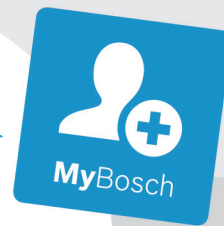




BOSCH



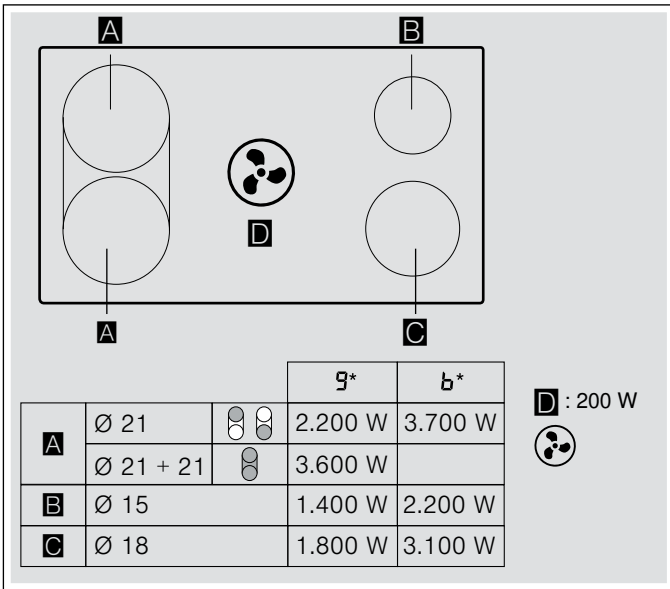
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

PVS8..F2.E

[cs] Návod k použití

Indukční varná deska s integrovaným
ventilačním systémem



Obsah

	Použití dle určení	4		Pečení se senzory	19
	Důležité bezpečnostní pokyny	4		Výhody při pečení.	19
	Příčiny poškození	7		Pánve pro senzor pečení	19
	Ochrana životního prostředí	7		Teplotní stupně.	19
	Úspora energie	7		Tabulka.	20
	Ekologická likvidace.	7		Takto provedete nastavení	21
	Indukční vaření	8		Dětská pojistka	22
	Výhody při vaření s indukcí	8		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	22
	Nádoby	8		Automatická dětská pojistka.	22
	Seznámení se se spotřebičem	9		Blokování při utírání	22
	Váš nový spotřebič.	9		Automatické vypnutí	22
	Zvláštní příslušenství	9		Základní nastavení	23
	Ovládací panel	10		Takto se dostanete k základním nastavením:	24
	Ukazatel zbytkového tepla	10		Ukazatel spotřeby energie	25
	Druhy provozu pro ventilaci	10		Test nádoby	25
	Před prvním použitím	11		Powermanager	26
	První uvedení do provozu.	11		Čištění	26
	Obsluha spotřebiče	11		Čisticí prostředky	26
	Zapnutí a vypnutí varné desky	11		Součásti, které je třeba čistit.	27
	Nastavení varné zóny	11		Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky).	27
	Zapnutí a vypnutí ventilace.	12		Varná deska	28
	Intenzivní stupeň.	13		Ventilace.	28
	Automatické spuštění.	13		Čištění přepadové nádoby	30
	Funkce doběhu	13		Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	31
	Doporučení pro vaření	13		Co dělat v případě poruchy?	32
	Kombinovaná zóna	16		Zákaznický servis	33
	Upozornění k nádobám	16		Číslo E-Nr. a číslo FD	33
	Aktivovat.	16		Zkušební pokrmy	34
	Deaktivovat	16			
	Funkce Move	16			
	Doporučení k použití nádobí	16			
	Aktivovat.	17			
	Deaktivovat	17			
	Časové funkce	17			
	Programování doby vaření	17			
	Kuchyňská minutka	18			
	Funkce PowerBoost	18			
	Aktivovat.	18			
	Deaktivovat	18			

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:
www.bosch-home.com a v internetovém obchodu:
www.bosch-eshop.com

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití a k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte. Zznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Tento spotřebič není určen pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

Pokud používáte kardiostimulátor nebo jinou elektronickou tělesnou pomůcku, buďte opatrní, když se nacházíte před zapnutou indukční varnou deskou. Informujte se u vašeho lékaře nebo výrobce zdravotního přístroje ohledně konformity nebo možné nesnášenlivosti.

Důležité bezpečnostní pokyny

Bezpečné používání je zaručeno pouze při odborné vestavbě podle návodu k montáži. Technik provádějící instalaci odpovídá za bezvadné fungování na místě instalace.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly malé díly nebo tekutiny.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

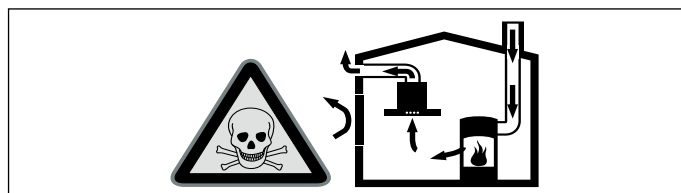
Tento spotřebič není určen pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Varování – Nebezpečí udušení!

Obalový materiál je nebezpečný pro děti. Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Varování – Nebezpečí ohrožení života!

Zpět nasáté spaliny mohou způsobit otravu. Vždy se postarejte o dostatečný přívod vzduchu, když spotřebič používáte v režimu odvětrávání současně s otevřenými spotřebiči na paliva.



Otevřené spotřebiče na paliva (např. topné spotřebiče, průtokové ohřívače, bojler na plyn, olej, dřevo nebo uhlí) odebírají vzduch pro spalování z místnosti, kde jsou nainstalované, a odvádějí spaliny zařízením pro odvod spalin (např. komínem) ven. Ve spojení se zapnutou digestoří se z kuchyně a sousedních místností odebírá vzduch – bez dostatečného přívodu vzduchu vznikne podtlak. Jedovaté plyny z komína nebo odtahové šachty jsou nasávány zpět do obytných místností.

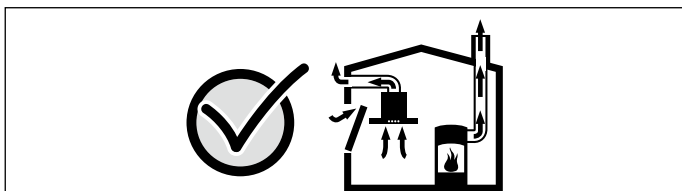
- Proto je vždy nutné zajistit dostatečný přívod vzduchu.
- Samotná ventilační mřížka s trubkou do zdi pro přívod a odvod vzduchu nezajišťuje dodržování mezní hodnoty.

Bezpečný provoz je možný pouze tehdy, když podtlak v místnosti, kde je nainstalovaný spotřebič paliv, nepřekročí 4 Pa (0,04 mbar).

Toho lze dosáhnout, když může neuzavíratelnými otvory, např. ve dveřích, oknech, ve spojení s ventilační mřížkou s trubkou do zdi pro přívod a odvod vzduchu, nebo pomocí jiných technických opatření proudit vzduch potřebný pro spalování.

Vzduch se nesmí odvádět ani do komína nebo kouřovodu, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání prostorů, ve kterých jsou nainstalovaná topeniště.

Při odvádění vzduchu do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.



Každopádně se poraďte s kompetentním kominickým mistrem, který může posoudit celkový ventilační systém domu a navrhne vám vhodné opatření pro větrání.

Pokud se digestoř používá výhradně v režimu cirkulace, je provoz možný bez omezení.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

- Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit.

Tukový filtr čistěte minimálně jednou měsíčně.

Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.

- Tuk usazený ve filtrech se může vznítit. Spotřebič čistěte tak, jak je popsáno. Dodržujte intervaly čištění. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.
- Při zapnutí ventilaci se může vznítit tuk usazený v tukovém filtru. V blízkosti spotřebiče nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. flambování). Spotřebič instalujte v blízkosti spotřebičů na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí) pouze tehdy, pokud se zde nachází uzavřený, nesnímatelný kryt. Nesmí zde létat jiskry.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Kryt filtru se na varné desce velmi rychle zahřívá. Nikdy neodkládejte kryt filtru na varnou desku. Na kryt filtru nestavte hrnce ani na něj nepokládejte žádné jiné horké předměty.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním krytu filtru, kovového tukového filtru, nádoby, překapávací nádoby nebo víka krytu alespoň dvě hodiny vychladnout.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí elektromagnetizmu!

Tento spotřebič je v souladu s normami o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě. Osoby s implantovaným kardiostimulátorem nebo inzulinovou pumpou by však neměly tento spotřebič obsluhovat. Není možné 100% zaručit, že všechna tato zařízení, jež jsou na trhu, splňují platné normy o elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou interference ohrožující správné fungování těchto zařízení. Je rovněž možné, že osoby užívající zařízení jiného typu, jako např. naslouchátka, mohou pocítit určité potíže.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.
- Nádoby a varné desky bývají velmi horké. Nikdy nedávejte ruce nad horkou varnou desku nebo horkou nádobu.
- Nevhodné pánve Wok mohou vést k úrazům. Používejte pouze pánve Wok, které lze zakoupit u výrobce jako zvláštní příslušenství.

⚠ Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by poškodily ventilátor nebo narušily chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Příčiny poškození

Pozor!

- Nebezpečí poškození vlivem tvrdých a ostrých předmětů. Na varnou desku nenechejte spadnout tvrdé nebo ostré předměty.
- Nebezpečí poškození vlivem použití prázdných nádob. Nikdy nevařte v prázdné nádobě.
- Nebezpečí poškození vlivem horkých hrnců nebo pánví. Horké hrnce nebo pánve nikdy nepokládejte na ovládací plochu, ukazatele, rám varné desky nebo kryt filtru.
- Nebezpečí poškození vlivem hliníkových fólií nebo plastových nádob. Na horké varné zóny nikdy neodkládejte hliníkové fólie a plastové nádoby. Nepoužívejte ochranné fólie na sporák.
- Nebezpečí poškození. Nebezpečí prasknutí krytu filtru. Kryt filtru snímejte opatrně. Dávejte pozor, aby kryt filtru nespádl.
- Poškození povrchu, zbarvení a skvrny vlivem nevhodných čisticích prostředků. Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
- Poškození povrchu a zbarvení vlivem obrousování. Hrnce a pánve zvedejte a neposouvejte je po varné desce.
- Poškození povrchu a skvrny vlivem připálených pokrmů. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
- Poškození povrchu vlivem soli, cukru a písku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Poškození povrchu vlivem drsného dna nádobí. Před použitím nádobu zkontrolujte.
- Poškození povrchu nebo takzvané škraloupy vznikající vlivem cukru a pokrmů obsahujících vysoké množství cukru. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství použijte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.
- Při vaření zajistěte dostatečný přívod čerstvého vzduchu, aby systém ventilace fungovala efektivně a s malou hlučností.
- Stupeň ventilátoru přizpůsobte intenzitě kuchyňských výparů. Intenzivní stupeň používejte jen v případě potřeby. Nižší stupeň ventilátoru znamená menší spotřebu energie.
- Při intenzivních kuchyňských výparech včas nastavte vyšší stupeň ventilátoru. Pokud se kuchyňské výpary již rozptýlí po kuchyni, je nutný delší provoz systému ventilace.
- Když spotřebič nepotřebujete, vypněte ho.
- Filtry čistěte, resp. vyměňujte v uvedených intervalech, aby se zvýšila účinnost systému ventilace a zabránilo se nebezpečí požáru.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Indukční vaření

Výhody při vaření s indukcí

Indukční vaření se radikálně liší od běžného vaření, protože teplo vzniká přímo ve dně nádoby. To skýtá řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které překypí, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrolovaný přívod tepla a bezpečnost. Varná deska vytváří a přerušuje přívod tepla ihned po každé obsluze. Pokud je nádoba z varné zóny odebrána, přeruší varná zóna okamžitě přívod tepla, i když je varná zóna ještě zapnutá.

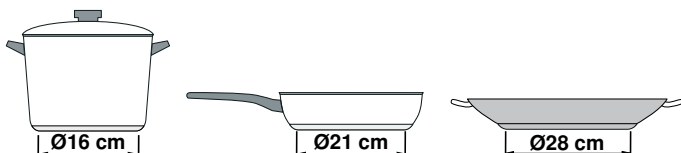
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- Nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev.

Postup, jak zkontrolovat, zda je nádoba vhodná pro indukci, najdete v kapitole → "Test nádoby".

Pro dosažení dobrého výsledku vaření by měla feromagnetická část dna hrnce odpovídat velikosti varné zóny. Pokud není nádoba na varné zóně rozpoznána, zkuste to ještě jednou na varné zóně s menším průměrem.

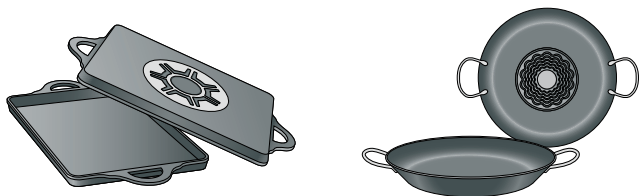


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto plochu. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Kombinovaná zóna" na straně 16.

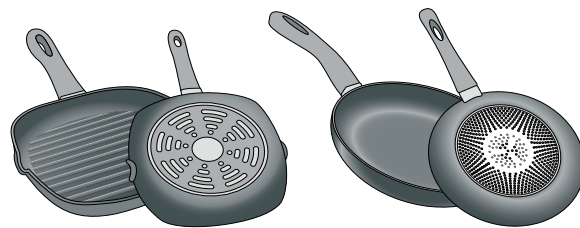


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- Pokud je dno nádoby feromagnetické jen částečně, bude se zahřívat jen feromagnetická plocha. To může způsobit, že se teplo nebude rozvádět rovnoměrně. Neferomagnetická část by mohla mít příliš nízkou teplotu pro vaření.



- Pokud materiál dna nádoby obsahuje mimo jiné podíl hliníku, feromagnetická plocha je rovněž menší. Může se stát, že se tato nádoba dostatečně nezahřeje nebo případně nebude vůbec rozpoznána.



