



BOSCH

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



Hob

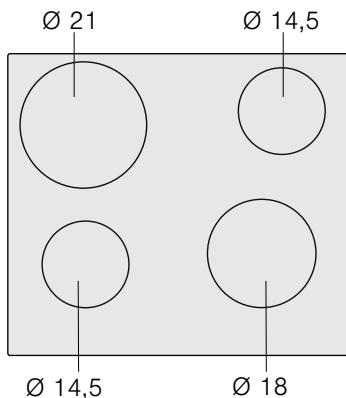
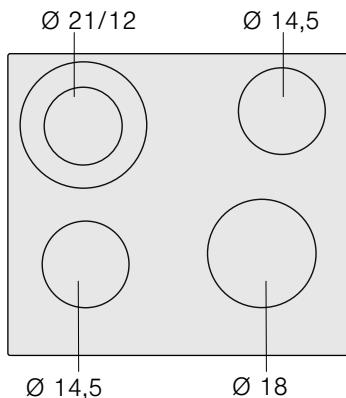
PKE6..CA.., PKF6..CA1.

**[cs]
[sk]**

Návod k použití
Návod na používanie

Varná deska
Varný panel

**2
8**

PKE6..CA..**PKF6..CA1.**

Obsah

	Použití dle určení	3
--	---------------------------	---

	Důležité bezpečnostní pokyny	3
--	-------------------------------------	---

	Příčiny poškození	4
--	--------------------------	---

	Přehled	4
--	---------	---

	Ochrana životního prostředí	4
--	------------------------------------	---

	Tipy, jak ušetřit energii	4
--	---------------------------	---

	Ekologická likvidace	4
--	----------------------	---

	Seznámení se se spotřebičem	5
--	------------------------------------	---

	Ovládací panel	5
--	----------------	---

	Varné zóny	5
--	------------	---

	Ukazatel varných zón a zbytkového tepla	5
--	---	---

	Obsluha spotřebiče	6
--	---------------------------	---

	Zapnutí a vypnutí varné desky	6
--	-------------------------------	---

	Nastavení varné zóny	6
--	----------------------	---

	Tabulka pro vaření	6
--	--------------------	---

	Čištění	7
--	----------------	---

	Sklokeramika	7
--	--------------	---

	Rám varné desky	7
--	-----------------	---

	Zákaznický servis	7
--	--------------------------	---

	Číslo výrobku a výrobní číslo	7
--	-------------------------------	---

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 uschovějte 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 není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými 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.
- 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 skřínce. 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 skřínce. 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 skříni. Zavolejte zákaznický servis.

- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. 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 pární 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 jí 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 pární 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 cukruí	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 zlikvidujete.



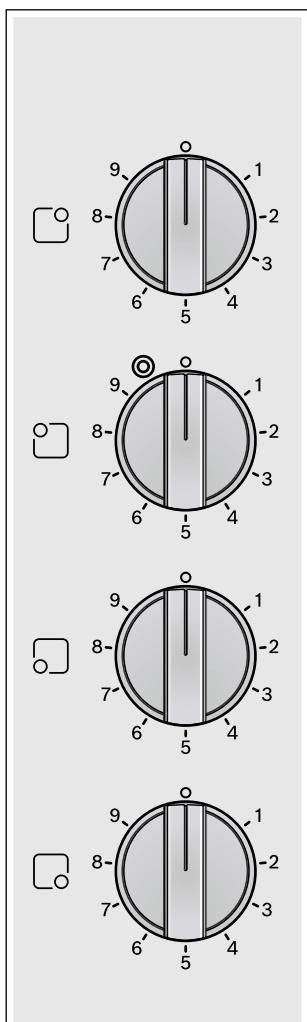
Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

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



Spínače varných zón

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

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	
<input checked="" type="radio"/> Dvouokruhová varná zóna	Připojení: Vypínač varné zóny otočte doprava až po  . Nastavte stupeň vaření. Odpojení: Vypínač varné zóny otočte na 0 a nově nastavte. Vypínač varné zóny nikdy nepřetáčejte přes symbol  <h3>Upozornění</h3>

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

Ukazatel varných zón a zbytkového tepla

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

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

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

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 spínači varných zón.

Nastavení varné zóny

Pomocí spínačů varné zóny nastavte topný výkon varných zón.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Symbol v poli ukazatele zobrazuje, pro kterou varnou zónu ukazatel platí: např. ☐ pro pravou zadní varnou zónu.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce naleznete několik příkladů.

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

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

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

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

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Máslo, želatina	1	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový eintopf)	1	-
Mléko**	1-2	-
Dovařování, vaření při minimální teplotě		
Knedlíky	3-4*	20-30 min.
Ryby	3*	10-15 min.
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	3	15-30 min.
Brambory vařené ve slupce	3-4	25-30 min.

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Vařené loupané brambory	3-4	15-25 min.
Těstoviny, nudle	5*	6-10 min.
Eintopf, polévky	3-4	15-60 min.
Zelenina a zelenina zmrazená	3-4	10-20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	3-4	-
Dušení		
Rolády	3-4	50-60 min.
Dušená pečeně	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečení**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min.
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min.
Ryby a rybí filé přírodní nebo obalované	4-5	8-20 min.
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min.
Minutky, zmrazené	6-7	6-10 min.
Palačinky	5-6	postupně

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky



Čištění

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

Sklokeramika

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

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

- 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. Řídte 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.



