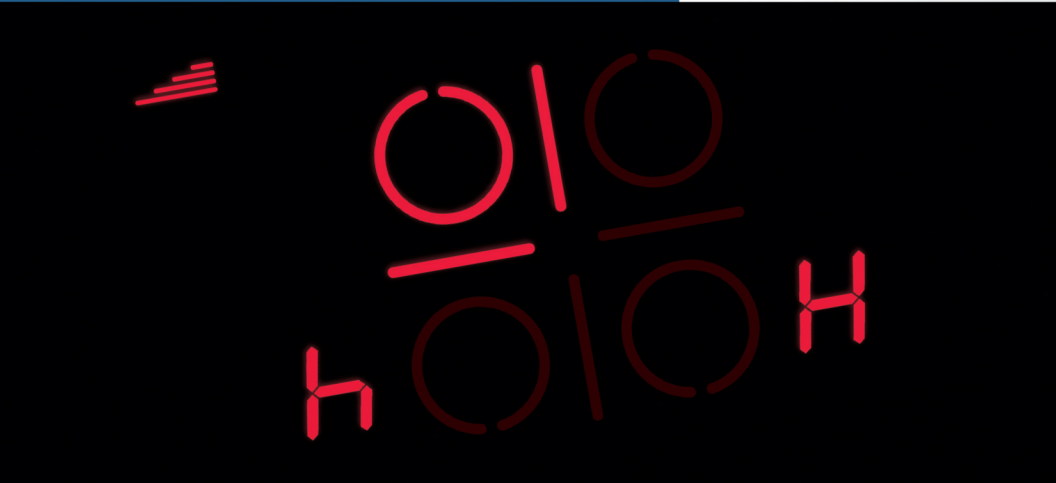




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Varná deska
Varný panel**

**PKB6..F17., PKD6..F17., PKF6..F17., PKF6..F17G,
PKF65.F17., PKF67.F17., PKN6..F17., PKG6..F17.,
PKG6..FB1., PKD7..FB1.**

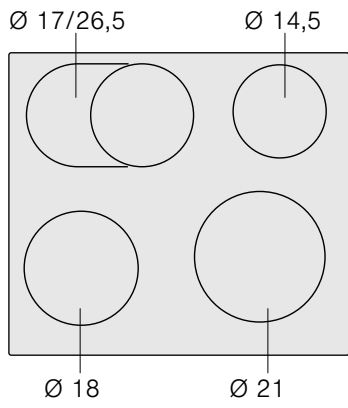


BOSCH

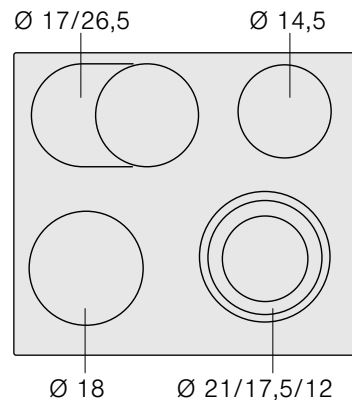
[cs] Návod k použití 3

[sk] Návod na používanie 15

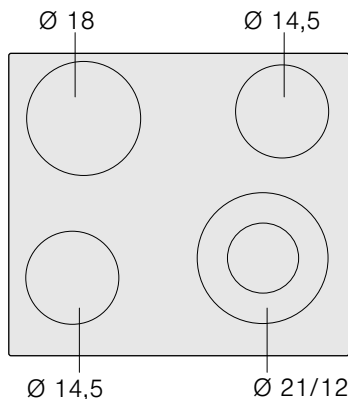
PKB6..F17.



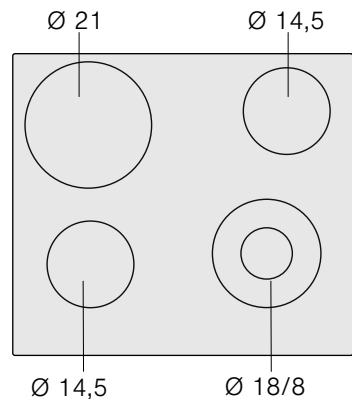
PKD6..F17.



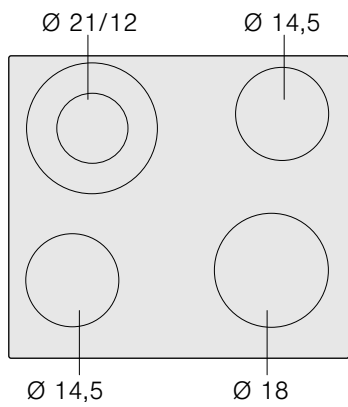
PKF6..F17.



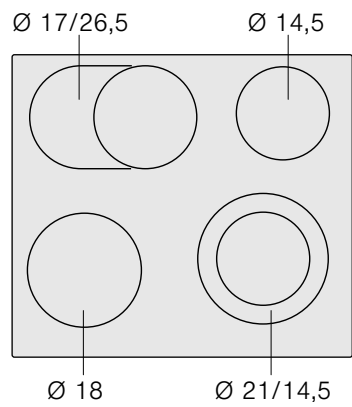
PKF6..F17G



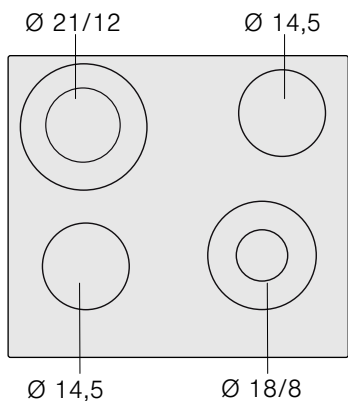
PKF65.F17., PKF67.F17.



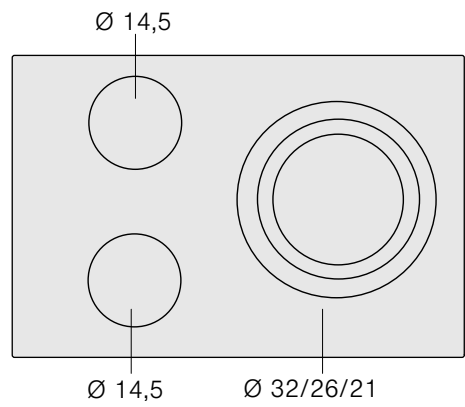
PKN6..F17.



