

SIEMENS



SIEMENS

Varná deska

Varný panel

ET6..LMP1.

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

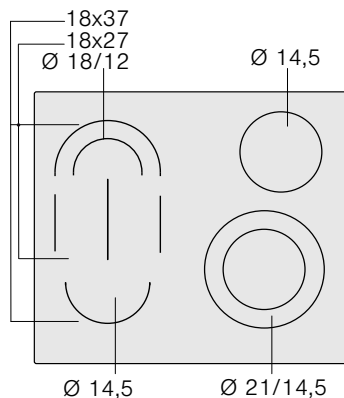


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

ET6..LMP1.



Obsah

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

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: **www.siemens-home.bsh-group.com** a v online obchodě: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Pro informace o spotřebiči a dotazy ohledně používání a obsluhu poradí naše **Infolinka Siemens** na **Tel.: 089 21 751 751*** (dostupná Po-Pá: 8.00-18.00) nebo na **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Platí pouze pro Německo.

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.

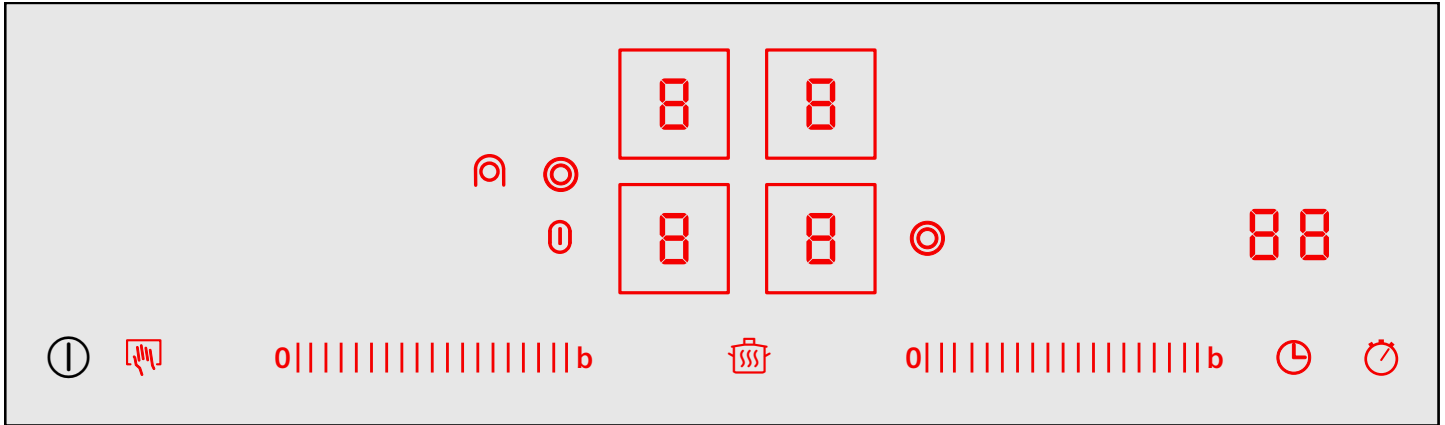


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

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

1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce powerboost
L	Funkce udržování teploty
88	Timer

Ovládací plošky

I	Hlavní vypínač
b	Funkce powerboost
B	Volba varné zóny
	Dětská pojistka Blokování při utírání
0-9	Oblast nastavování
⦿	Připojení dvouokruhové varné zóny
⦿	Připojení malé pečicí zóny
⦿	Připojení velké pečicí zóny
SSS	Funkce udržování teploty
🕒	Timer
⏹	Funkce stopek

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.
- Nastavení aktuálně zvolených varných zón svítí jasně.

- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost ovlivňuje jejich funkci.
- Hrnce neumísťujte v blízkosti ukazatelů a čidel. Může dojít k přehřátí elektroniky.

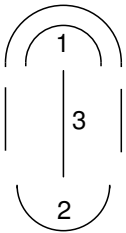
Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
⦿ Jednookruhová varná zóna	
⦿ Dvouokruhová varná zóna	Dotkněte se symbolu ⦿
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.
 - 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.

Kombinovaná varná zóna



- 1 = dvouokruhá varná zóna
- 2 = jednookruhá varná zóna
- 3 = můstkové topné těleso

Jednookruhové a dvouokruhové varné zóny mohou být bez můstkového topného tělesa provozovány nezávisle na sobě nebo jak je uvedeno v tabulce v kombinaci s můstkovým topným tělesem.