Nevhodné nádoby

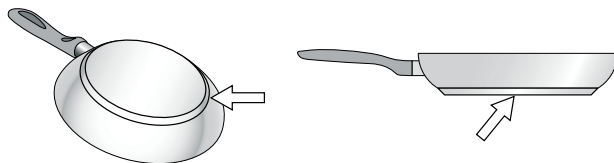
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- běžná ušlechtilá ocel
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo v hrnci, např. hrnce se „sendvičovým dnem“ z ušlechtilé oceli, ušetříte tak čas a energii.

Používejte nádoby s rovným dnem, nerovné dno nádoby zhoršuje přívod tepla.



Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

Pokud na zvolenou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu nebo pokud má nádoba nesprávnou velikost nebo je z nevhodného materiálu, bliká zobrazený stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu. Ukazatel stupně ohřevu přestane blikat. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdňá nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Nádoba se může velmi rychle zahřát, takže se včas neaktivuje bezpečnostní vypnutí. Dno nádoby se může roztavit a poškodit sklokeramiku. V žádném případě se nedotýkejte horké nádoby. Vypněte varnou zónu. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

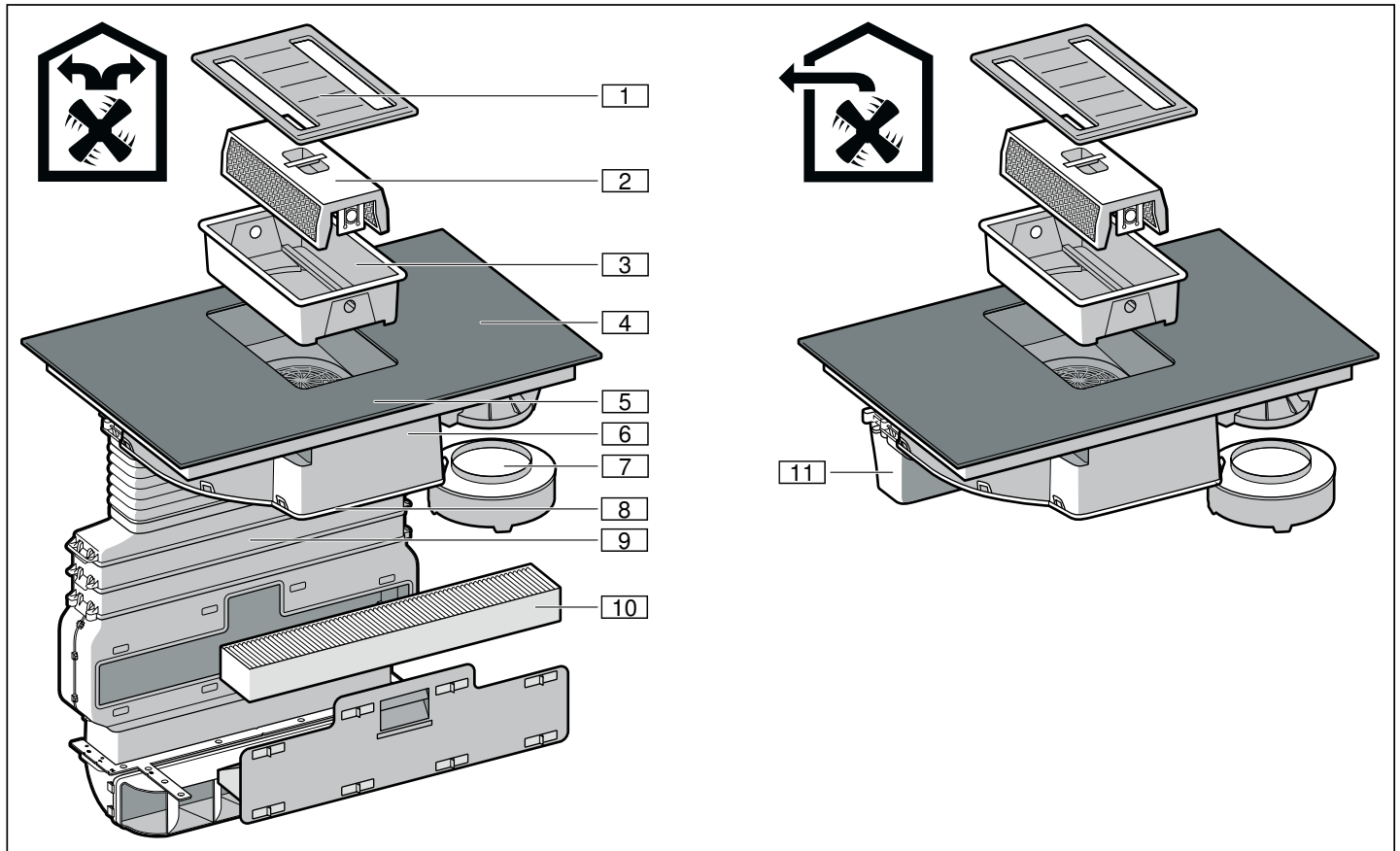
Rozpoznání hrnce

Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón najdete v části

Váš nový spotřebič



Č.	Označení
1	Kryt filtru
2	Kovový tukový filtr
3	Nádoba
4	Varná deska
5	Ovládací panel
6	Kryt ventilátoru
7	Přepadová nádoba
8	Kryt
9	Trubky*
10	Aktivní uhlíkový filtr*
11	Trubka pro odvod vzduchu**

* jen při režimu cirkulace

** jen při režimu odvětrání

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství

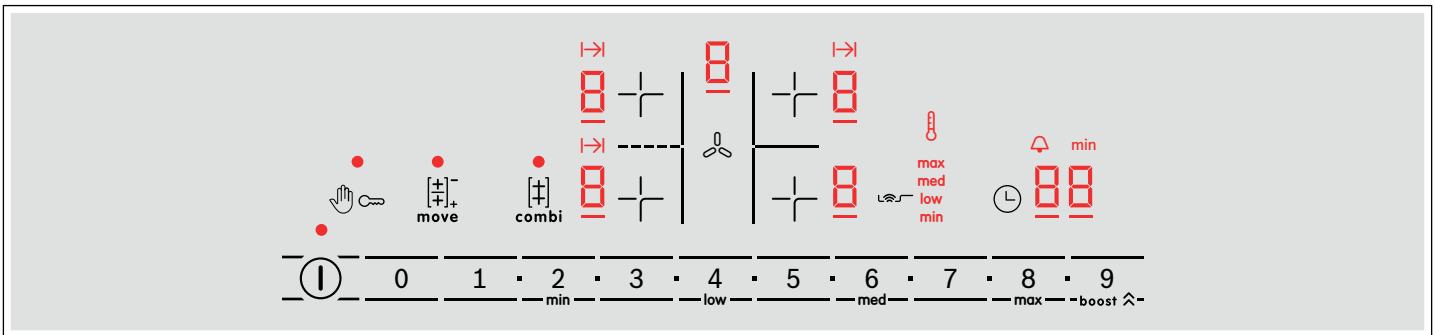
Sada pro odvětrávání	HEZ381400
Sada pro cirkulaci vzduchu	HEZ381500
Aktivní uhlíkový filtr	HEZ381700

Vhodné nádoby

Existují pánve, které jsou optimálně vhodné pro funkci pečicího senzoru. Lze je dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Vždy uveďte příslušné referenční číslo.

Pánev o průměru 15 cm	HZ390210
Pánev o průměru 19 cm	HZ390220
Pánev o průměru 21 cm	HZ390230

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
	Zablokování ovládacího panelu při čištění
	Zapnutí dětské pojistky
	Volba varné zóny
0 1 2 ... 8 9	Nastavení stupňů ohřevu / nastavení odsavače par
	Přecházení mezi oblastí nastavování varné desky a odsavače par / resetování ukazatelů nasycení
	Aktivace funkce Move
	Aktivace funkce kombinované zóny
	Zapnutí senzoru pečení
min, low, med, max	Nastavení stupňů teploty
boost	Zapnutí funkce Powerboost pro stupně ohřevu / zapnutí intenzivního stupně odsavače par
	Naprogramování doby vaření a kuchyňské minutky

Ukazatele	
	Provozní stav
1-9	Stupně ohřevu / stupně odsavače par
H/h	Zbytkové teplo
	Teplota senzoru pečení
min, low, med, max	Stupně teploty
	Kuchyňská minutka
I->	Automatické vypnutí varné zóny / automatický časovač
00	Funkce časovače
min	Ukazatele časovače
F 10	Ukazatel nasycení kovového tukového filtru
F 11	Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru

Ovládací plochy

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost ovlivňuje jejich funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Indikuje, že je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

Pokud během vaření sundáte z varné zóny nádobu, bliká střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.

Po vypnutí varné zóny svítí ukazatel zbytkového tepla. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna teplá, i když je varná deska už vypnutá.

Druhy provozu pro ventilaci

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

Provoz na odvětrání



Nasávaný vzduch se čistí tukovým filtrem a systémem trubek se odvádí ven.

Pokud se vzduch odvádí obvodovou zdí, měli byste použít teleskopickou rouru do zdi.

Režim cirkulace



Nasátý vzduch se čistí skrze kovový tukový a uhlíkový filtr a je znovu přiváděn do kuchyně.

Upozornění: Pro zachycení pachů při režimu cirkulace musíte namontovat aktivní uhlíkový filtr. Informace o různých možnostech provozu spotřebiče při režimu cirkulace získáte v prospektu nebo ve specializované prodejně. Příslušenství k tomu potřebné zakoupíte ve specializované prodejně, u zákaznického servisu nebo v on-line obchodě.

Před prvním použitím

Než spotřebič poprvé použijete, řiďte se následujícím pokynem:




Spotřebič a příslušenství důkladně vyčistěte.

Než budete moci používat nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení.

První uvedení do provozu

Upozornění: Spotřebič je při dodání nastavený na režim cirkulace.

Možná nastavení:

- Při režimu cirkulace je u ukazatele  **17** zobrazená hodnota  (nastavení z výroby).
- Při režimu odvětrání je u ukazatele  **17** nastavená hodnota **1**.

Pro přepnutí spotřebiče na provoz odvětrání viz → "Základní nastavení" na straně 23.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupně ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

Varování – Nebezpečí popálení!



Kryt filtru se na varné desce velmi rychle zahřívá. Nikdy neodkládejte kryt filtru na varnou desku. Na kryt filtru nestavte hrnce ani na něj nepokládejte žádné jiné horké předměty.


Upozornění: Odsavač par zapněte při zahájení vaření a vypněte jej teprve několik minut po ukončení vaření. Kuchyňská pára se tak odstraní nejúčinněji.

Upozornění: Spotřebič nikdy neprovozujte bez nádoby, kovového tukového filtru a krytu filtru.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Rozsvítí se ukazatel nad hlavním vypínačem a ukazatele varných zón . Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění


- Varná deska se automaticky vypne, když jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 30 sekund a je vypnutá ventilace.
- Zvolená nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu pomocí symbolů **1** až **9**.

Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň

Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň




Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Tento mezistupeň je v oblasti nastavování označen symbolem .

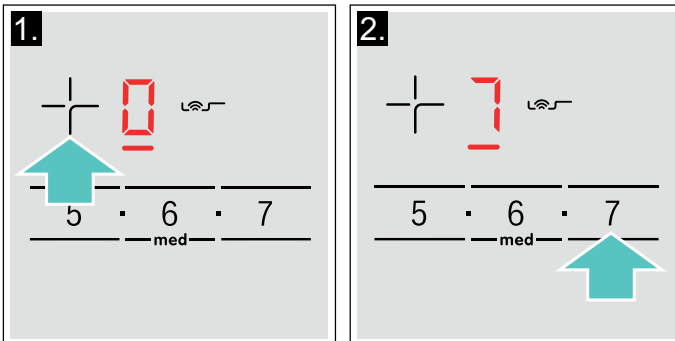
Upozornění

- Z důvodu ochrany choulostivých částí spotřebiče před přehřátím nebo elektrickým přetížením může varná deska přechodně snížit stupeň ohřevu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň ohřevu.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Svítí symbol  a pod ním symbol .
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování se dotkněte 0. Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

Upozornění

- Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud před zapnutím varné desky stojí na varné zóně nádoba, bude nejpozději do 20 sekund po stisku hlavního vypínače rozpoznána, a automaticky se zvolí varná zóna. Během 20 sekund nastavte stupeň ohřevu. V opačném případě se varná zóna zase vypne.
I když po zapnutí stojí na varné desce více hrnců nebo pánví, bude rozpoznána jen jedna nádoba.
- Systém ventilace musí být vypnut separátně.
→ "Vypnutí ventilace" na straně 12


Zapnutí a vypnutí ventilace

Upozornění

- Sílu výkonu vždy přizpůsobte aktuální situaci. Při intenzivních kuchyňských výparech zvolte také vysoký stupeň výkonu.
- Pokud není nasazený kovový tukový filtr, nelze ventilaci přepnout. Nasaďte kovový tukový filtr. Funkce varné desky lze používat i bez kovového tukového filtru. → "Čištění" na straně 26
- Větrací otvory nesmí být zablokované žádnými předměty. Na kryt filtru nestavte žádné předměty. V opačném případě se sníží výkon ventilace.
- U vysokých nádob nelze zaručit optimální výkon odsávání. Výkon odsávání lze zlepšit šikmo položenou pokličkou.

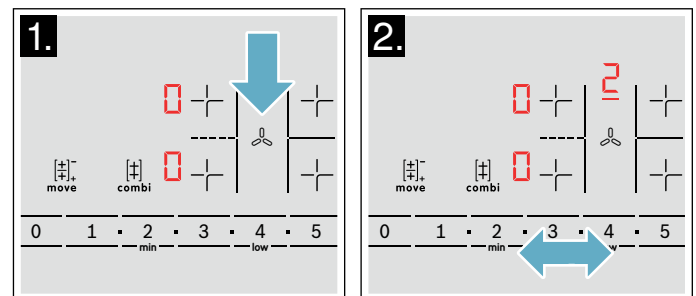
Zapnutí ventilace


Pokud nelze ventilaci zapnout, nasaďte správně kovový tukový filtr.