PKG6..F17., PKG6..FB1.



PKD7..FB1.



Obsah

Bezpečnostní pokyny	3
Příčiny poškození.....	4
Ochrana životního prostředí	4
Ekologická likvidace.....	4
Tipy, jak ušetřit energii.....	4
Seznámení se spotřebičem	5
Ovládací panel.....	5
Varné zóny.....	5
Ukazatel zbytkového tepla.....	5
Nastavení varné desky	6
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	6
Nastavení varné zóny.....	6
Tabulka pro vaření.....	6
Elektronika uvedení do varu	7
Nastavení elektroniky uvedení do varu.....	7
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu.....	8
Tipy k elektronice uvedení do varu.....	8
Dětská pojistka	8
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky.....	8
Automatická dětská pojistka.....	8
Timer	9

Varná zóna se má automaticky vypnout.....	9
Automatický timer.....	9
Kuchyňský budík.....	9
Automatické časové omezení	9
Blokování při utírání	9
Ukazatel spotřeby energie	10
Základní nastavení	10
Změna základních nastavení.....	11
Čištění a údržba	11
Sklokeramika.....	11
Rám varné desky.....	11
Odstranění poruchy	12
Zákaznický servis	12
Zkušební pokrmy	12

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

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.

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 skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým

proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívajte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrm, které přetečou	Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrm s vysokým obsahem cukru	Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.

- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Dbejte na to, aby hrnec vždy zakrýval co možná největší plochu varné zóny.

Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná

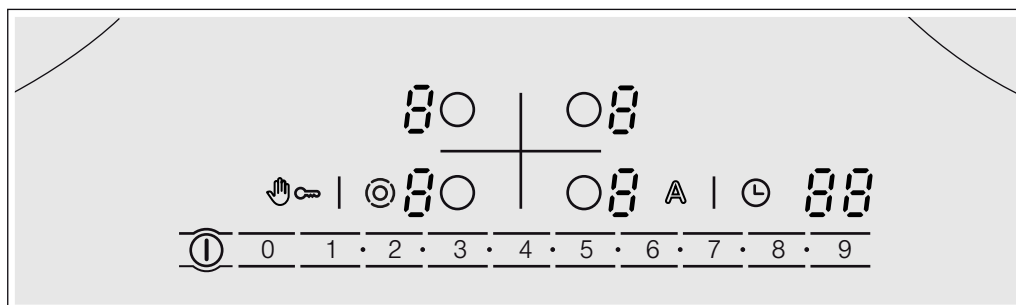
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Zvolte vhodný stupeň dalšího vaření. Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na *straně 2* naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ukazatele	
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
A	Elektronika uvedení do varu
88	Timer

Ovládací plošky	
ⓘ	Hlavní vypínač
A	Elektronika uvedení do varu
○	Volba varné zóny
☞	Blokování při utírání/dětská pojistka

Ovládací plošky	
1•2•3•4•	Oblast nastavování
⊙	Rozšíření varné zóny
⌚	Timer

Upozornění

- Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.
- Neposunujte hrnce do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○	Jednookruhová varná zóna
⊙	Dvouokruhová varná zóna Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu ⊙.
⊙	Trojokruhová varná zóna Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu ⊙, zapne se 2. topný okruh. Znovu se dotkněte symbolu ⊙, zapne se 3. topný okruh.
∞	Pečicí zóna Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu ⊙.

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na **h**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Zazní akustický signál. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele ②. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. V oblasti nastavování je vyznačený symbolem •.

Tabulka pro vaření

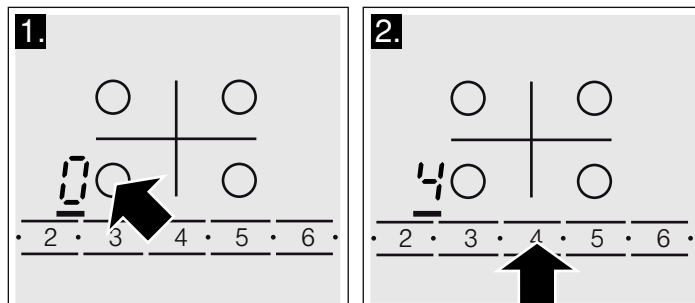
V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ①. Na ukazateli stupně vaření svítí ②, pod ukazatelem stupně vaření svítí •.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu ① zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování nastavte 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivovaná. Můžete varnou zónu nastavit, aniž byste ji museli zvolit znovu.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
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		
zmrazený špenát	2.–3.	10–20 min
zmrazený guláš	2.–3.	20–30 min
Dovařování, svařování		
knedlíky	4–5.*	20–30 min
ryby	4–5*	10–15 min
bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obraťte

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Vaření, vaření v páře, dušení		
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
mléčná rýže	1–2	35–45 min
brambory vařené ve slupce	4–5	25–30 min
vařené loupané brambory	4–5	15–25 min
těstoviny	6–7*	6–10 min
eintopf, polévky	3.–4.	15–60 min
zelenina	2.–3.	10–20 min
zelenina, zmrazená	3.–4.	10–20 min
vaření v tlakovém hrnci	4–5	–
Dušení		
rolády	4–5	50–60 min
dušené hovězí	4–5	60–100 min
guláš	2.–3.	50–60 min
Pečení**		
řízek, přírodní nebo obalovaný	6–7	6–10 min
řízek, zmrazený	6–7	8–12 min
kotleta, přírodní nebo obalovaná***	6–7	8–12 min
steak (silný 3 cm)	7–8	8–12 min
hamburgery, frikadely (silné 3 cm)***	4.–5.	30–40 min
drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5–6	10–20 min
drůbeží prsa, zmrazená***	5–6	10–30 min
ryby a rybí filé, přírodní	5–6	8–20 min
ryby a rybí filé, obalované	6–7	8–20 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
scampi a garnáti	7–8	4–10 min
zmrazené směsi	6–7	6–10 min
palačinky	6–7	postupně
omelety	3.–4.	postupně
volská oka	5–6	3–6 min
Fritování (postupně fritujte porce po 150–200 g v 1–2 l oleje**)		
zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8–9	–
krokety	7–8	–
maso, např. části kuřete	6–7	–
maso, obalované nebo v pивním těstíčku	5–6	–
zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku	5–6	–
drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4–5	–

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obraťte

Elektronika uvedení do varu


Elektronika uvedení do varu zahřeje varnou zónu pomocí nejvyššího výkonu a přepne zpět na vámi zvolený stupeň dalšího vaření.


Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektroniku uvedení do varu lze aktivovat pouze během prvních 30 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

2. Dotkněte se symbolu .

Elektronika uvedení do varu je aktivovaná. Na ukazateli střídavě bliká  a stupeň dalšího vaření.

Po uvedení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

V následující tabulce je uvedeno, pro jaké pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná.

Menší uvedené množství se vztahuje na menší varné zóny, větší množství pak na větší varné zóny. Uvedené hodnoty jsou orientační.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Pokrmy připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
Ohřívání			
vývar	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min
zahuštěné polévky	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min
mléko**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
Ohřívání a udržování teploty			
eintopf (např. čočkový eintopf)	400–800 g	A 1–2	–
Rozmrazování a ohřívání			
zmrazený špenát	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min
zmrazený guláš	500 g–1 kg	A 2.–3.	20–30 min
Dovařování			
ryby	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
Vaření			
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
brambory vařené ve slupce s 1–3 šálky vody	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min
vařené loupané brambory s 1–3 šálky vody	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min
zelenina s 1–3 šálky vody	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min
zmrazená zelenina s 1–3 šálky vody	500 g–1 kg	A 4.–5.	15–20 min
Dušení			
rolády	4 ks	A 4–5	50–60 min
dušené hovězí	1 kg	A 4–5	80–100 min
Pečení**			
řízek, přírodní nebo obalovaný	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
kotleta, přírodní nebo obalovaná	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
steak (silný 3 cm)	1–2 ks	A 7–8	8–12 min
ryby a rybí filé obalované	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	200–300 g	A 6–7	8–12 min
palačinky		A 6–7	postupné smažení

* Další vaření bez pokličky
** Bez pokličky

Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření pokrmů s malým množstvím vody pro zachování výživné hodnoty.



- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrnci přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.


Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Po dobu 10 sekund svítí symbol . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Postup pro zapnutí automatické dětské pojistky je popsán v kapitole Základní nastavení.

Timer

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

- Varná zóna se má automaticky vypnout.
- Jako kuchyňský budík.

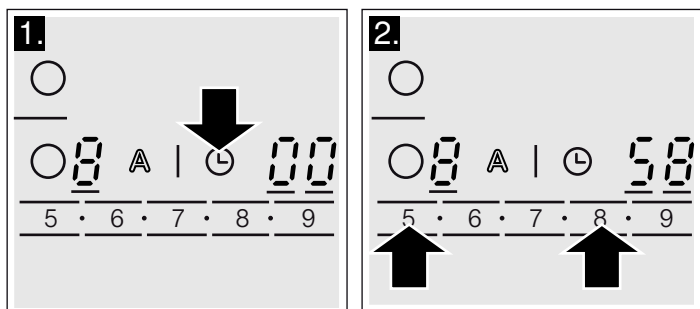
Varná zóna se má automaticky vypnout

Pro požadovanou varnou zónu zadáte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení doby trvání

Musí být zvolená a nastavená varná zóna.

1. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel I→I varné zóny. Na ukazateli timeru svítí .
2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu trvání.



Doba trvání se začne odměřovat. Pokud jste nastavili dobu trvání pro více varných zón, zobrazí se vždy doba trvání zvolené varné zóny.

Po uplynutí nastavené doby

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Zazní akustický signál a na ukazateli svítí po dobu 10 sekund . Ukazatel I→I svítí jasně. Dotkněte se libovolného symbolu. Oba ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

Oprava nebo zrušení doby trvání

Zvolte varnou zónu a dotkněte se symbolu . Ukazatel I→I svítí jasně. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

Upozornění: Doba trvání můžete nastavovat až na 99 minut.

Automatický timer

Pomocí této funkce můžete předvolit dobu trvání pro všechny varné zóny. Při každém zapnutí varné zóny se začne odpočítávat předvolená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro zapnutí automatického timeru je popsán v kapitole Základní nastavení.

Upozornění: Můžete změnit dobu trvání pro některou varnou zónu nebo automatický timer pro varnou zónu vypnout:

Zvolte varnou zónu a dotkněte se symbolu . Požadovaný ukazatel I→I svítí jasně. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

Kuchyňský budík

S kuchyňským budíkem můžete nastavit dobu až 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních.

Zapnutí kuchyňského budíku

Kuchyňský budík lze zapnout 2 různými způsoby:

- Při zvolené varné zóně se během 10 sekund 2krát dotkněte symbolu .
- Bez zvolené varné zóny se dotkněte symbolu .

Svítí ukazatel .

Nastavení kuchyňského budíku

V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.

Po uplynutí nastavené doby

Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí . Ukazatel pro kuchyňský budík svítí jasně. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

Zobrazení odměřované doby

Pomocí symbolu zvolte kuchyňský budík. Na 10 sekund se zobrazí odměřovaná doba.

Změna odměřované doby

Pomocí symbolu zvolte kuchyňský budík a proveďte nové nastavení.

Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna zapnutá dlouhou dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě *F B* a ukazatel zbytkového tepla *H/h*.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Blokování při utírání

Pokud chcete ovládací panel utírat, když je varná deska zapnutá, mohla by se změnit nastavení.

