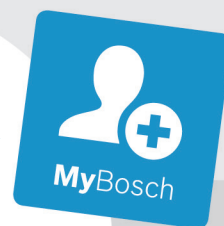




BOSCH



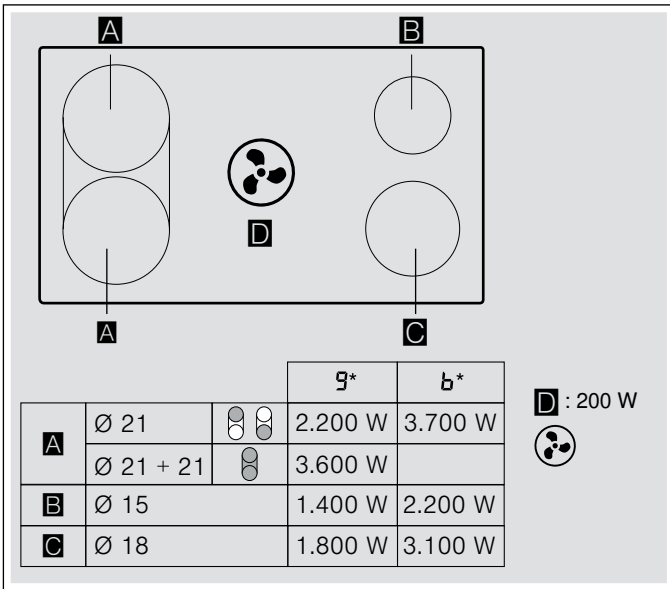
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Indukčný varný panel s integrovaným odsávacím systémom


PVS8..F2.E

[sk] Návod na používanie

Indukčný varný panel s integrovaným
odsávacím systémom



Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Pečenie so senzormi	21
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Výhody pri pečení.	21
	Príčiny poškodenia	7		Panvice pre senzor pečenia.	21
	Ochrana životného prostredia	8		Stupne teploty.	21
	Úspora energie	8		Tabuľka.	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad	8		Nastavenie	23
	Kuhanie z indukciou	8		Detská poistka	24
	Výhody varenia s indukciou	8		Zapnutie a vypnutie detskej poistky	24
	Riad na varenie	8		Automatická detská poistka	24
	Oboznámenie sa so spotrebičom.	10		Ochrana pri utieraní	24
	Váš nový spotrebič.	10		Automatické vypnutie	24
	Osobitné príslušenstvo.	10		Základné nastavenia	25
	Ovládací panel.	11		Do základných nastavení sa dostanete takto:	26
	Ukazovateľ zvyškového tepla.	11		Indikátor spotreby energie	27
	Druhy prevádzky pre odsávač pár	12		Test riadu na varenie	27
	Pred prvým použitím	12		Powermanager	28
	Prvé uvedenie do prevádzky	12		Čistenie	28
	Obsluha spotrebiča	13		Čistiace prostriedky	28
	Zapnutie a vypnutie varného panela	13		Súčasti, ktoré sa čistia	29
	Nastavenie varnej zóny	13		Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)	29
	Zapnutie a vypnutie ventilácie	13		Varný panel	30
	Intenzívny stupeň	14		Ventilácia	30
	Automatický štart	14		Čistenie prepadovej nádoby.	32
	Funkcia dobehu	15		Časté otázky a odpovede (FAQ)	33
	Odporúčania pri varení.	15		Poruchy, čo robiť?	35
	Kombinovaná zóna	18		Zákaznícky servis.	36
	Upozornenie týkajúce sa riadu na varenie	18		Číslo E-Nr. a číslo FD	36
	Aktivácia.	18		Skúšobné pokrmy	37
	Deaktivácia.	18			
	Funkcia Move	18			
	Odporúčania na používanie riadu na varenie.	18			
	Aktivácia.	19			
	Deaktivácia.	19			
	Časové funkcie.	19			
	Naprogramovanie času ohrevu	19			
	Kuchynská minútka	20			
	Funkcia PowerBoost	20			
	Aktivujte	20			
	Deaktivácia.	20			

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.com a v internetovom obchode: www.bosch-eshop.com



Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho. Škodu písomne zaznamenajte, zavolajte zákaznícky servis, inak nemáte právo uplatniť záruku.

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Používajte len nami schválené bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany. Nevhodné bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

V prípade, že nosíte kardiostimulátor alebo inú elektronickú zdravotnícku pomôcku, buďte opatrní, keď sa nachádzate pred indukčným varným panelom. Informujte sa u svojho lekára alebo výrobcu zdravotníckych zariadení ohľadom konformity alebo možnej neznášanlivosti.

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

Len pri odbornej montáži zodpovedajúcej tomuto montážnemu návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Inštalatér je zodpovedný za bezchybné fungovanie na mieste inštalácie.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Nebezpečné alebo výbušné látky a pary sa nesmú odsávať.

Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostali malé predmety alebo tekutiny.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

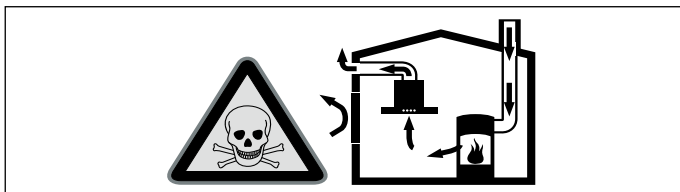
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo udusení!

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo pre deti. Nikdy nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ohrozenia života!

Spätne nasávané dymové plyny môžu spôsobiť otravu.

Keď sa spotrebič používa v odvetrávacej prevádzke súčasne s ohniskom závislým od vetrania miestnosti, postarajte sa vždy o dostatočný prívod vzduchu.



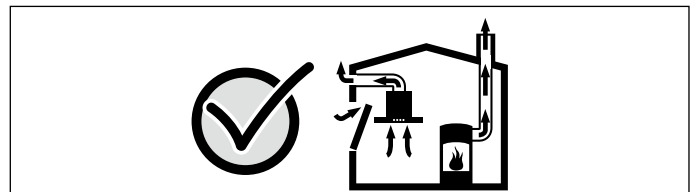
Ohniská závislé od vetrania miestnosti (napr. vyhrievacie spotrebiče na plyn, olej, drevo alebo uhlie, prietokové ohrievače, ohrievače vody) odoberajú dym z miestnosti, kde sú nainštalované a spaliny odvádzajú odsávacím zariadením (napr. komín) smerom von. V súvislosti so zapnutým odsávačom pár sa z kuchyne a susedných miestností odoberá vzduch – bez dostatočného prívodu vzduchu vzniká podtlak. Toxické plyny sa z komína alebo z odťahovej šachty nasávajú naspäť do obytných priestorov.

- Preto je potrebné zabezpečiť dostatočný prívod vzduchu.
- Samotná vetracia mriežka na prívod a odvod vzduchu zabudovaná v stene nezaručuje dodržiavanie hraničných hodnôt.

Bezpečná prevádzka je možná len vtedy, keď podtlak v miestnosti inštalácie ohniska neprekročí 4 Pa (0,04 mbar). Uvedené možno dosiahnuť, keď vzduch potrebný na spaľovanie môže prúdiť cez neuzatvárateľné otvory, napr. v dverách, oknách, v spojení s vetracou mriežkou zabudovanou v stene na prívod a odvod vzduchu alebo cez iné technické opatrenia.

Odpadový vzduch sa nesmie odovzdávať do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý je v prevádzke, ani do šachty, ktorá slúži na vetranie priestorov, kde sú nainštalované ohniská.

Ak sa odpadový vzduch vedie do komína alebo dymovodu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného odborníka na odvetravanje.



V každom prípade sa poraďte s príslušným odborníkom na odvetravanje, ktorý dokáže posúdiť celú vetraciu sústavu domu a navrhne vám vhodné opatrenie na zabezpečenie odsávania.

Ak sa odsávač pár používa výlučne v cirkulačnej prevádzke, prevádzka je možná bez obmedzenia.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

- Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť.
Tukový filter minimálne raz mesačne vyčistite.
Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- Usadeniny tuku vo filtroch sa môžu zapáliť. Spotrebič čistite podľa opisu. Dodržiavajte intervaly čistenia. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- V prípade zapnutia odsávania sa môžu zapáliť usadeniny tuku v tukovom filtri. V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným ohňom (napr. flambovanie). Spotrebič sa smie nainštalovať v blízkosti ohniska na pevné palivo (napr. drevo alebo uhlie) len vtedy, keď je k dispozícii uzavretý, neodnímateľný kryt. Iskry nesmú odlietať.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Kryt filtra sa na varnom paneli rýchlo zohreje. Kryt filtra nikdy nedávajte na varný panel. Na kryt filtra nedávajte hrnce alebo iné horúce predmety.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varný panel vypne automaticky, i keď už na nej nie sú žiadne nádoby.
- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, ak sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča pred odstránením krytu filtra, kovového tukového filtra, nádoby, prepadovej nádržky alebo krytu telesa, nechajte spotrebič minimálne dve hodiny vychladnúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektromagnetizmu!

Tento spotrebič zodpovedá smernici o elektrickej bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite. Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo inzulínovou pumpou by však nemali tento spotrebič obsluhovať. Nie je možné zaručiť, že všetky tieto zariadenia, ktoré sú na trhu, 100 % zodpovedajú platnej smernici o elektromagnetickej kompatibilite a že nedôjde k rušeniu, ktoré by ohrozilo správnu funkciu kardiostimulátora. K istým problémom môže dôjsť tiež v prípade osôb s ďalšími zariadeniami, napr. naslúchadlami.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.
- Kuchynský riad a varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy nesiahajte cez horúcu varnú zónu alebo horúci kuchynský riad.
- Nevhodné panvice wok môžu viesť k úrazom. Používajte len panvicu wok výrobcu, ktorú si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je vybavená ventilátorom na spodnej strane. Pod varnou doskou sa nachádza zásuvka, preto tu neuchovávajte žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k ich nasatiu a mohli by tak poškodiť ventilátor alebo poškodiť chladenie.

Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 2 cm.

