto účelem se případně musí svorky zkrátit a odstranit izolace, aby bylo možné použít svorku, která spojuje dva kabely.

**Upozornění:** Zkontrolujte, zda je spotřebič připravený k provozu: Objeví-li se na displeji spotřebiče **U400, E05 13** nebo **E**, není správně zapojen.

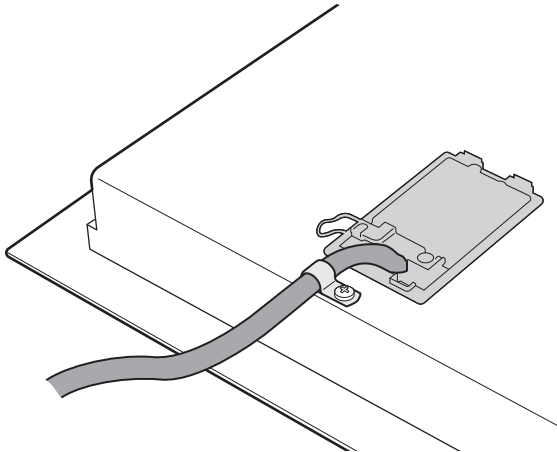
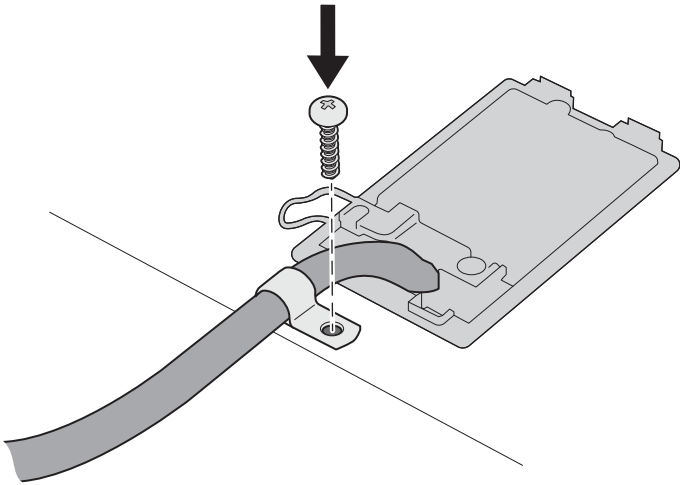
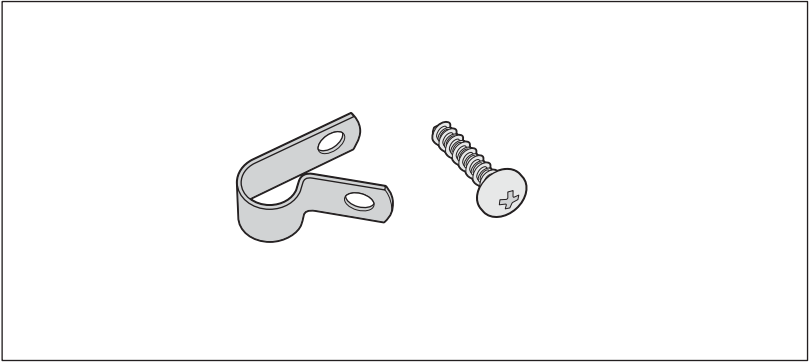
Odpojte spotřebič od elektrického napájení a zkontrolujte připojení kabelů.

### Demontáž spotřebiče

Spotřebič vypojte z elektrické sítě.  
Zdola zatlačte na varnou desku a vyjměte ji.

### Pozor!

Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PVS851FB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá	∅	43,9 x 21	cm
zadní pravá	∅	28	cm
přední pravá	∅	14,5	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá		180,0	Wh/kg
zadní pravá		170,0	Wh/kg
přední pravá		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		173,3	Wh/kg

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

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.com/cz](http://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**

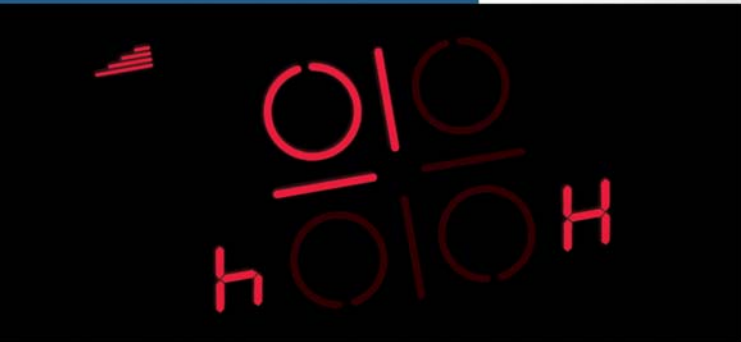
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

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](http://www.bosch-home.com/cz)**.  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

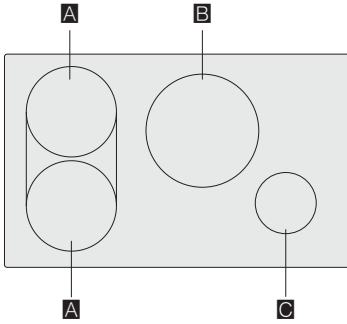


# Varná doska s ovládaním PVS851FB1E



**BOSCH**

[sk] Návod na použitie









			g*	b*
<b>A</b>	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
<b>B</b>	Ø 28		2.600 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použitie podľa určenia</b> .....	4
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	5
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	6
	Prehľad .....	6
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	7
	Tipy na úsporu energie .....	7
	Ekologická likvidácia spotrebiča .....	7
	<b>Indukčné varenie</b> .....	7
	Výhody indukčného varenia .....	7
	Riad .....	7
	<b>Zoznámenie sa so spotrebičom</b> .....	9
	Ovládací panel .....	9
	Varné zóny .....	9
	Ukazovateľ zostatkového tepla .....	9
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	10
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky .....	10
	Nastavenie varnej zóny .....	10
	Odporúčanie šéfkuchára .....	10
	<b>Kombinovaná varná zóna</b> .....	13
	Upozornenie k varným nádobám .....	13
	Aktivácia .....	13
	Deaktivácia .....	13
	<b>Funkcia Move</b> .....	13
	Odporúčanie pre použitie varných nádob .....	13
	Aktivácia .....	14
	Deaktivácia .....	14
	<b>Časové funkcie</b> .....	14
	Nastavenie doby prípravy pokrmu .....	14
	Minútka .....	15
	<b>Funkcia PowerBoost</b> .....	15
	Aktivácia .....	15
	Deaktivácia .....	15
	<b>Detská poistka</b> .....	16
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky .....	16
	Automatická detská poistka .....	16
	<b>Ochrana pred náhodnou aktiváciou</b> .....	16
	<b>Automatické vypnutie varnej zóny</b> .....	16
	<b>Základné nastavenie</b> .....	17
	Vykonanie základného nastavenia .....	18

