



BOSCH



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

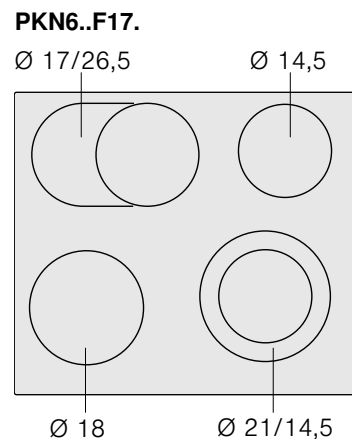
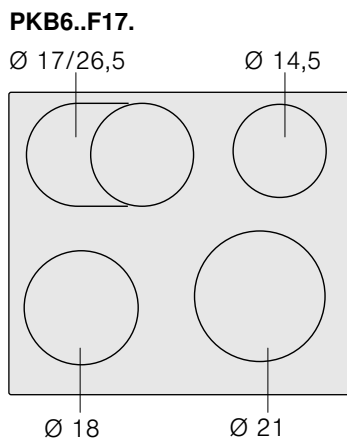
Hob

PKB6..F17., PKN6..F17.

[cs] Návod k použití
[sk] Návod na používanie

Varná deska
Varný panel

2
15



Obsah

 Použití dle určení	3	 Automatické vypnutí	9
 Důležité bezpečnostní pokyny	3	 Blokování při utírání	9
 Příčiny poškození	4	 Ukazatel spotřeby energie	9
Přehled	4	 Základní nastavení	10
 Ochrana životního prostředí	4	Změna základních nastavení	10
Tipy, jak ušetřit energii	4	 Čištění	10
Ekologická likvidace	4	Sklokeramika	10
 Seznámení se se spotřebičem	5	Rám varné desky	11
Ovládací panel	5	 Co dělat v případě poruchy?	11
Varné zóny	5	E-hlášení na ukazatelích	11
Ukazatel zbytkového tepla	5	 Zákaznický servis	12
 Obsluha spotřebiče	6	Číslo výrobku a výrobní číslo	12
Zapnutí a vypnutí varné desky	6	 Zkušební pokrmy	12
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	7		
Tipy k elektronice uvedení do varu	8		
 Dětská pojistka	8		
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	8		
Automatická dětská pojistka	8		
 Časové funkce	8		
Varná zóna se má automaticky vypnout	8		
Automatický timer	9		
Kuchyňský budík	9		

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.

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.

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.

Důležité bezpečnostní pokyny

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 skříňce. Zavolejte servis.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

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 skříňce. Zavolejte servis.
- Používat se smí pouze námi schválená ochranná zařízení jako např. dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních 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 skříňce. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Varování – 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.
- Neohřívejte 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 níže uvedené tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Překypělé pokrmy	Pokrmy, které přetečou ihned odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádoby.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Oděr hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posunování nadzvedněte.
Povrchové poškození	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukrů	Pokrmy, které přetečou ihned odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy, jak ušetřit energii

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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.

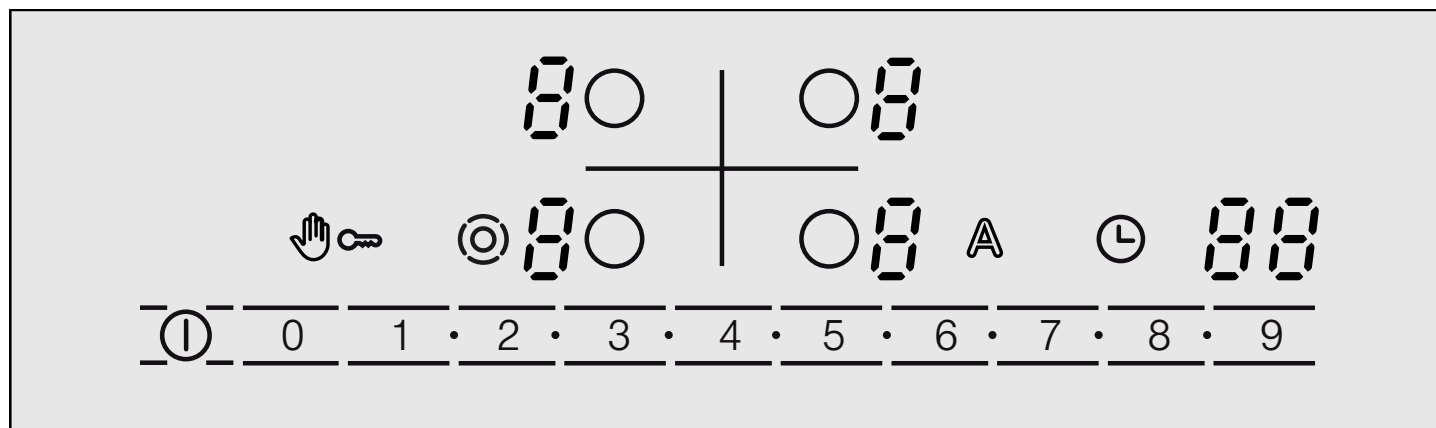


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Seznámení se se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Údaje o rozměrech varných desek viz přehled typů. → *Strana 2*

