

SIEMENS



Indukční sklokeramická varná deska s ovládáním
ET675LMP1D

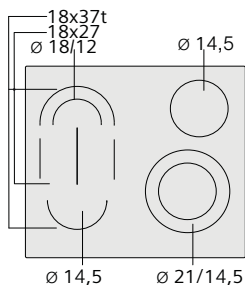
www.siemens-home.com/cz

cz Návod k použití



4 242003 694343

ET6..LMP1.



Obsah

 Použití podle určení	3	 Automatické vypnutí varné zóny	9
 Důležité bezpečnostní pokyny	3	 Funkce udržení teploty	10
 Příčiny poškození	4	Zapnutí funkce udržení teploty	10
Přehled	4	Vypnutí funkce udržení teploty	10
 Ochrana životního prostředí	4	 Ochrana před náhodnou aktivací	10
Tipy na úsporu energie	4	 Ukazatel spotřeby energie	10
Ekologická likvidace přístroje	4	 Základní nastavení	10
 Seznámení se s přístrojem	5	Provedení základního nastavení	11
Ovládací panel	5	 Čištění přístroje	11
Varné zóny	5	Varná deska	11
Ukazatel zbytkového tepla	6	Rám varné desky	11
 Obsluha přístroje	6	 Co dělat v případě poruchy?	12
Zapnutí a vypnutí varné desky	6	Hlášení začínající písmenem E	12
Nastavení varné zóny	6	 Zákaznický servis	12
Doporučení šéfkuchaře	7	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	12
 Funkce PowerBoost	8	 Zkušební pokrmý	13
Aktivace	8		
Deaktivace	8		
 Dětská pojistka	8		
Aktivace a deaktivace dětské pojistky	8		
Automatická dětská pojistka	8		
 Časové funkce	8		
Automatické vypnutí varné zóny	8		
Automatický časovač	9		
Budík	9		
Funkce stopky	9		

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
www.siemens-home.com/cz

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Po vybalení zkontrolujte, zda není přístroj poškozen. Pokud došlo během přepravy přístroje k jeho poškození, nepřipojujte jej.

Přístroje bez zástrčky může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Přístroj je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Přístroj používejte pouze pro přípravu jídel a nápojů.

Přístroj mějte během provozu pod dozorem. Na přístroj musíte dohlížet i při krátkodobém provozu. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento přístroj je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 2000 m.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od přístroje a napájecího vedení.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se velmi snadno vznítí. Nenechávejte horký olej a tuk nikdy bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhaste opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Přístroj bude dosahovat vysokých teplot. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji již obsluhovat. Později se může samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna hřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je přístroj poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Kontaktujte zákaznický servis.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný přístroj. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

Hrnce na vaření by mohly v důsledku tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou náhle "vyletět vzhůru". Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.

🔪 Příčiny poškození**Pozor!**

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat varnou desku.
- Nezapínejte varnou desku s prázdnými hrnci. Mohlo by dojít k poškození.
- Nikdy nestavte horké pánve a hrnce na ovládací panel, ukazatel nebo rám varné desky. Mohlo by dojít k poškození.
- Pokud na varnou desku spadnou tvrdé a špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Použití ochranných fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené pokrmy.	Připálené pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramickou varnou desku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní a odstavnou plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku varné desky.	Zkontrolujte nádobí.
Zbarvení	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramickou varnou desku.
	Odření hrnců (např. hliníkových).	Hrnce a pánve při přemísťování zdvihajte.
Odlupování	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru.	Připálené pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

🌿 Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a o likvidaci přístroje.

Typy na úsporu energie

- Dávejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Při vaření bez pokličky spotřebujete výrazně více energie. Při použití skleněné pokličky můžete do nádob nahlédnout, aniž byste ji museli zvedat.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Především použití příliš malých hrnců na varné zóně vede ke ztrátě energie. Dávejte pozor: výrobci nádobí udávají často průměr horní části hrnce. Ten je často větší než průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu použijte malý hrnec. Velký, pouze málo naplněný hrnec spotřebovává hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Zakryjte hrncem vždy co největší plochu varné zóny.
- Včas přepněte na nižší stupeň ohřevu.
- Volte vhodný stupeň ohřevu. Příliš vysoký stupeň ohřevu vede k plýtvání energií.
- Využijte zbytkové teplo varné zóny. Při dlouhé přípravě pokrmů vypínejte varnou zónu již 5-10 minut před koncem přípravy pokrmu.

Ekologická likvidace výrobku

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



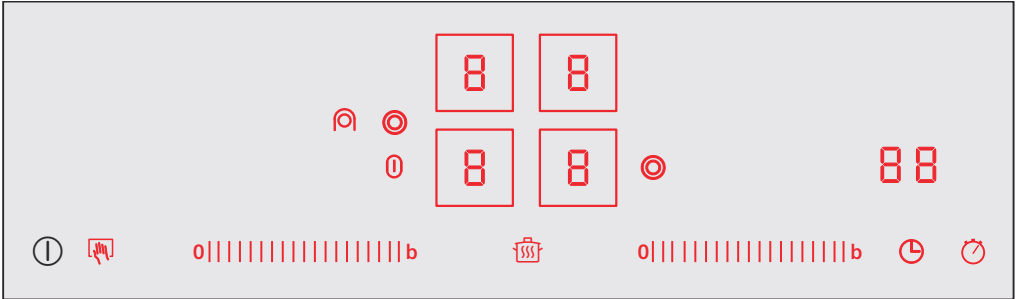
Tento přístroj je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou EU.

Seznámení se s přístrojem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Rozměry varných desek naleznete v přehledu jednotlivých typů
→ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ukazatel	
1-9	Stupně ohřevu
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce Powerboost
Ł	Funkce udržení teploty
88	Budík

- Ovládací symboly pro funkce, které nelze aktuálně zvolit, nesvítí.
- Nastavení aktuálně zvolené varné zóny svítí slabě.
- Udržujte ovládací panel vždy suchý. Vlhkost ovlivňuje jeho funkčnost.
- Nepokládejte hrnce v blízkosti ukazatelů a senzorů. Elektronika by se mohla přehřát.

Ovládací panel	
ⓘ	Hlavní vypínač
b	Funkce Powerboost
B	Volba varné zóny
⚡	Ochrana před náhodnou aktivací
 	Pole nastavení
⊙	Napojení dvouokruhové varné zóny
⊙	Napojení malé zóny na pekáč
⊙	Napojení velké zóny na pekáč
Ł	Funkce udržení teploty
⌚	Budík
⏸	Funkce stopky

Varné zóny

Varné zóny	Napojení a odpojení
⊙	Jednookruhová varná zóna
⊙	Dvouokruhová varná zóna . Stiskněte symbol ⊙ .
Napojení varné zóny: Svítí odpovídající ukazatel.	

Upozornění

- Tmavé oblasti ve žhavicím okruhu varné zóny jsou technicky podmíněné. To však nemá žádný vliv na funkčnost varné zóny.
- Varná zóna řídí zapínání a vypínání topení. Také při vysokém výkonu se může topení zapnout a vypnout.
- U víceokruhových varných zón se může topení vnitřního topného okruhu a topení napojených zón vypínat a zapínat v různou dobu.

Upozornění

- V závislosti na provozním stavu varné desky svítí ovládací symboly, které byly aktuálně zvoleny, slabě nebo slaběji. Pokud je stisknete, tak spustíte příslušnou funkci.

Kombinovaná varná zóna



- 1 = Dvouokruhová varná zóna
- 2 = Jednookruhová varná zóna
- 3 = propojovací topné těleso

Jednookruhová a dvouokruhová varná zóna mohou být provozovány nezávisle na sobě bez použití propojovacího topného tělesa nebo, jak je uvedeno v tabulce, kombinovány pomocí propojovacího topného tělesa.

Kombinace	Napojení	Vhodné pro
Malá zóna na pekáč	Zapněte pomocí symbolu propojovací topné těleso.	Malé pekáče Malé teppanyaki
Kombinace 1+3	Symbol se slabě rozsvítí.	
Velká zóna na pekáč :	Zapněte pomocí symbolu Symbol propojovacího topného tělesa se slabě rozsvítí.	Velké pekáče Velké teppanyaki Velké grilovací desky
Kombinace 1 + 3 + 2		

Malé zóny (1+3) a jednookruhová varná zóna (2) mohou být používány také nezávisle na sobě a na různé stupně ohřevu. Tak vzniknou např. ve velkých pekáčích, v teppanyaki nebo na grilovací desce rozdílné tepelné zóny. Pomocí malé zóny na pekáč můžete pokrm osmahnout a zároveň ho udržet teplý na jednookruhové varné zóně.

Upozornění: Vhodné čisticí prostředky zakoupíte přes zákaznický servis.

Ukazatel zbytkového tepla

Každá varná zóna má vlastní dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Pokud se na ukazateli rozsvítí **H** tak je varná zóna ještě horká. Můžete např. udržet teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Pokud varná zóna ještě vychladne, změní se ukazatel na **h**. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Obsluha přístroje

V této kapitole se dozvíte, jak nastavit varné zóny. V tabulce naleznete stupně ohřevu a doby přípravy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí

Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se dioda nad hlavním vypínačem. Rozsvítí se ukazatele ovládacího panelu a ukazatele stupně ohřevu . Varná deska je připravená k provozu.

Automaticky jsou zvoleny obě přední varné zóny. Ukazatele varných zón svítí slabě.

Vypnutí

Stiskněte symbol dokud nezhasne dioda nad hlavním vypínačem a nezhasnou ukazatele. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení zůstane uloženo první 4 vteřiny po vypnutí varné desky. Pokud ji během této doby opět zapnete, spustí se provoz s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavení můžete zvolit požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

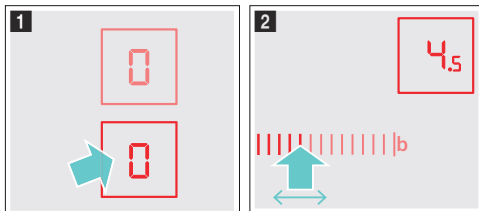
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Rozsvítí se např. jako **4.5**.

