

SIEMENS



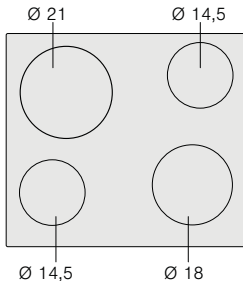
**Sklokeramická varná deska  
s ovládáním  
ET675FNP1E**

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>

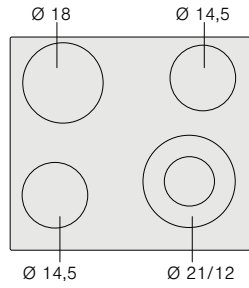


4 242003 762851

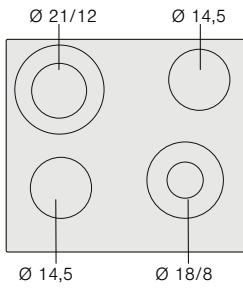
**ET6..FEP1.**



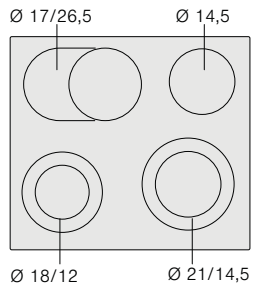
**ET6..FFP1.**



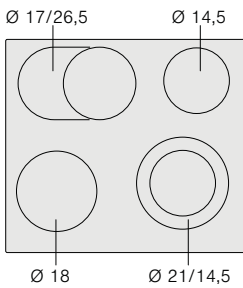
**ET6..FGP1.**



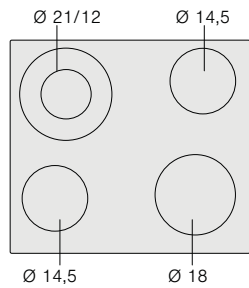
**ET6..FHP1.**



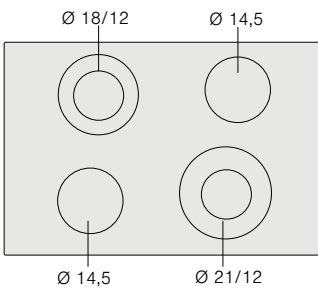
**ET6..FNP..**







**ET6..FFP1C**



**ET7..FGP1.**



# Obsah

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

|   |                              |    |
|---|------------------------------|----|
|  | <b>Zkušební pokrmy</b> ..... | 13 |
|---|------------------------------|----|

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>

## Použití podle určení

Pozorně si přečtete tento návod k použití. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po vybalení všech částí přístroje je zkontrolujte pro případné vady. Nepřipojujte přístroj k síti, jestliže byl při přepravě poškozen.

Umístění zásuvky do přístroje smí provádět pouze koncesovaný elektrikář. Záruka výrobku se nevztahuje na neodborné připojení a následné poškození přístroje.

Přístroj je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během použití je třeba na přístroj dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte přístroj pouze v uzavřených prostorách.

Tento přístroj je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 2000 m.

Přístroj nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí přístroje, vznícení nebo roztržštění.

Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úrazy.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí přístroj používat pouze pod dohledem odpovědné osoby, anebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si s přístrojem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 8 let mohou přístroj čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah přístroje a síťového kabelu.

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte 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 velmi horké. Nikdy neumísťujte na varnou desku hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Přístroj se velmi zahřívá. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou výbušné předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji znovu použít. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

### Varování - Nebezpečí popálení!

- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvíti. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Varné zóny a jejich okolní oblast (konkrétně rám varné desky) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah přístroje.)

### Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy směřují provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. Pokud je přístroj vadný, odpojte jej od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe, mohou vést k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

### Varování - Nebezpečí úrazu!

Jestliže se mezi varnými nádobami a varnou zónou nachází tekutina, nádoby mohou "vyletět vzhůru". Vždy udržujte varné zóny i dna nádob suché.

## Příčiny poškození

### Varování!

- Drsné povrchy dna varných nádob mohou sklokeramický povrch poškrábat.
- Nenechte z hrnců s vařící se vodou vypařit všechnu vodu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na rám varné desky nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Ochranné fólie používané v troubách nejsou pro varnou desku vhodné.

### Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

| Poškození  | Příčina   | Opatření  |
|------------|---|---|
| Skvrny     | Připálené jídlo.  | Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.          |
|            | Nevhodné čisticí prostředky.  | Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramické povrchy. |
| Škrábance  | Sůl, cukr a písek.  | Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo odkládací plochu. |
|            | Drsné povrchy a dna varných nádob mohou sklokeramický povrch poškrábat. | Zkontrolujte nádoby.  |
| Zabarvení  | Nevhodné čisticí prostředky.  | Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramické povrchy. |
|            | Oděrky na nádobí (např. na hliníku).                                    | Při přemísťování hrnců a pánví je zdvíhejte.                          |
| Odlupování | Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.                                | Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.          |

## Ochrana životního prostředí

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

### Typy na úsporu energie

- Na hrnce vždy pokládejte vhodné poklice. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Skleněná poklice Vám umožní vidět do hrnce bez nutnosti jejího zdvihnutí.
- Používejte hrnce a varné nádoby s rovným dnem. Nerovná dna způsobí větší spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce či varné nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Vyšší spotřebu energie způsobují zejména malé hrnce na větších varných zónách. Upozornění: výrobci nádobí obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Pro malé množství potravin používejte menší hrnce. Větší, ale méně zaplněný hrnc spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte pouze malé množství vody. Ušetří se tak energie. Uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Vždy používejte pro danou varnou zónu hrnc s co nejvíce odpovídající velikostí dna.
- Ve správnou chvíli zvolte nižší stupeň ohřevu.
- Zvolte vhodné nastavení pro přípravu pokrmu. Při použití příliš vysokého stupně ohřevu dojde k plýtvání energie.
- Využijte zbytkového tepla Vaší varné desky. Při delších dobách ohřevu můžete varnou zónu 5-10 minut před koncem vaření vypnout.

### Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických přístrojů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.



## Obsluha přístroje

V této kapitole naleznete pokyny k nastavení varných zón. Tabulka ukazuje nastavení ohřevu a dobu přípravy různých pokrmů.

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač se používá k zapnutí a vypnutí varné desky.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Zazní akustický signál. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele ②. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Držte symbol ①, dokud kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

### Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 4 vteřin poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením.

### Nastavení varné zóny

Na ovládacím panelu zvolte požadovanou varnou zónu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší nastavení

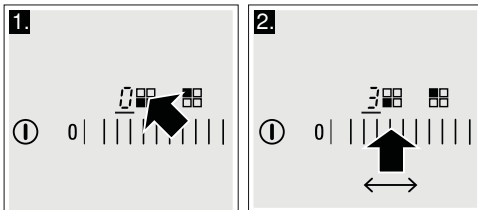
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší nastavení

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

### Nastavte stupeň ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ①. Na ukazateli stupňů ohřevu svítí ②, pod ukazatelem stupňů ohřevu svítí ③.
2. Na ovládacím panelu zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



### Změna nastavení stupně ohřevu

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu, a poté požadovaný stupeň ohřevu.

### Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu ④ zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování nastavte 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

**Upozornění:** Naposledy zvolená varná zóna zůstane aktivována. Můžete zvolit varnou zónu, aniž byste ji znovu nastavovali.

### Doporučení šéfkuchaře

V následující tabulce naleznete několik příkladů.

Doba přípravy pokrmů a stupeň ohřevu se může lišit v závislosti na typu, váze a kvalitě dané potravin. Odchytky jsou tedy možné.

Aby se začala vařit tekutina, zvolte stupeň ohřevu 9.

Husté tekutiny občas promíchejte.

Potravinu, jež je třeba prudce opéct nebo potravinu, jež se během prvotního smažení hodně vysušují, Vám doporučujeme prudce osmahnout v malých porcích.