Ovládací panel






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



Ovládací plošky	
	Hlavní vypínač
	Blokování při utírání / dětská pojistka
	Rozšíření varné zóny
	Volba varné zóny
1•2•3•4•	Oblast nastavování
	Timer
A	Elektronika uvedení do varu

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
 Jednokruhová varná zóna	
 Dvoukruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu 

Varná zóna	Připojení a odpojení
 Pečící zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu 

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel
Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená varná zóna.

Upozornění

- Tmavé oblasti na žhavicí ploše varné zóny jsou podmíněny technikou. Nemají žádný vliv na funkci varné zóny.
- Varná zóna reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při použití nejvyššího výkonu se může ohřev zapínat a vypínat. Tím je např. dosaženo následujícího:
 - Citlivé součásti chráněny před přehřátím.
 - Příklad je chráněn před elektrickým přetížením
 - Lepší výsledky při vaření
- U víceokruhových varných zón se mohou ohřevy vnitřních topných okruhů a ohřev připojení zapínat a vypínat v různých dobách.

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.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , 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 vypnuté po určitou dobu (10-60 sekund).
- 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

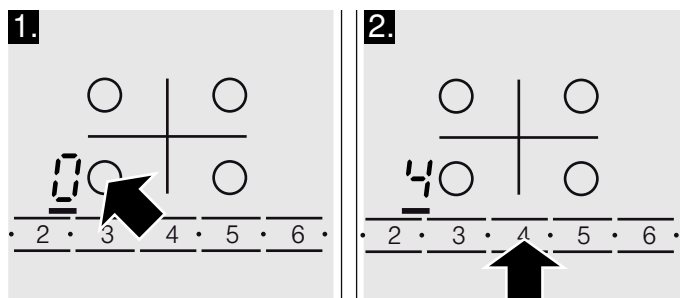
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

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

Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu . Na ukazateli stupňů vaření svítí , pod ukazatelem stupňů 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 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.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce naleznete několik příkladů.

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

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Potraviny, které se narychlo předpékají nebo u kterých během předpékání uniká tekutina, zpracovávajíte nejlépe po několika malých porcích.

Tipy, jak ušetřit při vaření energií viz kapitola Ochrana životního prostředí. → *Strana 4*

	Stupeň dalšího vaření	Doba 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		
Špenát, zmrazený	2.-3.	10-20 min.
Guláš, zmrazený	2.-3.	20-30 min.
Dovařování, vaření při minimální teplotě		
Knedlíky	4.-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min.
Štehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min.
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, nudle	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.

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obrátit

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dušená pečeně	4-5	60-100 min.
Guláš	2.-3.	50-60 min.
Pečení s malým množstvím oleje**		
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.
Rychlé opečení zeleniny, čerstvých hub	7-8	10-20 min.
Zelenina, maso na nudličky, asijského typu	7.-8.	15-20 min.
Minutky, zmrazené	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, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pivním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pivním těstíčku, tempura	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4-5	-

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obrátit


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 varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu .

Elektronika uvedení do varu je aktivována. Na ukazatelích střídavě blikají  a stupeň dalšího vaření.

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

Vypnutí

Zvolte varnou zónu a znovu se dotkněte symbolu .

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.

Pokrm připravovaný pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba přípravy 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			
Špenát, zmrazený	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min.
Guláš, zmrazený	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
Dovařování			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Pokrm připravovaný pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba přípravy v minutách
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.
Zelenina, zmrazená 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.
Dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Pečení**			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	1-2 ks	A 6-7	8-12 min.
Kotleto, 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 pečení
* Další vaření bez pokličky			
** Bez pokličky			

Typy 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  ∞. Na dobu 10 sekund se rozsvítí kontrolka nad symbolem  ∞. 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

Zapnutí automatické dětské pojistky viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 10*

Časové funkce

K dispozici jsou 2 různé časové funkce:


- Varná zóna se má automaticky vypnout
- Kuchyňský budík

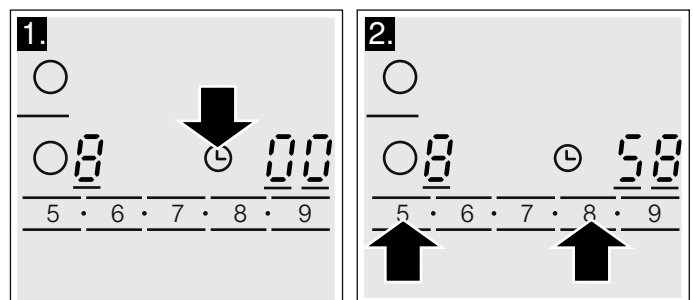
Varná zóna se má automaticky vypnout

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

Nastavení doby trvání

Varná zóna musí být vybraná a nastavená.

- Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel I→I varné zóny. Na ukazateli timeru svítí 00.
- Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu trvání.



Doba trvání se začne odměřovat. Pokud jste nastavili dobu trvání u několika varných zón, zobrazuje 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: Dobu trvání můžete nastavovat až na 99 minut.

Automatický timer

Pomocí této funkce můžete provádět předvolbu doby trvání u všech varných zón. Po každém zapnutí varné zóny pak ubíhá přednastavená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Zapnutí automatického timeru viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 10*

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 požadovaný čas.

Po uplynutí doby

Po uplynutí doby uslyšíte akustický signál, na ukazateli timeru svítí . Ukazatel kuchyňského budíku svítí světle. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

Zobrazení doby

Pomocí symbolu zvolte kuchyňský budík. Po dobu 10 sekund se zobrazí doba.

Oprava času

Pomocí symbolu zvolte kuchyňský budík a nově nastavte.

Automatické vypnutí

Pokud je varná zóna dlouhou dobu zapnuta beze změny nastavení, dojde k aktivaci automatického časového omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny střídavě blikají **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 budete ovládací panel otírat během doby, kdy je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení.

Aby se tomu zabránilo, je vaše varná deska vybavena funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní signál a svítí kontrolka nad symbolem . Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete utřít, aniž by se změnila nastavení.

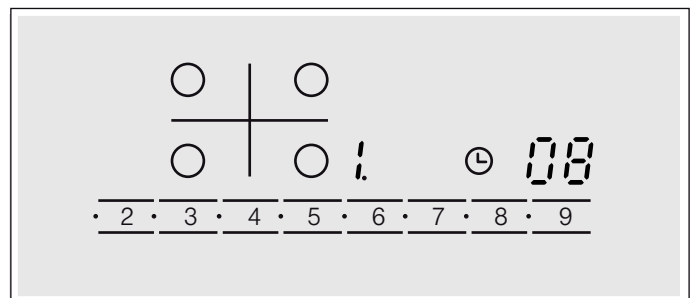
Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoliv vypnout.

Ukazatel spotřeby energie

Pomocí této funkce si můžete nechat zobrazit celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky.

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

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



Ukazatel není aktivován. Aktivace ukazatele viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 10*

Základní nastavení

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

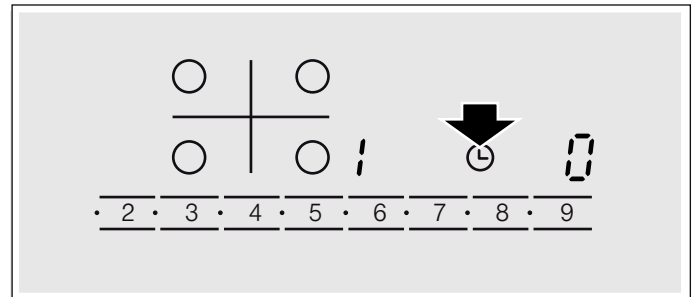
Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka
0	Vypnutá.*
1	Zapnutá.
2	Manuální a automatická dětská pojistka vypnuté.
c 2	Akustický signál
0	Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).
1	Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní.
2	Je zapnutý jen potvrzující signál.
3	Jsou zapnuté potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie (Informujte se o napětí sítě u svého dodavatele el. energie)
0	Ukazatel spotřeby vypnutý.*
1	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 230V.
2	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 400V.
3	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 220V.
4	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 240V.
c 5	Automatický timer
00	Vypnutý.*
0 1-99	Doba trvání, po které se varné zóny vypnou.
c 6	Doba trvání signálu konce timeru
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
c 7	Připojení topných těles
0	Vypnuto.
1	Zapnuto.
2	Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
c 9	Doba volby varné zóny
0	Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli znovu volit.*
1	Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.
c 0	Resetování na základní nastavení
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

*Základní nastavení

Změna základních nastavení

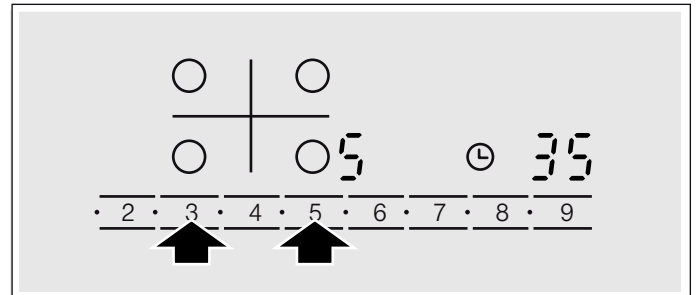
Varná deska musí být vypnutá.

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



Na levém displeji bliká střídavě c a 1, na pravém displeji svítí 0.

