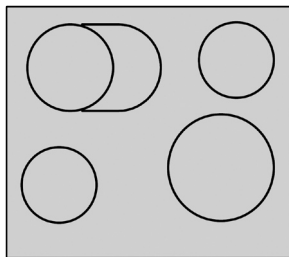


Návod k použití

PIE 675N14E



Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Bezpečnostní pokyny	4
Příčiny poškození	7
Tipy k šetření energie	8
Ochrana životního prostředí	8
Indukční vaření	9
Výhody indukčního vaření	9
Vhodné varné nádoby	10
Seznámení se spotřebičem	12
Ovládací panel	12
Varné zóny	13
Ukazatel zbytkového tepla	13
Programování varné desky	14
Zapnutí a vypnutí varné desky	14
Nastavení varné zóny	14
Tabulka pro vaření	16
Dětská pojistka	18
Aktivace a deaktivace přídavné dětské pojistky	18
Aktivace a deaktivace trvalé dětské pojistky	18
Funkce Powerboost	19
Omezení použití funkce Powerboost	19
Takto se funkce aktivuje	20
Takto se funkce deaktivuje	20
Funkce časovače	20
Automatické vypnutí varné zóny	20
Kuchyňský budík	22
Blokování při čištění	23
Omezení doby provozu	24
Základní nastavení	24
Základní nastavení	26
Ošetřování a čištění	27
Varná deska	27
Rám varné desky	28
Odstraňování provozních závad	28
Běžné zvuky během používání	29
Zákaznický servis	30

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě přečtěte. Pouze tak bude spotřebič správně použit.

Návod k použití a montáži dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáte jiné osobě, přiložte i dokumentaci ke spotřebiči.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud spotřebič při přepravě utrpěl škody, nepřipojujte jej, kontaktujte telefonicky servisní službu a škody písemně zaznamenejte, jinak ztrácíte nárok na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
Varná deska se smí používat pouze k přípravě potravin.

Bezpečná obsluha

Kvůli bezpečnosti manipulace se spotřebičem by dospělí ani děti, kteří kvůli

- tělesnému, smyslovému nebo psychickému postižení,
- nedostatečným zkušenostem nebo znalostem

nejdou k obsluze tohoto spotřebiče způsobilí, nikdy neměli být při manipulaci se spotřebičem ponecháni bez dozoru zodpovědného dospělého jedince.

Je třeba dohlédnout na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

Přepálený olej, máslo nebo rostlinný tuk

Přepálený olej nebo máslo (rostlinný tuk) se snadno vznítí. Nebezpečí požáru!

Na přípravu potravin na oleji nebo másle stále dozírejte. Pokud se olej nebo máslo vznítí, nikdy nehaste oheň vodou. Plameny rychle uduste pokličkou nebo talířem tak, že přikryjete varnou nádobu. Vypněte varnou desku.

Příprava potravin ve vodní lázni	<p>Ve vodní lázni lze připravovat potraviny v nádobě, která je postavena do většího hrnce s vodou. Takto se potraviny mírně a rovnoměrně zahřívají a vaří se působením horké vody, a ne přímo žářem varné zóny.</p> <p>Při vaření ve vodní lázni by se konzervy, skleněné ani jiné nádoby neměly stavět přímo na dno hrnce s vodou, aby se zabránilo prasknutí skla varné desky nebo nádoby, protože se varná deska může přehřát.</p>
Horká varná deska	<p>Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón. Zásadně zabraňte přístupu dětí ke spotřebiči.</p> <p>Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.</p> <p>Nebezpečí požáru! Nikdy nestavte hořlavé předměty na varnou desku.</p> <p>Nebezpečí požáru! Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nikdy do zásuvky neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.</p>
Mokrý dno hrnce a varné zóny	<p>Nebezpečí poranění!</p> <p>Pokud se mezi dno hrnce a varnou zónu dostane tekutina, může vzniknout stlačená pára. Jejím působením může být hrnec nečekaně vržen do výše. Varnou desku a dna hrnců udržujte stále suché.</p>
Praskliny v varné desce	<p>Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!</p> <p>Odpojte spotřebič od elektrického napájení, pokud je varná deska porouchaná nebo prasklá.</p> <p>Uvědomte servisní službu.</p>
Varná deska se zahřívá, ale ukazatel nefunguje	<p>Nebezpečí popálení!</p> <p>Vypněte varnou desku, pokud ukazatel nefunguje.</p> <p>Uvědomte servisní službu.</p>
Neodkládejte žádné kovové předměty na indukční desku.	<p>Nebezpečí popálení!</p> <p>Nenechte na varné desce ležet nože, vidličky, lžíce, pokličky nebo jiné kovové předměty, které se mohou velmi rychle ohřát.</p>

Chladicí ventilátor

Tato varná deska je na spodní straně vybavena chladicím ventilátorem.

Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nesmí být v zásuvce uloženy žádné předměty nebo papír, protože by mohlo dojít k jejich nasátí a tím k poškození ventilátoru nebo nepříznivému ovlivnění funkce chlazení.

Pozor! Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru by měla být vzdálenost minimálně 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Spotřebič smí opravovat výhradně odborník ze servisní služby.

Napájecí kabel

Každý zásah do spotřebiče, a to i výměnu nebo upevnění napájecího kabelu, musí provádět servisní služba.

Napájecí kabely elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Izolace kabelu a varná deska by se mohly poškodit.



Tento přístroj je v souladu se směrnicí o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě.

Přesto by se osoby s **kardiostimulátorem** neměly k tomuto spotřebiči přibližovat.

Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v souladu s platnou směrnicí o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou žádné interference, které ohrozí jeho správný provoz. Poruchy mohou nastat i u jiných přístrojů, jako např. naslouchadel.

Vypnutí varné desky

Po každém použití vždy varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky, protože na ní nejsou již žádné varné nádoby.

Příčiny poškození

Dno hrnců a pánví	Hrubé dno hrnce a pánve může varnou desku poškrábat. Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami. Mohlo by dojít k poškození.
Horké pánve a hrnce	Nikdy neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací panel, na oblast ukazatelů a na rám varné desky.
Sůl, cukr a písek	Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odstavnou plochu.
Tvrdé a špičaté předměty	Pokud tvrdé nebo špičaté předměty spadnou na varnou desku, může dojít k jejímu poškození.
Vzkypělé potraviny	Cukr a podobné potraviny mohou varnou desku poškodit. Zbytky těchto potravin ihned odstraňte škrabkou na sklo.
Nevhodné čisticí prostředky	Kovové zbarvení se objevuje v důsledku použití nevhodných čisticích prostředků a oděru dnem hrnců.
Plast a fólie	Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých varných zónách taví.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadů



Vybalte spotřebič a balení ekologicky zlikvidujte.

Tento spotřebič je v souladu se směrnicí WEEE 2002/96 ES. Tato směrnice rámcově upravuje likvidaci a recyklaci vysloužilých elektrických a elektronických spotřebičů v Evropě.

Tipy k šetření energie

- Používejte varné nádoby se silným, rovným dnem. Při nerovnosti dna se spotřebovává více energie. Položte na dno varné nádoby pravítko. Pokud nikde není mezera, je dno nádoby rovné.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Mějte na paměti: Výrobce může případně uvádět horní průměr hrnce. Ten bývá zpravidla větší než průměr dna hrnce. Pokud se průměr hrnce a velikost varné zóny neshodují, použijte radši větší hrnec na menší varnou zónu, jinak přijde polovina energie vniveč.
- Používejte velikosti hrnců přiměřené množství potravin. Velký, zpoza naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Stavte varné nádoby vždy do středu varné zóny a přikryjte je vždy vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky spotřebujete čtyřikrát více energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tak ušetříte energii. Kromě toho se v zelenině uchovávají vitamíny a minerální látky.
- Při vaření guláše nebo tekutých pokrmů, polévek, omáček nebo nápojů se obsah hrnce může nepozorovaně rychle ohřát a vzkypět nebo vystříknout. Z tohoto důvodu se doporučuje postupné ohřívání při vhodném varném stupni a za stálého míchání.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob zahřívání potravin, při kterém teplo vzniká přímo ve varné nádobě. To přináší některé výhody:

- **Úspora času při vaření a pečení**, protože se potraviny ohřívají přímo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Snadnější ošetřování a čištění**, protože vzkypělé potraviny se tak rychle nevznítí.
- **Kontrolovaný přívod tepla a více bezpečnosti**. Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po příslušném ovládacím povelu. Indukční varná zóna přeruší přenos energie, jakmile je varná nádoba sňata, a i bez předchozího vypnutí varné zóny.

Vhodné varné nádoby

Ferromagnetické varné nádoby

Pro indukční vaření je vhodné pouze feromagnetické varné nádoby, například:

- smaltované ocelové nádoby
- litinové nádoby
- speciální indukční nádoby z nerezové oceli.

Speciální indukční varné nádoby

Existují speciální varné nádoby pro indukční vaření, jejichž dno není zcela magnetické. Dbejte na jejich průměr, protože ten může ovlivnit jak rozpoznání varné nádoby, tak také výsledek vaření.

Zkouška varného nádoby pomocí magnetu

Pro zjištění, zda je varné nádoby vhodné, zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci normální varné nádoby označují jako vhodné pro indukční vaření.

Nevhodné varné nádoby

Nikdy nepoužívejte nádoby:

- z běžné nerezové oceli
- skleněné
- keramické
- měděné
- hliníkové

Charakter dna varné nádoby

Charakter dna hrnců a pánví může ovlivnit výsledek vaření. Hrnce a pánve z materiálu, který příznivě ovlivňuje přenos tepla, např. nádoby se sendvičovým dnem z nerezové oceli, rozvádějí teplo rovnoměrně a šetří čas i energii.

Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

Poloha varné zóny na ukazatelích varné desky začne blikat, pokud není na varné zóně postaveno žádné varné nádobí, pokud je varné nádobí z nevhodného materiálu nebo nemá vhodnou velikost. Použijte vhodnou nádobu, pak blikání přestane. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby nebo varné nádobí s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné varné nádoby nebo varné nádobí s tenkým dnem. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, ale prázdné varné nádoby se mohou zahřát tak rychle, že vypínací automatika nebude moci včas reagovat a varná nádoba dosáhne velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se dokonce mohlo roztavit a sklokeramický povrch varné desky by se mohl poškodit. V takovém případě se varné nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud varná zóna po vychladnutí nefunguje, telefonicky kontaktujte servisní službu.

Rozpoznání hrnce

Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce stanovenou spodní hranici, která závisí také na materiálu použitého hrnce. Proto byste vždy měli použít tu varnou zónu, která průměru hrnce odpovídá nejlépe.

Dvoukruhové nebo vícekruhové varné zóny

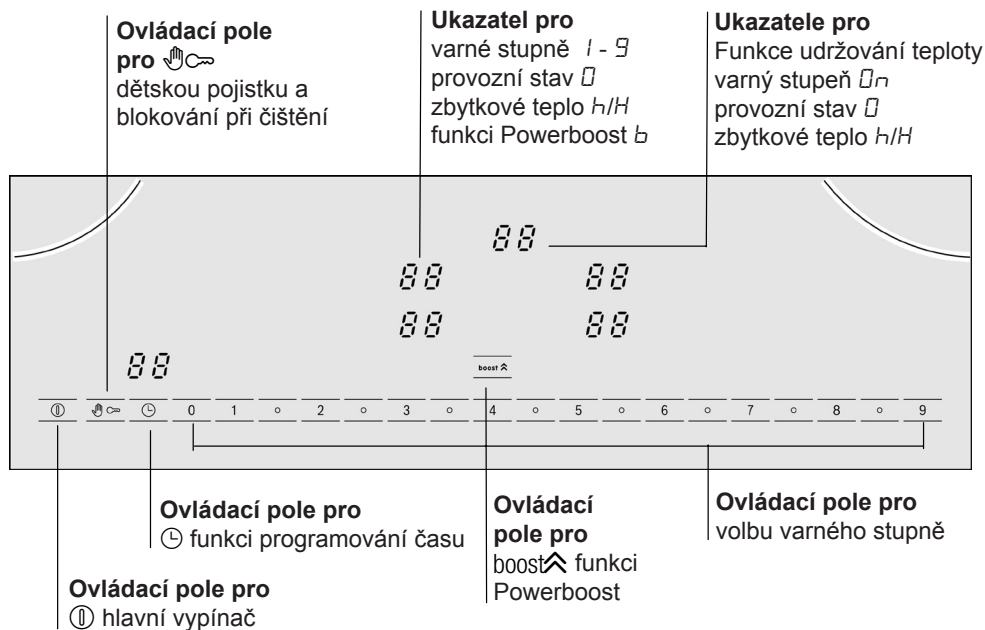
Tyto varné zóny mohou rozpoznat hrnce různých velikostí. V závislosti na materiálu a vlastnostech varné nádoby se varná zóna automaticky nádobě přizpůsobí tím, že se zapne pouze jeden okruh nebo všechny okruhy, které přenesou vhodné množství energie pro dobrý výsledek vaření.