V kapitole Ochrana životního prostředí naleznete tipy na úsporu energie při vaření. → *Strana 5*

|  | Stupeň ohřevu | Doba přípravy v minutách |
|--|---------------|--------------------------|
| <b>Rozehrívání</b>                           |               |                          |
| Čokoládová poleva                            | 1-1.          | -                        |
| Máslo, med, želatina                         | 1-2           | -                        |
| <b>Ohřev a udržování teploty</b>             |               |                          |
| Eintopf (čočková polévka)                    | 1-2           | -                        |
| Mléko**                                      | 1.-2.         | -                        |
| Ohřev klobás ve vodě**                       | 3-4           | -                        |
| <b>Rozmrazování a ohřev</b>                  |               |                          |
| Mražený špenát                               | 2.-3.         | 10-20 Min.               |
| Mražený guláš                                | 2.-3.         | 20-30 Min.               |
| <b>Mírné vaření</b>                          |               |                          |
| Knedlíky                                     | 4.-5.*        | 20-30 Min.               |
| Ryby   | 4-5*          | 10-15 Min.               |
| Bílé omáčky, např. bešamel                   | 1-2           | 3-6 Min.                 |
| Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská | 3-4           | 8-12 Min.                |
| <b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>         |               |                          |
| Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)           | 2-3           | 15-30 Min.               |
| Rýžový náky                                  | 1.-2.         | 35-45 Min.               |
| Neoloupané vařené brambory                   | 4-5           | 25-30 Min.               |
| Vařené brambory                              | 4-5           | 15-25 Min.               |
| * Pokračující vaření bez použití poklice     |               |                          |
| ** Bez poklice                               |               |                          |
| *** Často obračejte                          |               |                          |

|   | Stupeň ohřevu | Doba přípravy v minutách |
|---|---------------|--------------------------|
| Těstoviny, nudle  | 6-7*          | 6-10Min.                 |
| Eintopf, polévky  | 3.-4.         | 15-60 Min.               |
| Zelenina  | 2.-3.         | 10-20 Min.               |
| Mražená zelenina  | 3.-4.         | 10-20 Min.               |
| Vaření v tlakovém hrnci   | 4-5           | -                        |
| <b>Dušení</b>   |               |                          |
| Rolády  | 4-5           | 50-60 Min.               |
| Pečeně v hrnci  | 4-5           | 60-100 Min.              |
| Guláš   | 2.-3.         | 50-60 Min                |
| <b>Smažení na malém množství oleje**</b>                            |               |                          |
| Plátky masa, přírodní nebo obalované                                | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Plátky masa, mražené  | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Kotlety, přírodní nebo obalované***                                 | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Steak (tloušťka 3 cm)   | 7-8           | 8-12 Min.                |
| Hamburgery, karbanátky (tloušťka 3 cm)***                           | 4.-5.         | 30-40 Min.               |
| Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***                                     | 5-6           | 10-20 Min                |
| Drůbeží prsa mražená***   | 5-6           | 10-30 Min.               |
| Ryby a rybí filety, přírodní  | 5-6           | 8-20 Min.                |
| Ryby a rybí filety, obalované                                       | 6-7           | 8-20 Min.                |
| Ryby a rybí filety, obalované a mražené, např. rybí prsty           | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Krevety, smažené krevety  | 7-8           | 4-10 Min.                |
| Restování zeleniny, čerstvých hub                                   | 7-8           | 10-20 Min.               |
| Zelenina s masem po asijsku   | 7.-8.         | 15-20 Min.               |
| Orestované pokrmy, mražené  | 6-7           | 6-10 Min                 |
| Palačinky   | 6-7           | postupně                 |
| Omelety   | 3.-4.         | postupně                 |
| Volská oka  | 5-6           | 3-6 Min.                 |
| <b>Fritování (150-200 g na porci v 1-2 l oleje**)</b>               |               |                          |
| Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety                    | 8-9           | -                        |
| Krokety, mražené  | 7-8           | -                        |
| Maso, např. kuřecí kousky   | 6-7           | -                        |
| Ryby, obalované nebo v těstíčku                                     | 5-6           | -                        |
| Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku                          | 5-6           | -                        |
| Drobné smažené pokrmy, např. vdolky/koblížky plněné džemem, smažené | 4-5           | -                        |

\* Pokračující vaření bez použití poklice

\*\* Bez poklice

\*\*\* Často obračejte



## Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití stupně ohřevu 9.

Funkci PowerBoost můžete využít pouze na varných zónách s označením **boost**.

Pro použití funkce PowerBoost u varných zón s dvěma okruhy je třeba aktivovat druhé vlákno okruhu.

### Aktivace funkce PowerBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **b**. Svítí ukazatel **b**. Funkce PowerBoost je aktivována.

### Deaktivace funkce PowerBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte pokračující nastavení pro přípravu pokrmu. Symbol **b** se vypne. Funkce PowerBoost je deaktivována.

### Upozornění

- Pokud funkci PowerBoost nevypnete, pak se tato funkce po určité době vypne automaticky. Varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu 9.
- Berte prosím na vědomí, že s funkcí PowerBoost se olej a tuk rychle zahřeje. Varnou desku nikdy nenechávejte bez dozoru. Přehřátý olej a tuk se rychle vznítí, viz příslušná kapitola Důležité bezpečnostní pokyny → *Strana 4*.

### Powermanager

Powermanager chrání domovní instalaci před přetížením.

Je-li mnoho varných zón provozováno s vysokým stupněm ohřevu, může se stát, že není možné funkci PowerBoost zapnout, nebo že se při probíhající provozu vypne.

Na ukazateli varné zóny pak bliká **b** a **9**. Poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu 9.






## Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

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

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

### Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po každém vypnutí varné desky.

#### Aktivace a deaktivace

Informace o aktivaci automatické dětské pojistky naleznete v kapitole Základní nastavení → *Strana 10*.

## Časové funkce




Váš přístroj disponuje 2 časovými funkcemi:

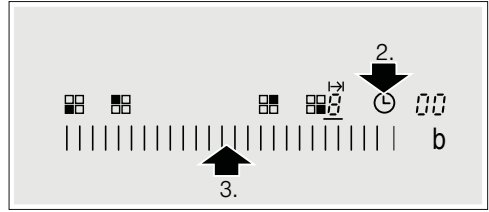
- Automatické vypnutí varné zóny
- Budík

### Automatické vypnutí varné zóny

Nastavte pro příslušnou varnou zónu dobu přípravy pokrmu. Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

#### Nastavení doby přípravy pokrmu

1. Nastavte stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel  varné zóny. Na ukazateli časových funkcí svítí .
3. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného přednastavení. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3, ..... až 10 minut. Během následujících 10 sekund přejíždějte přes oblast nastavování tak dlouho, až je dosaženo požadované doby trvání.



Začne se odpočítávat doba přípravy pokrmu.




Pokud jste nastavili dobu přípravy pokrmu pro více než jednu varnou zónu, doba přípravy pokrmu pro zvolenou varnou zónu se vždy zobrazí na displeji.

#### Automatické nastavení




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

Pokud se přednastavení 6 až 10 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, zvýší se doba trvání automaticky na 99 minut.

#### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zazní akustický signál a na ukazateli svítí po dobu 10 sekund . Ukazatel  svítí jasně. Dotkněte se libovolného symbolu . Oba ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

#### Změna nebo zrušení nastavení času




Zvolte varnou zónu a dotkněte se symbolu . Ukazatel  svítí jasně. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

**Upozornění:** Můžete nastavit dobu úpravy pokrmu až po maximum 99 minut.

### Automatický časovač

Tuto funkci můžete přednastavit jako dobu přípravy pokrmů pro všechny varné zóny. Pokaždé, když je varná zóna zapnuta, začne se odpočítávat předvolený čas. Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Informace o aktivaci automatického časovače naleznete v kapitole Základní nastavení → *Strana 10*.

**Upozornění:** Můžete změnit dobu přípravy pokrmu pro jednotlivou varnou zónu, nebo můžete vypnout automatický časovač pro všechny varné zóny: Zvolte varnou zónu a dotkněte se symbolu . Požadovaný ukazatel  svítí jasně. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

## Budík

Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku. Tato funkce funguje nezávisle na všech ostatních možnostech nastavení.

### Zapnutí budíku

Budík lze zapnout 2 různými způsoby:

- Při zvolené varné zóně se během 10 sekund 2 krát dotkněte symbolu ☹.
- Bez zvolené varné zóny se dotkněte symbolu ☹.

Svítlí ukazatel 🔔.

### Nastavení budíku

V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas.

### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí doby uslyšíte akustický signál, na ukazateli časových funkcí svítí 🕒. Ukazatel 🔔 budíku svítí světle. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

### Zobrazení času

Pomocí symbolu ☹ zvolte budík. Po dobu 10 sekund se zobrazí čas.

### Úprava času

Pomocí symbolu ☹ nastavte budík a resetujte čas.

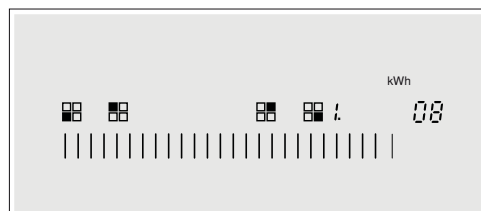
**Upozornění:** Hlavní vypínač nepodléhá ochraně proti náhodné aktivaci. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

## Ukazatel spotřeby energie

Tuto funkci můžete použít pro zobrazení celkové spotřeby energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky.

Jakmile se přístroj vypne, na displeji se po dobu 10 vteřin zobrazí spotřeba energie v kWh (např. 1,08 kWh).

Přesnost ukazatele závisí mimo jiné na kvalitě napětí Vašeho zdroje elektřiny.



Ukazatel nebyl aktivován. Informace o aktivaci tohoto ukazatele naleznete v kapitole Základní nastavení → *Strana 10*.

## Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná zóna zapnuta po dlouhou dobu beze změny nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Varná zóna přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě blikají symboly **F** a ukazatele zbytkového tepla **H/h**.

Po stisknutí kterékoliv kontrolky se displej vypne. Můžete nastavit nové hodnoty.

K aktivaci časového omezení dojde v závislosti na zvoleném stupni ohřevu (1 až 10 hodin).

## Ochrana před náhodnou aktivací

Jestliže je varná deska zapnuta, při otírání ovládacího panelu může dojít ke změně nastavení.

Aby se tomu zabránilo, je vaše varná deska vybavena funkcí ochrany před náhodnou aktivací. Dotkněte se symbolu 🛑/👉. Zazní signál a svítí kontrolka nad symbolem 🛑/👉. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete utřít, aniž by se změnilo nastavení.

## Základní nastavení

Tento přístroj disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit Vaším individuálním potřebám.

| Ukazatel | Funkce   |
|----------|--|
| ☹        | Automatická dětská pojistka  |
| 🛑        | Vypnuto.*  |
| !        | Zapnuto.   |
| 🔧        | Manuální a automatická dětská pojistka jsou vypnuty.   |
| 🔊        | Zvukový signál   |
| 🛑        | Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuté (signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý). |
| !        | Pouze signál provozní chyby je zapnutý.  |
| 🔊        | Pouze potvrzující signál je zapnutý.   |
| 🛑        | Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou zapnuté.*  |


\*Základní nastavení

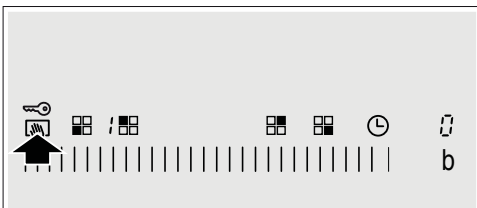
| Ukazatel | Funkce   |
|----------|--|
| c 3      | Ukazatel spotřeby energie (Vaše síťové napětí zjistíte u svého poskytovatele elektrické energie)                           |
| 0        | Ukazatel spotřeby energie je vypnutý.*   |
| 1        | Ukazatel spotřeby energie síťového napětí 230 V.   |
| 2        | Ukazatel spotřeby energie síťového napětí 400 V.   |
| 3        | Ukazatel spotřeby energie síťového napětí 220 V.   |
| 4        | Ukazatel spotřeby energie síťového napětí 240 V.   |
| c 5      | <b>Automatický časovač</b>   |
| 00       | Vypnuto.*  |
| 0 1:99   | Doba přípravy pokrmu, po jejímž uplynutí se varné zóny vypnou.   |
| c 6      | <b>Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti</b>  |
| 1        | 10 vteřin.*  |
| 2        | 30 vteřin.   |
| 3        | 1 minuta.  |
| c 7      | <b>Připojení topných těles</b>   |
| 0        | Vypnuto.   |
| 1        | Zapnuto.   |
| 2        | Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*  |
| c 9      | <b>Doba volby varné zóny</b>   |
| 0        | Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli znovu volit.*                         |
| 1        | Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit. |
| c 0      | <b>Resetování na základní nastavení</b>  |
| 0        | Vypnuto.*  |
| 1        | Zapnuto.   |

\*Základní nastavení


## Provedení základního nastavení

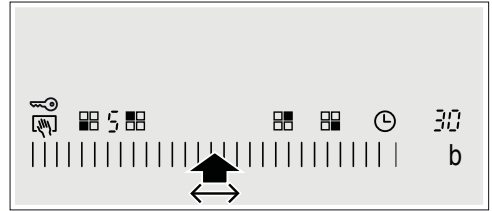
Varná deska musí být vypnuta.


1. Zapněte varnou desku.
2. Během příštích 10 vteřin stiskněte symbol  a držte jej po dobu 4 vteřin.



Na levém displeji bliká střídavě **c** a **1** na pravém displeji svítí **0**.

3. Tiskněte opakovaně symbol  dokud se nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. Na ovládacím panelu zvolte požadovanou hodnotu.



5. Stiskněte symbol  a držte jej po dobu 4 vteřin. Nastavení je aktivováno.

## Vypnutí

Základní nastavení opusťte tak, že vypnete varnou desku hlavním vypínačem a provedete nové nastavení.

## Čištění přístroje

Vhodné čisticí a pečující prostředky si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

## Varná deska

Varnou desku po každém použití očistěte. Tím zabráníte připálení rozlitých potravin na keramickém povrchu. Očistěte varnou desku teprve po jejím vychladnutí. Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramické povrchy. Postupujte dle pokynů pro čištění na obalech.

Nikdy nepoužívejte:

- Nezředěný prostředek na mytí nádobí.
- Mycí prostředek pro myčky nádobí.
- Hrubé čisticí prostředky.
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění trouby nebo prostředek na odstranění skvrn.
- Drátěnky.
- Vysokotlaké nebo parní čističe.

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce. Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit i v našem zákaznickém servise.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

## Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu varné desky, postupujte dle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.

- Před použitím novou mycí houbičku řádně umyjte.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek ani ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

## ? Co dělat v případě poruchy?

Poruchy lze obvykle snadno vyřešit. Předtím, než zavoláte náš zákaznický servis, zkuste poruchu odstranit pomocí následující tabulky.

Elektronický systém Vaší varné desky se nachází pod ovládacím panelem. Teplota v této oblasti se může z různých důvodů prudce zvýšit.

Abyste předešli přehřátí elektroniky, varné desky se vypínají dle jejich potřeby. Na displeji varných zón střídavě blikají symboly  $F2$ ,  $F4$ , nebo  $F5$  spolu s ukazatelem zbytkového tepla  $H$  nebo  $h$ .

| Displej   | Porucha   | Opatření   |
|---|---|--|
| Nesvítí žádný ukazatel.   | Došlo k výpadku elektrické energie.   | Zkontrolujte pojistku pro tento přístroj v pojistkové skříni. Zkontrolujte, zda fungují Vaše ostatní přístroje.                              |
| Všechny ukazatele blikají.  | Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.   | Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.  |
| $F2$  | Delší dobu bylo používáno několik varných zón na vysokém stupni ohřevu. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne. | Chvilku vyčkejte. Stiskněte kteroukoliv kontrolku. Až zhasne symbol $F2$ , elektronika se dostatečně ochladila. Můžete pokračovat ve vaření. |
| $F4$  | Ačkoliv zhasl symbol $F2$ elektronika se znovu zahřála. Všechny varné zóny byly vypnuty.                                  | Chvilku vyčkejte. Stiskněte kteroukoliv kontrolku. Po zhasnutí symbolu $F4$ můžete pokračovat ve vaření.                                     |
| Střídavě bliká symbol $F5$ a stupeň ohřevu. Zazní zvukový signál. | Varování: V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.                    | Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.   |
| $F5$ a zazní zvukový signál.                                      | V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.                    | Odstraňte nádobu. Chvilku vyčkejte. Stiskněte jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí symbolu $F5$ můžete pokračovat ve vaření.                    |
| $F8$  | Varná zóna byla v provozu příliš dlouhou dobu a vypnula se.   | Můžete varnou zónu okamžitě znovu zapnout.   |

## Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš přístroj opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení tak, aby nebylo třeba zbytečně posílat k Vám domů techniky.

přístroje. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními technikami, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše přístroje.

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

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (E) a číslo výroby konkrétního přístroje (FD). Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který naleznete na dokladech od Vašeho přístroje. Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití přístroje se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční lhůtě. Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho

## Zkušební pokrmy

Tato tabulka je navržena pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly přístroje.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady HEZ 390042 pro indukční varné desky) s následujícími rozměry:

- Hluboký hrnec, průměr 16 cm, 1,2 litrů, pro jednoduchou varnou zónu s průměrem 14,5 cm.

