

SIEMENS



SIEMENS

Varná deska

Varný panel

ET6..HE17., ET6..BEA1.

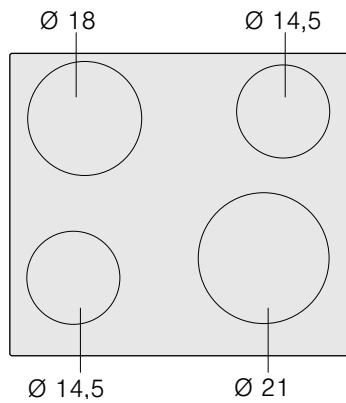
[cs] Návod k použití  
[sk] Návod na používanie



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

**ET6..HE17., ET6..BEA1.**

## Obsah

	<b>Použití dle určení</b> .....	<b>3</b>
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>3</b>
	<b>Příčiny poškození</b> .....	<b>4</b>
	Přehled .....	4
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>4</b>
	Tipy, jak ušetřit energii .....	4
	Ekologická likvidace .....	4
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	<b>5</b>
	Ovládací panel .....	5
	Ukazatel zbytkového tepla .....	5
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>5</b>
	Zapnutí a vypnutí varné desky .....	5
	Nastavení varné zóny .....	6
	Tabulka pro vaření .....	6
	<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>7</b>
	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....	7
	Automatická dětská pojistka .....	7
	<b>Automatické vypnutí</b> .....	<b>7</b>
	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>8</b>
	Změna základních nastavení .....	8
	<b>Čištění</b> .....	<b>8</b>
	Sklokeramika .....	8
	Rám varné desky .....	8
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>9</b>
	E-hlášení na ukazatelích .....	9
	Na ukazatelích varné zóny bliká — .....	9

	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>9</b>
	Číslo výrobku a výrobní číslo .....	9
	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>10</b>

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

## 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.

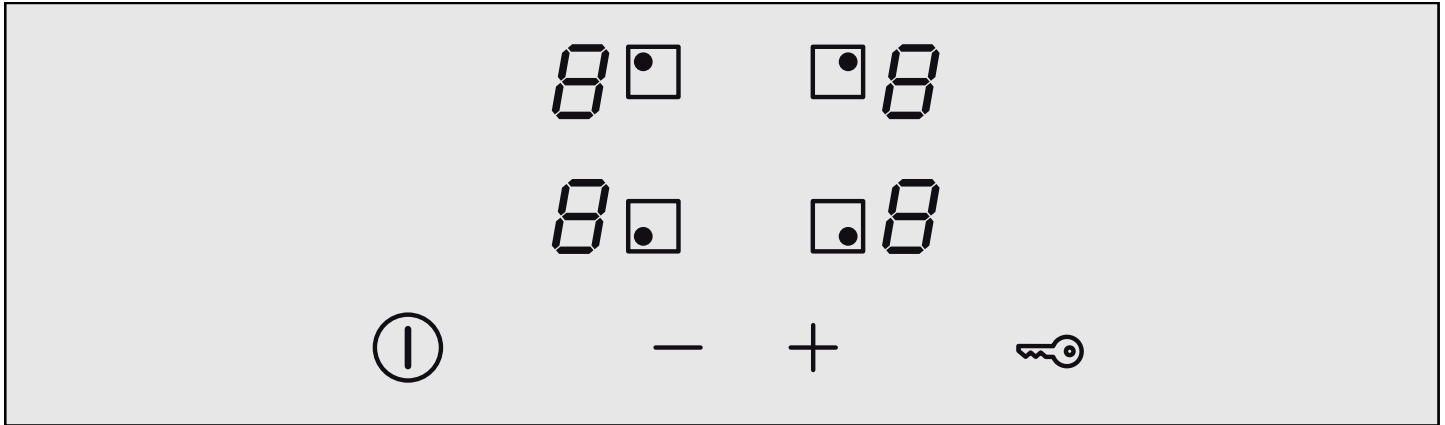


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

## Seznámení se se spotřebičem

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

### Ovládací panel



#### Ukazatele

<b>1-9</b>	Stupně vaření
<b>H/h</b>	Zbytkové teplo

#### Ovládací plochy

	Hlavní vypínač
	Dětská pojistka
	Volba varné zóny
<b>- +</b>	Nastavovací políčka

#### Upozornění

- Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.
- Neposunujte hrnce do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