1. Dotkněte se symbolu . Odsavač par se spustí na stupeň výkonu 2. Je zobrazen nastavený stupeň výkonu.


Upozornění




- Stupně ohřevu nelze měnit během nastavování stupňů výkonu odsavače par.
 - Po dobu několika sekund lze zvolit stupeň výkonu pro odsavač par. Poté lze oblast nastavování znovu používat pro nastavení stupňů ohřevu.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň výkonu. Zobrazí se nastavený stupeň výkonu.



3. Pro nastavení jiného stupně výkonu se dotkněte symbolu  a v oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň výkonu. Je zobrazen nastavený stupeň výkonu.

Vypnutí ventilace

Když chcete spotřebič vypnout, dotkněte se symbolu . Když chcete vypnout jenom ventilaci, postupujte následovně:



1. Dotkněte se symbolu .
2. V oblasti nastavování zvolte symbol .
3. Pro přechod na oblast nastavování varné desky se dotkněte symbolu .

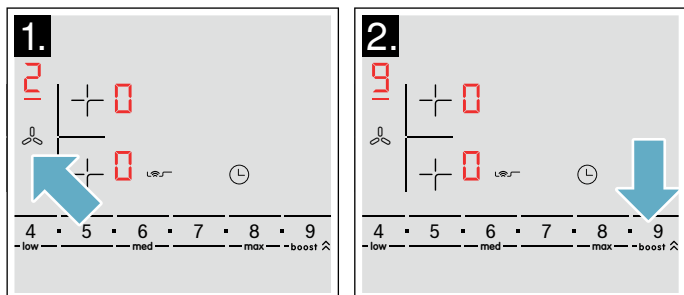
Upozornění: V závislosti na zvoleném základním nastavení se po vypnutí spotřebiče spustí doběh.


Intenzivní stupeň

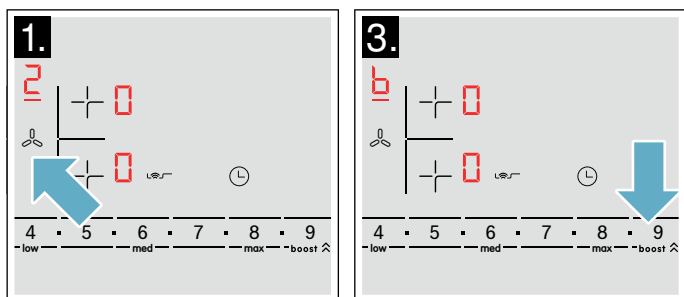
Při silné tvorbě zápachu nebo páry aktivujte intenzivní stupeň. Ventilátor tak na krátkou dobu pracuje na nejvyšší výkon. Po krátké době se samostatně přepne zpět na nízký stupeň.

Zapnutí

1. Dotkněte se symbolu .
Na displeji se zobrazí **2** a svítí linie pod stupněm výkonu **2**.
2. Dotkněte se symbolu **boost** .
Na displeji se zobrazí **9**. Linie pod symbolem **9** svítí. Je aktivován stupeň ventilátoru **9**.





3. Nebo: se dvakrát dotkněte symbolu **boost** .
Na displeji se zobrazí **b**. Linie pod symbolem **b** svítí. Intenzivní stupeň je aktivovaný.



Upozornění: Po 8 minutách se spotřebič automaticky přepne zpět na stupeň výkonu **9**.

Vypnutí

1. Dotkněte se symbolu .
2. Přes oblast nastavení nastavte stupeň výkonu  nebo jiný stupeň výkonu.

Automatické spuštění

V závislosti na zvoleném základním nastavení jsou po zvolení stupně výkonu varné zóny možné následující volitelné možnosti:

- Ventilátor se nespustí.
- Ventilátor se spustí na stanovený stupeň výkonu.

V základních nastaveních zvolte požadovanou volitelnou možnost. → "Základní nastavení" na straně 23

Funkce doběhu


Při funkci doběhu běží systém ventilace několik minut po vypnutí dál. Tím se odstraní zbytek kuchyňských výparů. Poté se systém ventilace automaticky vypne.

V základních nastaveních (→ Strana 23) můžete zvolit následující volitelné možnosti doběhu:

- Deaktivace doběhu
- Aktivace doběhu na stanovenou dobu se stanoveným stupněm výkonu

Upozornění: Doběh se zapne pouze tehdy, pokud byla zapnuta alespoň jedna varná zóna po dobu alespoň jednu minutu.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu .

Funkce doběhu se ihned vypne.

Funkce doběhu se vypne při splnění jedné z následujících podmínek:

- Doba doběhu uplynula.
- Znovu zapnete spotřebič.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 – 9.
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí kuchyňské minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste neměli olej nebo tuk zahřívát natolik, aby se z něj kouřilo.
- Pokrmy smažte postupně v malých porcích.
- Nádoby se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat kuchyňskou chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole → "Ochrana životního prostředí"

Tabulka vaření

V tabulce je uvedeno, které stupně ohřevu se hodí pro každý pokrm. Doba vaření se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě pokrmů.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vařené loupané brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte

***Předejte na stupeň ohřevu 8 – 8.

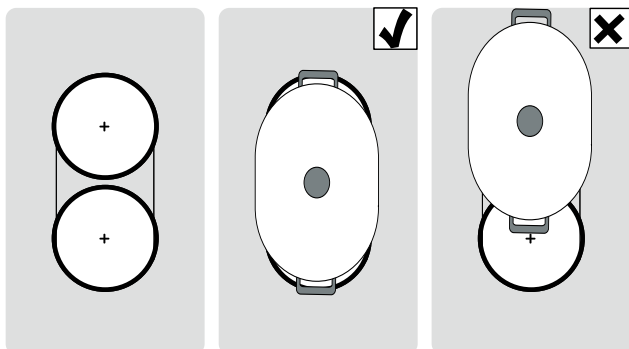
	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Dušení / smažení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10
Řízek, zmrazený	6-7	6-12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6-7	8-12
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5-6	10-20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5-6	10-30
Karbanátky (silné 3 cm)**	4.-5.	20-30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybí filé, přírodní	5-6	8-20
Ryby a rybí filé, obalované	6-7	8-20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-15
Krevety, garnáti	7-8	4-10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7-8	10-20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7-8	15-20
Zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6-7	6-10
Palačinky (postupné smažení)	6.-7.	-
Omelety (postupné smažení)	3.-4.	3-10
Volská oka	5-6	3-6
Fritování* (150–200 g na porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6-7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 – 8.		

Kombinovaná zóna

Pomocí této funkce lze společně zapnout obě stejně velké levé varné zóny. Pro obě varné zóny se přitom nastaví stejný stupeň ohřevu. Tato funkce je vhodná zejména pro vaření v oválné varné nádobě.

Upozornění k nádobám


Pro optimální výsledky použijte vhodnou oválnou nádobu v místě obou varných zón. Postavte varnou nádobu doprostřed obou varných zón.



Pokud postavíte pouze jednu nádobu na jednu z těchto dvou varných zón, můžete ji přesunout na druhou varnou zónu. V tom případě se převezmou stupeň ohřevu a zvolená nastavení.

Aktivovat

Varná deska musí být zapnutá.


1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci CombiZone, a nastavte stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel ●. Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň ohřevu.

Funkce je aktivovaná.

Změna stupně ohřevu

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří ke kombinované zóně, a v oblasti nastavování změňte stupeň ohřevu.

Deaktivovat

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k této funkci, a dotkněte se symbolu .

Funkce je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují nadále jako dvě nezávislé varné zóny.

Funkce Move

Pomocí této funkce můžete obě stejně velké levé varné zóny zapnout společně a pro obě varné zóny zvolit různé stupně ohřevu. Přednastavené stupně ohřevu:

Přední varná zóna = stupeň ohřevu 9

Zadní varná zóna = stupeň ohřevu 1.

Stupně ohřevu lze pro každou varnou zónu měnit nezávisle.

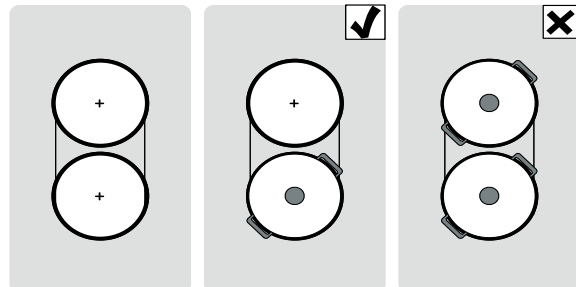
Upozornění

- Nádobu umístěte pouze na jednu z varných zón. Funkce se neaktivuje, pokud na obou varných zónách stojí nádoba.
- Na ukazateli varné zóny, na které stojí nádoba, svítí stupeň ohřevu slaběji. Aktivuje se, teprve když nádobu přesunete na tuto varnou zónu a nádoba je rozpoznána.
- Pokud je funkce již aktivovaná a na volnou varnou zónu postavíte druhou nádobu, svítí ukazatel nadále slaběji. Varná zóna není aktivní. Varná zóna se aktivuje po odstranění první nádoby.

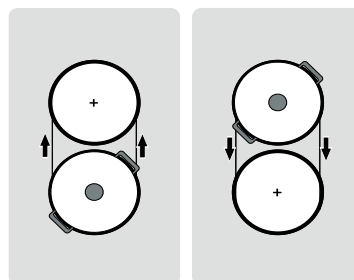
Doporučení k použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a rozdělení tepla doporučujeme umístit varnou nádobu do středu, podle následujícího popisu.

Používejte pouze jednu nádobu, která pokrývá jen jednu varnou zónu.




Přesunutí nádoby z jedné varné zóny na druhou:




Aktivovat

Kombinace dvou varných zón s různým stupněm ohřevu.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci Move.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel ●. Na ukazatelích dvou varných zón se zobrazí stupně ohřevu.

Funkce je aktivovaná.

Upozornění


- Ukazatel varné zóny, na které se nachází nádoba, svítí jasněji.
- Na ukazateli nadále zvolené varné zóny svítí .

Změna stupně ohřevu


Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci Move, a v oblasti nastavování změňte stupeň ohřevu.

Upozornění: Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň ohřevu na přednastavené hodnoty

Deaktivovat

Dotkněte se symbolu .

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Pokud je jedna ze dvou varných zón nastavená na , funkce se během cca 10 sekund deaktivuje.

Časové funkce




Vaše varná deska má dvě časové funkce Timeru:

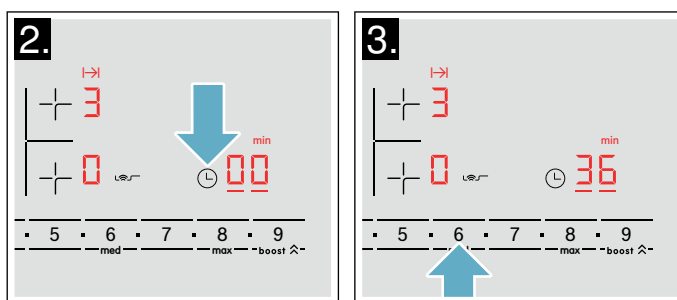
- Programování doby vaření
- Kuchyňská minutka

Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí . Na ukazateli Timeru svítí .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



Za několik sekund se začne odměřovat čas.

Upozornění


- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatickému programování doby vaření najdete v části → "Základní nastavení"
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci kombinované zóny, je nastavený čas pro obě varné zóny stejný.

Pečící senzor


Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaný pečící senzor, začne se doba vaření odměřovat až po dosažení zvoleného teplotního stupně.


Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu .

Dobu přípravy změňte v oblasti nastavování nebo nastavte , pro zrušení naprogramované doby přípravy.

Po uplynutí času

se varná zóna vypne. Zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí na 10 sekund .

Dotkněte se symbolu . Ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

Upozornění



- Pro nastavení doby vaření pod 10 minut se před výběrem požadované hodnoty vždy dotkněte symbolu **0**.
- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli Timer, vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Pro zobrazení zbývající doby vaření zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až **99** minut.

Kuchyňská minutka



Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.

Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Tato funkce nevypíná varnou zónu automaticky.

Nastavení


1. Dotkněte se několikrát symbolu , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na ukazateli Timer svítí **00**.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se začne odměřovat čas.


Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se několikrát symbolu , dokud se nerozsvítí ukazatel .

V oblasti nastavování změňte dobu nebo pro zrušení naprogramované doby, nastavte **00**.

Po uplynutí času

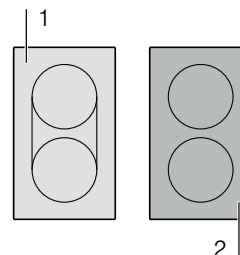
Zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí **00** a rozsvítí se ukazatel . Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Když se dotknete symbolu , ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

Funkce PowerBoost


Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně ohřevu **9**.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek). V opačném případě bliká na ukazateli zvolené varné zóny **b** a **9**; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu **9**, aniž by se funkce aktivovala.




Upozornění: V oblasti kombinované zóny lze funkci Powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se dvě varné zóny používají nezávisle na sobě.

Aktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte symbolu . Na ukazateli svítí **b**. Funkce je aktivovaná.

Deaktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu **9**. Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem funkce pečení.

Výhody při pečení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Tím se šetří energie a olej nebo tuk se nepřehřívá.
- Funkce pečení upozorňuje, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a poté pro přidání pokrmu.

Upozornění

- Na pánev nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochranné síto, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud použijete máslo, margarín, panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte teplotní stupeň **min**.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, pečicí senzor se správně neaktivuje.

Teplotní stupně

Teplotní stupeň		Hodí se pro
min	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
low	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
med	střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
max	vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

Pánve pro senzor pečení

Pro tuto funkci existují speciální pánve. Lze je zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu. Vždy uvádějte odpovídající referenční číslo.

