



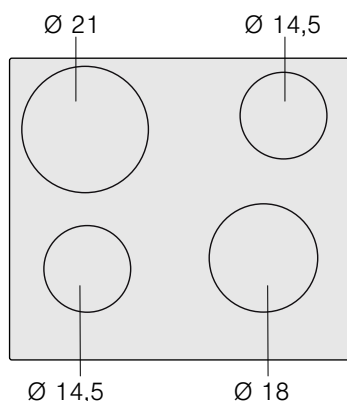
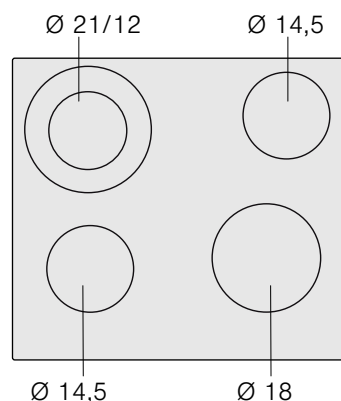
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



BOSCH

**Varná deska
Varný panel
PKE6..C17., PKF6..C17.**

[cs] Návod k použití 2 [sk] Návod na používanie 7

PKE6..C17.**PKF6..C17.**

Obsah

Bezpečnostní pokyny	2	Tabulka pro vaření	5
Příčiny poškození	3	Čištění a údržba	6
Ochrana životního prostředí	3	Sklokeramika	6
Ekologická likvidace	3	Rám varné desky	6
Tipy, jak ušetřit energii	3	Zákaznický servis	6
Seznámení se spotřebičem	4		
Ovládací panel	4		
Varné zóny	4		
Ukazatel varných zón a zbytkového tepla	4		
Nastavení varné desky	5		
Zapnutí a vypnutí varné desky	5		
Nastavení varné zóny	5		

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 nezapojujte.

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

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

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.

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.

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.

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.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, 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 nádoby.
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, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

- 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.

- 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.

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.

Tipy, jak ušetřit energii

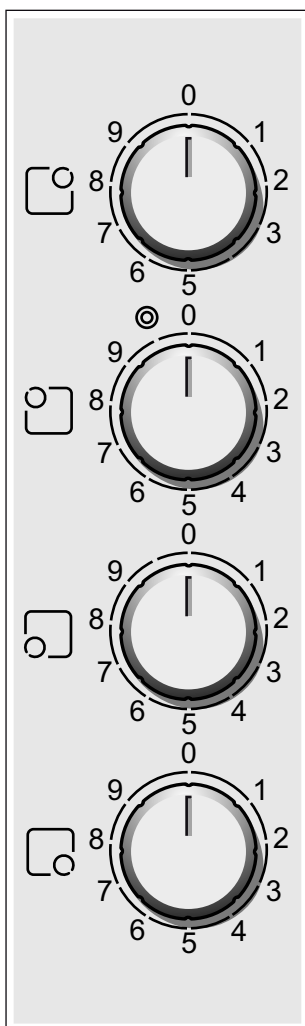
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by 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 vitamíny 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.

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Spínače varných zón

Spínače varných zón jsou pevně namontované. Nesmí se snímat. Při násilném sejmutí spínačů varných zón dojde k jejich zničení.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	
<input checked="" type="radio"/> Dvouokruhová varná zóna	Připojení: Spínač varné zóny otočte doprava až k . Nastavte stupeň vaření. Odpojení: Spínač varné zóny otočte na 0 a znovu nastavte. Spínač varné zóny nikdy neotáčejte na 0 přes symbol .

Ukazatel varných zón a zbytkového tepla

Ukazatel varných zón a zbytkového tepla svítí, když je některá varná zóna teplá:

- Ukazatel varných zón - během provozu, krátce po zapnutí varné zóny.
- Ukazatel zbytkového tepla - po skončení vaření, pokud je varná zóna ještě teplá.

Zbytkové teplo můžete využít, např. pro ohřátí malého množství pokrmu nebo rozpuštění polevy, a ušetřit tak energii.

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 spínači varných zón.

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 varné zóny

Pomocí spínačů varných zón se nastavuje topný výkon varných zón.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Symbol na displeji ukazuje, pro kterou varnou zónu ukazatel platí: např.  pro pravou zadní varnou zónu.

