



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



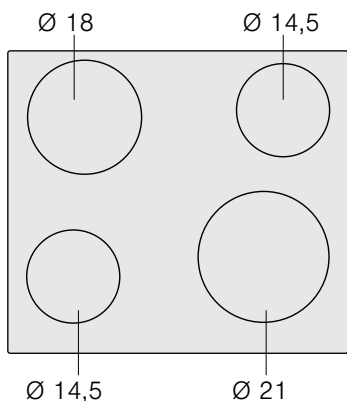
**BOSCH**

**Varná deska  
Varný panel  
PKE6..K17., PKF6..K17.**

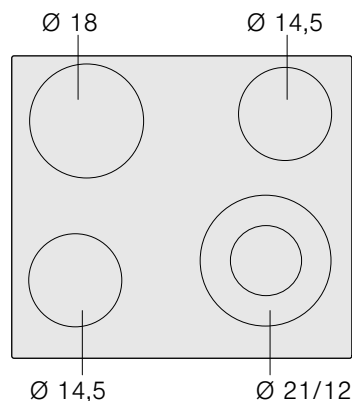
[cs] Návod k použití ..... 2

[sk] Návod na používanie ..... 13

PKE6..K17.



PKF6..K17.



## Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>2</b>	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....	8
Příčiny poškození .....	3	Automatická dětská pojistka .....	8
<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>4</b>	<b>Automatické časové omezení</b> .....	<b>8</b>
Ekologická likvidace .....	4	<b>Blokování při utírání</b> .....	<b>8</b>
Tipy, jak ušetřit energii .....	4	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>8</b>
<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>4</b>	Změna základních nastavení .....	9
Ovládací panel .....	4	<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>9</b>
Varné zóny .....	4	Sklokeramika .....	9
Ukazatel zbytkového tepla .....	5	Rám varné desky .....	9
<b>Nastavení varné desky</b> .....	<b>5</b>	<b>Odstranění poruchy</b> .....	<b>10</b>
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	5	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>10</b>
Nastavení varné zóny .....	5	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>10</b>
Tabulka pro vaření .....	5		
<b>Elektronika uvedení do varu</b> .....	<b>7</b>		
Nastavení elektroniky uvedení do varu .....	7		
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu .....	7		
Tipy k elektronice uvedení do varu .....	7		
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>8</b>		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) a v internetovém obchodu: [www.bosch-eshop.com](http://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 určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

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

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

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

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

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

### Nebezpečí požáru!

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

### Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### 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	Pokrmu, které přetečou	Pokrmu, 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	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### Nebezpečí úrazu!

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

- 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

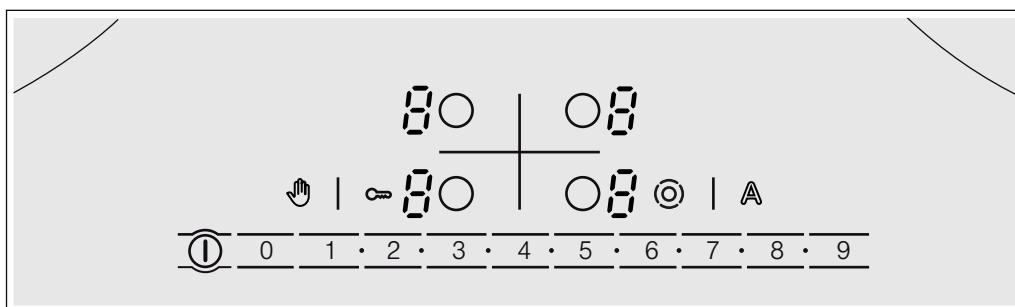
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.

- 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 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.