Seznámení se spotřebičem

Tento návod k montáži se vztahuje na různé varné desky

Na straně 2 naleznete přehled modelů.

Ovládací panel



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
○ Jednookruhová varná zóna	Použijte varnou nádobu vhodné velikosti.
⓪ Pečicí zóna	Tato zóna se automaticky zapne při použití varné nádoby, jejíž dno se shoduje s velikostí vnější zóny.

Používejte jen ty varné nádoby, které jsou vhodné k indukčnímu vaření, viz oddíl „Vhodné varné nádoby“.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je pro každou zónu vybavena jedním ukazatelem zbytkového tepla, který upozorňuje na dosud teplé varné zóny. Varných zón, na něž ukazatel upozorňuje, se nedotýkejte.

I když je již varná deska vypnutá, ukazatel *h/H* svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

Pokud sejmete varnou nádobu z varné zóny ještě před jejím vypnutím, objevuje se střídavě ukazatel *h/H* a nastavený varný stupeň.

Programování varné desky

Tato kapitola Vás seznámí s nastavením Vaší varné desky. V tabulce naleznete varné výkony a doby varu pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Zapnutí

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.

Dotkněte se symbolu ①.
Zazní akustický signál.
Rozsvítí se ukazatel __ nad symbolem ① a ukazatel ○ pro všechny varné zóny se zapne.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu ①.
Ukazatele __ a ○ se vypnou.
Varná deska je vypnutá.
Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

Varná deska se automaticky vypne, když se po určité době nepoužívá žádná varná zóna.

Pokud je varná deska dosud horká, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Nastavení varné zóny



Zvolte požadovaný varný stupeň pomocí symbolů 1 až 9.

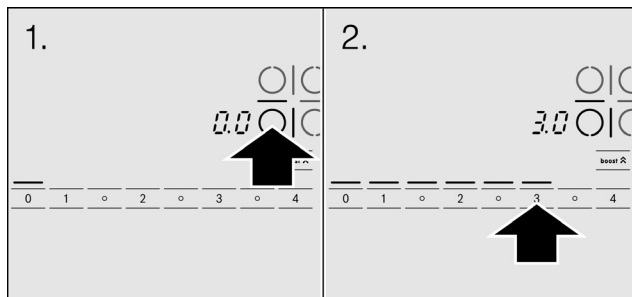
Varný stupeň 1 = minimální výkon
Varný stupeň 9 = maximální výkon


Každý varný stupeň má ještě mezistupeň.
Ten je znázorněn číslicí .5 (např. 1.5).

Volba varného stupně:

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  příslušné varné zóny.
Objeví se ukazatel .
2. Poté se dotkněte symbolu požadovaného varného stupně.




3. Změna varného stupně: Zvolte jednu varnou zónu a poté se dotkněte symbolu požadovaného varného stupně.
Pro volbu mezistupně se dotkněte symbolu , který je umístěn mezi symboly pro příslušné varné stupně.

Upozornění:

Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná varná nádoba, ukazatel zvoleného varného stupně bliká. Po určité době se varná zóna vypne.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte symbolu varného stupně .

Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce jsou uvedeny některé příklady.

Doba vaření se řídí druhem, hmotností a kvalitou potravin.
Proto se mohou vyskytnout odchylky.

	Varný stupeň	Doby vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med, želatina	1 - 2 1 - 2	- -
Ohřívání a udržování tepla		
Řidší pokrmy (např. čočka)	1 - 2	-
Mléko**	1 - 2	-
Párky ohřívané ve vodě**	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé vaření		
Bramborové knedlíky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatní omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojnásobném množství vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Rýžová kaše	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Nudle	6 - 7*	6 - 10 min.
Řidší pokrmy, polévky	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mražená	3 - 4	7 - 20 min.
Řidší pokrmy v tlakovém hrnci	4 - 5	-
Dušení		
Závitky	4 - 5	50 - 60 min.
Dušené maso vcelku	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Smažení		
Filé, normální nebo obalované	6 - 7	6 - 10 min.
Zmrazené filé	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety, normální nebo obalované	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsíčka (tloušťka 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Zmrazená kuřecí prsíčka	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybí filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Zmrazená obalovaná ryba, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Zmrazená jídla, např. minutky	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	postupné fritování
Omelety	3 - 4	postupné fritování
Sázená vejce	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování (150 g - 200 g porce ve 1-2 l oleje)		
Zmrazená jídla, např. hranolky, kuřecí nuggety	8 - 9	fritování jedné porce po druhé
Zmrazené krokety	7 - 8	
Masové kuličky	7 - 8	
Maso, např. kousky kuřete	6 - 7	
Ryby, obalované nebo v pivním těstíčku	6 - 7	
Zelenina a houby, obalované nebo v pivním těstíčku, např. žampiony	6 - 7	
Cukrovinky, např. větrníky, ovoce v listovém těstu	4 - 5	
* pomalé vaření bez pokličky		
** bez pokličky		

Dětská pojistka




Varnou desku lze zajistit proti nežádoucímu používání tak, aby varné zóny nemohly zapnout děti.

Aktivace a deaktivace přídavné dětské pojistky

Zapnutí

Varnou desku lze v konkrétních případech zablokovat, např. pokud přijdou na návštěvu malé děti.




Varná deska musí být vypnutá.

Dotkněte se symbolu  , až zazní akustický signál a rozsvítí se ukazatel .

Přídavná dětská pojistka je aktivována.

Po určité době ukazatel  zhasne.


Vypnutí

Dotkněte se symbolu  , až zazní akustický signál a ukazatel  zhasne.

Přídavná dětská pojistka je deaktivována.

Nyní lze varnou desku zapnout.

Pozor!

Dětskou pojistku lze bezděčně aktivovat nebo deaktivovat, např. rozlítím vody při čištění vzkypělých potravin, předměty, které leží na symbolu .




Aktivace a deaktivace trvalé dětské pojistky

Pomocí této funkce zůstane dětská pojistka trvale aktivována, pokud je varná deska vypnuta.

Aktivace a deaktivace trvalé dětské pojistky

Viz část „Základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

Dotkněte se symbolu  , až zazní akustický signál a ukazatel  se vypne.

Trvalá dětská pojistka je deaktivována.

Varnou desku lze nyní zapnout.

Funkce Powerboost

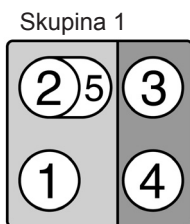
Pomocí této funkce se vaše pokrmu ohřejí ještě rychleji než při varném stupni 5.

Funkce Powerboost krátkodobě zvyšuje maximální výkon zvolené varné zóny.

Omezení použití funkce Powerboost

Tato funkce je dostupná u všech varných zón. Funkci Powerboost lze aktivovat vždy tehdy, když druhá varná zóna ve stejné skupině není v provozu (viz obrázek). Pokud tuto funkci chcete aktivovat např. u pečicí zóny (2 a 5), musí být varná zóna 1 vypnutá. Pokud druhá varná zóna není vypnutá, bliká na ukazateli varné zóny střídavě písmeno *b* a varný stupeň 5. Poté se zobrazená hodnota vrátí na varný stupeň 5, funkce Powerboost nebyla aktivována.


Totéž platí pro varné zóny 3 a 4.



Skupina 2


Takto se funkce aktivuje

Postupujte podle následujícího návodu:

1. Zvolte jednu varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **boost** .
Na displeji se zobrazí písmeno *b*. Funkce byla aktivována.

Takto se funkce deaktivuje

Postupujte podle následujícího návodu:

1. Zvolte jednu varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **boost** .
Písmeno *b* se už nezobrazuje a varná zóna se přepne zpět na varný stupeň \mathcal{I} .
Funkce je nyní deaktivována.



Za určitých okolností se funkce Powerboost automaticky vypne kvůli ochraně elektronických komponent uvnitř varné desky před poškozením.

Funkce časovače

Tuto funkci lze využívat dvěma různými způsoby:

- pro automatické vypnutí některé varné zóny
- jako kuchyňskou minutku

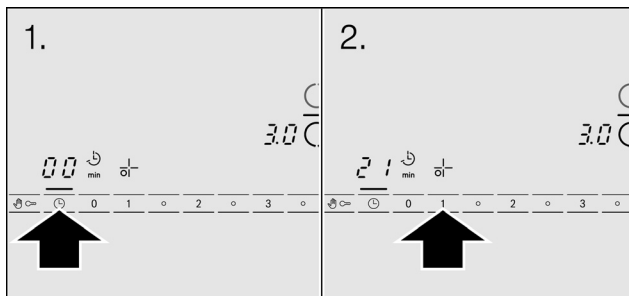
Automatické vypnutí varné zóny

Zadejte dobu pro požadovanou varnou zónu.
Varná zóna se po uplynutí této doby automaticky vypne.

Takto se funkce nastavuje

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň.
Poté se dotkněte symbolu ☹️.
Objeví se ukazatele **00** a **min** a **___**.
2. Nastavte čas pomocí symbolů od 1 do 9.



Po několika sekundách začne čas ubíhat.

Po uplynutí této doby

Varná zóna se vypne. Zazní akustický signál.
U varné zóny se zobrazí 0.0 a na ukazateli funkce programování času se zobrazí 00.
Při dotyku symbolu ☹️ se ukazatele a signální tón deaktivují.

Změna nastavení času

Zvolte varnou zónu a poté se dvakrát dotkněte symbolu ☹️.
Ukazatele **min**, **___** a ☹️ zhasnou.

Nastavte znovu dobu vaření pomocí symbolů od 1 do 9.

Deaktivace vypínací automatiky před uplynutím nastavené doby

Zvolte varnou zónu a poté se dvakrát dotkněte symbolu ☹️.
Ukazatele **min**, **___** a ☹️ zhasnou.
Poté se dotkněte symbolu **0**, až se objeví ukazatel **00**.

Tipy a upozornění

Nastavení doby vaření kratší než 10 minut vždy začínejte dotykem symbolu 0, než zadáte požadovanou hodnotu. Při volbě varné zóny se objeví zbývající doba vaření. Doby vaření lze nastavit až na 99 minut. Po přerušení přívodu elektrického proudu již není funkce časového programování aktivní.

Kuchyňský budík

Kuchyňský budík umožňuje naprogramování doby vaření až na 99 minut. Toto nastavení je na ostatních nastaveních nezávislé.

Takto se funkce nastavuje

1. Dotkněte se symbolu ☹️.
Na ukazateli funkce programování času se objeví **00**. Rozsvítí se ukazatele **___**, **min** a 🔔.
2. Požadovanou dobu nastavte pomocí symbolů od **1** do **9**.
Po několika sekundách zhasne ukazatel **___** a nastavená doba začne ubíhat.

Po uplynutí této doby

Zazní signál. Na ukazateli funkce programování času se objeví hodnoty **00** a 🔔. Dotkněte se symbolu ☹️, až se ukazatele a akustický signál deaktivují.