- Hrnec, průměr 16 cm, 1,7 litrů, pro jednoduchou varnou zónu s průměrem 14,5 cm.
- Hrnec, průměr 22 cm, 4,2 litrů, pro varnou zónu s průměrem 18 cm nebo 17 cm.
- Pánev na smažení, průměr 24 cm, pro varnou zónu s průměrem 18 cm nebo 17 cm.

| Zkušební pokrmy  | Stupeň ohřevu | Předehřátí<br>Doba přípravy<br>pokrmu (min:sec) | Poklička | Vaření<br>Stupeň<br>ohřevu | Poklička |
|--|---------------|---|----------|----------------------------|----------|
| <b>Rozpuštění čokolády</b>   |               |   |          |                            |          |
| Nádobí: hluboký hrnec  |               |   |          |                            |          |
| Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker tmavá čokoláda, 150 g) na varné zóně o průměru 14,5 cm | -             | -   | -        | 1.                         | Ne       |
| <b>Ohřev a udržování teploty dušené čočky</b>  |               |   |          |                            |          |
| Nádobí: hrnec  |               |   |          |                            |          |
| <i>Dušená čočka dle DIN 44550</i>  |               |   |          |                            |          |
| Počáteční teplota: 20 °C   |               |   |          |                            |          |
| Množství 450 g na varnou zónu o průměru 14,5 cm  | 9             | cca 2:00 bez míchání                            | Ano      | 1.                         | Ano      |
| Množství 800 g na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm                                   | 9             | cca 2:00 bez míchání                            | Ano      | 1.                         | Ano      |
| <i>Dušená čočka z plechovky</i>  |               |   |          |                            |          |
| např. čočka s klobásami Erasco   |               |   |          |                            |          |
| Počáteční teplota: 20 °C   |               |   |          |                            |          |
| Množství 500 g na varnou zónu o průměru 14,5 cm  | 9             | cca 2:00<br>(promíchejte po cca 1:30)           | Ano      | 1.                         | Ano      |
| Množství 1000 g na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm                                  | 9             | cca 2:30<br>(promíchejte po cca 1:30)           | Ano      | 1.                         | Ano      |
| <b>Mírné vaření bešamelu</b>   |               |   |          |                            |          |
| Nádobí: hluboký hrnec  |               |   |          |                            |          |
| Teplota mléka: 7 °C  |               |   |          |                            |          |

| Zkušební pokrm  | Stupeň ohřevu  | Předeřtí<br>Doba přípravy<br>pokrmu (min:sec)   | Poklička | Vaření<br>Stupeň<br>ohřevu  | Poklička |
|---|----------------|---|----------|---|----------|
| Recept: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli na varnou zónu o průměru 14,5 cm                   | 9 <sup>2</sup> | cca 5:20  | Ne       | 1 <sup>1,3</sup>  | Ne       |
|   |                |   |          | <sup>1</sup> Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs vařte po dobu 3 minut.   |          |
|   |                | <sup>2</sup> Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.  |          |   |          |
|   |                |   |          | <sup>3</sup> Potom, co se bešamel začne vařit, ponechte omáčku za neustálého míchání na stupni 1 po dobu dalších 2 minut. |          |
| <b>Příprava rýžového nákypu - vaření s poklicí</b>  |                |   |          |   |          |
| Nádobí: hrnec   |                |   |          |   |          |
| Teplota mléka: 7 °C   |                |   |          |   |          |
| Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli na varnou zónu o průměru 14,5 cm          | 9              | cca 6:45<br><br>Zahřejte mléko, dokud nezačne pěníť. Nastavte pokračující stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.<br><br>Celková doba přípravy pokrmu (vč. uvedení do varu) cca 45 minut.   | Ne       | 2   | Ano      |
|   |                |   |          | Promíchejte nákyp po 10 minutách.   |          |
| Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm | 9              | cca 7:20<br><br>Zahřejte mléko, dokud nezačne pěníť. Nastavte pokračující stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.<br><br>Celková doba přípravy pokrmu (vč. uvedení do varu) cca 45 minut.   | Ne       | 2   | Ano      |
|   |                |   |          | Promíchejte nákyp po 10 minutách.   |          |
| <b>Příprava rýžového nákypu - vaření bez poklice</b>  |                |   |          |   |          |
| Nádobí: hrnec   |                |   |          |   |          |
| Teplota mléka: 7 °C   |                |   |          |   |          |
| Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli na varnou zónu o průměru 14,5 cm          | 9              | cca 7:30<br><br>Přidejte do směsi rýži, cukr a sůl a za neustálého míchání uveďte do varu.<br>Při teplotě mléka cca 90 °C snižte teplotu na pokračující dobu přípravy pokrmu. Vařte přibližně 50 minut. | Ne       | 2   | Ne       |

| Zkušební pokrmy   | Stupeň ohřevu | Předeřtí<br>Doba přípravy pokrmu (min:sec)   | Poklička | Vaření<br>Stupeň ohřevu                    | Poklička |
|---|---------------|--|----------|--|----------|
| Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm                             | 9             | cca 8:00<br>Přidejte do směsi rýži, cukr a sůl a za neustálého míchání uveďte do varu. Při teplotě mléka cca 90 °C snižte teplotu na pokračující dobu přípravy pokrmu. Vařte přibližně 50 minut. | Ne       | 2  | Ne       |
| <b>Příprava rýže</b>  |               |  |          |  |          |
| Nádobí: hrnec   |               |  |          |  |          |
| Teplota vody: 20 °C   |               |  |          |  |          |
| Recept dle DIN 44550R:  |               |  |          |  |          |
| 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli na varnou zónu o průměru 14,5 cm  | 9             | cca 2:48   | Ano      | 2  | Ano      |
| Recept dle DIN 44550R:  |               |  |          |  |          |
| 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm   | 9             | cca 3:15   | Ano      | 2.   | Ano      |
| <b>Smažení kotlet z vepřové pečeně</b>  |               |  |          |  |          |
| Nádobí: pánev na smažení  |               |  |          |  |          |
| Počáteční teplota pečeně: 7 °C  |               |  |          |  |          |
| Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje) na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm             | 9             | cca 2:40   | Ne       | 7  | Ne       |
| <b>Smažení palačinek</b>  |               |  |          |  |          |
| Nádobí: pánev na smažení  |               |  |          |  |          |
| Recept podle DIN EN 60350-2   |               |  |          |  |          |
| Množství: 55 ml těsta na každou palačinku na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm   | 9             | cca 2:40   | Ne       | 6 nebo 6. v závislosti na úrovni zhnědnutí | Ne       |
| <b>Smažené bramborové hranolky, zmražené</b>  |               |  |          |  |          |
| Nádobí: hrnec   |               |  |          |  |          |
| Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Original fries) na varnou zónu o průměru 18 cm nebo 17 cm | 9             | Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.  | Ne       | 9  | Ne       |

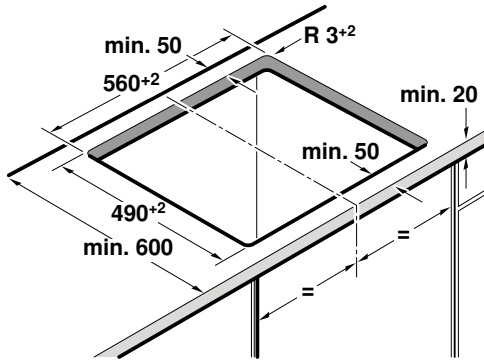
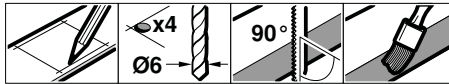
Pokud jsou testy provedeny na varné zóně o průměru 18 cm s nastavením na 1500 W, doba přípravy pokrmu se zvýší o cca 20 % a nastavení pokračující doby přípravy se zvýší o jeden stupeň pro pokračující dobu přípravy.



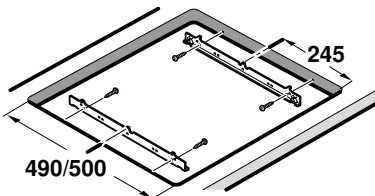
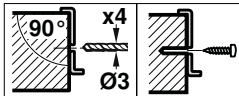




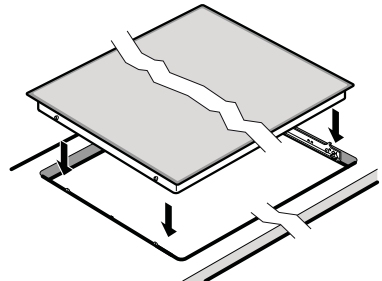
**1**



**2**



**3**



## Prosím berte na vědomí následující pokyny

**Připojení k elektrické síti:** Smí jej provádět pouze koncesovaný specialista. Záruka se nevztahuje na nesprávnou instalaci přístroje.

**Instalace:** Smí ji provádět pouze odborník. Osoba instalující přístroj je odpovědná za veškeré škody.

**Připojení:** Přístroj patří do ochranné třídy "I" a smí být používán pouze pomocí uzemněného připojení.

**Instalace:** Instalace musí obsahovat všepólový izolační spínač s kontaktní mezerou nejméně 3 mm.

**Instalace pod přístroj:** Neinstalujte pod Váš přístroj chladničky, myčky nádobí, pečicí trouby bez větrání nebo automatické pračky.

Pod přístroj lze zabudovat modulární/kompaktní myčky stejné značky. Pracovní deska musí mít tloušťku minimálně 40 mm.

Pokud je pod varnou deskou nainstalována pečicí trouba, tloušťka pracovní desky smí být odlišná od minimální tloušťky uvedené v tomto návodu. Dbejte pokynů montážního návodu k Vaší troubě.

Mezilehlá podpěra: Jestliže se lze dotknout spodní části varné desky, je nezbytné pod ni namontovat mezilehlou podpěru.

Mezilehlou podpěru získáte jako příslušenství ve specializovaných maloobchodech.

Jestliže budete používat Vaši vlastní mezilehlou podpěru, minimální vzdálenost od síťového připojení Vašeho přístroje musí být 10 mm.