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



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu ⌚. Nastavení je aktivováno.

Vypnutí

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

Čištění

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:

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

Silné znečištění odstraní 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.

Dobrych 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.

Co dělat v případě poruchy?

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

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

Abyste předešli 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. Na jiných elektrických spotřebičích zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického 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.	Chvilu počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F2 zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
F4	I přes vypnutí v důsledku F2 se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny.	Chvilu počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F4 zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká F5 a stupeň vaření. Zní signální tón	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnec odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a signální tón	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnec odstraňte. Chvilu počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F5 zhasne, můžete vařit dál.
F8	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.
DE Varné zóny se nezažívají	Je zapnutý režim demo	Vypnutí režimu demo: Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte domovní pojistky nebo jističův pojistkové skříň). Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Režim demo se vypne.

E-hlášení na ukazatelích

Pokud se na ukazatelích zobrazí chybové hlášení s písmenem "E", např. E0111, spotřebič vypněte a opět zapněte.

Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, ukazatel zhasne. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesné chybové hlášení.

Zákaznický servis

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

Číslo výrobku a výrobní číslo

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly najdete 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 bylo usnadněno 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
Čočkový eintopf ohřátí 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



Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
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	g ²	cca 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
				¹ Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jíšku	
		² Do jíšky 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 stupěň 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 ohřát 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	
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18cm nebo Ø 17 cm	9	cca 7:20 Nechte ohřát 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	
Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky					
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 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

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Vaření rýže					
Nádobí: hrnec					
Teplota vody 20° C					
Recept podle DIN 44550:					
125 g dlouhozrnné 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 dlouhozrnné 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

	Používanie podľa príkazov	16
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	16
	Príčiny poškodenia	17
	Prehľad	17
	Ochrana životného prostredia	17
	Tipy na úsporu energie	17
	Ekologicky zlikvidujte odpad	17
	Oboznámenie sa so spotrebičom	18
	Ovládací panel	18
	Varné zóny	18
	Ukazovateľ zvyškového tepla	18
	Obsluha spotrebiča	19
	Zapnutie a vypnutie varného panela	19
	Nastavenie varnej zóny	19
	Tabuľka prípravy jedál	19
	Elektronické riadenie procesu varenia	20
	Nastavenie elektroniky predvarenia	20
	Tabuľka prípravy jedál pre varnú elektroniku	20
	Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia	21
	Detská poistka	21
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky	21
	Automatická detská poistka	21
	Časové funkcie	22
	Varná zóna sa má automaticky vypnúť	22
	Automatický časovač	22
	Kuchynský časovač	22
	Automatické vypnutie	22
	Ochrana pri utieraní	23
	Indikátor spotreby energie	23
	Základné nastavenia	23
	Zmena základných nastavení	24
	Čistenie	24
	Sklokeramika	24
	Rám varného panela	24
	Poruchy, čo robiť?	25
	Chybové hlásenie na displeji	25

	Zákaznícky servis	26
	Číslo E a číslo FD	26
	Skúšobné pokrmy	27

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.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká 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 do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

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.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrené 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 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.
- Varný panel ničím nezakrývajte. Môže dôjsť k nehodám, napr. prehriatiu, vznieteniu, prípadne prasknutiu materiálu.

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 skrinke. Zavolajte servis.
- Používať sa smú iba schválené bezpečnostné zariadenia, napr. detské zábrany. Nevhodné bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany môžu viesť k nehodám.

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, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varovanie – 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.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu 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.
- 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.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie škody:

Škody	Príčina	Opatrenie
Ľaky	Vytečené potraviny	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna hrncov alebo panvíc môžu poškriabať sklokeramický povrch	Skontrolujte používaný riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
	Ošúchanie hrncami (napr. hliníkovými)	Pri presúvaní hrnce a panvice vždy nadvihnite.
Vylomenie materiálu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie. Sklenená pokrievka umožňuje nahliadnuť do hrnce bez toho, že by ste ju museli nadvihnúť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnce 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 hrnce. 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.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