- HZ390210 pánev o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánev o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánev o průměru 21 cm.

Pánve mají nepřilnavou vrstvu, díky které se při pečení používá pouze málo oleje.

Upozornění

- Funkce pečení je nastavená speciálně pro tento druh pánve.
- Jiné pánve se mohou přehřívát. Lze nastavit vyšší nebo nižší teplotu. Nejprve vyzkoušejte nejnižší teplotní stupeň a v případě potřeby ho změňte.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve odpovídal velikosti varné zóny. Pánve postavte doprostřed varné zóny.

Tabulka

V tabulce je uvedeno, který teplotní stupeň se hodí pro každý pokrm. Doba pečení se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti a kvalitě pokrmů.

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a pokrm.


	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	med	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	max	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (silný 3 cm)	med	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	low	8 - 20
Hamburger, kuličky z mletého masa, plněné masové kuličky*	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté maso	med	6 - 10
Špek	min	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, celá, např. pstruh	low	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
Krevety, krabi	med	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omelety**	min	3 - 6
Volská oka	min - med	2 - 6
Míchaná vejce	min	4 - 9
Císařský trhanec	low	10 - 15
Francouzské toasty**	low	4 - 8
Brambory		
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	max	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)	med	15 - 25
Bramboráky**	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	low	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cuketa, lilek	low	4 - 12
Paprika, zelený chřest	low	4 - 15
Houby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
* Několikrát obraťte.		
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.		

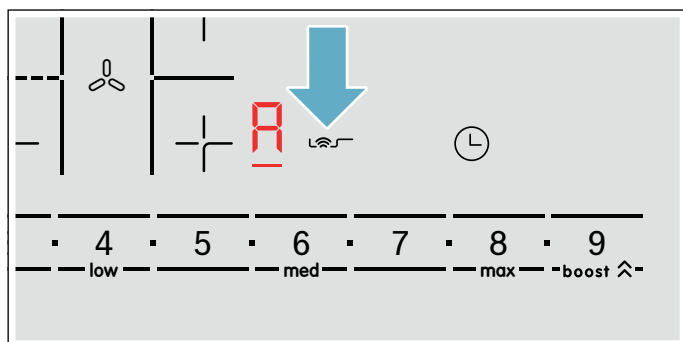
	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Zmrazené potraviny		
Řízek	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Drůbeží prsa*	med	10 - 30
Kuřecí nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 - 20
Rybí prsty	med	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Zmrazené směsi, např. zmrazená zeleninová směs s kuřetem	low	6 - 10
Jarní závitky	med	10 - 30
Camembert/sýr	low	10 - 15
Ostatní		
Camembert/sýr	low	7 - 10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	low	6 - 10
Mandle / vlašské ořechy / piniová jádra	med	3 - 15

* Několikrát obraťte.
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

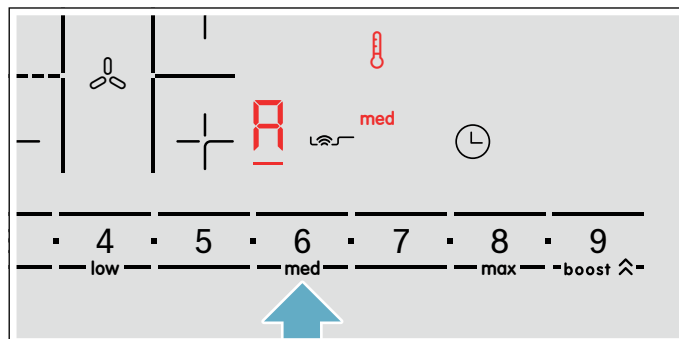
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu prázdnou nádobu.


1. Zvolte varnou zónu. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí **A**.




2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň teploty.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  svítí, dokud není dosažena teplota pečení. Poté zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

Upozornění

- Pokrmy obraťte, aby se nepřipálily.
- Pro zobrazení ukazatele teploty  a stupně teploty musí být zvolená varná zóna.

Vypnutí pečicího senzoru



Zvolte varnou zónu a se dotkněte symbolu . Funkce je deaktivovaná.


Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel vedle symbolu . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování je deaktivované.

Automatická dětská pojistka


Tato funkce aktivuje dětskou pojistku automaticky po každém vypnutí varné desky.


Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky, je popsané v kapitole → "Základní nastavení"

Blokování při utírání

Pokud budete ovládací panel otírat během doby, kdy je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby k tomu nedošlo, má varná deska k dispozici funkci zablokování ovládacího panelu pro čištění.

Zapnutí: dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace: po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní signál. Ten oznamuje, že funkce brzy skončí.
- Zablokování čištění nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a neprovedete žádnou změnu nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí.

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F**, **B** a ukazatel zbytkového tepla **h** nebo **H**.

Když se dotknete libovolného symbolu, ukazatel zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

To, kdy se aktivuje automatické bezpečnostní vypnutí, se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič umožňuje různá základní nastavení. Můžete si je upravit podle svých zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující signál a chybový signál jsou vypnuté. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 3	Zobrazení spotřeby energie 0 Vypnuto.* 1 Zapnuto.
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálu časovače 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce powerManagement. Omezení celkového výkonu varné desky Dostupná nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** 1 1000 W Minimální výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W Doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W Doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.**
c 9	Volba varné zóny 0 Neomezená: Zůstává zvolená poslední nastavená varná zóna.* 1 Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
c 12	Kontrola nádoby, výsledek vaření 0 Nevhodná 1 Není optimální 2 Vhodná

* Nastavení z výrobního závodu

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

Ukazatel	Funkce
c 17	Nastavení provozu s cirkulací vzduchu nebo provozu s odvětráváním vzduchu Je nastaven provoz s cirkulací vzduchu.* Je nastaven provoz s odvětráváním vzduchu.
c 18	Nastavení automatického spuštění Vypnuté. Zapnuté: Odsavač se spustí na stanovený stupeň výkonu.*
c 20	Nastavení doběhu Vypnuté. Zapnuté: Odsávání běží v provozu s odvětráváním vzduchu cca 6 minut při stupni výkonu 3 a v provozu s cirkulací vzduchu na cca 30 minut při stupni výkonu 1 a po uplynutí této doby se automaticky vypne.*
c 0	Obnovení nastavení z výrobního závodu Individuální nastavení.* Obnovení nastavení z výrobního závodu.

* Nastavení z výrobního závodu

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

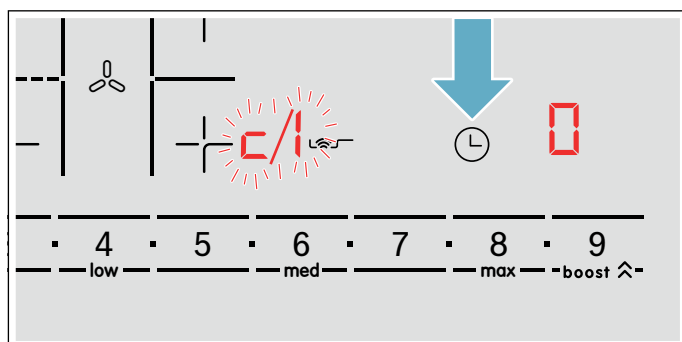
Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

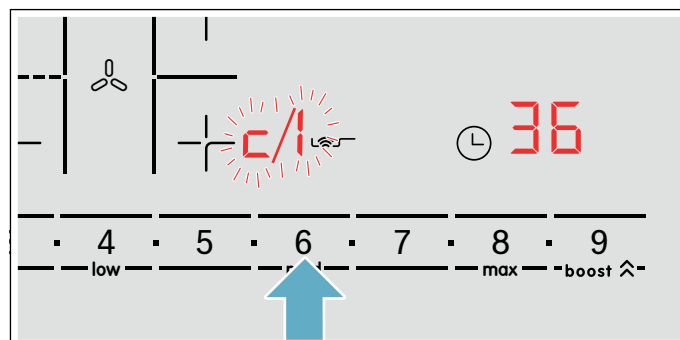
Informace o spotřebiči	Ukazatel
Servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

3. Při novém dotyku symbolu , se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli střídavě bliká **c** a **!** a jako přednastavení se objeví symbol .



4. Opakovaně se dotkněte symbolu , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.

5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Nastavení jsou uložena.

Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie při posledním vaření na této varné desce.

Po vypnutí varné desky se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. **1.08**kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení"

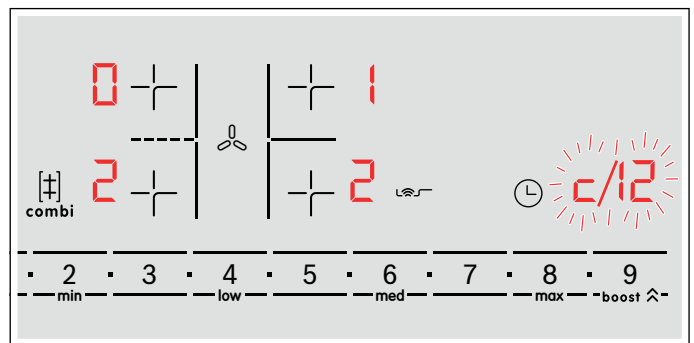
Test nádoby

Pomocí této funkce lze zkontrolovat rychlost a kvalitu vaření s příslušnou nádobou.

Výsledek je referenční hodnota a závisí na vlastnostech nádoby a použité varné zóně.




1. Naplňte nádobu cca 200 ml vody a při pokojové teplotě ji postavte doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
2. Přejdete na základní nastavení a zvolte nastavení **c 1 2**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazatelích varných zón bliká **—**.
Funkce je aktivována.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek procesu vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek

	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.*
	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

Upozornění

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

Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

Varná deska je nastavená z výrobního závodu. Její nejvyšší výkon je uveden na typovém štítku. Pomocí funkce Power Manager lze změnit hodnotu podle požadavků příslušné elektroinstalace.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděluje varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce Power Manager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Když je zapnutá varná zóna a dojde k dosažení omezení výkonu, zobrazí se na ukazateli stupně ohřevu krátce $_$. Spotřebič samostatně reguluje a vybírá nejvyšší možný stupeň ohřevu.

Další informace o změnách celkového výkonu varné desky najdete v kapitole → "Základní nastavení"

Čištění

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním krytu filtru, kovového tukového filtru, nádoby, překapávací nádoby nebo víka krytu alespoň dvě hodiny vychladnout.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vlhkost, která vnikne dovnitř, může způsobit úraz elektrickým proudem. Spotřebič čistěte pouze vlhkým hadrem. Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Varování – Nebezpečí úrazu!

Součásti uvnitř spotřebiče mohou mít ostré hrany. Noste ochranné rukavice.

Upozornění: K čištění používejte pouze malé množství vody, voda se nesmí dostat do spotřebiče.

Upozornění

- Před čištěním si z paží a rukou sundejte veškeré šperky.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Čisticí prostředky

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale výrobku.

Dodržujte všechny pokyny a všechna varování, které jsou uvedené u čisticích prostředků.

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte:

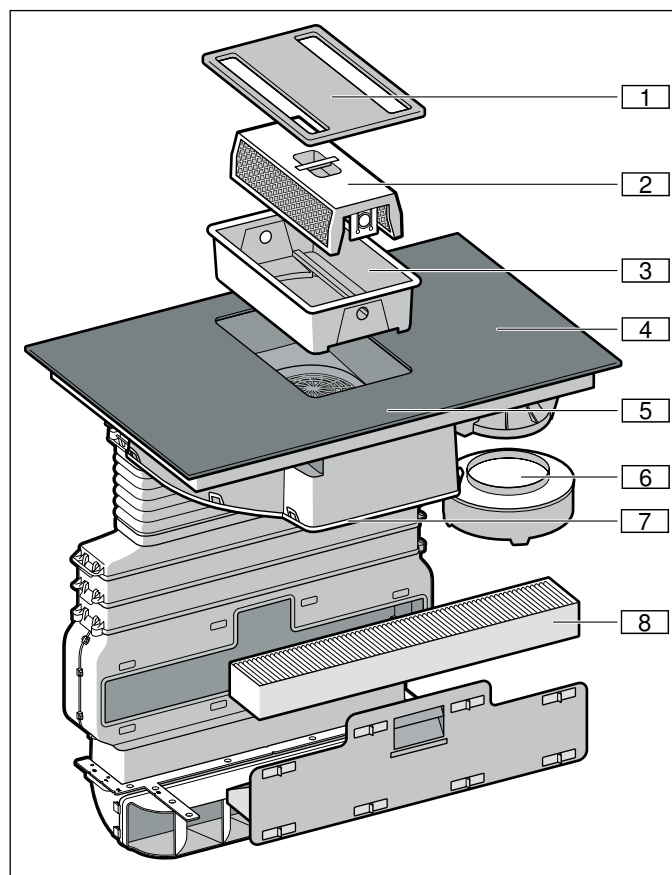
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečicí trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky

Pozor!
Poškození povrchu

Nové houbové utěrky před použitím vždy důkladně propláchněte.

Abyste předešli poškození různých ploch nevhodnými čisticími prostředky, dbejte pokynů v tabulce.