Nastavení stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro výběr varné zóny stiskněte ukazatele stupně ohřevu . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí slabě .
2. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu.



Varná zóna je zapnutá.

Změna stupně ohřevu:
Zvolte varnou zónu a nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu. Nastavte ji na 0. Zhruba za 10 vteřin se rozsvítí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Zůstává aktivována naposledy nastavená varná zóna. Můžete ji nastavit, aniž byste ji museli vybírat.

Doporučení šéfkuchaře

V následující tabulce naleznete několik příkladů.

Délka přípravy pokrmu a stupně ohřevu závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmu. Z tohoto důvodu jsou možné odchylky.

K zaváření používejte stupeň ohřevu 9. Husté pokrmy přiležitostně zamíchejte.

Potraviny, které mají být osmahnuty zprúdka nebo které během smažení poustí hodně tekutiny, smažte nejlépe po více malých porcích.

Typy ohledně energeticky úsporného vaření naleznete

v kapitole „Ochrana životního prostředí“ → [Strana 4](#).

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1-1.5	-
Máslo, med, želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1-2	-
Mléko**	1.5-2.5	-
Párky ohřívání ve vodě*	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, hluboce zamrazený	2.5-3.5	10-20 min
Guláš, hluboce zamrazený	2.5-3.5	20-30 min
Pomalé vaření		
Knedlíky	4.5-5.5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Světlé omáčky, např. bešamel	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. Bernská, Holandská	3-4	8-12 min
Vaření, dušení		
Rýže (ve dvojnásobném množství vody)	2-3	15-30 min
Mléčná rýže	1.5-2.5	35-45 min
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min
* Dále vaříme bez pokličky ** Bez pokličky *** Několikrát obraťte		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy v minutách
Vařené brambory	4-5	15-25 min
Těstoviny, nudle	6-7*	6-10 min
Eintopf (hustá polévka)	3.5-4.5	15-60 min
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min
Zelenina, hluboce zmrazená	3.5-4.5	10-20 min
Příprava pokrmu v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Masové rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2.5-3.5	50-60 min
Smažení v malém množství oleje		
Řízky, přírodní nebo obalované	6-7	6-10 min
Řízky, hluboce zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, přírodní nebo obalované	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburg, frikadelky (silné 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min
Drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5-6	10-20 min
Kuřecí prsa, hluboce zmrazená***	5-6	10-30 min
Ryba a rybí filé, přírodní	5-6	8-20 min
Ryba a rybí filé, obalované	6-7	8-20 min
Ryba a rybí filé, obalované a hluboce zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Krevety, tygří krevety	7-8	4-10 min
Krátce restované pokrmy ze zeleniny a hub - čerstvé	7-8	10-20 min
Zelenina, maso na kousky na asijský způsob	7.5-8.5	15-20 min
Pokrmy z pánve, hluboce zmrazené	6-7	6-10 min
Palačinky	6-7	nepřetržitě
Omelety	3.5-4.5	nepřetržitě
Volská oka	5-6	3-6 min
Fritování (150-200 g na porci nepřetržitě fritovat v 1-2 l oleje**)		
Hluboce zmrazené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, hluboce zmrazené	7-8	-
Maso, např. kusy kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v listovém těstě	5-6	-
* Dále vaříme bez pokličky ** Bez pokličky *** Několikrát obraťte		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy v minutách
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku, tempura	5-6	-
Drobné smažené pečivo, např. koblíčky, ovoce v těstíčku	4-5	-
* Dále vaříme bez pokličky ** Bez pokličky *** Několikrát obraťte		

Funkce PowerBoost

Pomocí funkce Powerboost můžete zahřát ještě rychleji velké množství vody než na stupeň ohřevu 9. Funkcí Powerboost jsou vybavené pouze varné desky, které jsou označené symbolem **boost**.

U dvouokruhových varných zón musíte pro aktivaci funkce Powerboost napojit druhý topný okruh.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **b**. Rozsvítí se ukazatel **b**. Funkce Powerboost je zapnutá.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte libovolný stupeň ohřevu. Ukazatel **b** zhasne. Funkce Powerboost je vypnutá.

Upozornění



- Funkce Powerboost je časově omezená. Po 10 minutách se varná deska automaticky přepne na stupeň ohřevu 9.
- Pozor, olej a tuk se při použití funkce Powerboost velmi rychle zahřejí. Na průběh vaření vždy nepřetržitě dohlížejte. Přehřátý olej a tuk rychle vzplanou, viz příslušná kapitola "Důležitá bezpečnostní upozornění" → *Strana 3*.



Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky zabráníte tomu, aby děti zapnuly varnou desku.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Zapněte varnou desku hlavním vypínačem . Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol . Symbol, se rozsvítí na 10 vteřin. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Zapněte varnou desku hlavním vypínačem . Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol . Dětská pojistka je odblokovaná.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce dojde k automatické aktivaci dětské pojistky, pokud vypnete varnou desku.

Aktivace a deaktivace

Jak zapnout automatickou dětskou pojistku naleznete v kapitole "Základní nastavení" → *Strana 10*.

Časové funkce

K dispozici jsou 3 různé časové funkce:



- Automatické vypnutí varné zóny
- Budík
- Funkce stopky

Automatické vypnutí varné zóny

U zvolené varné zóny zadejte délku trvání. Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

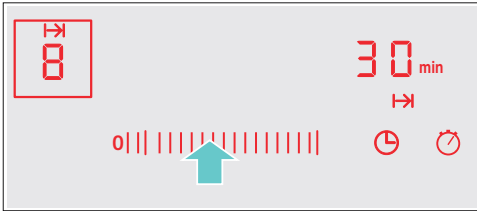
Nastavení doby přípravy pokrmu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte 2 krát symbol  a poté zvolte varnou zónu. Rozsvítí se ukazatel . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí **00 min**.



2. V oblasti nastavení stiskněte požadované předvolby. Směrem zleva doprava je možné přednastavit 1, 2, 3 ... až 9 minut. Během dalších 10 vteřin tolikrát přejeďte prstem přes pole nastavení, dokud nedosáhnete požadovaného času.



Doba okamžitě začne plynout. Pokud jste nastavili čas pro více varných zón, bude se vždy zobrazovat nejkratší čas.

Automatické nastavení

Pokud v oblasti nastavení na delší dobu stisknete předvolby 1 až 5, odečte se z času automaticky jedna minuta.

Pokud v oblasti nastavení na delší dobu stisknete předvolby 6 až 9, tak se čas automaticky zvýší na 99 minut.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna vypne. Zazní zvukový signál a na ukazateli na deset vteřin zabliká **00**. Bliká ukazatel **→**. Stiskněte libovolný symbol. Ukazatele zhasnou a zvukový signál ztichne.

Opava nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte 2 krát symbol **⌚** a poté zvolte varnou zónu. Změňte nastavení doby přípravy pokrmu nebo nastavte **00**.

Upozornění

- Doba přípravy pokrmu lze nastavit až v délce 99 minut.
- Až uběhne poslední minuta z nastaveného času, tak se ukazatel časové funkce přepne z minut na vteřiny.

Automatický časovač

Pomocí této funkce můžete přednastavit čas pro všechny varné zóny. Po každém spuštění dané varné zóny začne běžet přednastavený čas. Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

Jak zapnout automatický časovač naleznete v kapitole "Základní nastavení" → *Strana 10*.

Upozornění: Nastavený čas pro jednotlivé varné zóny můžete změnit nebo u nich můžete vypnout automatický časovač. Stiskněte 2 krát symbol **⌚** a poté zvolte varnou zónu. Změňte nastavení doby přípravy pokrmu nebo nastavte **00**.

Budík

Budík můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut. Budík je nezávislý na všech dalších nastaveních. Pro aktivaci musí být varná deska zapnutá.

Nastavení budíků

1. Stiskněte symbol **⌚** rozsvítí se ukazatel **⌚**. Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí **00 min**.
2. Nastavte požadovaný čas. Po několika vteřinách začne čas běžet.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál a na ukazateli na 10 vteřin zabliká **00**. Bliká ukazatel **⌚**. Stiskněte libovolný symbol. Ukazatele zhasnou a zvukový signál ztichne.

Úprava času

Pomocí symbolu **⌚** zvolte budík a nastavte znovu čas.

Funkce stopky

Funkce stopky ukazuje čas, který uběhl po aktivaci funkce.

Funkce stopky funguje pouze tehdy, pokud je varná deska zapnutá. Pokud se varná deska vypne, tak se vypne také funkce stopky.

Pro zapnutí funkce stopky stiskněte symbol **⌚**. Na ukazateli časových funkcí zabliká symbol **00** a začne běžet čas. První minuta je zobrazovaná po vteřinách, poté se zobrazují minuty.

Pro vypnutí funkce stopky opět stiskněte symbol **⌚**. Ukazatel časových funkcí zhasne.

Upozornění: Pokud dodatečně k funkci stopky zapnete také jinou časovou funkci, zobrazí se provedené nastavení na ukazateli časových funkcí po dobu 10 vteřin. Poté jsou opět zobrazovány stopky.

Automatické vypnutí varné zóny

Pokud delší dobu varnou desku nepoužíváte nebo neprovedete žádnou změnu v nastavení, tak se aktivuje automatické časové omezení.

Výhřev varných zón se přeruší. Na ukazateli varné zóny zabliká střídavě **FB** a ukazatel zbytkového tepla **H/h**.



Pokud stisknete libovolné ovládací pole, tak ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Automatické časové omezení se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Funkce udržení teploty



Tato funkce se hodí pro rozpouštění čokolády nebo másla a pro udržování teplých pokrmů a nádobí.