# Seznámení se spotřebičem

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

## Ovládací panel



### Ukazatele

<b>I-B</b>	Stupně vaření
<b>H/h</b>	Zbytkové teplo
<b>R</b>	Elektronika uvedení do varu

### Ovládací plošky

①	Hlavní vypínač
---	----------------

### Ovládací plošky

<b>A</b>	Elektronika uvedení do varu
○	Volba varné zóny
☞	Blokování při utírání
☞	Dětská pojistka
<b>1•2•3•4•</b>	Oblast nastavování
⊙	Rozšíření varné zóny

## Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○	Jednookruhová varná zóna
⊙	Dvouokruhová varná zóna      Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu ⊙.

Připojení varné zóny: Příslušný ukazatel svítí.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

## Ukazatel zbytkového tepla

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

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

## Nastavení varné desky

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

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu **⓪**. Zazní akustický signál. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele **h**. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu **⓪**, dokud kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

### Upozornění

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

### Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

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

### Tabulka pro vaření

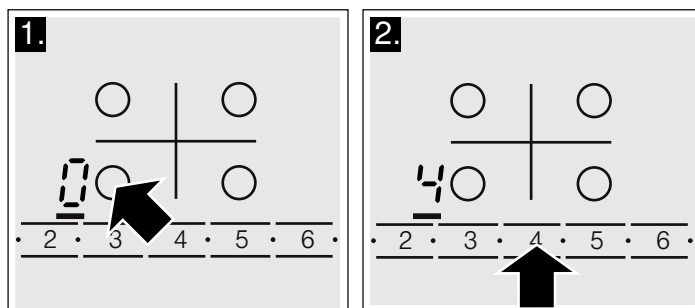
V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

### Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu **⓪**. Na ukazateli stupně vaření svítí **h**, pod ukazatelem stupně vaření svítí **\_**.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



### Změna stupně vaření

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

### Vypnutí varné zóny

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

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

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
<b>Rozpouštění</b>		
čokoláda, poleva	1–1.	–
máslo, med, želatina	1–2	–
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
eintopf (např. čočkový eintopf)	1–2	–
mléko**	1–2	–
ohřívání párků ve vodě**	3–4	–
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
zmrazený špenát	2.–3.	10–20 min
zmrazený guláš	2.–3.	20–30 min

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Několikrát obraťte

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

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Několikrát obraťte



# Elektronika uvedení do varu

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

Doba zahřívání varné zóny záleží na nastaveném stupni dalšího vaření.

## Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

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

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

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky


## Tipy k elektronice uvedení do varu


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

- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrncem přikryjte pokličkou.

## Nastavení elektroniky uvedení do varu

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

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.
2. Dotkněte se symbolu .

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

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

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

Husté pokrmy občas zamíchejte.



- 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

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

# Automatické časové omezení

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




Ohřev varné zóny se přerušuje. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě   a ukazatel zbytkového tepla .

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

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

# Blokování při utírání

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
















Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu  . Zazní akustický signál a rozsvítí se kontrolka nad symbolem .

Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

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

# Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
	<b>Automatická dětská pojistka</b>  Vypnutá.*  Zapnutá.
	<b>Akustický signál</b>  Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).  Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní.  Je zapnutý jen potvrzující signál.  Je zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
	<b>Připojení topných okruhů</b>  Vypnuté.  Zapnuté.  Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
	<b>Doba volby varné zóny</b>  Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.*  Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.

\*Základní nastavení



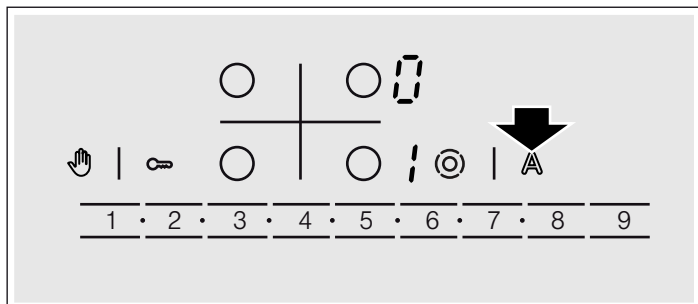
Ukazatel	Funkce
	<b>Resetování na základní nastavení</b>
	Vypnuté.*
	Zapnuté.