🔪 Príčiny poškodenia**Pozor!**

- Nebezpečenstvo poškodenia tvrdými a ostrými predmetmi. Na varný panel nenechajte padnúť tvrdé alebo ostré predmety.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu varenia naprázdno v riade na varenie. Riad na varenie nikdy nenechajte variť prázdny.
- Nebezpečenstvo poškodenia prostredníctvom horúcich hrncov alebo panvíc. Horúce hrnce alebo panvice neumiestňujte nikdy na ovládací panel, ukazovatele, rám varného panelu alebo na kryt filtra.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu alumíniovej fólie alebo nádoby z plastov. Alumíniovú fóliu a nádobku z plastov nikdy nepokladajte na horúcu varnú zónu. Nepoužívajte ochrannú fóliu na sporák.
- Nebezpečenstvo poškodenia. Nebezpečenstvo zlomenia krytu filtra. Opatrne odoberte kryt filtra. Kryt filtra nenechajte spadnúť.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu, zmena zafarbenia a škrvny z dôvodu nevhodného čistiaceho prostriedku. Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a zmena zafarbenia z dôvodu opotrebovania hrncami. Zdvihnite hrnce a panvice a neposúvajte ich.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a škrvny od pečených jedál. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
- Nebezpečenstvo povrchového poškodenia soľou, cukrom a pieskom. Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu drsným dnom riadu. Riad na varenie pred použitím vyskúšajte.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu alebo tzv. lastúrovité štrbiny, prostredníctvom cukru a jedál obsahujúcich veľa cukru. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste ju museli nadvihnúť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvá používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Ušetríte tak energiu.
- Pri varení zabezpečte dostatočný prívod vzduchu, aby ventilácia pracovala efektívne a s nízkou prevádzkovou hlučnosťou.
- Stupeň ventilátora prispôbte intenzite výparov z varenia. Intenzívny stupeň používajte len podľa potreby. Nižší stupeň ventilátora znamená nižšiu spotrebu energie.
- Pri intenzívnych výparoch z varenia zvolte včas vyšší stupeň ventilátora. Výpary z varenia, ktoré sa už dostali do kuchyne, si vyžadujú dlhší čas prevádzky odsávača pár.
- Spotrebič vypnite, ak ho už nepotrebujete.
- Filter čistite, príp. vymieňajte v uvedených intervaloch, aby sa zvýšila účinnosť ventilácie a aby sa zabránilo vzniku požiaru.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Kuhanje z indukciou

Výhody varenia s indukciou

Varenie s indukciou sa radikálne líši od bežného varenia, teplo vzniká priamo vo varnom riade. To poskytuje celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a vyprážanie.
- Úspora energie.
- Jednoduchšie udržiavanie a čistenie. Vykypené pokrmy sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrolovaný prívod tepla a bezpečnosť. Varná zóna produkuje alebo preruší prívod tepla ihneď po každom obslužení. Varná zóna preruší prívod tepla ihneď, keď sa riad odoberie z varnej zóny, aj keď je stále zapnutá.

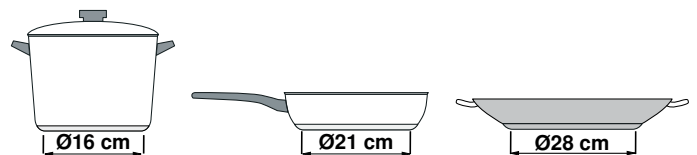
Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

- Riad zo smaltovanej ocele
- Riad z liatiny
- Špeciálny riad z nehrdzavejúcej ocele vhodný na indukčný ohrev.

Overte si v kapitole → "Test riadu na varenie", či je riad vhodný na indukčný ohrev.

Aby bol výsledok varenia dobrý, mala by feromagnetická oblasť dna hrnca zodpovedať veľkosti varnej zóny. Keď varná zóna riad nerozpozná, skúste ho položiť ešte raz na varnú zónu s menším priemerom.

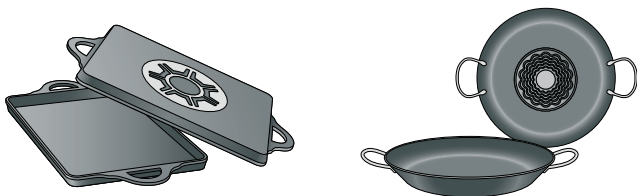


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Kombinovaná zóna" na strane 18.

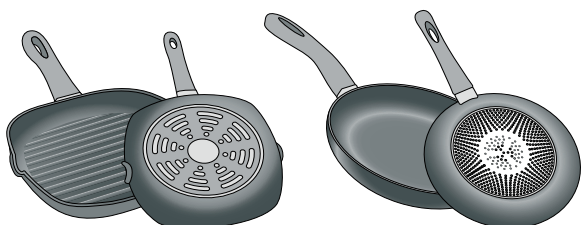


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- Keď je dno varného riadu len čiastočne feromagnetické, rozpáli sa len feromagnetická plocha. Tým môže dôjsť k tomu, že sa nebude teplo rovnomerne rozvádzať. Oblasť, ktorá nie je feromagnetická, by mohla vykazovať príliš nízku teplotu varenia.



- Ak materiál dna nádoby pozostáva okrem iného aj z hliníkových častí, potom je tiež zredukovaná feromagnetická plocha. Môže dôjsť k tomu, že sa riad správne nezohreje alebo poprípade ho varná zóna vôbec nerozpozná.



Nevhodný riad na varenie

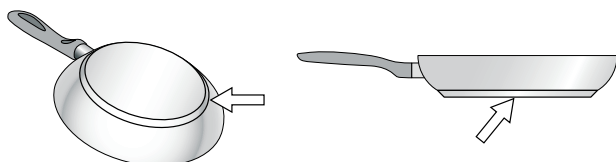
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová oceľ
- skla
- keramiky
- meď
- hliníka

Vlastnosti dna riadu

Vlastnosti dna riadu môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rozvádžajú teplo v hrnci rovnomerne, napr. hrnce so sendvičovým dnom z nehrdzavejúcej ocele, ušetrí sa tak čas a energia.

Používajte riad s plochým dnom, nerovné dna riadu zhoršujú privádzanie tepla.



Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

Keď sa na zvolenú varnú zónu nepoloží žiadny riad na varenie alebo riad nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, zobrazený stupeň ohrevu začne blikať. Na varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Ukazovateľ stupňa ohrevu prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte riad na varenie s tenkým dnom. Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať, takže sa neaktivuje včas bezpečnostné vypínanie. Dno riadu sa môže roztaviť a poškodí sklokeramiku. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúceho riadu na varenie. Vypnite varnú zónu. Keď varný panel po vychladnutí už nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

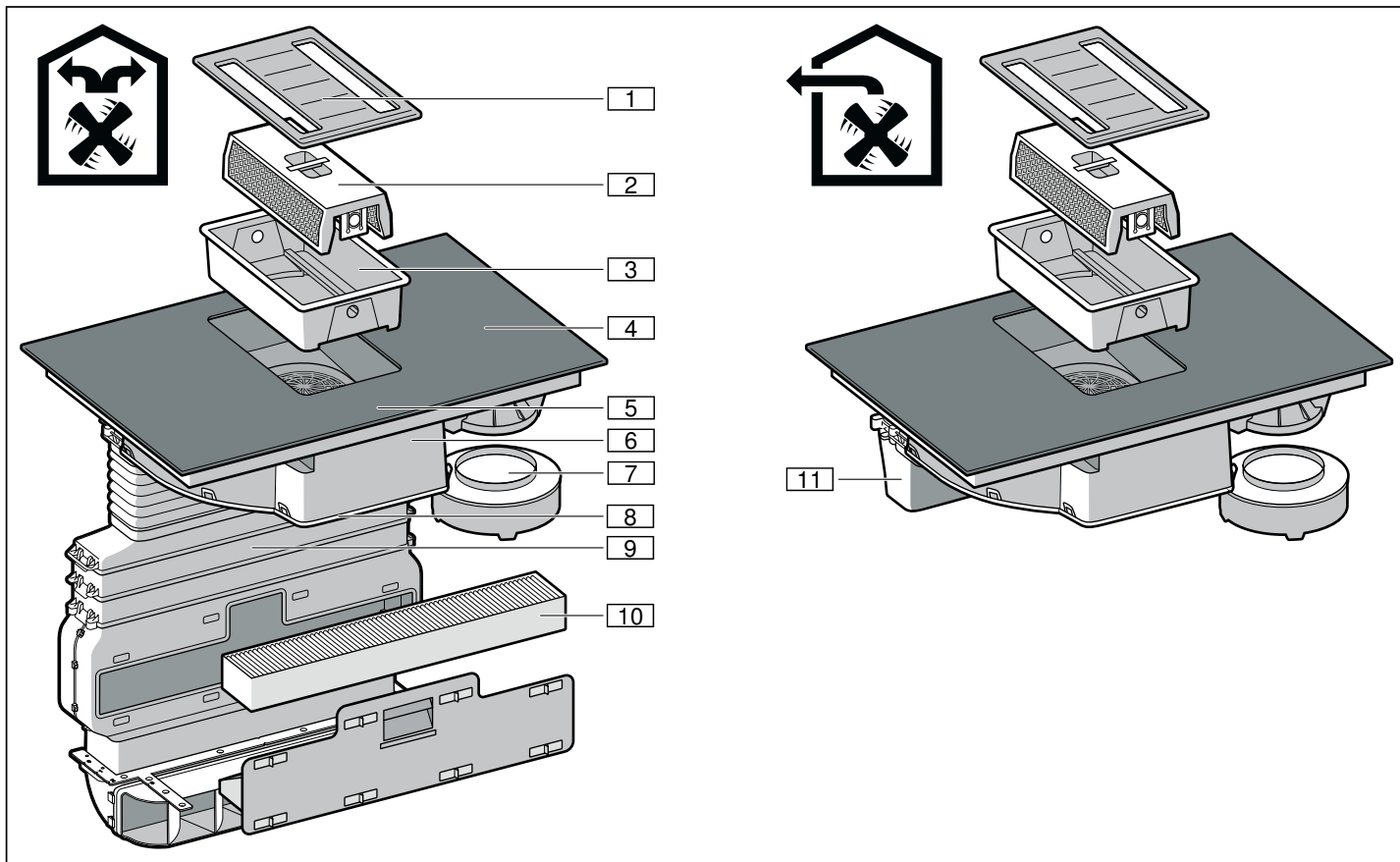
Detekcia hrnca

Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

Oboznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone varných zón nájdete v

Váš nový spotrebič



Č.	Označenie
1	Kryt filtra
2	Tukový kovový filter
3	Nádoba
4	Varný panel
5	Ovládací panel
6	Kryt ventilátora
7	Prepadová nádoba
8	Veko krytu
9	Potrubié*
10	Aktívny uhlíkový filter*
11	Rúra na odvod vzduchu**

*Ien pri cirkulačnej prevádzke
 **Ien pri odvetrávacej prevádzke

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.

V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo

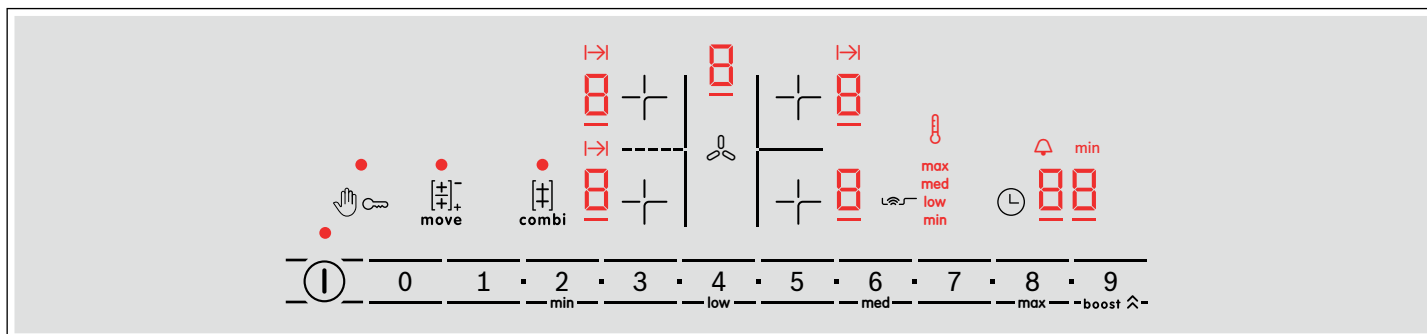
Sada pre odvetrávanie	HEZ381400
Sada pre cirkulačnú prevádzku	HEZ381500
Aktívny uhlíkový filter	HEZ381700

Vhodný riad na varenie

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre použitie funkcie senzora pečenia. Dajú sa dodatočne zakúpiť v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo.