Změna nastavení času

Dotkněte se symbolu ☹️.
Rozsvítí se ukazatele **___** a 🔔.
Upravte nastavení doby pomocí symbolů od **1** do **9**.

Vypnutí kuchyňského budíku

Dotkněte se symbolu ☹️.
Rozsvítí se ukazatele **___** a 🔔.
Poté se dotkněte symbolu **0**, až se objeví ukazatel funkce programování času **00**.
Ukazatel 🔔 zhasne.

Tipy a upozornění

Pokud není nastavenou dobu vidět, dotkněte se několikrát symbolu , až se na ukazateli funkce programování času rozsvítí .

Nastavení doby vaření kratší než 10 minut vždy začínejte dotykem symbolu **0**, než zadáte požadovanou hodnotu.


Po přerušení přívodu elektrického proudu je kuchyňský budík deaktivován.

Vypínací automatika varných zón i kuchyňský budík mohou být v provozu zároveň.

Blokování při čištění

Pokud ovládací panel čistíte a varná deska je zapnutá, může dojít ke změně nastavení.


Aby se tomu zabránilo, je varná deska vybavena funkcí blokování při čištění.

Dotkněte se symbolu . Ovládací panel bude asi na 35 sekund zablokován.

Nyní lze povrch ovládacího panelu čistit, aniž by hrozilo, že dojde ke změně nastavení.

Po uplynutí této doby zazní akustický signál a za několik sekund poté se tato funkce vypne. Blokování ovládacího panelu je deaktivováno.

Upozornění

Blokování nepůsobí na symbol  ani na hlavní vypínač. Funkci blokování při čištění lze kdykoli deaktivovat a varnou desku kdykoli vypnout.

Omezení doby provozu

Pokud je varná zóna delší dobu v provozu a nejsou provedeny žádné změny jejího nastavení, aktivuje se omezení doby provozu.

Varná zóna nadále nehřeje.
Na ukazateli varné zóny střídavě bliká *F*, *B* a na ukazateli zbytkového tepla *H/h*.

Při stisknutí některého symbolu ukazatel zhasne. Nyní lze varnou zónu znovu nastavit.

Aktivace automatického omezení doby provozu se řídí podle zvoleného varného stupně (1 až 10 hodin).

Základní nastavení

Varná deska má určitá základní nastavení. Některá z těchto nastavení lze měnit.


<i>c</i> <i>l</i>	Trvalá dětská pojistka Při vypnutí se varná deska automaticky zablokuje.	<input type="checkbox"/> Dětská pojistka deaktivována* <i>l</i> Dětská pojistka aktivní
<i>c</i> <i>z</i>	Vypnutí akustického signálu Krátký akustický signál, který potvrzuje, že došlo k dotyku symbolu, nebo dlouhý akustický signál, který upozorňuje na to, že se spotřebičem se nesprávně manipulovalo.	<input type="checkbox"/> Většina signálů deaktivovány <i>l</i> Některé signály deaktivovány <input checked="" type="checkbox"/> Všechny signály aktivní*

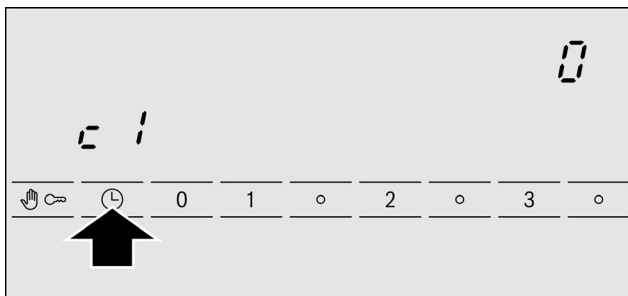
⌘5	Vypínací automatika varné zóny Varná zóna se automaticky vždy vypne po uplynutí nastavené doby.	⌘ Vypínací automatika deaktivována* minuta = minimální doba 99 minut = maximální doba
⌘6	Délka trvání akustického signálu funkce programování času Akustický signál, který upozorňuje, že doba na kuchyňském budíku uplynula nebo že některá varná zóna se automaticky vypne.	10 sekund ⌘ 30 sekund 3 1 minuta
⌘7	Funkce powerManagement Omezuje celkový výkon varné desky K dispozici je 18 různých stupňů výkonu. Při zvýšení stupně výkonu se výkon varné desky zvýší o 500 W.	= minimální výkon 1000 W - 9 = od 1500 do 9000 W 9. = maximální výkon 9500 W
⌘9	Volba varné zóny Jako základní nastavení je vždy zvolena naposled naprogramovaná varná zóna. To lze měnit. Varná zóna zůstane zvolena jen 5 sekund.	⌘ Základní nastavení* Omezení na 5 sekund
⌘0	Návrat k základnímu nastavení varné desky Vynuluje všechny provedené změny	⌘ Osobní nastavení Zpět k základnímu nastavení*

* Základní nastavení


Základní nastavení

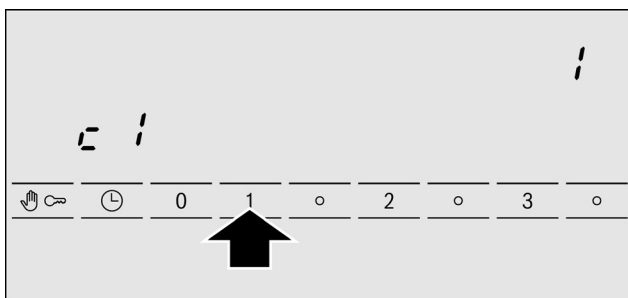
Postupujte podle následujícího návodu:


1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Dotkněte se během následujících 10 sekund symbolu , až zazní akustický signál a na ukazateli vpravo se rozsvítí *c |* (viz vyobrazení).



Volba požadovaného základního nastavení

3. Dotkněte se symbolu , až se na ukazateli zobrazí požadovaná funkce.
4. Poté symboly od 0 do 9 zvolte požadovanou hodnotu. Nová hodnota se zobrazí na ukazateli funkce programování času.



5. Znovu stiskněte symbol , nejméně na 4 sekundy, až zazní akustický signál. Nová nastavení byla korektně uložena.

Ošetřování a čištění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole napomáhají k optimálnímu čištění a ošetřování varné desky.

Varná deska

Čištění

Čistěte varnou desku po každém použití. Tak zabráníte tomu, aby se ulpívající zbytky potravin k varné desce připálily.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varnou desku. Řiďte se pokyny uvedenými na příslušném balení.

Nikdy nepoužívejte:

- abrazivní látky
- agresivní čisticí prostředky, jako např. spreje na čištění trouby a odstraňovače skvrn
- drsné houby
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Ošetřování

Pro ošetřování a ochranu varné desky použijte vhodný čisticí prostředek.
Řiďte se pokyny pro ošetřování na balení.

Rám varné desky

Aby se zabránilo poškození rámu varné desky, řiďte se následujícími pokyny:

- Používejte pouze teplou vodu s trochou mýdla.
- Nikdy nepoužívejte špičaté předměty nebo abrazivní čisticí prostředky
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstraňování provozních závad

Většinou jsou příčinami provozních závad pouhé drobnosti. Než budete kontaktovat servisní službu, řiďte se nejdříve následujícími radami a pokyny.

Ukazatel	Závada	Opatření
Žádný	Přívod proudu byl přerušen.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyl přerušen přívod elektrického proudu.
	Připojení spotřebiče nebylo provedeno podle schématu zapojení.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen podle schématu zapojení.
	Závada v elektronickém systému.	Pokud při předchozích opatřeních nebyla závada odstraněna, kontaktujte servisní službu.
\bar{E} bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
$\bar{E}_r +$ číslo/ $d +$ číslo/ $\bar{E} +$ číslo/	Porucha elektronického systému.	Odpojte varnou desku ze sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte servisní středisko.

Ukazatel	Závada	Opatření
<i>F0/F9</i>	Došlo k interní závadě.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Vyčkejte několik sekund a znovu ji připojte. Pokud ukazatel nezhasne, kontaktujte Servisní služba
<i>F2</i>	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne. Poté se dotkněte některého symbolu na varné desce. Pokud ukazatel nezhasne, kontaktujte Servisní služba
<i>F4</i>	Elektronický systém se přehřál a vypnul všechny varné zóny.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne. Poté se dotkněte některého symbolu na varné desce. Pokud ukazatel nezhasne, kontaktujte Servisní služba
<i>U1</i>	Nesprávné vstupní napětí mimo normální provozní rozmezí	Kontaktujte svého dodavatele elektřiny.
<i>U2/U3</i>	Varná zóna se přehřála a kvůli ochraně varné desky se vypnula	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne a znovu varnou desku zapněte.

Nestavte horké nádoby na ovládací panel.

Běžné zvuky během používání

Indukční technologie spočívá ve vytváření elektromagnetických polí, jejich působením vzniká teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může v závislosti na technologii své výroby vydávat určité zvuky nebo vibrace, které jsou popsány v dalším textu:

Hluboké bručení jako u transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření na vyšší stupeň výkonu. Závisí na množství energie, které se přenáší z varné desky na varnou nádobu. Tento zvuk zmizí nebo zeslábně, pokud se sníží stupeň výkonu.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, pokud je varná nádoba prázdná. Zmizí, pokud se do nádoby nalije voda nebo vloží potraviny.

Praskání	Tento zvuk se vyskytuje u varného nádobí, které je vyrobeno z různých materiálů navrstvených přes sebe. Vzniká tím, že plochy, na nichž se různé materiály stýkají, vibrují. Tento zvuk závisí na varném nádobí. Jeho charakter se může měnit v závislosti na množství a způsobu přípravy pokrmů.
Několik tichých písklavých tónů	Tyto zvuky vznikají především u varného nádobí vyrobeného z různých materiálů navrstvených přes sebe, pokud se toto nádobí používá při nejvyšším stupni výkonu a zároveň na dvou varných zónách. Tyto písklavé tóny zmizí nebo zeslábnou, jakmile se sníží výkon.
Zvuk ventilátoru	Kvůli zaručení funkčnosti elektroniky se varná deska používá při kontrolované teplotě. Proto je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se podle naměřené teploty může spustit na různé stupně výkonu. Chladicí ventilátor se spustí i tehdy, když je již varná deska vypnutá, ale její teplota je stále ještě příliš vysoká. Tyto popsané zvuky běžně patří k indukční technologii a neznamenaají žádnou poruchu.

Zákaznický servis

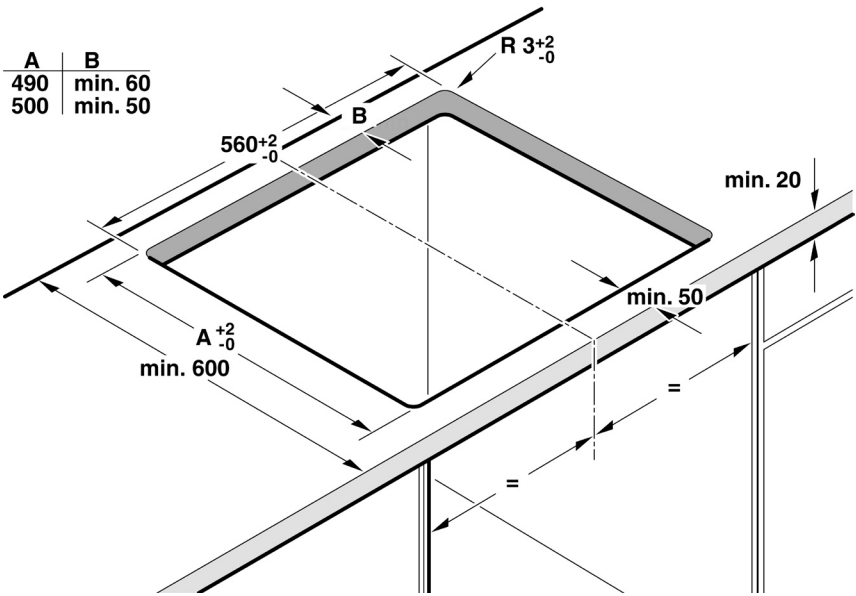
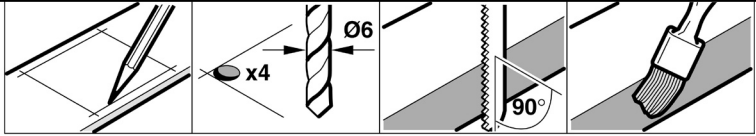
Naše servisní služba je vám kdykoli k dispozici, pokud spotřebič bude potřebovat opravu, pokud budete chtít dokoupit příslušenství a náhradní díly nebo budete mít dotazy, které se týkají našich výrobků nebo služeb. Kontaktní údaje naší servisní služby naleznete v příložené dokumentaci.