\*Základní nastavení

## Změna základních nastavení

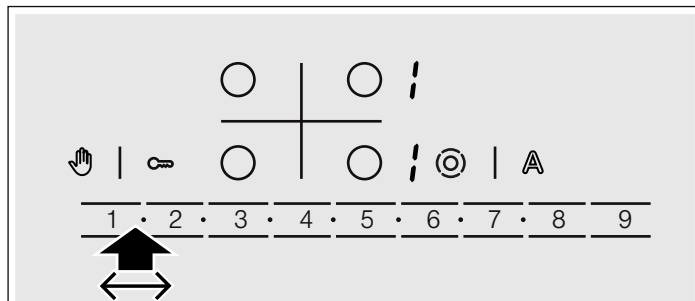
Varná deska musí být vypnutá.

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



3. Na dolním displeji střídavě bliká a , na horním displeji svítí .

4. Dotkněte se symbolu tolikrát, dokud se na dolním displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
5. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



6. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Nastavení bylo aktivováno.

### Vypnutí

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

## Čištění a údržba

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

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

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

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

Dobrých výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

### Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

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

# Odstranění poruchy

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

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

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

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

# Zákaznický servis

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

## Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

## Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

# Zkušební pokrmy

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

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

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

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

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

Zkušební pokrmy	Stupeň uvedení do varu	Předehřátí /uvedení do varu		Další vaření	
		Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 8:00 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
<b>Vaření rýže</b>					
Nádobí: hrnec					
Teplota vody 20°C					
Recept podle DIN 44550: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Ano	2	Ano
Recept podle DIN 44550: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 3:15	Ano	2.	Ano
<b>Pečení steaků z vepřové panenky</b>					
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
<b>Pečení palačinek</b>					
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
<b>Fritování zmrazených hranolků</b>					
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

<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>13</b>	Zapnutie a vypnutie detskej poistky.....	18
Príčiny škôd.....	14	Automatická detská poistka.....	18
<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>14</b>	<b>Automatické obmedzenie času</b> .....	<b>19</b>
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.....	14	<b>Blokovanie pred utieraním</b> .....	<b>19</b>
Tipy na úsporu energie.....	14	<b>Základné nastavenia</b> .....	<b>19</b>
<b>Zoznámte sa so svojim spotrebičom</b> .....	<b>15</b>	Zmena základných nastavení.....	20
Ovládací panel.....	15	<b>Čistenie a ošetrovanie</b> .....	<b>20</b>
Varné zóny.....	15	Sklokeramika.....	20
Ukazovateľ zvyškového tepla.....	15	Rám varného panela.....	20
<b>Nastavenie varného panela</b> .....	<b>15</b>	<b>Odstránenie poruchy</b> .....	<b>20</b>
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	15	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>21</b>
Nastavenie varnej zóny.....	16	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>21</b>
Tabuľka prípravy jedál.....	16		
<b>Elektronické riadenie procesu varenia</b> .....	<b>17</b>		
Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia.....	17		
Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia.....	18		
Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia.....	18		
<b>Detská poistka</b> .....	<b>18</b>		

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. Pokud je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

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

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

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

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

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

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

## 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.

## 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. Vytáhněte sítovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnëte pojistku v poistkovej skříněce. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

## Nebezpečenstvo poranenia!

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

### 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.



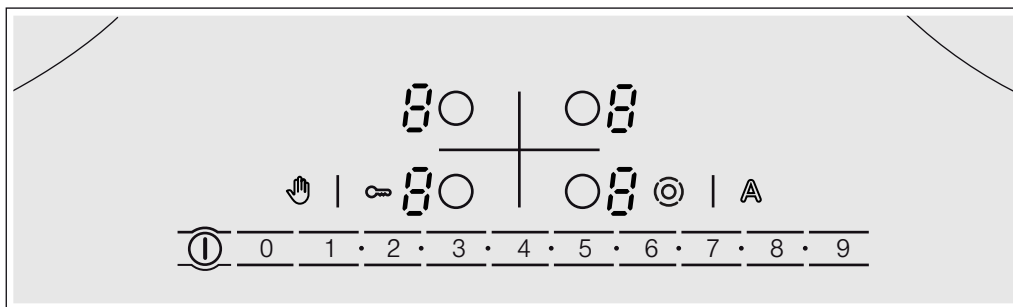
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Hrncom prikryte vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.

- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Zvoľte si vhodný stupeň ďalšieho varenia. Pri zvolení príliš vysokého stupňa ďalšieho varenia budete plytvať energiou.
- Využite zvyškové teplo varného panela. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5 až 10 minút pred koncom varenia.

## Zoznámte sa so svojím spotrebičom

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

### Ovládací panel



#### Ukazovatele

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

#### Ovládacie plochy

<b>ⓘ</b>	Hlavný vypínač
----------	----------------

#### Ovládacie plochy

<b>A</b>	Elektronické riadenie procesu varenia
<b>○</b>	Výber varnej zóny
<b>⊞</b>	Blokovanie pred utieraním
<b>⛔</b>	Detská poistka
<b>1•2•3•4•</b>	Oblasť nastavovania
<b>⊙</b>	Rozšírenie varnej zóny

### Varné zóny

Varná zóna	Pripojenie a odpojenie
<b>○</b>	Jednookruhová varná zóna
<b>⊙</b>	Dvojokruhová varná zóna      Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu <b>⊙</b>

Rozšírenie varnej zóny: Príslušný ukazovateľ svieti.

Zapnutie varnej zóny: Automaticky sa zvolí naposledy nastavená veľkosť.

### Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu 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.

## Nastavenie varného panela

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

### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu **ⓘ**. Zaznie signál. Svieti 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 vypína automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Nastavenia zostanú uložené prvé 4 sekundy po vypnutí. Ak v priebehu tohto času varný panel opäť zapnete, bude mať aktívne predchádzajúce nastavenia.

## Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

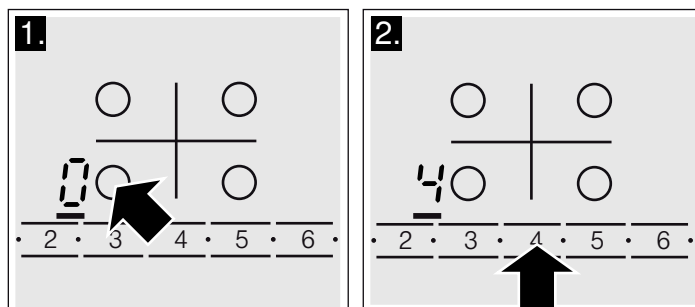
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

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

## Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

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



## Zmena stupňa varenia

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

## Vypnutie varnej zóny

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

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

## 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.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1.-2.	-
Ohriatie párkov vo vode**	3-4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát zmrazený	2.-3.	10-20 min.
Guláš zmrazený	2.-3.	20-30 min.
<b>Varenie pod bodom varu</b>		
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.
<b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min.
Ryža v mlieku	1.-2.	35-45 min.
Zemiaky varené v šupke	4-5	25-30 min.
Varené zemiaky	4-5	15-25 min.
Cestoviny, rezance	6-7*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3.-4.	15-60 min.
Zelenina	2.-3.	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3.-4.	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4-5	-

\* Postupné varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Častejšie obráťte

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dusené mäso	4-5	60-100 min.
Guláš	2-3.	50-60 min.
<b>Pečenie**</b>		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12 min.
Hamburger, frikadely (hrúbka 3 cm)***	4-5.	30-40 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Prsia z hydiny, zmrazené***	5-6	10-30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Nórske homáre a krevety	7-8	4-10 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	6-7	priebežne
Omeleta	3-4.	priebežne
Volské oká	5-6	3-6 min.
<b>Fritovanie (150-200 g na porciu, priebežne fritujte v 1-2 l oleja**)</b>		
Mrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugety	8-9	-
Krokety	7-8	-
Mäso, napr. porcie kurčafa	6-7	-
Ryba obaľovaná alebo v pívovom cestíčku	5-6	-
Zelenina, huby obaľované alebo v pívovom cestíčku	5-6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4-5	-

\* Postupné varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Častejšie obráťte


## Elektronické riadenie procesu varenia


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

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

### Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia

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

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

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

Po predvarení svieti na ukazovateli len stupeň ďalšieho varenia.

## Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia

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

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

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

Varenie s elektronickým riadením procesu varenia	Množstvo	Stupeň varenia	Celkový čas prípravy jedla v minútach
<b>Zohrievanie</b>			
Vývar	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Zapražené polievky	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Mlieko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>			
Eintopf (napr. šošovicový)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>			
Špenát zmrazený	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min.
Guláš zmrazený	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
<b>Varenie pod bodom varu</b>			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Varenie</b>			
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.
<b>Dusenie</b>			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min.
Dusené mäso	1 kg	A 4-5	80-100 min.
<b>Pečenie**</b>			
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	1-2 kusy	A 7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	1-2 kusy	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	priebežne opekať

\* Postupné varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

## Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia

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



- Pri použití veľkých varných zón nalejte k jedlu len približne 3 šálky vody, pri malých asi 2 šálky.
- Hrnec prikryte pokrievkou.
- Použitie elektronického riadenia procesu varenia sa nehodí na prípravu jedál, ktoré sa varia vo veľkom množstve vody (napr. cestoviny).


## Detská poistka

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

### Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: 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

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

## Automatické obmedzenie času

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



Ohrev varnej zóny sa preruší. Na ukazovateli varných zón striedavo bliká **F B** a indikácia zvyškového tepla **H/h**.

Ukazovateľ zhasne, keď sa dotknete ktorejkoľvek ovládacej plochy. Môžete znova vykonať nastavenie.

Po akom čase sa aktivuje časové obmedzenie, závisí od nastaveného stupňa varenia (1 až 10 hodín).

## Blokovanie pred utieraním

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



















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

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

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

## Základné nastavenia

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

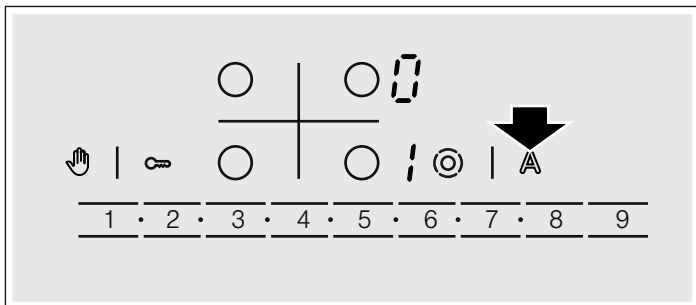
Indikátor	Funkcia
	<b>Automatická detská poistka</b>  Vypnutá.*  Zapnutá.
	<b>Zvukový signál</b>  Potvrdzujúci signál a signál chybnnej obsluhy vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva).  Zapnutý len signál chybnnej obsluhy.  Zapnutý len potvrdzujúci signál.  Potvrdzujúci signál a signál chybnnej obsluhy zapnuté.*
	<b>Pridanie vyhrievacích okruhov</b>  Vypnuté.  Zapnuté.  Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
	<b>Čas výberu varnej zóny</b>  Bez obmedzenia: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť vždy bez novej voľby.*  Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť 10 sekúnd po voľbe, potom musíte varnú zónu pred nastavením nanovo zvoliť.
	<b>Obnovenie výrobných nastavení</b>  Vypnuté.*  Zapnuté.

\*Základné nastavenie

## Zmena základných nastavení

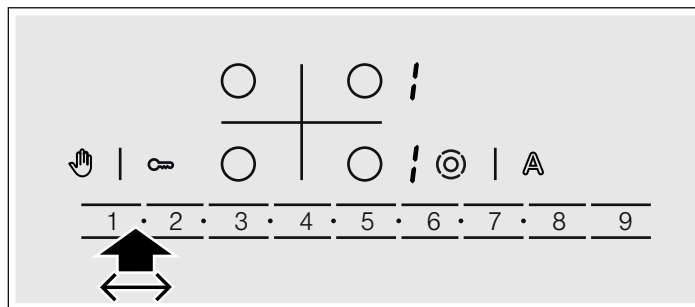
Varný panel musí byť vypnutý.