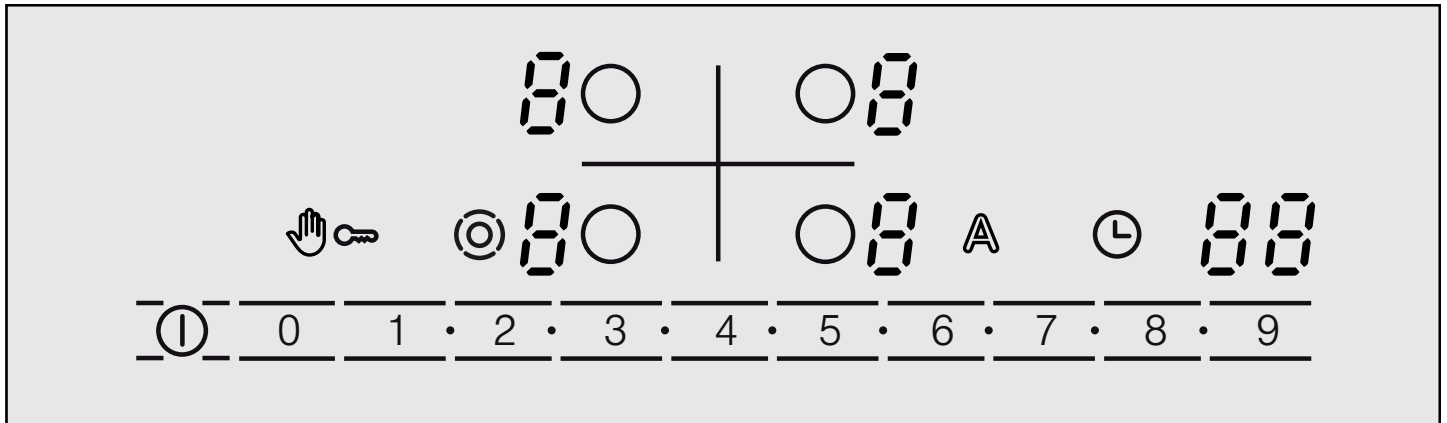


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.




Oboznámenie sa so spotrebičom

Návod na použitie platí pre rôzne varné panely. Údaje o rozmeroch varných panelov nájdete v prehľade typov.
→ Strana 2

Ovládací panel






Indikátory	
1-9	Stupne varenia
H/h	Zvyškové teplo
A	Elektronika predvarenia
88	Časovač



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Ochrana pri utieraní/detská poistka
	Pripojenie zón
	Výber varnej zóny
1•2•3•4•	Oblasť nastavenia
	Časovač
A	Elektronické riadenie procesu varenia

Upozornenia

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

Varné zóny

Varná zóna	Rozšírenie a zrušenie rozšírenia
 Jednookruhová varná zóna	
 Dvojokruhová varná zóna	Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu 

Varná zóna	Rozšírenie a zrušenie rozšírenia
 Zóna pečenia	Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu 

Rozšírenie varnej zóny: príslušný indikátor svieti
Zapnutie varnej zóny: Naposledy nastavená veľkosť sa automaticky zvolí.

Upozornenia

- Tmavé oblasti v rozžeravenej oblasti varnej zóny sú podmienené technicky. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť varnej zóny.
- Varná zóna sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapnúť alebo vypnúť. Vďaka tomu sú zabezpečené tieto podmienky:
 - ochrana citlivých konštrukčných dielov pred prehrievaním
 - ochrana spotrebiča pred elektrickým preťažením
 - lepšie výsledky varenia
- V prípade viacokruhových varných zón sa môžu ohrevy vnútorných výhrevných okruhov a ohrevy rozšírení v rôznych časoch vypínať a zapínať.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu dvojstupňový 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.

Obsluha spotrebiča


V tejto kapitole sú uvedené pokyny na nastavenie varných zón. V tabuľke nájdete varné stupne a časy prípravy pre rôzne jedlá.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Sviety kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovatele .

Varný panel je pripravený na prevádzku.

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

Upozornenia


- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú určitú dobu vypnuté všetky varné zóny (10 - 60 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

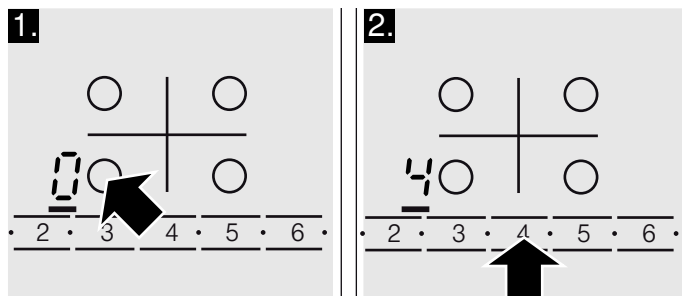
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

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

Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.


1. Na zvolenie varnej zóny sa dotknite symbolu . Na indikátore stupňa varenia svieti , pod indikátorom stupňa varenia svieti .
2. V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň varenia.



Zmena stupňa varenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavení 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.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

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

Na predvarenie používajte stupeň varenia 9.

Husté tekuté jedlá občas premiešajte.

Potraviny, ktoré sa opekajú rýchlo alebo pri ktorých počas opekania vyteká veľa tekutiny, je odporúčame opekať vo viacerých menších porciách.

Tipy na energeticky šetrné varenie nájdete v kapitole Ochrana životného prostredia. → *Strana 17*

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Hustá polievka - eintopf (napr. šošovicový eintopf)	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.
Poširovanie, pomalé varenie tesne 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, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	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.

