

ET 645EE11
ET 645EF11
ET 645EN11
ET 601EN11

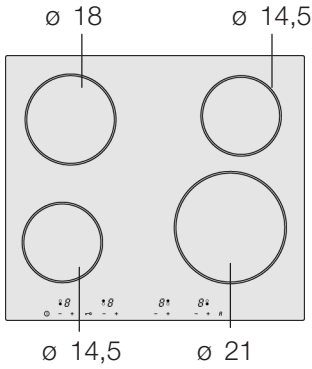
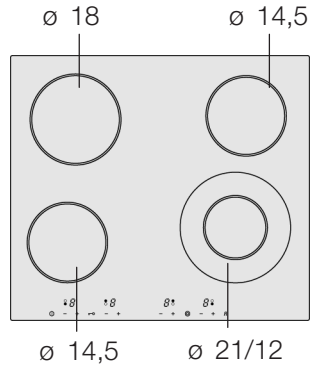
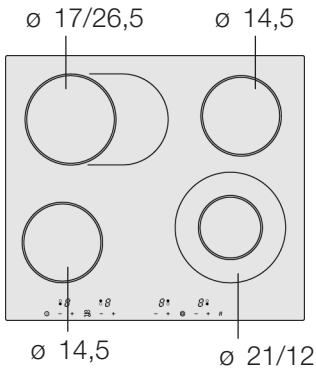
Návod k použití

ET 645EE11

ET 645EF11

ET 645EN11

ET 601EN11

ET6..EE..**ET6..EF..****ET6..EN..**

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návody najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Ø = cm

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči	5
Příčiny škod	7
Ochrana životního prostředí	8
Ekologická likvidace odpadu	8
Tipy, jak ušetřit energii	8
Seznámení se spotřebičem	9
Ovládací panel	9
Varné zóny	10
Ukazatel zbytkového tepla	10
Nastavení varné desky	11
Zapnutí a vypnutí varné desky	11
Nastavení varné zóny	11
Tabulka pro vaření	13
Elektronika uvedení do varu	15
Nastavení elektroniky uvedení do varu	15
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu	15
Tipy k elektronice uvedení do varu	16
Dětská pojistka	17
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	17
Automatická dětská pojistka	17

Obsah

Automatické časové omezení	17
Základní nastavení	18
Změna základních nastavení	18
Čištění a údržba	19
Sklokeramika	19
Rám varné desky	20
Odstranění poruchy	21

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Umožní vám to varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití, montážní návod a doklad ke spotřebiči dobře uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte tyto náležitosti.

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud je spotřebič poškozený, nezapojte ho.

Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči

Bezpečná obsluha

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopní,
- nebo nemají znalosti a zkušenosti,

aby mohli spotřebič správně obsluhovat.

Přehřátý olej a tuk

Nebezpečí požáru! Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nikdy nenechávejte rozhřívat bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou. Plameny uduste pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Horké varné zóny

Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Malé děti nepouštějte do blízkosti varné desky.

Nebezpečí požáru! Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí požáru! Do zásuvek přímo pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrá dna hrnců a mokré varné zóny

Nebezpečí úrazu! Pokud je mezi dnem hrnce a varnou zónou voda, může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! V případě prasklin nebo trhlin ve sklokeramice vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení! Když ukazatel nefunguje, varnou zónu vypněte. Zavolejte servis.

Varná deska se vypne

Nebezpečí požáru! Pokud se varná deska samočinně vypne a nelze ji pak již ovládat, mohla by se později neúmyslně zapnout. Abyste tomu zabránili, je nutné varnou desku vypojit z elektrické sítě. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis. Provádět opravy a vyměňovat poškozené přívodní kabely smí výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.

Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou poškrábat sklokeramiku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

Tvrdé a špičaté předměty

Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.

Pokrmy, které přetečou

Cukr a pokrmy s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Použitím nevhodných čisticích prostředků a oděrem hrncem může dojít ke vzniku metalicky duhového zabarvení.

Fólie a plasty

Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadu



Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických přístrojích (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

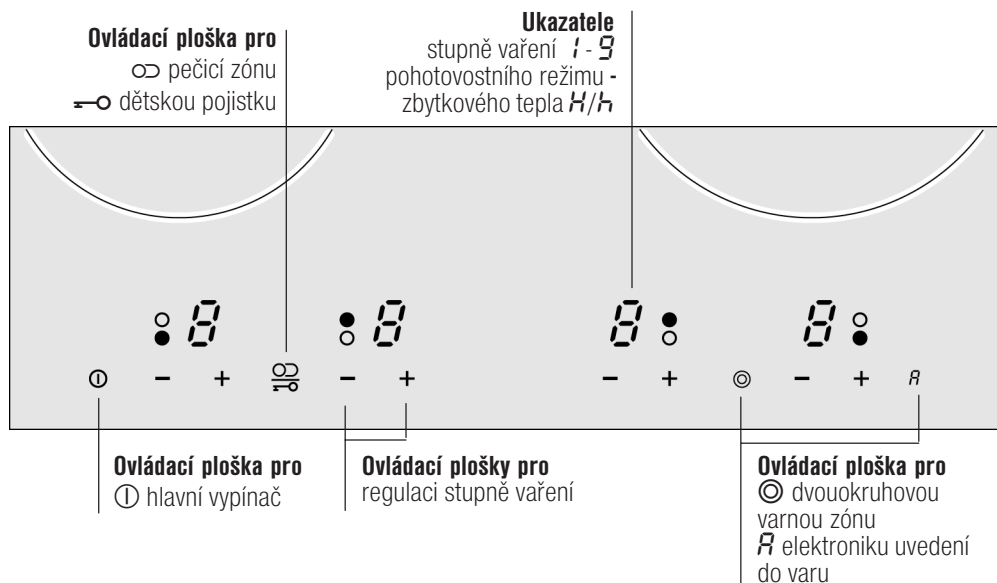
Tipy, jak ušetřit energii

- Používejte hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.
Mějte na zřeteli: 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.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Poznámky

Pokud se současně dotknete více políček, zůstanou nastavení beze změny. Tak můžete například otřít nečistoty v prostoru ovládání.

Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvouokruhová varná zóna	Dotkněte se symbolu ⊙
⊙ Trojokruhová varná zóna	Dotkněte se symbolu ⊙
∞ Pečicí zóna	Dotkněte se symbolu ∞

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla

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

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

Nastavení varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Ukazatel nad hlavním vypínačem svítí. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuty.