Pokud budete kontaktovat naši servisní službu, uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče. Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který je upevněn na spodní straně varné desky, a v příložené dokumentaci.

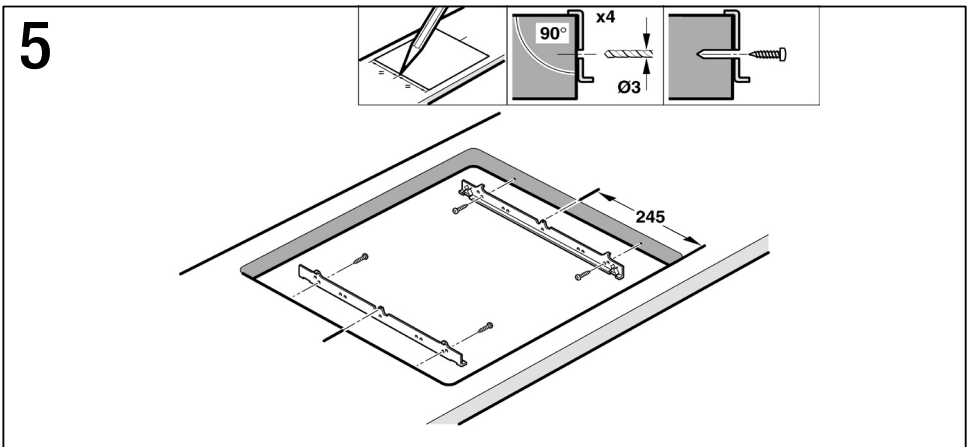
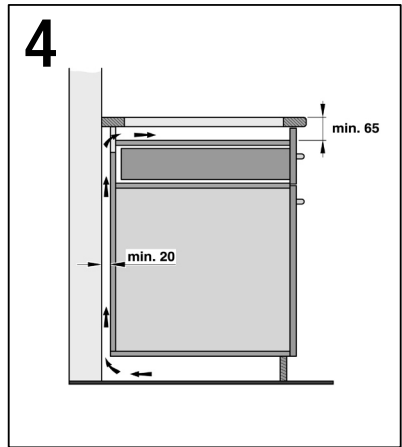
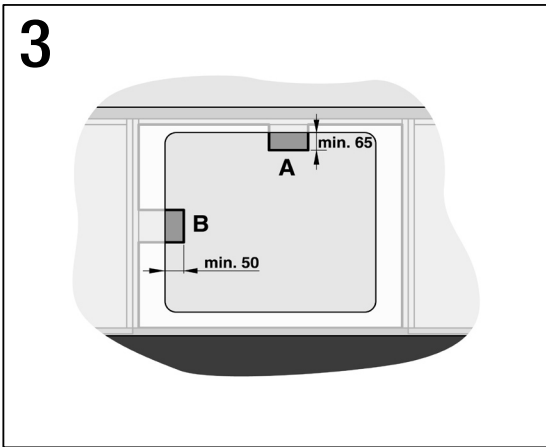
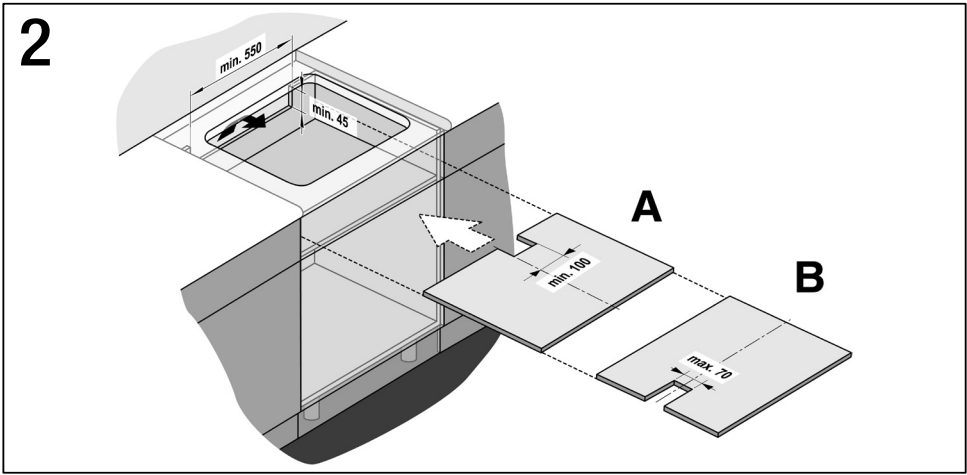
Montážní návod

PIE675N14E

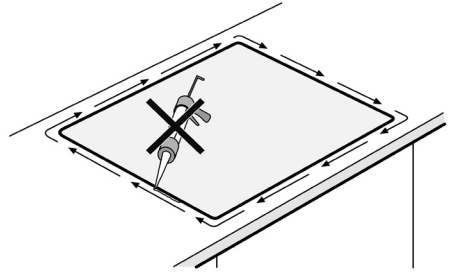
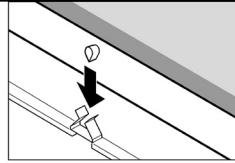
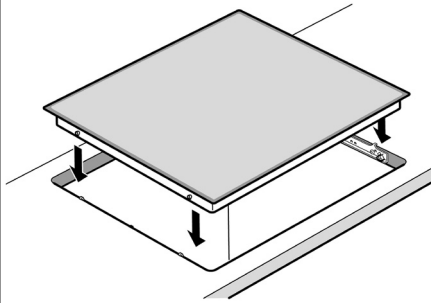
1



2

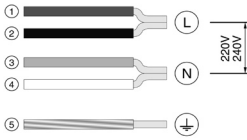


6

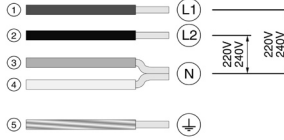


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

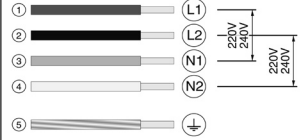


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V 2L/2N~

(NL)



Důležitá upozornění

- Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v dané zóně.
- Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.
- V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.
- Elektrická pojistka pro zařízení typu B nebo C je nezbytně nutná.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba přičlenit vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přírodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo trouby.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad trouby s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, trouba bez odvětrání ani pračka.
- Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.

- Jestliže se jedná o smíšený model varné desky (s indukčními varnými zónami a sálavými varnými zónami) a po její montáži zůstanou pod varnou deskou dostupné části, které by mohly dosáhnout vysokých teplot, je nutné použít oddělovací panel.
- Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je:
 - 680502 u spotřebičů s indukčními varnými zónami.
 - 476610, u smíšených spotřebičů.
- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přírodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku

- Obrázek 1/2/3/4

- **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**
- Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.
- Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.
- Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být:
 - u spotřebičů s indukčními varnými zónami, 40 mm,
 - u smíšených spotřebičů, 70mm.Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200 mm u jedné z obou bočních stěn.

- Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku:
 - 30 mm, pokud je instalována nad troubou
 - 20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.
- Pro odvětrání varné desky je nezbytné:
 - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm.
 - 20mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou.
 - v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.
- Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm. Mějte na paměti následující požadavky:
 - vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.
 - u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).
 - u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B).

Za účelem oddělení zásuvky od plochy, kterou bude cirkulovat vzduch varné desky, je nutné, aby dřevěná deska byla co nejvíce utěsněná. Proto je potřebné, aby velikost desky byla uzpůsobena rozměrům výřezu v nábytku, do kterého bude varná deska nainstalována.

Připevnění upevňovacích lišt s drážkou - Obrázek 5

Upozornění:

U obkládaných pracovních desek používejte spodní otvory pro šrouby. U pracovních desek ze žuly nebo mramoru:

K upevnění šrouby zavrtejte hmoždinky nebo zdířky pro upevňovací šrouby, popř. nalepte lišty s drážkou. K tomu použijte tepelně odolné lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu na kámen.

Nasazení a připojení varné desky

- Obrázek 6

- Napětí viz typový štítek.
- Důležité: Elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení.
- Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.
- Vodič při vestavbě nesevírejte a nevedte přes ostré hrany.
- Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým lepidlem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

Demontáž varné desky

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - Obrázek 7

1. Hnědý
2. Černý
3. Modrý
4. Bílý
5. Žlutozelený

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5

telefon: +420 800 231 231

e-mail: servis@bmksevis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro.aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazeni.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmotcb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bílkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@cmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štěpnici 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED.elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Svermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaclav.federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávková 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@piksevis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hobilíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	mainuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazeni-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladicího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazeni.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela.fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Krnov, Bartulovická 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L., Třída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areál Alpex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschsevis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazení@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvstro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-sevis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazeni.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčícká 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Farahheit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	farahheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most, Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajčívova 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnova 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabriellovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čeminská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		eletroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jamí 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Treflík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	treflik@wo.cz	27713377
CH	Chladicí spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazení@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina. hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jibosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazení_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VÍKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki_servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n. Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@bluetime.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaclada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s.r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec. elektroservis@seznam.cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro

P - plyn

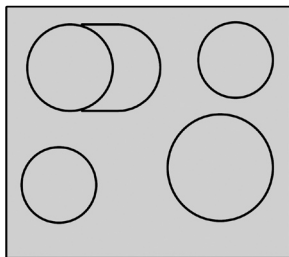
CH - chlazení

K - kávovary

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrevice.cz

Návod na obsluhu

PIE 675N14E



Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-spotrebice.sk.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Bezpečnostné pokyny	4
Príčiny poškodení	7
Ochrana životného prostredia.....	8
Tipy k úspore energie	8
Indukčné varenie	9
Výhody indukčného varenia.....	9
Vhodné varné nádoby.....	10
Zoznámenie sa so spotrebičom	12
Ovládací panel	12
Varné zóny.....	13
Ukazovateľ zvyškového tepla	13
Programovanie varného panelu.....	14
Zapnutie a vypnutie varného panelu	14
Nastavenie varnej zóny	14
Tabuľka pre varenie	16
Detská poistka	18
Aktivácia a deaktivácia prídavnej detskej poistky	18
Aktivácia a deaktivácia trvalej detskej poistky	18
Funkcia Powerboost	19
Obmedzenie použitia funkcie Powerboost.....	19
Takto sa funkcia aktivuje.....	20
Takto sa funkcia deaktivuje.....	20
Funkcia časovača.....	20
Automatické vypnutie varnej zóny	20
Kuchynský budík.....	22
Blokovanie pri čistení	23
Obmedzenie doby prevádzky.....	24
Základné nastavenia	24
Základné nastavenie.....	26
Ošetrovanie a čistenie	27
Varný panel.....	27
Rám varného panelu	28
Odstraňovanie prevádzkových porúch	28
Bežné zvuky počas používania	29
Zákaznícky servis	30

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne prečítajte. Len tak bude spotrebič správne použitý.

Návod na obsluhu a na montáž dobre uschovajte. Ak spotrebič odovzdáte inej osobe, priložte aj dokumentáciu k spotrebiču.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak spotrebič pri preprave utrpel škody, nepripájajte ho, kontaktujte telefonicky servisné stredisko a škody písomne zaznamenajte, v opačnom prípade strácate nárok na odškodnenie.

Bezpečnostné pokyny

Bezpečná obsluha

Spotrebič je určený len pre domáce použitie. Varný panel sa môže používať len na prípravu potravín.