Zapnutí funkce udržení teploty

1. Stiskněte symbol .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli stupně ohřevu se rozsvítí .

Funkce udržení teploty je zapnutá.



Vypnutí funkce udržení teploty

1. Stiskněte symbol .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli stupně ohřevu se rozsvítí .

Funkce udržení teploty je vypnutá.

Ochrana před náhodnou aktivací

Pokud otíráte ovládací panel, když je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení.

Aby se tak nestalo, tak je Vaše varná deska vybavena funkcí ochrany před náhodnou aktivací. Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Symbol  se slabě rozsvítí. Ovládací panel se zablokuje na 30 vteřin. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž by se změnilo nastavení.

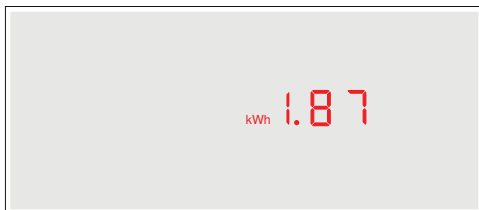
Upozornění: Ochrana před náhodnou aktivací se netýká hlavního vypínače. Varnou desku můžete kdykoliv vypnout.

Ukazatel spotřeby energie

Pomocí této funkce můžete zobrazit celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky.

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kilowatthodinách (např. 1.87 kWh)

Přesnost ukazatele mimo jiné závisí na kvalitě napětí v elektrické síti.



Ukazatel není aktivován. Jak ukazatel zapnout naleznete v kapitole "Základní nastavení" → *Strana 10*.


Základní nastavení

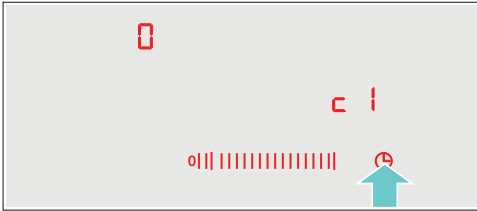
Přístroj disponuje různými základními nastaveními. Nastavení můžete přizpůsobit svým zvyklostem.


Ukazatel	Funkce
	Automatická dětská pojistka
	Vypnutá.*
	Zapnutá.
	Vypnutá manuální a automatická dětská pojistka.
	Zvukový signál
	Potvrzovací signál a signál chybového hlášení vypnutý (signál hlavního vypínače je vždy aktivován).
	Zapnutý pouze signál chybového hlášení.
	Zapnutý pouze potvrzovací signál.
	Zapnutý potvrzovací signál a signál chybového hlášení.*
	Ukazatel spotřeby energie (Zepjte se Vašeho dodavatele elektrické energie na síťové napětí.)
	Vypnutý ukazatel spotřeby energie.*
	Ukazatel spotřeby energie při síťovém napětí 230V
	Ukazatel spotřeby energie při síťovém napětí 400V.
	Ukazatel spotřeby energie při síťovém napětí 220V.
	Ukazatel spotřeby energie při síťovém napětí 240V.
	Automatický časovač
	Vypnutý.*
	Čas, za který se varné zóny vypnou.
	Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti
	10 vteřin.*
	30 vteřin.
	1 minuta.
	Napojení topného tělesa
	Vypnuté.
	Zapnuté.
	Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
	Zpět do základního nastavení
	Vypnuté.*
	Zapnuté.
* Základní	


Provedení základního nastavení:

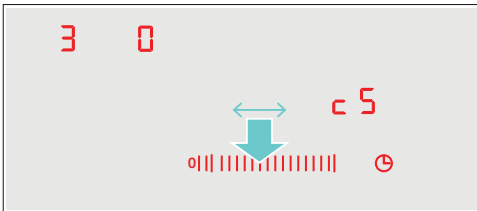
Varná deska musí být vypnutá.


1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 vteřin stiskněte symbol . Stiskněte na cca 4 vteřiny.



Rozsvítí se **C I** a na ukazateli varné zóny svítí .

3. Stiskněte tolikrát symbol , dokud se nerozsvítí požadovaný ukazatel.
4. Nastavte požadovanou hodnotu.



5. Stiskněte na 4 vteřiny symbol . Nastavení je aktivováno.

Vypnutí

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

Čištění

Vhodné čisticí prostředky a prostředky na ošetřování zakoupíte přes zákaznický servis.

Varná deska

Varnou desku čistěte po každém vaření. Tak nedojde k připálení zbytků pokrmů.

Varnou desku čistěte teprve tehdy, až zhasne ukazatel zbytkového tepla.

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varnou desku. Dodržujte pokyny na balení čisticího prostředku.

Nikdy nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na ruční mytí nádobí.
- Čisticí prostředek na myčku nádobí.
- Drhnoucí čisticí prostředek.
- Agresivní čisticí prostředky jako sprej na pečicí troubu nebo odstraňovač skvrn.
- Škrábající houbičky.
- Vysokotlaký čistič nebo parní čistič.

Odolné nečistoty odstraníte nejlépe běžně prodávanou škrabkou na sklo. Dodržujte pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo zakoupíte přes zákaznický servis.

Dobrých výsledků docílíte pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramických varných desek.

Rám varné desky

Abyste předešli poškození rámu varné desky, dodržujte, prosím, následující upozornění:

- Používejte pouze teplou vodu s mycím prostředkem.
- Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo drhnoucí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Co dělat v případě poruchy?

V případě poruchy se jedná často o maličkost. Říďte se, prosím, pokyny v tabulce, než zavoláte zákaznický servis.

Pod ovládacím panelem se nachází elektronika Vaší varné desky. V důsledku různých příčin může teplota v této oblasti velmi stoupnout.

Aby nedošlo k přehřátí elektroniky, tak se varné zóny v případě nutnosti automaticky vypnou. Společně s ukazatelem $F2$, $F4$, nebo $F5$ se střídatě rozsvítí ukazatele zbytkového tepla H nebo h .

Ukazatel	Porucha	Opatření
Žádný.	Je přerušeno zásobování elektrickým proudem.	Zkontrolujte hlavní pojistku přístroje. Pomocí ostatních elektronických přístrojů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrické energie.
Blikají všechny ukazatele.	Ovládací panel je mokrá nebo na něm leží nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
$F2$	Vařilo se delší dobu na vysoký výkon na více varných zónách. Aby byla ochráněna elektronika, tak se varná zóna vypnula.	Počkejte několik vteřin. Dotkněte se libovolné ovládací plochy. Pokud zhasne $F2$ tak elektronika dostatečně vychladla. Můžete pokračovat ve vaření.
$F4$	I přes vypnutí pomocí $F2$, se elektronika dále zahřívá. Proto se vypnuly všechny varné zóny.	Počkejte několik vteřin. Stiskněte libovolné ovládací plochy. Pokud zhasne $F4$, můžete pokračovat ve vaření.
$F5$ + stupeň ohřevu. Je slyšet zvukový signál.	Varování: V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte hrnec. Krátce na to zmizí chybové hlášení. Můžete pokračovat ve vaření.
$F5$ a zvukový signál.	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Aby byla ochráněna elektronika, tak se varná zóna vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik vteřin. Stiskněte libovolné ovládací plochy. Až zhasne $F5$, můžete pokračovat ve vaření.
$F8$	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou desku můžete okamžitě znovu zapnout.
dE	Varné zóny neheřejí. Je zapnutý demo režim.	Vypnutí demo režimu: Odpojte přístroj na 30 vteřin od elektrické sítě (Vypněte domovní pojistky nebo ochranný spínač v pojistkové skříni). Během dalších 3 minut stiskněte libovolné ovládací plochy. Demo režim se vypne.

Hlášení začínající písmenem E

Pokud se na ukazatelích zobrazí chybové hlášení začínající písmenem „E“, např. E0111, vypněte přístroj a opět ho zapněte.

Pokud se jednalo o ojedinělou poruchu, tak ukazatel zhasne. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, zavolejte zákaznický servis a podejte přesné chybové hlášení.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš přístroj. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, aby jste se vynuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Pokud si vyžádáte náš zákaznický servis, uveďte, prosím, označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) vašeho přístroje. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokumentech k přístroji.

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční době.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování našich přístrojů.

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí značky Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců na indukci HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Hrnc \varnothing 16 cm, 1,2 L, pro jednookruhovou varnou zónu o \varnothing 14,5 cm

- Hrnc \varnothing 16 cm, 1,7 L, pro jednookruhovou varnou zónu o \varnothing 14,5 cm
- Hrnc \varnothing 22 cm, 4,2 L, pro varnou zónu o \varnothing 18 cm
- Pánev na smažení \varnothing 24 cm, 4,2 L, pro varnou zónu o \varnothing 18 cm nebo \varnothing 17 cm

Zkušební pokrmy	Stupeň	Rozehřívání/vaření Doba trvání (min:sec)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpouštění čokolády					
Nádobí: hrnc					
Čokoládová poleva (např. Hořká Dr.Oetker, 150 g) na varné zóně o \varnothing 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty					
Nádobí: Hrnc					
Čočková polévka dle DIN 44550					
Počáteční teplota 20 °C					
Množství 450 g na varnou zónu o \varnothing 14,5 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g na varnou zónu o \varnothing 18 cm nebo \varnothing 17 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Čočková polévka z plechovky					
Např. čočka s klobásami značky Erasco:					
Počáteční teplota 20 °C					
Množství 500 g na varnou zónu o \varnothing 14,5 cm	9	cca 2:00 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Množství: 1000 g na varnou zónu o \varnothing 18 cm nebo \varnothing 17 cm	9	cca 2:30 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Vaření bešamelu					
Nádobí: Hrnc					