Kombinace	Připojení	vhodná pro
Malá pečicí zóna: Kombinace 1+3	Pomocí symbolu připojte můstkové topné těleso. Jasně svítí symbol .	Malý pekáč Malý teppanyaki.
Velká pečicí zóna: Kombinace 1 + 3 + 2	Dotkněte se symbolu . Jasně svítí symbol .	Velký pekáč Velký teppanyaki Velká grilovací deska

Malá pečicí zóna (1+3) a jednookruhová varná zóna (2) mohou být provozovány také nezávisle na sobě s různými stupni vaření. Vzniknou tak např. u velkého pekáče, teppanyaki nebo grilovací desce různé teplotní oblasti: Pomocí malé pečicí zóny pak můžete pokrm předpéct a pomocí jednookruhové varné zóny současně udržovat teplý.

Upozornění: Vhodné nádoby obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Ukazatel zbytkového tepla

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

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

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí

Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem. Svítí ukazatelé ovládacích plošek a stupňů vaření . Varná deska je připravena k provozu.

Obě přední varné zóny jsou zvoleny automaticky. Ukazatelé stupňů vaření jasně svítí.

Vypnutí

Dotýkejte se symbolu , dokud nezhasne kontrolka 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 učitou 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

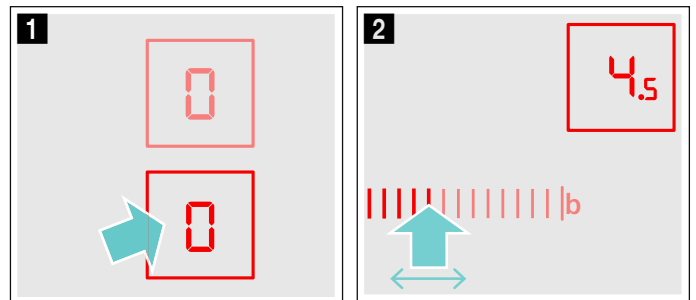
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

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 ukazatele stupňů vaření . Na ukazateli stupňů vaření svítí jasně .
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 použijte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

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

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

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1-1.5	-
Máslo, med, želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.5-2.5	-
Ohřívání párků ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	2.5-3.5	10-20 min.
Guláš, zmrazený	2.5-3.5	20-30 min.
Dovařování, vaření při minimální teplotě		
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.
Vaření, vaření v páře, dušení		
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 loupané 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	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min.
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		
*** Několikrát obrátit		

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
Dušená pečeně	4-5	60-100 min.
Guláš	2.5-3.5	50-60 min.
Pečení s malým množstvím oleje**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min.
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6-7	8-12 min.
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgery, frikadely (silné 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min.
Drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Drůbeží prsa, zmrazená***	5-6	10-30 min.
Ryby a rybí filé, přírodní	5-6	8-20 min.
Ryby a rybí filé, obalované	6-7	8-20 min.
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min.
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min.
Rychlé opečení zeleniny, čerstvých hub	7-8	10-20 min.
Zelenina, maso na nudličky, asijského typu	7.5-8.5	15-20 min.
Minutky, zmrazené	6-7	6-10 min.
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3.5-4.5	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min.
Fritování (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		
*** Několikrát obrátit		

Funkce PowerBoost

Pomocí funkce powerboost můžete větší množství vody zahřát ještě rychleji než pomocí stupně vaření 9.

Funkce powerboost je k dispozici jen u varných zón, které jsou označeny symbolem **boost**.

U dvouokruhových varných zón musí být při provozu s funkcí powerboost připojen druhý topný okruh.

Zapnutí funkce powerboost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **b**. Svítí ukazatel **b**. Funkce powerboost je zapnutá.

Vypnutí funkce powerboost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte libovolný stupeň dalšího vaření. Ukazatel **b** zhasne. Funkce powerboost je vypnutá.

Upozornění




- Pokud funkci powerboost nevypnete, pak se tato po určité době vypne automaticky. Varná zóna se přepne zpět na stupeň vaření 9.
- Nezapomeňte, že pomocí funkce powerboost se olej a tuk rychle zahřívá. Nikdy nenechávejte vaření bez dozoru. Přehřátý olej a tuk se rychle vznítí, viz kapitola Důležité bezpečnostní pokyny. → *Strana 3*



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 zapněte pomocí hlavního vypínače . Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Ukazatel  svítí 10 sekund. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: varnou desku zapněte pomocí hlavního vypínače . Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Zablokování je zrušeno.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

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

Časové funkce

K dispozici jsou 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.

