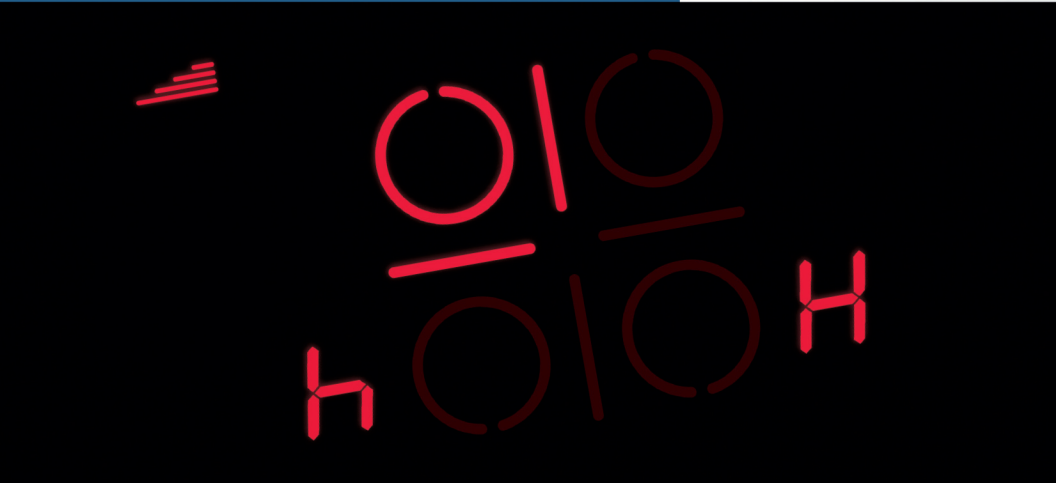




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



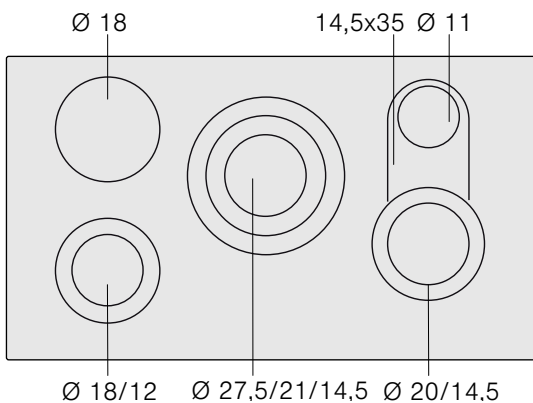
**Varná deska  
Varný panel  
PKV9..DC1.**



**BOSCH**

[cs] Návod k použití .....2

[sk] Návod na používanie ..... 17

**PKV9..DC1.**

## Obsah

	<b>Použití dle určení</b> .....	<b>3</b>		<b>Automatické vypnutí</b> .....	<b>11</b>	
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>3</b>		<b>Funkce udržování teploty</b> .....	<b>11</b>	
	<b>Příčiny poškození</b> .....	<b>4</b>	Zapnutí funkce udržování teploty .....	11	Vypnutí funkce udržování teploty .....	11
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>4</b>		<b>Blokování při utírání</b> .....	<b>11</b>	
Přehled .....	4		<b>Ukazatel spotřeby energie</b> .....	<b>11</b>		
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	<b>5</b>		<b>Základní nastavení</b> .....	<b>11</b>	
Ovládací panel .....	5	Změna základních nastavení .....	12		<b>Čištění</b> .....	<b>12</b>
Varné zóny .....	5	Sklokeramika .....	12	Rám varné desky .....	12	
Ukazatel zbytkového tepla .....	6		<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>13</b>		
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>6</b>	E-hlášení na ukazatelích .....	13		
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	6		<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>13</b>		
Nastavení varné zóny .....	6	Číslo výrobku a výrobní číslo .....	13		<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>14</b>
Tabulka pro vaření .....	6		<b>Pečení se senzory</b> .....	<b>7</b>		
	<b>Pečení se senzory</b> .....	<b>7</b>	Pánev pro pečení se senzory .....	8		
Pánev pro pečení se senzory .....	8	Stupně pečení .....	8	Nastavení pečení se senzory .....	8	
Stupně pečení .....	8	Vypnutí pečení se senzory .....	8	Tabulka pečení .....	8	
Nastavení pečení se senzory .....	8		<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>9</b>		
Vypnutí pečení se senzory .....	8	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....	9	Automatická dětská pojistka .....	9	
Tabulka pečení .....	8		<b>Časové funkce</b> .....	<b>10</b>		
	<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>9</b>	Varná zóna se má automaticky vypnout. ....	10		
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....	9	Automatický timer .....	10	Kuchyňský budík .....	10	
Automatická dětská pojistka .....	9	Funkce stopek .....	10			
	<b>Časové funkce</b> .....	<b>10</b>				
Varná zóna se má automaticky vypnout. ....	10					
Automatický timer .....	10					
Kuchyňský budík .....	10					
Funkce stopek .....	10					

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.

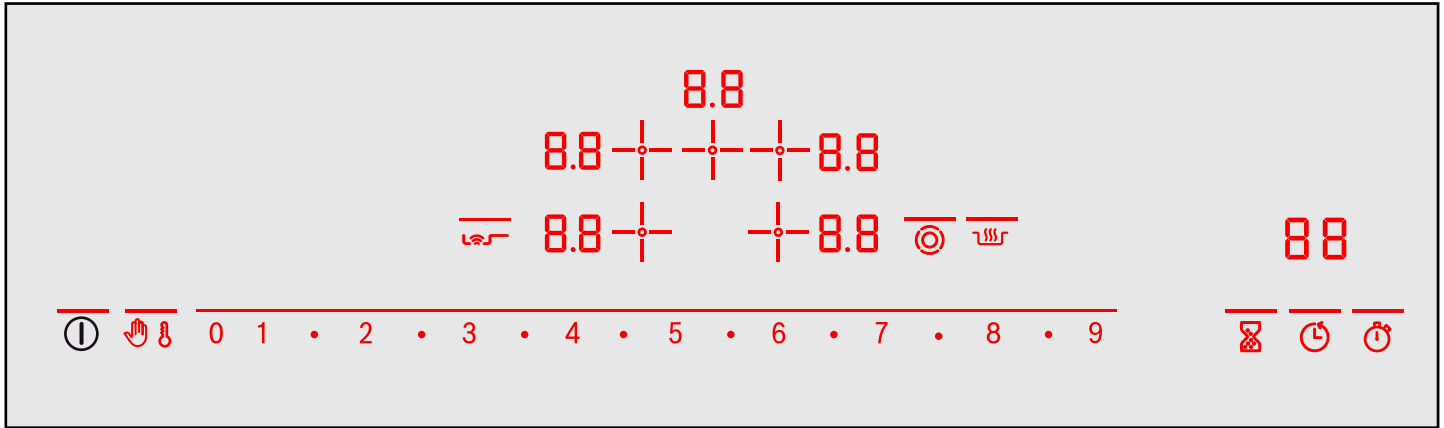


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

## Seznámení se se spotřebičem

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

### Ovládací panel



Ukazatelé	
<b>I-9</b>	Stupně vaření
<b>H/h</b>	Zbytkové teplo
<b>Lo</b>	Funkce udržování teploty
<b>88</b>	Timer