Panvica s priemerom 15 cm	HZ390210
Panvica s priemerom 19 cm	HZ390220
Panvica s priemerom 21 cm	HZ390230

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
	Zablokovanie ovládacieho panela pred čistením
	Zapnutie detskej poistky
	Výber varnej zóny
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Nastavenie stupňov ohrevu /nastavenie výkonu ventilátora
	Prechod medzi oblasťou nastavení varného panela a ventiláciou/vynulovanie ukazovateľov znečistenia
	Aktivácia funkcie Move
	Aktivácia funkcie Kombinovaná zóna
	Zapnutie senzora pečenia
min,low,med,max	Nastavenie stupňov teploty
boost	Zapnutie funkcie Powerboost pre stupne ohrevu/zapnutie intenzívneho stupňa ventilácie
	Naprogramovanie času prípravy a kuchynského časovača

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
1-9	Stupne ohrevu/stupne ventilácie
H/h	Zvyškové teplo
	Teplota senzor pečenia
min,low,med,max	Stupne teploty
	Kuchynský časovač
	Automatické vypnutie varnej zóny/automatického časovača
00	Funkcia časovač
min	Ukazovateľ časovača
F 10	Ukazovateľ znečistenia kovového tukového filtra
F 11	Ukazovateľ znečistenia aktívneho uhlíkového filtra

Ovládacie plochy

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť má negatívny vplyv na funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Ukazovateľ' zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ' zvyškového tepla. Tento signalizuje, že je varná zóna ešte horúca. Pokým svieti ukazovateľ' zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

Zvyškové teplo bude označené takto:

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

Ak riad počas varenia vezmete z varnej zóny, striedavo bliká ukazovateľ' zvyškového tepla a zvolený stupeň ohrevu.

Po vypnutí varnej zóny sa rozsvieti ukazovateľ' zvyškového tepla. Aj keď je už varný panel vypnutý, svieti ukazovateľ' zvyškového tepla, pokiaľ je varná zóna ešte teplá.

Druhy prevádzky pre odsávač pár

Tento spotrebič môžete používať v odťahovej alebo cirkulačnej prevádzke.

Režim s odvodom vzduchu



Nasávaný vzduch sa prechodom cez tukový filter prečistí a odvádza sa cez potrubný systém von.

Ak sa odpadový vzduch vedie cez obvodovú stenu, mala by sa použiť teleskopická priechodka stenou.

Cirkulačná prevádzka



Nasatý vzduch sa vyčistí cez kovový tukový filter a aktívny uhlíkový filter a opäť sa vráti späť do kuchyne.

Upozornenie: Aby sa pachy v cirkulačnej prevádzke naviazali, musíte nainštalovať aktívny uhlíkový filter. Pre sprevádzkovanie rôznych možností spotrebiča v cirkulačnej prevádzke, vyberte si prospekt alebo sa opýtajte vášho odborníka. Potrebné príslušenstvo zakúpíte v špecializovanom obchode, u zákazníckeho servisu alebo v online shope.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča dodržte nasledujúcu inštrukciu:

Spotrebič a príslušenstvo dôkladne vyčistite.

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť.

Prvé uvedenie do prevádzky

Upozornenie: Spotrebič je pri dodaní nastavený na cirkulačnú prevádzku.

Možné nastavenia:

- Pri cirkulačnej prevádzke je s indikátorom $\llcorner 17$ nastavená hodnota \square (výrobné nastavenie).
- Pri odvetrávacej prevádzke je s indikátorom $\llcorner 17$ nastavená hodnota $!$.

Pre nastavenie spotrebiča na ventilačnú prevádzku, vid' → "Základné nastavenie" na strane 25.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dočítate, ako sa varná zóna nastaví. V tabuľke nájdete pre rôzne pokrmy stupne ohrevu a časy varenia.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!



Kryt filtra sa na varnom paneli rýchlo zohreje. Kryt filtra nikdy nedávajte na varný panel. Na kryt filtra nedávajte hrnce alebo iné horúce predmety.


Upozornenie: Na začiatku varenia zapnite ventilátor a až niekoľko minút po ukončení varenia ho vypnite. Para z varenia sa takto odstráni najúčinnšie.

Upozornenie: Spotrebič neprevádzkujte bez nádoby, kovového tukového filtra a krytu filtra.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: dotknite sa symbolu . Zaznie akustický signál. Ukazovateľ nad hlavným vypínačom a ukazovatele varných zón  svietia. Varný panel je pripravený k prevádzke.

Vypnutie: dotýkajte sa symbolu  dotedy, kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú teraz vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia


- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 30 sekúnd a ventilácia je vypnutá.
- Zvolené nastavenia zostanú prvé 4 sekundy po vypnutí varného panela uložené. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou symbolov **1** až **9**.

Stupeň ohrevu **1** = najnižší stupeň

Stupeň ohrevu **9** = najvyšší stupeň




Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Tento medzistupeň je v oblasti nastavenia označený symbolom .

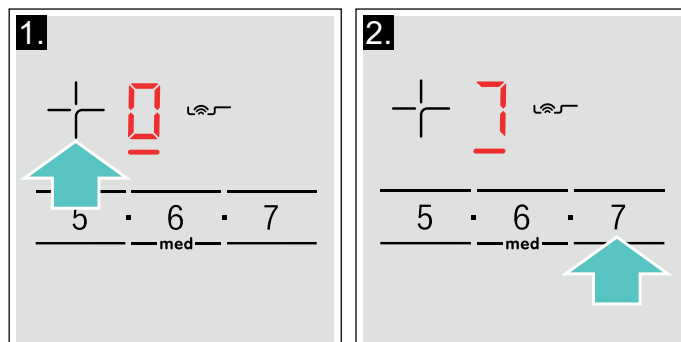
Upozornenia

- Z dôvodu ochrany citlivých častí spotrebiča pred prehriatím alebo preťažením elektrickým prúdom, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.
- Z dôvodu zamedzenia nadmernej hlučnosti spotrebiča, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.

Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Svieti symbol  a pod tým symbol .
2. V oblasti nastavenia potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Vyberte varnú zónu a potom v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a v oblasti pre nastavovanie sa dotknite 0. Varná zóna sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti tak dlho, kým je varná zóna horúca.

Upozornenia

- Keď nie je žiadny riad na varenie položený na indukčnej varnej zóne, ukazovateľ stupňa ohrevu bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Keď je položený riad na varenie na varnej zóne pred zapnutím varného panela, tak sa po dotyku hlavného vypínača riad rozpozná najneskôr do 20 sekúnd a automaticky sa zvolí varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. V opačnom prípade sa varná zóna znova vypne. Aj keď je po zapnutí na varnom panelu viac hrncov alebo panvíc, rozpozná sa len jedna nádoba.
- Ventilácia musí byť vypnutá separátne. → "Vypnutie ventilácie" na strane 14


Zapnutie a vypnutie ventilácie

Upozornenia

- Výkon vždy prispôbte aktuálnym podmienkam. Pri intenzívnych kuchynských výparoch zvolte vysoký výkonový stupeň.
- Ak nie je k dispozícii tukový kovový filter, ventilácia sa nedá zapnúť. Vložte tukový kovový filter. Funkcie varných panelov sú dostupné aj bez tukových kovových filtrov. → "Čistenie" na strane 28
- Vetracie otvory nezablokujte predmetmi. Na kryt filtra nedávajte žiadne predmety. V opačnom prípade sa zníži výkon ventilácie.
- Pri vysokom riade nie je možné zaručiť optimálny odsávací výkon. Odsávací výkon je možné zlepšiť prostredníctvom krížom položeného veka.

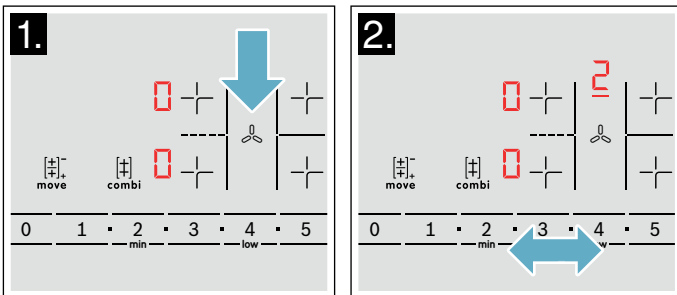
Zapnutie ventilácie


Odsávač pár sa nedá zapnúť, ak je kovový tukový filter zle nasadený.

1. Dotknite sa symbolu .
Odsávač pár sa spustí na výkonovom stupni 2.
Nastavený výkonový stupeň sa zobrazí.


Upozornenia




- Stupne ohrevu sa počas nastavenia výkonového stupňa odsávača pár nedajú zmeniť.
 - Počas niekoľkých sekúnd sa môže zvoliť výkonový stupeň odsávača pár. Potom sa oblasť nastavenia môže znova použiť pre nastavenie stupňov ohrevu.
2. V časti nastavenia vyberte požadovaný výkonový stupeň.
Nastavený výkonový stupeň sa zobrazí.



3. Ak si chcete nastaviť iné výkonové stupne, dotknite sa symbolu  v oblasti nastavení pre nastavenie želaného výkonového stupňa.
Nastavený výkonový stupeň sa zobrazí.

Vypnutie ventilácie

Keď chcete vypnúť spotrebič, dotknite sa symbolu .
Keď chcete vypnúť len ventiláciu, postupujte takto:



1. Dotknite sa symbolu .
2. Zvoľte symbol  v oblasti nastavenia.
3. Keď chcete zmeniť oblasť nastavenia varného panela, dotknite sa symbolu .

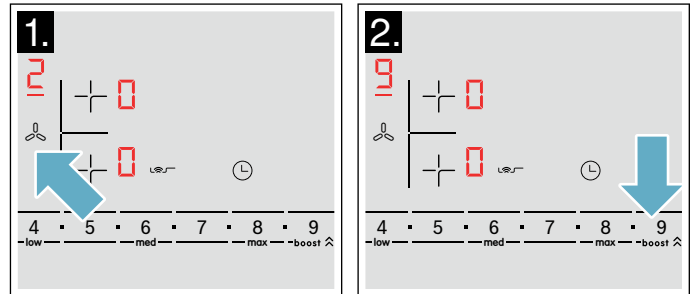
Upozornenie: V závislosti od zvolených základných nastavení sa dobeh spustí po vypnutí spotrebiča.


Intenzívny stupeň

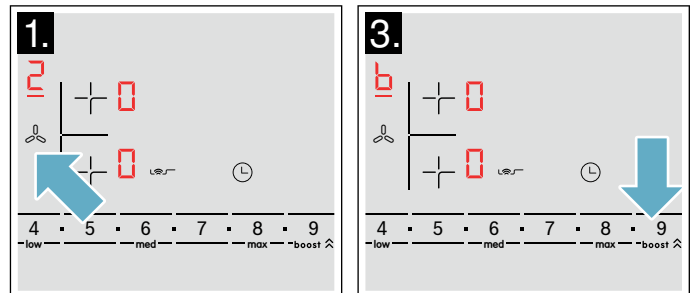
Aktivujte intenzívny stupeň pri silnom zápachu alebo vytváraní pary. V tomto prípade pracuje ventilátor krátky čas na najvyššom výkone. Po krátkom čase sa sám vráti naspäť na nižší stupeň.