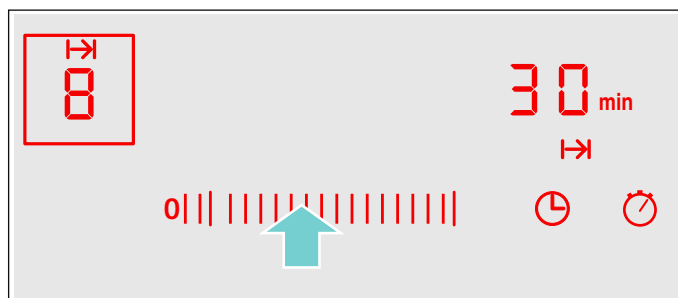
Nastavení doby trvání

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se 2 krát symbolu  a poté zvolte varnou zónu. Svítí ukazatel . Na ukazateli timeru svítí **00 min**.



2. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného přednastavení. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3, až 9 minut. Během následujících 10 sekund přejíždějte přes oblast nastavování tak dlouho, až je dosaženo požadované doby trvání.



Doba trvání se začne odměřovat. Pokud jste nastavili dobu trvání u několika varných zón, zobrazuje se vždy nejkratší doba trvání.

Automatické nastavení

Pokud se přednastavení 1 až 5 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, vrátí se doba trvání automaticky na jednu minutu.

Pokud se přednastavení 6 až 9 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, zvýší se doba trvání automaticky na 99 minut.

Po uplynutí doby

Po uplynutí této doby se varná zóna automaticky vypne. Uslyšíte signál a na ukazateli bliká na 10 sekund . Bliká ukazatel $I \rightarrow I$. Dotkněte se libovolného symbolu. Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.

Oprava nebo vymazání doby trvání

Dotkněte se 2 krát symbolu a poté zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na .

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 10*

Upozornění: Doba trvání jedné varné zóny můžete měnit nebo vypnout automatický timer varné zóny: Dotkněte se 2 krát symbolu a poté zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na .

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 , svítí ukazatel . Na ukazateli timeru svítí min.
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 bliká po dobu 10 sekund . Bliká ukazatel . 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 pracuje jen tehdy, je-li zapnuta 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 a spustí se měření času.

V průběhu první minuty se zobrazují sekundy, poté minuty.

Funkce stopek se vypne opětovným dotykem symbolu . Ukazatel timeru zhasne.

Upozornění: Pokud se dodatečně k funkci stopek připojí další časová funkce, nastavení se na 10 sekund zobrazí v ukazateli timeru. Poté se opět zobrazí funkce stopek.

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 roztápnění čokolády nebo másla a pro udržování teplých pokrmů a nádobí

Zapnutí funkce udržování teploty

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

Funkce udržování teploty je zapnutá.



Vypnutí funkce udržování teploty

1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. 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 signál. Symbol  svítí světle. Ovládací panel je na 30 sekund zablokován. Ovládací panel můžete utřít, aniž by se změnila nastavení.

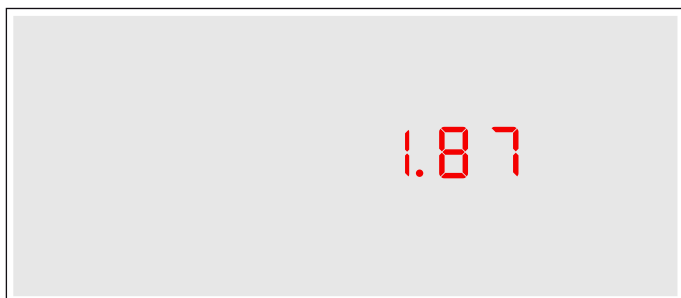
Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoliv vypnout.