Nastavení varné zóny

Symbole + a – nastavíte požadovaný stupeň vaření.


Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

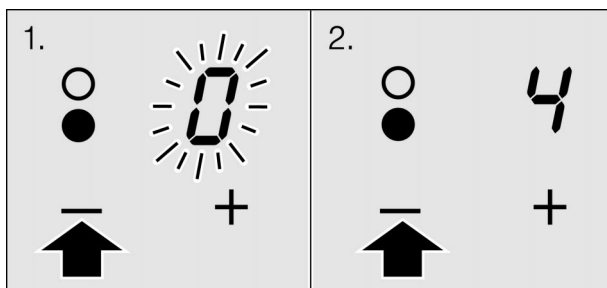
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

Nastavení stupně vaření:


Varná deska musí být zapnuta.

1. Dotkněte se symbolu + nebo –. Na ukazateli svítí .
2. Během následujících 5 sekund se dotkněte symbolu + nebo –. Zobrazí se základní nastavení.
Symbol + stupeň vaření 9
Symbol – stupeň vaření 4



3. Změna stupně vaření: Dotýkejte se symbolu + nebo –, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny:

Dotýkejte se symbolu + nebo –, dokud se nezobrazí . Přibližně po 5 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1-2	-
Želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	2	-
Mléko**	1-2	-
Párky ohřáté ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2-3	20-30 min
Zmrazený guláš	2-3	10-15 min
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4-5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Světlé omáčky, např. bešamel	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. bearská 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	1-2	25-35 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	3-4	15-60 min
Zelenina	2-3	10-20 min
Zmrazená zelenina	3-4	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2-3	50-60 min

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Pečení		
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
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5-6	10-20 min
Drůbeží prsa, zmrazená	5-6	10-30 min
Ryby a rybí filé přírodní	5-6	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	6-7	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3-4	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min
Fritování (porce po 150-200 g fritujte v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety		
Krokety	8-9	
Masové kuličky	7-8	
Maso, např. části kuřete	7-8	
Ryby obalované nebo v pивním těstíčku	6-7	
Zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku	5-6	
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihы, ovoce v pивním těstíčku	5-6	
	4-5	
* Postupné vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		

Elektronika uvedení do varu

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

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

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

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.
2. Dotkněte se symbolu \overline{R} .

Elektronika uvedení do varu je aktivovaná. Na ukazateli střídavě bliká \overline{R} a stupeň dalšího vaření.

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

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

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

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

Pokrmy připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
Ohřívání			
Vývar	500 ml-1l	A 7-8	4-7 min
Zahuštěné polévky	500 ml-1l	A 2-3	3-6 min
Mléko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
Ohřívání a udržování teploty			
Eintopf (např. čočkový eintopf)	400-800 g	A 1-2	-

Pokrmý připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
Rozmrazování a ohřívání			
Zmrazený špenát	300-600 g	A 2-3	10-20 min
Zmrazený guláš	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 min
Dovařování			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Vaření			
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125-250 g	A 2-3	20-35 min
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Vařené loupané brambory s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min
Zmrazená zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	A 4-5	
Dušení			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min
Dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100 min
Pečení			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	1-2	A 6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	1-2	A 6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min
Ryby a rybí filé obalované	1-2	A 6-7	8-12 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Palačinky		A 6-7	postupné pečení
* Postupné vaření bez pokličky			
** Bez pokličky			

Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření suchých pokrmů s malou výživnou hodnotou.



- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrnec přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.


Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

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

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

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

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

Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě *F* a *B*.

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 dle svých vlastních zvyklostí.

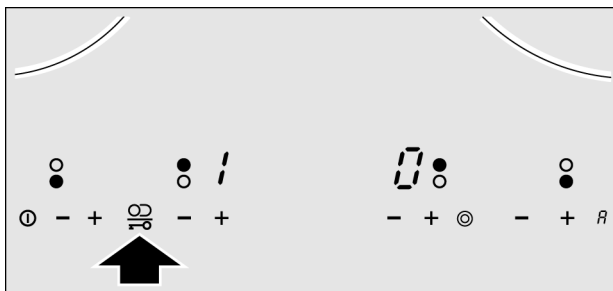
Ukazatel	Funkce
$c \ i$	Automatická dětská pojistka \square Vypnutá.* i Zapnutá.
$c \ 7$	Připojení topných okruhů \square Vypnuté. i Zapnuté. \mathcal{Z} Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
$c \ 0$	Vrácení na základní nastavení \square Vypnuté. i Zapnuté.

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

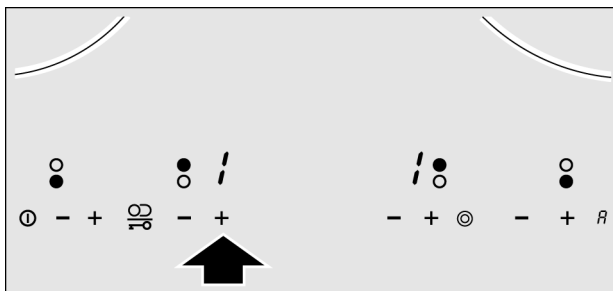
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu $\rightarrow \square$.



Na levém displeji střídavě bliká \square a i , na pravém displeji svítí \square .

- Dotýkejte se symbolu $\rightarrow \circ$ tolikrát, dokud se na levém displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
- Dotýkejte se symbolu $+$ tolikrát, dokud se na displeji nezobrazí požadované nastavení.



- Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu $\rightarrow \circ$.
Nastavení bylo aktivováno.

Vypnutí

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

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu.

Sklokeramika

Čištění

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

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

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

Škrabka na sklo

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo:

1. Škrabku na sklo odjistěte.
2. Sklokeramickou plochu čistěte čepelí.