Zapnutie

1. Dotknite sa symbolu .
Na displeji sa zobrazí 2, línia pod výkonovým stupňom 2 svieti.
2. Dotknite sa symbolu **boost** .
Na displeji sa zobrazí 9. Línia pod symbolom 9 svieti. Stupeň ventilátora 9 je aktivovaný.





3. Alebo: Dotknite sa dvakrát symbolu **boost** .
Na displeji sa zobrazí b. Línia pod symbolom b svieti. Intenzívny stupeň je aktivovaný.



Upozornenie: Asi po 8 minútach sa spotrebič samočinne prepne naspäť na výkonový stupeň 9.

Vypnutie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Pomocou oblasti nastavenia nastavte určitý výkonový stupeň  alebo iný výkonový stupeň.

Automatický štart

V závislosti od základných nastavení sú možné nasledovné možnosti, hneď ako sa vyberie výkonový stupeň varnej zóny:

- Odsávač sa nespustí.
- Odsávač sa spustí na stanovenom výkonovom stupni.

V základných nastaveniach si vyberte požadovanú voľiteľnú možnosť. → "Základné nastavenie" na strane 25

Funkcia dobehu


Funkcia dobehu umožňuje, aby ventilačný systém po vypnutí niekoľko minút bežal ďalej. Tak sa odstráni ešte prítomné kuchynské výpary. Potom sa ventilačný systém automaticky vypne.

V základných nastaveniach (→ *Strana 25*) môžete zvoliť nasledujúce voliteľné možnosti dobehu:

- Deaktivovanie dobehu
- Aktivovanie dobehu na stanovenú dobu so stanoveným výkonovým stupňom

Upozornenie: Dobeň sa zapne iba vtedy, keď je aspoň jedna varná zóna zapnutá aspoň jednu minútu.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu .

Funkcia dobehu sa okamžite ukončí.

Ak je splnená jedna z nasledujúcich podmienok, funkcia dobehu sa vypne:

- Čas dobehu uplynul.
- Spotrebič sa znova zapne.

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri ohrievanie pyré, krémových polievok či hustých omáčok, občas premiešajte pokrm
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pri varení s pokrievkou stupeň ohrevu znížte, keď začne vystupovať para z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Pokrmy príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Optimálny čas varenia sa dá nastaviť pomocou kuchynskej minútky.
- Aby bol výsledok varenia zdravší, olej alebo tuk by sa nemal zohrievať až po bod zadymenia.
- Pokrmy opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať kuchynskú chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "*Ochrana životného prostredia*"

Tabuľka varenia

V tabuľke je zobrazené, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre ktorý pokrm. Čas ohrevu sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	Stupeň ohrevu	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1. - 2	-
Mlieko*	1. - 2.	-
Zohrievanie párků vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, hlboko zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zmrazený	3 - 4	35 - 55
Pošírovanie, varenie pri minimálnej teplote		
Zemiakové knedle*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2. - 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4. - 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, hlboko zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		

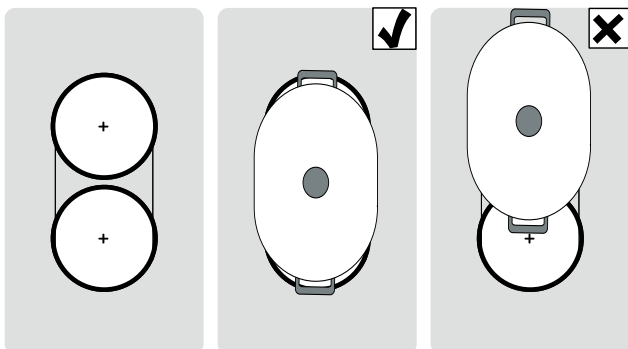
	Stupeň ohrevu	Čas varenia (min.)
Dusenie / pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obal'ované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	6-12
Kotlety, prírodné alebo obal'ované**	6-7	8-12
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5-6	10-20
Prsia z hydiny, hlboko zmrazené**	5-6	10-30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.-5.	20-30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5-6	8-20
Ryby a rybacie filé, obal'ované	6-7	8-20
Ryby obal'ované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6-7	8-15
Langusty, krevety	7-8	4-10
Príprava soté zo zeleniny a čerstvých húb	7-8	10-20
Pokrmý na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7-8	15-20
Hlboko zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6-7	6-10
Palacinky (zmažte po jednej)	6.-7.	-
Omeleta (zmažte po jednej)	3.-4.	3-10
Volské oká	5-6	3-6
Vyprážanie* (150-200 g na jednu porciu v 1-2 l oleja, zmažte po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčky, kuracie nugetky	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6-7	-
Ryby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8-8.		

Kombinovaná zóna

Touto funkciou možno spoločne zapnúť obidve rovnako veľké ľavé varné zóny. V tom prípade sa obidve varné zóny nastavujú na rovnaký stupeň ohrevu. Je vhodná najmä na varenie v podlhovastom riade na varenie.

Upozornenie týkajúce sa riadu na varenie



Aby ste dosiahli optimálne výsledky, použijete vhodný, oválny riad na varenie v oblasti obidvoch varných zón. Riad na varenie položte do stredu varnej zóny.



Keď používate na jednej z dvoch varných zón len jednu nádobu na varenie, môžete ju presunúť na druhú varnú zónu. V takomto prípade sa stupeň ohrevu a zvolené nastavenie prevezme.

Aktivácia

Varný panel musí byť zapnutý.


1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich ku CombiZone a nastavte stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti. Stupeň ohrevu sa zobrazí na ukazovateli dolnej varnej zóny.

Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich ku kombinovanej zóne a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň ohrevu.

Deaktivácia

Vyberte jednu z obidvoch varných zón patriacich k tejto funkcii a dotknite sa symbolu .

Funkcia je deaktivovaná. Obidve varné zóny budú fungovať naďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Funkcia Move

S touto funkciou môžete spojiť obidve rovnako veľké ľavej varné zóny a pre obidve varné zóny vybrať rôzne stupne ohrevu. Prednastavené stupne ohrevu:

Predná varná zóna = stupeň ohrevu 9

Zadná varná zóna = stupeň ohrevu 1.

Nezávisle od seba je možné pre každú varnú zónu zmeniť stupeň ohrevu.

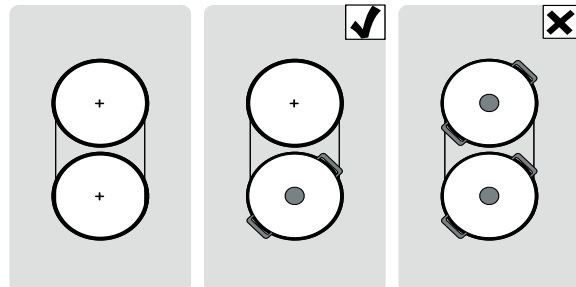
Upozornenia

- Riad na varenie umiestnite len na jednu z varných zón. Funkcia sa neaktivuje, keď jedna nádoba stojí na obidvoch varných zónach.
- Na ukazovateli varnej zóny, na ktorej sa nachádza varná nádoba, svieti stupeň ohrevu slabšie. Aktivuje sa až vtedy, keď sa nádoba presunie na túto varnú zónu a rozpozná ju.
- Keď už je funkcia aktivovaná a na voľnú varnú zónu sa položí druhý riad na varenie, ukazovateľ naďalej svieti slabšie. Varná zóna nie je aktívna. Varná zóna sa aktivuje, keď sa prvý riad na varenie odstráni.

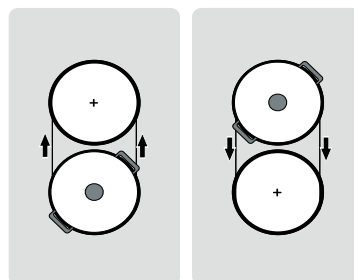
Odporúčania na používanie riadu na varenie

Pre optimálne rozpoznanie hrncov a rozdelenie tepla, odporúčame postaviť riad do stredu tak, ako je popísané ďalej.

Používajte len jednu varnú nádobu, ktorá zakrýva len jednu varnú zónu.




Presunutie varnej nádoby z jednej varnej zóny na inú:




Aktivácia

Skombinujte dve varné zóny s rozdielnymi stupňami ohrevu.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k funkcii Move.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ ● svieti. Stupne ohrevu sa zobrazia na ukazovateľoch dvoch varných zón.

Funkcia je aktivovaná.

Upozornenia


- Ukazovateľ varnej zóny, na ktorej sa už nachádza riad na varenie, svieti svetlejšie.
- Na ukazovateli ďalej zvolenej varnej zóny svieti ukazovateľ .

Zmena stupňa ohrevu


Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k funkcii Move a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň ohrevu.

Upozornenie: Ak sa funkcia deaktivuje, stupne ohrevu sa vrátia na prednastavené hodnoty

Deaktivácia

Dotknite sa symbolu .

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Keď sa niektorá z dvoch varných zón nastaví na , funkcia sa deaktivuje v priebehu asi 10 sekúnd.

Časové funkcie




Váš varný panel disponuje dvomi časovými funkciami Timer:

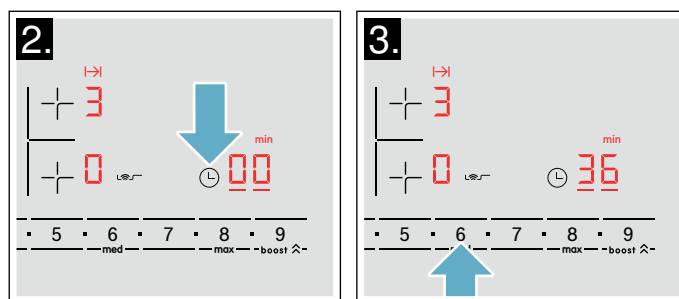
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynská minútka

Naprogramovanie času ohrevu

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie urobíte takto:

1. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti . Na ukazovateli Timer svieti .
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas trvania v oblasti nastavenia.



Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Upozornenia


- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní času varenia nájdete v odseku → "Základné nastavenie"
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia kombinovaná zóna, nastavený čas je pre obidve varné zóny rovnaký.

Senzor pečenia

Ak sa pre niektorú varnú zónu naprogramuje čas ohrevu a senzor pečenia je aktívny, čas ohrevu začne plynúť až po dosiahnutí zvoleného stupňa teploty.

Zmena alebo vymazanie času

Vyberte varnú zónu a nakoniec sa dotknite symbolu .

V oblasti nastavenia zmeňte čas trvania alebo nastavte na , pre vymazanie času trvania.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na Timeru svieti po dobu 10 sekúnd **00**.

Dotknite sa symbolu . Ukazovatele zhasnú a akustický signál skončí.

Upozornenia

- Keď chcete nastaviť čas trvania kratší ako 10 minút, dotknite sa najprv vždy **0**, a až potom zvolte požadovanú hodnotu.
- Ak bol naprogramovaný čas trvania pre viac varných zón, zobrazí sa na Timeru vždy časový údaj vybranej varnej zóny.
- Keď chcete zistiť zostávajúci čas trvania varnej zóny, vyberte príslušnú varnú zónu.
- Čas trvania môžete nastaviť až do **99** minút.