Zákaznický servis

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

Číslo výroku 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 přiloženém 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 techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Obsah

	Používanie podľa príkazov	9
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	9
	Príčiny poškodenia	10
	Prehľad	10
	Ochrana životného prostredia	10
	Tipy na úsporu energie	10
	Ekologicky zlikvidujte odpad	10
	Oboznámenie sa so spotrebičom	11
	Ovládací panel	11
	Varné zóny	11
	Ukazovateľ varnej zóny a zvyškového tepla	11
	Obsluha spotrebiča	12
	Zapnutie a vypnutie varného panelu	12
	Nastavenie varnej zóny	12
	Tabuľka prípravy jedál	12
	Čistenie	13
	Sklokeramika	13
	Rám varného panela	13
	Zákaznícky servis	13
	Číslo E a číslo FD	13

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

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými 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 obsluhe 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 vzdialnosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznetiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel ničím nezakrývajte. Môže dôjsť k nehodám, napr. prehriatiu, vznetieniu, 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 skriní. 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 nezapínať. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skriní. Zavolajte zákaznícky servis.

- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite pojistku v pojistkovej 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 dná hrncov vždy suché.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládaci panel, oblasť ukazovateľov a rámov. 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
Flaky	Vytečené potraviny	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
Škrabance	Sol', cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dná 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 hrnca bez toho, že by ste ju museli nadvihnuť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebú 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 plynovať 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.

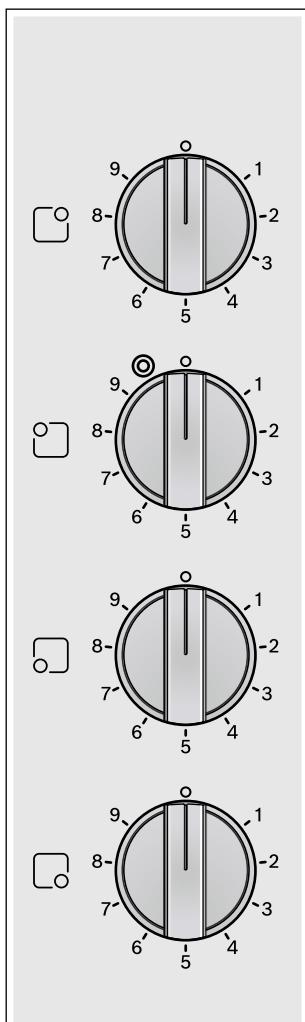


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

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



Spínače varných zón

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

Varné zóny

Varná zóna	Rozšírenie a zrušenie rozšírenia
<input type="radio"/> Jedhookruhová varná zóna	
<input checked="" type="radio"/> Dvojokruhová varná zóna	Zapnutie: Otočte vypínač varnej zóny doprava až po symbol  . Nastavenie stupňa varenia Vypnutie: Otočte vypínač varnej zóny na 0 a vykonajte nové nastavenie. Nikdy nepretáčajte vypínač varnej zóny cez symbol  na 0.

Upozornenia

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

Ukazovateľ varnej zóny a zvyškového tepla

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

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

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

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 panelu

Varný panel zapnete a vypnite pomocou vypínačov varných zón.

Nastavenie varnej zóny

Vypínačom varných zón nastavte vyhrievací výkon varných zón.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Symbol v indikačnom poli ukazuje, pre ktorú varnú zónu indikátor platí: napr. ☐ pre pravú zadnú varnú zónu.

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 vytieká veľa tekutiny, je odporúčame opekať vo viacerých menších porciach.

Tipy na energeticky šetrné varenie nájdete v kapitole Ochrana životného prostredia.—> Strana 10

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
--	-------------------------	-----------------------------------

Rozpušťanie

Maslo, želatína	1	-
-----------------	---	---

Zohrievanie a udržiavanie tepla

Hustá polievka (napr. šošovicová)	1	-
-----------------------------------	---	---

Mlieko**	1-2	-
----------	-----	---

Pošírovanie, pomalé varenie tesne pod bodom varu

Knedle, knedličky	3-4*	20-30 min.
-------------------	------	------------

Ryby	3*	10-15 min.
------	----	------------

Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
---------------------------------------	---	----------

Varenie, parenie, dusenie

Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	3	15-30 min.
--------------------------------------	---	------------

Zemiaky varené v šupke	3-4	25-30 min.
------------------------	-----	------------

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Varené zemiaky	3-4	15-25 min.
Cestoviny, rezance	5*	6-10 min.
Husté aj normálne polievky	3-4	15-60 min.
Zelenina a zmrazená zelenina	3-4	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
Dusenie		
Rolády	3-4	50-60 min.
Dusené mäso	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečenie**		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované	6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, prírodné alebo obaľované	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Zmrazené pokrmy na prípravu v panvici	6-7	6-10 min.
Palacinky	5-6	postupne

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky



Čistenie

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

Sklokeramika

Varný panel vyčistite po každom varení. Zabránite 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 odstráňte najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riadte sa pokynmi výrobcu.

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

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Rám varného panela

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

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



Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii nás zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštěvám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

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

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahlajte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná výskolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.







Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001154525

971130