Kvôli bezpečnosti manipulácie so spotrebičom by dospelí ani deti, ktoré kvôli

- telesnému, zmyslovému alebo psychickému postihu,
- nedostatočným skúsenostiam alebo znalostiam

nie sú na obsluhu tohto spotrebiča spôsobilí, nikdy nemali byť pri manipulácii so spotrebičom ponechaní bez dozoru zodpovedného dospelého človeka.

Je potrebné dohliadnuť na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.

Prepálený olej, maslo alebo rastlinný tuk

Prepálený olej alebo maslo (rastlinný tuk) sa rýchlo vznieti. Nebezpečenstvo požiaru!

Na prípravu potravín na oleji alebo masle stále dohliadajte. Ak sa olej alebo maslo vznieti, nikdy nehaste oheň vodou. Plamene rýchlo zaduste pokrievkou alebo tanierom tak, že prikryjete varnú nádobu. Vypnite varný panel.

Príprava potravín vo vodnom kúpeli

Vo vodnom kúpeli je možné pripravovať potraviny v nádobe, ktorá je vložená do väčšieho hrnca s vodou. Takto sa potraviny jemne a rovnomerne zohrievajú a varia sa pôsobením horúcej vody a nie priamo žiarom varného panelu. Pri varení vo vodnom kúpeli by sa konzervy, sklenené ani iné nádoby nemali umiestňovať priamo na dno hrnca s vodou, aby sa zabránilo prasknutiu skla varného panelu alebo nádoby, pretože sa varný panel môže prehriať.

Horúci varný panel

Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich varných zón.
Zásadne zabráňte prístupu detí k spotrebiču. Indikátor zvyškového tepla varuje pred horúcimi varnými zónami.

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy neumiestňujte horľavé predmety na varný panel.

Nebezpečenstvo požiaru!
Ak je varný panel umiestnený nad zásuvkou, nikdy do zásuvky neukladajte horľavé predmety alebo spreje.

Mokrú dno hrnca a varnej zóny

Nebezpečenstvo poranenia!
Ak sa medzi dno hrnca a varnú zónu dostane tekutina, môže vzniknúť stlačená para. Jej pôsobením môže byť hrniec nečakane zdvihnutý do výšky. Varný panel a dno hrncov udržiavajte stále suché.

Praskliny vo varnom paneli

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Odpojte spotrebič od elektrického napájania, ak je varný panel poškodený alebo prasknutý.

Upovedomte servisné stredisko.

Varný panel sa zohrieva, ale indikátor nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia!
Vypnite varný panel, ak indikátor nefunguje.

Upovedomte servisné stredisko.

Neodkladajte žiadne kovové predmety na indukčný panel.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nenechajte na varnom paneli ležať nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety, ktoré sa môžu veľmi rýchlo zohriať.

Chladiaci ventilátor

Tento varný panel je na spodnej strane vybavený chladiacim ventilátorom.

Nebezpečenstvo poškodenia! Ak je varný panel umiestnený nad zásuvkou, nesmú byť v zásuvke uložené žiadne predmety alebo papier, pretože by mohlo dôjsť k ich nasatiu a tým k poškodeniu ventilátora alebo nepriaznivému ovplyvneniu funkcie chladenia.

Pozor! Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora by mala byť vzdialenosť minimálne 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Spotrebič môže opravovať výhradne odborník zo servisného strediska.

Sieťová šnúra

Každý zásah do spotrebiča a to aj výmenu alebo upevnenie sieťovej šnúry, musí vykonávať servisná služba.

Sieťové šnúry elektrických spotrebičov sa nesmú dotýkať horúcich varných zón. Izolácia kábla a varný panel by sa mohol poškodiť.



Tento spotrebič je v súlade so smernicou o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite.

Aj napriek tomu by sa osoby s **kardiostimulátorom** nemali k tomuto spotrebiču približovať.

Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v súlade s platnou smernicou o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite a že nevzniknú žiadne rušenia, ktoré ohrozia jeho správnu činnosť. Poruchy môžu nastať aj u iných zariadení, ako sú napr. prístroje pre nedoslýchavých.

Vypnutie varného panelu

Po každom použití vždy varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte dovtedy, kým sa varný panel vypne automaticky, pretože na ňom nie sú už žiadne varné nádoby.

Príčiny poškodení

- | | |
|--------------------------------------|--|
| Dno hrncov a panvíc | Hrubé dno hrnca a panvice môže varný panel poškríbať.

Nezapínajte varné zóny s prázdnyimi nádobami.
Mohlo by dôjsť k poškodeniu. |
| Horúce panvice a hrnce | Nikdy neodstavujte horúce panvice a hrnce na ovládací panel, na oblasť indikátorov a na rám varného panelu. |
| Soľ, cukor a piesok | Soľ, cukor a piesok môže varný panel poškríbať.

Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odstavnú plochu. |
| Tvrde a špicaté predmety | Ak spadnú tvrdé alebo špicaté predmety na varný panel, môže dôjsť k ich poškodeniu. |
| Vykypené potraviny | Cukor a podobné potraviny môžu varný panel poškodiť.
Zvyšky týchto potravín ihneď odstráňte škrabkou na sklo. |
| Nevhodné čistiace prostriedky | Kovové zafarbenie sa vyskytuje v dôsledku použitia nevhodných čistiacich prostriedkov a odierania dnom hrncov. |
| Plast a fólia | Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztavia. |

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia odpadov



Vybalte spotrebič a balenie ekologicky zlikvidujte.

Tento spotrebič je v súlade so smernicou WEEE 2002/96 ES. Táto smernica rámcovo upravuje likvidáciu a recykláciu vyslúžilých elektrických a elektronických spotrebičov v Európe.

Tipy k úspore energie

- Používajte varné nádoby so silným, rovným dnom. Pri nerovnosti dna sa spotrebuje viac energie. Položte na dno varnej nádoby pravítko. Ak nikde nie je medzera, je dno nádoby rovné.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Majte na pamäti: Výrobca môže poprípade uvádzať horný priemer hrnca. Ten býva spravidla väčší ako priemer dna hrnca. Ak sa priemer hrnca a veľkosť varnej zóny nezhodujú, použite radšej väčší hrniec na menšiu varnú zónu, v opačnom prípade príde polovica energie navnivoč.
- Používajte veľkosti hrncov primerané množstvu potravín. Veľký, s polovice naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Postavte varné nádoby vždy do stredu varnej zóny a prikryte ich vždy vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky spotrebujete štyrikrát viac energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tak ušetríte energiu. Okrem toho sa v zelenine uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Pri varení gulášu alebo tekutých pokrmov, polievok, omáčok alebo nápojov sa obsah hrnca môže nepozorovane rýchlo zohriať a vykypieť alebo vystreknúť. Z toho dôvodu sa odporúča postupné zohrievanie pri vhodnom varnom stupni a so stálym miešaním.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje úplne nový spôsob zohrievania potravín, pri ktorom teplo vzniká priamo vo varnej nádobe.

To prináša niektoré výhody:

- **Úspora času pri varení a pečení**, pretože sa potraviny zohrievajú priamo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Jednoduchšie ošetrovanie a čistenie**, pretože potraviny ktoré vykypia sa tak rýchlo nevznietia.
- **Kontrolovaný prívod tepla a viac bezpečnosti**. Varný panel začne alebo preruší prenos energie ihneď po príslušnom ovládacom povel. Indukčná varná zóna preruší prenos energie, hneď ako je varná nádoba odložená a aj bez predchádzajúceho vypnutia varnej zóny.

Vhodné varné nádoby

Feromagnetické varné nádoby

Pre indukčné varení sú vhodné len feromagnetické varné nádoby, napríklad:

- smaltované ocel'ové nádoby
- liatinové nádoby
- špeciálne indukčné nádoby z nerezovej ocele.

Špeciálne indukčné varné nádoby

Existujú špeciálne varné nádoby pre indukčné varenie, ktorých dno nie je úplne magnetické. Dbajte na ich priemer, pretože ten môže ovplyvniť ako rozoznanie varnej nádoby, tak aj výsledok varenia.

Skúška varných nádob pomocou magnetu

Na zistenie, či je varná nádoba vhodná, skontrolujte či dno nádoby priťahuje magnet.

Výrobcovia štandardnej varnej nádoby označujú ako vhodné pre indukčné varenie.

Nevhodné varné nádoby

Nikdy nepoužívajte nádoby:

- z bežnej nerezovej ocele
- sklenené
- keramické
- medené
- hliníkové

Charakter dna varnej nádoby

Charakter dna hrncov a panvíc môže ovplyvniť výsledok varenia. Hrnce a panvice z materiálu, ktorý priaznivo ovplyvňuje prenos tepla, napr. nádoby so sendvičovým dnom z nerezovej ocele, rozvádza teplo rovnomerne a šetrí čas aj energiu.

**Žiadne varné nádoby
alebo nevhodná veľkosť**

Poloha varnej zóny na indikátoroch varného panelu začne blikať, ak nie je na varnej zóne postavená žiadna varná nádoba, ak je varná nádoba z nevhodného materiálu alebo nemá vhodnú veľkosť.

Použite vhodnú nádobu, potom blikanie prestane. V opačnom prípade sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

**Prázdne varné nádoby
alebo varné nádoby s
tenkým dnom**

Nezohrievajte prázdne varné nádoby alebo varné nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený bezpečnostným systémom, ale prázdne varné nádoby sa môžu zohriať tak rýchlo, že vypínacia automatika nebude môcť včas reagovať a varná nádoba dosiahne veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa dokonca mohlo roztaviť a sklokeramický povrch varného panelu by sa mohol poškodiť. V takom prípade sa varnej nádoby nedotýkajte a vypnite varnú zónu. Ak varná zóna po vychladnutí nefunguje, telefonicky kontaktujte servisné stredisko.

Rozoznanie hrnca

Každá varná zóna má na rozoznanie hrnca stanovenú spodnú hranicu, ktorá závisí taktiež na materiáli použitého hrnca. Preto by ste vždy mali použiť tu varnú zónu, ktorá priemeru hrnca zodpovedá najlepšie.

**Dvojokruhové alebo
viacokruhové varné zóny**

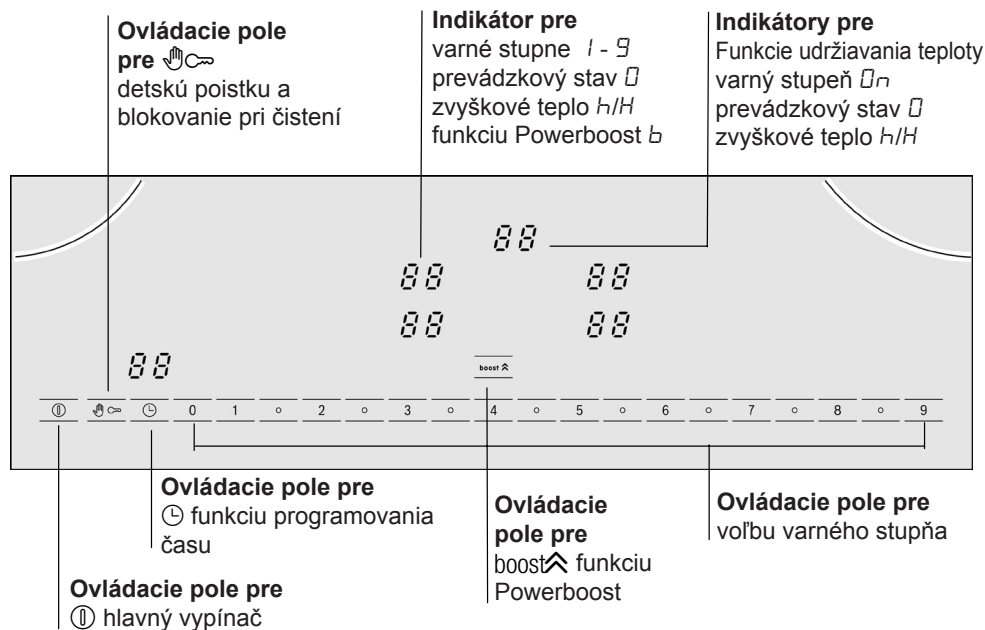
Tieto varné zóny môžu rozoznať hrnce rôznych veľkostí. V závislosti na materiáli a vlastnostiach varnej nádoby sa varná zóna automaticky nádobe prispôsobí tak, že sa zapne len jeden okruh alebo všetky okruhy, ktoré prenesú vhodné množstvo energie pre dobrý výsledok varenia.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Tento návod sa vzťahuje na rôzne varné panely.