**Pracovní povrch:** vyrovnaný, vodorovný, stabilní.

### ⚠ Uživatelé elektronických implantátů!

Přístroj může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Proto během instalace přístroje nesmí uživatelé elektronických implantátů pobývat v těsnější blízkosti než 10 cm od přístroje.

## Příprava nábytku - obrázek 1

**Vestavný nábytek:** odolný minimálně vůči teplotě 90 °C.

**Výřez:** minimální vzdálenost od postranních stěn: 90 mm.

Po vyřezávání odstraňte piliny.

**Řezné plochy:** Opatřete záruvzdornou vrstvou.

## Montáž upevňovacích lišt - obrázek 2

**Pracovní desky obložené dlaždicemi:** Použijte spodní otvory pro šrouby.

**Pracovní desky z kamenných materiálů:** Nalepte upevňovací lišty.

## Připojení a nasazení varné desky - obrázek 3

Před připojením spotřebiče zkontrolujte domovní instalaci.

### Přístroj bez namontovaného přívodního kabelu:


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 mm<sup>2</sup> není přípustný!

### Přístroj s namontovaným pětižilovým přívodním kabelem:

Přívodní kabel smí vyměňovat pouze vyškolený technik zákaznického servisu.

**Použití:** Přívodní kabel nesmí být přiskřípnutý a nesmí se vést přes ostré hrany. Pokud je pod přístrojem zabudována pečicí trouba, vedte kabel k přípojovací zásuvce v zadních rozích pečicí trouby.

### Upozornění:

Jestliže se na displeji zobrazí symbol  přístroj nebyl řádně připojen. Odpojte přístroj z elektrické sítě a zkontrolujte připojení.

**Pracovní desky s dlaždicemi:** Spáry mezi dlaždicemi utěsňte silikonovým tmelem.

**Demontáž varné desky:** Odpojte přístroj od elektrické sítě. Stlačením zdola nahoru varnou desku vyjměte.

| Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost   | Symbol | Hodnota       | Jednotka |
|--|--------|---------------|----------|
| Značka   |        | SIEMENS       |          |
| Model  |        | ET675FNP1E    |          |
| 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)   |        | topná spirála |          |
| V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm                        |        |               |          |
| Přední levá  | ∅      | 18            | cm       |
| Zadní levá   | ∅      | 17 / 26,5     | cm       |
| Přední pravá   | ∅      | 14,5 / 21     | cm       |
| Zadní pravá  | ∅      | 14,5          | 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  |        |               |          |
| Přední levá  |        | 188,8         | Wh/kg    |
| Zadní levá   |        | 186,7         | Wh/kg    |
| Přední pravá   |        | 189,2         | Wh/kg    |
| Zadní pravá  |        | 190,2         | Wh/kg    |
| Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg  |        | 188,7         | 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 oprávněně odstraněn pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději 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 <http://www.siemens-home.bsh-group.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](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: [siemens.spotrebice@bshg.com](mailto:siemens.spotrebice@bshg.com)

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS

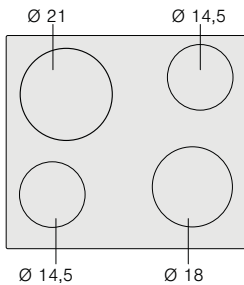


Sklokeramická varná doska  
s ovládaním

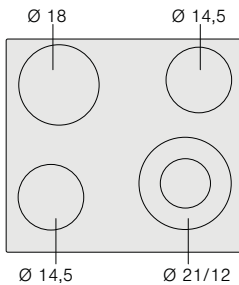
**ET675FNP1E**

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

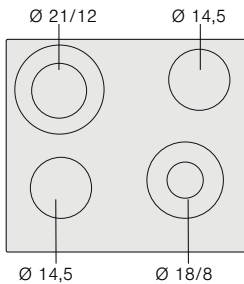
**ET6..FEP1.**



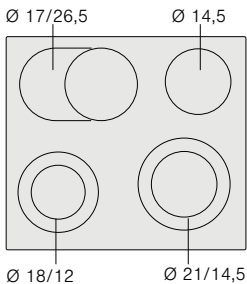
**ET6..FFP1.**



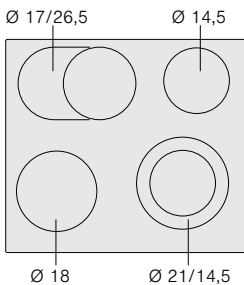
**ET6..FGP1.**



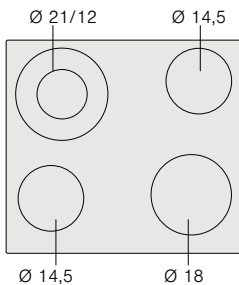
**ET6..FHP1.**



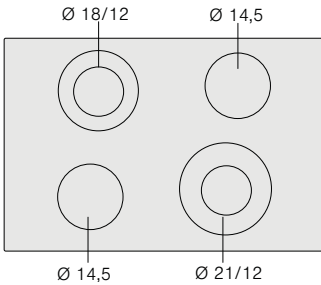
**ET6..FNP..**



**ET6..FFP1C**



**ET7..FGP1.**





# Obsah

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

|   |                              |    |
|---|------------------------------|----|
|  | <b>Skúšobné pokrmý</b> ..... | 13 |
|---|------------------------------|----|

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na:  
<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

## Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po vybalení všetkých častí prístroja ich skontrolujte pre prípadné nedostatky.

Nepripájajte prístroj k sieti, ak bol pri preprave poškodený.

Inštaláciu zásuvky do prístroja smie vykonávať iba koncesovaný elektrikár. Záruka výrobku sa nevzťahuje na neodborné pripojenie a následné poškodenie prístroja.

Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na prístroj dozerat', a to i v prípade krátko použitia. Používajte prístroj iba v uzatvorených priestoroch.

Tento prístroj je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 2000 m.

Prístroj nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia prístroja, vznietenia alebo roztrieštenia.

Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úrazy.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.

Deti sa s prístrojom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu prístroj čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby. Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu prístroja a sieťového kábla.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Prístroj sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varná zóna sa zahreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Varné zóny a ich okolitá oblasť (konkrétne rám varnej dosky) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.)

### Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. Pokiaľ je prístroj poškodený, odpojte ho z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený prístroj nikdy nezapínajte. Odpojte prístroj z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte prístroj z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!**

Ak sa medzi varnými nádobami a varnou zónou nachádza tekutina, nádoby môžu "vyletieť hore".

Vždy udržiavajte varné zóny i dná nádob suché.

## **🔧 Príčiny poškodenia**

### **Varovanie!**

- Drsné povrchy dna varných nádob môžu sklokeramický povrch poškriabať.
- Nenechávajte z varných nádob vypariť všetku vodu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, na displej ani na rám varných dosiek nekladte horúce panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri naražení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Ochranné fólie používané v rúrach nie sú pre vašu varnú dosku vhodné.

### **Prehľad**

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

| Poškodenie  | Príčina  | Opatrenie   |
|-------------|--|---|
| Škrvny      | Pripálené jedlo  | Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.         |
|             | Nevhodné čistiace prostriedky  | Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na sklokeramické povrchy.  |
| Škrabance   | Soľ, cukor a piesok  | Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo odkladaciu plochu. |
|             | Drsné povrchy dna varných nádob môžu sklokeramický povrch poškriabať | Skontrolujte riad.  |
| Zafarbenie  | Nevhodné čistiace prostriedky  | Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na sklokeramické povrchy.  |
|             | Odery na riade (napr. na hliníku)                                    | Pri premiestňovaní hrncov a panvíc ich zdvíhajte.                     |
| Odlupovanie | Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru                             | Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.         |

## **🌿 Ochrana životného prostredia**

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

### **Typy na úsporu energie**

- Na hrnce vždy kladte vhodné pokrievky. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Sklenená pokrievka vám umožní vidieť do hrnca bez nutnosti jeho zdvihnutia.
- Používajte hrnce a varné nádoby s rovným dnom. Nerovné dná spôsobia väčšiu spotrebu energie.
- Priemerné dna hrnca či varnej nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Vyššiu spotrebu energie spôsobujú najmä malé hrnce na väčších varných zónach. Upozornenie: Výrobcovia riadu obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie hrnce. Väčší, ale menej zaplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte iba malé množstvá vody. Ušetrí sa tak energia. Uchováte tak vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Vždy používajte na danú varnú zónu hrniec s čo najviac zodpovedajúcou veľkosťou dna.
- V správnej chvíli zvolte nižší stupeň ohrevu.
- Zvoľte vhodné nastavenie na prípravu pokrmu. Pri použití príliš vysokého stupňa ohrevu dôjde k plytvaniu energiou.
- Využite zvyškové teplo svojej varnej dosky. Pri dlhších časoch ohrevu môžete varnú zónu 5 – 10 minút pred koncom varenia vypnúť.

### **Ekologická likvidácia prístroja**

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.