Sklokeramickou plochu nečistěte krytem škrabky. Sklokeramická plocha by se mohla poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí pořezání. Když škrabku nepoužíváte, zajistěte čepel. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

Údržba

Na údržbu varné desky používejte ochranné a ošetřující prostředky na sklokeramiku. Dodržujte pokyny uvedené na obale.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruchy

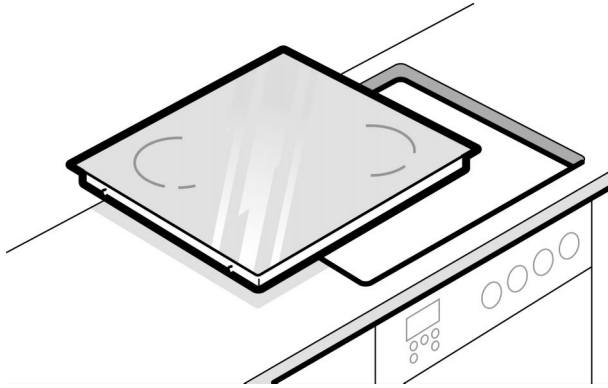
Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
<i>E</i> bliká	Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
<i>Er</i> + číslo	Porucha elektroniky.	Spotřebič vypněte a cca po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříni. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.
<i>F2</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.*
<i>F4</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.*
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

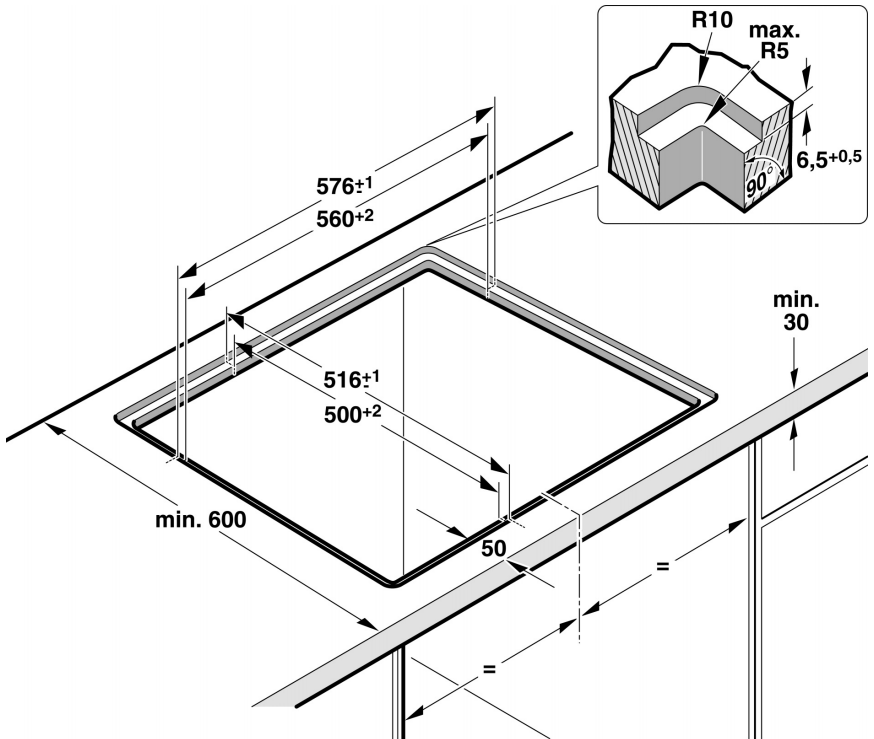
* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce.

Montážní návod

ET 601EN11

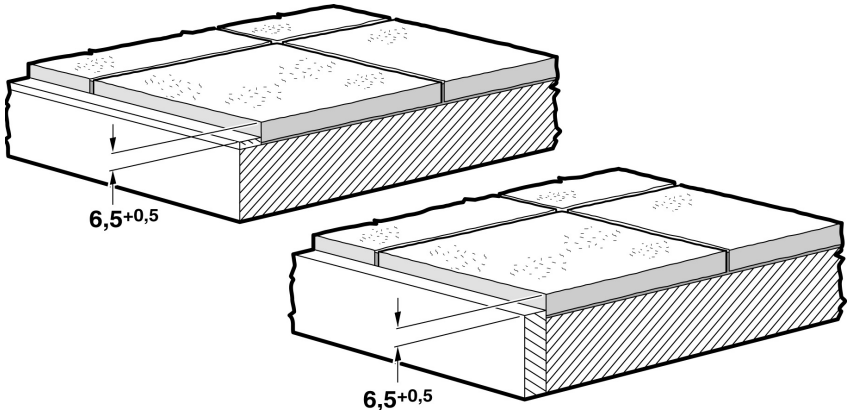


1

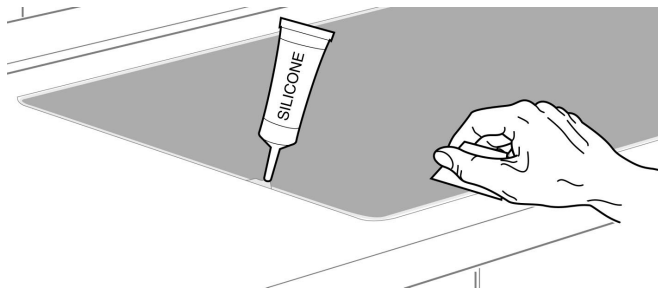


2

2



3



Toho musíte dbát

- Jen při odborné vestavbě odpovídající tomuto montážnímu návodu je zaručena bezpečnost při používání. Za škody, které vzniknou na základě neodborné vestavby, ručí firma, která vestavbu provedla.
- Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Pro tuto firmu platí ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.
- Spotřebič odpovídá ochranné třídě I a smí být provozován pouze ve spojení s ochranným vodičem.
- Vyžaduje se jištění automaty B nebo C.
- Při instalaci musí být k dispozici vícepólový rozdělovač s odstupem kontaktů minimálně 3 mm, nebo se spotřebič připojí zástrčkou se systémem ochrany kontaktu. Zástrčka musí být po vestavbě stále přístupná.
- Pod varnou deskou nesmějí být vestavěny žádné chladicí spotřebiče, myčky nádobí, pečicí trouby bez odvětrávání a podstavné pračky.
- Je-li po vestavbě možné se dotknout částí spodní strany varné desky, je třeba namontovat mezidno. Vzdálenost od nejhlubšího bodu varné desky - síťové přípojky - musí být minimálně 10 mm. Vhodné mezidno lze jako příslušenství obdržet ve specializované prodejně.
- Pracovní deska musí být rovná a umístěna ve vodorovné poloze. Také prostřednictvím výřezu musí být zajištěna stabilita. Směrem ke zdi musí být pracovní deska utěsněna proti vlhkosti.