Na strane 2 nájdete prehľad modelov.

Ovládací panel



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
○ Jednookruhová varná zóna	Použite varnú nádobu vhodnej veľkosti.
⊞ Zóna pečenia	Táto zóna sa automaticky zapne pri použití varnej nádoby, ktorej dno sa zhoduje s veľkosťou vonkajšej zóny.

Používajte len tie varné nádoby, ktoré sú vhodné na indukčné varenie, vid' časť „Vhodné varné nádoby“.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel je pre každú zónu vybavený jedným indikátorom zvyškového tepla, ktorý upozorňuje na zatiaľ teplé varné zóny. Nedotýkajte sa varných zón, na ktoré indikátor upozorňuje.

Aj keď je už varný panel vypnutý, indikátor *h/H* svieti, pokiaľ je varná zóna ešte horúca.

Ak zložíte varnú nádobu z varnej zóny ešte pred jej vypnutím, zobrazuje sa striedavo indikátor *h/H* a nastavený varný stupeň.

Programovanie varného panelu

Táto kapitola Vás oboznámi s nastavením Vášho varného panelu. V tabuľke nájdete varné výkony a doby varu pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varného panelu

Zapnutie

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom ①.

Dotknite sa symbolu ①.
Zaznie akustický signál.
Rozsvieti sa indikátor __ nad symbolom ① a indikátor ○ pre všetky varné zóny sa zapne.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu ①.
Indikátor __ a ○ sa vypne.
Varný panel je vypnutý.
Indikátor zvyškového tepla svieti dovtedy, pokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

Varný panel sa automaticky vypne vtedy, keď sa určitú dobu nepoužíva žiadna varná zóna.

Ak je varný panel doteraz horúci, rozsvieti sa indikátor zvyškového tepla.

Nastavenie varnej zóny



Zvoľte požadovaný varný stupeň pomocou symbolov 1 až 9.

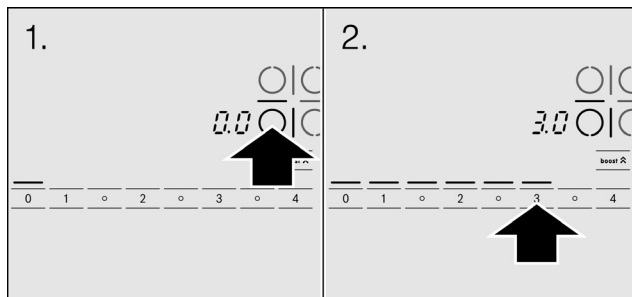
Varný stupeň 1 = minimálny výkon
Varný stupeň 9 = maximálny výkon


Každý varný stupeň má ešte medzistupeň.
Ten je znázornený číslicou .5 (napr. 1.5).

Voľba varného stupňa:

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu  príslušnej varnej zóny.
Zobrazí sa indikátor .
2. Potom sa dotknite symbolu požadovaného varného stupňa.




3. Zmena varného stupňa: Zvoľte jednu varnú zónu a potom sa dotknite symbolu požadovaného varného stupňa.
Pre voľbu medzistupňa sa dotknite symbolu , ktorý je umiestnený medzi symbolmi pre príslušné varné stupne.

Upozornenie:

Ak na indukčnej varnej zóne nestojí žiadna varná nádoba, indikátor zvoleného varného stupňa bliká. Po určitej dobe sa varná zóna vypne.

Vypnutí varné zóny

Zvoľte varnú zónu a potom sa dotknite symbolu varného stupňa .

Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa indikátor zvyškového tepla.

Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré príklady.

Doba varenia sa riadi druhom, hmotnosťou a kvalitou potravín. Preto sa môžu vyskytnúť odchýlky.

	Varný stupeň	Doby varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, maslo, med, želatína	1 - 2	-
	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Redšie pokrmy (napr. šošovica)	1 - 2	-
Mlieko**	1 - 2	-
Párky zohrievané vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé varenie		
Zemiakové knedle	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojnásobnom množstve vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Ryžová kaša	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky v šupke	4 - 5	25 - 30 min.
Slané zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Redšie pokrmy, polievky	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mrazená	3 - 4	7 - 20 min.
Redšie pokrmy v tlakovom hrnci	4 - 5	-
Dusenie		
Závitky	4 - 5	50 - 60 min.
Dusené mäso v celku	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varenia v minútach
Vyprážanie		
Filé, normálne alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Zmrazené filé	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety, normálne alebo obaľované	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Zmrazené kuracie prsia	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Zmrazená obaľovaná ryba, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Zmrazené jedlá, napr. minútky	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	postupné fritovanie
Omelety	3 - 4	postupné fritovanie
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie (150 g - 200 g porcie v 1-2 l oleja)		
Zmrazené jedlá, napr. hranolčeky, kuracie nuggety	8 - 9	fritovanie jednej porcie za
Zmrazené krokety	7 - 8	druhou
Mäsové guľôčky	7 - 8	
Mäso, napr. kúsky kurčaťa	6 - 7	
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	6 - 7	
Zelenina a huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, napr. šampiňóny	6 - 7	
Cukrovinky, napr. veterníky, ovocie v lístkovom ceste	4 - 5	
* pomalé varenie bez pokrievky		
** bez pokrievky		

Detská poistka




Varný panel je možné zaistiť proti nežiadúcemu používaniu tak, aby varné zóny nemohli zapnúť deti.

Aktivácia a deaktivácia prídavnej detskej poistky


Zapnutie

Varný panel je možné v konkrétnych prípadoch zablokovať, napr. ak prídu na návštevu malé deti.




Varný panel musí byť vypnutý.

Dotknite sa symbolu  , kým nezaznie akustický signál a rozsvieti sa indikátor .

Prídavná detská poistka je aktivovaná.

Po určitej dobe indikátor  zhasne.


Vypnutie

Dotknite sa symbolu  , kým nezaznie akustický signál a indikátor  zhasne.

Prídavná detská poistka je deaktivovaná.

Teraz je možné varný panel zapnúť.

Pozor!

Detskú poistku je možné náhodne aktivovať alebo deaktivovať, napr. rozliatím vody pri čistení vykypených potravín, predmetmi, ktoré ležia na symbole .




Aktivácia a deaktivácia trvalej detskej poistky

Pomocou tejto funkcie zostane detská poistka trvalo aktivovaná, pokiaľ je varný panel vypnutý.

Aktivácia a deaktivácia trvalej detskej poistky

Vid' časť „Základné nastavenie“.

Zapnutie varného panelu

Dotknite sa symbolu  , kým nezaznie akustický signál a indikátor  sa nevygne.

Trvalá detská poistka je deaktivovaná.

Varný panel je možné teraz zapnúť.

Funkcia Powerboost

Pomocou tejto funkcie sa vaše pokrmy zohrejú ešte rýchlejšie ako pri varnom stupni 9.

Funkcia Powerboost krátkodobou zvyšuje maximálny výkon zvolenej varnej zóny.

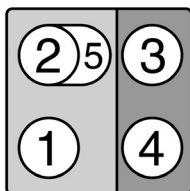
Obmedzenie použitia funkcie Powerboost

Táto funkcia je dostupná pri všetkých varných zónach. Funkciu Powerboost je možné aktivovať vždy vtedy, keď druhá varná zóna v rovnakej skupine nie je v činnosti (viď obrázok).

Ak túto funkciu chcete aktivovať napr. pri zóne pečenia (2 a 5), musí byť varná zóna 1 vypnutá. Ak nie je druhá varná zóna vypnutá, bliká na indikátore varnej zóny striedavo písmeno *b* a varný stupeň 9. Potom sa zobrazená hodnota vráti na varný stupeň 9, funkcia Powerboost nebola aktivovaná.

To taktiež platí pre varné zóny 3 a 4.


Skupina 1



Skupina 2



Takto sa funkcia aktivuje

Postupujte podľa nasledujúceho návodu:

1. Zvoľte jednu varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **boost** .
Na displeji sa zobrazí písmeno *b*. Funkcia bola aktivovaná.

Takto sa funkcia deaktivuje

Postupujte podľa nasledujúceho návodu:

1. Zvoľte jednu varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **boost** .
Písmeno *b* sa už nezobrazuje a varná zóna sa prepne späť na varný stupeň .
Funkcia je teraz deaktivovaná.



Za určitých okolností sa funkcia Powerboost automaticky vypne kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri varného panelu pred poškodením.

Funkcia časovača

Túto funkciu je možné využívať dvoma rôznymi spôsobmi:

- pre automatické vypnutie niektorej varnej zóny
- ako kuchynskú minútku

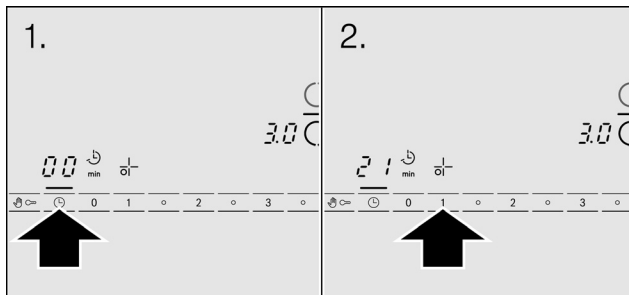
Automatické vypnutie varnej zóny

Zadajte dobu pre požadovanú varnú zónu.
Varná zóna sa po uplynutí tejto doby automaticky vypne.

Takto sa funkcia nastavuje

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň. Potom sa dotknite symbolu ☹️. Zobrazí sa indikátor **00** a **min** a **___**.
2. Nastavte čas pomocou symbolov od 1 do 9.



Po niekoľkých sekundách začne čas plynúť.

Po uplynutí tejto doby

Varná zóna sa vypne. Zaznie akustický signál. Pri varnej zóne sa zobrazí 0.0 a na indikátore funkcie programovania času sa zobrazí 00. Pri dotyku symbolu ☹️ sa indikátor a signálny tón deaktivuje.

Zmena nastavenia času

Zvoľte varnú zónu a potom sa dvakrát dotknite symbolu ☹️. Indikátor **min**, **___** a ☹️ zhasne. Nastavte opäť dobu varenia pomocou symbolov od 1 do 9.

Deaktivácia automatiky vypínania pred uplynutím nastavenej doby

Zvoľte varnú zónu a potom sa dvakrát dotknite symbolu ☹️. Indikátor **min**, **___** a ☹️ zhasne. Potom sa dotknite symbolu **0**, kým sa nezobrazí indikátor **00**.

Tipy a upozornenia

Nastavenie doby varenia kratšej ako 10 minút vždy začínajte dotykom symbolu 0, kým zadáte požadovanú hodnotu. Pri voľbe varnej zóny sa zobrazí zostávajúca doba varenia. Dobu varenia je možné nastaviť až na 99 minút. Po prerušení prívodu elektrického prúdu už nie je funkcia časového programovania aktívna.

Kuchynský budík

Kuchynský budík umožňuje naprogramovanie doby varenia až na 99 minút. Toto nastavenie je na ostatných nastaveniach nezávislé.

Takto sa funkcia nastavuje

1. Dotknite sa symbolu ☹️.
Na indikátore funkcie programovania času sa zobrazí **00**. Rozsvieti sa indikátor **___**, **min** a 🕒.
2. Požadovanú dobu nastavte pomocou symbolov od **1** do **9**.

Po niekoľkých sekundách zhasne indikátor **___** a nastavená doba začne plynúť.

Po uplynutí tejto doby

Zaznie signál. Na indikátore funkcie programovania času sa zobrazia hodnoty **00** a 🕒.
Dotknite sa symbolu ☹️, kým sa indikátor a akustický signál deaktivuje.