Kuchynská minútka

Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až do 99 minút.

Funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Nastavenie

1. Dotknite sa viackrát symbolu , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na ukazovateli Timeru svieti **00**.
2. Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa viackrát symbolu , kým sa nerozsvieti ukazovateľ .

Keď chcete vymazať naprogramovaný čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte **00**.

Po uplynutí času

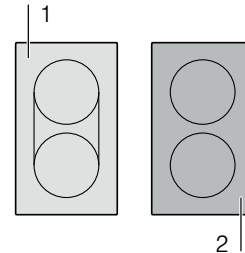
Zaznie signál. Na ukazovateli Timeru sa zobrazí **00** a svieti ukazovateľ . Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Pri dotyku symbolu ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

**Funkcia PowerBoost**

Použitím funkcie PowerBoost môžete rýchlejšie zohriať veľké množstvá vody ako s príslušným stupňom ohrevu **9**.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď nie je v prevádzke iná varná zóna (pozri obrázok). V opačnom prípade bliká na ukazovateli zvolenej varnej zóny symbol **b** a **9**; potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **9** bez toho, aby sa aktivovala funkcia.



Upozornenie: V oblasti kombinovanej zóny možno funkciu Powerboost aktivovať len vtedy, keď sa dve varné zóny používajú nezávisle od seba.

Aktivujte

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát symbolu . Na ukazovateli svieti **b**. Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu **9**. Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť na ochranu elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

Pečenie so senzormi

S touto funkciou je možno piecť so zachovaním vhodnej teploty panvice.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom funkcie pečenia.

Výhody pri pečení

- Varná zóna sa rozohrieva len vtedy, keď je to potrebné na udržanie teploty. šetrí sa tým energia a olej alebo tuk sa neprehrieva.
- Funkcia pečenia hlási, keď prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a následné pridanie jedál.

Upozornenia

- Na panvicu nedávajte pokrievku. V opačnom prípade sa funkcia neaktivuje správne. Aby sa zabránilo striekaniu tuku, môže sa použiť ochrana proti striekaniu.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, panenský olivový olej extra alebo bravčová masť, nastavte stupeň teploty **min.**
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať panvicu s jedlom alebo bez jedla.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor pečenia sa neaktivuje správnym spôsobom.

Stupne teploty

Teplotný stupeň		Vhodné na
min	nízky	Pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
low	stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov jedla, napr. guľôčky z mletého mäsa a párky.
med	stredný – vysoký	Pečenie stredne prepečených alebo prepečených steakov, zmrazených, obaľovaných a jemných jedál, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
max.	vysoká	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých steakov, zemiakových placiek a pečených zemiakov.

Panvice pre senzor pečenia

Pre túto funkciu existujú špeciálne panvice. Dajú sa dodatočne zakúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo.

- HZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HZ390230 panvica s priemerom 21 cm.

Panvice majú neprílnavý povrch, vďaka čomu stačí na pečenie používať len málo oleja.

Upozornenia

- Funkcia pečenia bola nastavená špeciálne pre tento druh panvice.
- Iné panvice sa môžu prehriať. Teplota sa môže nastaviť vyššie alebo nižšie. Skúste použiť najprv najnižší teplotný stupeň a v prípade potreby ho zmeňte.
- Uistite sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Panvicu postavte do stredu na varnú zónu.

Tabuľka

V tabuľke je zobrazené, ktorý teplotný stupeň je vhodný pre ktoré jedlo. Čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality jedál.

Nastavený teplotný stupeň sa líši v závislosti od použitej panvice.

Prázdnu panvicu predhrejte, po zaznení signálu pridajte olej a jedlo.


	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
Mäso		
Rezne, prírodné alebo obaľované	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, viedenské rezne*	med	10 - 15
Steak, krvavý (hrúbka 3 cm)	max	6 - 8
Steak, stredne prepečený alebo prepečený (hrúbka 3 cm)	med	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, uvarené alebo surové*	low	8 - 20
Hamburger, guľôčky z mletého mäsa, plnené mäsové guľôčky*	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté mäso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, v celku, napr. pstruh	low	10 - 20
Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low - med	10 - 20
Krevety, kraby	med	4 - 8
Jedlá z vajec		
Palacinky**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volské oká	min - med	2 - 6
Praženica	min	4 - 9
Cisársky trhanec	low	10 - 15
Francúzsky toast**	low	4 - 8
Zemiaky		
Pečené zemiaky (zo zemiakov uvarených v šupke)	max	6 - 12
Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov)	med	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky	low	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	low	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	low	4 - 15
Huby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
* Viackrát obráťte.		
** Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.		

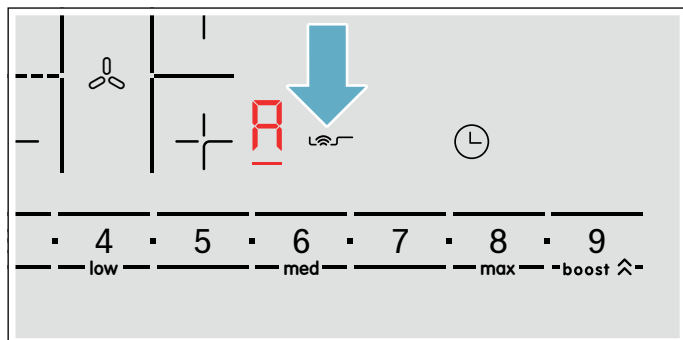
	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
Zmrazené výrobky		
Rezne	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Prsia z hydiny*	med	10 - 30
Kuracie nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low	10 - 20
Rybie prsty	med	8 - 12
Zemiakové hranolčeky	max	4 - 6
Jedlá na panvici, napr. zeleninová panvica so sliepkou	low	6 - 10
Jarné rolky	med	10 - 30
Camembert/syr	low	10 - 15
Iné		
Camembert/syr	low	7 - 10
Predvarené sušené výrobky s pridaním vody, napr. rezance	min	5 - 10
Krutóny	low	6 - 10
Mandle/vlašské orechy/píniové oriešky	med	3 - 15

* Viackrát obráťte.
** Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

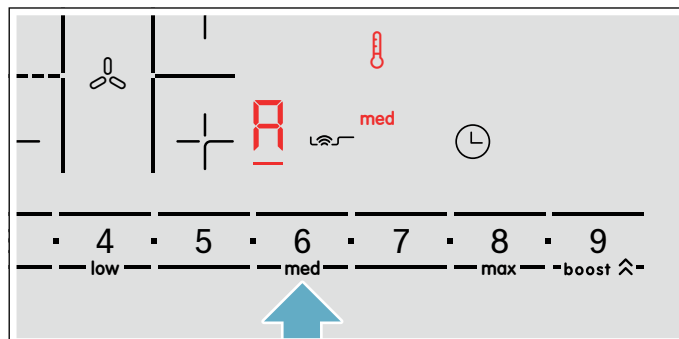
Nastavenie

Z tabuľky si vyberte vhodný stupeň teploty. Prázdny riad položte na varnú zónu.


1. Vyberte varnú zónu. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti **A**.




2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  svieti, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Potom zaznie signál a symbol teploty zhasne.

Upozornenia

- Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.
- Aby sa ukazovateľ teploty  a stupeň teploty zobrazili, musí byť zvolená varná zóna.

Vypnutie senzora pečenia



Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu . Funkcia je deaktivovaná.


Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: dotýkajte sa symbolu  po dobu cca 4 sekúnd. Ukazovateľ vedľa symbolu  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: dotýkajte sa symbolu  po dobu cca 4 sekúnd. Blokovanie je deaktivované.

Automatická detská poistka


Táto funkcia aktivuje automaticky detskú poistku po každom vypnutí varného panela.


Zapnutie a vypnutie

V kapitole → "Základné nastavenie" nájdete informácie o tom, ako sa zapína automatická detská poistka.

Ochrana pri utieraní

Keď chcete utrieť ovládací panel, keď je varný panel zapnutý, mohli by ste zmeniť nastavenie. Aby sa tomu zabránilo, varný panel pre účely čistenia disponuje funkciou zablokovania ovládacieho panela.

Zapnutie: dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. Teraz môžete poutierať povrch ovládacieho panela bez toho, aby ste nastavenie zmenili.

Deaktivovanie: ovládací panel sa po 35 sekundách odblokuje. Keď chcete funkciu predčasne zrušiť, dotknite sa symbolu .

Upozornenia

- 30 sekúnd po aktivovaní zaznie signál. Oznamuje, že sa funkcia čoskoro ukončí.
- Blokovanie pri čistení nemá vplyv na hlavný vypínač. Varný panel možno kedykoľvek vypnúť.

Automatické vypnutie

Keď je varná zóna dlhší čas v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie.

Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny blikajú striedavo **F**, **B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h** alebo **H**.

Pri dotyku ľubovľného symbolu sa ukazovateľ vypne. Varná zóna sa teraz môže znova nastaviť.

Kedy sa aktivuje automatické bezpečnostné vypnutie, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto sa môžu prispôbiť vašim zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrdzujúci signál a chybový signál sú vypnuté. 1 Zapnutý je len chybový signál. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky akustické signály sú zapnuté.*
c 3	Zobrazenie spotreby energie 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 5	Automatické programovanie doby prípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
c 6	Čas trvania signálu časovača 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia powerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varnej dosky. 0 Deaktivované. Maximálny výkon varnej dosky. */** 1 1000 W Minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Odporúčané pre 13 ampérov. 3. 3500 W Odporúčané pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W Odporúčané pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.**
c 9	Vol'ba varnej zóny 0 Bez obmedzenia: Naposledy nastavená varná zóna zostane navolená.* 1 Varná zóna zostáva navolená iba niekoľko sekúnd.
c 12	Kontrola riadu, výsledok varenia 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný

* Nastavenia z výrobného závodu

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

Ukazovateľ	Funkcia
c 17	Nastavenie prevádzky s cirkuláciou vzduchu alebo prevádzky s odvetrávaním vzduchu 0 Prevádzka s cirkuláciou vzduchu je nastavená.* 1 Prevádzka s odvetrávaním vzduchu je nastavená.
c 18	Nastavenie automatického spustenia 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Odsávanie sa spúšťa pri stanovenom stupni výkonu.*
c 20	Nastavenie dobehu 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Odsávanie beží v prevádzke s odvetrávaním vzduchu cca 6 minút pri stupni výkonu 3 a v prevádzke s cirkuláciou vzduchu cca 30 minút pri stupni výkonu 1 a vypína sa automaticky po uplynutí tohto času.*
c 0	Obnovenie nastavenia z výrobného závodu 0 Individuálne nastavenia.* 1 Obnovenie nastavenia z výrobného závodu.

* Nastavenia z výrobného závodu
 **Maximálny výkon varnej dosky je uvedený na typovom štítku.