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 10*


Základní nastavení

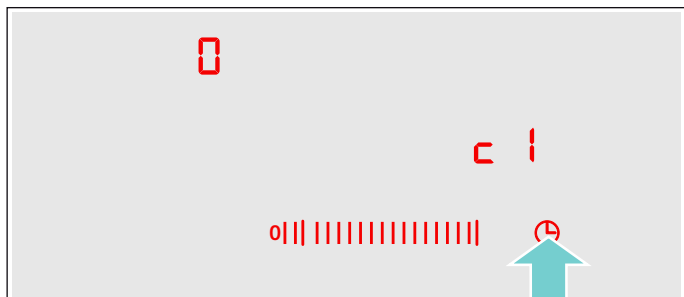
Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit podle svých vlastních zvyklostí.


Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
2	Manuální a automatická dětská pojistka vypnutá.
c 2	Akustický signál
0	Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).
1	Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní.
2	Je zapnutý jen potvrzující signál.
3	Jsou zapnuté potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie (Informujte se o napětí sítě u svého dodavatele el. energie)
0	Ukazatel spotřeby vypnutý.*
1	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 230V.
2	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 400V.
3	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 220V.
4	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 240V.
c 5	Automatický timer
00	Vypnuté.*
0 1-99	Doba trvání, po které se varné zóny vypnou.
c 6	Doba trvání signálu konce timeru
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
c 7	Připojení topných těles
0	Vypnuto.
1	Zapnuté.
2	Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
c 0	Resetování na základní nastavení
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
*Základní nastavení	


Změna základních nastavení

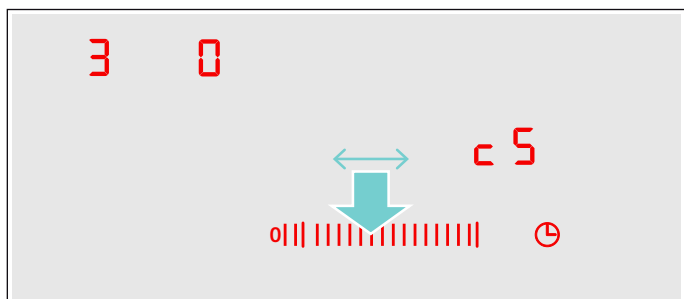
Varná deska musí být vypnutá.


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



Zobrazí se  a v ukazateli varné zóny svítí .

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 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:

- 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.
F2	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 F2 zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
F4	I přes vypnutí v důsledku F2 se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F4 zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká F5 a stupeň vaření. Zní signální tón	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnek odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a signální tón	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnek odstraňte. Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F5 zhasne, můžete vařit dál.
F8	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.
dE Varné zóny se nezahřívají	Je zapnutý režim demo	Vypnutí režimu demo: Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte domovní pojistku nebo jističv pojistkové skříni). 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 pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

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 HZ 390042) s následujícími rozměry:

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

Zkušební pokrmy	Předeřtít / uvedení do varu			Další vaření	
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Rozpuštění čokolády					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g) na varné zóně Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty					
Nádobí: hrnec					
Čočkový eintopf podle DIN 44550					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 450 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z konzervy					
Např. čočková terina s párkem, Erasco:					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 500 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Množství: 1000 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:30 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelové omáčky při minimální teplotě					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 40 g másla 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5%) a špetka solí, varná zóna Ø 14,5 cm	g ²	cca 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
				¹ Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jížku	
				² Do jížky přidejte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu	
				³ Poté, co bešamelová omáčka začne vařit, povařte ji za stálého míchání další 2 minuty na stupě 1	




Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Vaření mléčné rýže - další vaření s pokličkou					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18cm nebo Ø 17 cm	9	cca 7:20 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 8:00 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Vaření rýže					
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
Pečení steaků z vepřové panenky					
Nádobí: pánev					
Počáteční teplota steaků z panenky: 7° C					
Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm) 15 g slunečnicového oleje, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	7	Ne
Pečení palačinek					
Nádobí: pánev					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	6 nebo 6. podle míry opečení	Ne
Fritování zmrazených hranolků					
Nádobí: hrnec					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180°C	Ne	9	Ne

Pokud se testy provádějí s varnou zónou Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1500 W, prodlužuje se doba uvedení do varu o cca 20% a stupeň dalšího vaření se zvýší o jeden stupeň.