	<b>Ukazovateľ spotreby energie</b> .....	18
	<b>Test vhodnosti riadu</b> .....	19
	<b>Čistenie spotrebiča</b> .....	19
	Varná doska .....	19
	Rám varnej dosky .....	19
	<b>Často kladené otázky</b> .....	20
	<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	21
	<b>Zákaznícky servis</b> .....	22
	Označenie spotrebiča (E-nr.) a výrobné číslo (FD) ..	22
	<b>Skúšobné pokrmy</b> .....	23

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

## Použitie podľa určenia

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

Po odstránení obalových materiálov spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte náš zákaznícky servis s písomným oznámením o spôsobenej škode.

V opačnom prípade prídete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Spotrebič musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu. Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na spotrebič dozerať, a to i v prípade krátko použitia. Používajte spotrebič iba v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 4 000 m. Spotrebič nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia alebo roztrieštenia.

Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úrazy. Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.

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

Deti sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby. Zabráňte prístupu k spotrebiču a sieťovému káblu deťom mladším ako 8 rokov. Počas použitia na spotrebič vždy dozerajte. I krátke použitie spotrebiča musí byť nepretržite monitorované. Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho zariadenia o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym zariadením.

## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!**

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

### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!**

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

### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

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

### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poškodenia!**

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

### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu!**

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriešteniu varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi varnou nádobou a varnou doskou nachádza tekutina, nádoba môže "vyletieť hore". Vždy udržiavajte varné zóny i dná nádob v suchu.

## Príčiny poškodenia

### Varovanie!

- Drsný povrch dna varných nádob môže varnú dosku poškrabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Nestavajte horúce hrnce alebo panvice na ovládací panel ani na rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových ochranných fólií na varnú dosku sa neodporúča.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom dna môže varnú dosku poškodiť.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
	Odrenie varnou nádobou.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadzdvíhajte.
Nerovnosti povrchu	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.



## Ochrana životného prostredia

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

### Tipy na úsporu energie

- Vždy používajte na každú nádobu správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, uvidíte tak lepšie do hrnca bez potreby dvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s plochým dnom. Nerovné dno spôsobí omnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvolte čo najnižší stupeň ohrevu. Pri varení na vysokom stupni sa plytvá energiou.

### Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

## Indukčné varenie

### Výhody indukčného varenia

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

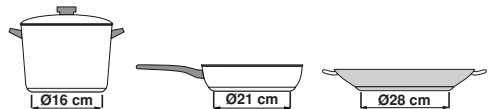
- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič pre vás bude ľahšia.
- Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť - varná doska zvyšuje a znižuje teplotu, hneď ako dôjde k zmene nastavenia používateľom. Indukčná varná zóna prestane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

### Riad

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

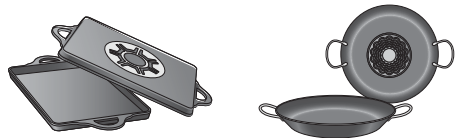
- Riad vyrobený z posmaltovanej ocele
- Riad vyrobený z liatiny
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, vyrobený z nehrdzavejúcej ocele

Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite príslušnú kapitolu → "Test vhodnosti riadu". Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky varenia, feromagnetické pole na dne varnej nádoby by malo zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak varná zóna nerozpozná na svojej ploche varnú nádobu, skúste ju umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.



Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



### Rozpoznanie nádoby

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

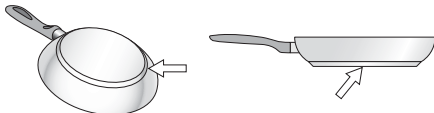
### Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej tenkej ocele
- skla
- keramiky
- meďi
- hliníka

### Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a pánví vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad nádoby z nehrdzavejúcej ocele s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu. Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže to ovplyvniť dodávku tepla.



### Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú dosku umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji varnej dosky bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú dosku umiestnite vhodnú nádobu. Ak po 90 sekundách nie je na varnú zónu postavená vhodná nádoba, varná doska sa automaticky vypne.

### Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

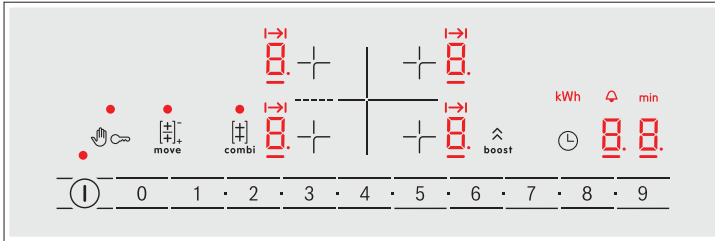
Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená automatickým bezpečnostným systémom vypnutia. Prázdna nádoba sa však môže zahriať tak rýchlo, že spotrebič nestihne zareagovať a nádoba sa tak zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo roztaviť a poškodiť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



## Zoznámenie sa so spotrebičom

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

### Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Nastavenie stupňa ohrevu
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Kombinovaná varná zóna
	Funkcia Move
	Detská poistka
	Časové funkcie

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Časové funkcie
	Zostatkové teplo
	Ukazovateľ kombinovanej varnej zóny
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
	Minútka
	Ukazovateľ času
	Spotreba energie

### Ovládací panel

Dotknutím sa symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

### Upozornenie:

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

### Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad s vhodnou veľkosťou.
	Kombinovaná varná zóna	Pozri príslušnú kapitolu → "Kombinovaná varná zóna" alebo → "Funkcia Move".

Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite príslušnú kapitolu → "Kombinovaná varná zóna"

### Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá. Ak tento ukazovateľ svieti, varnej dosky sa nedotýkajte. V závislosti od výšky zostatkového tepla sa zobrazí nasledujúce:

- Ukazovateľ **H**: Vysoká teplota
- Ukazovateľ **h**: Nízka teplota

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

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

## Obsluha spotrebiča

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

### Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

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

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

#### Upozornenie

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

### Nastavenie varnej zóny

Požadovaný stupeň ohrevu môžete nastaviť pomocou symbolov 1 až 9.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon

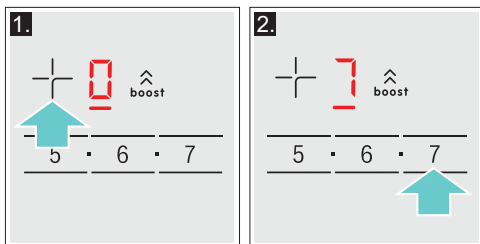
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Ten je označený bodom ■.

#### Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol požadovanej varnej zóny.  
Svieti symbol a pod ním symbol .
2. Potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



Ohrev je nastavený.

### Zmena nastavenia ohrevu

Zvoľte varnú zónu a nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

#### Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a nastavte ju na ovládacom paneli na 0. Varná zóna sa vypne a zapne sa ukazovateľ zostatkového tepla.

#### Upozornenie

- Ak sa na varnej doske nenachádza žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak je na varnú zónu umiestnená varná nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude nádoba rozpoznaná počas 20 sekúnd od zapnutia hlavného vypínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Hneď ako spotrebič rozpozná nádobu, zvolte počas 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne. Ak je na varnej doske umiestnená viac ako jedna nádoba, bude pri zapnutí rozpoznaná iba jedna nádoba.

### Odporúčanie šéfkuchára

#### Odporúčanie

- Pri ohreve pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Pre predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte teplotu ohrevu hneď potom, čo začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Pre nastavenie optimálnej doby varenia môžete použiť minútku.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa z oleja nemalo dymiť.
- Potraviny smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Riad sa pri varení môže veľmi zahrievať. Odporúčame vám používať ochranné kuchynské rukavice.
- Odporúčania na energeticky úsporné varenie nájdete v príslušnej kapitole → „Ochrana životného prostredia“

## Tabuľka prípravy pokrmov

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

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoládová poleva, maslo, med	1 - 1.	-
Želatína	1 - 2	-
<b>Ohrev a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf (hustá polievka) např. šošovicová	1 - 2	-
Mlieko*	1 - 2.	-
Ohrev párkov vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a ohrievanie</b>		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Mierne varenie</b>		
Zemiakové knedle*	4 - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
<b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2 - 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Neošúpané 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
Mrazená zelenina	3 - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4 - 5.	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

\* bez pokrievky

\*\* niekoľkokrát obráťte

\*\*\* predhrejte na stupni 8 - 8.

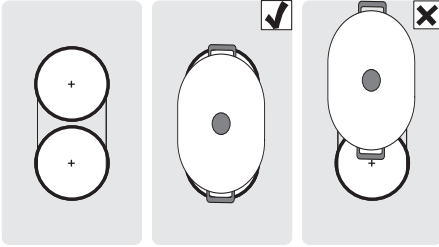
	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
<b>Pečenie / smaženie na troche oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (silné 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (silný 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Pokrm z panvice, zelenina, mäso na kúsky na ázijský 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
<b>Fritovanie* (150 - 200 g na porciu v 1 - 2 l oleja, smažené porcie)</b>		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, hriby, obalované alebo v cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
***Predhrejte na stupni 8 - 8.		

## Kombinovaná varná zóna

Pomocou tejto funkcie môžete spojiť obidve rovnako veľké varné zóny vľavo. Obidve varné zóny sa pritom zapnú na rovnaký stupeň ohrevu. Táto funkcia sa obzvlášť hodí pre prípravu pokrmov v podlhovastých varných nádobách.

### Upozornenie k varným nádobám



Pre dosiahnutie optimálneho výsledku použite vhodné oválne varné nádoby v oblasti obidvoch varných zón. Postavte varné nádoby na stred varnej zóny.



Ak na jednej z varných zón používate iba jednu nádobu, môžete ju presunúť na druhú varnú zónu. V tomto prípade bude prevzatý stupeň ohrevu a zvolené nastavenia.

### Aktivácia

Varná doska musí byť zapnutá.


1. Vyberte jednu z dvoch varných zón, ktoré patria ku kombinovaným varným zónam, a nastavte stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ . Na displeji spodnej varnej zóny sa rozsvieti stupeň ohrevu.

Funkcia je aktivovaná.

### Zmena stupňa ohrevu

Vyberte jednu z dvoch varných zón kombinovanej varnej zóny a zmeňte stupeň ohrevu.

### Deaktivácia

Vyberte jednu z dvoch varných zón, ktoré disponujú touto funkciou, a stlačte symbol .

Funkcia je deaktivovaná. Obidve varné zóny ďalej fungujú ako dve nezávislé varné zóny.

## Funkcia Move

Pomocou tejto funkcie môžete spojiť obidve rovnako veľké varné zóny vľavo a zvoliť u nich rozdielne stupne ohrevu. Prednastavené stupne ohrevu:

Predná varná zóna = stupeň ohrevu **3**

Zadná varná zóna = stupeň ohrevu **1**.

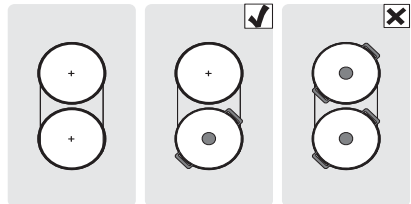
Stupne ohrevu môžu byť zmenené nezávisle od seba pre každú varnú zónu.