Ovládací plošky se světelnými pruhy nad symboly	
<b>I</b>	Hlavní vypínač
<b>Hand with lock</b>	Dětská pojistka Blokování při utírání
<b>Flame</b>	Funkce udržování teploty
<b>1•2•3•4•</b>	Oblast nastavování
<b>Flame with sensor</b>	Pečení se senzory
<b>Circle with dot</b>	Rozšíření varné zóny
<b>Hourglass</b>	Kuchyňský budík
<b>Clock</b>	Timer
<b>Stop</b>	Funkce stoppek

Ovládací plošky bez světelných pruhů nad symboly	
<b>+</b>	Volba varné zóny

### Upozornění

- V závislosti na provozním stavu varné desky svítí polojasně nebo jasně ovládací plošky, které mohou být aktuálně zvoleny. Při jejich dotyku se provede příslušná funkce.
- Ovládací plošky pro funkce, které nelze aktuálně zvolit, nesvítí.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost ovlivňuje jejich funkci.
- Hrnce neumísťujte v blízkosti ukazatelů a čidel. Může dojít k přehřátí elektroniky.

### Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
<b>○</b> Jednookruhová varná zóna	
<b>⊙</b> Dvouokruhová varná zóna	Dotkněte se symbolu ⊙
<b>⊗</b> Trojúhelníková varná zóna	Dotkněte se symbolu ⊗, připojí se 2. topný okruh Opět se dotkněte symbolu ⊙, připojí se 3. topný okruh

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel

### 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.


### Varné zóny s můstkovým topným tělesem

U těchto varných zón můžete dvě jednotlivé varné zóny pomocí můstkového topného tělesa spojit a vytvořit tak velkou pečicí zónu.

V normálním provozu fungují tyto dvě varné zóny jako regulérní jednookruhová a dvouokruhová varná zóna.

Připojení můstkového topného tělesa: jednookruhová varná zóna musí být vypnutá.

1. Zapněte dvouokruhovou varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Připojí se vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny. Svítí ukazatel.
3. Opět se dotkněte symbolu . Připojí se pečicí zóna. Svítí ukazatel.

Odpojení pečicí zóny: opět se dotkněte symbolu . Ukazatel zhasne. Pečicí zóna se odpojí.

**Upozornění:** Pokud připojíte pečicí zónu, vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny se automaticky odpojí.

### 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 světelný pruh nad hlavním vypínačem. Svítí ukazatelé ovládacích plošek a stupňů vaření . Varná deska je připravena k provozu.

#### Vypnutí

Dotýkejte se symbolu  , dokud nezhasne světelný pruh nad hlavním vypínačem a ukazatelé stupňů vaření. 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 nastavte požadovaný stupeň vaření.


Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

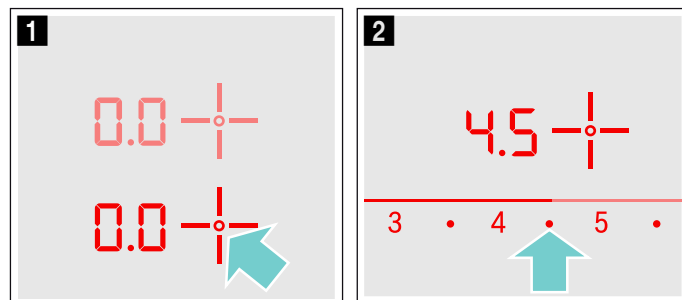
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Tento se zobrazí v ukazateli např. jako **4.5**.

### Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu . V ukazateli stupňů vaření jasně svítí **0.0**.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Varná zóna je zapnutá.

Změna stupně vaření:

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

### Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování nastavte 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

**Upozornění:** Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivována. Varnou zónu můžete nastavit, aniž byste ji museli znovu volit.

### 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.

Potravin, 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
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1-1.5	-
Máslo, med, želatina	1-2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.5-2.5	-
Ohřívání párků ve vodě**	3-4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	2.5-3.5	10-20 min.
Guláš, zmrazený	2.5-3.5	20-30 min.
<b>Dovařování, vaření při minimální teplotě</b>		
Knedlíky	4.5-5.5*	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	1.5-2.5	35-45 min.
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min.
Vařené loupáné brambory	4-5	15-25 min.
Těstoviny, nudle	6-7*	6-10 min.
Eintopf, polévky	3.5-4.5	15-60 min.
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3.5-4.5	10-20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dušená pečeně	4-5	60-100 min.
Guláš	2.5-3.5	50-60 min.
<b>Pečení s malým množstvím oleje**</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)***	4.5-5.5	30-40 min.
Drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5-6	10-20 min.

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Několikrát obrátit


	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
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	7.5-8.5	15-20 min.
Minutky, zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	6-7	postupně
Omelety	3.5-4.5	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, 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

## Pečení se senzory

Dvouokruhová varná zóna označená symbolem  disponuje funkcí pečení se senzory. Pokud provozujete varnou zónu s pečením se senzory, reguluje senzor teplotu pánve.

Při nastavení funkce pečicího senzoru se automaticky připojí vnější topný okruh dvouokruhové vyrné zóny.

Přednosti při pečení:

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte tak energii.
- Olej a tuk se nepřehřívá.

### Upozornění

- Tuk nikdy neohřívajte bez dozoru.
- Pánev postavte doprostřed varné zóny. Dbejte na správný průměr dna pánve.
- Na pánev nedávejte pokličku. V takovém případě regulátor nefunguje. Ochranné síto na pánev používat smíte, regulátor funguje.

- Používejte pouze tuk, který je určen na pečení. Při použití másla, margarínu, přírodního olivového oleje extra nebo vepřového sádla zvolte stupeň pečení 1 nebo 2.

## Pánev pro pečení se senzory

Při provozu s pečením se senzory zvolte správnou pánev.

### Systémová pánev jako zvláštní příslušenství

Pánev, která je optimálně vhodná pro pečení se senzory, můžete zakoupit také v prodejně s elektrospotřebiči nebo na [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com): **HEZ390230**

Dostupnost a možnosti objednání on-line jsou v jednotlivých zemích rozdílné.

Níže uvedené stupně pečení jsou přizpůsobené pro systémovou pánev.

**Upozornění:** Pečení se senzory je možné i s jinými pánvemi. U těchto pánví vyzkoušejte nejprve nižší stupně pečení a případně stupeň pečení změňte. Při vyšším stupni pečení může dojít k přehřátí pánve.