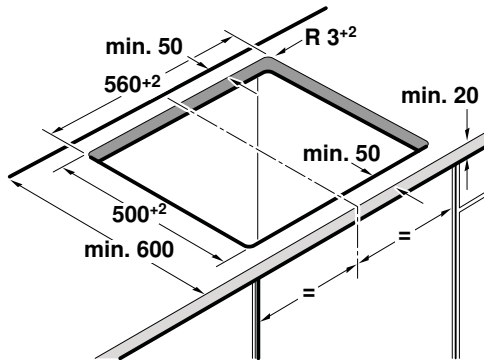
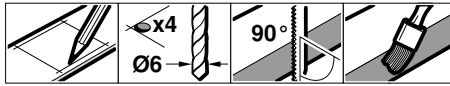
Zkušební pokrmý	Stupeň	Rozehřívání/vaření Doba trvání (min:sec)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Teplota mléka: 7 °C Recept: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5% tuku) a špetka soli na varnou zónu o Ø 14,5 cm.	9 ²	cca 5:20	Ne	1,3	Ne
				¹ Rozpuštěte máslo, vmíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jíšku.	
		² K jíšce přilijte mléko a vše přiveďte za stálého míchání k varu.			
				³ Poté, co dosáhne bešamel varu, vařte ho další 2 minuty na stupeň 1, a to za stálého míchání.	
Příprava mléčné rýže - s poklicí					
Nádobí: Hrnc					
Teplota mléka: 7 °C Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5% tuku na varnou zónu o Ø 14,5 cm) a 1 g soli.	9	cca 6:45	Ne	2	Ano
		Zahřejte mléko, dokud nezačne stoupat. Přepněte na nižší stupeň ohřevu a přidejte rýži, cukr a sůl. Celková doba přípravy (včetně vaření) cca 45 minut.			
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.	
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli na varnou zónu o Ø 18 cm nebo Ø 17 cm.	9	cca 7:20	Ne	2	Ano
		Zahřejte mléko, dokud nezačne stoupat. Přepněte na nižší stupeň ohřevu a přidejte rýži, cukr a sůl. Celková doba přípravy (včetně vaření) cca 45 minut.			
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.	
Příprava mléčné rýže bez poklice					
Nádobí: Hrnc					
Teplota mléka: 7 °C Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5% tuku) a 1 g soli na varnou zónu o Ø 14,5 cm.	9	cca 7:30	Ne	2	Ne
		Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a vše za stálého míchání zahřejte. Až dosáhne mléko cca 90 °C, snižte stupeň ohřevu. Nechte vařit na mírném ohni cca 50 minut.			
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli na varnou zónu o Ø 18 cm nebo Ø 17 cm.	9	cca 8:00	Ne	2	Ne
		Přidejte k mléku rýži, cukr a sůl a vše za stálého míchání zahřejte. Až dosáhne mléko cca 90 °C, snižte stupeň ohřevu. Nechte vařit na mírném ohni cca 50 minut .			

Zkušební pokrmy	Stupeň	Rozehrívání/vaření Doba trvání (min:sec)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Vaření rýže					
Nádobí: Hrnc					
Teplota vody 20 °C					
Recept podle DIN 44550:					
125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli na varnou zónu o Ø 14,5 cm.	9	cca 2:48	Ano	2	Ano
Recept podle DIN 44550:					
250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli na varnou zónu o Ø 18 cm nebo Ø 17 cm.	9	cca 3:15	Ano	2.	Ano
Vepřová pečeně					
Nádobí: pánev					
Výchozí teplota pečeně: 7 °C					
Množství: 3 pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka cca 1 cm), 15 g slunečnicového oleje na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm.	9	cca 2:40	Ne	7	Ne
Smažení palačinek					
Nádobí: pánev					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm.	9	cca 2:40	Ne	6 nebo 6. - v závislost na stupni zezlátnutí	Ne
Fritování mražených hranolek					
Nádobí: hrnc					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje na porci: 200 g mražených hranolek (např. McCain 123 Original fries) na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm.	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne

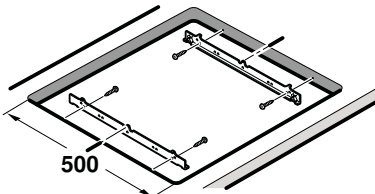
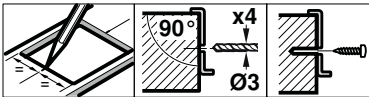
Pokud je testování prováděno na varné zóně o průměru 18 cm s výkonem 1500 W, zvyšuje se doba varu přibližně o 20 % a nastavení stálého varu o jeden stupeň.



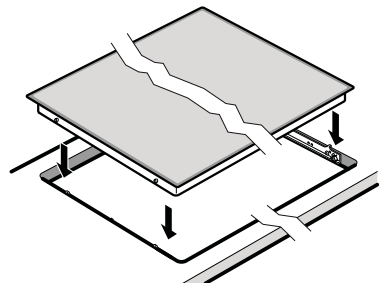
1



2



3



Musíte dbát na následující:

Připojení k elektrickému proudu: Smí provést pouze odborník s licenci. V případě špatně provedeného připojení zaniká nárok na záruku.

Vestavba: Za škody vzniklé v důsledku neodborné vestavby ručí montér.

Připojení: Přístroj odpovídá ochranné třídě I a smí být provozován pouze s napojením na zemnicí vodič.

Instalace: Součástí instalace musí být všepólový odpojovač s rozvorem kontaktů 3 mm.

Vestavba pod varnou desku: Pod varnou desku nesmí být vestavěny žádné chladničky, myčky nádobí, pečicí trouby bez odvětrávání, pračky.

Může být vestavěna modulová/kompaktní myčka nádobí stejné značky. Tloušťka pracovní desky musí v tomto případě činit minimálně 40 mm.

Pokud bude pod varnou deskou vestavěna pečicí trouba, smí se tloušťka pracovní desky odlišovat od rozměrů v tomto návodu. Dbejte upozornění v montážním návodu pro pečicí troubu.

Mezipatro: Pokud se lze dotknout spodní strany varné desky, musí být zamontováno mezipatro.

Zeptejte se ve specializované prodejně na mezipatro jako příslušenství.

Pokud máte k dispozici vlastní mezipatro, musí být mezi ním a elektrickým připojením přístroje vzdálenost minimálně 10 mm.

Pracovní deska: Rovná, vodorovná, stabilní.

Nositelé elektronických implantátů!

Přístroj může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátor nebo inzulinovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

Příprava nábytku - obrázek 1

Vestavný nábytek: Musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

Výřez: Minimální vzdálenost od bočních stěn: 90 mm. Po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Montáž přídržných kolejnic - obrázek 2

Dlažďené pracovní desky: Použijte spodní otvory na šrouby.

Pracovní desky z kamene: Přídržné kolejnice přilepte.

Připojení a vestavba varné desky - obrázek 3

Před připojením přístroje zkontrolujte domovní instalaci.

Přístroj připojte pouze podle schématu připojení. V případě potřeby použijte přiložené měděné můstky. Síťový přívod: Typ H05 VV-F nebo řádově vyšší; podle odpovídajícího proudového zatížení určete požadovaný průměr vodičů. Průměr < 1,5 mm² není přípustný!

Vestavba: Nepřiskřípněte síťový připojovací kabel a nevedte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěna pečicí trouba, tak ved'te vedení k přípojně krabici zadním rohem pečicí trouby.

Upozornění: Pokud se na displeji přístroje objeví **U400**, tak je připojení špatné. Odpojte přístroj od elektrické sítě, zkontrolujte připojení.

Dlažďené pracovní desky: Spáru mezi dlaždicemi utěsněte silikonovou hmotou.

Demontáž varné desky: Odpojte přístroj od elektrické sítě. Zatlačte odsponu na varnou desku.

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		ET675LMP1D	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		elektrická	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	∅	14,5	cm
levá zadní	∅	12/18/27/37	cm
pravá zadní	∅	14,5	cm
pravá přední	∅	14,5/21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		196,1	Wh/kg
levá zadní		196,2	Wh/kg
pravá zadní		190,2	Wh/kg
pravá přední		189,2	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		192,9	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: (Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)

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.

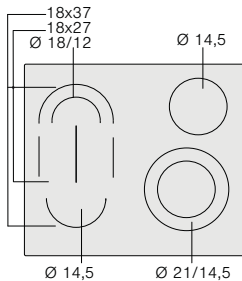
SIEMENS





















Indukčná sklokeramická varná doska s ovládáním ET675LMP1D

sk Návod na použitie

ET6..LMP1.



Obsah

 Použitie podľa určenia.....	3	 Automatické vypnutie varnej zóny.....	9
 Dôležité bezpečnostné pokyny.....	3	 Funkcia udržiavania teploty.....	10
 Príčiny poškodenia.....	4	Zapnutie funkcie udržiavania teploty.....	10
Prehľad.....	4	Vypnutie funkcie udržiavania teploty.....	10
 Ochrana životného prostredia.....	4	 Ochrana pred náhodnou aktiváciou.....	10
Typy pre úsporu energie.....	4	 Ukazovateľ spotreby energie.....	10
Ekologická likvidácia prístroja.....	4	 Základné nastavenie.....	10
 Zoznámenie sa s prístrojom.....	5	Vykonanie základného nastavenia.....	11
Ovládací panel.....	5	 Čistenie prístroja.....	11
Varné zóny.....	5	Varná doska.....	11
Ukazovateľ zostatkového tepla.....	6	Rám varnej dosky.....	11
 Obsluha prístroja.....	6	 Čo robiť v prípade poruchy ?.....	12
Zapnutie a vypnutie varnej dosky	6	Hlásenie začínajúce písmenom E.....	12
Nastavenie varnej zóny.....	6	 Zákaznícky servis.....	13
Odporúčania šéfkuchára.....	7	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)...	13
 Funkcia PowerBoost.....	8	 Skúšobné pokrmý.....	13
Aktivácia.....	8		
Deaktivácia.....	8		
 Detská poistka.....	8		
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	8		
Automatická detská poistka.....	8		
 Časové Funkcie.....	8		
Automatické vypnutie varnej zóny.....	8		
Automatický časovač.....	9		
Budík.....	9		
Funkcia stopky.....	9		

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a k servisu nájdete na internetových stránkach:

www.siemens-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu alebo pre ďalšieho užívateľa. Po vybalení prekontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Ak došlo počas prepravy prístroja k jeho poškodeniu, nepripájajte ho.