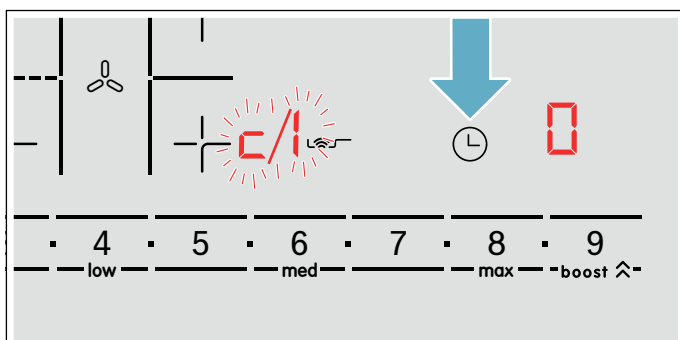
Do základných nastavení sa dostanete takto:

Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd, podržte symbol ☹ po dobu cca 4 sekúnd. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o spotrebiči. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

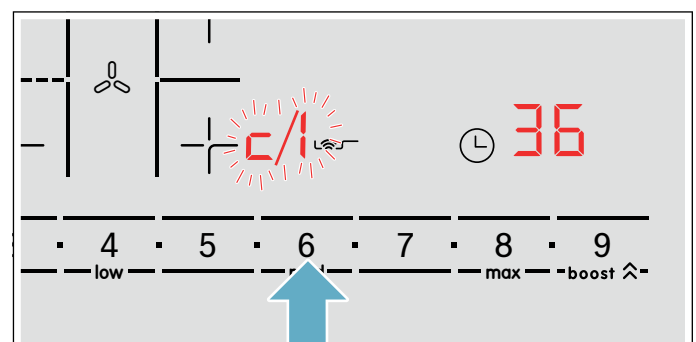
Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky zoznam servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Keď sa znova dotknete symbolu ☹, dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateli bliká striedavo c a 1 a objaví sa 0 ako prednastavenie.



4. Opakovane sa dotýkajte symbolu ☹, kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.

5. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.



6. Dotýkajte sa symbolu ☹ po dobu cca 4 sekúnd. Nastavenia boli uložené.

Opustite základné nastavenie

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

Indikátor spotreby energie

Táto funkcia zobrazí celkovú spotrebu energie posledného varenia na tomto varnom panelu.

Po vypnutí varného panela sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowat hodinách, napr. **108 kWh**.

Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.

Ako sa tieto funkcie aktivujú, dozviete sa v kapitole → "Základné nastavenie"

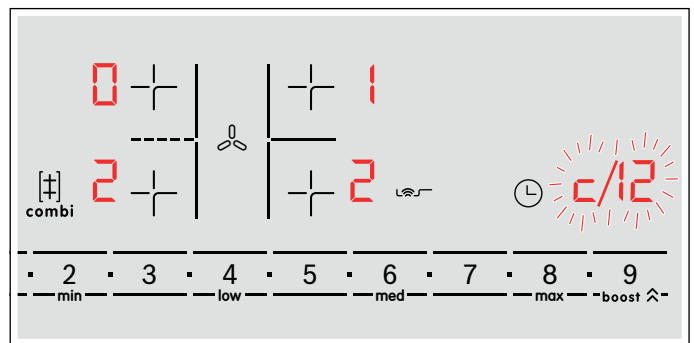
Test riadu na varenie

S touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalitu varenia v závislosti od riadu na varenie.

Výsledok je referenčná hodnota a závisí od vlastností riadu na varenie.

1. Riad naplňte cca 200 ml vody a pri izbovej teplote položte do stredu varnej zóny, ktorá priemerom najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu.
2. Prejdite do základného nastavenia a vyberte nastavenie **c 1 2**.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na ukazovateľoch varných zón bliká **—**. Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok procesu varenia.



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad na varenie nie je vhodný pre danú varnú zónu, preto sa nezohrieva.*
1	Riad na varenie sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a proces varenia neprebíha optimálne.*
2	Riad na varenie sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku.
* Ak by bola k dispozícii menšia varná zóna, otestujte riad na varenie ešte raz na menšej varnej zóne.	

Aby ste túto funkciu znova aktivovali, dotknite sa oblasti nastavenia.

Upozornenia

- Ak je priemer varnej zóny oveľa menší ako použitý riad, riad sa zohreje iba v strede hrnca alebo panvice. Pokrmu sa optimálne neuvaria.
- Informácie o kontrole riadu na varenie nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukciou".

Powermanager

Funkciou PowerManager je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny.

Varná zóna funguje na základe nastavenia z výrobného závodu. Jeho najvyšší výkon bol uvedený na typovom štítku. Funkciou PowerManager sa môže meniť hodnota podľa požiadaviek príslušnej elektroinštalácie.

Aby sa neprekročila nastavená hodnota, varná zóna automaticky rovnomerne rozvádza výkon, ktorý je k dispozícii, na zapnutej varnej zóne.

Pokiaľ je funkcia PowerManager aktívna, môže sa výkon varnej zóny čiastočne znížiť pod úroveň nominálnej hodnoty. Keď sa varná zóna zapne a dosiahne sa hraničný výkon, zobrazí sa na ukazovateli stupňov ohrevu na krátky čas **_**. Prístroj automaticky reguluje a vyberie pokiaľ možno najvyšší stupeň výkonu.

Pre ďalšie informácie o možnostiach zmien celkového výkonu varnej zóny pozri kapitolu → *"Základné nastavenie"*

Čistenie

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, ak sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča pred odstránením krytu filtra, kovového tukového filtra, nádoby, prepadovej nádržky alebo krytu telesa, nechajte spotrebič minimálne dve hodiny vychladnúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Vniknutá vlhkosť by mohla spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Spotrebič čistite len vlhkou utierkou. Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Súčiastky vo vnútri spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

Upozornenie: Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča sa nesmie dostať voda.

Upozornenia

- Pred čistením odstráňte všetky šperky z rúk a paží.
- Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. Presvedčte sa, že sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

Čistiace prostriedky

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na varné panely. Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

Dodržiavajte všetky pokyny a upozornenia, ktoré sú priložené k čistiacim prostriedkom.

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete objednať prostredníctvom zákaznickeho servisu alebo v našom on-line obchode.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

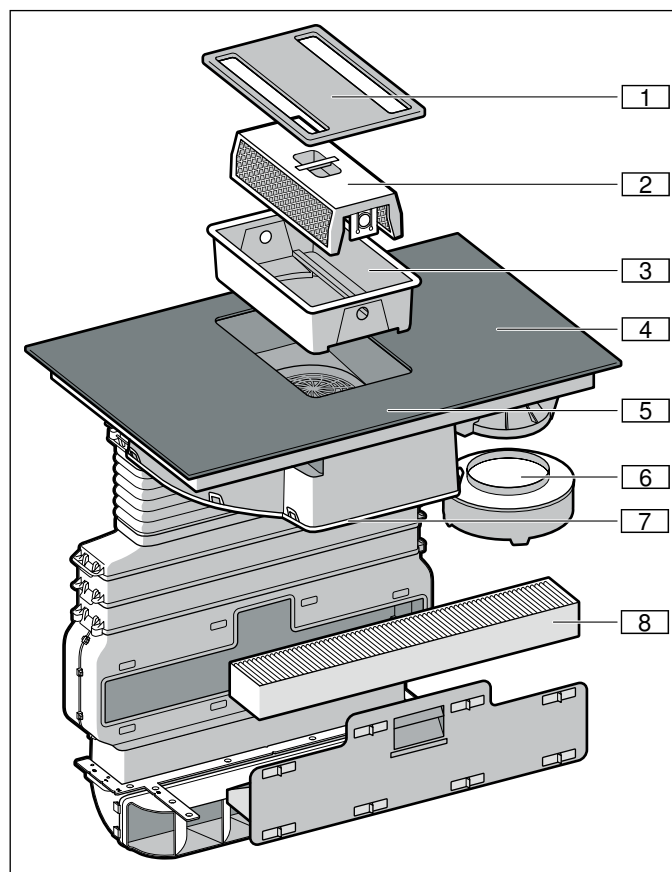
- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívne čistiace prostriedky
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe
- čistiaci prostriedok na rúry
- žieravé, chlórové alebo agresívne čistiace prostriedky
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- tvrdé, abrazívne špongie, kefy alebo abrazívne vankúšiky

Pozor!**Poškodenie povrchu**

Nové čistiace špongie pred použitím vždy dôkladne premyte!

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke.

Zóna	Čistiace prostriedky
Sklokeramika	<p>Čistiaci prostriedok na sklo, ak sú škrvny spôsobené vodným kameňom a zvyškami vody: Vyčistite varnú zónu hneď ako vychladne. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramickú varnú dosku alebo sklo (č. výrobku 00311499).</p> <p>Škrabka na sklo (č. výrobku 00087670) na škrvny spôsobené cukrom, ryžovým škrobom alebo plastom: Okamžite vyčistite. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.</p> <p>Nakoniec vyčistite vlhkou handričkou a vysušte suchou utierkou</p> <p>Upozornenie: Nepoužívajte čistiaci prostriedok pre umývačku riadu.</p>
Ušľachtilá oceľ	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča nesmie vniknúť voda.</p> <p>Zaschnuté miesta nechajte odmočiť s malým množstvom vody s umývacím prostriedkom, nezoškrabávajte.</p> <p>Plochy z ušľachtilej ocele čistite len v smere výbrusu.</p> <p>V zákazníckom servise, v našom e-shope alebo v špecializovaných predajniach možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ (č. výrobku 00311499). Čistiaci prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handričkou.</p> <p>Upozornenie: Na čistenie rámu varnej dosky nepoužívajte škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite mäkkou utierkou alebo v umývačke riadu.</p>
Ovládacie prvky	<p>Horúci umývací roztok alebo vhodné prostriedky na čistenie skla (č. výrobku 00311499): Vyčistite vlhkou handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>
Kryt filtra	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite vlhkou handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>

Súčasti, ktoré sa čistia

Č.	Označenie
1	Kryt filtra
2	Tukový kovový filter
3	Nádoba
4	Varný panel
5	Ovládací panel
6	Prepadová nádoba
7	Veko krytu
8	Aktívny uhlíkový filter (len v cirkulačnej prevádzke)

Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý umývací roztok
- Nové čistiace handričky pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo alebo špicaté predmety.

Varný panel

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak, aby sa zvyšky jedál pripálili. Varný panel začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla zhasne. Vykypané tekutiny okamžite odstráňte, nedovoľte, aby zvyšky jedál zaschli.

Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou, aby nevznikli vápenaté škvrny.

Odolné nečistoty odstránite najlepšie bežnou škrabkou na sklo alebo čističom skla. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo (č. výrobku 00087670) dostanete v našom zákazníckom servise alebo v našom e-shope.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramických varných panelov docielite dobré výsledky čistenia.

Ventilácia

Aby sa zabezpečila dostatočná úroveň absorpcie pachov a tukov, filtre sa musia pravidelne vymieňať a čistiť.

Tukový kovový filter

Tukové kovové filtre sa musia vyčistiť po každých 30 prevádzkových hodinách, minimálne však raz mesačne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť.

Tukový filter minimálne raz mesačne vyčistite.

Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.

Aktívny uhlíkový filter

Aktívny uhlíkový filter sa musí meniť v pravidelných intervaloch. Všímajte si ukazovateľ nasýtenia filtra na vašom spotrebiči.

Indikácia nasýtenia

Pri nasýtení tukového kovového filtra alebo aktívneho uhlíkového filtra zaznie po vypnutí spotrebiča signál.

V indikačnom poli svietia nasledovné symboly:

- **Tukový kovový filter:** $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{O}$ svieti
- **Aktívny uhlíkový filter:** $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{I}$ svieti
- **Tukový kovový filter a aktívny uhlíkový filter:** $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{O}$ a $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{I}$ striedavo svietia

Najneskôr teraz by ste mal tukový kovový filter vyčistiť, príp. vymeniť aktívny uhlíkový filter.