Pracovní deska - obrázek 1

Důležitý pokyn:

Všechny výřezové práce na pracovní desce je třeba provádět ve specializované dílně.

Výřez musí být proveden čistě a přesně, neboť okraje řezu jsou na pracovní

desce vidět. Stabilita dotýčného nábytku musí být zajištěna i po provedení výřezových prací.

Používejte pouze speciální pracovní desky odolné vůči vodě a teplotě (např. desky z přírodního kamene nebo obkládané desky). Rozměry výřezu viz náčrt.

Vestavěný nábytek musí být tepelně odolný až do 90 °C.

Minimální vzdálenost výřezu od bočních stěn: 70 mm.

Příprava nábytku - obrázek 2

U obkládaných pracovních desek:

V případě potřeby opatřete povrchové plochy kolem dokola lištami odolnými vůči teplotě a vodě.

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 3

- Napětí viz typový štítek.
- Důležité: Elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení. Pokud bude třeba, namontujte přiložené měděné můstky.
- Síťová přípojka:
K připojení spotřebiče použijte kabel typu H05 VV F nebo srovnatelný. Žlutozelený vodič pro připojení ochranného vodiče musí být na straně spotřebiče o 10 mm delší než ostatní vodiče.
- U typu přípojky 3N~ - viz nákres připojení může být použita fáze na svorce 1, a to na straně instalace pro přípojku dodatečných spotřebičů.
- Síťovou přípojku při vestavbě neskřípněte a nevedte přes ostré hrany.
- Je-li pečicí trouba podstavena, vedte síťovou přípojku k zásuvce po levém zadním rohu trouby.

Varnou desku nasadte vodorovně do výřezu a vyrovnejte, přitom dbejte na rovnoměrné mezery kolem dokola.

Sklokeramická deska má ležet mírně pod pracovní plochou.

1. Zkontrolujte funkci a polohu spotřebiče.

U spotřebičů s digitálním displejem:

Zobrazí-li se na displeji po přivedení síťového napětí U_{400} , je spotřebič špatně připojen. Spotřebič ihned odpojte od sítě a přezkoušejte přípojku.

2. Mezeru mezi pracovní a keramickou deskou vyspárujte vhodným dostupným silikonovým tmelem v barvě dle Vašeho výběru.

Pozor, u pracovních desek z přírodního kamene může při použití nevhodného silikonového tmelu dojít k zabarvení, kterého se již nezbavíte. Vhodný tmel lze také získat od našeho servisu.

Dodržujte návody k použití výrobce.

Silikonový tmel vstříkněte do mezer.

Před vytvořením povlaku vyhladte silikonový tmel prstem nebo špachtlí namočenou v mýdlovém roztoku.

Spotřebič uveďte do provozu teprve po zatvrdnutí silikonového tmelu.

Důležité při demontáži varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.

Vhodným nástrojem rozstříhejte těsnění podél keramické desky kolem dokola.

Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpозději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástíky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.siemens-home.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

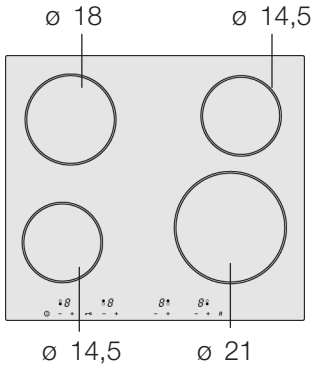
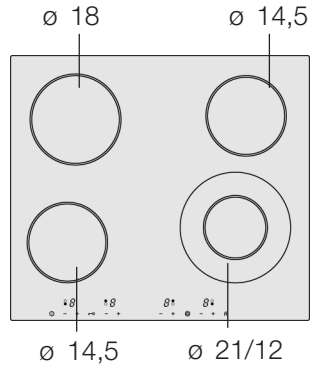
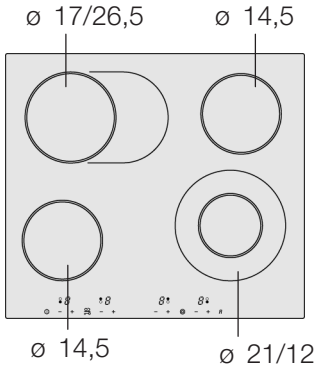
Návod na obsluhu

ET 645EE11

ET 645EF11

ET 645EN11

ET 601EN11

ET6..EE..**ET6..EF..****ET6..EN..**

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkách www.siemens-home.com/sk.

$\varnothing = \text{cm}$

Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
Bezpečnostné pokyny týkajúce sa tohto spotrebiča	5
Príčiny škôd	7
Ochrana životného prostredia	8
Likvidácia v súlade predpismi na ochranu životného prostredia	8
Tipy, ako ušetriť energiu	8
Zoznámte sa so svojim spotrebičom	9
Ovládací panel	9
Varné zóny	10
Ukazovateľ zvyškového tepla	10
Nastavenie varného panela	11
Zapnutie a vypnutie varného panelu	11
Nastavenie varnej zóny	11
Tabuľka prípravy jedál	13
Elektronické riadenie procesu varenia	15
Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia	15
Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia	16
Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia	17
Detská poistka	18
Zapnutie a vypnutie detskej poistky	18
Automatická detská poistka	18

Obsah

Automatické časové obmedzenie	18
Základné nastavenia	19
Zmena základných nastavení	19
Čistenie a ošetrovanie	20
Sklokeramika	20
Rám varného panela	21
Odstránenie poruchy	22
Zákaznícky servis	23

Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na používanie. Len tak budete môcť varný panel bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte. Pokiaľ spotrebič odovzdávate ďalej, tieto podklady k nemu priložte.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak je spotrebič poškodený, nezapájajte ho.

Bezpečnostné pokyny týkajúce sa tohto spotrebiča

Bezpečná obsluha

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Dospelé osoby a deti nikdy nesmú používať spotrebič bez dozoru

- pokiaľ toho nie sú telesne alebo duševne schopné,
- alebo pokiaľ nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti,

ako správne obsluhovať spotrebič.

Prehriaty olej a tuk

Nebezpečenstvo požiaru! Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznieti. Horúci tuk alebo olej nikdy nenechávajú bez dozoru. Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou. Plamene uhaste pokrievkou alebo tanierom. Vypnite varnú zónu.

Horúce varné zóny

Nebezpečenstvo popálenia! Horúcich varných zón sa nedotýkajte. Zabráňte malým deťom prístupu k varnému panelu.