Prístroje bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník.

V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku. Prístroj je určený iba pre domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo v domácnosti podobnom prostredí.

Prístroj používajte iba pre prípravu jedál a nápojov. Prístroj majte počas prevádzky pod dohľadom. Na prístroj musíte dohliadať aj pri krátkodobej prevádzke.

Prístroj je určený výhradne pre použitie v uzavretých priestoroch. Tento prístroj je určený pre použitie do najvyššie povolenej nadmorskej výšky 2000 m.

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia sa alebo odlomenia časti materiálu.

Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami môžu prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako prístroj bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú. Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nemôžu prístroj čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho vedenia.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa veľmi ľahko vznietia. Nenechávajte horúci olej a tuk nikdy bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhasťte opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku nepokladajte horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Prístroj bude dosahovať vysokých teplôt. V zásuvkách priamo pod varnou doskou nikdy neskladujte horľavé predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne s a nedá sa potom už obsluhovať. Neskôr sa môže samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varná zóna a jej okolie, obzvlášť prípadný rám varnej dosky, dosiahnu veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba nami preškolený servisný technik. Ak je prístroj poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistky. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte poškodený prístroj. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!
Hrnce na varenie by mohli v dôsledku tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle "vyletieť hore". Udržujte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dno hrncov a panvíc môžu poškríbať varnú dosku.
- Nezapínajte varnú dosku s prázdnyimi hrncami. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Nikdy nestavajte horúce panvice a hrnce na ovládací panel, ukazovateľ alebo rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varnú dosku spadnú tvrdé a špicaté predmety, môžu ju poškodiť.
- Alobal alebo plastové nádoby sa môžu na horúcej varnej zóne roztaviť. Použitie ochranných fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Prčina	Opatrenie
Škrvrny	Pripálené pokrmy	Pripálené pokrmy okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramickú varnú dosku.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavnú plochu.
	Drsné dno nádob hrncov a panvíc môžu poškríbať sklokeramiku varnej dosky.	Skontrolujte nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramickú varnú dosku.
	Odretie hrncov (napr. hliníkových)	Hrnce a panvice pri premiestňovaní zdvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru	Pripálené pokrmy okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a o likvidácii prístroja.

Tipy na úsporu energie

- Dávajte na hrnce vždy vhodnú pokrievku. Pri varení bez pokrievky spotrebujete výrazne viac energie. Pri použití sklenenej pokrievky môžete do nádob nahliadnuť, bez toho aby ste ju museli zdvíhať.
- Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. Nerovné dno zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlásiť s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým použitie príliš malých hrncov na varnej zóne vedie k strate energie. Dávajte pozor na: Výrobcovia nádob udávajú často priemer hornej časti hrnca. Ten je často väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, iba málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Zakryte hrncom vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.
- Včas prepnite na nižší stupeň výkonu.
- Vyberajte vhodný stupeň ohrevu. Príliš vysoký stupeň ohrevu vedie k plytvaniu energiou.
- Využívajte zostatkové teplo varnej zóny. Pri dlhej príprave pokrmov vypínajte varnú zónu už 5-10 minút pred koncom prípravy pokrmov.

Ekologická likvidácia výrobku

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi ochrany životného prostredia.

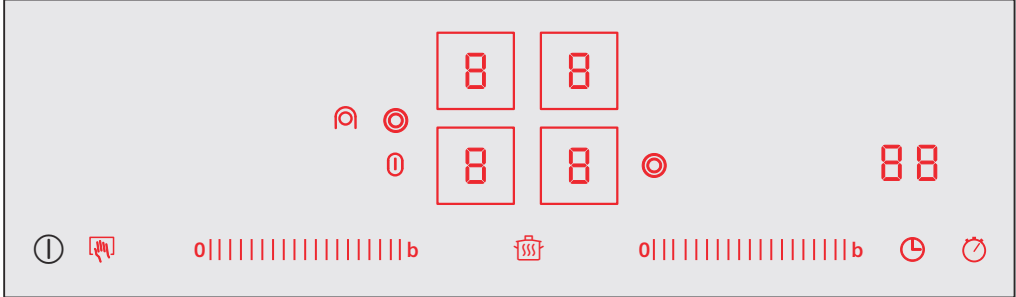







Tento prístroj je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Zoznámene sa s prístrojom

Návod na použitie platí pre rôzne varné dosky. Rozmery varných dosiek nájdete v prehľade jednotlivých typov → *Strana 2.*

Ovládací panel



Ukazovateľ	
	Stupne ohrevu
	Zostatkové teplo
	Funkcia Powerboost
	Funkcia udržiavania teploty
	Budík


- Ovládacie symboly pre funkcie, ktoré nemožno aktuálne vybrať, nesvietia
- Nastavenie aktuálne zvolenej varnej zóny svieti slabšie.
- Udržujte ovládací panel vždy suchý. Vlhkosť ovplyvňuje jeho funkčnosť.
- Nepokladajte hrnce v blízkosti ukazovateľov a senzorov. Elektronika by sa mohla prehriať.

Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Funkcia Powerboost
	Voľba varnej zóny
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Pole nastavenia
	Napojenie dvojkruhovej varnej zóny
	Napojenie malej zóny na pekáč
	Napojenie veľkej zóny na pekáč
	Funkcia udržiavania teploty
	Budík
	Funkcia stopky

Upozornenie

- V závislosti od prevádzkového stavu varnej dosky svietia ovládacie symboly, ktoré boli aktuálne zvolené, slabšie alebo slabšie. Ak ich stlačíte, tak spustíte príslušnú funkciu.

Varne zóny

Varne zóny	Napojenie a odpojenie
<input type="radio"/>	Jednokruhová varná zóna
<input checked="" type="radio"/>	Dvojkruhová varná zóna. Stlačte symbol 
Napojenie varnej zóny: Svieti zodpovedajúci ukazovateľ príslušnej funkcie.	

Upozornenie





- Tmavé oblasti v rozzeravenom okruhu varnej zóny sú technicky podmienené. To však nemá žiadny vplyv na funkčnosť varnej zóny.
- Varná zóna riadi zapínanie a vypínanie vyhrievania. Tiež sa pri vysokom výkone môže vyhrievanie zapnúť a vypnúť.
- U viackruhových varných zón sa môže vyhrievanie vnútorného vyhrievacieho okruhu a vyhrievanie napojených zón vypínať a zapínať v rôznej dobe.

Kombinovaná varná zóna



- 1 = Dvojokruhová varná zóna
- 2 = Jednookruhová varná zóna
- 3 = prepojovacie vyhrievacie teleso

Jednookruhová a dvojokruhová varná zóna môžu byť prevádzkované nezávisle od seba bez použitia prepojovacieho vyhrievacieho telesa alebo, ako je uvedené v tabuľke, kombinovane pomocou prepojovacieho vyhrievacieho telesa.

Kombinácia	Napojenie	Vhodné pre
Malá zóna na pekáč	Zapnite pomocou symbolu  .	Malé pekáče Malé
Kombinácia 1 + 3	prepojovacie vykurovacie teleso. Symbol  sa slabo rozsvieti.	teppanyaki.
Veľká zóna na pekáč	Zapnite pomocou symbolu  Symbol	Veľké pekáče Veľké
Kombinácia 1 + 3 + 2	prepojovacieho vykurovacieho telesa  sa slabo rozsvieti.	teppanyaki Veľké grilovacie dosky

Malé zóny (1+3) a jednookruhová varná zóna (2) môžu byť používané tiež nezávisle od seba a od rôznych stupňov ohrevu. Tak vzniknú napr. vo veľkých pekáčoch, v teppanyaki alebo na grilovacej doske rozdielne tepelné zóny: Pomocou malej zóny na pekáč môžete pokrm opariť a zároveň ho udržiavať teplý na jednookruhovej varnej zóne.

Upozornenie: Vhodné čistiace prostriedky zakúpíte prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Každá varná zóna má vlastný dvojestupňový ukazovateľ zostatkového tepla.

Ak sa na ukazovateli rozsvieti **H** tak je varná zóna ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplé malé množstvo pokrmu alebo roztaviť polevu. Ak varná zóna vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.



Obsluha prístroja


V tejto kapitole sa dozviete, ako nastaviť varné zóny. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a doby prípravy pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky


Varnú dosku zapnete a vypnete pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie

Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa dióda nad hlavným vypínačom. Rozsvietia sa ukazovatele ovládacieho panelu a ukazovatele stupňa ohrevu . Varná doska je pripravená na prevádzku.

Automaticky sú zvolené obidve predné varné zóny. Ukazovatele varných zón  svietia slabo.

Vypnutie

Stlačte symbol  dokiaľ nezhasne dióda nad hlavným vypínačom a nezhasnú ukazovatele. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa vypne automaticky, ak sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie zostane uložené prvé 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Ak ju počas tejto doby opäť zapnete, spustí sa prevádzka s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia môžete vybrať požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon

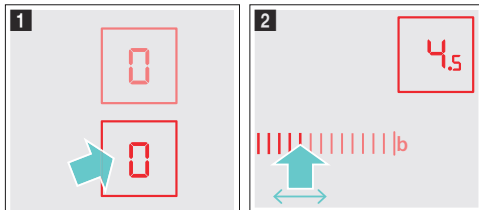
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Rozsvieti sa napr. ako **4.5**.

Nastavenie stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Pre výber varnej zóny stlačte ukazovateľ stupňa ohrevu . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti slabo .
2. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu.



Varná zóna je zapnutá.