## Stupně pečení




Stupeň pečení	Teplota	vhodná pro
1	velmi nízký	např. příprava a redukce omáček, dušení zeleniny bez přidání vody a s přidáním tuku, pečení potravin s přírodním olivovým olejem extra, máslem nebo margarínem
2	nízký	např. omelety, pečení potravin s přírodním olivovým olejem extra, máslem nebo margarínem
3	střední – nízký	např. pečení ryb, silnějších potravin jako frikadely a párky
4	střední – vysoký	např. pečení steaků medium nebo well done, obalovaných zmrazených potravin, nepříliš silných potravin jako řízky, ragú a zeleniny
5	vysoká	např. pečení steaků rare (krvavé), bramboráků a opékaných brambor

## Nastavení pečení se senzory

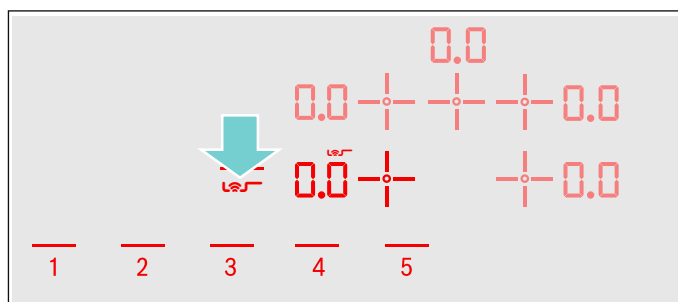
Podle tabulky zvolte vhodný stupeň pečení. Položte pánev na varnou zónu.

Varná deska musí být zapnutá.

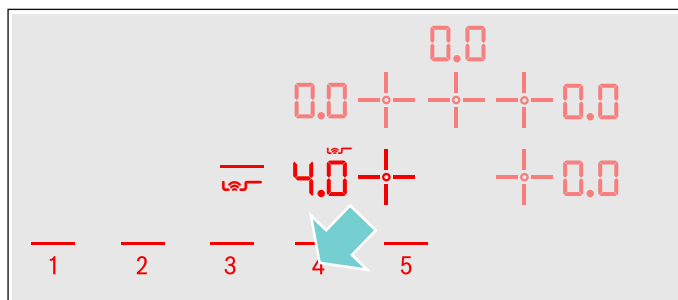
Zvolte varnou zónu.



1. Dotkněte se symbolu . V ukazateli varné zóny svítí  a zobrazí se symbol .

V oblasti nastavování se zobrazí stupně pečení 1-5.




2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň pečení. Pečení se senzory je aktivováno. Velká dvouokruhová varná zóna je zapnutá automaticky.



Symbol  bliká tak dlouho, až je dosaženo teploty pečení. Poté zazní signál. Svítí symbol .

3. Dejte do pánve tuk na pečení a poté pokrm. Obracejte nebo míchejte jako obvykle, aby se pokrm nepřipálil.

## Vypnutí pečení se senzory

Dotkněte se symbolu .

## Tabulka pečení

V tabulce je uvedeno, který stupeň pečení je vhodný pro který pokrm. Doba pečení může záviset na druhu, hmotnosti, síle a kvalitě potravin.

Uvedené stupně pečení jsou přizpůsobeny systémové pánvi. U jiných pánví se mohou stupně pečení lišit.

Nejprve zahřejte prázdnou pánev. Teprve po zaznění signálního tónu umístěte do pánve potraviny s tukem na pečení.

	Stupeň pečení	Celková doba pečení od signálního tónu
<b>Maso</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	4	6-10 min.
Filé	4	6-10 min.
Kotleta*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Steak rare (tloušťka 3 cm)	5	6-8 min.
Steak medium nebo well done (tloušťka 3 cm)	4	8-12 min.
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	3	10-20 min.

\* Několikrát obrátit

\*\* Umístit do studené pánve

	Stupeň pečení	Celková doba pečení od signálního tónu
Párky vařené nebo syrové*	3	8-20 min.
Hamburgery (silné 1,5 cm)*	3	6-30 min.
Frikadely (silné 2 cm)*	3	10-20 min.
Maso na nudličky, gyros	4	7-12 min.
Mleté maso	4	6-10 min.
Špek	2	5-8 min.
<b>Ryby</b>		
Ryba pečená, např. pstruh	3	10-20 min.
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3/4	10-20 min.
Scampi, garnáti	4	4-8 min.
<b>Vaječné pokrmy</b>		
Palačinky	4	postupné pečení
Omelety	2	3-6 min. (na každou porci)
Volské oko	2/4	2-6 min.
Míchaná vejce	2	4-9 min.
Císařský trhanec	3	10-15 min.
Chudí rytíři / francouzské toasty	3	4-8 min. (na každou porci)
<b>Brambory</b>		
Opékání vařených brambor	5	6-12 min.
Opékání syrových brambor	3	15-25 min.
Bramboráky	5	2,5-3,5 min. (na každou porci)
Rösti brambor. placky	2	40-45 min.
Glazované brambory	4	10-15 min.
<b>Zelenina</b>		
Dosklovata opečený česnek / cibule	1/2	2-10 min.
Smažená cibulka	3	5-10 min.
Cuketa, lilék	3	4-12 min.
Paprika, zelený chřest	3	4-15 min.
Dušení zeleniny s přidáním tuku a bez přidání vody, např. cuketa, zelená paprika	1	10-20 min.
Houby	4	10-15 min.
Glazovaná zelenina	4	6-10 min.
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Řízky	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Drůbeží prsa *	2	10-30 min.
Kuřecí nugety*	4	10-20 min.
Gyros, kebab	4	10-15 min.

\* Několikrát obrátit

\*\* Umístit do studené pánve

	Stupeň pečení	Celková doba pečení od signálního tónu
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3	10-20 min.
Rybí prsty	4	8-12 min.
Hranolky	4/5	4-6 min.
Minutky / rychlé zeleninové pokrmy	4	8-15 min.
Jarní závitky	3	10-30 min.
Camembert/sýr	3	10-15 min.
<b>Omáčky</b>		
Rajská omáčka se zeleninou	1	25-35 min.
Bešamelová omáčka	1	10-20 min.
Sýrová omáčka, např. omáčka z gorgonzoly	1	10-20 min.
Redukování omáček, např. boloňská omáčka, rajská omáčka	1	25-35 min.
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15-25 min.
<b>Ostatní</b>		
Camembert/sýr	3	7-10 min.
Suchá hotová jídla s přidáním vody např. pánev nudlí*	2	4-6 min.
Krutony	3	6-10 min.
Restované mandle / ořechy / piniová semínka**	2	3-7 min.

\* Několikrát obrátit



\*\* Umístit do studené pánve


## Dětská pojistka

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

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Varnou desku zapnete pomocí hlavního vypínače ①. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: varnou desku zapnete pomocí hlavního vypínače ①. Po dobu 4 sekund 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 11*

## Časové funkce

K dispozici jsou 3 různé časové funkce:

- Varná zóna se má automaticky vypnout
- Kuchyňský budík
- Stopky

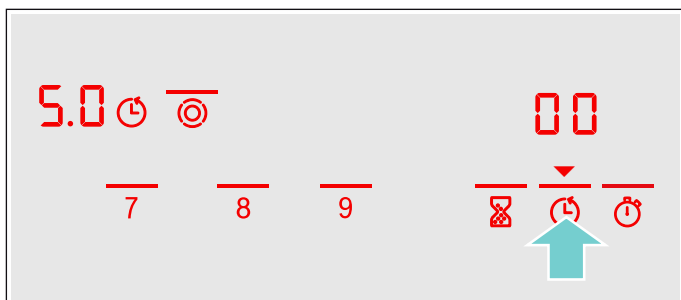
### Varná zóna se má automaticky vypnout

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

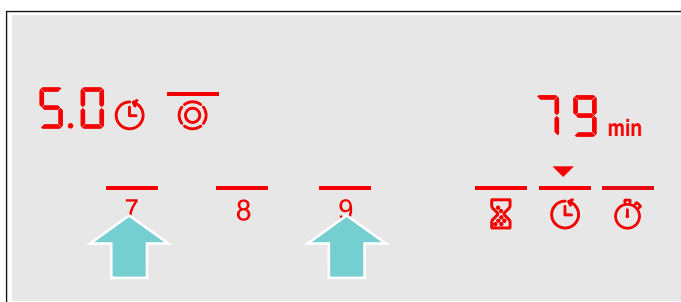
#### Nastavení doby trvání

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu ☹. ▼ nad symbolem ☹ a ukazatel ☹ požadované varné zóny jasně svítí. V ukazateli timeru svítí 00.