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



Na dolnom displeji striedavo bliká **e** a **!**, na hornom displeji svieti **A**.

3. Dotýkajte sa symbolu **A** dovtedy, kým sa na dolnom displeji nezobrazí požadovaný ukazovateľ.
4. V nastavovacej oblasti nastavte požadovanú hodnotu.



5. Symbolu **A** sa dotýkajte 4 sekundy. Nastavenie sa aktivovalo.

### Vypnutie

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

## Čistenie a ošetrovanie

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

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete zakúpiť v našom 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.

## Odstránenie poruchy

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

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

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

Ukazovateľ	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Prostredníctvom iného elektrického spotrebiča skontrolujte, či nie je výpadok elektrického prúdu.
Všetky ukazovatele blikajú	Ovládací plocha je mokrá alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládací plochu alebo z nej odstráňte predmet.
<b>F2</b>	Na viacerých varných zónach sa varilo dlhší čas s vysokým výkonom. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vypla.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne <b>F2</b> , elektronika je dostatočne vychladnutá. Môžete variť ďalej.



Ukazovateľ	Chyba	Opatrenie
<i>F4</i>	Napriek vypnutiu prostredníctvom <i>F2</i> sa elektronika nahrieva ďalej. Preto sa všetky varné zóny vyplia.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne <i>F4</i> , môžete variť ďalej.
<i>F5</i> a stupeň varenia striedavo bliká. Počúť signálny tón	Pozor: Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Elektronike hrozí prehriatie.	Hrniec odstráňte. Krátko nato zhasne zobrazenie chyby. Môžete variť ďalej.
<i>F5</i> a signálny tón	Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vyplia.	Hrniec odstráňte. Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne <i>F5</i> , môžete variť ďalej.
<i>F8</i>	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vyplia sa.	Varnú zónu môžete opäť hneď zapnúť.

## Zákaznícky servis

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

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

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

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

## Skúšobné jedlá

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

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

- Hrniec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrniec 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
<b>Rozpúšťanie čokolády</b>					
Riad: kastról s rúčkou					
Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker horká čokoláda, 150 g) na varnej zóne s Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicovej polievky</b>					
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

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie			Ďalšie varenie	
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Množstvo: 1000 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:30 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
<b>Varenie bešamelovej omáčky pri minimálnej teplote</b>					
Riad: kastról s rúčkou Teplota mlieka: 7 °C Recept: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9 <sup>2</sup>	cca 5:20	Nie	1 <sup>1,3</sup>	Nie
<sup>1</sup> Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zápražku popražte 3 minúty. <sup>2</sup> Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu. <sup>3</sup> Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju povariť ďalšie 2 minúty na stupni 1, pričom ju stále miešajte.					
<b>Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie s pokrievkou</b>					
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
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli, pre varnú zónu s Ø 18 cm alebo 17 cm	9	cca 7:20 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.					
<b>Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie bez pokrievky</b>					
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

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
<b>Varenie ryže</b>					
Riad: hrniec					
Teplota vody 20 °C					
Recept podľa DIN 44550: 125 g dlhohrnej 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 dlhohrnej ryže, 600 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 3:15	Áno	2.	Áno
<b>Pečenie steakov z bravčovej panenky</b>					
Riad: panvica na pečenie					
Začiatková teplota pre steaky z panenky: 7 °C					
Množstvo: 3 steaky z panenky (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka cca 1 cm), 15 g slnečnicového oleja pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	7	Nie
<b>Pečenie palaciek</b>					
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
<b>Fritovanie zmrazených hranolčekov</b>					
Riad: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	Kým sa nedosiahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie

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



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000883463

960223