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál a rozsvítí se kontrolka nad symbolem . Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

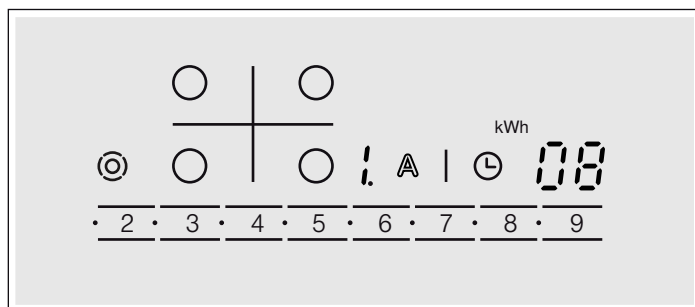
Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoli vypnout.

Ukazatel spotřeby energie

Pomocí této funkce si můžete nechat zobrazit celkovou spotřebu energie od zapnutí do vypnutí varné desky.

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. 1,08 kWh.

Přesnost ukazatele závisí mimo jiné na kvalitě napětí elektrické sítě.



Ukazatel není aktivovaný. Postup pro aktivaci ukazatele je popsán v kapitole Základní nastavení.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit podle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka <input type="checkbox"/> Vypnutá.* <input type="checkbox"/> Zapnutá.
c 2	Akustický signál <input type="checkbox"/> Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý). <input type="checkbox"/> Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní. <input type="checkbox"/> Je zapnutý jen potvrzující signál. <input type="checkbox"/> Je zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie (Zjistěte si síťové napětí u svého dodavatele elektřiny) <input type="checkbox"/> Ukazatel spotřeby vypnutý.* <input type="checkbox"/> Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 230 V. <input type="checkbox"/> Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 400 V. <input type="checkbox"/> Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 220 V. <input type="checkbox"/> Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 240 V.
c 5	Automatický timer <input type="checkbox"/> Vypnutý.* <input type="checkbox"/> 1-99 Doba trvání, po které se varné zóny vypnou.
c 6	Délka signálu timeru <input type="checkbox"/> 10 sekund.* <input type="checkbox"/> 30 sekund. <input type="checkbox"/> 1 minuta.
c 7	Připojení topných okruhů <input type="checkbox"/> Vypnuté. <input type="checkbox"/> Zapnuté. <input type="checkbox"/> Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
c 9	Doba volby varné zóny <input type="checkbox"/> Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.* <input type="checkbox"/> Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.

*Základní nastavení

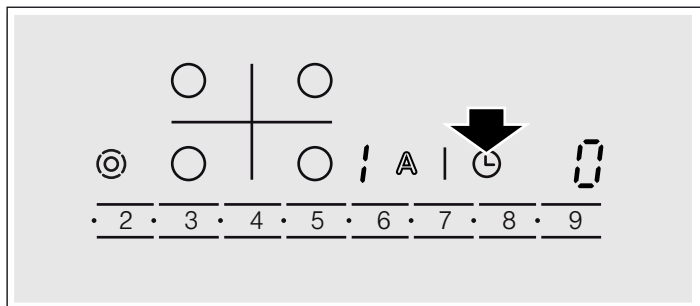
Ukazatel	Funkce
☐	Resetování na základní nastavení
☐	Vypnuté.*
!	Zapnuté.

*Základní nastavení

Změna základních nastavení

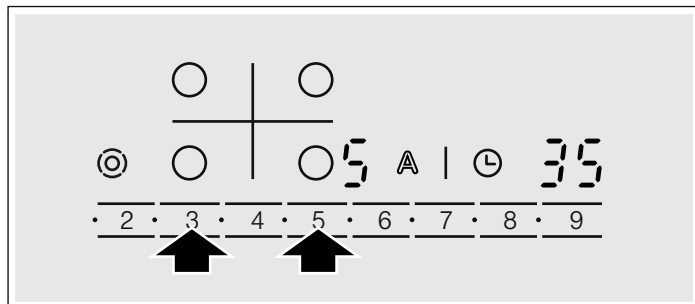
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu ⌚.



Na levém displeji střídavě bliká ☐ a !, na pravém displeji svítí ☐.

3. Dotýkejte se symbolu ⌚ tolikrát, dokud se na levém displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⌚. Nastavení bylo aktivováno.

Vypnutí

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

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

Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrých výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruchy

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům v tabulce.

Elektronika varné desky je umístěna pod ovládacím panelem. V důsledku různých příčin může teplota v této oblasti silně stoupnout.

Aby nedošlo k přehřátí elektroniky, varné zóny se v případě potřeby automaticky vypnou. Zobrazuje se ukazatel **F2**, **F4** nebo **F5** střídavě s ukazatelem zbytkového tepla **H** nebo **h**.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
Všechny ukazatele blikají	Ovládací ploška je mokrá nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
F2	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Když F2 zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
F4	I přes vypnutí indikované ukazatelem F2 se elektronika dále zahřívá. Proto se vypnuly všechny varné zóny.	Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Až F4 zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká F5 a stupeň vaření. Zní akustický signál.	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnci odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnci odstraňte. Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Až F5 zhasne, můžete vařit dál.
F8	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém 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 technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Zkušební pokrmy

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

Údaje v tabulce se vztahují na nádobí od firmy Schulte-Ufer, které nabízíme jako příslušenství, (4dílná sada hrnců pro indukční vaření HEZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Rozpuštění čokolády					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g) na varné zóně Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne

Zkušební pokrm	Předeřtít /uvedení do varu		Poklička	Další vaření	
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)		Stupeň dalšího vaření	Poklička
Čočkový eintopf, ohřtí a udržování teploty					
Nádobí: hrnec					
Čočkový eintopf podle DIN 44550					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 450 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z konzervy					
Např. čočková terina s párkem, Erasco:					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 500 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Množství: 1000 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:30 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelové omáčky při minimální teplotě					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 40 g másla 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5%) a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9 ²	cca 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
¹ Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jížku ² Do jížky přidejte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu ³ Poté, co bešamelová omáčka začne vařit, povařte ji za stálého míchání další 2 minuty na stupeň 1					
Vaření mléčné rýže - další vaření s pokličkou					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Nechte ohřt mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a špetka soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 7:20 Nechte ohřt mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte					
Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte					
Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					