3. 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.

#### Pečení se senzory

Pokud vaříte s pečením se senzory, spustí se nastavená doba trvání až při dosažení teploty pro zvolenou oblast.

#### Po uplynutí doby

Po uplynutí této doby se varná zóna automaticky vypne. Uslyšíte signál a na ukazateli timeru bliká na 10 sekund 00. ▼ nad symbolem ☹ a ukazatel ☹ blikají. Dotkněte

se libovolného symbolu. Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.

#### Oprava nebo vymazání doby trvání

Zvolte varnou zónu a se dotkněte symbolu ☹. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na 00.

#### Upozornění

- Můžete nastavit dobu trvání až 99 minut.
- V poslední minutě doby trvání se ukazatel timeru změní z minut na sekundy.

### 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 11*

**Upozornění:** Doba trvání jedné varné zóny můžete měnit nebo vypnout automatický timer varné zóny: Zvolte varnou zónu a se dotkněte symbolu ☹. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na 00.

### Kuchyňský budík

Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až 99 minut. Je to nezávislé od všech ostatních nastavení. Pro aktivaci musí být varná deska zapnutá.

#### Nastavení kuchyňského budíku

1. Dotkněte se symbolu ⌚. ▼ nad symbolem ⌚ jasně svítí. V ukazateli timeru svítí 00.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se začne čas odměřovat.

#### Po uplynutí doby

Po uplynutí doby uslyšíte akustický signál a na ukazateli timeru bliká po dobu 10 sekund 00. ▼ nad symbolem ⌚ bliká. Dotkněte se libovolného symbolu. Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.

#### Oprava času

Pomocí symbolu ⌚ zvolte kuchyňský budík a nově nastavte.

### Funkce stopek

Funkce stopek zobrazuje dobu, která uběhla po aktivaci funkce.

Funkce stopek je v provozu jen tehdy, je-li zapnutá varná deska. Pokud se varná deska vypne, společně s ní se vypne také funkce stopek.

Funkce stopek se zapne dotykem symbolu ⌚. V ukazateli Timeru se zobrazí 00 a spustí se měření času. V průběhu první minuty se zobrazují sekundy, poté minuty.

Funkce stopek se zastaví dotykem symbolu ⌚. Dalším dotykem symbolu ⌚ se funkce stopek vypne. Ukazatel Timeru zhasne.

## 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).

## Funkce udržování teploty



Funkce udržování teploty je vhodná pro roztápění čokolády nebo másla a pro udržování teplých pokrmů a nádobí

### Zapnutí funkce udržování teploty

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli stupňů vaření svítí .

Funkce udržování teploty je zapnutá.


### Vypnutí funkce udržování teploty



1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli stupňů vaření svítí .

Funkce udržování teploty je vypnutá.

## 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 akustický signál. Svítí ukazatel  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. 1,87 kWh.





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



Ukazatel není aktivován. Aktivace ukazatele viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 11*

## Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
	<b>Automatická dětská pojistka</b>
	Vypnuté.*
	Zapnuté.
	Manuální a automatická dětská pojistka vypnutá.
	<b>Akustický signál</b>
	Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládnání jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).
	Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládnání.
	Je zapnutý jen potvrzující signál.
	Jsou zapnuté potvrzující signál a signál při nesprávném ovládnání.*
	<b>Ukazatel spotřeby energie (Informujte se o napětí sítě u svého dodavatele el. energie)</b>
	Ukazatel spotřeby vypnutý.*
	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 230V.
	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 400V.
	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 220V.
	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 240V.

\*Základní nastavení

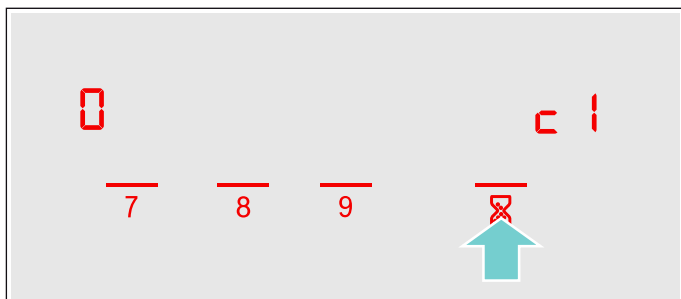
Ukazatel	Funkce
<b>c 5</b>	<b>Automatický timer</b>
00	Vypnuté.*
0 199	Doba trvání, po které se varné zóny vypnou.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání signálu konce timeru</b>
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Připojení topných těles</b>
0	Vypnuto.
1	Zapnuté.
2	Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
<b>c 0</b>	<b>Resetování na základní nastavení</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

\*Základní nastavení

## Změna základních nastavení

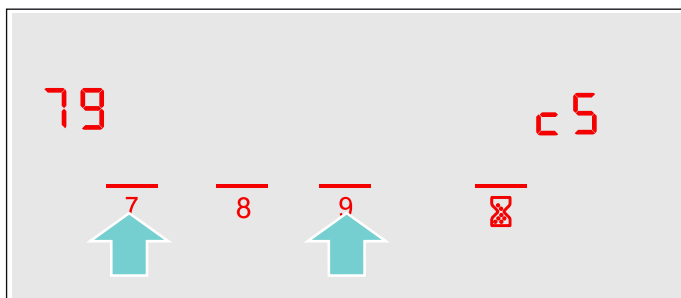
Varná deska musí být vypnutá.

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



Zobrazí se **1c** a v ukazateli varné zóny svítí **0**.

3. Dotkněte se symbolu ⌚ tolikrát, dokud se 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 nepřípečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

- nezředitelné 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.