Keď ste vyčistili alebo vymenili príslušné filtre, mali by ste vynulovať ukazovateľ znečistenia, aby ukazovatele $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{O}$ a $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{I}$ prestali svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{O}$ alebo $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{I}$.

1. Dotknite sa symbolu ⌂ . Zaznie akustický signál. Ukazovateľ znečistenia kovového tukového filtra je resetovaný.
2. Ak svieti $F \text{ } \text{I} \text{ } \text{I}$, znova sa dotknite symbolu ⌂ . Zaznie akustický signál. Ukazovateľ znečistenia aktívneho uhlíkového filtra je resetovaný.

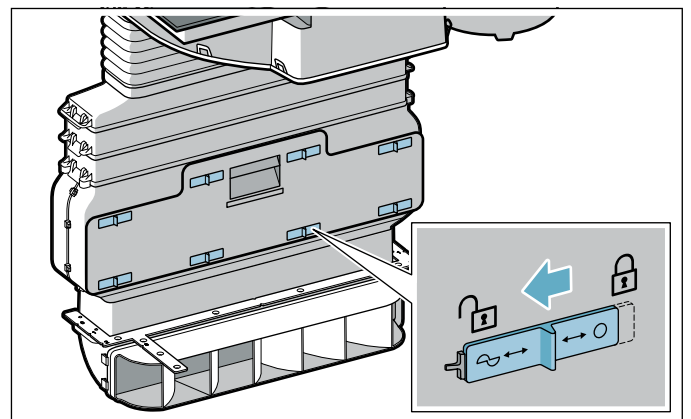
Výmena aktívneho uhlíkového filtra (len v cirkulačnom režime)

Aktívne uhlíkové filtre viažu pachové látky z kuchynských výparov. Používajú sa len pri cirkulačnej prevádzke.

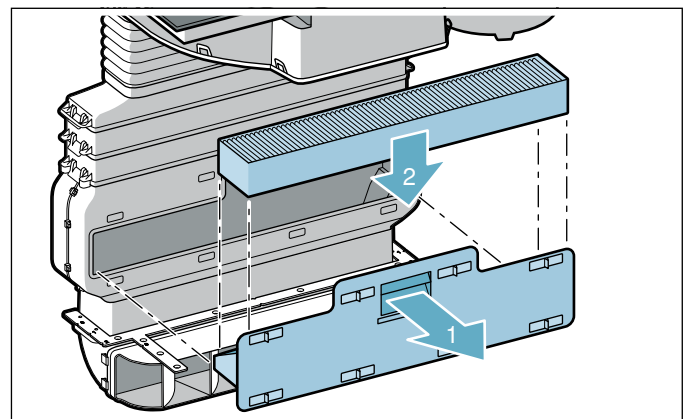
Upozornenia

- Aktívny uhlíkový filter nie je súčasťou dodávky. Aktívny uhlíkový filter (č. výrobku HZ381700) zakúpite u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo internetovom obchode.
- Aktívny uhlíkový filter nie je možné čistiť alebo znova aktivovať.
- Používajte len originálne filtre. Zabezpečí sa tým optimálna činnosť spotrebiča.

1. V kuchynskej linke otvorte všetky uzatváracie prvky v zásuvke v plochom kanáli.



2. Otvorte zásuvku v plochom kanáli a vyberte aktívny uhlíkový filter.

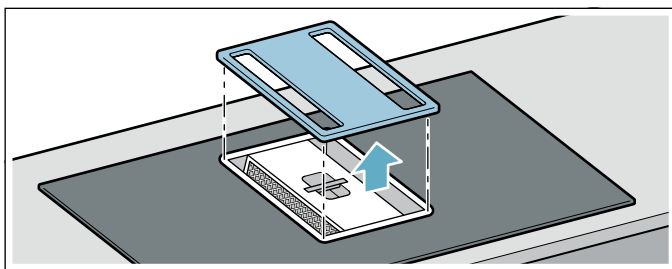


3. Vložte nový aktívny uhlíkový filter.
4. Zatvorte zásuvku v plochom kanáli a všetky uzatváracie prvky. **Upozornenie:** Zabezpečte, aby bolo všetky uzatváracie prvky správne zatvorené. V opačnom prípade môžu vzniknúť zvuky a výkon ventilácie by sa mohol znížiť.

Demontáž tukového kovového filtra

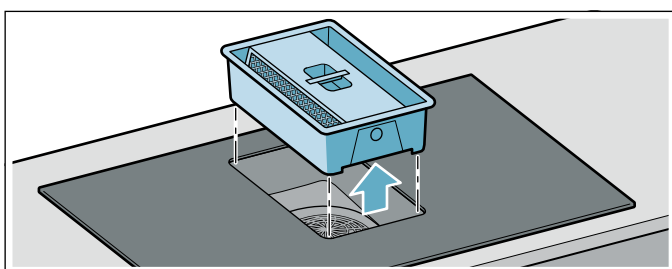
Tukové kovové filtre filtrujú tuky z kuchynských výparov. Aby bola zaručená optimálna funkcia, filter sa musí vyčistiť minimálne raz mesačne.

1. Odoberte kryt filtra.



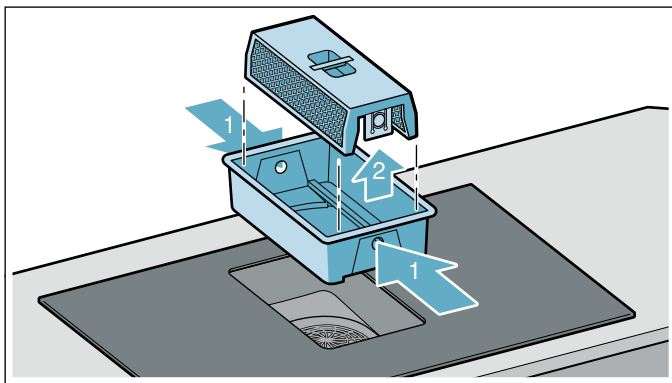
Upozornenie: Zabezpečte, aby kryt filtra nespadol a nepoškodil varnú dosku.

2. Vyberte kovový tukový filter a nádobu.



Upozornenie: Tuk sa môže pod nádobou hromadiť. Aby ste zabránili nakvapkaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.

3. Pre oddelenie kovového tukového filtra od nádoby stlačte obidva uzatváracie prvky na bokoch nádoby.



4. Nádobu v prípade potreby vyprázdnite.
5. Vyčistite kovový tukový filter a kryt filtrov.
6. Po demontáži kovových tukových filtrov spotrebič zvnútra vyčistite.

Upozornenie: Na okraji odsávača môže dôjsť k tvorbe kvapiek. To je normálny jav, vznikajú v dôsledku kondenzácie kuchynských výparov. Neexistuje žiadne bezpečnostné riziko a žiadne riziko poškodenia. Elektrické komponenty spotrebiča sú chránené.

Čistenie kovového tukového filtra

Upozornenia

- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyselín alebo lúhov.
- Tukový kovový filter môžete umývať v umývačke riadu alebo ručne.

Ručne:

Upozornenie: Pri silnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov (č. výrobku 00311297). Môžete si ho objednať v e-shope.

- Tukový kovový filter namočte do horúceho umývacieho roztoku.
- Na čistenie tukového kovového filtra použite kefku a filter potom dobre opláchnite.
- Tukový kovový filter nechajte odkvapkať.

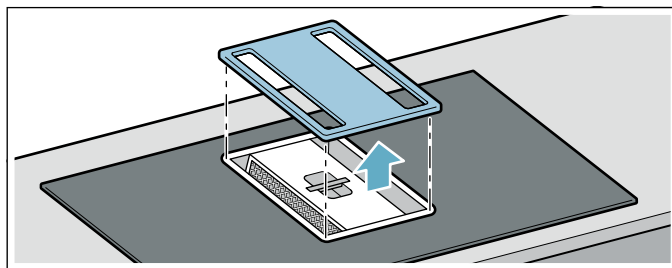
V umývačke riadu:

- Silno znečistený kovový tukový filter neumývajte spolu s riadom.
- Kovový tukový filter položte voľne do umývačky riadu. Kovový tukový filter neprivrite.
- Pre optimálny čistiaci efekt kovového tukového filtra ho položte naležato do umývačky riadu.

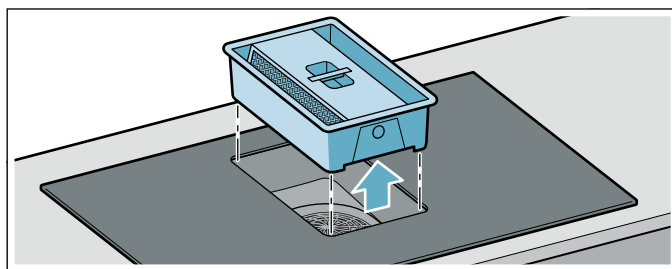
Demontáž a čistenie ďalších súčastí spotrebiča

Pravidelne čistite aj vnútro digestora v pracovnej doske. Pri silnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov (č. výrobku 00311297).

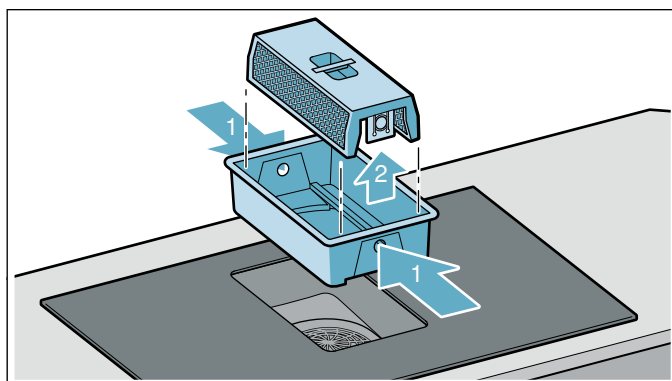
1. Kryt filtra odoberte a vyčistite vlhkou handričkou.



2. Vyberte kovový tukový filter a nádržku.

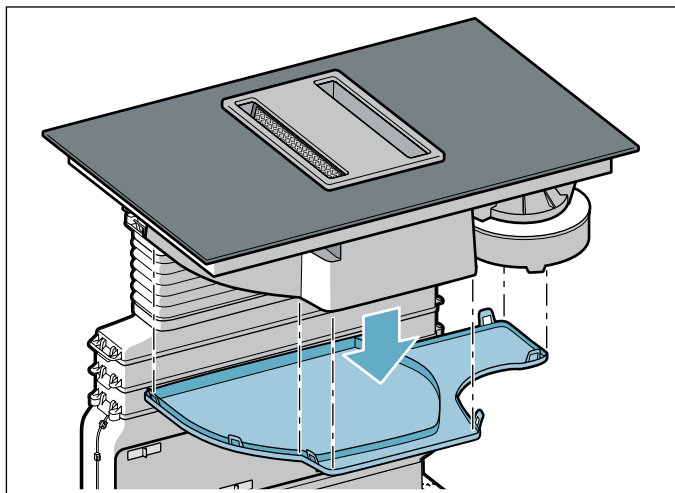


3. Pre oddelenie kovového tukového filtra od nádržky stlačte obidva uzávery na bokoch nádržky.



4. Nádržku v prípade potreby vyprázdnite.

5. Kovový tukový filter a nádržku umyte v umývačke riadu.
6. V prípade potreby odoberte veko krytu pod spotrebičom a vyčistite ho.