### Upozornenie

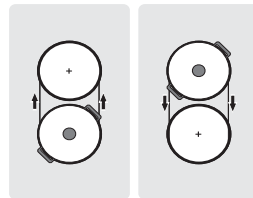
- Varné nádoby umiestnite iba na jednu varnú zónu. Funkcia sa neaktivuje, ak sa na obidvoch varných zónach nachádza jedna nádoba.
- Na ukazovateli varnej zóny, na ktorej nie je umiestnená žiadna nádoba, svieti stupeň ohrevu slabšie.
- Aktivuje sa až vtedy, keď na túto varnú zónu presuniete nádoby a dôjde k ich rozpoznaniu. Ak je funkcia už aktivovaná a na voľnú varnú zónu postavíte nádobu, rozsvieti sa ukazovateľ slabšie ako predtým. Varná zóna nie je aktivovaná. Varná zóna sa aktivuje, keď odstránite prvú varnú nádobu.

### Odporúčanie pre použitie varných nádob

Aby došlo k optimálnemu rozpoznaniu hrncov a rozdeleniu tepla, odporúčame postaviť nádobu do stredu, ako je popísané nasledovne. Používajte iba také nádoby, ktoré zakryjú iba jednu varnú zónu.




Presunutie varných nádob z jednej varnej zóny na druhú:



## Aktivácia

Kombinujte dve varné zóny s rozdielnymi stupňami ohrevu.

1. Zvoľte jednu z varných zón s funkciou Move
2. Stlačte symbol . Rozsvietia sa ukazovatele ●. Na displeji obidvoch varných zón sa rozsvietia stupne ohrevu.

Funkcia je aktivovaná.

### Upozornenie


- Ukazovateľ varnej zóny, na ktorej sa nachádza nádoba, svieti slabšie.
- Na ukazovateli zvolenej varnej zóny ďalej svieti ukazovateľ' .

### Zmena stupňa ohrevu


Zvoľte jednu z varných zón s funkciou Move a zmeňte stupeň ohrevu.

**Upozornenie:** Ak je funkcia deaktivovaná, nastavte opäť pôvodné prednastavené stupne ohrevu.

### Deaktivácia

Stlačte symbol .

Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Ak nastavíte jednu z varných zón na , deaktivuje sa funkcia behom zhruba 10 sekúnd.

## Časové funkcie




Vaša varná doska má dve časové funkcie:

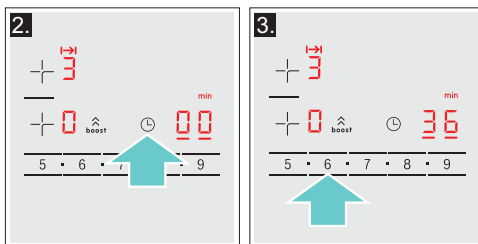
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Minútka

### Nastavenie doby prípravy pokrmu

Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

#### Postup pre nastavenie:

1. Na ovládacom paneli zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na displeji pre varnú zónu sa rozsvieti symbol . Na displeji časových funkcií sa rozsvieti symbol . Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu úpravy pokrmu.





Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

#### Upozornenie:

- Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Čas nastavený pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle od ostatných varných zón. Informácie o automatickom programovaní doby prípravy pokrmu nájdete v príslušnej kapitole → „Základné nastavenie“.
- Ak u kombinovaných varných zón zvolíte funkciu kombinovaná varná zóna alebo Move, tak je nastavený čas pre obidve varné zóny rovnaký.


#### Zmena alebo zrušenie nastaveného času


Zvoľte požadovanú varnú zónu a stlačte symbol .

Zmeňte dobu prípravy pokrmu pomocou oblasti nastavenia alebo zrušte dobu prípravy pokrmu nastavením na .



### Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa na dobu 10 sekúnd rozsvieti .

Akonáhle stlačíte symbol , ukazovateľa zhasnú a ustane zvukový signál.

### Upozornenie




- Pre nastavenie doby prípravy pokrmu pod 10 minút tlačte 0 až do zvolenia požadovanej hodnoty.
- Ak je doba prípravy pokrmu nastavená pre niekoľko varných zón naraz, informácie o dobe nastavenej pre konkrétnu varnú zónu sa zobrazia na displeji časových funkcií.
- Pre vyvolanie zostávajúcej doby prípravy pokrmu zvolte zodpovedajúcu varnú zónu.
- Môžete nastaviť dobu prípravy pokrmu až po maximum 99 minút.

### Minútka

Minútka môžete nastaviť na dobu trvania až 99 minút.


Funguje nezávisle od varných zón a ostatných nastaveniach. Pomocou tejto funkcie sa varná zóna automaticky nevypne.

### Nastavenie



1. Stlačajte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na displeji sa rozsvieti symbol .
2. Nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.


### Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačajte opakovane symbol , kým sa na displeji nerozsvieti ukazovateľ .

Zmeňte nastavenie doby prípravy pokrmu alebo nastavením  zrušte nastavený čas.

### Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti  a . Za 10 sekúnd ukazovateľa zhasnú.


Stlačte symbol , ukazovateľa sa vypnú predčasne a signál ustane.

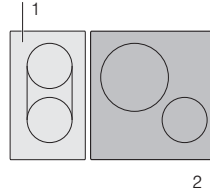


## Funkcia PowerBoost

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



Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).

V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol  a 9. Stupeň ohrevu 9 bude neskôr nastavený automaticky bez aktivácie tejto funkcie.





**Upozornenie:** V oblasti Kombi zóny môže byť funkcia PowerBoost aktivovaná len vtedy, ak sú použité obe varné zóny nezávisle na sebe.

### Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Na displeji sa rozsvieti symbol . Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivácia

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



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


## Detská poistka

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

### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Zapnutie: zhruba na 4 sekundy stlačte symbol . Vedľa symbolu  sa na 10 sekúnd rozsvieti ukazovateľ. Varná doska je zablokovaná.

Vypnutie: zhruba na 4 sekundy stlačte symbol . Zablokovanie je deaktivované.

### Automatická detská poistka

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


#### Zapnutie a vypnutie


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



## Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panela môže dôjsť k zmene nastavenia. Aby ste tejto zmene zamedzili, môžete použiť funkciu „Ochrana pred náhodnou aktiváciou“.

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

Deaktivácia: ovládací panel sa odblokuje po uplynutí 35 sekúnd. Pre deaktiváciu tejto funkcie pred týmto časom stlačte symbol .

#### Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie zvukový signál. To znamená, že funkcia uzamknutia je takmer na konci.
- Tento zámok neuzamyká hlavný vypínač. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.