Nebezpečenstvo požiaru! Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety.

Nebezpečenstvo požiaru! Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.

Mokrú dnú hrncov a mokrú varnú zónu

Nebezpečenstvo úrazu! Z tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže vzniknúť tlak pary. Tlakom pary môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varnú zónu a dná hrncov vždy suché.

Praskliny v sklokeramike

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Keď sú na sklokeramike zlomené miesta, praskliny alebo trhliny, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia! Vypnite varnú zónu, keď nefunguje ukazovateľ. Zavolajte servis.

Varný panel sa vypne

Nebezpečenstvo požiaru! Ak sa varný panel samočinne vypne a nedá sa ďalej obsluhovať, môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Aby sa tomu predišlo, vytiahnite zástrčku varného panela zo siete. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Vykonávať opravy a vymieňať prírodné káble smie výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Príčiny škôd

Dná hrncov a panvíc

Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.

Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Horúce panvice a hrnce

Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad

Soľ, cukor a piesok spôsobujú škrabance na sklokeramike. Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Tvrdé a špicaté predmety

Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.

Pretečené pokrmy

Cukor a pokrmy s veľkým obsahom cukru poškodzujú varný panel. Pretečené pokrmy ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

Nevhodné čistiace prostriedky

Používaním nevhodných čistiacich prostriedkov a oderom spôsobeným riadom vznikajú lesknúce sa sfarbenia.

Fólie a umelé hmoty

Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade predpismi na ochranu životného prostredia



Spotrebič vybaľte a obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica stanovuje rámec pre zber a recykláciu odpadu z elektrických zariadení v celej EÚ.

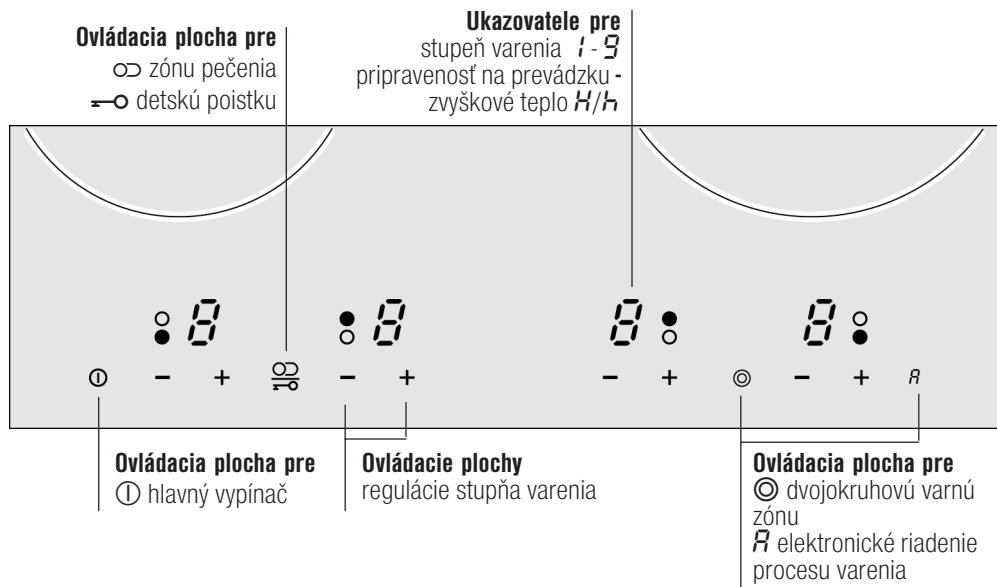
Tipy, ako ušetriť energiu

- Používajte hrnce a panvice so silnými, rovnými dnami. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny.
Dbajte prosím na nasledujúce: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnce vždy priklopte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Využite zvyškové teplo varného panelu. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5-10 minút pred koncom varenia.

Zoznámte sa so svojím spotrebičom

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

Ovládací panel



Ovládacie plochy




Ak sa dotknete nejakého symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Poznámky

Ak sa súčasne dotknete viacerých políčok, zostanú nastavenia bez zmeny. Môžete tak napríklad utrieť nečistoty v oblasti nastavovania.

Ovládacie plochy vždy uchovávejte suché. Vlhkosť ovplyvňuje ich funkčnosť.

Varné zóny

Varná zóna	Pripojenie a odpojenie
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	
<input checked="" type="radio"/> Dvojokruhová varná zóna	Dotknite sa symbolu 
<input checked="" type="radio"/> Trojokruhová varná zóna	Dotknite sa symbolu 
<input type="radio"/> Zóna pečenia	Dotknite sa symbolu 

Pripojenie varnej zóny: Príslušný ukazovateľ svieti.

Zapnutie varnej zóny: Automaticky sa zvolí naposledy nastavená veľkosť.

Ukazovateľ zvyškového tepla

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

Ak je na ukazovateli zobrazené **H**, varná zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržovať teplotu malého pokrmu alebo rozpustiť polevu. Ak ale varná zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**.

Ukazovateľ zhasne, keď je varná zóna dostatočne vychladnutá.

Nastavenie varného panela

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

Zapnutie a vypnutie varného panelu

Varný panel zapnite a vypnite pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Ukazovateľ nad hlavným vypínačom svieti. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ① dovedy, kým ukazovateľ nad hlavným vypínačom nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti naďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenie

Varný panel sa vypína automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.

Nastavenie varnej zóny

Symbolmi + a – nastavte požadovaný stupeň varenia.


Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

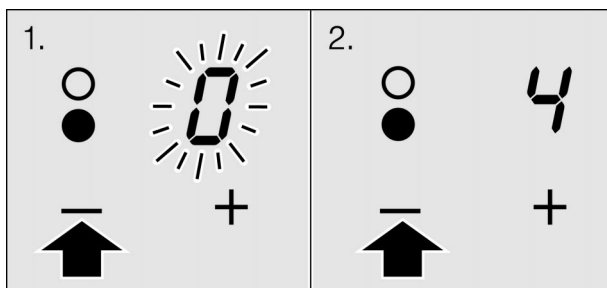
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň varenia má medzistupeň. Ten je označený bodkou.