#### 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 a ukazatelé . Varná deska je připravená k provozu.

#### 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.





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


## Dětská pojistka

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

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na dobu 10 sekund se rozsvítí kontrolka nad symbolem . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

### Automatická dětská pojistka

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

#### Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 8*

## 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).

## Základní nastavení


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

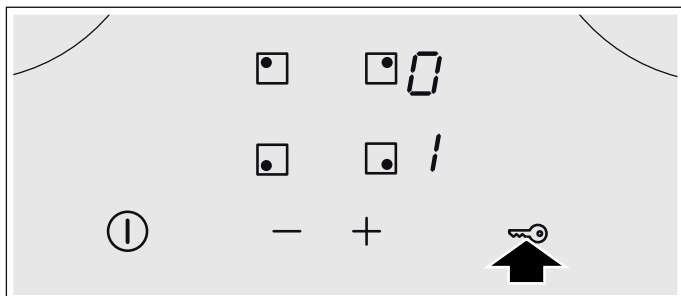
Ukazatel	Funkce
<b>c i</b>	<b>Automatická dětská pojistka</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
2	Manuální a automatická dětská pojistka je vypnutá.
<b>c 2</b>	<b>Akustický signál</b>
0	Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).
1	Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní.
2	Je zapnutý jen potvrzující signál.
3	Je zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
<b>c 9</b>	<b>Doba volby varné zóny</b>
0	Neomezená: vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli znovu volit.*
1	Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit do 10 sekund, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.
<b>c 0</b>	<b>Resetování na základní nastavení</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

\*Základní nastavení


### Změna základních nastavení

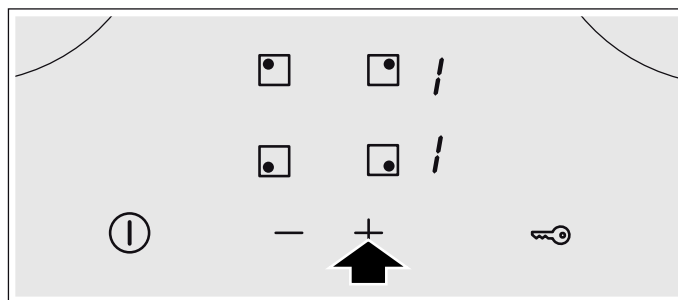
Varná deska musí být vypnutá.


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



Na spodním displeji bliká střídavě **c** a **i**, na horním displeji svítí **0**.

3. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud se na spodním ukazateli nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-** tolikrát, až se na horním displeji zobrazí požadované nastavení.



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:

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

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

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

Dobrých výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

### Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

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



## Co dělat v případě poruchy?

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

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

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

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Na jiných elektrických spotřebičích zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.
Všechny ukazatele blikají	Ovládací ploška je mokrá nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
<b>F2</b>	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>F2</b> zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
<b>F4</b>	I přes vypnutí v důsledku <b>F2</b> se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>F4</b> zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká <b>F5</b> a stupeň vaření. Zní signální tón	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrncem odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>F5</b> a signální tón	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrncem odstraňte. Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>F5</b> zhasne, můžete vařit dál.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.
<b>dE</b> Varné zóny se nezahřívají	Je zapnutý režim demo	Vypnutí režimu demo: Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte domovní pojistky nebo jističů pojistkové skříně). 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.

### Na ukazatelích varné zóny bliká —

Pokud při připojení k síti nebo po výpadku proudu na ukazatelích varné zóny bliká —, je rušená elektronika. Pro potvrzení poruchy krátce rukou zakryjte ovládací plošku.