Zmena nastavenia času

Dotknite sa symbolu ☹️.
Rozsvieti sa indikátor **___** a 🕒.
Upravte nastavenie doby pomocou symbolov od **1** do **9**.

Vypnutie kuchynského budíka

Dotknite sa symbolu ☹️.
Rozsvieti sa indikátor **___** a 🕒.
Potom sa dotknite symbolu **0**, kým sa nezobrazí indikátor funkcie programovania času **00**.
Indikátor 🕒 zhasne.

Tipy a upozornenia

Ak nie je nastavenú dobu vidieť, dotknite sa niekoľkokrát symbolu , kým sa na indikátore funkcie programovania času nerozsvieti .

Nastavenie doby varenia kratšie ako 10 minút vždy začínajte dotykom symbolu **0**, kým nezadáte požadovanú hodnotu.


Po prerušení prívodu elektrického prúdu je kuchynský budík deaktivovaný.

Vypínacia automatika varných zón aj spínacie hodiny môžu byť v prevádzke súčasne.

Blokovanie pri čistení

Ak ovládací panel čistíte a varný panel je zapnutý, môže dôjsť k zmene nastavení.


Aby sa tomu zabránilo, je varný panel vybavený funkciou blokovania pri čistení.

Dotknite sa symbolu . Ovládací panel bude približne na 35 sekúnd zablokovaný.

Teraz je možné povrch ovládacieho panelu čistiť bez toho, aby hrozilo, že dôjsť k zmene nastavení.

Po uplynutí tejto doby zaznie akustický signál a o niekoľko sekúnd neskôr sa táto funkcia vypne. Blokovanie ovládacieho panelu je deaktivované.

Upozornenie

Blokovanie nepôsobí na symbol  ani na hlavný vypínač. Funkciu blokovania pri čistení je možné kedykoľvek deaktivovať a varný panel kedykoľvek vypnúť.

Obmedzenie doby prevádzky

Ak je varná zóna dlhší čas v prevádzke a nie sú vykonané žiadne zmeny jej nastavenia, aktivuje sa obmedzenie doby prevádzky.

Varná zóna viac nehreje.
Na indikátore varnej zóny striedavo bliká *F*, *B* a na indikátore zvyškového tepla *H/h*.

Pri stlačení niektorého symbolu indikátor zhasne. Teraz je možné varnú zónu opäť nastaviť.

Aktivácia automatického obmedzenia doby prevádzky sa riadi podľa zvoleného varného stupňa (1 až 10 hodín).

Základné nastavenia

Varný panel má určité základné nastavenia. Niektoré z týchto nastavení je možné meniť.



<i>c</i> <i>l</i>	Trvalá detská poistka Pri vypnutí sa varný panel automaticky zablokuje.	<input type="checkbox"/> Detská poistka deaktivovaná* <i>l</i> Detská poistka aktívna
<i>c</i> <i>z</i>	Vypnutie akustického signálu Krátky akustický signál, ktorý potvrdzuje, že došlo k dotyku symbolu, alebo dlhý akustický signál, ktorý upozorňuje na to, že sa so spotrebičom nesprávne manipulovalo.	<input type="checkbox"/> Väčšina signálov deaktivovaná <i>l</i> Niektoré signály deaktivované <input checked="" type="checkbox"/> Všetky signály aktívne*

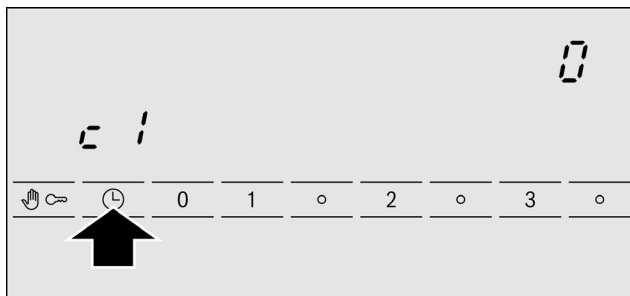
c5	Vypínacia automatika varnej zóny Varná zóna sa automaticky vždy vypne po uplynutí nastavenej doby.	⌘ Vypínacia automatika deaktivovaná* / minúta = minimálna doba 99 minút = maximálna doba
c6	Dĺžka trvania akustického signálu funkcie programovania času Signálny tón, ktorý upozorňuje na to, že doba na spínacích hodinách uplynula alebo že niektorá varná zóna sa automaticky vypne.	/ 10 sekúnd ⌘ 30 sekúnd 3 1 minúta
c7	Funkcia powerManagement Obmedzuje celkový výkon varného panelu. K dispozícii je 18 rôznych stupňov výkonu. Pri zvýšení stupňa výkonu sa výkon varného panelu zvýši o 500 W.	/ = minimálny výkon 1000 W / - 9 = od 1500 do 9000 W 9. = maximálny výkon 9500 W
c9	Voľba varnej zóny Ako základné nastavenie je vždy zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna. To je možné meniť. Varná zóna zostane zvolená len 5 sekúnd.	⌘ Základné nastavenie* / Obmedzenie na 5 sekúnd
c0	Návrat k základnému nastaveniu varného panelu Vynuluje všetky vykonané zmeny	⌘ Osobné nastavenie / Späť k základnému nastaveniu*

* Základné nastavenie


Základné nastavenie

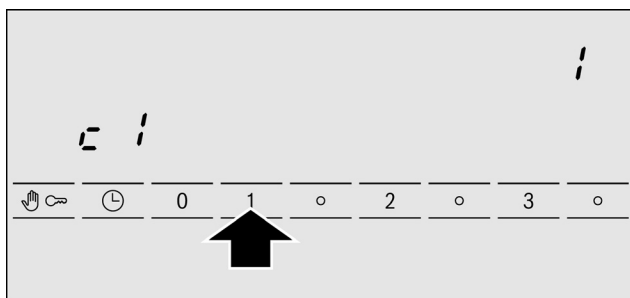
Postupujte podľa nasledujúceho návodu:


1. Zapnite varný panel hlavným vypínačom.
2. Dotknite sa v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd symbolu , kým nezaznie akustický signál a na indikátore vpravo sa nerozsvieti  (viď vyobrazenie).



Voľba požadovaného základného nastavenia

3. Dotknite sa symbolu , kým sa na indikátore nezobrazí požadovaná funkcia.
4. Potom symbolmi od 0 do 9 zvolíte požadovanú hodnotu. Nová hodnota sa zobrazí na indikátore funkcie programovania času.



5. Opäť stlačte symbol  najmenej na 4 sekundy, kým nezaznie akustický signál. Nové nastavenia boli korektne uložené.

Ošetrovanie a čistenie

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole pomáhajú na optimálne čistenie a ošetrovanie varného panelu.

Varný panel

Čistenie

Čistite varný panel po každom použití. Tak zabránite tomu, aby sa vykypené zvyšky potravín k varnému panelu pripálili.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné pre varný panel. Riadte sa pokynmi uvedenými na príslušnom balení.

Nikdy nepoužívajte:

- abrazívne látky
- agresívne čistiace prostriedky, ako napríklad spreje na čistenie rúry a odstraňovače škvŕn
- drsné špongie
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe

Ošetrovanie

Na ošetrovanie a ochranu varného panelu použite vhodný čistiaci prostriedok. Riadte sa pokynmi na ošetrovanie, uvedené na balení.

Rám varného panelu

Aby sa zabránilo poškodeniu rámu varného panelu, riadte sa nasledujúcimi pokynmi:

- Používajte len teplú vodu s trochou mydla.
- Nikdy nepoužívajte špicaté predmety alebo abrazívne čistiace prostriedky
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstraňovanie prevádzkových porúch

Väčšinou sú príčinami prevádzkových porúch obyčajné drobnosti. Skôr ako budete kontaktovať servisné stredisko, riadte sa najskôr nasledujúcimi radami a pokynmi.

Indikátor	Porucha	Opatrenia
Žiaden	Bola prerušená dodávka prúdu. Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa schémy pripojenia. Porucha elektronického systému.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka elektrického prúdu. Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia. Ak pri predchádzajúcich opatreniach nebola porucha odstránená, kontaktujte servisnú službu.
\bar{E} bliká	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte daný predmet.
\bar{E}_r + číslo/ d + číslo/ \bar{E} + číslo/	Porucha elektronického systému.	Odpojte varný panel od siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ho pripojte. Ak symbol nezhasne, zavolajte servisné stredisko.

Indikátor	Porucha	Opatrenia
<i>F0/F9</i>	Došlo k internej poruche.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ho pripojte. Ak indikátor nezhasne, kontaktujte servisné stredisko
<i>F2</i>	Elektronický systém sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický systém dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite niektorého symbolu na varnom paneli. Ak indikátor nezhasne, kontaktujte servisné stredisko
<i>F4</i>	Elektronický systém sa prehrial a vypol všetky varné zóny.	Počkajte, kým elektronický systém dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite niektorého symbolu na varnom paneli. Ak indikátor nezhasne, kontaktujte servisné stredisko
<i>U1</i>	Nesprávne vstupné napätie mimo normálneho prevádzkového rozsahu	Kontaktujte svojho dodávateľa elektrickej energie.
<i>U2/U3</i>	Varná zóna sa prehriala a kvôli ochrane varného panelu sa vypla.	Počkajte, kým elektronický systém dostatočne nevychladne a opäť varný panel zapnite.

Nestavajte horúce nádoby na ovládací panel.

Bežné zvuky počas používania

Indukčná technológia spočíva vo vytváraní elektromagnetických pólí, ktorých pôsobením vzniká teplo priamo na dne varnej nádoby. Varná nádoba môže v závislosti na technológii svojej výroby vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sú popísané v ďalšom texte:

Hlboké bručanie ako pri transformátore

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Závisí na množstve energie, ktorá sa prenáša z varného panelu na varnú nádobu. Tento zvuk zmizne alebo zoslabne, ak sa zníži stupeň výkonu.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, ak je varná nádoba prázdna. Zmizne ak sa do nádoby naleje voda alebo vložia potraviny.

Praskanie	Tento zvuk sa vyskytuje pri varných nádobách, ktoré sú vyrobené z rôznych materiálov navrstvených na sebe. Vzniká tým, že plochy na ktorých sa rôzne materiály dotýkajú, vibrujú. Tento zvuk závisí na varnej nádobe. Jeho charakter sa môže meniť v závislosti na množstve a spôsobe prípravy pokrmov.
Niekoľko tichých pískľavých tónov	Tieto zvuky vznikajú predovšetkým pri varných nádobách vyrobených z rôznych materiálov navrstvených na sebe, ak sa tieto nádoby používajú pri najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch varných zónach. Tieto pískľavé tóny zmiznú alebo zoslabnú hneď, ako sa zníži výkon.
Zvuk ventilátora	Kvôli zaručeniu funkčnosti elektroniky sa varný panel používa pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý sa podľa nameranej teploty môže spustiť na rôzne stupne výkonu. Chladiaci ventilátor sa spustí aj vtedy, keď je už varný panel vypnutý, ale jeho teplota je stále ešte veľmi vysoká. Tieto popísané zvuky bežne patria k indukčnej technológii a neznamenajú žiadnu poruchu.