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie otáčanie

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
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 s malým množstvom oleja**		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 – 7	6 – 10 min.
Rezne, zmrazené	6 – 7	8 – 12 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6 – 7	8 – 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 – 8	8 – 12 min.
Hamburger, fašírky (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.
Langusty a krevety	7 – 8	4 – 10 min.
Opekaná zelenina, čerstvé huby	7 – 8	10 – 20 min.
Zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7. – 8.	15 – 20 min.
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 – 7	6 – 10 min.
Palacinky	6 – 7	postupne
Omeleta	3. – 4.	postupne
Volské oká	5 – 6	3 – 6 min.
Smaženie (150 – 200 g na jednu porciu postupne smažte v 1 – 2 l oleja**)		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 – 9	-
Krokety, zmrazené	7 – 8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6 – 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	5 – 6	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, japonská tempura	5 – 6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 – 5	-

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie otáčanie



Elektronické riadenie procesu varenia

Varná elektronika zohreje varnú zónu najvyšším výkonom a potom prepne späť na vami nastavený varný stupeň na ďalšie varenie.

Doba zohrievania varnej zóny závisí od nastaveného stupňa na ďalšie varenie.

Nastavenie elektroniky predvarenia

Elektronika predvarenia sa dá nastaviť iba počas prvých 30 sekúnd po spustení varnej zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň ďalšieho varenia.
2. Dotknite sa symbolu . Elektronika predvarenia je aktivovaná. Na indikátore striedavo bliká  a stupeň ďalšieho varenia.

Po predvarení svieti na indikátore už iba stupeň ďalšieho varenia.

Vypnutie

Vyberte varnú zónu a znova sa dotknite symbolu .

Tabuľka prípravy jedál pre varnú elektroniku

V nasledujúcej tabuľke je uvedené, pre ktoré pokrmy je vhodné používať varnú elektroniku.

Menšie uvedené množstvo sa vzťahuje na menšie varné zóny, väčšie množstvo na väčšie varné zóny. Uvedené údaje sú smernými hodnotami.

Husté pokrmy z času na čas premiešajte.

Jedlo s varnou elektronikou	Množstvo	Varný stupeň	Celkový čas prípravy v minútach
Zohrievanie			
Vývar	500 ml – 1 l	A 7 – 8	4 – 7 min.
Zahustené polievky	500 ml – 1 l	A 2 – 3	3 – 6 min.
Mlieko**	200 – 400 ml	A 1 – 2	4 – 7 min.
Zohrievanie a udržiavanie tepla			
Hustá polievka (napr. šošovicová)	400 – 800 g	A 1 – 2	-
Rozmrazovanie a zohrievanie			
Zmrazený špenát	300 – 600 g	A 2. – 3.	10 – 20 min.
Guláš, zmrazený	500 g – 1 kg	A 2. – 3.	20 – 30 min.
Poširovanie			
* Ďalšie varenie bez pokrievky			
** Bez pokrievky			

Jedlo s varnou elektronikou	Množstvo	Varný stupeň	Celkový čas prípravy v minútach
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**			
Rezne, prírodné alebo obaľované	1 – 2 ks	A 6 – 7	8 – 12 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované	1 – 2 ks	A 6 – 7	8 – 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	1 – 2 ks	A 7 – 8	8 – 12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	1 – 2 ks	A 6 – 7	8 – 12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	200 – 300 g	A 6 – 7	8 – 12 min.
Palacinky		A 6 – 7	postupne piecť
* Ďalšie 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

Pomocou detskej poistky môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu   asi na 4 sekundy. Kontrolka nad symbolom   svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotknite sa symbolu   približne na 4 sekundy. Blokovanie je zrušené.

Automatická detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie

V kapitole Základné nastavenia nájdete informácie o tom, ako sa zapína automatická detská poistka. → *Strana 23*

Časové funkcie

Existujú 2 rôzne časové funkcie:


- Automatické vypnutie varnej zóny
- Kuchynský budík

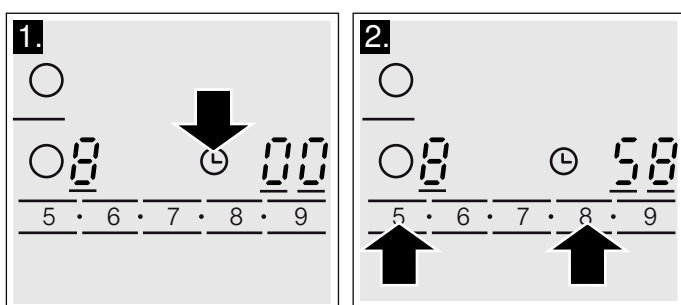
Varná zóna sa má automaticky vypnúť

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

Nastavenie času trvania

Musí byť zvolená a nastavená varná zóna.

1. Dotknite sa symbolu . Indikátor I→I varnej zóny svieti. Na indikátore časovača svieti 00.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas varenia v oblasti nastavenia.




Čas trvania plynie. Keď ste pre viacero varných zón nastavili čas trvania, vždy sa bude zobrazovať čas trvania vybranej varnej zóny.