## 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 CZ 251.095.546

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

## Zkušební pokrmy

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

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

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

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

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
<b>Vaření mléčné rýže - další vaření s pokličkou</b>					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18cm nebo Ø 17 cm	9	cca 7:20 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
<b>Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky</b>					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 8:00 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
<b>Vaření rýže</b>					
Nádobí: hrnec					
Teplota vody 20° C					
Recept podle DIN 44550:					
125 g dlouhozrné rýže 300 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Ano	2	Ano
Recept podle DIN 44550:					
250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 3:15	Ano	2.	Ano

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
<b>Pečení steaků z vepřové panenky</b>					
Nádobí: pánev					
Počáteční teplota steaků z panenky: 7° C					
Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm) 15 g slunečnicového oleje, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	7	Ne
<b>Pečení palačinek</b>					
Nádobí: pánev					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	6 nebo 6. podle míry opečení	Ne
<b>Fritování zmrazených hranolků</b>					
Nádobí: hrnec					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180°C	Ne	9	Ne

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

# Obsah

	<b>Používanie podľa príkazov</b> .....	<b>14</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> .....	<b>14</b>
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	<b>15</b>
	Prehľad .....	15
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>15</b>
	Tipy na úsporu energie .....	15
	Ekologicky zlikvidujte odpad .....	15
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	<b>16</b>
	Ovládací panel .....	16
	Ukazovateľ zvyškového tepla .....	16
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	<b>16</b>
	Zapnutie a vypnutie varného panela .....	16
	Nastavenie varnej zóny .....	17
	Tabuľka prípravy jedál .....	17
	<b>Detská poistka</b> .....	<b>18</b>
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky .....	18
	Automatická detská poistka .....	18
	<b>Automatické vypnutie</b> .....	<b>18</b>
	<b>Základné nastavenia</b> .....	<b>19</b>
	Zmena základného nastavenia .....	19
	<b>Čistenie</b> .....	<b>19</b>
	Sklokeramika .....	19
	Rám varného panela .....	19
	<b>Poruchy, čo robiť?</b> .....	<b>20</b>
	Chybové hlásenie na displeji .....	20
	Na indikátoroch varných zón bliká — .....	20
	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>20</b>
	Číslo E a číslo FD .....	20
	<b>Skúšobné pokrmy</b> .....	<b>21</b>

---

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

## Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

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

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

## Dôležité bezpečnostné upozornenia

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrené zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.

- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Varný panel ničím nezakrývajte. Môže dôjsť k nehodám, napr. prehriatiu, vznieteniu, prípadne prasknutiu materiálu.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Používať sa smú iba schválené bezpečnostné zariadenia, napr. detské zábrany. Nevhodné bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany môžu viesť k nehodám.

### Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

- Drsné 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
Ľaky	Vytečené potraviny	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné 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 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.

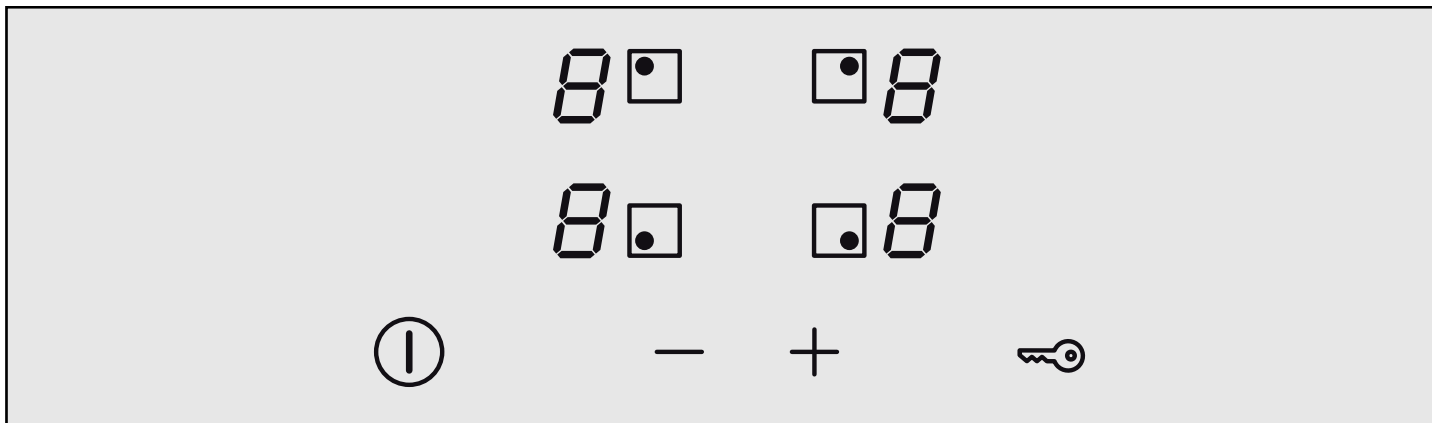


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

## 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



Indikátor	
	Stupne varenia
	Zvyškové teplo

Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Detská poistka
	Výber varnej zóny
	Pole nastavenia