Zkušební pokrm	Stupeň uvedení do varu	Předehřátí /uvedení do varu		Další vaření	
		Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 8:00 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Vaření rýže					
Nádobí: hrnec					
Teplota vody 20°C					
Recept podle DIN 44550: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Ano	2	Ano
Recept podle DIN 44550: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 3:15	Ano	2.	Ano
Pečení steaků z vepřové panenky					
Nádobí: pánev					
Počáteční teplota steaků z panenky: 7°C					
Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm) 15 g slunečnicového oleje, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	7	Ne
Pečení palačinek					
Nádobí: pánev					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	6 nebo 6. podle míry opečení	Ne
Fritování zmrazených hranolků					
Nádobí: hrnec					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180°C	Ne	9	Ne

Pokud se testy provádějí s varnou zónou Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1500 W, prodlužuje se doba uvedení do varu o cca 20% a stupeň dalšího vaření se zvýší o jeden stupeň.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	15
Príčiny škôd	16
Ochrana životného prostredia	17
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	17
Tipy na úsporu energie.....	17
Zoznámte sa so svojim spotrebičom	17
Ovládací panel	17
Varné zóny	18
Ukazovateľ zvyškového tepla	18
Nastavenie varného panela	18
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	18
Nastavenie varnej zóny.....	18
Tabuľka prípravy jedál.....	18
Elektronické riadenie procesu varenia	20
Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia.....	20
Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia	20
Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia.....	20
Detská poistka	21
Zapnutie a vypnutie detskej poistky.....	21
Automatická detská poistka	21

Časovač (timer)	21
Varná zóna sa má automaticky vypnúť	21
Automatický časovač	21
Kuchynský časovač.....	21
Automatické obmedzenie času	21
Blokovanie pred utieraním	22
Ukazovateľ spotreby energie	22
Základné nastavenia	22
Zmena základných nastavení.....	23
Čistenie a ošetrovanie	23
Sklokeramika	23
Rám varného panela.....	23
Odstránenie poruchy	24
Zákaznícky servis	24
Skúšobné jedlá	25

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

Bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. 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. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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 maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

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

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

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 opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.

- Spotřebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte 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.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotřebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotřebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Príčiny škôd

Pozor!

- Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zahrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretenie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

- Pokiaľ by do spotřebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotřebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sítovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo poranenia!

Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrncov vždy suché.

- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Tipy na úsporu energie

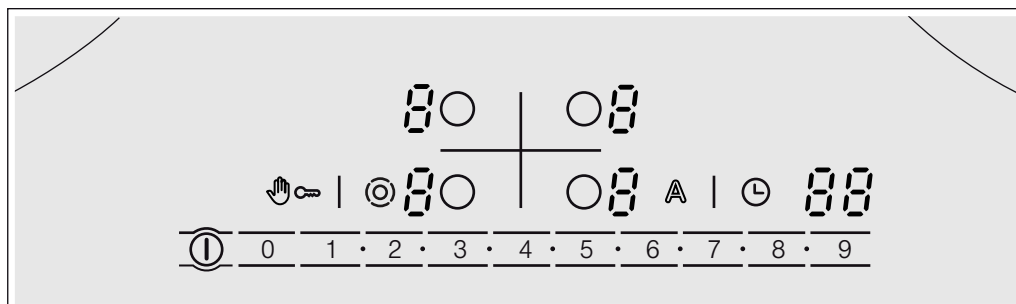
- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie. Sklenená pokrievka umožňuje nahliadnuť do hrnca bez toho, že by ste ju museli nadvihnúť.

- 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. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší 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.
- Hrncom prikryte vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Zvoľte si vhodný stupeň ďalšieho varenia. Pri zvolení príliš vysokého stupňa ďalšieho varenia budete plytvať energiou.
- Využite zvyškové teplo varného panela. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5 až 10 minút pred koncom varenia.

Zoznámte sa so svojím spotrebičom

Návod na používanie platí pre rôzne varné panely. Na strane 2 nájdete prehľad typov s rozmermi.

Ovládací panel



Ukazovatele

<i>1-9</i>	Stupne varenia
<i>H/h</i>	Zvyškové teplo
<i>A</i>	Elektronické riadenie procesu varenia
<i>88</i>	Časovač

Ovládacie plochy

①	Hlavný vypínač
<i>A</i>	Elektronické riadenie procesu varenia
○	Výber varnej zóny
☞	Blokovanie pred utieraním / detská poistka
1•2•3•4•	Oblasť nastavenia
⊙	Rozšírenie varnej zóny
⌚	Časovač

Upozornenia

- Ak sa dotknete nejakého symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.
- Ovládacie plochy vždy uchovávajú suché. Vlhkosť ovplyvňuje ich funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadne hrnce. Elektronika sa môže prehriať.

Varné zóny

Varná zóna	Pripojenie a odpojenie
○	Jednookruhová varná zóna
⊙	Dvojokruhová varná zóna Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu ⊙.
⊗	Trojokruhová varná zóna Zvoľte si varnú zónu, dotknite sa symbolu ⊗, pripojí sa 2. vyhrievací okruh. Znova sa dotknite symbolu ⊗, 3. vyhrievací okruh sa pripojí.
∞	Zóna pečenia Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu ∞.

Rozšírenie varnej zóny: Príslušný ukazovateľ svieti.

Zapnutie varnej zóny: Automaticky sa zvolí naposledy nastavená veľkosť.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu dvojestupňový ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak je na ukazovateli zobrazené **H**, varná zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu. Ak ale varná zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**. Ukazovateľ zhasne, keď je varná zóna dostatočne vychladnutá.

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavovať varné zóny. V tabuľke nájdete pre jednotlivé jedlá odporúčaný stupeň varenia a čas.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Svieti kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ 0. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ① dovtedy, kým kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

- Varný panel sa vypína automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Nastavenia zostanú uložené prvé 4 sekundy po vypnutí. Ak v priebehu tohto času varný panel opäť zapnete, bude mať aktívne predchádzajúce nastavenia.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň varenia má medzistupeň. V oblasti nastavenia je označený symbolom •.