Obsah

	Používanie podľa príkazov	17
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	17
	Príčiny poškodenia	18
	Prehľad	18
	Ochrana životného prostredia	18
	Tipy na úsporu energie	18
	Ekologicky zlikvidujte odpad	18
	Oboznámenie sa so spotrebičom	19
	Ovládací panel	19
	Varné zóny	19
	Ukazovateľ zvyškového tepla	20
	Obsluha spotrebiča	20
	Zapnutie a vypnutie varného panela	20
	Nastavenie varnej zóny	20
	Tabuľka prípravy jedál	21
	Funkcia PowerBoost	22
	Zapnutie funkcie Powerboost	22
	Vypnutie funkcie Powerboost	22
	Detská poistka	22
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky	22
	Automatická detská poistka	22
	Časové funkcie	22
	Varná zóna sa má automaticky vypnúť	22
	Automatický časovač	23
	Kuchynský budík	23
	Funkcia stopiek	23
	Automatické vypnutie	23
	Funkcia udržiavania tepla	24
	Zapnutie funkcie udržiavania tepla	24
	Vypnutie funkcie udržiavania tepla	24
	Ochrana pri utieraní	24
	Indikátor spotreby energie	24
	Základné nastavenia	24
	Zmena základných nastavení	25
	Čistenie	25
	Sklokeramika	25
	Rám varného panela	25

	Poruchy, čo robiť?	26
	Chybové hlásenie na displeji	26
	Zákaznícky servis	27
	Číslo E a číslo FD	27
	Skúšobné pokrmy	28

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Informácie o spotrebiči a odpovede na otázky týkajúce sa obsluhy získate na našej **Siemens infolinke** na **tel. čísle: 089 21 751 751*** (dostupná Po-Pia: 8.00 do 18.00 hod) alebo na **Siemens-info-line@bshg.com**
*) Platné len pre Nemecko.

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 opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.

- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- 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 dná 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
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	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dná hrncov alebo panvíc môžu poškrabať 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 nadvíhňte.
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 nahliadnúť do hrnce bez toho, že by ste ju museli nadvíhnuť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná 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.

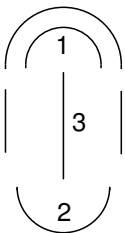
Ekologicky zlikvidujte odpad

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.

Kombinovaná varná zóna



- 1 = dvojokruhov varn zóna
- 2 = jednookruhov varn zóna
- 3 = premostovacie vhrevn telesá

Jednookruhov a dvojokruhov varn zóna sa môžu prevádzkovať bez premostovacch výhrevných telies nezávisle od seba alebo sa môžu kombinovať tak, ako je popísan v tabulke, spolu s premostovacmi vhrevnmi telesami.

Kombinácia	Rozwienie	vhodn na
Mal zóna pečenia: Kombinácia 1+3	Pomocou symbolu nastavte rozwienie o premostovacie ohrevn teleso. Symbol jasno svieti.	Mal pekáč Mal japonsk teppanyaki.
Vek zóna pečenia: Kombinácia 1 + 3 + 2	Dotknite sa symbolu . Symbol jasno svieti.	Vek pekáč Vek japonsk teppanyaki Vek grilovacia platna

Mal zóna pečenia (1 + 3) a jednookruhov varn zóna (2) sa môžu prevádzkovať aj nezávisle od seba a pomocou různých varných stupňov. Tak vznikajú napr. pri veľkom peki, japonskom teppanyaki alebo grilovacej platni rôzne teplotn oblasti: Pomocou malej zóny pečenia mžete potom jedlo opeka, zatiaľ čo na jednookruhovej varnej zóne budete zároveň jedlo zohrievať.

Upozornenie: Vhodn kuchynsk náradie získate prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varn panel m pre kad varn zónu dvojstupov ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak je na ukazovateli zobrazen **H**, varn zóna je ešte horúca. Mžete napr. udrzava teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu. Ak ale varn zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**. Ukazovateľ zhasne, keď je varn zóna dostatočne vychladnut.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sú uveden pokyny na nastavenie varných zn. V tabulke nájdete varn stupne a časy prípravy pre rôzne jedlá.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varn panel zapnete alebo vypnete hlavnm vypínačom.

Zapnutie

Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Indikátor nad hlavnm vypínačom svieti. Indikátory ovládacích plôch a stupňov varenia svietia. Varn panel je teraz pripraven na prevádzku.

Obe predn varn zóny sú zvolen automaticky. Indikátory stupňa varenia jasne svietia.

Vypnutie

Dotykajte sa symbolu , až kým indikátor nad hlavnm vypínačom a dalie indikátory nezhasn. Všetky varn zóny sú teraz vypnut. Indikátor zvyškového tepla svieti dalej, kým nie sú varn zóny dostatočne vychladnut.