### Upozornenia

- Ak sa dotknete nejakého symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.
- Ovládacie plochy vždy uchováajte suché. Vlhkosť ovplyvňuje ich funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadne hrnce. Elektronika sa môže prehriať.

### Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu dvojstupňový ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak je na ukazovateli zobrazené **H**, varná zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu. Ak ale varná zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**. Ukazovateľ zhasne, keď je varná zóna dostatočne vychladnutá.



## Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sú uvedené pokyny na nastavenie varných zón. V tabuľke nájdete varné stupne a časy prípravy pre rôzne jedlá.


### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

#### Zapnutie

Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Indikátor nad hlavným vypínačom a indikátory  svietia. Varný panel je teraz pripravený na prevádzku.

#### Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu , až kým indikátor nad hlavným vypínačom a ďalšie indikátory nezhasnú. Všetky varné zóny sú teraz vypnuté. Indikátor zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

#### Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú určitú dobu vypnuté všetky varné zóny (10 - 60 sekúnd).
- Nastavenia zostanú prvé 4 sekundy po vypnutí zachované. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.



## Nastavenie varnej zóny

Symbolmi + a - nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

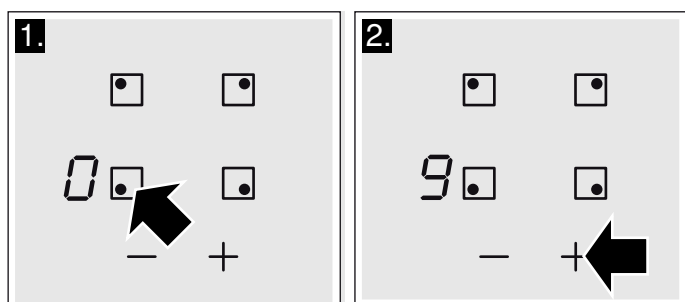
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň varenia má medzistupeň. Ten je označený bodkou.

## Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Na zvolenie varnej zóny sa dotknite symbolu . Na ukazovateli stupňa varenia svieti .
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie.  
Symbol + varný stupeň 9  
Symbol - varný stupeň 4



3. Zmena stupňa varenia: dotýkajte sa symbolu + alebo -, kým sa nezobrazí požadovaný varný stupeň.

## Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť 2 spôsobmi:

- 2-krát za sebou sa krátko dotknite symbolu varnej zóny. Na ukazovateli stupňov varenia sa zobrazí . Po približne 10 sekundách sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla.
- Symbolom vyberte varnú zónu. Dotýkajte sa symbolu + alebo -, až kým sa nezobrazí . Po približne 10 sekundách sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla.

## Upozornenia

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

## 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 15*

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie tepla</b>		
Hustá polievka - eintopf (napr. šošovicový eintopf)	1 - 2	-
Mlieko**	1. - 2.	-
Ohriatie párkov vo vode**	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	2. - 3.	10 - 20 min.
Guláš, zmrazený	2. - 3.	20 - 30 min.
<b>Pošírovanie, pomalé varenie tesne pod bodom varu</b>		
Knedle, knedličky	4. - 5.*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6 min.
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
<b>Varenie, parenie, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	1. - 2.	35 - 45 min.
Zemiaky varené v šupke	4 - 5	25 - 30 min.
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny, rezance	6 - 7*	6 - 10 min.
Eintopf, polievky	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	10 - 20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4 - 5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 60 min.
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	2. - 3.	50 - 60 min.
<b>Pečenie s malým množstvom oleja**</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Rezne, zmrazené	6 - 7	8 - 12 min.
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		