Tabuľka prípravy jedál

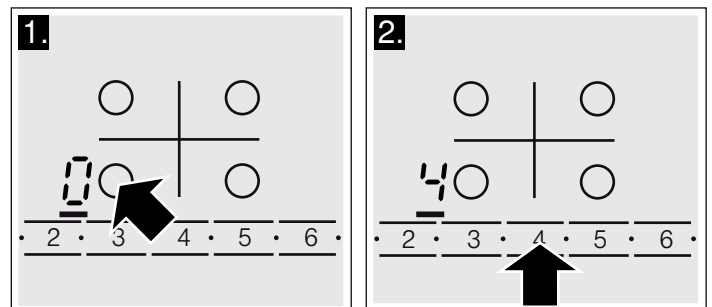
V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy varenia a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Varnú zónu zvolíte tak, že sa dotknete symbolu ○. Na ukazovateli stupňa varenia svieti 0, pod ukazovateľom stupňa varenia svieti •.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.



Zmena stupňa varenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Vypnutie varnej zóny

Pomocou symbolu ○ zvolte varnú zónu. V oblasti nastavenia nastavte 0. Približne po 10 sekundách sa objaví ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie: Naposledy nastavená varná zóna zostane aktívna. Varnú zónu môžete nastaviť alebo nanovo zvoliť.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-

* Postupné varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie obráťte

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1.-2.	-
Ohriatie párkov vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát zmrazený	2.-3.	10-20 min.
Guláš zmrazený	2.-3.	20-30 min.
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4.-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min.
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min.
Ryža v mlieku	1.-2.	35-45 min.
Zemiaky varené v šupke	4-5	25-30 min.
Varené zemiaky	4-5	15-25 min.
Cestoviny, rezance	6-7*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3.-4.	15-60 min.
Zelenina	2.-3.	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3.-4.	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4-5	-
Dusenie		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dusené mäso	4-5	60-100 min.
Guláš	2.-3.	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12 min.
Hamburger, frikadely (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Prsia z hydiny, zmrazené***	5-6	10-30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Nórske homáre a krevety	7-8	4-10 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	6-7	priebežne
Omeleta	3.-4.	priebežne
Volské oká	5-6	3-6 min.
Fritovanie (150-200 g na porciu, priebežne fritujte v 1-2 l oleja**)		
Mrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčky, kuracie nugety	8-9	-
Krokety	7-8	-
Mäso, napr. porcie kurčťa	6-7	-
Ryba obaľovaná alebo v pívovom cestíčku	5-6	-
Zelenina, huby obaľované alebo v pívovom cestíčku	5-6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4-5	-

* Postupné varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie obráťte

Elektronické riadenie procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia rozohreje varnú zónu pomocou najvyššieho výkonu a prepne späť na vami zvolený ďalší stupeň varenia.


Čas zohrievania varnej zóny závisí na nastavenom stupni pre ďalšie varenie.


Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia možno aktivovať len počas prvých 30 sekúnd po zapnutí varnej zóny:

Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia

V nasledujúcej tabuľke vidíte, na prípravu ktorých jedál je vhodné elektronické riadenie procesu varenia.

1. Nastavte požadovaný stupeň ďalšieho varenia varnej zóny.
2. Dotknite sa symbolu .

Elektronické riadenie procesu varenia je aktivované. Na ukazovateli bliká striedavo  so stupňom ďalšieho varenia.

Po predvarení svieti na ukazovateli len stupeň ďalšieho varenia.

Menšie údaje o množstve sa vzťahujú na menšie varné zóny, väčšie údaje o množstve na väčšie varné zóny. Uvedené hodnoty sú orientačné.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

Varenie s elektronickým riadením procesu varenia	Množstvo	Stupeň varenia	Celkový čas prípravy jedla v minútach
Zohrievanie			
Vývar	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Zapražené polievky	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Mlieko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Zohrievanie a udržiavanie teploty			
Eintopf (napr. šošovicový)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrazovanie a zohrievanie			
Špenát zmrazený	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min.
Guláš zmrazený	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
Varenie pod bodom varu			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Varenie			
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Zemiaky varené v šupke s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Varené zemiaky s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Zelenina s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 min.
Zelenina zmrazená s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 min.
Dusenie			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min.
Dusené mäso	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Pečenie**			
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obalovaná	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	1-2 kusy	A 7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, obalované	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Ryby a rybie filé, obalované a zmrazené, napr. rybie prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Palacinky		A 6-7	priebežne opekať

* Postupné varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia je dimenzovaná pre varenie so zachovaním výživnej hodnoty a s malým množstvom vody.

- Pri použití veľkých varných zón nalejte k jedlu len približne 3 šálky vody, pri malých asi 2 šálky.



- Hrnec prikryte pokrievkou.
- Použitie elektronického riadenia procesu varenia sa nehodí na prípravu jedál, ktoré sa varia vo veľkom množstve vody (napr. cestoviny).


Detská poistka

Vďaka detskej poistke môžete zaistiť, aby deti nezapli varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Symbolu  sa dotýkajte cca 4 sekundy. Symbol  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu  cca 4 sekundy. Blokované je vypnuté.

Časovač (timer)

Časovač možno používať 2 rôznymi spôsobmi:




- Varná zóna sa má automaticky vypnúť.
- Ako kuchynský časovač.

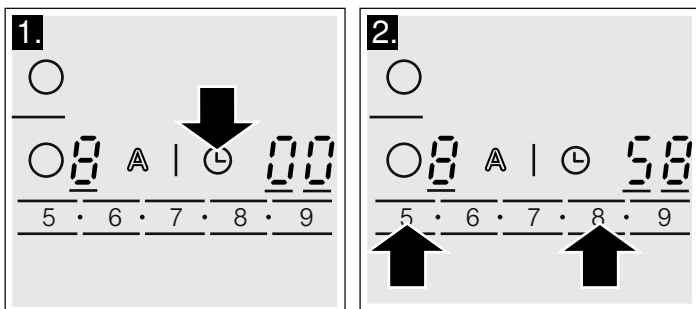
Varná zóna sa má automaticky vypnúť

Pre požadovanú varnú zónu zadáte čas trvania. Po uplynutí času trvania sa varná zóna automaticky vypne.