Rozsah	Čisticí prostředky
Sklokeramika	Čistič na sklo proti skvrnám od zbytků vodního kamene Vyčistěte varnou zónu až poté, co vychladne. Je možno použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné zóny nebo čisticí prostředek na sklo (č. zboží 00311499). Škrabkou na sklo (č. zboží 00087670) na skvrny od cukru, rýžového škrobu nebo plastů: Ihned vyčistit. Pozor: Horký povrch. Nebezpečí popálení. Následně očistěte vlhkou houbičkou a suchou utěrkou osušte. Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky do myček nádobí.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Očistěte houbičkou a poté dosušte měkkou utěrkou. Použijte na čištění pouze malé množství vody, abyste minimalizovali riziko průsaku do spotřebiče. Zaschlá místa nechte nejprve odmočit trchou vody a čisticího prostředku - neseškrabujte je. Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru výbrusu. Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel (č. zboží 00311499) jsou k dostání přes náš zákaznický servis, na našem eshopu nebo ve specializovaných obchodech. Měkkou utěrkou naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku. Upozornění: Nepoužívejte pro čištění rámu varných zón škrabky na sklo.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte měkkou utěrkou nebo umyjte v myčce.
Ovládací prvky	Horký mycí roztok nebo vhodný čistič na sklo (č. zboží 00311499): Očistěte vlhkou utěrkou a následně osušte měkkou utěrkou.
Kryt filtru	Horký mycí roztok: Vyčistěte vlhkou houbičkou a poté osušte měkkou utěrkou.

Součásti, které je třeba čistit

Č.	Označení
1	Kryt filtru
2	Kovový tukový filtr
3	Nádoba
4	Varná deska
5	Ovládací panel
6	Přepadová nádoba
7	Kryt
8	Aktivní uhlíkový filtr (jen při režimu cirkulace)

Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky)

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, řiďte se následujícími pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové mycí hadříky před použitím důkladně propláchněte.
- Nepoužívejte drhací nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Varná deska

Varnou desku čistíte po každém vaření. Zabráníte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistíte, teprve když zhasne ukazatel zbytkového tepla. Vyteklé tekutiny okamžitě odstraňte, nenechte zaschnout zbytky pokrmů.

Varnou desku čistíte vlhkým hadříkem a poté ji osušte hadrem, aby se nevytvořily skvrny od vodního kamene.

Úporné nečistoty odstraní nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává, nebo čisticím prostředkem na sklokeramiku. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo (č. zboží 00087670) obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrych výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramických varných desek.

Ventilace

Aby byla zajištěna správná míra filtrace pachů a pohlcení tuků, musí se pravidelně měnit nebo čistit filtry.

Kovové tukové filtry

Kovové tukové filtry se musí čistit každých 30 provozních hodin, minimálně jednou za měsíc.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. **Tukový filtr čistíte minimálně jednou měsíčně.** Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.

Aktivní uhlíkové filtry

Aktivní uhlíkový filtr se musí v pravidelných intervalech měnit. Řiďte se ukazatelem nasycení na spotřebiči.

Ukazatel nasycení

Při nasycení kovového tukového filtru nebo aktivního uhlíkového filtru zazní po vypnutí spotřebiče akustický signál.



Na displeji svítí následující symboly:

- **Kovový tukový filtr:** svítí **F 10**.
- **Aktivní uhlíkový filtr:** svítí **F 11**.
- **Kovový tukový filtr a aktivní uhlíkový filtr:** svítí střídavě **F 10** a **F 11**.

Nejpozději nyní je třeba vyčistit kovový tukový filtr, resp. vyměnit aktivní uhlíkový filtr.

Jestliže jste příslušné filtry vyčistili nebo vyměnili, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby přestaly svítit ukazatele **F 10** a **F 11**.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F 10** nebo **F 11**.

1. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení kovového tukového filtru je resetovaný.
2. Pokud svítí **F 11**, dotkněte se znovu symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru je resetovaný.

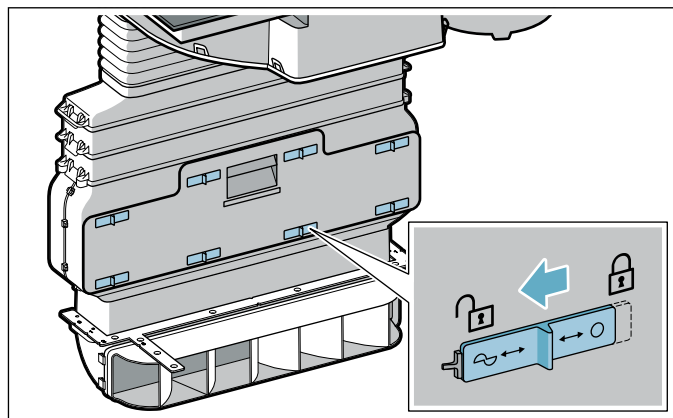
Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

Aktivní uhlíkové filtry vážou pachy z kuchyňských výparů. Používají se jen při cirkulačním provozu.

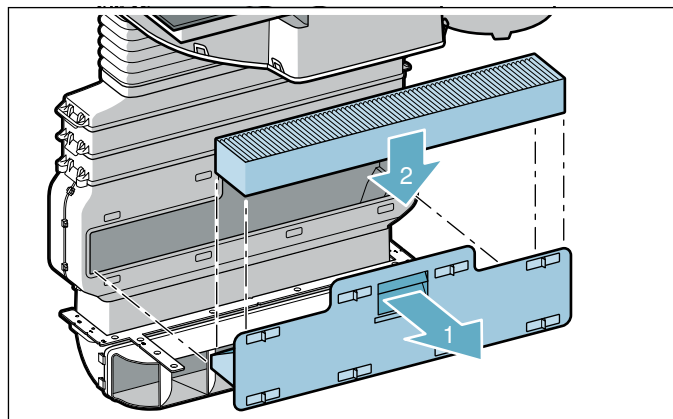
Upozornění

- Aktivní uhlíkový filtr není součástí dodávky. Aktivní uhlíkový filtr (č. zboží HEZ381700) zakoupíte ve specializovaných prodejnách, v zákaznickém servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkový filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte pouze originální filtry. Tak bude zaručena optimální funkce.

1. Ve vestavné skříňce otevřete všechny uzávěry na přihrádce v plochem kanálu.



2. Přihrádku v plochem kanálu otevřete a vyjměte aktivní uhlíkový filtr.



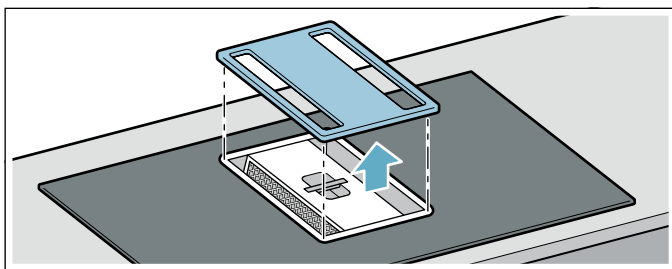
3. Nasadte nový aktivní uhlíkový filtr.
4. Zavřete přihrádku v plochem kanálu a zavřete všechny uzávěry.

Upozornění: Zajistěte, aby byly všechny uzávěry správně zavřené. V opačném případě mohou vznikat zvuky a může se snížit výkon ventilace.

Demontáž kovového tukového filtru

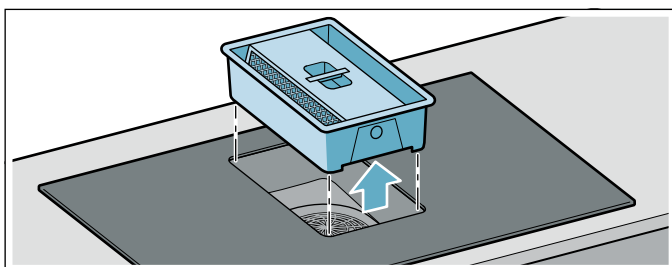
Kovové tukové filtry filtrují tuk z kuchyňských výparů. Aby byla zaručena optimální funkce, musí se filtry čistit minimálně jednou za měsíc.

1. Sejměte kryt filtru.



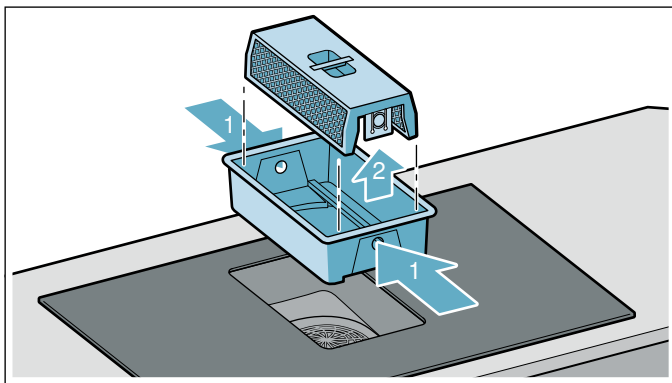
Upozornění: Zajistěte, aby kryt filtru nespadol a nepoškodil varnou desku.

2. Vyjměte kovový tukový filtr a zásobník.



Upozornění: Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.

3. Stiskněte oba uzávěry na stranách zásobníku, čímž odpojíte kovový tukový filtr od zásobníku.



4. V případě potřeby zásobník vyprázdněte.
5. Kovový tukový filtr a kryt filtru vyčistěte.
6. Po demontáži kovového tukového filtru vyčistěte vnitřek spotřebiče.

Upozornění: Na kole ventilátoru se mohou tvořit kapky. To je normální a způsobené kondenzací výparů při vaření. Nehrozí žádné bezpečnostní riziko ani nebezpečí poškození. Elektrické součásti spotřebiče jsou chráněné.

Čištění kovového tukového filtru

Upozornění

- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo zásady.
- Kovový tukový filtr můžete mýt v myčce nádobí nebo ručně.

Ručně:

Upozornění: Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků (obj. č. 00311297). Lze si ho objednat přes internetový obchod.

- Kovový tukový filtr namočte do horkého mycího roztoku.
- Kovový tukový filtr vyčistěte kartáčkem a poté ho důkladně opláchněte.
- Kovový tukový filtr nechte okapat.

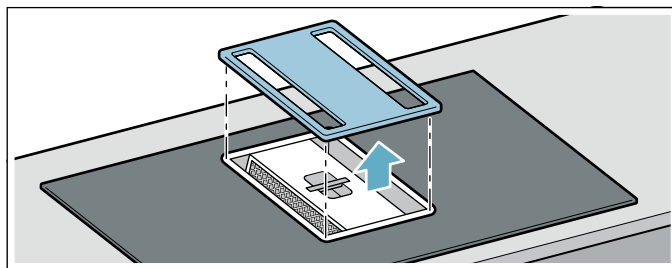
V myčce nádobí:

- Silně znečištěný kovový tukový filtr nemyjte společně s nádobím.
- Kovový tukový filtr postavte volně do myčky nádobí. Kovový tukový filtr neuskřípněte.
- Pro optimální výsledek čištění vložte kovový tukový filtr do myčky nádobí tak, že strana s filtrem bude ležet směrem dolů.

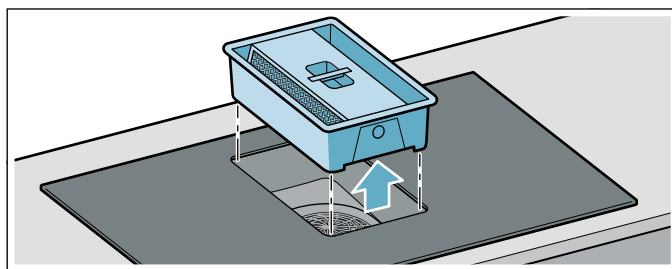
Demontáž a čištění dalších součástí spotřebiče

Vyčistěte také vnitřní prostor šěrbinového odsavače par. Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků (obj. č. 00311297).

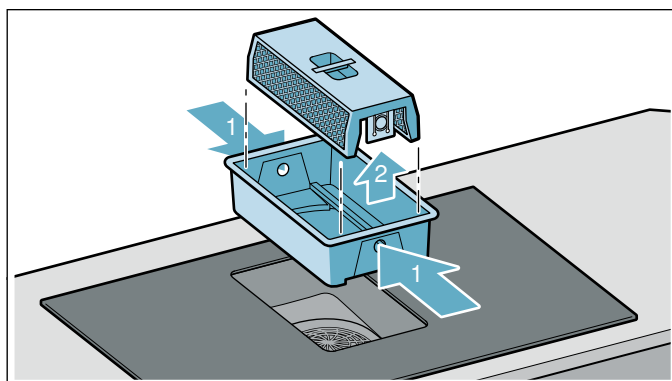
1. Sejměte kryt filtru a vyčistěte jej vlhkým hadříkem.



2. Vyjměte kovový tukový filtr a zásobník.

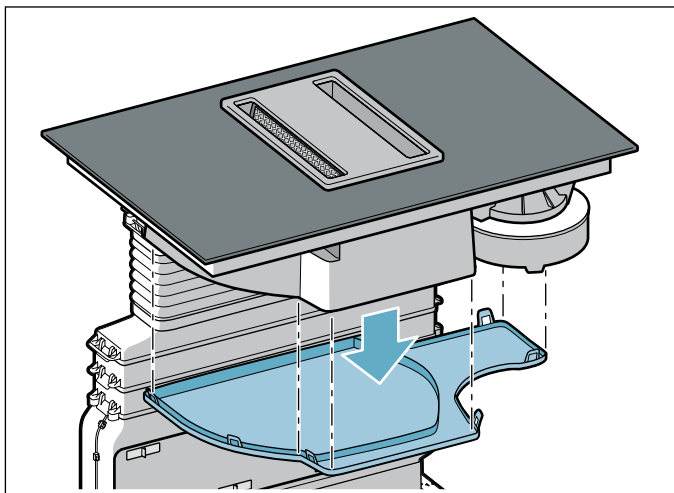


3. Stiskněte oba uzávěry na stranách zásobníku. Tak odpojíte kovový tukový filtr od zásobníku.



4. V případě potřeby zásobník vyprázdněte.

5. Kovový tukový filtr a zásobník umyjte v myčce nádobí.
6. V případě potřeby sejměte kryt pod spotřebičem a vyčistěte ho.



7. Po vyčištění usušené součásti znovu namontujte.

Nasazení kovového tukového filtru

1. Nasadte nádobu.
2. Nasadte kovový tukový filtr.



Upozornění: Zajistěte, aby byl kovový tukový filtr správně nasazený. V opačném případě ventilace nefunguje.