Zmena stupňa ohrevu:

Vyberte varnú zónu a nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Zmena stupňa ohrevu

Vyberte varnú zónu a nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu. Nastavte ju na 0. Zhruba za 10 sekúnd sa rozsvieti ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie: Zostáva aktivovaná naposledy nastavená varná zóna. Môžete ju nastaviť bez toho, aby ste ju museli vyberať.

Odporúčania šéfkuchára

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Dĺžka prípravy pokrmu a stupňa ohrevu závisí od druhu, hmotnosti a od kvality pokrmu. Z tohto dôvodu sú možné odchýlky.

Pre zaváranie používajte stupeň ohrevu 9. Husté pokrmy príležitostne zamiešajte.

Potraviny, ktoré majú byť prudko opražené alebo ktoré počas vyprážania uvoľňujú veľa tekutiny, vyprážajte najlepšie po viacerých malých porciách.

Odporúčenie pre úspornú prípravu pokrmov nájdete v kapitole „Ochrana životného prostredia“ → *Strana 4*.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1-1.5	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1-2	-
Mlieko**	1.5-2.5	-
Párky ohrievané vo vode*	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, hlboko zmrazený	2.5-3.5	10-20 min
Guláš, hlboko zmrazený	2.5-3.5	20-30 min
Pomalé varenie		
Knedle	4.5-5.5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Svetlé omáčky, napr. bešamel	1-2	3-6 min
Šľahané omáčky, napr. Bernská, Holandská	3-4	8-12 min
Varenie, dusenie		
Ryža (v dvojnásobnom množstve vody)	2-3	15-30 min
Mliečna ryža	1.5-2.5	35-45 min
Zemiaky varené v šupke	4-5	25-30 min
* Bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Niekoľkokrát obráťte		

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy v minútach
Varené zemiaky	4-5	15-25 min
Cestoviny, rezance	6-7*	6-10 min
Eintopf (hustá polievka)	3.5-4.5	15-60 min
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min
Zelenina, hlboko zmrazená	3.5-4.5	10-20 min
Príprava pokrmu v tlakovom hrnci	4-5	-
Dusenie		
Mäsové rolády	4-5	50-60 min
Dusená pečienka	4-5	60-100 min
Guláš	2.5-3.5	50-60 min
Vyprážanie v malom množstve oleja		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min
Rezne, hlboko zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, prírodné alebo obaľované	6-7	8-12 min
Steak (hrubý 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburger, frikadely (hrubé 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min
Hydinové prsia (hrubé 2 cm)***	5-6	10-20 min
Kuracie prsia, hlboko zmrazené***	5-6	10-30 min
Ryba a rybacie filé, prírodné	5-6	8-20 min
Ryba a rybacie filé, obaľované	6-7	8-20 min
Ryba a rybacie filé, obaľované a hlboko zmrazené, napr. rybacie prsty	6-7	8-12 min
Krevety, tigrie krevety	7-8	4-10 min
Krátko restované pokrmy zo zeleniny a hribov, čerstvé	7-8	10-20 min
Zelenina, mäso na kúsky na ázijský spôsob	7.5-8.5	15-20 min
Pokrmy z panvice, hlboko zmrazené	6-7	6-10 min
Palacinky	6-7	nepretržite
Omelety	3.5-4.5	nepretržite
Volské oká	5-6	3-6 min
Fritovanie (150-200 g na porciu, nepretržite fritovať v 1-2 l oleja**)		
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolčeky, kuracie nugety	8-9	-
Krokety, hlboko zmrazené nugety	7-8	-
Mäso, napr. kusy kurčatá	6-7	-
Ryba, obaľovaná alebo v lístkovom ceste	5-6	-
* Bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Niekoľkokrát obráťte		

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy v minútach
Zelenina, hríby, obaľované alebo v cestíčku, tempura	5-6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky ** Bez pokrievky *** Niekoľkokrát obráťte		

Funkcia PowerBoost

Pomocou funkcie Powerboost môžete zohriať ešte rýchlejšie veľké množstvo vody ako na stupni ohrevu 9. Funkciou Powerboost sú vybavené iba varné dosky, ktoré sú označené symbolom **boost**.

U dvojokruhových varných zón musíte pre aktiváciu funkcie Powerboost napojiť druhý vykurovací okruh.

Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**. Rozsvieti sa ukazovateľ **b**.

Funkcia Powerboost je zapnutá.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Nastavte ľubovoľný stupeň ohrevu. Ukazovateľ **b** zhasne.

Funkcia Powerboost je vypnutá.

Upozornenie

- Funkcia Powerboost je časovo obmedzená. Po 10 minútach sa varná doska automaticky prepne na stupeň ohrevu 9.
- Pozor, olej a tuk sa pri použití funkcie Powerboost veľmi rýchlo zahrejú. Na priebeh varenia vždy nepretržite dohliadajte. Prehriaty olej a tuk sa rýchle vznietia, pozri kapitola Dôležité bezpečnostné upozornenia → *Strana 3*.

Detská poistka

Pomocou detskej poistky zabránite tomu, aby deti zapli varnú zónu.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Zapnutie: Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom ①. Stlačte na cca 4 sekundy symbol . Symbol, sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varná doska je zablokovaná .

Vypnutie: Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom ①. Stlačte na cca 4 sekundy symbol . Detská poistka je odblokovaná.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie dôjde k automatickej aktivácii detskej poistky, ak vypnete varnú dosku.

Aktivácia a deaktivácia

Ako zapnúť automatickú detskú poistku nájdete v kapitole Základné nastavenie → *Strana 10*.

Časové funkcie

K dispozícii sú 3 rôzne časové funkcie:

- Automatické vypnutie varnej zóny
- Budík
- Funkcia stopky

Automatické vypnutie varnej zóny

U vybranej varnej zóny zadajte dĺžku trvania. Varná doska sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

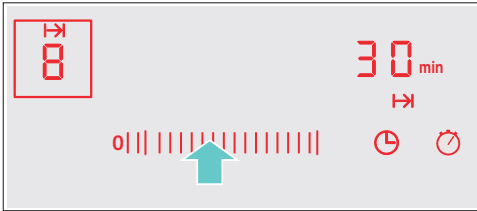
Nastavenie doby prípravy pokrmy

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte 2 krát symbol a potom vyberte varnú zónu. Rozsvieti sa ukazovateľ . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti min.



2. V oblasti nastavenia stlačte požadované predvoľby. Smerom zľava doprava je možné prednastaviť 1, 2, 3 ... až 9 minút. Počas ďalších 10 sekúnd toľkokrát prejdite prstom cez pole nastavenia, kým nedosiahnete požadovaného času.



Doba okamžite začne plynúť. Ak ste nastavili čas pre viac varných zón, bude sa vždy zobrazovať najkratší čas.

Automatické nastavenie

Ak v oblasti nastavenia na dlhšiu dobu stlačíte predvoľby 1 až 5, odpočíta sa z času automaticky jedna minúta.

Ak v oblasti nastavenia na dlhšiu dobu stlačíte predvoľby 6 až 9, tak sa čas automaticky zvýši na 99 minút.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna vypne. Zaznie zvukový signál a na ukazovateli na desať sekúnd zabliká **00**. Bliká ukazovateľ **→**. Stlačte ľubovoľný symbol. Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Oprava alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte 2 krát symbol **⌚** a potom vyberte varnú zónu. Zmeňte nastavenie doby prípravy pokrmu alebo nastavte **00**.

Upozornenie

- Dobu prípravy pokrmu je možné nastaviť až v dĺžke 99 minút.
- Až ubehne posledná minúta z nastaveného času, tak sa ukazovateľ časovej funkcie prepne z minút na sekundy.

Automatický časovač

Pomocou tejto funkcie môžete prednastaviť čas pre všetky varné zóny. Po každom spustení danej varnej zóny začne bežať prednastavený čas. Varná doska sa po ubehnutí nastaveného času automaticky vypne.

Ako zapnúť automatický časovač nájdete v kapitole Základné nastavenie → *Strana 10*.

Upozornenie: Nastavený čas pre jednotlivé varné zóny môžete zmeniť alebo u nich môžete vypnúť automatický časovač. Stlačte 2 krát symbol **⌚** a potom vyberte varnú zónu. Zmeňte nastavenie doby prípravy pokrmu alebo nastavte **00**.

Budík

Budík môžete nastaviť na dobu trvania až 99 minút. Budík je nezávislý na všetkých ďalších nastaveniach. Pre aktiváciu musí byť varná doska zapnutá.

Nastavenie budíka

1. Stlačte symbol **⌚** rozsvieti sa ukazovateľ **⌚**. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti **00 min**.
2. Nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne čas bežať.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál a na ukazovateli na 10 sekúnd zabliká **00**. Bliká ukazovateľ **⌚**. Stlačte ľubovoľný symbol. Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Úprava času

Pomocou symbolu **⌚** vyberte budík a čas znova nastavte.

Funkcia stopky

Funkcia stopky ukazuje čas, ktorý ubehol po aktivácii funkcie.

Funkcia stopky funguje iba vtedy, ak je varná doska zapnutá. Ak sa varná doska vypne, tak sa vypne aj funkcia stopky.

Pre zapnutie funkcie stopky stlačte symbol **⌚**. Na ukazovateli časových funkcií zabliká symbol **00** a začne bežať čas. Prvá minúta je zobrazovaná po sekundách, potom sa zobrazujú minúty.

Pre vypnutie funkcie stopky opäť stlačte symbol **⌚**. Ukazovateľ časových funkcií zhasne.

Upozornenie: Ak dodatočne k funkcii stopky zapnete tiež inú časovú funkciu, zobrazí sa urobené nastavenie na ukazovateli časových funkcií po dobu 10 sekúnd. Potom sú opäť zobrazované stopky.



Automatické vypnutie varnej zóny

Ak dlhšiu dobu varnú dosku nepoužívate alebo neurobíte žiadnu zmenu v nastavení, tak sa aktivuje automatické časové obmedzenie.