## Automatické vypnutie varnej zóny

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

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú  $F_B$  alebo ukazovatele zostatkového tepla  $h$  alebo  $H$ .

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa ukazovateľ vypne.

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



## Základné nastavenie

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

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	<b>Automatická detská poistka</b> 0 Manuálna.* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	<b>Zvukové signály</b> 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej chyby je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
c 3	<b>Ukazovateľ spotreby energie</b> 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c 5	<b>Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu</b> 00 Vypnuté.* 0 1:59 Automatické pokračovanie času úpravy.
c 6	<b>Dĺžka zvukového signálu minútky pri ukončení činnosti</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	<b>Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky.</b> 0 Vypnutý.* 1 1000 W. Minimálny výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c 9	<b>Čas zvolený pre varnú zónu</b> 0 Neobmedzené: Naposledy nastavená varná zóna zostane naprogramovaná.* 1 Obmedzené: Varná zóna zostane nastavená len počas niekoľkých sekúnd.
c 12	<b>Test vhodnosti riadu</b> 0 Nevhodný. 1 Nie je optimálny. 2 Vhodný.
c 0	<b>Obnovenie nastavenia zo závodu</b> 0 Individuálne nastavenie.* 1 Nastavenie späť na pôvodné hodnoty zo závodu.


\* nastavenie zo závodu

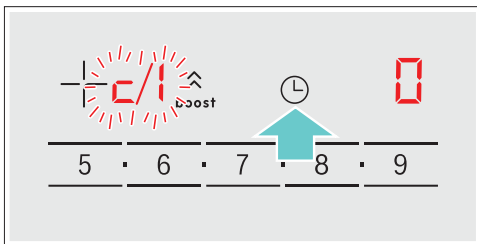
## Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

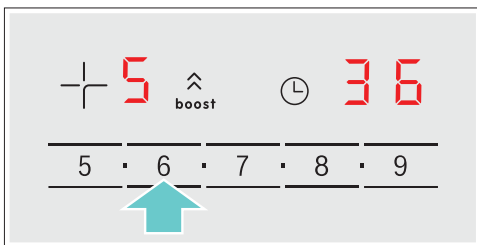
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte a držte symbol ⌚ počas približne štyroch sekúnd. Prvé štyri ukazovatele vám poskytnú informácie o spotrebiči. Pre prezeranie jednotlivých ukazovateľov stlačte oblasť nastavenia.

Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zoznam zákaznických servisov	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Opätovným stlačením symbolu ⌚ sa vrátite k základnému nastaveniu. *c* a *f* blikajú striedavo na displejoch a symbol  sa objaví ako predvoľba.



4. Stláčajte opakovane symbol ⌚, kým sa na displeji nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



6. Stlačte symbol ⌚ a držte ho počas 4 sekúnd.

Nastavenie je uložené.

## Opustenie základného nastavenia

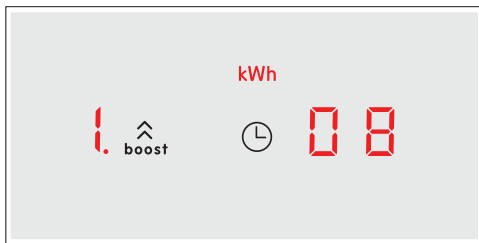
Spotrebič vypnite hlavným vypínačom.

## Ukazovateľ spotreby energie

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

Hneď ako sa spotrebič vypne, na displeji sa 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh.

Na obrázku si môžete pozrieť príklad zobrazenia spotreby energie 1.08 kWh.




Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v príslušnej kapitole → "Základné nastavenie".

## Test vhodnosti riadu

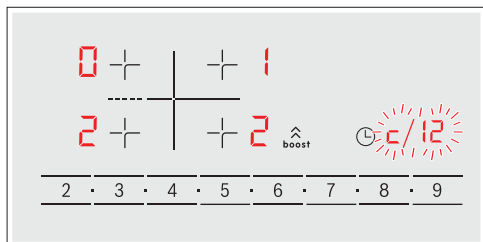
Túto funkciu môžete použiť na kontrolu rýchlosti a kvality procesu prípravy pokrmu v závislosti od použitého riadu.

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




1. Studený riad naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ho doprostred varnej zóny s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvolte **c 12**.

3. Stlačte oblasť nastavenia. Na displeji varnej zóny sa rozsvieti symbol . Funkcia je teraz aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu prípravy pokrmu.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

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

\* Ak je k dispozícii menšia varná zóna, otestujte nádobu ešte raz na menšej varnej zóne.

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

### Upozornenie

- Pokiaľ je priemer varnej zóny oveľa menší ako použitý riad, zahrieva sa iba stred hrnca alebo panvice. Pokrmy sa nevaria optimálne.
- Informácie na preskúšanie varného riadu nájdete v príslušnej kapitole → *"Základné nastavenie"*.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v príslušnej kapitole → *"Indukčné varenie"*.

## Čistenie spotrebiča

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky pre starostlivosť si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

### Varná doska

#### Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistíte iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla. Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

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

Nikdy nepoužívajte:

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

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch.

Postupujte podľa pokynov výrobcu. Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i v našom zákaznickom servise.

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

Možné škvrny	
Vodný kameň a stopy od vody	Očistite varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: nebezpečenstvo popálenia.*

\* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

**Upozornenie:** Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na ňu žiadne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť jej povrch. Uistite sa, že ste riadne očistili zvyšky čistiacich prostriedkov.

### Rám varnej dosky

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

- Používajte iba teplú mydlovú vodu.
- Pred použitím novú umývaciu hubku riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

## Často kladené otázky

### Často kladené otázky

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

Detská poistka je aktivovaná.

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

#### Prečo blikajú ukazovatele a počujem zvukový signál?

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

### Zvuky

#### Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### **Bzučivý zvuk podobný transformátoru:**

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

##### **Tichý pískavý zvuk:**

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

##### **Praskavý zvuk:**

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

##### **Vysoké pískavé zvuky:**

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

##### **Zvuk ventilátora:**

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

### Riad

#### Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

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

#### Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále bliká stupeň 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. Prekontrolujte, či sú varné nádoby vhodné pre indukčné varenie a či sú umiestnené na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v príslušnej kapitole → „*Indukčné varenie*“, → „*Kombinovaná varná zóna*“ a → „*Funkcia Move*“.