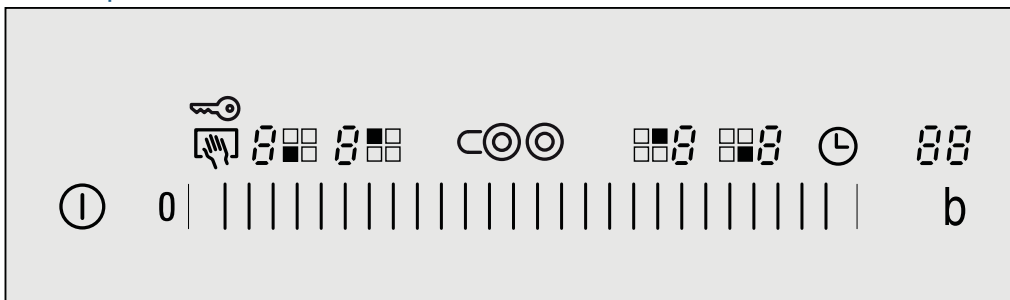


Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických prístrojov (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

## Zoznámenie sa s prístrojom

Tento návod na použitie je určený pre viac druhov varných dosiek. Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných dosiek nájdete v prehľade modelov → *Strana 2*.





### Ovládací panel



#### Ukazovateľ

|            |                          |
|------------|--------------------------|
| <b>1-9</b> | Nastavenie stupňa ohrevu |
| <b>H/h</b> | Zostatkové teplo         |
| <b>b</b>   | Funkcia PowerBoost       |
| <b>88</b>  | Budík                    |

#### Kontrolky

|  |   |
|--|---|
| <b>I</b>   | Hlavný vypínač                                      |
|   | Ochrana pred náhodnou aktiváciou/<br>Detská poistka |
|   | Výber varnej zóny                                   |
|   | Oblasť nastavenia                                   |
|  | Pripojenie zón                                      |
| <b>☉ alebo ☉</b>   | Časové funkcie                                      |
| <b>b</b>   | Funkcia PowerBoost                                  |

#### Upozornenia

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

### Varné zóny

| Varná zóna  | Rozšírenie a zrušenie rozšírenia                  |
|---|---|
| <input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna  |   |
| <input checked="" type="radio"/> Dvojokruhová   | Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu ☉ alebo ☉ |
| <input type="radio"/> Zóna smaženia   | Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu ☉         |
| Rozšírenie varnej zóny: príslušný indikátor svieti. Zapnutie varnej zóny: Naposledy nastavená veľkosť sa automaticky zvolí. |   |

#### Upozornenia

- Tmavé oblasti v rozširovanej oblasti varnej zóny sú podmienené technicky. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť varnej zóny.
- Varná zóna sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapnúť alebo vypnúť.
- V prípade viacokruhových varných zón sa môžu ohrevy vnútorných výhrevných okruhov a ohrevy rozšírení v rôznych časoch vypínať a zapínať.

### Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená dvojfázovým ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu.


Pokiaľ sa na displeji varnej dosky zobrazí symbol **H**, varná doska je stále horúca. Túto funkciu je možné využiť napríklad na uchovanie teploty drobného pokrmu alebo na rozpustenie čokolády na varenie. Potom, čo varná zóna viac vychladne, na displeji sa zobrazí symbol **h**. Kým sa varná zóna dostatočne neochladí, ukazovateľ stále svieti.

## Obsluha prístroja

V tejto kapitole nájdete pokyny pre nastavenie varných zón. Tabuľka ukazuje nastavenie ohrevu a čas prípravy rôznych pokrmov.

### Zapnutie a vypnutie varnej dosky

V tejto kapitole nájdete pokyny pre nastavenie varných zón. Tabuľka ukazuje nastavenie ohrevu a čas prípravy rôznych pokrmov.

**Zapnutie:** Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Svetlí kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ . Varný panel je pripravený na prevádzku.

**Vypnutie:** Dotýkajte sa symbolu ① dovtedy, kým kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

### Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie je uchované počas 4 sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením.

### Nastavenie varnej zóny

Na ovládacom paneli zvolte požadovanú varnú zónu.




Stupeň ohrevu 1 = najnižšie nastavenie

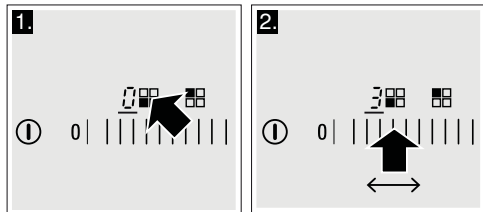
Stupeň ohrevu 9 = najvyššie nastavenie

Každý stupeň varenia má medzistupeň. Ten je označený bodkou.

### Nastavte stupeň ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Na zvolenie varnej zóny sa dotknite symbolu . Na indikátore stupňa ohrevu svieti , pod indikátorom stupňa ohrevu svieti .
2. Na ovládacom paneli zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



### Zmena nastavenia stupňa ohrevu:

Na ovládacom paneli zvolte varnú zónu a potom požadovaný stupeň ohrevu.

### Vypnutie varnej zóny

Pomocou symbolu  zvolte varnú zónu.

Nastavte ovládací panel na 0.

Približne po 10 sekundách sa zapne ukazovateľ zostatkového tepla.

### Upozornenie

Naposledy zvolená varná zóna zostane aktivovaná.

Môžete zvoliť varnú zónu bez toho, aby ste ju znovu nastavovali.

### Odporúčania šéfkuchára

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov. Čas prípravy pokrmov a stupeň ohrevu sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti a kvality danej potraviny. Odchýlky sú teda možné.

Aby sa začala variť tekutina, zvolte stupeň ohrevu 9.

Husté tekutiny občas premiešajte.

Potraviny, ktoré je potrebné prudko opieť alebo potraviny, ktoré sa počas prvotného smaženia veľmi vysušujú, vám odporúčame prudko opariť v malých porciách.

V kapitole Ochrana životného prostredia nájdete tipy na úsporu energie pri varení → *Strana 5*.

|  | Stupeň ohrevu | Nastavenie doby prípravy v minútach |
|--|---------------|-------------------------------------|
| <b>Rozohrevanie</b>                          |               |                                     |
| Čokoládová poleva                            | 1-1.          | -                                   |
| Maslo, med, želatína                         | 1-2           | -                                   |
| <b>Ohrev a udržiavanie teploty</b>           |               |                                     |
| Dusenie (napr. šošovica)                     | 1-2           | -                                   |
| Mlieko**                                     | 1.-2.         | -                                   |
| Zohrievanie klobás vo vode**                 | 3-4           | -                                   |
| <b>Rozmrazovanie a ohrev</b>                 |               |                                     |
| Mrazený špenát                               | 2.-3.         | 10-20 min.                          |
| Mrazený guláš                                | 2.-3.         | 20-30 min.                          |
| <b>Mierne varenie</b>                        |               |                                     |
| Knedle                                       | 4.-5.*        | 20-30 min.                          |
| Ryby   | 4-5*          | 10-15 min.                          |
| Biele omáčky, napr. bešamel                  | 1-2           | 3-6 min.                            |
| Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská  | 3-4           | 8-12 min.                           |
| <b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>      |               |                                     |
| Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)          | 2-3           | 15-30 min.                          |
| Ryžový náky                                  | 1.-2.         | 35-45 min.                          |
| Neošúpané varené zemiaky                     | 4-5           | 25-30 min.                          |
| Varené zemiaky                               | 4-5           | 15-25 min.                          |
| * Pokračujúce varenie bez použitia pokrievky |               |                                     |
| ** Bez pokrievky                             |               |                                     |
| *** Často obracať                            |               |                                     |