Nastavenie stupňa varenia:


Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu + alebo –.
Na ukazovateli svieti .
2. V priebehu 5 sekúnd sa dotknite symbolu + alebo –.
Zobrazí sa základné nastavenie.
Symbol + stupeň varenia 9
Symbol – stupeň varenia 4



3. Zmena stupňa varenia: Dotýkajte sa symbolu + alebo – dovtedy, kým sa neobjaví požadovaný stupeň varenia.

Vypnutie varnej zóny:

Dotýkajte sa symbolu + alebo – dovtedy, kým sa neobjaví . Približne po 5 sekundách sa objaví ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

Teplota varnej zóny sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapínať a vypínať.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality pokrmov. Preto sú možné odchýlky.

Na uvedenie do varu používajte stupeň varenia 9.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Rozpúšťanie:		
Čokoláda, poleva, maslo, med,	1-2	-
Želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový Eintopf)	2	-
Mlieko**	1-2	-
Ohriatie párkov vo vodnom kúpeli**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Mrazený špenát	2-3	20-30 min.
Mrazený guláš	2-3	10-15 min.
Dováranie, preváranie		
Knedle	4-5*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Svetlé omáčky, napr. bešamel	1-2	3-6 min.
Šľahané omáčky, napr. bearská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min.
Ryža v mlieku	1-2	25-35 min.
Zemiaky 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 mrazená	3-4	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4-5	-
Dusenie		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dusená pečienka	4-5	60-100 min.
Guláš	2-3	50-60 min.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Pečenie		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12 min.
Prsia z hydiny (2 cm hrubé)	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.
Ryba a rybie filé obaľované a zmrazené napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Nórske homáre a krevety	7-8	4-10 min.
Jedlá na panvici mrazené	6-7	6-10 min.
Palacinka	6-7	postupne
Omeleta	3-4	postupne
Voľské oká	5-6	3-6 min.
Fritovanie (150-200 g na porciu, fritovať v 1-2 l oleja**)		
Mrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčky, kuracie nugety	8-9	
Krokety	7-8	
Fašírkové guľky	7-8	
Mäso, napr. časti kurčafa	6-7	
Ryba obaľovaná alebo v pivovom cestíčku	5-6	
Zelenina, huby obaľované alebo v pivovom cestíčku	5-6	
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4-5	
* Postupné varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		

Elektronické riadenie procesu varenia

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

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

Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia

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

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

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

Po uvedení do varu svieti na ukazovateli len stupeň ďalšieho varenia.

Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia

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

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

Varenie s elektronicky riadeným procesom varenia	Množstvo	Stupeň varenia	Celkový čas prípravy jedla v minútach
Zohrievanie			
Vývar	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Zapražené polievky	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Mlieko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Zohrievanie a udržiavanie teploty			
Eintopf (napr. šošovicový Eintopf)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrazovanie a zohrievanie			
Špenát zmrazený	300-600 g	A 2-3	10-20 min.
Guláš zmrazený	500 g-1kg	A 2-3	20-30 min.
Varenie pod bodom varu			
Ryba	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Varenie			
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	125-250 g	A 2-3	20-35 min.
Zemiaky v šupke s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Varené zemiaky s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Zelenina s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min.
Zelenina mrazená s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 4-5	
Dusenie			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min.
Dusená pečienka	1kg	A 4-5	80-100 min.

Varenie s elektronicky riadeným procesom varenia	Množstvo	Stupeň varenia	Celkový čas prípravy jedla v minútach
Pečenie			
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm hrubý)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Ryba a rybie filé obaľované	1-2	A 6-7	8-12 min.
Ryba a rybie filé obaľované a mrazené napr. rybie prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Palacinka		A 6-7	postupne piecť
* Postupné varenie bez pokrievky			
** Bez pokrievky			

Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia

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



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


Detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu  približne asi 4 sekundy. Symbol  svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotknite sa symbolu  približne asi 4 sekundy. Zablokovanie sa zruší.

Automatická detská poistka

Zapnutie a vypnutie

Touto funkciou sa automaticky aktivuje detská poistka, keď varnú zónu vypnete.

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

Automatické časové obmedzenie

Pokiaľ je varná zóna v prevádzke dlhší čas a nezmeníte nastavenie, aktivuje sa automatické časové obmedzenie.

Ohrev varnej zóny sa preruší. Na displeji varnej zóny striedavo bliká *F* a *B*.

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

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

Základné nastavenia

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

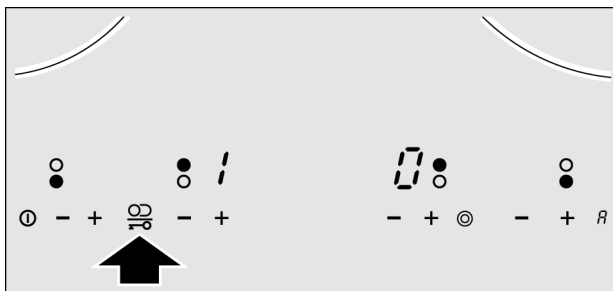
Ukazovateľ	Funkcia
ζ $!$	Automatická detská poistka \square Vypnutá.* $!$ Zapnutá.
ζ $?$	Pripojenie vyhrievacích okruhov \square Vypnuté. $!$ Zapnuté. $?$ Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
ζ \square	Obnovenie základného nastavenia \square Vypnuté. $!$ Zapnuté.

* Základné nastavenie



Zmena základných nastavení

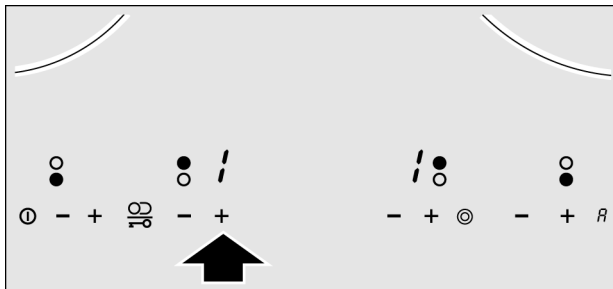
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu $\square \rightarrow \square$ 4 sekundy.



Na ľavom displeji sa striedavo objaví ζ a $!$, na pravom displeji svieti \square .

- Dotýkajte sa symbolu  dovedy, kým sa na displeji nezobrazí želaný ukazovateľ.
- Dotýkajte sa symbolu  dovedy, kým sa na displeji nezobrazí požadované nastavenie.



- Dotknite sa symbolu  4 sekundy.

Nastavenie je aktivované.