Po uplynutí času

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna vypne. Zaznie signál a na ukazovateli bude 10 sekúnd svietiť 00. Ukazovateľ I→I 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 I→I svieti jasno. V oblasti nastavenia zmeňte alebo nastavte čas trvania na 00.


Upozornenie: Čas trvania môžete nastavovať do 99 minút.

Automatický časovač

Pomocou tejto funkcie môžete pre všetky varné zóny nastaviť čas trvania. Po každom nastavení varnej zóny sa spustí odpočítavanie zvoleného času trvania. Varná zóna sa po uplynutí času trvania automaticky vypne.

Pokyny na zapnutie automatického časovača nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 23*

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 I→I svieti jasno. V oblasti nastavenia zmeňte alebo nastavte čas trvania na 00.

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 budíka

Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia.


Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál. Na indikátore časovača svieti 00. Indikátor  pre kuchynský budík jasne svieti. Po 10 sekundách sa indikátor vypne.

Zobrazenie času



Pomocou symbolu  vyberte kuchynský budík. Čas sa zobrazí na 10 sekúnd.

Úprava času

Pomocou symbolu  vyberte kuchynský budík a nastavte ho nanovo.

Automatické vypnutie

Ak je niektorá z varných zón zapnutá dlhšiu dobu bez zmeny jej nastavenia, aktivuje sa automatický časový limit.



Ohrev varnej zóny sa preruší. Na indikátore varných zón striedavo blinká symbol  a ukazovateľ zvyškového tepla .

Keď sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy, indikátor zhasne. Môžete vykonať nové nastavenie.

To, kedy sa aktivuje časový limit, závisí od nastaveného varného stupňa (1 až 10 hodín).

Ochrana pri utieraní

Ak utierate ovládací panel, kým je zapnutý varný panel, môže dôjsť k zmene nastavení.

Aby sa tomu zabránilo, disponuje varný panel funkciou ochrany pri utieraní. Dotknite sa symbolu . Zaznie signál a indikátor nad symbolom  svieti. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Ovládací panel môžete utrieť bez toho, aby ste zmenili nastavenia.

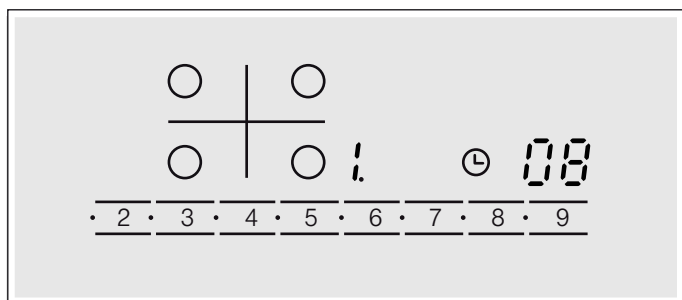
Upozornenie: Hlavný vypínač je z funkcie ochrany pri utieraní vyňatý. Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť.

Indikátor spotreby energie

Pomocou tejto funkcie môžete zobrazíť celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panela.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowatt hodinách, napr. 1,08kWh.

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



Indikátor nie je aktivovaný. Pokyny na aktivovanie indikátora nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 23*

Základné nastavenia

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

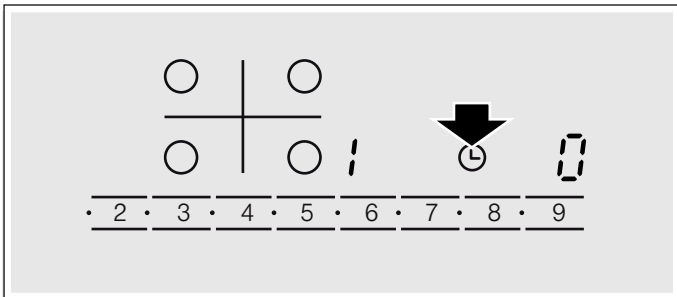
Indikátor	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
2	Manuálna a automatická detská poistka vypnutá.
c 2	Zvukový signál
0	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva).
1	Zapnutý je len signál chybnéj obsluhy.
2	Zapnutý je len potvrdzujúci signál.
3	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú zapnuté.*
c 3	Indikátor spotreby energie (Podrobnosti o sieťovom napätí si vyžiadajte od svojho dodávateľa elektrickej energie)
0	Indikátor spotreby vypnutý.*
1	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 230 V.
2	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 400 V.
3	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 220 V.
4	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 240 V.
c 5	Automatický časovač
00	Vypnuté.*
0 1-99	Čas trvania, po ktorom sa vypnú varné zóny.
c 6	Trvanie signálu uplynutia doby časovača
1	10 sekúnd*
2	30 sekúnd
3	1 minúta.
c 7	Pripojenie výhrevných telies
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.
2	Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
c 9	Čas výberu varnej zóny
0	Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.*
1	Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť do 10 sekúnd od jej zvolenia, potom budete musieť varnú zónu pred nastavením znova vybrať.
c 0	Obnovenie základných nastavení
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

*Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

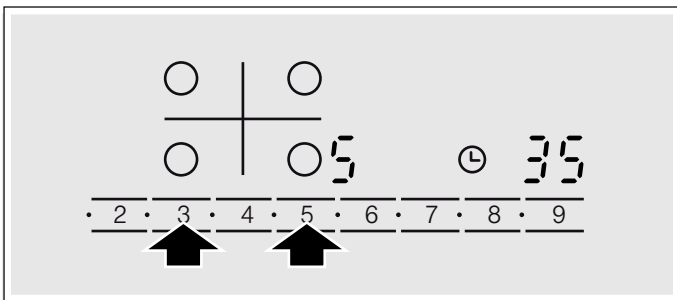
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa symbolu ⊖ dotýkajte 4 sekundy.



Na ľavom displeji blikajú striedavo symboly ϵ a $!$, na pravom displeji svieti \ominus .

3. Symbol \ominus viackrát stláčajte, kým sa neobjaví požadovaný indikátor.
4. V oblasti nastavení nastavte požadovanú hodnotu.



5. Dotýkajte sa symbolu \ominus 4 sekundy. Nastavenie je aktivované.

Vypnutie

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

Čistenie

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

Sklokeramika

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

Varný panel čistite 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 odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riadte sa pokynmi výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete aj v zákazníckom 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.

Poruchy, čo robiť?

Ak dôjde k poruche, často je spôsobená len nejakou drobnosťou. Skôr ako zavoláte servis, preštudujte si pozorne pokyny uvedené v tabuľke.

Elektronika vášho varného panela je umiestnená pod ovládacím panelom. V dôsledku rôznych vplyvov sa táto oblasť môže zohriať na veľmi vysokú teplotu.

Aby nedošlo k prehriatiu elektroniky, varné zóny sa v prípade potreby automaticky vypnú. Indikátor **F2**, **F4**, alebo **F5** sa bude striedavo zobrazovať s ukazovateľom zvyškového tepla **H** alebo **h**.

Indikátor	Chyba	Opatrenie
Nesvieti	Napájanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Pomocou iných elektronických prístrojov skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu.
Všetky ukazovatele blikajú	Ovládací plocha je mokrá alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte daný predmet.
F2	Na viacerých varných zónach sa po dlhší čas varilo s veľmi vysokým výkonom. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypne.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol F2 , elektronika dostatočne vychladla. Môžete pokračovať vo varení.
F4	Aj napriek vypnutiu prostredníctvom F2 sa elektronika ďalej zohrievala. Preto sa vypni všetky varné zóny.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol F4 , môžete pokračovať vo varení.
Striedavo blikajú F5 a varný stupeň. Zaznie zvukový signál	Výstraha: V oblasti ovládacieho panela je položený horúci hrniec. Hrozí prehriatie elektroniky.	Odstráňte hrniec. Po chvíli zhasne indikátor chyby. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je položený horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte hrniec. Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F5 , môžete pokračovať vo varení.
F8	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vypne sa.	Varnú zónu môžete ihneď znova zapnúť.
dE Varné zóny sa nezohrievajú	Je zapnutý režim ukážky	Vypnite režim ukážky: Odpojte spotrebič na 30 sekúnd od elektrickej siete (vypnite domovú poistku alebo istič v poistkovej skrini). V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Režim ukážky sa vypne.

Chybové hlásenie na displeji

Keď sa na displeji s ukazovateľmi zobrazí chybové hlásenie označené písmenom „E“, napr. E0111, spotrebič vypnite a znova zapnite.

Ak ide o jednorazovú poruchu, hlásenie zmizne. Ak sa chybové hlásenie zobrazí znovu, kontaktujte zákaznícky servis a uveďte pritom presné znenie chybového hlásenia.

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 a číslo FD

Pri komunikácii s naším zákazníckym servisom uvádzajte číslo E a číslo FD daného spotrebiča. Typový štítok s týmito číslami nájdete na sprievodnom dokumente spotrebiča.

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou je aj v rámci záručného obdobia 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

Táto tabuľka bola zostavená pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie 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	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	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 šošovicového eintopfu					
Riad: hrniec					
Šošovicový eintopf podľa DIN 44550					
Začiatková 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:					
Začiatková 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					
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	g ²	cca 5:20	Nie	1 1.3	Nie
				¹ Rozpusťte maslo, vmiešajte múku a soľ a zápražku popražte 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 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 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

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Pokrievka	Ďalšie varenie	
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)		Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Pečenie steakov z bravčovej panenky					
Riad: panvica na pečenie					
Začiatočná 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
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 varenia o cca 20 % a stupeň ďalšieho varenia sa zvýši o jeden stupeň.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001243763

980821