|  | Stupeň ohrevu | Nastavenie doby prípravy v minútach |
|--|---------------|-------------------------------------|
| Cestoviny, rezance   | 6-7*          | 6-10 Min.                           |
| Dusené pokrmy, polievky  | 3.-4.         | 15-60 Min.                          |
| Zelenina   | 2.-3.         | 10-20 Min.                          |
| Mrazená zelenina   | 3.-4.         | 10-20 Min.                          |
| Varenie v tlakovom hrnci   | 4-5           | -                                   |
| <b>Dusenie</b>   |               |                                     |
| Rolády   | 4-5           | 50-60 Min.                          |
| Pečené mäso v hrnci  | 4-5           | 60-100 Min.                         |
| Guláš  | 2.-3.         | 50-60 Min                           |
| <b>Smaženie na malom množstve oleja**</b>                        |               |                                     |
| Plátky mäsa, prírodné  | 6-7           | 6-10 Min.                           |
| Plátky mäsa, mrazené   | 6-7           | 8-12 Min.                           |
| Kotlety, prírodné***   | 6-7           | 8-12 Min.                           |
| Steak (hrúbka 3 cm)  | 7-8           | 8-12 Min.                           |
| Hamburgery, karbonátky (hrúbka 3 cm)***                          | 4.-5.         | 30-40 Min.                          |
| Hydinové prsia (2 cm)***   | 5-6           | 10-20 Min                           |
| Hydinové prsia mrazené***  | 5-6           | 10-30 Min.                          |
| Ryby a rybacie filety, prírodné                                  | 5-6           | 8-20 Min.                           |
| Ryby a rybacie filety, obaľované                                 | 6-7           | 8-20 Min.                           |
| Ryby a rybacie filety, obaľované a mrazené, napr. rybacie prsty  | 6-7           | 8-12 Min.                           |
| Krevety, smažené krevety   | 7-8           | 4-10 Min.                           |
| Restovanie zeleniny, čerstvých húb                               | 7-8           | 10-20 Min.                          |
| Zelenina s mäsom na ázijský spôsob                               | 7.-8.         | 15-20 Min.                          |
| Orestované pokrmy, mrazené                                       | 6-7           | 6-10 Min                            |
| Palacinky  | 6-7           | Postupne                            |
| Omelety  | 3.-4.         | Postupne                            |
| Volské oká   | 5-6           | 3-6 Min.                            |
| <b>Fritovanie (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja**)</b>      |               |                                     |
| Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugety              | 8-9           | -                                   |
| Krokety, mrazené   | 7-8           | -                                   |
| Mäso, napr. kuracie kúsky  | 6-7           | -                                   |
| Ryby, obaľované / v cestičku                                     | 5-6           | -                                   |
| Zelenina, huby, obaľované alebo v cestičku                       | 5-6           | -                                   |
| Drobné smažené pokrmy, napr. šišky plnené džemom, smažené ovocie | 4-5           | -                                   |

\* Pokračujúce varenie bez použitia pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte



## Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako pri použití stupňa ohrevu 9.

Funkciu PowerBoost môžeme využiť iba na varných zónach s označením **boost**.

Na použitie funkcie PowerBoost pri varných zónach s dvomi okruhmi je potrebné aktivovať druhé vlákno okruhu.

### Aktivácia funkcie PowerBoost

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **b**. Indikátor **b** svieti. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.

### Deaktivácia funkcie PowerBoost

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Zvoľte pokračujúce nastavenie na prípravu pokrmu. Symbol **b** sa vypne.

Funkcia PowerBoost je deaktivovaná.

### Upozornenie

- Ak funkciu PowerBoost nevypnete, po určitom čase sa automaticky vypne. Varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu 9.
- Berte, prosím, na vedomie, že s funkciou PowerBoost sa olej a tuk rýchlo zahreje. Varnú dosku nikdy nenechávajte bez dozoru. Prehriaty olej a tuk sa rýchlo vznieti, pozrite príslušnú kapitolu Dôležité bezpečnostné pokyny  
→ Strana 4

### Powermanager

Program Powermanager chráni domovú inštaláciu pred preťažením.

Ak je v prevádzke veľa varných zón s vysokým varným stupňom, môže sa stať, že sa funkcia PowerBoost nezapne, alebo sa vypne aj počas prevádzky.



Na indikátore varnej zóny bliká následne **b** a **9**. Potom sa automaticky nastaví stupeň varenia 9.

## Detská poisťka

Detskú poisťku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

### Aktivácia a deaktivácia detskej poisťky

Varná doska musí byť vypnutá.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu  asi na 4 sekundy. Kontrolka nad symbolom  svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotknite sa symbolu  /  približne na 4 sekundy. Blokovanie je zrušené.

### Automatická detská poisťka

S touto funkciou sa detská poisťka aktivuje automaticky po každom vypnutí varnej dosky.

#### Aktivácia a deaktivácia

Informácie o aktivácii automatickej detskej poisťky nájdete v kapitole Základné nastavenie → *Strana 10*.

## Časové funkcie




Váš prístroj disponuje 2 časovými funkciami:

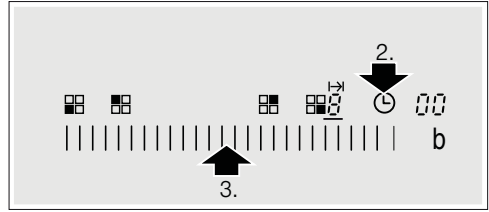
- Automatické vypnutie varnej zóny
- Budík

### Automatické vypnutie varnej zóny

Nastavte pre príslušnú varnú zónu čas prípravy pokrmu. Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

#### Nastavenie času prípravy pokrmu

1. Nastavenie stupňa varenia
2. Dotknite sa symbolu . Indikátor  požadovanej varnej zóny sa rozsvieti. Na indikátore časovača svieti .
3. V oblasti nastavenia sa dotknite želaného prednastavenia. Možné prednastavenie je zľava doprava 1, 2, 3... až 10 minút. V rámci nasledujúcich 10 sekúnd prejdite prstom toľkokrát cez oblasť nastavenia, kým dosiahnete požadovaný čas trvania.






Začne sa odpočítavať čas prípravy pokrmu. Pokiaľ ste nastavili čas prípravy pokrmu pre viac ako jednu varnú zónu, na displeji sa vždy zobrazí čas prípravy pokrmu pre zvolenú varnú zónu.

#### Automatické nastavenie




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

Pokiaľ sa prednastavenia 6 až 10 v oblasti nastavovania budete dotýkať dlhšie, zvýši sa čas trvania automaticky na 99 minút.

#### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna vypne. Zaznie signál a na ukazovateli bude 10 sekúnd svietiť . Ukazovateľ  svieti jasno. Dotknite sa symbolu . Ukazovatele zhasnú a signál stíchne.

#### Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Vyberte si varnú zónu a dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti jasno. V oblasti nastavenia zmeňte alebo nastavte čas trvania na .




**Upozornenie:** Môžete nastaviť čas úpravy pokrmu až po maximum 99 minút.

### Automatický časovač

Túto funkciu môžete prednastaviť ako čas prípravy pokrmov pre všetky varné zóny. Zakaždým, keď je varná zóna zapnutá, začne sa odpočítavať predvolený čas. Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Informácie o aktivácii automatického časovača nájdete v kapitole Základné nastavenie. → *Strana 10*.

**Upozornenie:** Môžete zmeniť čas prípravy pokrmu pre jednotlivú varnú zónu, alebo môžete vypnúť automatický časovač pre všetky varné zóny:



Vyberte si varnú zónu a dotknite sa symbolu . Požadovaný ukazovateľ  svieti jasno. V oblasti nastavenia zmeňte alebo nastavte čas trvania na .

## Budík

Čas kratší ako 99 minút môžete nastaviť pomocou budíka. Táto funkcia funguje nezávisle od všetkých ostatných možností nastavenia.

### Zapnutie budíka

Budík môžete nastaviť 2 rôznymi spôsobmi:



- Keď je zvolená varná zóna, dotknite sa symbolu  2-krát v priebehu 10 sekúnd.
- Keď nie je zvolená varná zóna, dotknite sa symbolu .

Ukazovateľ  svieti.

### Nastavenie budíka

Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia.


### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií svieti . Ukazovateľ  pre budík jasne svieti. Po 10 sekundách sa ukazovateľ vypne.

### Zobrazenie času

Pomocou symbolu  vyberte budík. Čas sa zobrazí na 10 sekúnd.

### Úprava času

Pomocou symbolu  vyberte budík a nastavte ho nanovo.

## Automatické vypnutie varnej zóny



Ak je varná zóna zapnutá dlhý čas bezo zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické časové obmedzenie.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly  $FB$  a ukazovatele zostatkového tepla  $H/H$ . Po stlačení ktorejkoľvek kontrolky sa displej vypne. Môžete nastaviť nové hodnoty.

K aktivácii časového obmedzenia dôjde v závislosti od zvoleného stupňa ohrevu (1 až 10 hodín).

## Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panelu môže dôjsť ku zmene nastavenia.

Aby sa tomu zabránilo, disponuje varný panel funkciou ochrany pred náhodnou aktiváciou. Dotknite sa symbolom . Zaznie signál a ukazovateľ nad symbolom  svieti. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Ovládací panel môžete utrieť bez toho, aby ste zmenili nastavenie.

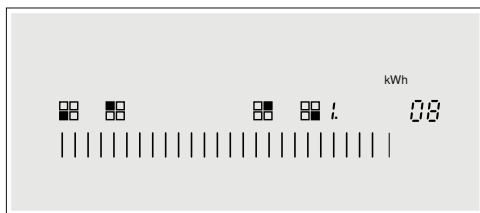
**Upozornenie:** Hlavný vypínač nepodlieha ochrane proti náhodnej aktivácii. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.

## Ukazovateľ spotreby energie

Túto funkciu môžete použiť na zobrazenie celkovej spotreby energie medzi zapnutím a vypnutím varnej dosky.

Hneď ako sa prístroj vypne, na displeji sa počas 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh (napr. 1,08 kWh).

Presnosť ukazovateľa závisí okrem iného od kvality napätia vášho zdroja elektriny.