3. Nasadte kryt filtru.

Resetování ukazatelů nasycení

Jestliže jste příslušné filtry vyčistili nebo vyměnili, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby přestaly svítit ukazatele **F 10** a **F 11**.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F 10** nebo **F 11**.

1. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení kovového tukového filtru je resetovaný.
2. Pokud svítí **F 11**, dotkněte se znovu symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru je resetovaný.

Čištění přepadové nádoby

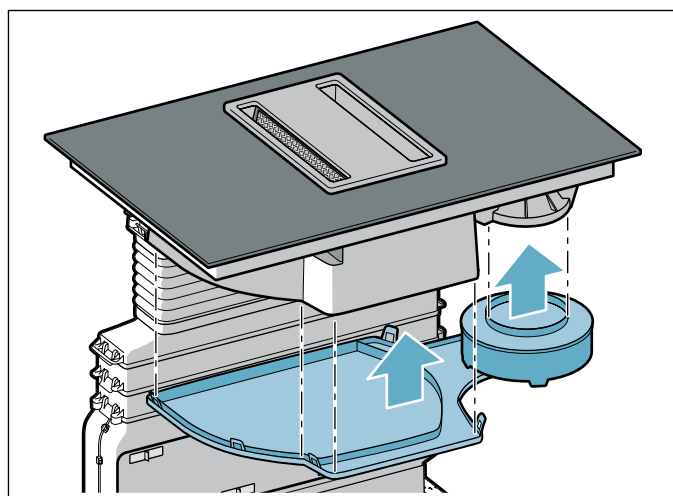
Upozornění

- Zajistěte, aby nebyl přívod k přepadové nádobě zablokovaný. Pokud se do spotřebiče dostanou nějaké předměty, po vychladnutí spotřebiče je odstraňte. Za tímto účelem sejměte kryt filtru a vyjměte nádobu.
- Pokud se shora do spotřebiče dostane tekutina, zachytí se v přepadové nádobě. Přepadovou nádobu odšroubujte a vyprázdněte. V případě potřeby sejměte kryt.

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.

Upozornění

- Přepadovou nádobu nenaklánějte, abyste zabránili vytečení tekutiny.
- Když je demontovaný kovový tukový filtr a zásobník a mřížkou ventilátoru se dostane do spotřebiče kapalina, sejměte kryt.



2. Přepadovou nádobu a příp. kryt vyprázdněte a vypláchněte.
3. Po vyčištění přepadovou nádobu opět přišroubujte.
4. Znovu upevněte kryt.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

Proč nemůžu varnou desku zapnout a proč svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivovaná.

Informace k této funkci najdete v kapitole → "*Dětská pojistka*"

Proč blikají ukazatele a zní akustický signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.

Návod na deaktivaci akustického signálu najdete v kapitole → "*Základní nastavení*"

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádoby, mohou při provozu varné desky vznikat určité zvuky. Tyto zvuky jsou zcela běžné, patří k indukční technologii a nepoukazují na žádnou závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento zvuk utichne, jakmile dáte do nádoby vodu nebo potraviny.

Praskání:

Vzniká u nádob z různých materiálů nad sebou, nebo při současném použití nádob různé velikosti a z různých materiálů. Hlasitost zvuku se může lišit podle množství a druhu přípravy pokrmů.

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou vznikat, když se současně používají dvě varné zóny na nejvyšší stupeň ohřevu. Pískání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavená ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "*Indukční vaření*".

Proč varná zóna neohřeje a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "*Indukční vaření*" a → "*Funkce Move*".

Proč trvá tak dlouho, než se nádoba ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "*Indukční vaření*" a → "*Funkce Move*".

Čištění

Jak se varná deska čistí?

Optimálních výsledků dosáhnete použitím speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí (koncentráty) nebo drsné hadříky.

Další informace k čištění a ošetřování varné desky najdete v kapitole → "Čištění"

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Porucha / ukazatel	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Síťová zástrčka není zapojená v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
	Vadná pojistka	V pojistkové skříňce zkontrolujte, zda je pojistka pro spotřebič v pořádku
Nefunguje osvětlení symbolů.	Řídicí jednotka je vadná.	Zavolejte zákaznický servis.
Odvětrávání nefunguje.	Kovový tukový filtr není správně nasazený.	Nasadte správně kovový tukový filtr.
	Senzor pro rozpoznání filtru nefunguje	Zavolejte zákaznický servis.
F 10	Kovový tukový filtr je nasycený.	Vyčistěte kovový tukový filtr. → "Čištění" na straně 26
F 11	Aktivní uhlíkový filtr je nasycený.	Vyměňte aktivní uhlíkový filtr. → "Čištění" na straně 26
F 10 / F 11	Ukazatel nasycení svítí, ačkoliv byl filtr vyčištěn, resp. vyměněn.	Resetujte ukazatel nasycení. → "Resetování ukazatelů nasycení" na straně 30
žádný ukazatel	Elektrické napájení je přerušeno.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu.
	Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického připojení.	Ujistěte se, že byl spotřebič zapojen podle schématu elektrického připojení.
	Porucha elektroniky.	Pokud poruchu nelze odstranit, informujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká ukazatel –	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F 2	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
F 4	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
F 5 + stupeň ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte hrnec. Po krátké době chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F 5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Z důvodu ochrany elektroniky se varná deska vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolného tlačítka na ovládacím panelu. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
F 1 / F 6	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany vaší pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak varnou zónu znovu zapněte.
F 8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitola → "Automatické vypnutí" na straně 22

Nestavte horké hrnce na ovládací panel.

Porucha / ukazatel	Možná příčina	Řešení
E9000 E90 10	Nesprávné provozní napětí, mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není správně zapojená	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla varná deska zapojena podle schématu elektrického zapojení.

Nestavte horké hrnce na ovládací panel.

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, stiskněte a podržte pole PowerBoost příslušné varné zóny, aby bylo možné přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.

Zákaznický servis

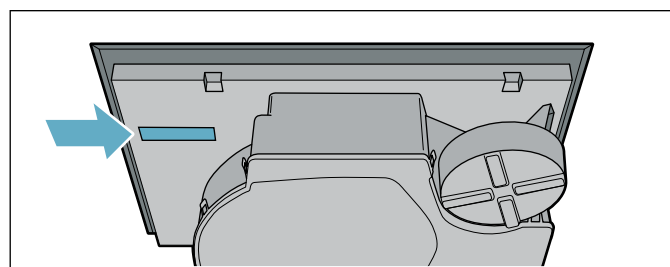
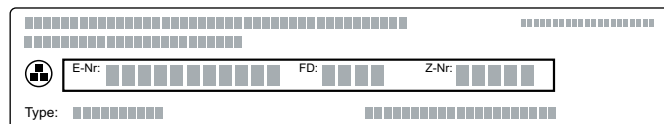
Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

Číslo E-Nr. a číslo FD

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E-Nr. a číslo FD spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete:

- V dokladu spotřebiče.
- Na spodní straně varné desky.



Číslo E-Nr. najdete také na sklokeramické ploše varné desky. Seznam zákaznických servisů a číslo FD si můžete ověřit v základních nastaveních. Viz k tomu kapitola → "Základní nastavení".

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika, není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují na naše varné nádoby z příslušenství Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců pro indukční varné desky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc 22 cm, 4,2 l pro varné zóny s Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny s Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Předehřívání Doba trvání (min:sek)	Poklička	Vaření Stupeň ohřevu	Poklička
Rozpuštění čokolády Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty Čočkový eintopf* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnc Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnc Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z plechovky Např. čočkový eintopf s pářečky Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min. zamíchejte)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min. zamíchejte)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelové omáčky Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku, sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350-2

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Předeřívání Doba trvání (min:sek)	Poklička	Vaření Stupeň ohřevu	Poklička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže, vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předeřívání cca 45 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min. zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min. zamíchat)	Ano
Mléčná rýže, vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
Vaření rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano
Pečení vepřové panenky						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Fritování zmrazených hranolků						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

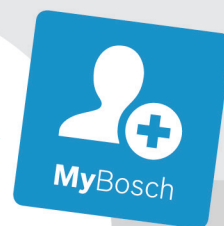
Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

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

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



BOSCH



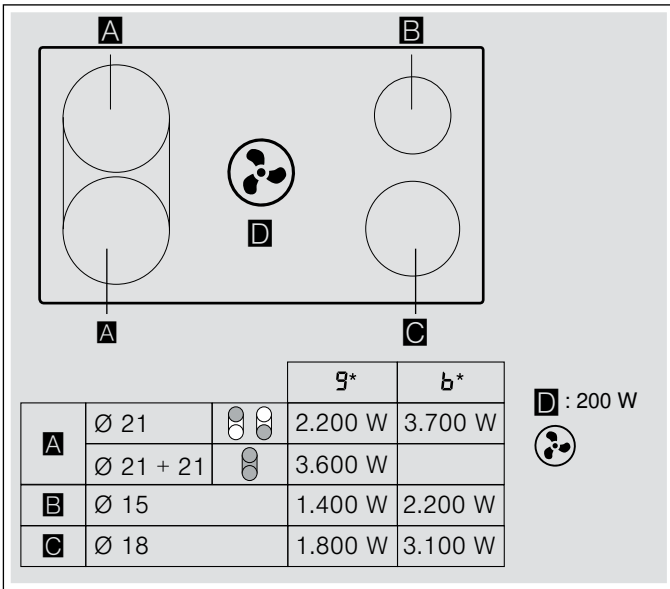
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

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.

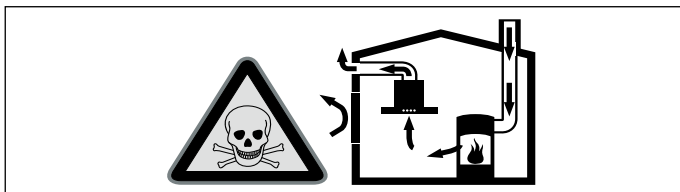
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo udusení!

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.



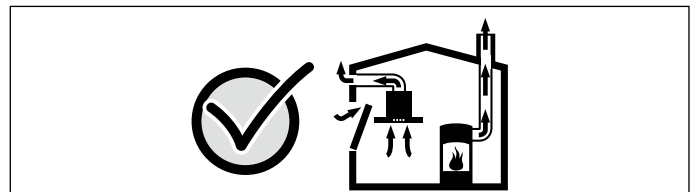
Ohniská závislé od vetrania miestnosti (napr. vyhrievacie spotrebiče na plyn, olej, drevo alebo uhlie, prietokové ohrievače, ohrievače vody) odoberajú dym z miestnosti, kde sú nainštalované a spaliny odvádzajú odsávacím zariadením (napr. komín) smerom von. V súvislosti so zapnutým odsávačom pár sa z 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. Vyťahnite 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 indukcijs

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.

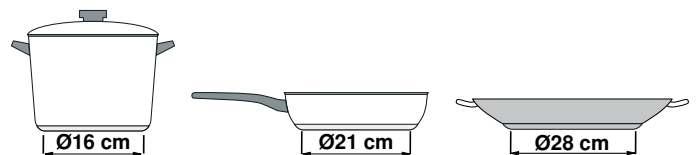
Riad na varenie

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 nerozpozna, skúste ho položiť ešte raz na varnú zónu s menším priemerom.

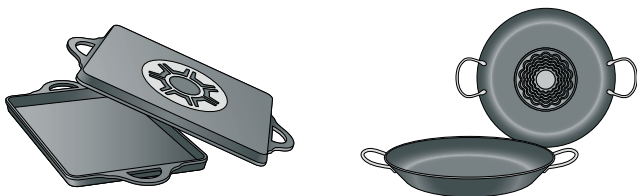


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Kombinovaná zóna" na strane 18.

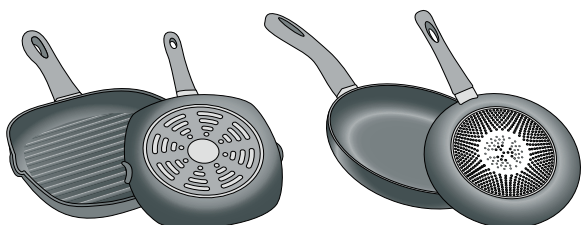


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- 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

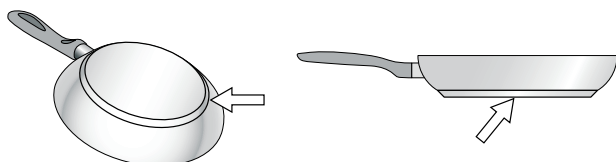
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- 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.