## 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.

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. 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.
<b>F2</b>	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>F2</b> zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
<b>F4</b>	I přes vypnutí v důsledku <b>F2</b> se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>F4</b> zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká <b>F5</b> a stupeň vaření. Zní signální tón	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrncem odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>F5</b> a signální tón	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrncem odstraňte. Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <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.
<b>dE</b> Varné zóny se nezahřívají	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 nádoby 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
- Hrnc Ø 16 cm, 1,7 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnc 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
<b>Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty</b>					
Nádobí: hrnc					
<b>Čočkový eintopf podle DIN 44550</b>					
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
<b>Čočkový eintopf z konzervy</b>					
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	g <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 jížku		
		<sup>2</sup> Do jížky 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			




Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
<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 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	
<b>Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky</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 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, 1l 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

Zkušební pokrmy	Přehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
<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>Používanie podľa príkazov</b> .....	18
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> .....	18
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	19
	Prehľad .....	19
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	19
	Tipy na úsporu energie .....	19
	Ekologicky zlikvidujte odpad .....	19
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	20
	Ovládací panel .....	20
	Varné zóny .....	20
	Ukazovateľ zvyškového tepla .....	21
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	21
	Zapnutie a vypnutie varného panela .....	21
	Nastavenie varnej zóny .....	21
	Tabuľka prípravy jedál .....	21
	<b>Pečenie so senzormi</b> .....	22
	Panvica na pečenie so senzormi .....	23
	Stepne pečenia .....	23
	Nastavenie pečenia so senzormi .....	23
	Vypnutie pečenia so senzormi .....	23
	Tabuľka pečenia .....	23
	<b>Detská poistka</b> .....	24
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky .....	24
	Automatická detská poistka .....	25
	<b>Časové funkcie</b> .....	25
	Varná zóna sa má automaticky vypnúť .....	25
	Automatický časovač .....	25
	Kuchynský budík .....	25
	Funkcia stopiek .....	26
	<b>Automatické vypnutie</b> .....	26
	<b>Funkcia udržiavania tepla</b> .....	26
	Zapnutie funkcie udržiavania tepla .....	26
	Vypnutie funkcie udržiavania tepla .....	26
	<b>Blokovanie pred utieraním</b> .....	26
	<b>Indikátor spotreby energie</b> .....	26
	<b>Základné nastavenia</b> .....	26
	Zmena základných nastavení .....	27
	<b>Čistenie</b> .....	27
	Sklokeramika .....	27
	Rám varného panela .....	27

	<b>Poruchy, čo robiť?</b> .....	28
	Chybové hlásenie na displeji .....	28
	<b>Zákaznícky servis</b> .....	28
	Číslo E a číslo FD .....	28
	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	29

---

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.

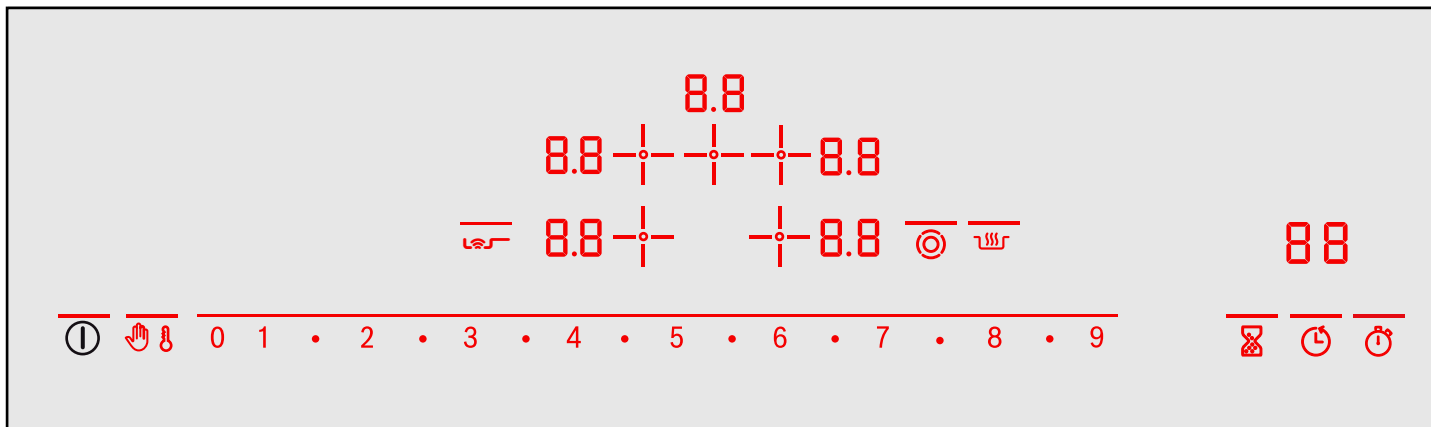


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

## 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
Lo	Funkcia udržiavania teploty
88	Časovač

Ovládacie plochy so svetelnou lištou nad symbolmi	
	Hlavný vypínač
	Detská poistka
	Ochrana pri utieraní
	Funkcia udržiavania tepla
1•2•3•4•	Oblasť nastavenia
	Pečenie so senzormi
	Pripojenie zón
	Kuchynský budík
	Časovač
	Funkcia stopiek







Ovládacie plochy bez svetelnej lišty nad symbolmi	
+/-	Výber varnej zóny

### Upozornenia

- V závislosti od stavu prevádzky varného panela svietia ovládacie plochy, ktoré možno aktuálne zvoliť, na stredne jasno alebo jasno. Ak sa ich dotknete, vykoná sa príslušná funkcia.
- Ovládacie plochy s funkciami bez možnosti aktuálneho zvolenia nesvietia.

- Ovládacie plochy udržiavajte vždy suché. Vlhkosť má negatívny vplyv na funkčnosť.
- Do blízkosti indikátorov a senzorov nepribližujte žiadne hrnce. Elektronika sa môže prehriať.

### Varnej zóny

Varnej zóna	Rozšírenie a zrušenie rozšírenia
 Jednookruhová varnej zóna	
 Dvojokruhová varnej zóna	Dotknite sa symbolu 
 Trojokruhová varnej zóna	Dotknite sa symbolu  , pripojí sa 2. ohrevný okruh Znova sa dotknite symbolu  , pripojí sa 3. ohrevný okruh

Rozšírenie varnej zóny: Príslušný indikátor svieti

### Upozornenia

- Tmavé oblasti v rozžeravenej oblasti varnej zóny sú podmienené technicky. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť varnej zóny.
- Varnej 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.

## varné zóny s premostovacím ohrevným telesom

Pri týchto varných zónach môžete dve jednotlivé varné zóny s jedným premostovacím ohrevným telesom prepojiť do jednej veľkej zóny pečenia.

V normálnej prevádzke tieto obidve varné zóny fungujú ako zvyčajné jednookruhové a dvojkruhové varné zóny.

Zapojenie premostovacieho ohrevného telesa:  
Jednookruhová varná zóna musí byť vypnutá.

1. Zapnutie dvojkruhovej varnej zóny.
2. Dotknite sa symbolu ☉. Vonkajší vyhrievací obvod dvojkruhovej varnej zóny sa zapne. Indikátor svieti.
3. Dotknite sa znova symbolu ☉. Zóna pečenia sa zapne. Indikátor svieti.

Vypnutie zóny pečenia: Dotknite sa znova symbolu ☉. Indikátor zhasne. Zóna pečenia sa vypne.

**Upozornenie:** Keď zapnete zónu pečenia, vonkajší vyhrievací obvod dvojkruhovej varnej zóny sa automaticky vypne.

## 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 zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

### Zapnutie

Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Svetelná lišta nad hlavným vypínačom svieti. Indikátory ovládacích plôch a stupňov varenia  svietia. Varný panel je teraz pripravený na prevádzku.

### Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu ①, až kým svetelná lišta nad hlavným vypínačom a ďalšie indikátory nezhasnú. Všetky varné zóny sú teraz vypnuté. Indikátor 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 prvé 4 sekundy po vypnutí uložené. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

## Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň varenia.


Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

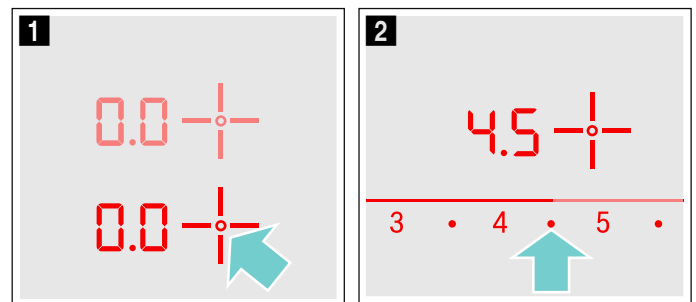
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň varenia má jeden medzistupeň. Objaví sa na indikátore napr. ako **4.5**.

### Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Na zvolenie varnej zóny sa dotknite symbolu . Na indikátore stupňa varenia jasne svieti **0.0**.
2. V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň varenia.



Varná zóna je zapnutá.

Zmena stupňa varenia:

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

### Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 0. Po cca 10 sekundách sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla.

**Upozornenie:** Aktivovaná zostane naposledy nastavená varná zóna. Môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.

## 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 19*

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 – 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 – 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie tepla</b>		
Hustá polievka – eintopf (napr. šošovicový eintopf)	1 – 2	-
Mlieko**	1.5 – 2.5	-
Ohriatie párkov vo vode**	3 – 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	2.5 – 3.5	10 – 20 min.
Guláš, zmrazený	2.5 – 3.5	20 – 30 min.
<b>Poširovanie, pomalé varenie tesne pod bodom varu</b>		
Knedle, knedličky	4.5 – 5.5*	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, parenie, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 – 3	15 – 30 min.
Mliečna ryža	1.5 – 2.5	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	3.5 – 4.5	15 – 60 min.
Zelenina	2.5 – 3.5	10 – 20 min.
Zelenina, zmrazená	3.5 – 4.5	10 – 20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4 – 5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 – 5	50 – 60 min.
Dusené mäso	4 – 5	60 – 100 min.
Guláš	2.5 – 3.5	50 – 60 min.
<b>Pečenie s malým množstvom oleja**</b>		
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.

\* Ďalšie varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Častejšie otáčanie


	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Hamburger, fašírky (hrúbka 3 cm)***	4.5-5.5	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	7.5 – 8.5	15 – 20 min.
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 – 7	6 – 10 min.
Palacinky	6 – 7	postupne
Omeleta	3.5 – 4.5	postupne
Volské oká	5 – 6	3 – 6 min.
<b>Smaženie (150 – 200 g na jednu porciu postupne smažte v 1 – 2 l oleja**)</b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 – 9	-
Krokety, zmrazené	7 – 8	-
Mäso, napr. časti kurčaťa	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

## Pečenie so senzormi

Dvojokruhovú varnú zónu označenú symbolom  má funkciu pečenia so senzormi. Ak varnú zónu prevádzkujete s funkciou pečenia so senzormi, reguluje senzor teplotu panvice.

Pri nastavovaní funkcie pečenia so senzormi sa zóna automaticky rozšíri o vonkajší okruh dvojokruhovej varnej zóny.

Vaša výhoda pri pečení:

- Varná zóna hreje iba v prípade potreby. Šetrí to energiu.
- Olej a tuk sa neprehrieva.

**Upozornenia**

- Tuk nikdy nezohrievajte bez dozoru.
- Panvicu postavte do stredu varnej zóny. Dbajte na správny priemer dna panvice.
- Na panvicu nedávajte pokrievku. Inak regulátor nebude fungovať. Ak použijete sitko proti striekaniu, regulátor bude fungovať.
- Používajte iba tuk, ktorý je vhodný na pečenie. Pre maslo, margarín, extra panenský olivový olej alebo bravčovú masť používajte stupeň pečenia 1 alebo 2.

**Panvica na pečenie so senzormi**

Na prevádzku s pečením so senzormi zvolte správnu panvicu.

**Systémová panvica ako osobitné príslušenstvo**

Panvicu, ktorá by bola optimálne vhodná na pečenie so systémom senzorov, si môžete zakúpiť aj v špecializovanej predajni s elektrospotrebičmi alebo na [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com): **HEZ390230**

Dostupnosť a možnosti on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna.

Ďalej uvedené stupne pečenia sú určené pre systémovú panvicu.

**Upozornenie:** Pečenie so senzormi môže fungovať aj s panvicami, ktoré sú k dispozícii. Panvice najprv otestujte na nízkych stupňoch pečenia a v prípade potreby stupeň pečenia zmeňte. Pri vyšších stupňoch pečenia sa panvica môže prehriať.

**Stupne pečenia**




Stupeň pečenia	Teplota	vhodné na
1	veľmi nízky	napr. príprava a redukovanie omáčok, dusenie zeleniny bez prídavku vody a s prídavkom tuku, pečenie potravín na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne
2	nízky	napr. omelety, pečenie potravín na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne
3	stredný - nízky	napr. pečenie rýb, hrubých pečených kusov ako fašírok a párkov
4	stredný - vysoký	napr. pečenie steakov stredne alebo riadne prepečených, obaľovaných a zmrazených výrobkov, tenkých pečených potravín ako rezňov, krájaného mäsa a zeleniny
5	vysoká	na pečenie steakov typu rare (krvavé), zemiakových placiek a opekaných zemiakov

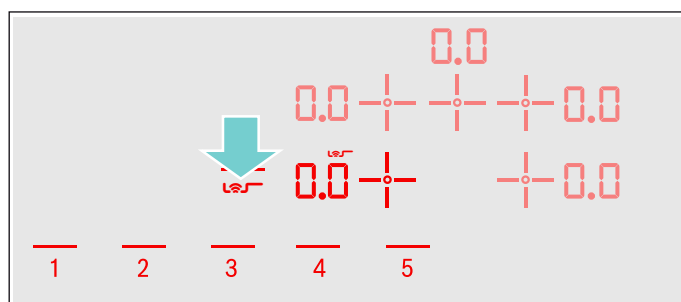
**Nastavenie pečenia so senzormi**

Vyberte z tabuľky vhodný stupeň pečenia. Panvicu postavte na varnú zónu.

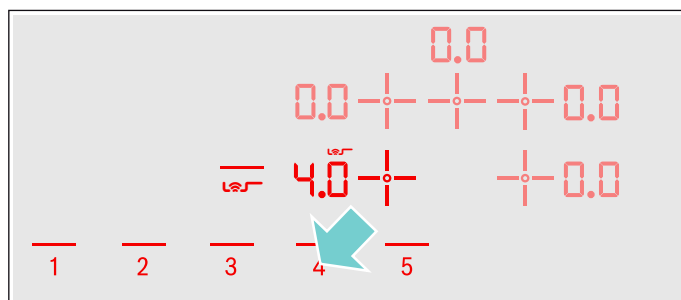
Varný panel musí byť zapnutý.



Vyberte varnú zónu.

1. Dotknite sa symbolu . Na indikátore varných zón svieti  a zobrazí sa symbol . V oblasti nastavení sa objavia stupne pečenia 1 – 5.




2. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň pečenia. Pečenie so senzormi je aktivované. Veľká dvojokruhová varná zóna sa automaticky zapne.



Symbol  bliká kým sa nedosiahne teplota pečenia. Potom zaznie signál. Svieti symbol .

3. Do panvice dajte tuk na pečenie a potom jedlo. Jedlo obracajte ako zvyčajne, aby sa nepripálilo.

**Vypnutie pečenia so senzormi**

Dotknite sa symbolu .

**Tabuľka pečenia**

Tabuľka ukazuje, aký stupeň pečenia je vhodný pre určité jedlá. Doba pečenia môže závisieť od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

Udávané stupne pečenia sú určené pre systémovú panvicu. Pri iných panvicach sa môžu stupne pečenia odlišovať.

Najskôr rozohrejte prázdnu panvicu. Až po zaznení signálu môžete do tuku na pečenie v panvici vkladať potraviny.

	Stupeň pečenia	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu
<b>Mäso</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	4	6 – 10 min.
Filé	4	6 – 10 min.
Kotleta*	3	10 – 17 min.
Cordon bleu*	3	15 – 20 min.
Steaky typu rare (hrúbka 3 cm)	5	6 – 8 min.
* Častejšie otáčanie		
** Vložte do studenej panvice		

	Stupeň pečenia	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu
Steaky typu medium alebo well done (hrúbka 3 cm)	4	8 – 12 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)*	3	10 – 20 min.
Párky, varené alebo surové*	3	8 – 20 min.
Hamburger (hrúbka 1,5 cm)	3	6 – 30 min.
Fašírky (hrúbka 2 cm)*	3	10 – 20 min.
Mäso krájané na rezance, gyros	4	7 – 12 min.
Mleté mäso	4	6 – 10 min.
Slanina	2	5 – 8 min.
<b>Ryba</b>		
Pečená ryba, napr. pstruh	3	10 – 20 min.
Rybíe filé, prírodné alebo obalované	3/4	10 – 20 min.
Langusty, krevety	4	4 – 8 min.
<b>Jedlá z vajec</b>		
Palacinky	4	pieť postupne
Omelety	2	3 – 6 min (na porciu)
Volské oko	2/4	2 – 6 min.
Pražnica	2	4 – 9 min.
Cisársky trhanec	3	10 – 15 min.
Chlieb vo vajci/francúzsky toast	3	4 – 8 min (na porciu)
<b>Zemiaky</b>		
Opekané zem. z var. zemiakov	5	6 – 12 min.
Opekané zemiaky zo surových zemiakov	3	15 – 25 min.
Zemiakové placky	5	2,5 – 3,5 min (na porciu)
Zemiakové placky z nastrúhaných zemiakov	2	40 – 45 min.
Glazované zemiaky	4	10 – 15 min.
<b>Zelenina</b>		
Cesnak/cibuľa, dusiť do sklovita	1/2	2 – 10 min.
Pražná cibuľka	3	5 – 10 min.
Cukety, baklažány	3	4 – 12 min.
Paprika, zelená špargľa	3	4 – 15 min.
Dusenie zeleniny s prídavkom tuku a bez prídania vody, napr. cuketa, zelená paprika	1	10 – 20 min.
Huby	4	10 – 15 min.
Glazovaná zelenina	4	6 – 10 min.
<b>Mrazené výrobky</b>		
Rezne	4	15 – 20 min.
Cordon bleu	3	10 – 30 min.
Prsia z hydiny*	2	10 – 30 min.
Kuracie nugety*	4	10 – 20 min.

\* Častejšie otáčanie

\*\* Vložte do studenej panvice

	Stupeň pečenia	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu
Gyros, kebab	4	10 – 15 min.
Rybíe filé, prírodné alebo obalované	3	10 – 20 min.
Rybíe prsty	4	8 – 12 min.
Zemiakové hranolčeky	4/5	4 – 6 min.
Jedlá alebo zelenina varené v panvici	4	8 – 15 min.
Jarné závitky	3	10 – 30 min.
Camembert/syr	3	10 – 15 min.
<b>Omáčky</b>		
Paradajková omáčka so zeleninou	1	25 – 35 min.
Bešamelová omáčka	1	10 – 20 min.
Syrová omáčka, napr. omáčka z gorgonzoly	1	10 – 20 min.
Redukovanie omáčok, napr. bolonská omáčka, paradajková omáčka	1	25 – 35 min.
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 – 25 min.
<b>Ostatné</b>		
Camembert/syr	3	7 – 10 min.
Sušené hotové jedlá s prídavkom vody, napr. opekané cestoviny*	2	4 – 6 min.
Krutóny	3	6 – 10 min.
Praženie mandlí/orechov/píniových orieškov**	2	3 – 7 min.

\* Častejšie otáčanie




\*\* Vložte do studenej panvice



## Detská poistka

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

### Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Varný panel zapnete hlavným vypínačom . Dotýkajte sa symbolu  4 sekundy. Indikátor  svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Varný panel zapnete hlavným vypínačom . Dotýkajte sa symbolu  4 sekundy. Blokovanie je vypnuté.

## 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 26*

## Časové funkcie

Spotrebič je vybavený 3 rôznymi časovými funkciami:




- Automatické vypnutie varnej zóny
- Kuchynský časovač
- Stopky

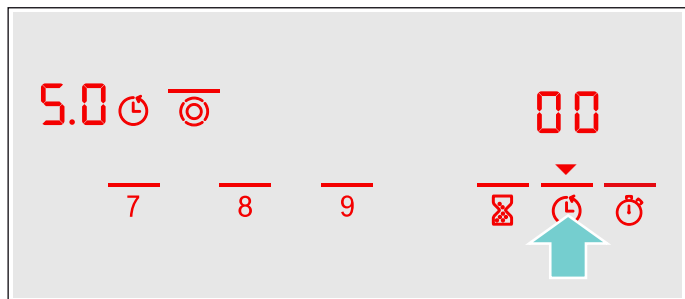
### Varná zóna sa má automaticky vypnúť

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

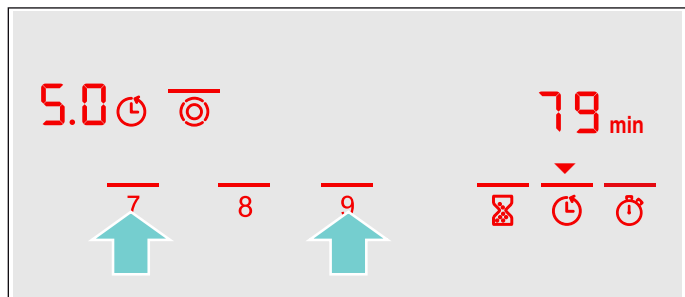
#### Nastavenie času trvania

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Výber varnej zóny
2. Dotknite sa symbolu . ▼ nad symbolom  a indikátor  želanej varnej zóny jasne svieti. Na indikátore časovača svieti **00**.



3. 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.


### Pečenie so senzormi

Ak začnete variť pomocou pečenia so senzormi, zapne sa nastavený čas trvania až vtedy, keď sa dosiahne teplota pre zvolenú oblasť.