## 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.

Prekontrolujte, či sú varné nádoby vhodné pre indukčné varenie a či sú umiestnené na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → "Indukčné varenie", → "Kombinovaná varná zóna" a → "Funkcia Move".

## Čistenie

### Ako mám varnú dosku vyčistiť?

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

## ? Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy je možné obvykle ľahko odstrániť. Predtým, ako zavoláte náš zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Došlo k výpadku elektrickej energie.  Spotrebič nie je pripojený v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu.  Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou.  Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom spočíva nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo predmet odstráňte.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ –.	Došlo k poruche elektroniky.	Pre vzatie poruchy na vedomie prikryte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypila.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
F4	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vypili.	
F5 + stupeň ohrevu a zvukový signál.	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.	Odstáňte z povrchu nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál.	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstáňte nádobu. Vyčkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí ukazovateľa môžete pokračovať vo varení.
F1 / F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypila z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne, potom varnú zónu znovu zapnite.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia spotrebiča. Viď príslušná kapitola.
E9000 E90 10	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozpätia.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou.

Na ovládací panel nekladte horúce nádoby.

### Upozornenie

- Ak svieti ukazovateľ  $\mathcal{E}$ , musíte držať stlačený senzor zodpovedajúcej varnej zóny, aby bolo možné prečítať kód poruchy.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód poruchy, odpojte varnú dosku z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. Ak sa ukazovateľ objaví znova, kontaktujte zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.



## Zákaznícky servis

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

### Označenie spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

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

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

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

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Spolahnite sa na profesionalitu výrobcu vášho spotrebiča. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely práve pre vaše spotrebiče.



## Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky sú navrhnuté pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly spotrebiča.

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

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
<b>Rozpustená čokoláda</b> Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
<b>Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty</b> 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
<b>Šošovicová polievka z plechovky,</b> napr. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
<b>Príprava bešamelu</b> Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli.						
1. Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hrnec, Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie

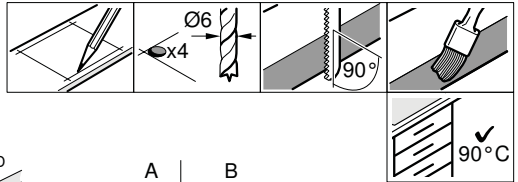
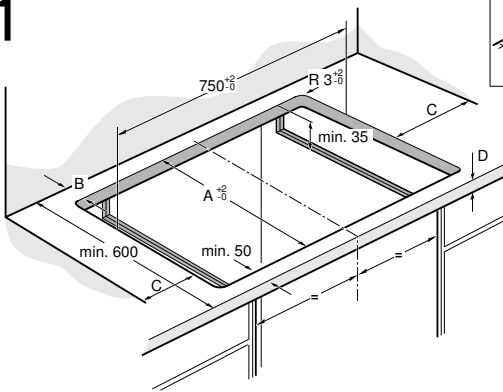
\* Recept je v súlade s DIN 44550

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
<b>Príprava mliečnej ryže</b>						
<b>Mliečna ryža, príprava s pokrievkou</b>						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukru 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 cca 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5g soli	Hrniec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po cca 10 minútach)	Áno
<b>Mliečna ryža, príprava bez pokrievky</b>						
Teplota mlieka: 7 °C						
Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90° C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	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 1,5g soli	Hrniec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
<b>Príprava ryže*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g krátkozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
<b>Bravčové karé</b>						
Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15ml slnečnicového oleja	Panvica na smaž., Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Príprava palacieniek**</b>						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaž., Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smažené zemiakové hranolčeky</b>						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Originál fries)	Hrniec, Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C.	Nie	9	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						


**sk** Montážny návod

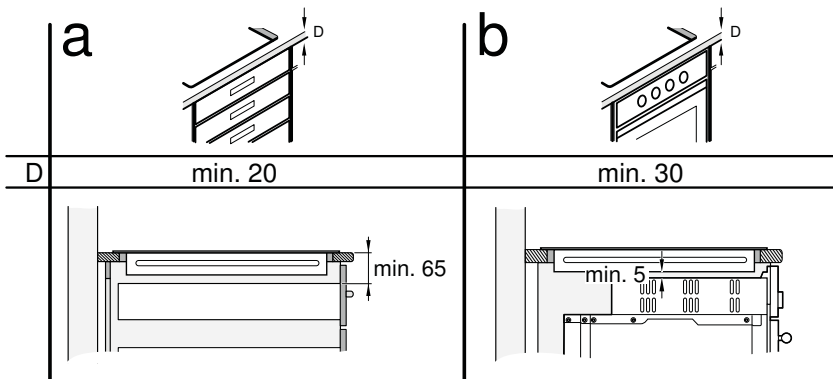

1



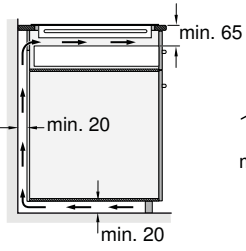
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

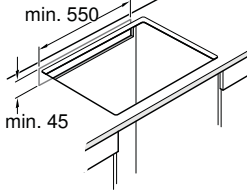
2



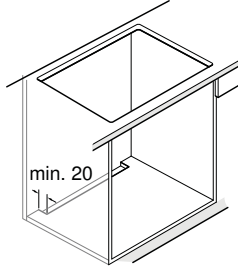
3a



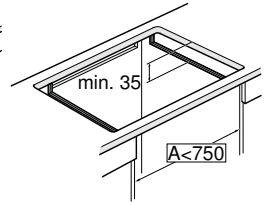
3b



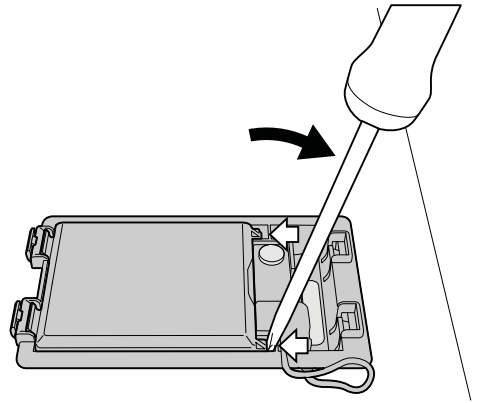
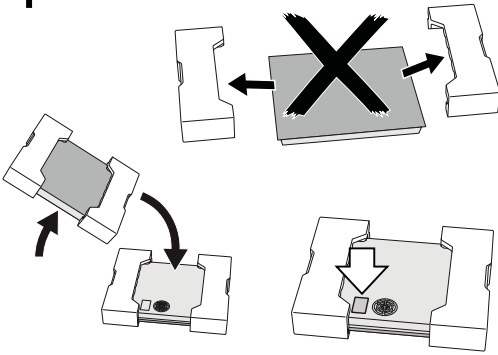
3c