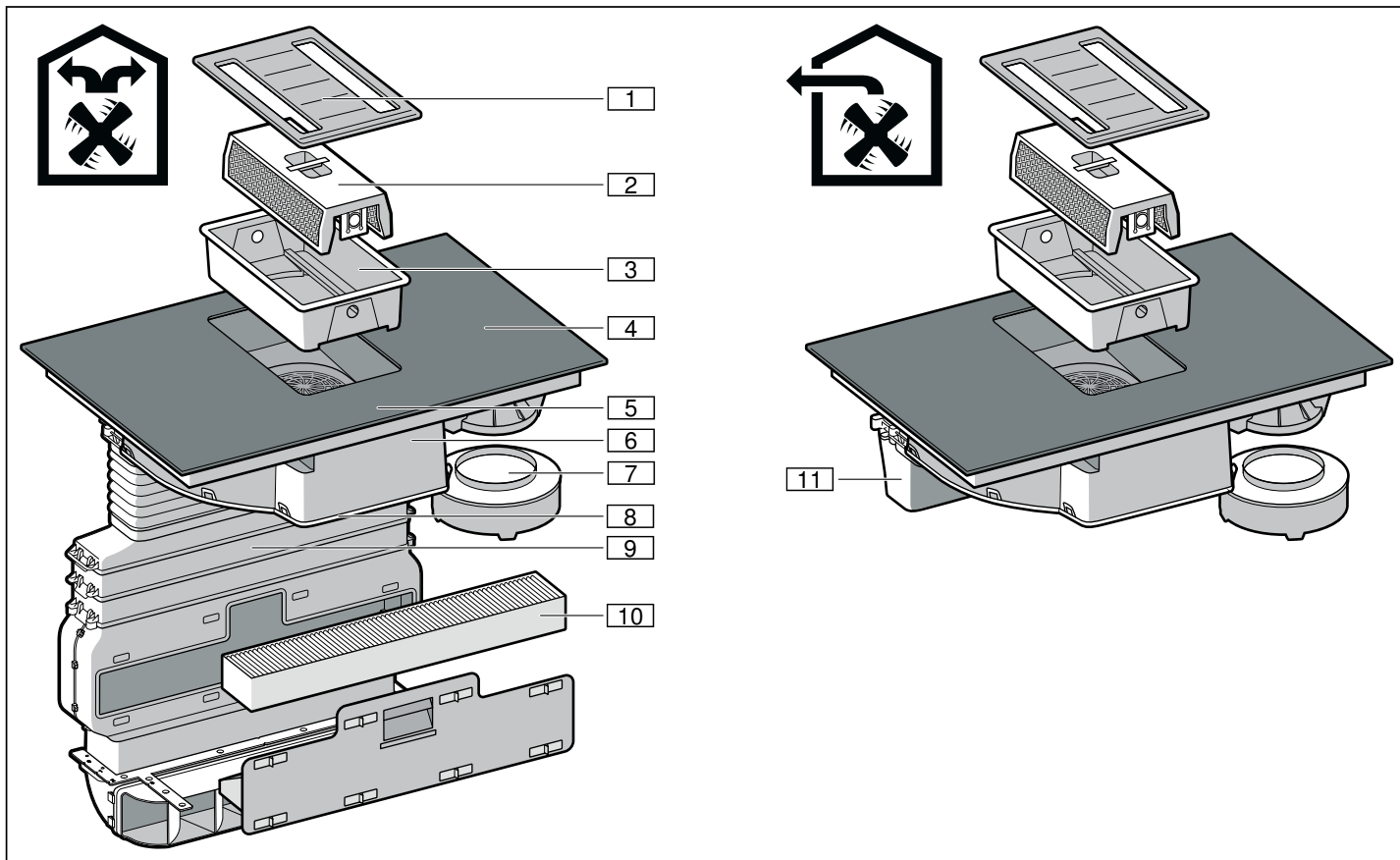
Detekcia hrnca

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



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.

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

*len pri cirkulačnej prevádzke
**len pri odvetrávacej prevádzke

Osobitné príslušenstvo

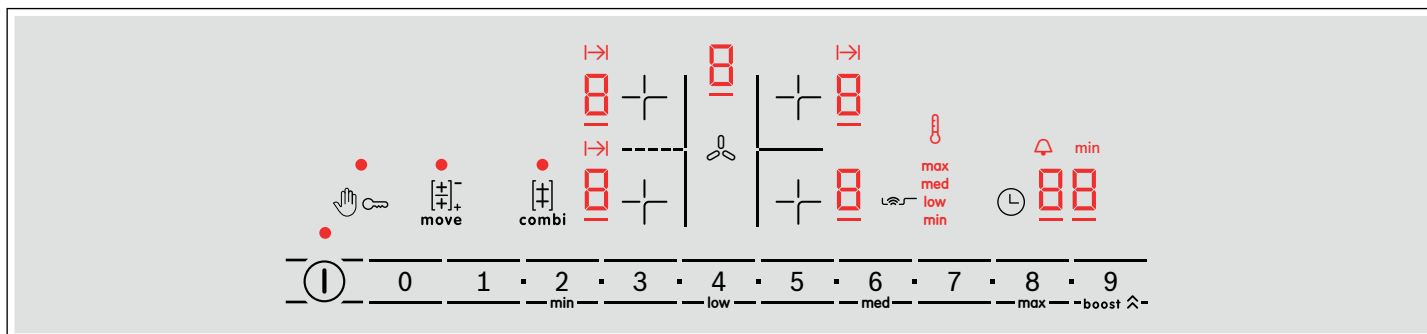
Sada pre odvetrávanie	HEZ381400
Sada pre cirkulačnú prevádzku	HEZ381500
Aktívny uhlíkový filter	HEZ381700

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' \rightarrow "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 .

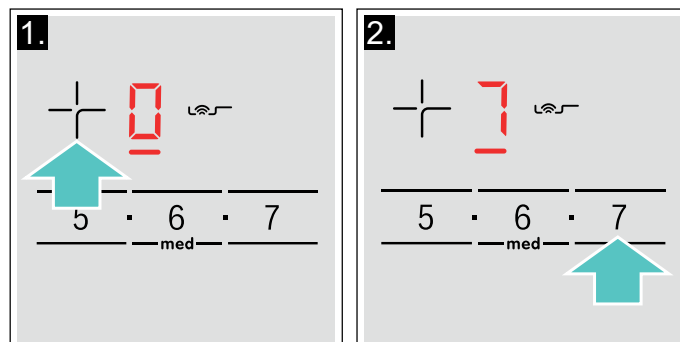
Upozornenia

- 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 zvolíte 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.

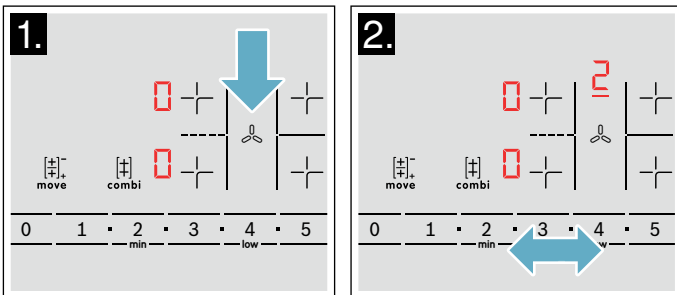
Zapnutie ventilácie


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 .

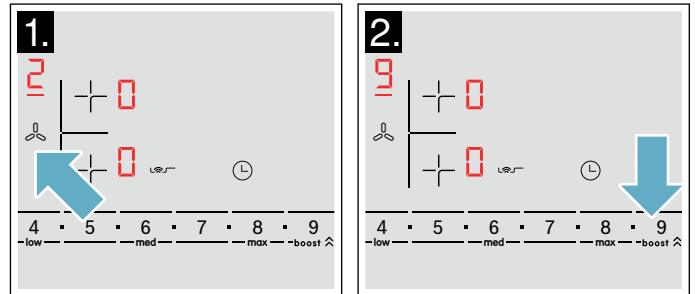
Upozornenie: V závislosti od zvolených základných nastavení sa dobeh spustí po vypnutí spotrebiča.


Intenzívny stupeň

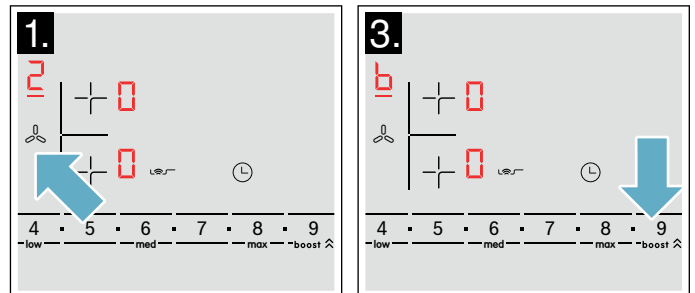
Aktivujte intenzívny stupeň pri silnom zápachu alebo vytváraní pary. V tomto prípade pracuje ventilátor krátky čas na najvyššom výkone. Po krátkom čase sa sám vráti naspäť na nižší stupeň.

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.		

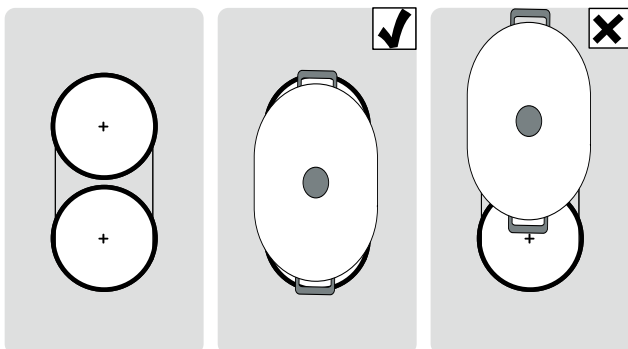
	Stupeň ohrevu	Čas varenia (min.)
Dusenie / pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obal'ované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	6-12
Kotlety, prírodné alebo obal'ované**	6-7	8-12
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5-6	10-20
Prsia z hydiny, hlboko zmrazené**	5-6	10-30
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, použite 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.

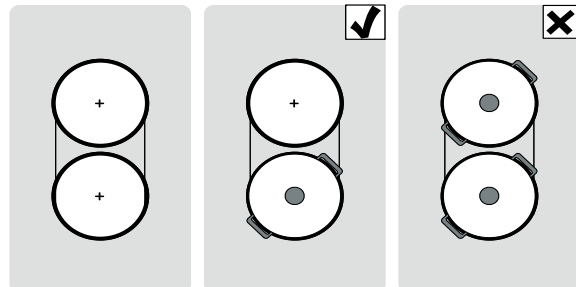
Upozornenia

- 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.

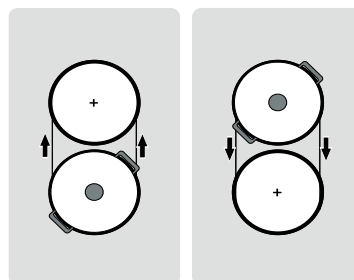
Odporúčania na používanie riadu na varenie

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:

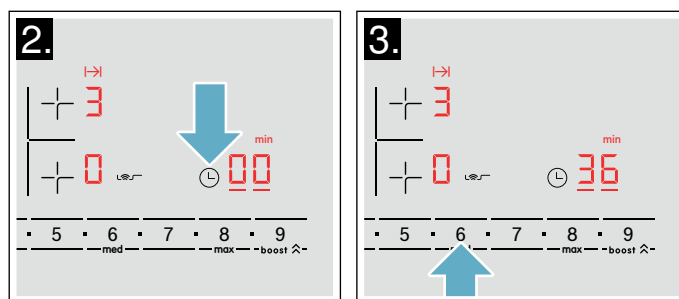
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynská minútka

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 zvolíte 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

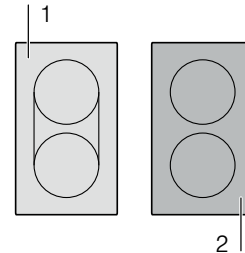
Zaznie signál. Na ukazovateli Timeru sa zobrazí **00** a svieti ukazovateľ **⏰**. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

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 **⏰^{boost}**. Na ukazovateli svieti **b**. Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **⏰^{boost}**. 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
Pražienica	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.		

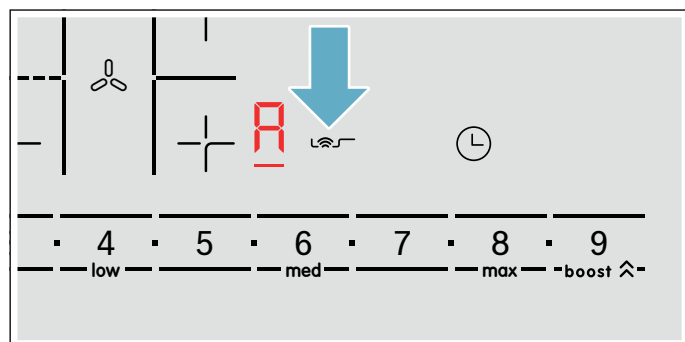
	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
Zmrazené výrobky		
Rezne	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Prsia z hydiny*	med	10 - 30
Kuracie nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low	10 - 20
Rybie prsty	med	8 - 12
Zemiakové hranolčeky	max	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.

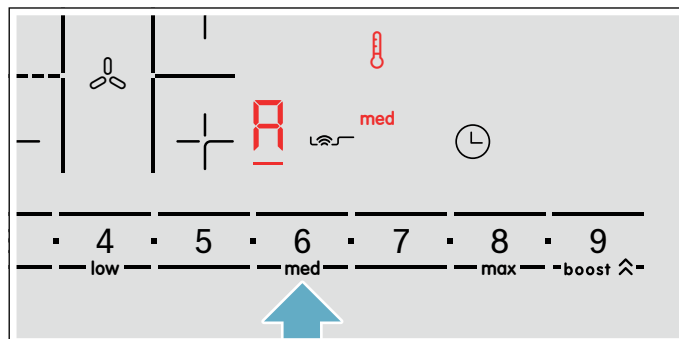
Nastavenie

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.

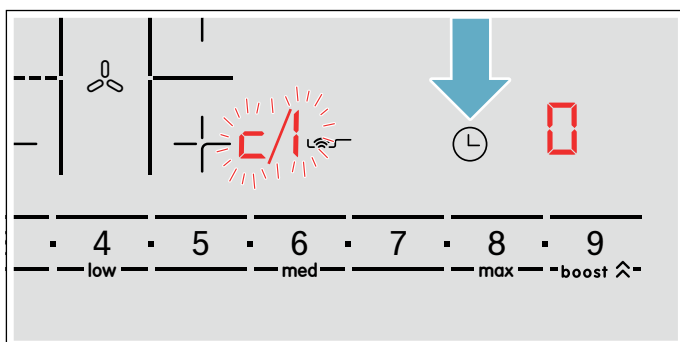
Do základných nastavení sa dostanete takto:

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.