Nastavenie času trvania



Varná zóna musí byť zvolená a nastavená.

1. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  varnej zóny svieti. Na ukazovateli časovača svieti .
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný čas trvania.






Čas plynie. Pokiaľ ste nastavili čas trvania pre viacero varných zón, zobrazí sa vždy čas trvania zvolenej varnej zóny.

Po uplynutí času



Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna vypne. Zaznie signál a na ukazovateli bude 10 sekúnd svietiť . Ukazovateľ  svieti jasno. Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Ukazovatele zhasnú a signál stíchne.

Oprava alebo vymazanie času trvania

Vyberte si varnú zónu a dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti jasno. V oblasti nastavenia zmeňte alebo nastavte čas trvania na .

Automatické obmedzenie času

Ak je varná zóna dlhý čas zapnutá bez zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Ohrev varnej zóny sa preruší. Na ukazovateli varných zón striedavo bliká  a indikácia zvyškového tepla .

Automatická detská poistka

Touto funkciou sa automaticky aktivuje detská poistka, keď vypnete varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie

To, ako zapnete automatickú detskú poistku, sa dozviete v kapitole základné nastavenia.




Upozornenie: Čas trvania môžete nastavovať do 99 minút.

Automatický časovač

Touto funkciou môžete predvoliť čas trvania pre všetky varné zóny. Po každom zapnutí varnej zóny plynie predvolený čas trvania. Po uplynutí času trvania sa varná zóna automaticky vypne.

To, ako zapnete automatický časovač, sa dozviete v kapitole Základné nastavenia.

Upozornenie: Čas trvania pre varnú zónu môžete zmeniť, alebo vypnúť automatický časovač pre varnú zónu:



Vyberte si varnú zónu a dotknite sa symbolu . Požadovaný ukazovateľ  svieti jasno. V oblasti nastavenia zmeňte alebo nastavte čas trvania na .

Kuchynský časovač

Pomocou kuchynského časovača možno nastaviť čas do 99 minút. Je nezávislý od všetkých ostatných nastavení.

Zapnutie kuchynského časovača

Kuchynský časovač môžete nastaviť 2 rôznymi spôsobmi:



- Keď je zvolená varná zóna, dotknite sa symbolu  2-krát v priebehu 10 sekúnd.
- Keď nie je zvolená varná zóna, dotknite sa symbolu .

Ukazovateľ  svieti.


Nastavenie kuchynského časovača

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný čas.


Po uplynutí času

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časovača svieti . Ukazovateľ  kuchynského časovača svieti jasno. Po 10 sekundách sa ukazovateľ vypne.

Zobrazenie času



Symbolom  zvolte kuchynský časovač. Čas sa zobrazí na 10 sekúnd.

Oprava času

Symbolom  zvolte kuchynský časovač a nanovo ho nastavte.

Blokovanie pred utieraním

Ak chcete utrieť ovládací panel, keď je zapnutá varná zóna, môže dôjsť k zmene nastavení.

Aby ste tomu zabránili, varný panel je vybavený funkciou blokovania pred utieraním. Dotknite sa symbolu . Zaznie signál a kontrolka nad symbolom  sa rozsvieti. Ovládací

panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Ovládací panel môžete utrieť bez toho, aby sa zmenili nastavenia.

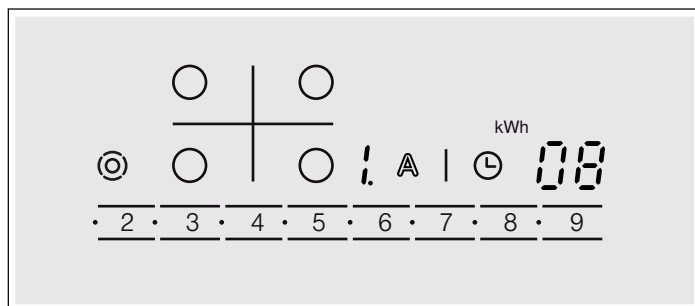
Upozornenie: Funkcia zablokovania pred utieraním sa nevzťahuje na hlavný vypínač. Varný panel možno kedykoľvek vypnúť.

Ukazovateľ spotreby energie

Toto funkciou si môžete nechať zobrazíť celú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panela.

Po zapnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kilowatthodinách, napr. 1,08 kWh






















Presnosť zobrazenia okrem iného závisí od kvality napätia elektrickej siete.



Ukazovateľ nie je aktívny. Ako aktivovať ukazovateľ, dozviete sa v kapitole Základné nastavenia.

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

Indikátor	Funkcia
	Automatická detská poistka  Vypnutá.*  Zapnutá.
	Zvukový signál  Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva).  Zapnutý len signál chybnéj obsluhy.  Zapnutý len potvrdzujúci signál.  Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy zapnuté.*
	Zobrazenie spotreby energie (zistíte sieťové napätie u vášho dodávateľa elektrickej energie)  Zobrazenie spotreby vypnuté.*  Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 230 V.  Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 400 V.  Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 220 V.  Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 240 V.
	Automatický časovač  Vypnutý.*  1:59 Čas trvania, po ktorom sa varné zóny vypnú
	Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači  10 sekúnd.*  30 sekúnd  1 minúta.

*Základné nastavenie

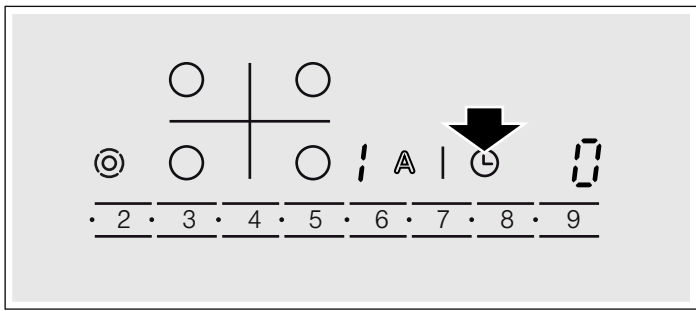
Indikátor	Funkcia
⌂	Pridanie vyhrievacích okruhov <input type="checkbox"/> Vypnuté. <input checked="" type="checkbox"/> Zapnuté. 2 Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
⌂	Čas výberu varnej zóny <input type="checkbox"/> Bez obmedzenia: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť vždy bez novej voľby.* <input checked="" type="checkbox"/> Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť 10 sekúnd po voľbe, potom musíte varnú zónu pred nastavením nanovo zvoliť.
⌂	Obnovenie výrobných nastavení <input type="checkbox"/> Vypnuté.* <input checked="" type="checkbox"/> Zapnuté.

*Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

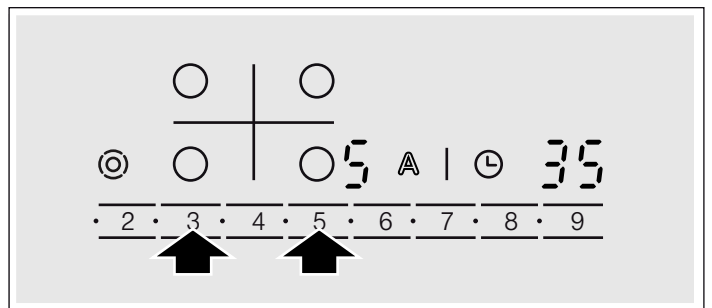
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu ⌂ na 4 sekundy



Na ľavom displeji striedavo bliká ⌂ a !, na pravom displeji svieti ⌂.

3. Dotýkajte sa symbolu ⌂ dovedy, kým sa na ľavom displeji časovača nezobrazí požadovaný ukazovateľ.
4. V oblasti nastavenia nastavte požadovanú hodnotu.



5. Symbolu ⌂ sa dotýkajte 4 sekundy. Nastavenie sa aktivovalo.

Vypnutie

Ak chcete opustiť základné nastavenie, varný panel zapnite hlavným vypínačom a znova ho nastavte.

Čistenie a ošetrovanie

Pokyny nachádzajúce sa v tejto kapitole vám pomôžu pri ošetrovaní vášho varného panela.

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise alebo elektronickom obchode.

Sklokeramika

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov.

Varný panel čistíte až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku. Riadte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.

Nikdy nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

Silné znečistenie odstráňte najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riadte sa pokynmi výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete aj v zákaznickom servise alebo v našom internetovom obchode.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Rám varného panela

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

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

Odstránenie poruchy

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť pokynom v tabuľke.

Elektronika vášho varného panela sa nachádza pod ovládacím panelom. Z rôznych príčin môže teplota v tejto oblasti výrazne stúpnuť.

Aby sa elektronika neprehriala, varné zóny sa v prípade potreby automaticky vypnú. Ukazovateľ **F2**, **F4** alebo **F5** sa zobrazuje striedavo s ukazovateľom zvyškového tepla **H** alebo **h**.

Ukazovateľ	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Prostredníctvom iného elektrického spotrebiča skontrolujte, či nie je výpadok elektrického prúdu.
Všetky ukazovatele blikajú	Ovládací plocha je mokrá alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte predmet.
F2	Na viacerých varných zónach sa varilo dlhší čas s vysokým výkonom. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vyplá.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F2 , elektronika je dostatočne vychladnutá. Môžete variť ďalej.
F4	Napriek vypnutiu prostredníctvom F2 sa elektronika nahrieva ďalej. Preto sa všetky varné zóny vyplá.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F4 , môžete variť ďalej.
F5 a stupeň varenia striedavo bliká. Počúť signálny tón	Pozor: Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Elektronike hrozí prehriatie.	Hrniec odstráňte. Krátko nato zhasne zobrazenie chyby. Môžete variť ďalej.
F5 a signálny tón	Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vyplá.	Hrniec odstráňte. Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F5 , môžete variť ďalej.
F8	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vyplá sa.	Varnú zónu môžete opäť hneď zapnúť.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD):

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

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 jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie testovania našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna súprava hrncov na indukčný ohrev HEZ 390042) s nasledovnými rozmermi:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm
- Panvica Ø 24 cm, l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm

Skúšobné jedlá	Stupeň predvarenia	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie	
		Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Rozpúšťanie čokolády					
Riad: kastról s rúčkou					
Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker horká čokoláda, 150 g) na varnej zóne s Ø 14,5 cm					
	-	-	-	1.	Nie
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicovej polievky					
Riad: hrniec					
Šošovicový eintopf podľa DIN 44550					
Začiatočná teplota 20 °C					
Množstvo 450 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Šošovicový eintopf z konzervy					
napr. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco:					
Začiatočná teplota 20 °C					
Množstvo 500 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1000 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:30 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Varenie bešamelovej omáčky pri minimálnej teplote					
Riad: kastról s rúčkou					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9 ²	cca 5:20	Nie	1 ^{1,3}	Nie

¹ Rozpustite maslo, vmiešajte múku a soľ a zápražku popraďte 3 minúty.

² Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.

³ Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju povariť ďalšie 2 minúty na stupni 1, pričom ju stále miešajte.

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie s pokrievkou					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte	
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli, pre varnú zónu s Ø 18 cm alebo 17 cm	9	cca 7:20 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.	
Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie bez pokrievky					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 8:00 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie
Varenie ryže					
Riad: hrniec					
Teplota vody 20 °C					
Recept podľa DIN 44550: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Áno	2	Áno
Recept podľa DIN 44550: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 3:15	Áno	2	Áno
Pečenie steakov z bravčovej panenky					
Riad: panvica na pečenie					
Začiatková teplota pre steaky z panenky: 7 °C					
Množstvo: 3 steaky z panenky (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka cca 1 cm), 15 g slnečnicového oleja pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	7	Nie

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Pečenie palacínok					
Riad: panvica na pečenie					
Recept podľa DIN EN 60350-2					
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia	Nie
Fritovanie zmrazených hranolčekov					
Riad: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	Kým sa nedosiahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie

Ak sa robia pokusy na varnej zóne s Ø 18 cm s výkonom 1500 W, predlžuje sa doba predvarenia o cca 20 % a stupeň ďalšieho varenia sa zvýši o jeden stupeň.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000883464

960415