Vypnutie

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

Čistenie a ošetrovanie

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

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Sklokeramika

Čistenie

Varný panel vyčistite po každom varení. Zabrániť tak pripaľovaniu zvyškov.

Varný panel čistite, až keď je dostatočne vychladnutý.

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

Nikdy nepoužívajte:

- čistiaci prostriedok na riad
- abrazívny čistiaci prostriedok
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvŕn
- drsné špongie
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič

Škrabka na sklo

Silné znečistenie odstránite najlepšie škrabkou na sklo:

1. Škrabku na sklo odistite.
2. Sklokeramickú plochu očistite čepelou.

Sklokeramickú plochu nečistite krytom škrabky na sklo. Kryt by mohol sklokeramiku poškriabať.



Čepel' je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo porezania. Keď sa čepel' nepoužíva, zaistite ju. Poškodenú čepel' ihneď vymeňte.

Údržba

Na údržbu varného panelu používajte ochranné a ošetrojúce prostriedky na sklokeramiku. Riadte sa pokynmi uvedenými na obale.

Rám varného panela

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

- Používajte len teplý umývací roztok.
- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie poruchy

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

Ukazovateľ	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Prostredníctvom iného elektrického spotrebiča skontrolujte, či nie je výpadok elektrického prúdu.
<i>E</i> bliká	Ovládacia plocha je vlhká alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte predmet.
<i>Er</i> + číslo	Porucha elektroniky.	Odpojte spotrebič od siete vypnutím domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrinke a opäť zapojte po cca 30 sekundách. Ak sa zobrazenie znova objaví, zavolajte servis.
<i>F2</i>	Elektronika je prehriata a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým varná zóna dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ovládacej plochy varnej zóny.*
<i>F4</i>	Elektronika je prehriata a vypla všetky varné zóny.	Počkajte, kým varná zóna dostatočne nevychladne. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy.*
<i>F8</i>	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vypla sa.	Varnú zónu môžete opäť hneď zapnúť.

* Na ovládací panel neukladajte horúci riad.

Zákaznícky servis

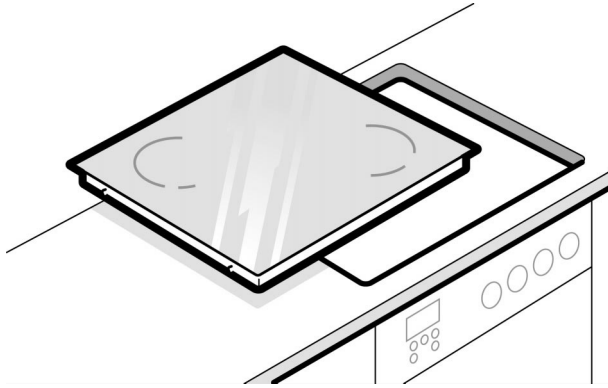
Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete v telefónnom zozname. Servis vo vašej blízkosti vám poradí aj v uvedených servisných centrách.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

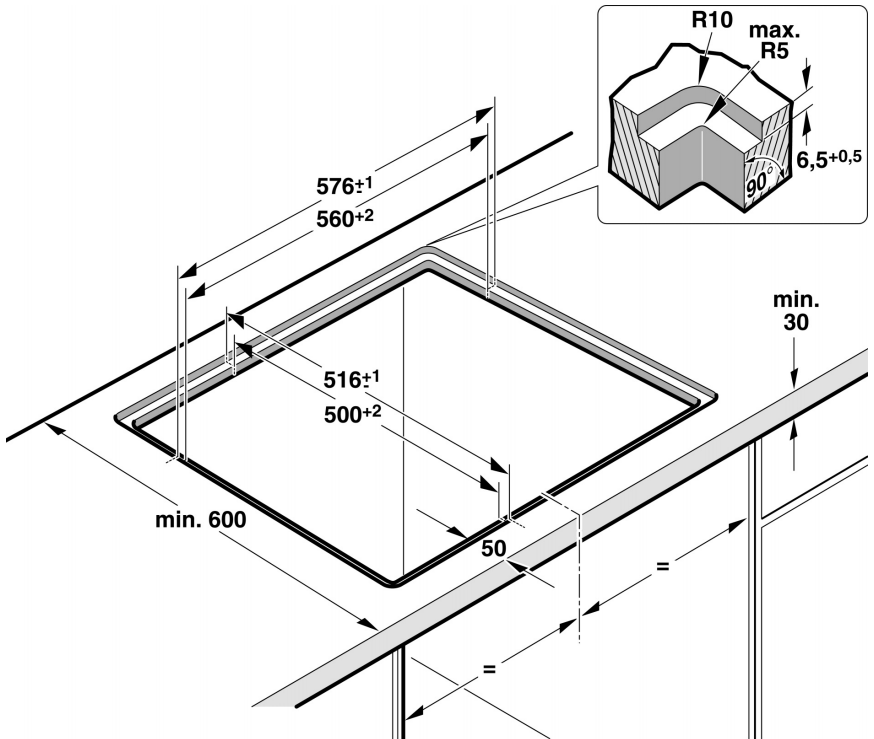
Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