### Po uplynutí času

Po uplynutí času trvania sa varná zóna vypne. Začujete signál a na indikátore časovača bliká **00** 10 sekúnd. ▼ nad symbolom  a indikátor  bliká. Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál stíchne.

### Úprava alebo vymazanie času trvania

Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu . V oblasti nastavení zmeňte čas trvania alebo ho nastavte na **00**.

#### Upozornenia


- Čas trvania môžete nastaviť až na 99 minút.
- Počas priebehu poslednej minúty času trvania sa indikátor časovača zmení z minút na sekundy.

### 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 26*



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

Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu . V oblasti nastavení zmeňte čas trvania alebo ho nastavte na **00**.


### Kuchynský budík

Pomocou kuchynského budíka môžete nastaviť čas do 99 minút. Je nezávislý od všetkých ostatných nastavení. Na aktiváciu musí byť zapnutý varný panel.


#### Nastavenie kuchynského budíka

1. Dotknite sa symbolu . ▼ nad symbolom  jasne svieti. Na indikátore časovača svieti **00**.
2. Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

#### Po uplynutí času

Po uplynutí času začujete signál a na indikátore časovača bude blikáť **00** 10 sekúnd. ▼ nad symbolom  bliká. Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál stíchne.



#### Úprava času



Pomocou symbolu  vyberte kuchynský budík a nastavte ho nanovo.

## Funkcia stopiek

Funkcia stopiek ukazuje čas, ktorý uplynul od aktivácie funkcie.



Funkcia stopiek funguje iba vtedy, keď je varný panel zapnutý. Keď sa varný panel vypne, spolu s ním sa vypne aj funkcia stopiek.

Funkcia stopiek sa zapína dotykem symbolu . Na indikátore časovača sa zobrazí  a spustí sa meranie času. Počas prvej minúty sa zobrazujú sekundy, potom minúty.

Dotykem symbolu  sa funkcia stopiek pozastaví. Po opätovnom dotyku symbolu  sa funkcia stopiek vypne. Indikátor časovača zhasne.

## 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 bliká 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).

## Funkcia udržiavania tepla



Funkcia udržiavania teploty je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na udržiavanie teploty jedál alebo riadu

### Zapnutie funkcie udržiavania tepla

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Na indikátore stupňa varenia svieti .

Funkcia udržiavania tepla je teraz zapnutá.




### Vypnutie funkcie udržiavania tepla

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Na indikátore stupňa varenia svieti .

Funkcia udržiavania tepla je vypnutá.

## Blokovanie pred utieraním

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. Indikátor  nad symbolom  svieti. Ovládací panel sa na cca 30 sekúnd zablokuje. 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 zobraziť celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panela.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowatt hodinách, napr. 1,87kWh.








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



Indikátor nie je aktivovaný. Pokyny na aktivovanie indikátora nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 26*

## Základné nastavenia

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

Indikátor	Funkcia
	<b>Automatická detská poistka</b>
	Vypnuté.*
	Zapnuté.
	Manuálna a automatická detská poistka sú vypnuté.
	<b>Zvukový signál</b>
	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva).
	Zapnutý je len signál chybnéj obsluhy.

\*Základné nastavenie

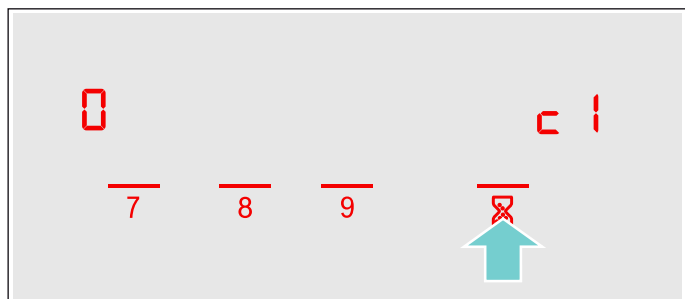
Indikátor	Funkcia
2	Zapnutý je len potvrdzujúci signál.
3	Potvrdzujúci signál a signál chybovej obsluhy sú zapnuté.*
c3	<b>Indikátor spotreby energie (Podrobnosti o sieťovom napätí si vyžadajte od svojho dodávateľa elektrickej energie)</b>
0	Indikátor spotreby vypnutý.*
1	Indikátor spotreby pri sieťovom 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.
c5	<b>Automatický časovač</b>
00	Vypnuté.*
0 1:99	Čas trvania, po ktorom sa vypnú varné zóny.
c6	<b>Trvanie signálu uplynutia doby časovača</b>
1	10 sekúnd*
2	30 sekúnd
3	1 minúta
c7	<b>Pripojenie výhrevných telies</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.
2	Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
c0	<b>Obnovenie základných nastavení</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

\*Základné nastavenie

## Zmena základných nastavení

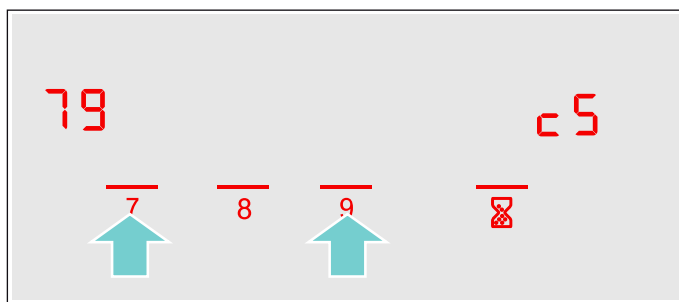
Varný panel musí byť vypnutý.

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



Objaví sa c 1 a na indikátore varných zón svieti 0.

3. Symbolu ⌚ sa dotýkajte dovtedy, kým sa objaví požadovaný indikátor.
4. Na oblasti nastavení nastavte požadovanú hodnotu.



5. Symbolu ⌚ sa dotýkajte 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 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 škvrn,
- 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.
<b>F2</b>	Na viacerých varných zónach sa po dlhší čas varilo s veľmi vysokým výkonom. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypala.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol <b>F2</b> , elektronika dostatočne vychladla. Môžete pokračovať vo varení.
<b>F4</b>	Aj napriek vypnutiu prostredníctvom <b>F2</b> sa elektronika ďalej zohrieva. Preto sa vyplí všetky varné zóny.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol <b>F4</b> , môžete pokračovať vo varení.
Striedavo blikajú <b>F5</b> 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.
<b>F5</b> a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je položený horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypala.	Odstráňte hrniec. Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne <b>F5</b> , môžete pokračovať vo varení.
<b>F8</b>	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vypala sa.	Varnú zónu môžete ihneď znova zapnúť.
<b>dE</b> 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 spolplatnená.

#### 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

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
<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 šošovicového eintopfu</b>					
Riad: hrniec					
<b>Šošovicový eintopf podľa DIN 44550</b>					
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
<b>Šošovicový eintopf z konzervy</b>					
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
<b>Varenie bešamelovej omáčky</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	g <sup>2</sup>	cca 5:20	Nie	1 1.3	Nie
				<sup>1</sup> Rozpusťte 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.	

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
<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
				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.	
<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
<b>Varenie ryže</b>					
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
<b>Pečenie steakov z bravčovej panenky</b>					
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
<b>Pečenie palacínok</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 varenia 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)**



9001022355  
970627