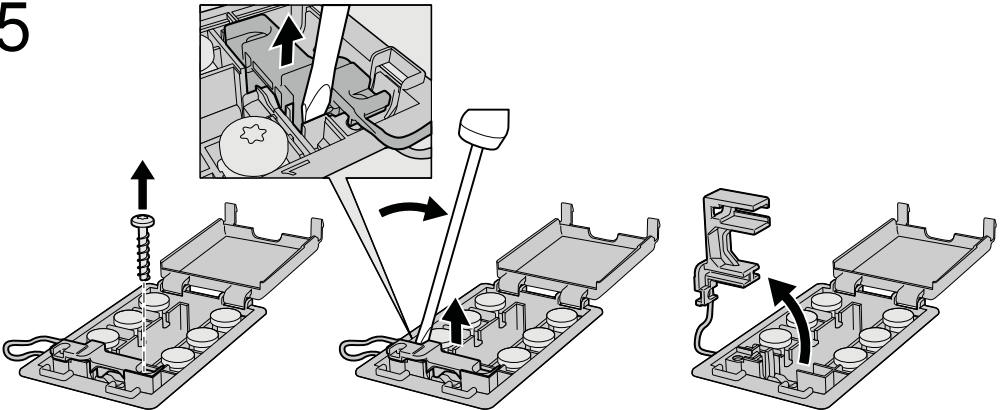
3d



4

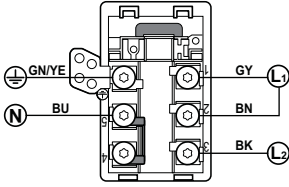


5

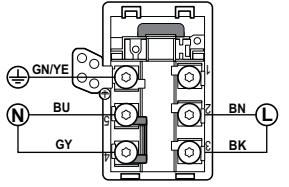


# 6

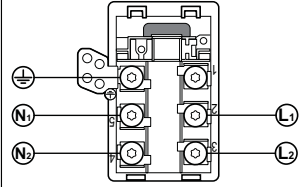
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N ~

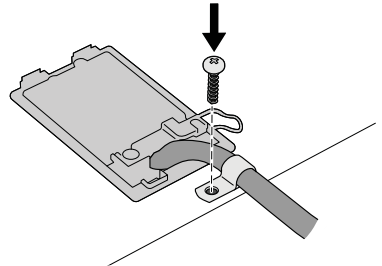
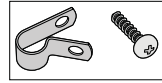
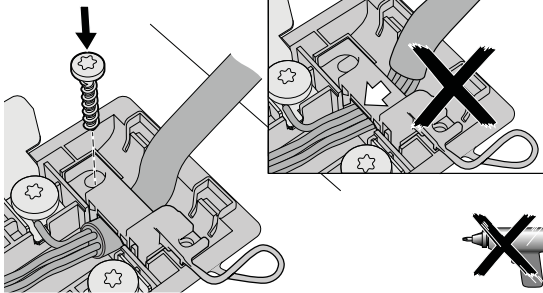


220-240V/380-415V 2L/2N~

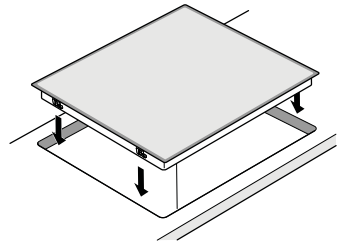
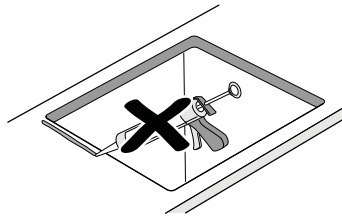
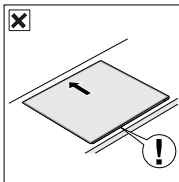
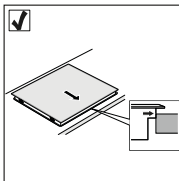


# 7a

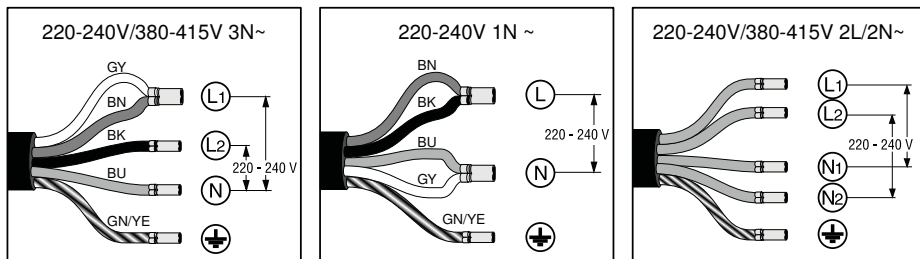
# 7b



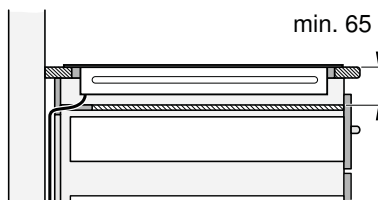
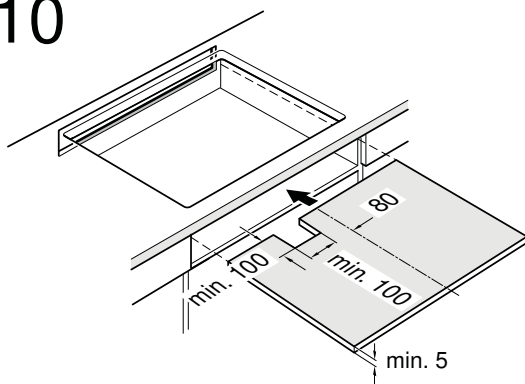
# 8



9



10



sk

### Dôležité upozornenie

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

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 pripojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov o inštalácii.