7. Po vyčistení vysušené časti znova namontujte.



Vloženie tukového kovového filtra

1. Vložte nádobu.
 2. Vložte tukový kovový filter.
- Upozornenie:** Zabezpečte, aby bol tukový kovový filter vložený správne. V opačnom prípade nebude fungovať ventilácia.
3. Založte kryt filtra.

Resetovanie ukazovateľov znečistenia

Keď ste vyčistili alebo vymenili príslušné filtre, mali by ste vynulovať ukazovateľ znečistenia, aby ukazovatele **F 10** a **F 11** prestali svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F 10** alebo **F 11**.

1. Dotknite sa symbolu . Zaznie akustický signál. Ukazovateľ znečistenia kovového tukového filtra je resetovaný.
2. Ak svieti **F 11**, znova sa dotknite symbolu . Zaznie akustický signál. Ukazovateľ znečistenia aktívneho uhlíkového filtra je resetovaný.

Čistenie prepadovej nádoby

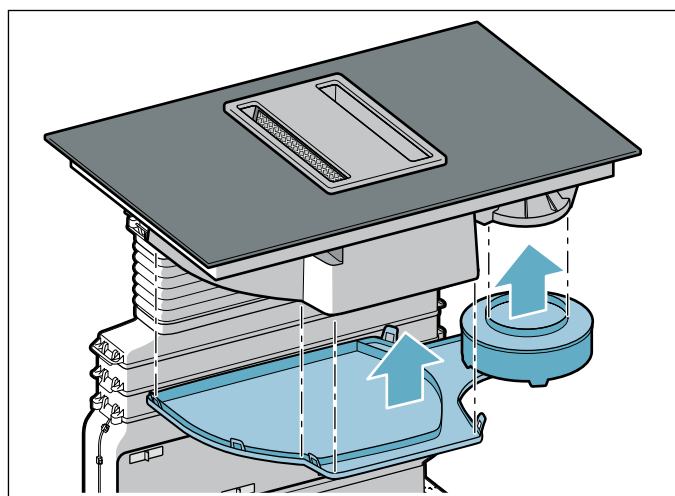
Upozornenia

- Zabezpečte, aby nebol blokový prítok k prepadovej nádobe. Ak sa do spotrebiča dostanú predmety, po vychladnutí spotrebiča ich odstráňte. Odoberte kryt filtra, vyberte tukový kovový filter a nádobu.
- Ak sa dostane zhora do spotrebiča tekutina, zachytí sa v prepadovej nádobe. Odskrutkujte a vyprázdňte prepadoú nádobu. V prípade potreby odoberte veko krytu.

1. Prepadoú nádobku odskrutkujte obidvomi rukami.

Upozornenia

- Prepadoú nádobku nikdy neprevracajte, aby nevytekla tekutina.
- Ak sú kovový tukový filter a nádobka vytiahnuté a tekutina sa cez mriežku ventilátora dostane do spotrebiča, zložte veko krytu.



2. Vyprázdňte a vypláchnite prepadoú nádobku, popríp. veko krytu.
3. Po vyčistení prepadoú nádobku znova pevne priskrutkujte.
4. Veko krytu znova upevnite.

Časté otázky a odpovede (FAQ)

Používanie

Prečo nemôžem zapnúť varný panel a prečo svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Detská poistka"*

Prečo blikajú ukazovatele a prečo je počuť signálny tón?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky pokrmov z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.

Návod na deaktivovanie zvukového signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*

Zvuky

Prečo počuť počas varenia zvuky?

V závislosti od vlastností dna riadu na varenie sa môžu pri prevádzke varného panela vydávať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k technológii indukcie a neznamenajú poruchu.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

Vzniká pri varení pri vysokom stupni ohrevu. Zvuk zmizne alebo sa stíši, keď sa zníži stupeň ohrevu.

Hlboké pískanie:

Vzniká, keď je riad na varenie prázdny. Tento zvuk zmizne, keď sa pridá do riadu na varenie voda alebo potraviny.

Praskanie:

Vzniká, ak má riad na varenie sendvičové dno z rôznych materiálov alebo ak sa súčasne používa riad na varenie rôznej veľkosti a riad z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy pokrmov.

Vysoké pískanie:

Môže vzniknúť, keď sú v prevádzke súčasne dve varné zóny na najvyššom stupni ohrevu. Pískanie zmizne alebo sa stlmí, keď sa zníži stupeň ohrevu.

Zvuk ventilátora:

Varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapne pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varného panela, keď je nameraná teplota vysoká.

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný na indukčný ohrev, nájdete v kapitole → *"Kuhanje z indukcijs"*.

Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?

Varná zóna, na ktorej je položený riad na varenie, nie je zapnutá.

Presvedčte sa, či je zapnutá varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie.

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → *"Kuhanje z indukcijs"* a → *"Funkcia Move"*.

Prečo trvá tak dlho, kým sa riad na varenie zohreje, príp. prečo sa nezohrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → *"Kuhanje z indukcijs"* a → *"Funkcia Move"*.

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

Optimálne výsledky sa dosiahnu špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Odporúča sa nepoužívať ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe do umývačiek riadu (koncentráty) alebo handričky na umývanie riadu.

Ďalšie informácie o čistení a udržiavaní varného panela nájdete v kapitole → "Čistenie"

Poruchy, čo robiť?

Spravidla pri poruche ide o ľahko odstrániteľné maličkosti. Predtým ako kontaktujete zákaznícky servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Porucha / ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje	Zástrčka nie je zasunutá	Pripojte spotrebič do elektrickej siete
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Nefunkčná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
Osvetlenie symbolu nefunguje	Riadiaca jednotka je nefunkčná.	Zavolajte zákaznícky servis.
Odsávač pár nefunguje.	Kovový tukový filter nie je správne vložený.	Vložte správne kovový tukový filter.
	Senzor na snímanie filtra nefunguje	Zavolajte zákaznícky servis.
F 10	Tukový kovový filter je znečistený.	Vyčistite kovový tukový filter. → "Čistenie" na strane 28
F 11	Aktívny uhlíkový filter je znečistený.	Vymeňte aktívny uhlíkový filter. → "Čistenie" na strane 28
F 10 / F 11	Ukazovateľ znečistenia svieti, aj keď bol filter vyčistený, príp. vymenený.	Obnovenie ukazovateľa znečistenia. → "Resetovanie ukazovateľov znečistenia" na strane 32
žiadny ukazovateľ	Elektrické napájanie je prerušené.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat.
	Spotrebič nebol pripojený podľa schémy pripojenia.	Uistite sa, či bol spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia.
	Porucha elektroniky.	Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Ukazovateľ — bliká v ukazovateľi varných zón	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Pre potvrdenie poruchy na chvíľu zakryte rukou ovládací panel.
F2	Elektronika sa prehriala a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Následovne sa dotknite ľubovoľného symbolu varnej dosky.
F4	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vyplí.	
F5 + stupeň ohrevu a signalizačný tón	Na ovládacej ploche sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že sa prehreje elektronika.	Hrniec odstráňte. Ukazovateľ poruchy za chvíľu zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a signalizačný tón	Na ovládacej ploche sa nachádza horúci hrniec. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vyplí.	Hrniec odstráňte. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď ukazovateľ poruchy zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F 1 / F6	Varná zóna sa prehriala a na ochranu vašej pracovnej plochy sa vyplí.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozri kapitolu → "Automatické vypnutie" na strane 24
E9000 E90 10	Prevádzkové napätie je nefunkčné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Spojte sa s vašim dodávateľom elektrickej energie.
U400	Varná doska nie je správne pripojená	Odpojte varnú dosku z elektrickej siete. Zabezpečte, aby bola pripojená podľa schémy zapojenia.

Na ovládací panel nepokladajte horúce hrnce.

Upozornenia

- Keď sa na ukazovateľi zobrazí **E**, stlačte a podržte poľa PowerBoost príslušnej varnej zóny, aby ste mohli prečítať kód poruchy.
- Keď nie je kód poruchy v tabuľke uvedevý, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel znova pripojte. Ak sa ukazovateľ objaví znova, informujte zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa neprepne do pohotovostného režimu.

Zákaznícky servis

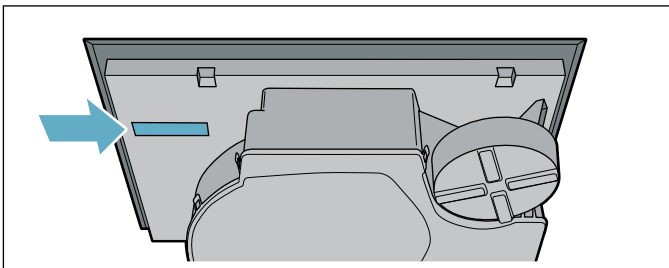
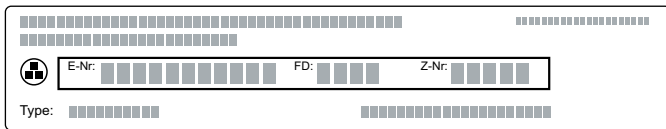
Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E-Nr. a číslo FD

Pri komunikácii s naším zákazníckym servisom, uvádzajte číslo E-Nr. a číslo FD daného spotrebiča.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

- Na doklade s údajmi o spotrebiči.
- Na spodnej strane varnej dosky.



Číslo spotrebiča nájdete aj na sklokeramickej ploche varného panela. Kontakty zákazníckeho servisu (KI) a výrobné číslo FD môžete skontrolovať v základných nastaveniach. Pozri v kapitole → "Základné nastavenie".

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou je aj v rámci záručnej doby spoplatnená.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Skúšobné pokrmy

Tabuľka bola zostavená pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Údaje uvedené v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo riadu Schulte-Ufer (4-dielna sada riadu na varenie pre indukčný ohrev HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Kastról s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm pre varné zóny s Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:sek)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Rozpustenie čokolády						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicový Eintopf zohrejte a udržiavajte teplý						
Šošovicový Eintopf*						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicový Eintopf z plechovky						
Např. šošovicový Eintopf s párkom od firmy Erasco.						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozohrejte maslo, zamiešajte múku a sol', masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a pri stálom miešaní privedte omáčku do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď sa bešamelová omáčka začne variť, nechajte ju ďalšie 2 minúty pri stálom miešaní na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:sek)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Varenie mliečnej ryže						
Mliečna ryža, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.						
Suroviny: 190 g gul'atozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešajte)	Áno
Suroviny: 250 g gul'atozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešajte)	Áno
Mliečna ryža, varená bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte pri stálom miešaní. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvol'te odporúčaný stupeň ohrevu a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.						
Suroviny: 190 g gul'atozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3	Nie
Suroviny: 250 g gul'atozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Varenie ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Piečená bravčová sviečková						
Začiatočná teplota: 7 °C						
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica na pečenie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacínok**						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Panvica na pečenie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Vyprážanie hlboko zmrazených zemiakových hranolčekov						
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Hrniec Ø 22 cm	9	Kým sa nedosiahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001477830

981111(00)