Upozornenia

- Varn panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú urit dobu vypnut všetky varn zóny (10 - 60 sekúnd).
- Nastavenia zostanú prv 4 sekndy po vypnut zachovan. Keď varn panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastaven nastavte poadovan stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

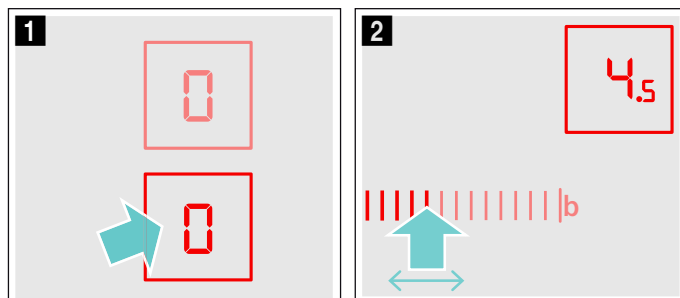
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Kady stupeň varenia má jeden medzistupeň. Objaví sa na indikátore napr. ako **4.5**.

Nastavenie stupňa varenia

Varn panel musí byť zapnut.

1. Na zvolenie varnej zóny sa dotknite indikátora stupňa varenia . Na indikátore stupňa varenia jasne svieti .
2. V oblasti nastaven nastavte poadovan stupeň varenia.



Varn zóna je zapnut.

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

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu. V oblasti nastavení nastavte 0. Po cca 10 sekundách sa objaví indikátor 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 18*

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 – 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 – 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Hustá polievka – eintopf (napr. šošovicový eintopf)	1 – 2	-
Mlieko**	1.5 – 2.5	-
Ohriatie párkov vo vode**	3 – 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	2.5 – 3.5	10 – 20 min.
Guláš, zmrazený	2.5 – 3.5	20 – 30 min.
Poširovanie, pomalé varenie tesne pod bodom varu		
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.
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 – 3	15 – 30 min.
Mliečna ryža	1.5 – 2.5	35 – 45 min.
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
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	-
Dusenie		
Rolády	4 – 5	50 – 60 min.
Dusené mäso	4 – 5	60 – 100 min.
Guláš	2.5 – 3.5	50 – 60 min.
Pečenie s malým množstvom oleja**		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 – 7	6 – 10 min.
Rezne, zmrazené	6 – 7	8 – 12 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6 – 7	8 – 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 – 8	8 – 12 min.
Hamburger, fašírky (hrúbka 3 cm)***	4.5-5.5	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.
Smaženie (150 – 200 g na jednu porciu postupne smažte v 1 – 2 l oleja**)		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 – 9	-
Krokety, zmrazené	7 – 8	-
Mäso, napr. časti kurčafa	6 – 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	5 – 6	-
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Zelenina, huby, obalované alebo v pivovom cestíčku, japonská tem-pura	5 - 6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		

Funkcia PowerBoost

Pomocou funkcie Powerboost môžete nechať zovrieť oveľa väčší objem vody ešte rýchlejšie ako pomocou stupňa varenia 9.

Funkcia Powerboost je k dispozícii iba v prípade varných zón, ktoré sú označené symbolom **boost**.

V prípade dvojokruhových varných zón sa pre prevádzku pomocou funkcie Powerboost musí zapnúť aj druhý výhrevný okruh.

Zapnutie funkcie Powerboost

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **b**. Indikátor **b** svieti. Funkcia Powerboost je teraz zapnutá.

Vypnutie funkcie Powerboost

1. Vyberte varnú zónu.
 2. Nastavte ľubovoľný stupeň ďalšieho varenia. Indikátor **b** zhasne.
- Funkcia Powerboost je vypnutá.

Upozornenia




- Ak funkciu Powerboost nevypnete, po určitom čase sa automaticky vypne. Varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia 9.
- Dbajte na to, že sa olej a tuk pri použití funkcie Powerboost rýchlo zohrievajú. Priebeh varenia nikdy nenechávajte bez dohľadu. Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznieti, pozri kapitola Dôležité bezpečnostné pokyny. → *Strana 17*



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. Zablokovanie sa vypne.

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 24*

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.