**Typy pripojenia:** Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou pripojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybnéj elektrickej inštalácie.

**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 dostatočnú 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:** Zaoštarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

### Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

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

### Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priečinok: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

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

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

### Ventilácia, obrázok 3

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

Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. Preto 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)**.
- V prípade, že nábytok vnútri nie je širší ako 750 mm, urobte výrezy na postranných stenách **(obrázok 3d)**.

### Upozornenia

- Keď je spotrebič zabudovaný vo varnom ostrove alebo na inom mieste, ktoré tu nie je opísané, zabezpečte primerané odvetrávanie varného panela.
- Dolný sokel neuzavrite hermeticky.

### Montáž spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9

**Upozornenie:** Počas zabudovania varnej dosky používajte 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 nepoškabal.
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: hnedá  
BU: modrá  
GN/YE: žltá a zelená  
BK: čierna  
GY: sivá

### Upozornenia

- Keď je pripojenie uskotočnené podľa schémy zapojenie 2L/2N~, usporiadanie mostíkov sa musí zmeniť podľa schémy.
  - Dávajte pozor na to, aby po pripojení káblov boli skrutky na pripojovacej zásuvke utiahnuté.
5. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky **(obrázok 7a)**.
  6. Zavrite vrchnák prípojnej krabice.  
**Upozornenie:** Kábel umiestnite v stredovej oblasti pripojovacej zásuvky, aby sa uláhčilo uzavretie.
  7. Keď sa sieťový kábel prekrýva so zásuvkou, kábel upevnite priloženými káblovými páskami na dolnú stranu varného panela **(obrázok 7b)**.

**Upozornenie:** Pokiaľ potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

### Vloženie varnej dosky, obrázok 8

Nastavte varnú dosku na prednej strane výklenku a usaďte ju.

- Nepriškrípnete sieťový pripojovací kábel a nevedzte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.
- U dláždených pracovných plôch: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

### Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

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

BN: hnedá  
BU: modrá  
GN/YE: žltá a zelená  
BK: čierna  
GY: sivá

- V závislosti od druhu pripojenia sa musí prípadne zmeniť výrobné usporiadanie svoriek. Na to sa musia svorky prípadne skrátiť a odstrániť izolácia na použitie svorky, ktorá spája dva káble.

**Upozornenie:** S kontrolujte, či je spotrebič pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400**, **E05 13** alebo **E**, nie je správne zapojený.

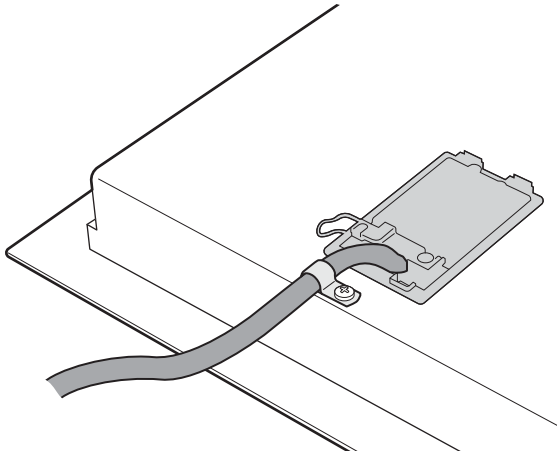
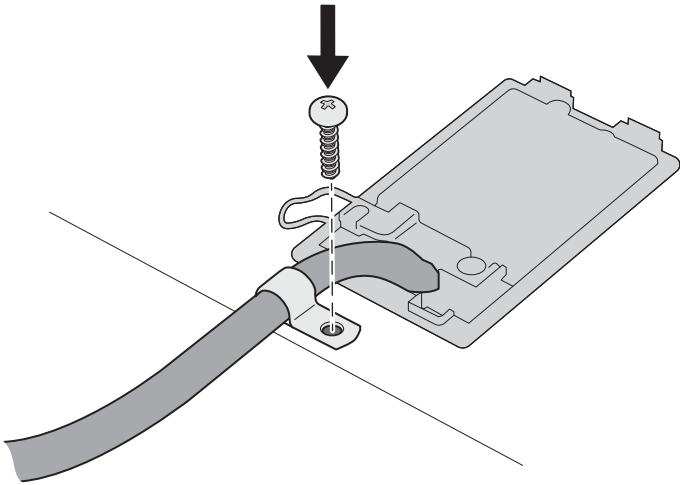
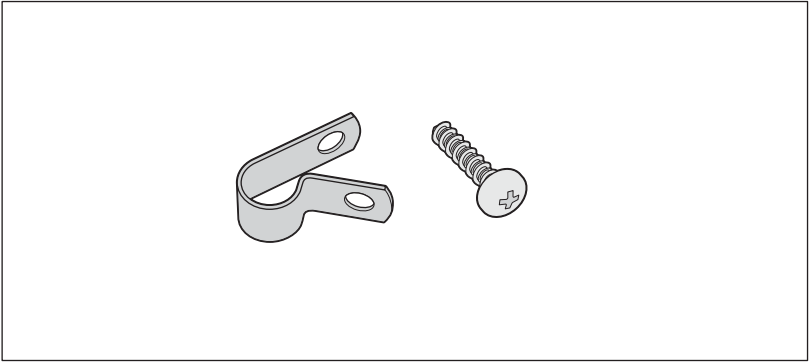
Odpojte spotrebič od elektrického napájania a skontrolujte pripojenie káblov.

### Demontáž spotrebiča

Spotrebič vypojte z elektrickej siete.  
Zdola zatlačte na varnú dosku a vyberte ju.

### Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vyňať spotrebič páčením zhora.





Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Identifikácia modelu		PVS851FB1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/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	∅	43,9 x 21	cm
pravá zadná	∅	28	cm
pravá predná	∅	14,5	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		180,0	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		173,3	Wh/kg

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotřebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

### Zápisy o uskutočnených opravách:

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

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

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

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

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

### **Príjem opráv:**

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

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

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

### **Zákaznícke poradenstvo:**

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