Montážny návod

ET 601EN11

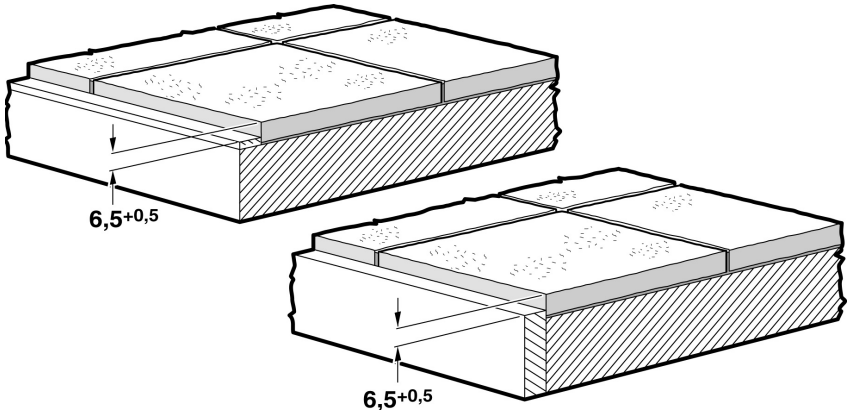


1

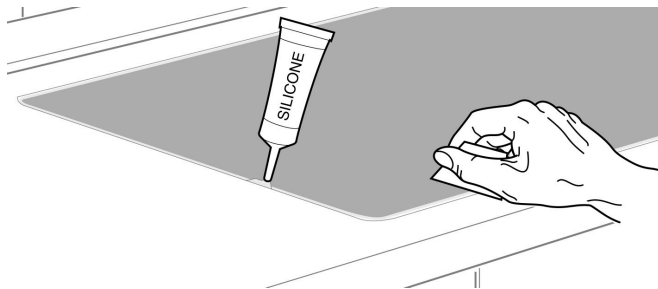
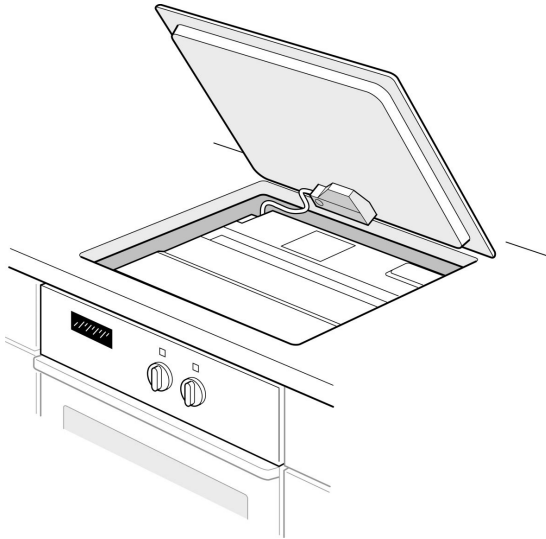


2

2



3



Dodržiavajte nasledujúce pokyny

- Len pri odbornom vstavaní zodpovedajúcemu tomuto montážnemu návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody, ktoré vzniknú na základe neodborného vstavenia, ručí firma, ktorá vstavenie vykonala.
- Elektrické zapojenie môže vykonávať len koncesovaný odborník. Pre túto firmu platia ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny.
- Spotrebič zodpovedá ochrannej triede I a môže byť prevádzkovaný len v spojení s ochranným vodičom.
- Vyžaduje sa istenie automatmi B alebo C.
- Pri inštalácii musí byť k dispozícii viacpólový rozdeľovač s odstupom kontaktov minimálne 3 mm, alebo sa spotrebič pripojí zástrčkou so systémom ochrany kontaktov. Zástrčka musí byť po vstavaní stále prístupná.
- Pod varným panelom nesmú byť vstavané žiadne chladiace spotrebiče, umývačky riadu, rúry na pečenie bez odvetrávania a vstavané práčky.
- Ak je po vstavaní možné sa dotknúť častí spodnej strany varného panela, je potrebné namontovať medzidno. Vzdialenosť od najhlbšieho bodu varného panela - sieťovej prípojky - musí byť minimálne 10 mm. Vhodné medzidno je taktiež ako príslušenstvo získať v špecializovanej predajni.
- Pracovná doska musí byť rovná a umiestnená vo vodorovnej polohe. Taktiež prostredníctvom výrezu musí byť zaistená stabilita. Smerom k stene musí byť pracovná doska utesnená proti vlhkosti.

Pracovná doska - obrázok 1

Dôležitý pokyn:

Všetky výrezové práce na pracovnej doske je potrebné vykonávať v špecializovanej dielni.

Výrez musí byť vykonaný čisto a presne, pretože okraje rezu sú na pracovnej doske viditeľné. Stabilita dotýčného nábytku musí byť zaistená aj po vykonaní výrezových prác.

Používajte len špeciálne pracovné dosky odolné voči vode a teplote (napr. dosky z prírodného kameňa alebo obkladané dosky).

Rozmerný výrezu vid' nákres.

Vstavaný nábytok musí byť tepelne odolný až do 90 °C.

Minimálna vzdialenosť výrezu od bočných stien: 70 mm.

Príprava nábytku - obrázok 2

Pri obkladaných pracovných doskách:

V prípade potreby vybavte povrchové plochy okolo lištami odolnými voči teplu a vode.

Nasadenie a pripojenie varného panela - obrázok 3

- Napätie vid' typový štítok.
- Dôležité: Elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia. Ak bude potrebné, namontujte priložené medené mostíky.
- Pripojenie k elektrickej sieti:
Na pripojenie spotrebia použité kábel typu H05 VV F alebo podobný. Žltozelený vodič pre pripojenie ochranného vodiča musí byť na strane spotrebiča o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče.
- Pri type prípojky 3N~ - vid' nákres pripojenia môže byť použitá fáza na svorke 1, a to na strane inštalácie pre prípojku dodatočných spotrebičov.
- Sieťovú prípojku pri vstavaní nepriškrípnete a neveďte cez ostré hrany.
- Ak je rúra na pečenie podstavená, veďte sieťovú prípojku k zásuvke po ľavom zadnom rohu rúry.

Varný panel nasadíte vodorovne do výrezu a vyrovnajte, pritom dbajte na rovnomerné medzery dookola. Sklokeramický panel má ležať mierne pod pracovnou plochou.

1. Skontrolujte funkciu a polohu spotrebiča.

Pri spotrebičoch s digitálnym displejom:

Ak sa zobrazí na displeji po pripojení napätia **U400**, je spotrebič nesprávne pripojený. Spotrebič ihneď odpojte od siete a preskúšajte prípojku.

2. Medzeru medzi pracovnou a keramickou doskou vyšpárujte vhodným dostupným silikónovým tmelom vo farbe podľa Vášho výberu.

Pozor, pri pracovných doskách z prírodného kameňa môže pri použití nevhodného silikónového tmelu dôjsť k zafarbeniu, ktorého sa už nezbavíte. Vhodný tmel je taktiež možné získať od nášho servisu. Dodržiavajte návody na obsluhu výrobcu. Silikónový tmel vstrieknite do medzier. Pred vytvorením povlaku vyhladte silikónový tmel prstom alebo špachtľou namočenou v mydlovom roztoku.

Spotrebič uveďte do prevádzky až po zatvrdnutí silikónového tmelu.

Dôležité pri demontáži varného panela:

Odpojte spotrebič od siete.

Vhodným nástrojom rozstrihajte tesnenie pozdĺž keramického panela dookola.

Tlakom zospodu varný panel vysuňte.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.