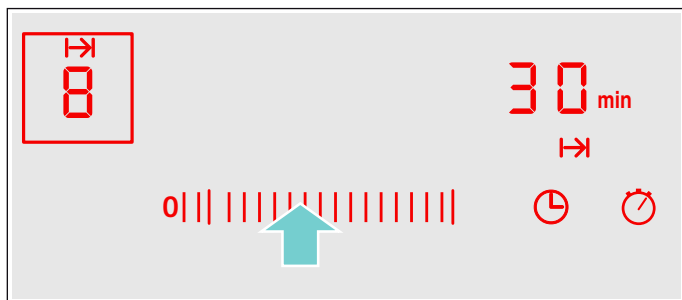
Nastavenie času trvania

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. 2-krát sa dotknite symbolu  a následne vyberte varnú zónu. Indikátor  svieti. Na indikátore časovača svieti  min.



2. V oblasti nastavení sa dotknite želaného prednastavenia. Možné prednastavenie je zľava doprava 1, 2, 3... až 9 minút. V rámci nasledujúcich 10 sekúnd prejdite prstom toľkokrát cez oblasť nastavení, kým dosiahnete požadovaný čas trvania.



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

Automatické nastavenie

Pokiaľ sa prednastavenia 1 až 5 v oblasti nastavovania budete dotýkať dlhšie, vráti sa čas trvania automaticky na jednu minútu.

Pokiaľ sa prednastavenia 6 až 9 v oblasti nastavovania budete dotýkať dlhšie, zvýši sa čas trvania automaticky na 99 minút.

Po uplynutí času

Po uplynutí času trvania sa varná zóna vypne. Zaznie zvukový signál a na indikátore 10 sekúnd bliká symbol **00**. Bliká indikátor **I→I**. Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál prestane znieť.

Úprava alebo vymazanie času trvania

2-krát sa dotknite symbolu **⌚** a následne vyberte varnú zónu. 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 24*

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

2-krát sa dotknite symbolu **⌚** a následne vyberte varnú zónu. 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 **⌚**, indikátor **⌚** svieti. Na indikátore časovača svieti **00 min**.
2. Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie zvukový signál a na 10 sekúnd bude blikáť indikátor **00**. Bliká indikátor **⌚**. Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál prestane znieť.

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 **00** a spustí sa meranie času. Počas prvej minúty sa zobrazujú sekundy, potom minúty.

Funkcia stopiek sa vypína opätovným dotykem symbolu **⌚**. Indikátor časovača zhasne.

Upozornenie: Ak sa k funkcii stopiek dodatočne zapne aj nejaká iná časová funkcia, zobrazí sa nastavenie na 10 sekúnd na indikátore časovača. Potom sa bude opäť zobrazovať funkcia stopiek.



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 **F B** a ukazovateľ zvyškového tepla **H/h**.



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

Funkcia udržiavania tepla je teraz zapnutá.



Vypnutie funkcie udržiavania tepla

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

Funkcia udržiavania tepla je vypnutá.

Ochrana pri utieraní

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

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

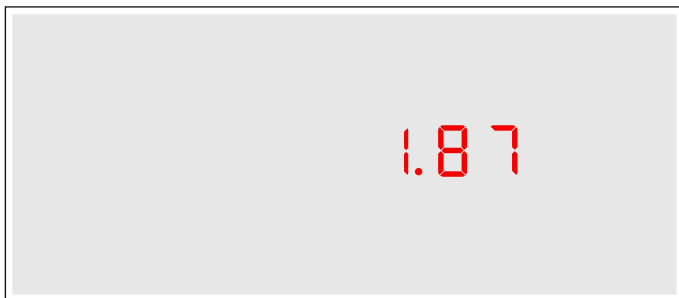
Upozornenie: Hlavný vypínač je z funkcie ochrany pri utieraní vyňatý. Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť.