Výhrev varných zón sa preruší. Na ukazovateli varnej zóny zabliká striedavo **FB** a ukazovateľ zostatkového tepla **H/h**.

Ak stlačíte ľubovoľné ovládacie plochy, tak ukazovateľ zhasne. Môžete urobiť nové nastavenie. Automatické časové obmedzenie sa riadi podľa nastaveného stupňa varenia (po 1 až 10 hodinách).

Funkcia udržiavania teploty



Táto funkcia sa hodí pre rozpúšťanie čokolády alebo masla a pre udržiavanie teplých pokrmov a nádob.

Zapnutie funkcie udržiavania teploty

1. Stlačte symbol .
2. Zvoľte varnú zónu. Na ukazovateli stupňa ohrevu sa rozsvieti .

Funkcia udržiavania teploty je zapnutá.



Vypnutie funkcie udržiavania teploty

1. Stlačte symbol .
2. Zvoľte varnú zónu. Na ukazovateli stupňa ohrevu sa rozsvieti .

Funkcia udržiavania teploty je vypnutá.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak utierate ovládací panel, keď je varná doska zapnutá, môže dôjsť ku zmene nastavenia.

Aby sa tak nestalo, tak je Vaša varná doska vybavená funkciou ochrany pred náhodnou aktiváciou. Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Symbol  sa slabo rozsvieti. Ovládací panel sa zablokuje na 30 sekúnd. Môžete utrieť povrch ovládacieho panelu, bez toho aby sa zmenilo nastavenie.

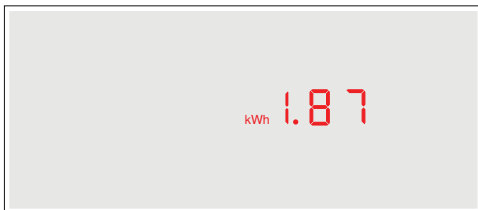
Upozornenie: Ochrana pred náhodnou aktiváciou sa netýka hlavného vypínača. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.

Ukazovateľ spotreby energie

Pomocou tejto funkcie môžete zobraziť celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varnej dosky.

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kilowatthodinách (napr. 1.87 kWh)

Presnosť ukazovateľa okrem iného závisí od kvality napätia v elektrickej sieti.



Ukazovateľ nie je aktivovaný. Ako ukazovateľ zapnúť nájdete v kapitole Základné nastavenie → *Strana 10*.

Základné nastavenie


Prístroj disponuje rôznymi základnými nastaveniami. Nastavenie môžete prispôsobiť svojim zvyklostiam.

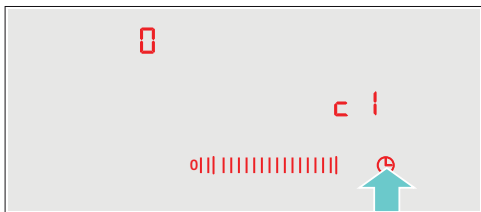
Ukazovateľ	Funkcia
 1	Automatická detská poistka
	Vypnutá.*
	Zapnutá.
	Vypnutá manuálna a automatická detská poistka.
	Zvukový signál
	Potvrzovací signál a signál hlásenia poruchy je vypnutý (signál hlavného vypínača je vždy aktivovaný).
	Zapnutý iba signál hlásenia poruchy.
	Zapnutý iba potvrdzovací signál.
	Zapnutý potvrdzovací signál a signál hlásenia poruchy.*
	Ukazovateľ spotreby energie (Spýtajte sa Vášho dodávateľa elektrickej energie na sieťové napätie)
	Vypnutý ukazovateľ spotreby energie.*
	Ukazovateľ spotreby energie pri sieťovom napätí 230 V
	Ukazovateľ spotreby energie pri sieťovom napätí 400 V.
	Ukazovateľ spotreby energie pri sieťovom napätí 220 V.
	Ukazovateľ spotreby energie pri sieťovom napätí 240 V.
	Automatický časovač
	Vypnutý.*
	Čas, za ktorý sa varné zóny vypnú.
	Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti
	10 sekúnd.*
	30 sekúnd
	1 minúta.
	Napojenie vyhrievacieho telesa
	Vypnuté.
	Zapnuté.
	Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
	Späť do základného nastavenia
	Vypnuté.*
	Zapnuté.

* Základné


Vykonanie základného nastavenia:

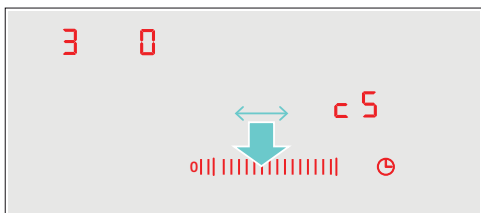
Varná doska musí byť vypnutá.


1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol . Stlačte na cca 4 sekundy.



Rozsvieti sa **C I** a na ukazovateli varnej zóny svieti .

3. Stlačte toľkokrát symbol , kým sa nerozsvieti požadovaný ukazovateľ.
4. Nastavte požadovanú hodnotu.



5. Stlačte na 4 sekundy symbol . Nastavenie je aktívované.

Vypnutie

Pre opustenie základného nastavenia vypnite varnú dosku hlavným vypínačom a znova ju nastavte.

Čistenie prístroja

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky na ošetrovanie zakúpíte cez zákaznícky servis.

Varná doska

Varnú dosku čistíte po každom varení. Tak nedôjde k pripáleniu zvyškov pokrmov.

Varnú dosku čistíte až vtedy, až zhasne ukazovateľ zvyškového tepla.

Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varnú dosku. Dodržujte pokyny na balení čistiaceho prostriedku.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezhodný prostriedok pre ručné umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Drhnutí čistiaci prostriedok
- Agresívne čistiace prostriedky ako sprej pre rúru na pečenie alebo odstraňovač škvŕn
- Drhnuce hubky
- Vysokotlakový čistič alebo parný čistič

Odolné nečistoty odstránite najlepšie bežne predávanou škrabkou na sklo. Dodržujte pokyny výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo zakúpíte prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Dobrých výsledkov docielite pomocou špeciálnych hubiek na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Rám varnej dosky

Aby ste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, dodržujte, prosím, nasledujúce upozornenia:

- Používajte iba teplú vodu s umývacím prostriedkom.
- Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.
- Nepoužívajte žiadne ostré alebo drhnuce prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Čo robiť v prípade poruchy?

V prípade poruchy ide často o maličkosť. Riadte sa, prosím, pokynmi v tabuľke, predtým ako zavoláte zákaznícky servis.

Pod ovládacím panelom sa nachádza elektronika Vašej varnej dosky. V dôsledku rôznych príčin môže teplota v tejto oblasti veľmi stúpnuť.

Aby nedošlo k prehriatiu elektroniky, tak sa varné zóny v prípade nutnosti automaticky vypnú. Spoločne s ukazovateľom zvyšovacieho tepla $F2$, $F4$, alebo $F5$ sa striedavo rozsvietia ukazovatele H alebo h .

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
Žiadny.	Je prerušené zásobovanie elektrickým prúdom.	Prekontrolujte hlavnú poistku prístroja. Pomocou ostatných elektronických prístrojov prekontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrickej energie.
Blikajú všetky ukazovatele.	Ovládací panel je mokry alebo na ňom leží nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
$F2$	Varilo sa dlhšiu dobu na vysoký výkon na viacerých varných zónach. Aby bola ochránená elektronika, tak sa varná zóna vypne.	Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Ak zhasne $F2$ tak elektronika dostatočne vychladla. Môžete pokračovať vo varení.
$F4$	Aj napriek vypnutiu pomocou $F2$, sa elektronika ďalej zahrieva. Preto sa vyplí všetky varné zóny.	Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Ak zhasne $F4$ môžete pokračovať vo varení.
$F5$ + stupeň ohrevu. Je počuť zvukový signál.	Varovanie: V oblasti ovládacieho panelu stojí horúci hrniec. Hrozí prehriatie elektroniky.	Odstráňte hrniec. Krátko na to zmizne hlásenie poruchy. Môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a zvukový signál.	V oblasti ovládacieho panelu stojí horúci hrniec. Aby bola ochránená elektronika, tak sa varná zóna vypne.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Až zhasne $F5$ môžete pokračovať vo varení.
$F8$	Varná zóna bola v prevádzke príliš dlho a vypne sa.	Varnú dosku môžete okamžite znova zapnúť.
dE	Varné zóny nehrejú. Je zapnutý demo režim.	Vypnutie demo režimu: Odpojte prístroj na 30 sekúnd od elektrickej siete (Vypnite domové poistky alebo ochranný spínač v poistkovej skrini). Počas ďalších 3 minút stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Demo režim sa vypne.

Hlásenie začínajúce písmenom E

Ak sa na ukazovateľoch zobrazí hlásenie poruchy začínajúce písmenom „E“, napr. E0111, vypnite prístroj a opäť ho zapnite.

Ak išlo o ojedinelú poruchu, tak ukazovateľ zhasne. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, kontaktujte zákaznícky servis a oznámte presné hlásenie poruchy.

Zákaznícky servis

Pre prípad, že potrebujete opraviť Váš prístroj, je Vám náš zákaznícky servis k dispozícii. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhlí zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Ak si vyžadate náš zákaznícky servis, uveďte, prosím, Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) Vášho prístroja. Typový štítok s týmito číslami nájdete v dokumentoch pre prístroj.