Zákaznícky servis

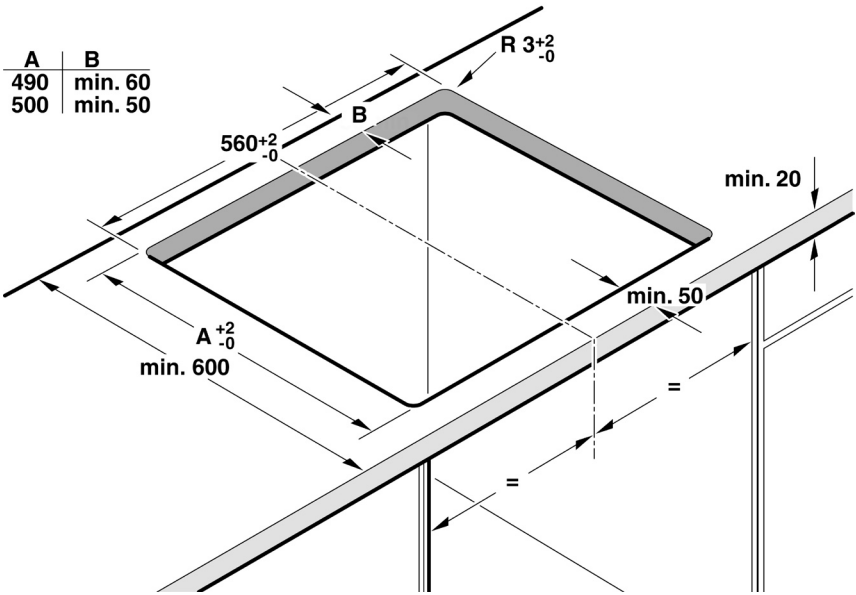
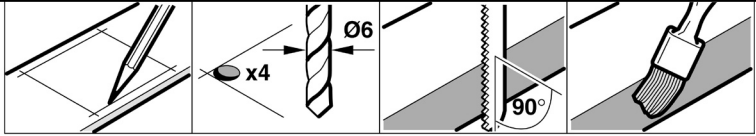
Naša servisná služba je vám kedykoľvek k dispozícii, ak bude spotrebič potrebovať opravu, ak budete chcieť dokúpiť príslušenstvo a náhradné diely alebo budete mať otázky týkajúce sa našich výrobkov alebo služieb. Kontaktné údaje našej servisnej služby nájdete v priloženej dokumentácii.

Ak budete kontaktovať našu servisnú službu, uvádzajte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) spotrebiča. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý je upevnený na spodnej strane varného panelu a v priloženej dokumentácii.

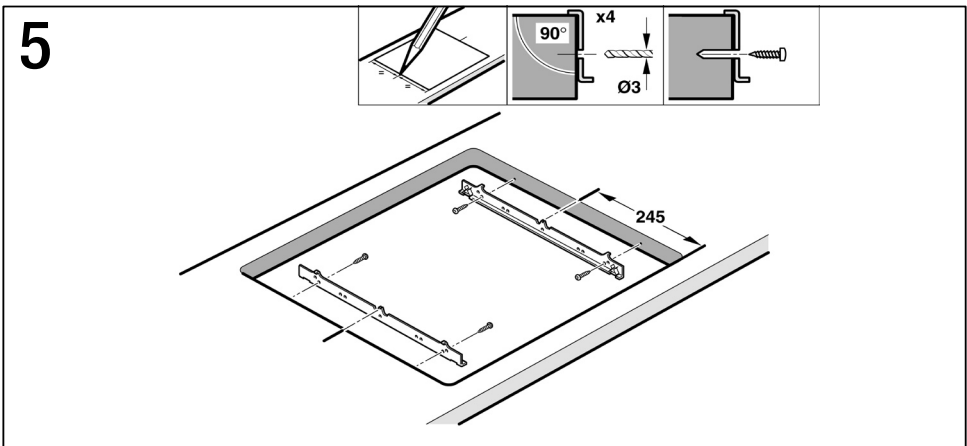
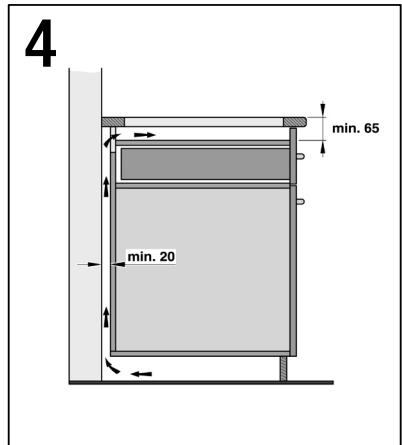
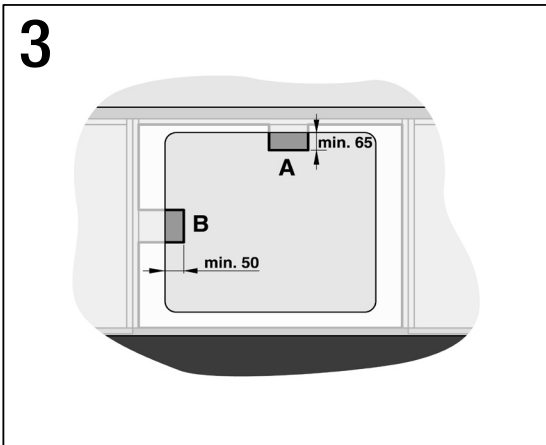
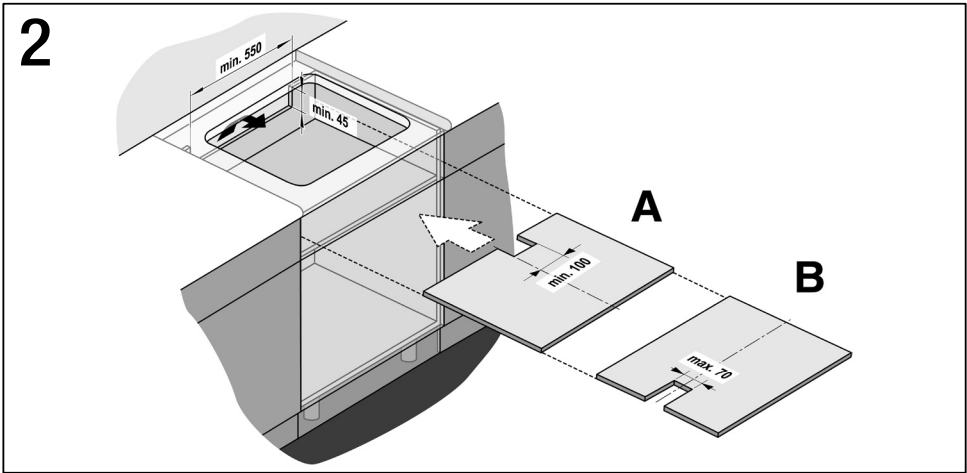
Montážny návod

PIE675N14E

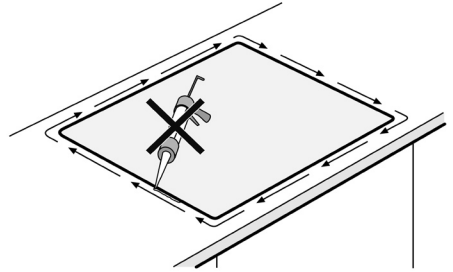
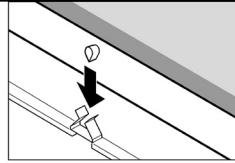
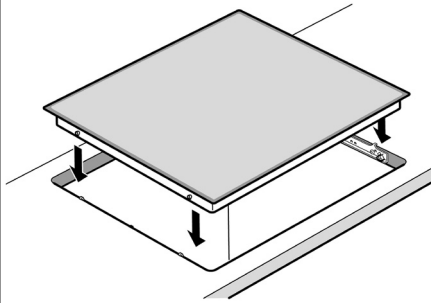
1



2

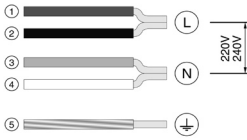


6

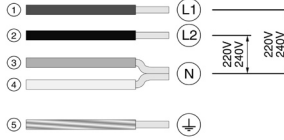


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

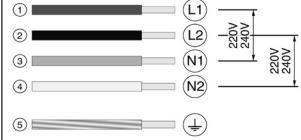


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz

(NL)



Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len vtedy, ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v súlade s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Pripojenie spotrebiča môže vykonávať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej oblasti.
- Z hľadiska ochrany ide o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do činnosti len v prípade, že bol pri pripojení riadne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený k svorke uzemnenia alebo bude uvedený do činnosti bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, aj keď len vo veľmi vzácnych prípadoch, dôjsť k ťažkým poraneniam. Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poistka pre zariadenie typu B alebo C je nevyhnutná.
- Ak nie je spotrebič vybavený koncovkou, je potrebné pričleniť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť sieťový šnúru takým spôsobom, aby sa nedotýkala horúcich častí varného panelu alebo rúry.
- Indukčné varné panely je možné inštalovať len nad rúrami s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varným panelom nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka riadu, rúra bez odvetrania ani práčka.
- Ak bol varný panel nainštalovaný nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varného panelu mohli dosiahnuť vysoké teploty a preto odporúčame použiť oddeľovací panel.
- Ak ide o zmiešaný model varného panelu (s indukčnými varnými zónami a sálavými varnými zónami) a po jej montáži zostanú pod varným panelom dostupné časti, ktoré by mohli dosiahnuť vysoké teploty, je potrebné použiť oddeľovací panel.
- Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom servisnom stredisku. Objednávací kód tohto príslušenstva je:
 - 680502 pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami.
 - 476610, pri zmiešaných spotrebičoch.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča a to aj výmenu sieťovej šnúry, môže vykonávať len odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku

- Obrázok 1/2/3/4

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajúte pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky triesky a hobliny, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Taktiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**
- Povrchy rezov je potrebné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich napučaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na vstavanie musí byť odolný až do teploty 90°C.

- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť:
 - pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami, 40 mm,
 - pri zmiešaných spotrebičoch, 70mm.
 Neodporúčame, aby bol varný panel umiestnený medzi dve bočné steny. V prípade, že ho takto umiestnite, bude potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panelu, musí mať minimálnu hrúbku:
 - 30 mm, ak je inštalovaný nad rúru 20 mm, ak je inštalovaný bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Pre odvetranie varného panelu je nevyhnutné:
 - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm.
 - 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou.
 - v prípade inštalácie varného panelu nad zásuvkový priestor, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
- Ak je ako oddeľovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm. Majte na pamäti nasledujúce požiadavky:
 - vzdialenosť 65 mm medzi drevenou doskou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
 - pri modeloch s indukčnými varnými zónami je potrebné vytvoriť otvor v zadnej časti dosky (obr. 2 A), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 A).
 - pri zmiešaných modeloch je potrebné vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky (obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 B).

Kvôli oddeleniu zásuvky od plochy, ktorou bude cirkulovať vzduch varného panelu je potrebné, aby bola drevená doska čo najviac utesená. Preto je potrebné, aby bola veľkosť dosky prispôbená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varný panel nainštalovaný.

Pripevnenie upevňovacích lišt s drážkou - Obrázok 5

Upozornenie:

Pri obkladaných pracovných doskách používajte spodný otvory pre skrutky. Pri pracovných doskách zo žuly alebo mramoru:

Na upevnenie skrutky zavrtajte hmoždinky pre upevňovacie skrutky, poprípade nalepte lišty s drážkou. Na to použijete tepelne odolné lepidlo, ktoré je vhodné na lepenie kovu na kameň.

Nasadenie a pripojenie varného panelu - Obrázok 6

- Napätie vid' typový štítok.
- Dôležité: Elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia.
- Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné vodiče, takže aj keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa odpoja skôr ako žltozelený vodič.
- Vodič pri vstavaní nepricviknite a nevedzte cez ostré hrany.
- Varný panel a horná doska nábytku sa nesmie lepiť silikónovým lepidlom, pretože na doske je tesnenie, ktoré plní túto funkciu.

Demontáž varného panelu

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zdola varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia - Obrázok 7

1. Hnedý
2. Čierny
3. Modrý
4. Biely
5. Žltozelený

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb 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.

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.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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

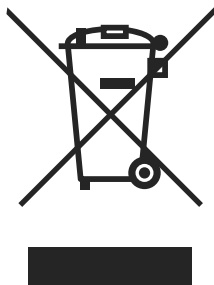
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotřebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Service stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Šplik		peter.spik@stovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	0245958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextira.sk	0264463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	0357702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Lubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	056/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.libonitr@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Pešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.petripavlicek-elektroservis.sk	pavlicek_elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebiteľov		elpra@speednet.sk	044/4396413	090577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rozník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk	045/5400798	0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zs servis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www/m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	