Upozornění: Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
máslo, želatina	1	-
Ohřívání a udržování teploty		
eintopf (např. čočkový eintopf)	1	-
mléko**	1-2	-
Dovařování, svařování		
knedlíky	3-4*	20-30 min
ryby	3*	10-15 min
bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1	3-6 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	3	15-30 min
brambory vařené ve slupce	3-4	25-30 min
vařené loupané brambory	3-4	15-25 min
těstoviny	5*	6-10 min
eintopf, polévky	3-4	15-60 min
zelenina a zmrazená zelenina	3-4	10-20 min
vaření v tlakovém hrnci	3-4	-
Dušení		
rolády	3-4	50-60 min
dušené hovězí	3-4	60-100 min
guláš	3-4	50-60 min
Pečení**		
řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
kotleto, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min
steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
ryby a rybí filé, přírodní nebo obalované	4-5	8-20 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
zmrazené směsi	6-7	6-10 min
palačinky	5-6	postupně

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky. Vhodné čisticí a ošetrovací 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 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.

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.

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.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	7
Príčiny škôd	8
Ochrana životného prostredia	8
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia	8
Tipy na úsporu energie.....	8
Zoznámte sa so svojím spotrebičom	9
Ovládací panel	9
Varné zóny	9
Ukazovateľ varnej zóny a zvyškového tepla.....	9
Nastavenie varného panela	10
Zapnutie a vypnutie varného panelu.....	10
Nastavenie varnej zóny.....	10

Tabuľka prípravy jedál.....	10
Čistenie a ošetrovanie	11
Sklokeramika	11
Rám varného panela.....	11
Zákaznícky servis	11

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 a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

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

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 opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.

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.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite síťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skříňke. Zavolejte servis.

- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Príčiny škôd

Pozor!

- Drsné dná 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.

- 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 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 dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

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.

- 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.

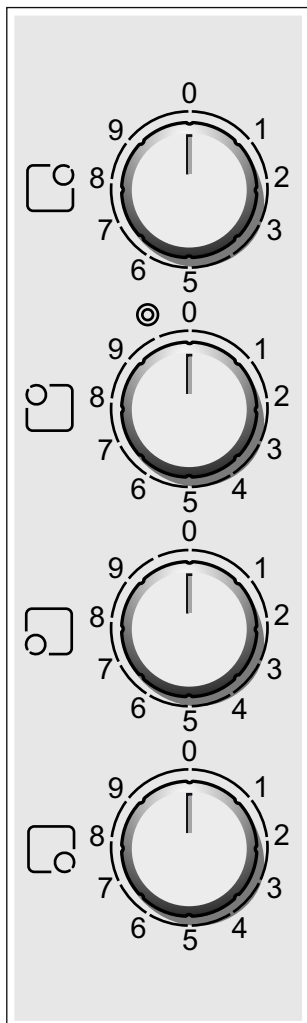
Tipy na úsporu energie

- 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 dná 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.

Zoznámte sa so svojím spotrebičom

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

Ovládací panel




Spínače varných zón

Spínače varných zón sú pevne namontované. Nesmú sa odobrať. Pri násilnom odobrať sa spínače varných zón zničia.

Varné zóny

Varná zóna	Pripojenie a odpojenie
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvojokruhová varná zóna	Pripojenie: Vypínač varnej zóny otočte doprava až po ⊙. Nastavte stupeň varenia. Odpojenie: Spínač varnej zóny otočte na 0 a znova nastavte. Vypínač varnej zóny nikdy nepretáčajte cez symbol ⊙ na 0.

Ukazovateľ varnej zóny a zvyškového tepla

Ukazovateľ varnej zóny a zvyškového tepla  svieti, keď je varná zóna teplá:

- Ukazovateľ varnej zóny - počas prevádzky, krátko po zapnutí varnej zóny.
- Ukazovateľ zvyškového tepla - po varení, keď je varná zóna ešte teplá.

Zvyškové teplo môžete využiť na úsporu elektrickej energie, napr. môžete udržiavať teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu.

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 panelu

Varný panel zapnete a vypnete pomocou vypínačov varných zón.

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 varnej zóny

Pomocou spínačov varných zón sa nastavuje vyhrievací výkon varných zón.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Symbol na displeji ukazuje, pre ktorú varnú zónu ukazovateľ platí, napr.  pre pravú zadnú varnú zónu.

Upozornenie: Teplota varnej zóny sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapínať a vypínať.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

Husté jedlá občas premiešajte.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Maslo, želatína	1	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1	-
Mlieko**	1-2	-
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	3-4*	20-30 min.
Ryby	3*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	3	15-30 min.
Zemiaky varené v šupke	3-4	25-30 min.
Varené zemiaky	3-4	15-25 min.
Cestoviny, rezance	5*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3-4	15-60 min.
Zeleniny a zmrazená zelenina	3-4	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
Dusenie		
Rolády	3-4	50-60 min.
Dusené mäso	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	6-7	6-10 min.
Kotleta, prírodná alebo obalovaná	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, prírodné alebo obalované	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obalované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	5-6	priebežne

* Postupné varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

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 zákazníckom servise alebo elektronickom obchode.

Sklokeramika

Varný panel vyčistíte 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.

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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000883407

931212