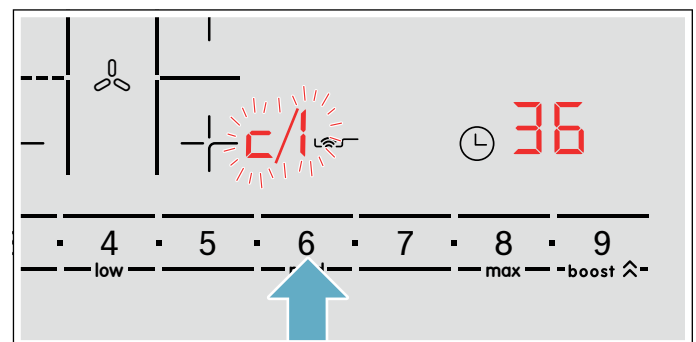
Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky zoznam servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

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"

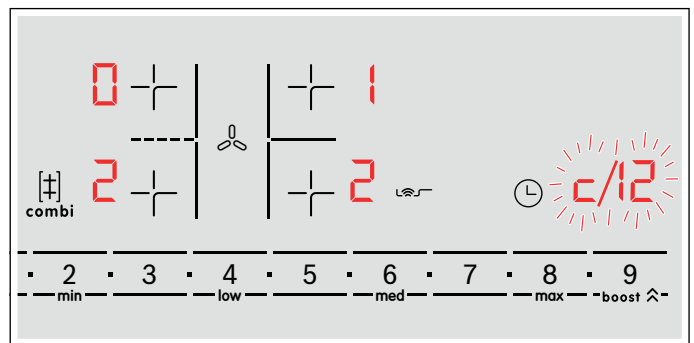
Test riadu na varenie

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 neprebieha 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 indukcijskou".

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

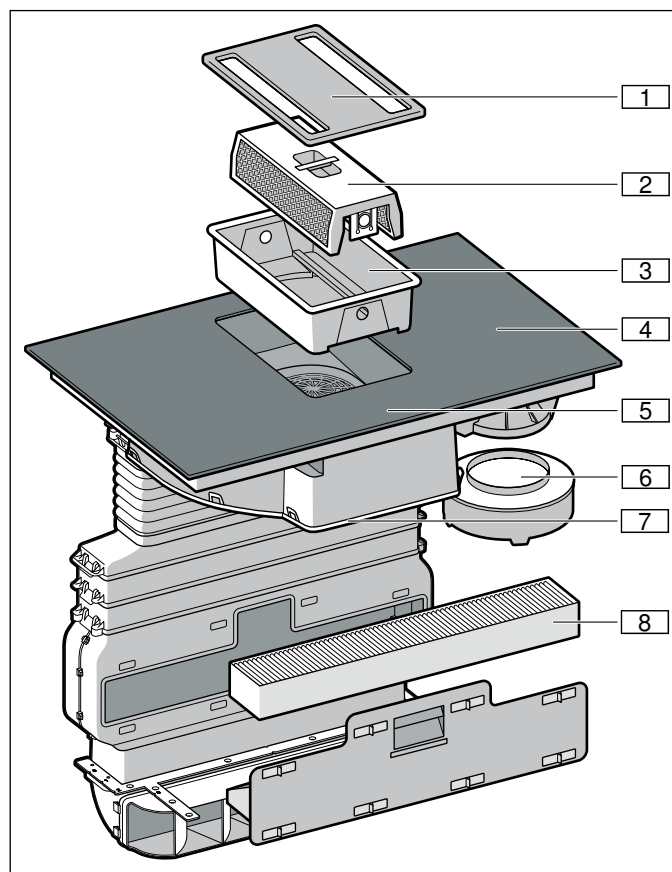
- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívne čistiace prostriedky
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe
- čistiaci prostriedok na rúry
- žieravé, chlórové alebo agresívne čistiace prostriedky
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- tvrdé, 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:** $F 10$ svieti
- **Aktívny uhlíkový filter:** $F 11$ svieti
- **Tukový kovový filter a aktívny uhlíkový filter:** $F 10$ a $F 11$ 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 $F 10$ 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.

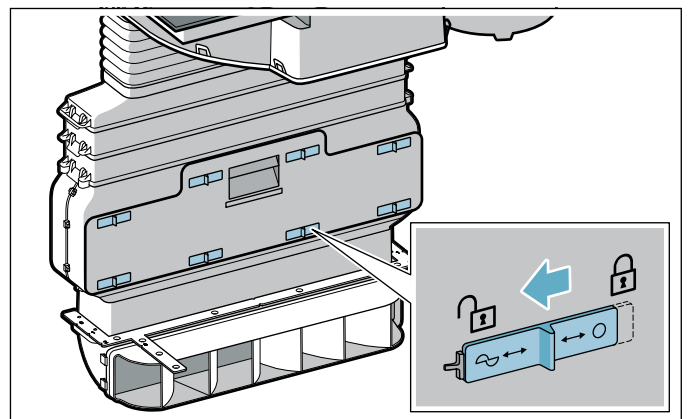
Výmena aktívneho uhlíkového filtra (len v cirkulačnom režime)

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

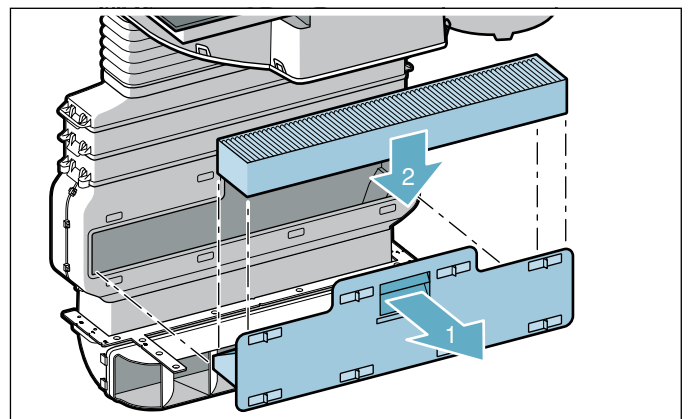
Upozornenia

- 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.

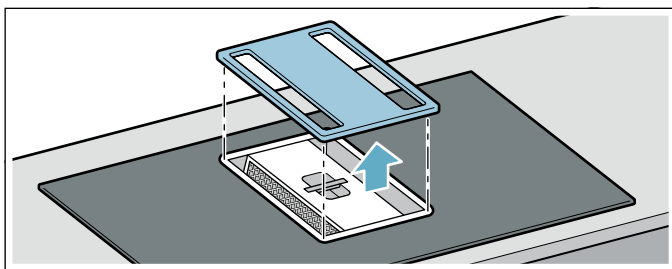


3. Vložte nový aktívny uhlíkový filter.
4. Zatvorte zásuvku v plochom kanáli a všetky uzatváracie prvky. **Upozornenie:** Zabezpečte, aby bolo všetky uzatváracie prvky správne zatvorené. V opačnom prípade môžu vzniknúť zvuky a výkon ventilácie by sa mohol znížiť.

Demontáž tukového kovového filtra

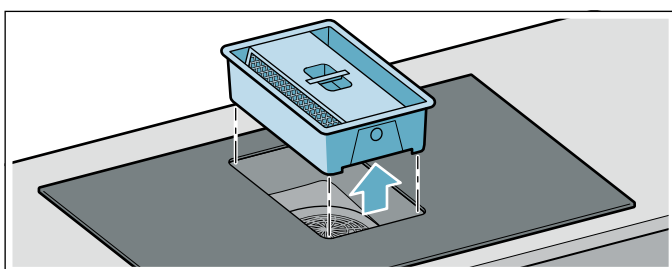
Tukové kovové filtre filtrujú tuky z kuchynských výparov. Aby bola zaručená optimálna funkcia, filter sa musí vyčistiť minimálne raz mesačne.

1. Odoberte kryt filtra.



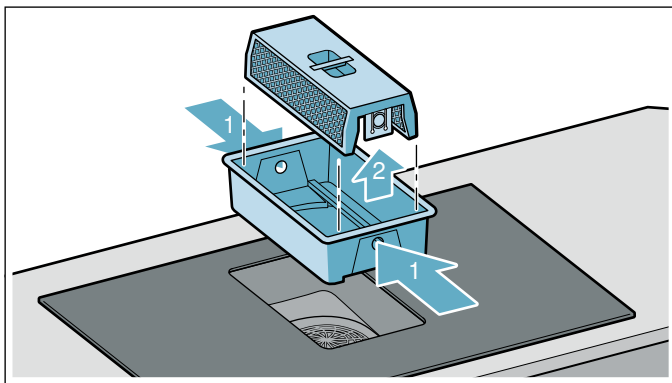
Upozornenie: Zabezpečte, aby kryt filtra nespadol a nepoškodil varnú dosku.

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 kefkú a filter potom dobre opláchnite.
- Tukový kovový filter nechajte odkvapkať.

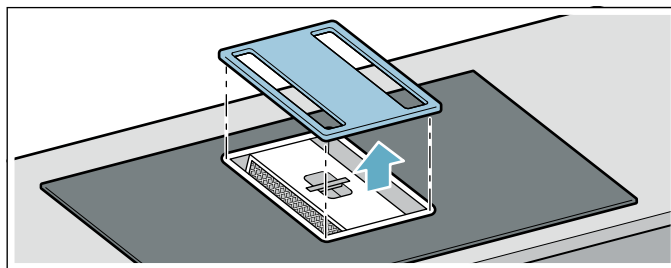
V umývačke riadu:

- 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.

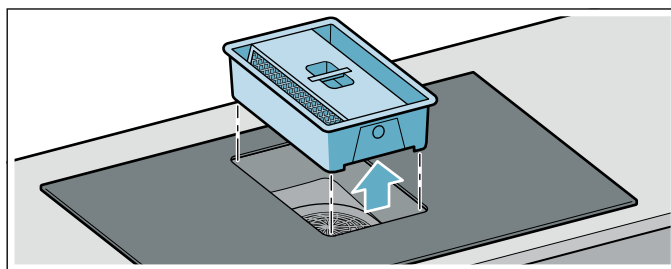
Demontáž a čistenie ďalších súčastí spotrebiča

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

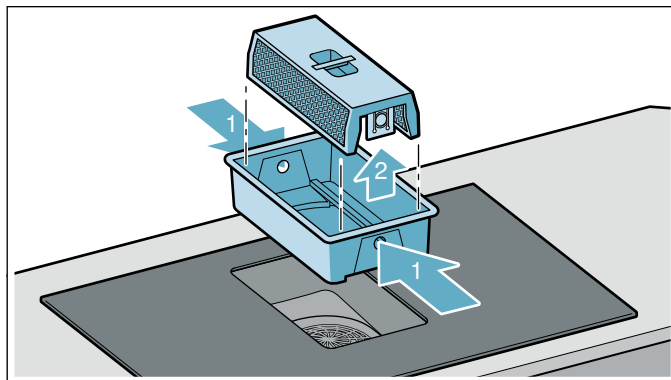
1. Kryt filtra odoberte a vyčistite vlhkou handričkou.



2. Vyberte kovový tukový filter a nádržku.

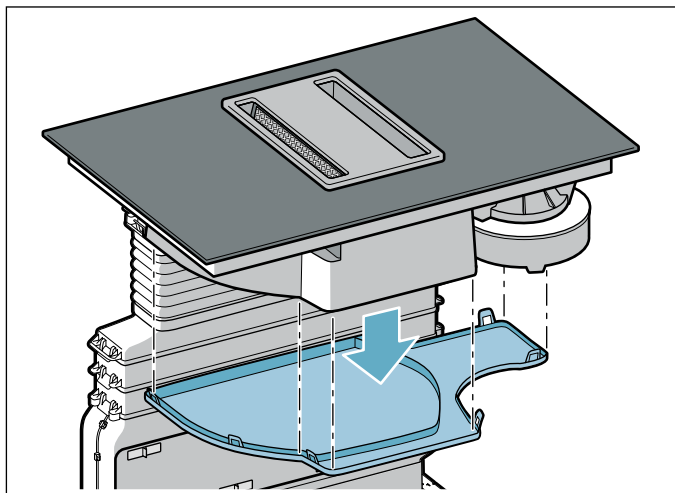


3. Pre oddelenie kovového tukového filtra od nádržky stlačte obidva uzávery na bokoch nádržky.



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

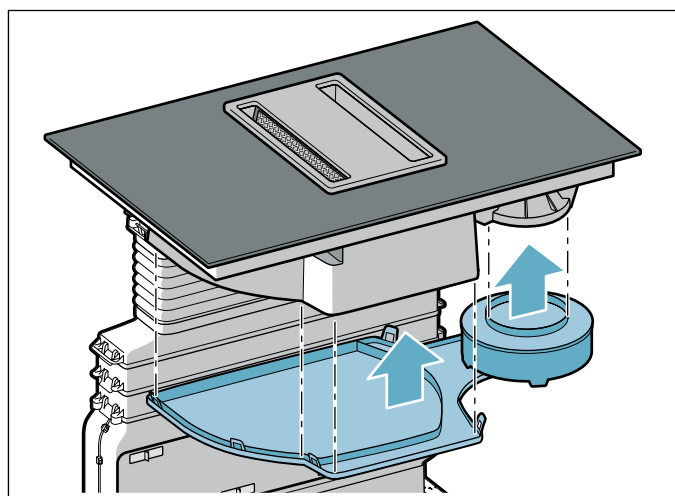
Upozornenia

- 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 indukcijsko*".

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 indukcijsko*" 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 indukcijsko*" 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 vaším 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

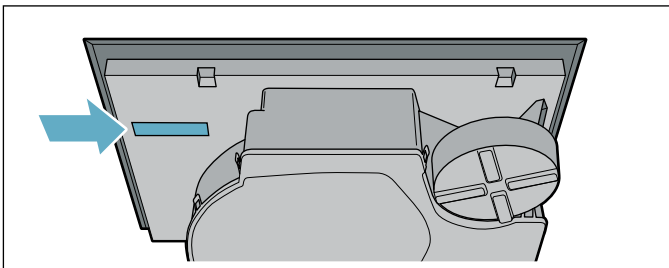
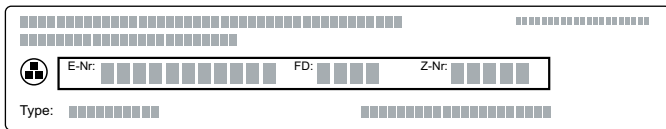
Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

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 palacinek**						
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						

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

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

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.