Berte prosím ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu nesprávnej obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej dobe.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie našich prístrojov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú k naším nádobám značky Schulte-Ufer (4 dielna súprava hrncov na indukciu HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrnec Ø 16 cm, 1,2 L, pre jednookruhová varnú zónu Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 L, pre jednookruhová varnú zónu Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 L, pre varnú zónu Ø 18 cm
- Panvica na vypákanie Ø 24 cm, 4,2 L, pre varnú zónu Ø 18 cm alebo Ø 17 cm

Skúšobné pokrmy	Rozohrievanie/varenie				
	Stupeň	Doba trvania (min:sec)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Rozpúšťanie čokolády					
Nádoba: Rajnica					
Čokoládová poleva (napr. Horká Dr.Oetker, 150 g) na varnej zóne s Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty					
Nádoba: Hrnec					
Šošovicová polievka podľa DIN 44550					
Počiatočná teplota 20° C					
Množstvo 450 g na varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	Cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g na varnú zónu s Ø 18cm alebo Ø 17 cm	9	Cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky					
Např. šošovica s klobásami značky					
Erasco: Počiatočná teplota 20° C					
Množstvo 500 g na varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (Zamiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1000 g na varnú zónu s Ø 18 cm alebo Ø 17 cm	9	cca 2:30 (Zamiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Varenie bešamelu					
Nádoba: Rajnica					

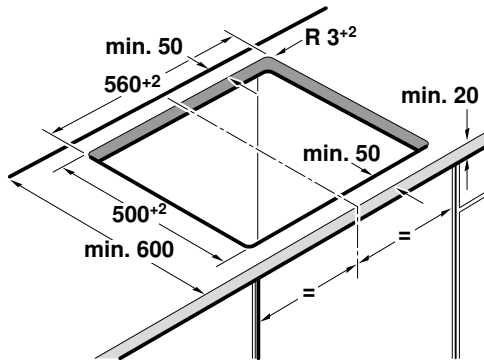
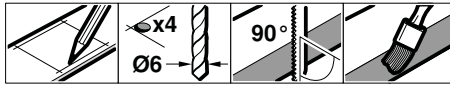
Skúšobné pokrmy	Stupeň	Rozohrievanie/varenie Doba trvania (min:sec)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Teplota mlieka: 7° C					
Recept: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5% tuku) a štipka soli na varnú zónu s Ø 14,5 cm.	9 ²	cca 5:20	Nie	1, 1,3	Nie
				¹ Rozpustíte maslo, zamiešajte múku a soľ a 3 minúty pražte zápražku.	
		² K zápražke prilejte mlieko a všetko privedte pri stálom miešaní do varu.			
				³ Potom, čo dosiahne bešamel varu, varte ho ďalšie 2 minúty na stupeň 2, a to pri stálom miešaní.	
Príprava mliečnej ryže - s pokrievkou					
Nádoba: Hrnec					
Teplota mlieka: 7° C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5% tuku) na varnú zónu s Ø 14,5 cm) a 1 g soli	9	cca 6:45	Nie	2	Áno
		Zohrejte mlieko, kým nezačne stúpať. Prepnite na nižší stupeň ohrevu a pridajte ryžu, cukor a soľ.			
		Celková doba prípravy (vrátane varenia) cca 45 minút.			
				Po 10 minútach mliečnu ryžu zamiešajte.	
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5% tuku) a 1,5 g soli na varnú zónu s Ø 18cm alebo Ø 17 cm.	9	cca 7:20	Nie	2	Áno
		Zohrejte mlieko, kým nezačne stúpať. Prepnite na nižší stupeň ohrevu a pridajte ryžu, cukor a soľ.			
		Celková doba prípravy (vrátane varenia) cca 45 minút.			
				Po 10 minútach mliečnu ryžu zamiešajte.	
Príprava mliečnej ryže bez pokrievky					
Nádoba: Hrnec					
Teplota mlieka: 7° C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 9 750 ml mlieka (3,5% tuku) a 1 g soli na varnú zónu s Ø 14,5 cm .	9	cca 7:30	Nie	2	Nie
		Do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ a všetko pri stálom miešaní zohrejte. Až dosiahne mlieko cca 90°C, znížte stupeň ohrevu. Nechajte variť na miernom ohni cca 50 minút.			
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120g cukru, 1l mlieka (3,5% tuku) a 1,5 g soli na varnú zónu s Ø 18 cm alebo Ø 17 cm.	9	cca 8:00	Nie	2	Nie
		Pridajte k mlieku ryžu, cukor a soľ a všetko pri stálom miešaní zohrejte. Až dosiahne mlieko cca 90°C, znížte stupeň ohrevu. Nechajte variť na miernom ohni cca 50 minút.			

Skúšobné pokrmy	Rozohrievanie/varenie			Varenie	
	Stupeň	Doba trvania (min:sec)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Varenie ryže					
Nádoba: Hrnec					
Teplota vody 20° C					
Recept podľa DIN 44550:					
125 g dlhohrnej ryže, 300 g vody a štipka soli na varnú zónu s Ø 14,5 cm.	9	cca 2:48	Áno	2	Áno
Recept podľa DIN 44550:					
250 g dlhohrnej ryže, 600 g vody a štipka soli na varnú zónu s Ø 18 cm alebo Ø 17 cm.	9	cca 3:15	Áno	2.	Áno
Bravčové karé					
Nádoba: panvica					
Predvolená teplota karé: 7° C					
Množstvo: 3 karé (celková váha cca 300 g, hrúbka cca 1 cm), 15 g snečnicového oleja na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm.	9	cca 2:40	Nie	7	Nie
Smaženie palaciek					
Nádoba: panvica					
Recept podľa DIN EN 60350-2					
Množstvo: 55 ml masla na jednu palacinku na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm.	9	cca 2:40	Nie	6 alebo 6. V závislosti od stupňa do zlatista	Nie
Fritovanie mrazených hranolčekov					
Nádoba: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg snečnicového oleja na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. McCain 123 Original fries) na varnú zónu s priemere 18 cm alebo 17 cm.	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C.	Nie	9	Nie

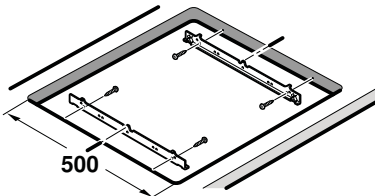
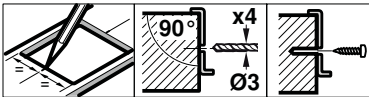
Ak je testovanie robené na varnej zóne s priemerom 18 cm s výkonom 1500 W, zvyšuje sa doba varu približne o 20% a nastavenie stáleho varu o jeden stupeň.



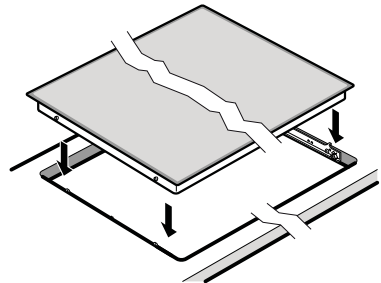
1



2



3



Musíte dbať na nasledujúce

Pripojenie k elektrickému prúdu: Môže urobiť iba odborník s licenciou. V prípade zle vykonaného pripojenia zaniká nárok na záruku.

Zabudovanie: Za škody vzniknuté v dôsledku neodborného zabudovania ručí montér.

Pripojenie: Prístroj zodpovedá ochrannej triede I a môže byť prevádzkovaný iba s napojením na uzemňovací vodič.

Inštalácia: Súčasťou inštalácie musí byť všepólový odpojovač s rázvorom kontaktov 3 mm.

Zabudovanie pod varnú dosku: Pod varnú dosku nemôžu byť zabudované žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry na pečenie bez odvetrávania, práčky.

Môže byť zabudovaná modulová/kompaktná umývačka riadu rovnakej značky. Hrúbka pracovnej dosky musí v tomto prípade byť minimálne 40 mm.

Ak bude pod varnú doskou zabudovaná rúra na pečenie, môže sa hrúbka pracovnej dosky odlišovať od rozmerov v tomto návode. Dbajte na upozornenia v montážnom návode pre rúru na pečenie.

Medziposchodie: Ak sa dá dotknúť spodnej strany varnej dosky, musí byť zamontované medziposchodie.

Spýtajte sa v špecializovanej predajni na medziposchodie ako príslušenstvo.

Ak máte k dispozícii vlastné medziposchodie, musí medzi ním a elektrickým pripojením prístroja byť vzdialenosť minimálne 10 mm.

Pracovná doska: Rovná, vodorovná, stabilná.

Nositelia elektronických implantátov!

Prístroj môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Príprava nábytku - obrázok 1

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Minimálna vzdialenosť od bočných stien: 90 mm. Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Zaoštarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Montáž prídružných koľajníc - obrázok 2

Dláždené pracovné dosky: Použite spodné otvory na skrutky.

Pracovné dosky z kameňa: Prídružné koľajnice prílepte.

Pripojenie a zabudovanie varnej dosky - obrázok 3

Pred pripojením prístroja prekontrolujte domovú inštaláciu.

Prístroj pripojte iba podľa schémy pripojenia. V prípade potreby použite priložené medené mostíky. Sieťový prívod: Typ H05 VV-F alebo rádovo vyšší; podľa zodpovedajúceho prúdového zaťaženia určite požadovaný priemer vodičov. Priemer < 1,5 mm² nie je prípustný!

Zabudovanie: Nepriškripnite sieťový pripojovací kábel a neved'te ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak ved'te vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie.

Upozornenie: Ak sa na displeji prístroja objaví **U400**, tak je zle pripojený. Odpojte prístroj od elektrickej siete, prekontrolujte pripojenie.

Dláždené pracovné dosky: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Demontáž varnej dosky: Odpojte prístroj od elektrickej siete. Zatlačte zosopdu na varnú dosku.

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		SIEMENS	
Identifikácia modelu		ET675LMP1D	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		elektrická	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	∅	14,5	cm
ľavá zadná	∅	12/18/27/37	cm
pravá zadná	∅	14,5	cm
pravá predná	∅	14,5/21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		196,1	Wh/kg
ľavá zadná		196,2	Wh/kg
pravá zadná		190,2	Wh/kg
pravá predná		189,2	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		192,9	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajnu Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

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.