	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
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.	30 – 40 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***	5 – 6	10 – 20 min.
Prsia z hydiny, zmrazené***	5 – 6	10 – 30 min.
Ryba a rybie filé, prírodné	5 – 6	8 – 20 min.
Ryba 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. – 8.	15 – 20 min.
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 – 7	6 – 10 min.
Palacinky	6 – 7	postupne
Omeleta	3. – 4.	postupne
Volské oká	5 – 6	3 – 6 min.
<b>Smaženie (150 – 200 g na jednu porciu postupne smažte v 1 – 2 l oleja**)</b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 – 9	-
Krokety, zmrazené	7 – 8	-
Mäso, napr. časti kurčaťa	6 – 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	5 – 6	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, japonská tempura	5 – 6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 – 5	-
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		


## Detská poistka

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

### Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotýkajte sa symbolu  približne 4 sekundy. Kontrolka nad symbolom  svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu  približne 4 sekundy. Blokované je zrušené.

### 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 19*

## 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).

## Základné nastavenia


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

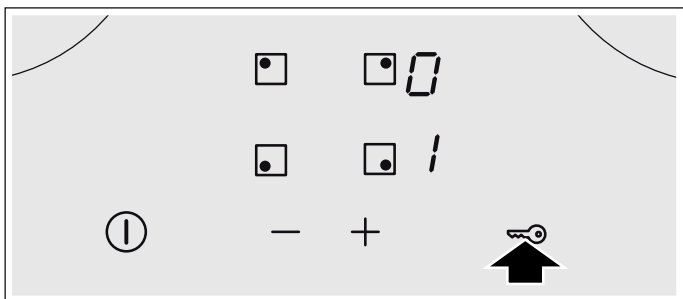
Indikátor	Funkcia
<b>c /</b>	<b>Automatická detská poistka</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
2	Manuálna a automatická detská poistka sú vypnuté.
<b>c 2</b>	<b>Zvukový signál</b>
0	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva zapnutý).
1	Zapnutý je len signál chybnéj obsluhy.
2	Zapnutý je len potvrdzujúci signál.
3	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú zapnuté.*
<b>c 9</b>	<b>Čas výberu varnej zóny</b>
0	Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.*
1	Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť do 10 sekúnd od jej zvolenia, potom budete musieť varnú zónu pred nastavením znova vybrať.
<b>c 0</b>	<b>Obnovenie základných nastavení</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

\*Základné nastavenie


## Zmena základného nastavenia

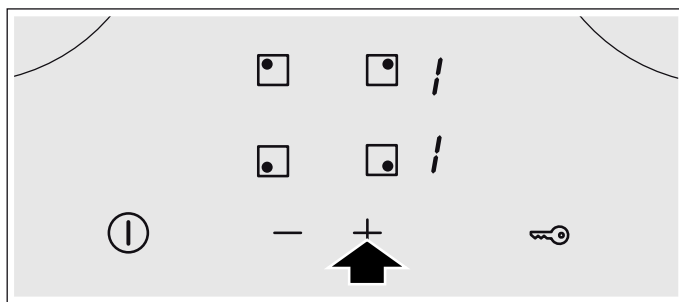
Varný panel musí byť vypnutý.


- Zapnite varný panel.
- V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa symbolu  dotýkajte 4 sekundy.



Na dolnom displeji blikajú striedavo **c** a **/**, na hornom displeji svieti **0**.

- Symbol  viackrát stláčajte, kým sa na dolnom displeji neobjaví požadovaný ukazovateľ.
- Symbol **+** alebo **-** viackrát stláčajte, kým sa na hornom displeji neobjaví požadované nastavenie.



- Dotýkajte sa symbolu  4 sekundy. Nastavenie je aktivované.

### Vypnutie

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

## Čistenie

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

### Sklokeramika

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov.

Varný panel čistite až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku. Riadte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.

Nikdy nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvrn,
- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

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

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

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

### Rám varného panela

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

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

## Poruchy, čo robiť?

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

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

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

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

### Chybové hlásenie na displeji

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

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

### Na indikátoroch varných zón bliká —

Keď pri pripojení spotrebiča k sieti alebo po výpadku prúdu bliká na indikátoroch varných zón —, došlo k poruche elektroniky. Na potvrdenie poruchy zakryte krátko ovládaciu plochu rukou.

## 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.

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Lizenziert von Siemens

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001242272 (990901)