Indikátor spotreby energie

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

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

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 24

Základné nastavenia

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

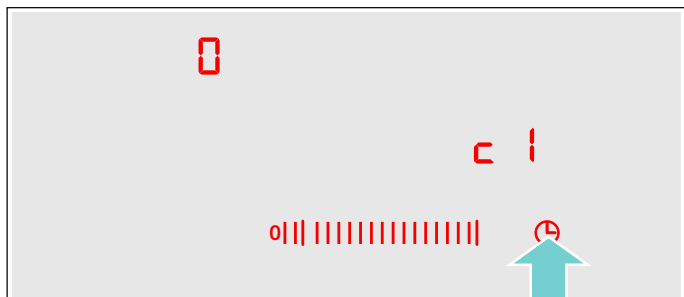
Indikátor	Funkcia
	Automatická detská poistka
	Vypnuté.*
	Zapnuté.
	Manuálna a automatická detská poistka sú vypnuté.
	Zvukový signál
	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva).
	Zapnutý je len signál chybnéj obsluhy.
	Zapnutý je len potvrdzujúci signál.
	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú zapnuté.*
	Indikátor spotreby energie (Podrobnosti o sieťovom napätí si vyžiadajte od svojho dodávateľa elektrickej energie)
	Indikátor spotreby vypnutý.*
	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 230 V.
	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 400 V.
	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 220 V.
	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 240 V.
	Automatický časovač
	Vypnuté.*
	Čas trvania, po ktorom sa vypnú varné zóny.
	Trvanie signálu uplynutia doby časovača
	10 sekúnd*
	30 sekúnd
	1 minúta
	Pripojenie výhrevných telies
	Vypnuté.
	Zapnuté.
	Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
	Obnovenie základných nastavení
	Vypnuté.*
	Zapnuté.

*Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

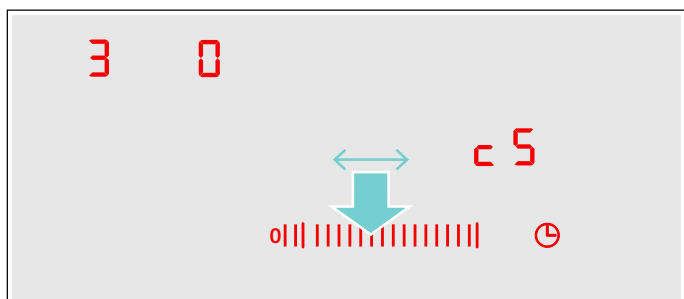
Varný panel musí byť vypnutý.

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



Objaví sa **E I** a na indikátore varných zón svieti .

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 škvŕn,
- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

Silné znečistenie odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riadte sa pokynmi výrobcu.

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

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Rám varného panela

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

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

Poruchy, čo robiť?

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

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

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

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

Chybové hlásenie na displeji

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

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

 **Zákaznícky servis**

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

Číslo E a číslo FD

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

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

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

Objednávka opravy a poradenstvo v prípade porúch

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Spolehňte sa na kompetencii výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka bola zostavená pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna súprava hrncov na indukčný ohrev HZ 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	Stupeň predvarenia	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie	
		Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Rozpúšťanie čokolády					
Riad: kastról s rúčkou					
Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker horká čokoláda, 150 g) na varnej zóne s Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu					
Riad: hrniec					
Šošovicový eintopf podľa DIN 44550					
Začiatková teplota 20 °C					
Množstvo 450 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Šošovicový eintopf z konzervy					
napr. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco:					
Začiatková teplota 20 °C					
Množstvo 500 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1000 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:30 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Varenie bešamelovej omáčky					
Riad: kastról s rúčkou					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 40 g masla 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	g ²	cca 5:20	Nie	1 ^{1,3}	Nie
				¹ Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zápražku popražte 3 minúty.	
				² Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.	
				³ Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju povariť ďalšie 2 minúty na stupni 1, pričom ju stále miešajte.	

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie s pokrievkou					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.	
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 7:20 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.	
Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie bez pokrievky					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 8:00 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie
Varenie ryže					
Riad: hrniec					
Teplota vody 20 °C					
Recept podľa DIN 44550:					
125 g dlhozrnnej ryže 300 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Áno	2	Áno
Recept podľa DIN 44550:					
250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 3:15	Áno	2.	Áno

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Pečenie steakov z bravčovej panenky					
Riad: panvica na pečenie					
Začiatočná teplota pre steaky z panenky: 7 °C					
Množstvo: 3 steaky z panenky (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka cca 1 cm) 15 g slnečnicového oleja pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	7	Nie
Pečenie palacínok					
Riad: panvica na pečenie					
Recept podľa DIN EN 60350-2					
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia	Nie
Fritovanie zmrazených hranolčekov					
Riad: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	Kým sa nedosiahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Lizenziert von Siemens

siemens-home.bsh-group.com



9001042255 (990901)