Ukazovateľ nebol aktivovaný. Informácie o aktivácii tohto ukazovateľa nájdete v kapitole Základné nastavenie. → [Strana 10](#)

## Základné nastavenie

Tento prístroj disponuje najrôznejšími možnosťami základného nastavenia. Nastavenie môžete prispôbiť svojim individuálnym potrebám.

| Ukazovateľ | Funkcia   |
|------------|---|
| $c$ $!$    | Automatická detská poistka  |
| $0$        | Vypnutá *   |
| $!$        | Zapnutá   |
| $2$        | Manuálna a automatická detská poistka sú vypnuté  |
| $c$ $2$    | Zvukový signál  |
| $0$        | Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú vypnuté (signál hlavného vypínača zostáva vždy zapnutý). |
| $!$        | Iba signál prevádzkovej poruchy je zapnutý.   |
| $2$        | Iba potvrdzujúci signál je zapnutý.   |
| $3$        | Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú zapnuté.*  |


\* Základné nastavenie

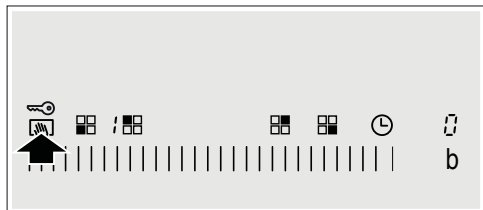


| Ukazovateľ Funkcia    |   |
|-----------------------|---|
| c 3                   | Ukazovateľ spotreby energie (svoje sieťové napätie zistíte u svojho poskytovateľa elektrickej energie)                                  |
| 0                     | Ukazovateľ spotreby energie je vypnutý.*  |
| 1                     | Ukazovateľ spotreby energie sieťového napätia 230 V.  |
| 2                     | Ukazovateľ spotreby energie sieťového napätia 400 V.  |
| 3                     | Ukazovateľ spotreby energie sieťového napätia 220 V.  |
| 4                     | Ukazovateľ spotreby energie sieťového napätia 240 V.  |
| c 5                   | <b>Automatický časovač</b>  |
| 00                    | Vypnuté.*   |
| 0 1:99                | Čas prípravy pokrmu, po uplynutí ktorého sa varné zóny vypnú.   |
| c 6                   | <b>Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení</b>  |
| 1                     | 10 sekúnd.*   |
| 2                     | 30 sekúnd.  |
| 3                     | 1 minúta.   |
| c 7                   | <b>Pripojenie výhrevných telies</b>   |
| 0                     | Vypnuté.  |
| 1                     | Zapnuté.  |
| 2                     | Posledné nastavenie pred vypnutím varnej  |
| c 9                   | <b>Čas výberu varnej zóny</b>   |
| 0                     | Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.*   |
| 1                     | Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť do 10 sekúnd od jej zvolenia, potom budete musieť varnú zónu pred nastavením znova vybrať. |
| c 0                   | <b>Obnovenie základných nastavení</b>   |
| 0                     | Vypnuté.*   |
| 1                     | Zapnuté.  |
| * Základné nastavenie |   |


## Vykonalie základného nastavenia

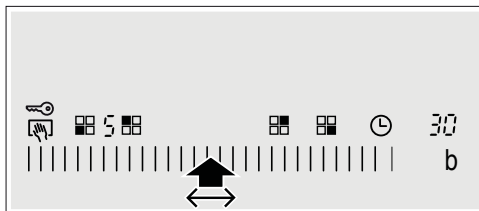
Varná doska musí byť vypnutá.


1. Zapnite varnú dosku.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa symbolu  dotýkajte 4 sekundy.



Na ľavom displeji blikajú striedavo symboly c a 1 na pravom displeji svieti 0.

3. Symbol  viackrát stláčajte, kým sa neobjaví požadovaný ukazovateľ'.
4. Na ovládacom paneli zvolte požadovanú hodnotu.



5. Symbolu  sa dotýkajte 4 sekundy. Nastavenie je aktivované.

## Vypnutie

Základné nastavenie opustíte tak, že vypnete varnú dosku hlavným vypínačom a vykonáte nové nastavenie.

## Čistenie

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

## Varná doska

Varnú dosku po každom použití očistite. Tým zabránite pripáleniu rozliatych potravín na keramickom povrchu. Očistite varnú dosku až po jej vychladnutí.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na sklokeramické povrchy. Postupujte podľa pokynov pre čistenie na obaloch.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu Umývací prostriedok pre umývačky riadu
- Hrubé čistiace prostriedky
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie škvrn
- Drôtenky
- Vysokotlakové alebo parné čističe

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i v našom zákazníckom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

## Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu rámu varnej dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú vodu so saponátom.

- Pred použitím novú umývaciu hubku riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani ostré čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

## ? Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchu je možné obvykle ľahko vysvetliť. Predtým, ako zavoláte náš zákaznický servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky. Elektronický systém vašej varnej dosky sa nachádza pod ovládacím panelom. Teplota v tejto oblasti sa môže z rôznych dôvodov prudko zvýšiť.

Aby ste predišli prehriatiu elektroniky, vypínajú sa varné dosky podľa ich potreby. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly  $F2$ ,  $F4$ , alebo  $F5$  spolu s ukazovateľom zostatkového tepla  $H$  alebo  $h$ .

| Displej   | Porucha   | Opatrenie  |
|---|---|--|
| Nesvieti žiadny ukazovateľ.   | Došlo k výpadku elektrickej energie.  | Skontrolujte poistku pre tento prístroj v poistkovej skrini. Skontrolujte, či fungujú vaše ostatné prístroje.                              |
| Všetky displeje blikajú   | Ovládací panel je vlhký alebo na ňom spočíva nejaký predmet.  | Osušte ovládací panel alebo predmet odstráňte.   |
| $F2$  | Dlhší čas sa používalo niekoľko varných zón na vysokom stupni ohrevu. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne. | Chvíľku vyčkajte. Stlačte ktorúkoľvek kontrolku. Až zhasne symbol $F2$ , elektronika sa dostatočne ochladila. Môžete pokračovať vo varení. |
| $F4$  | Aj keď zhasol symbol $F2$ , elektronika sa znovu zahriala. Všetky varné zóny boli vypnuté.                              | Chvíľku vyčkajte. Stlačte ktorúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí symbolu $F4$ môžete pokračovať vo varení.                                     |
| Striedavo bliká symbol $F5$ a stupeň ohrevu. Zaznie zvukový signál. | Varovanie: V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.            | Odstráňte nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.   |
| $F5$ a zaznie zvukový signál.                                       | V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.               | Odstráňte nádobu. Chvíľku vyčkajte. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí symbolu $F5$ môžete pokračovať vo varení.                     |
| $F8$  | Varná zóna bola v prevádzke príliš dlho a vypla sa.   | Môžete varnú zónu okamžite znovu zapnúť.   |

## Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš prístroj opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie tak, aby nebolo treba zbytočne posielat' k vám domov technikov.

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

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (E) a číslo výroby konkrétneho prístroja (FD). Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý nájdete na dokladoch od svojho prístroja.

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia prístroja sa hradí poplatok, a to i keď je prístroj v záručnej lehote.

Spol'ahnite sa na profesionalitu výrobcu svojho prístroja. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vozia originálne náhradné diely práve pre vaše prístroje.

## Skúšobné pokrm

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly prístroja. Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy HEZ 390042 pre indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec, priemer 16 cm, 1,2 litra, pre jednoduchú varnú zónu s priemerom 14,5 cm.
- Hrnec, priemer 16 cm, 1,7 litra, pre jednoduchú varnú zónu s priemerom 14,5 cm.
- Hrnec, priemer 22 cm, 4,2 litra, pre varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm.
- Panvica na smaženie, priemer 24 cm, pre varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm.

| Skúšobné pokrm  | Stupeň ohrevu | Predhriatie<br>Čas prípravy<br>pokrmu (min:s) | Pokrievka | Varenie<br>Stupeň<br>ohrevu | Pokrievka |
|---|---------------|---|-----------|-----------------------------|-----------|
| <b>Rozpúšťanie čokolády</b>   |               |   |           |                             |           |
| Riad: hlboký hrniec   |               |   |           |                             |           |
| Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker tmavá čokoláda, 150 g) na varnej zóne s priemerom 14,5 cm | -             | -   | -         | 1.                          | Nie       |
| <b>Ohrev a udržiavanie teploty dusenej šošovice</b>   |               |   |           |                             |           |
| Riad: hrniec  |               |   |           |                             |           |
| <b>Dusená šošovica podľa DIN 44550</b>  |               |   |           |                             |           |
| Počiatočná teplota 20 °C  |               |   |           |                             |           |
| Množstvo 450 g na varnú zónu s priemerom 14,5 cm  | 9             | cca 2:00 bez miešania                         | Áno       | 1.                          | Áno       |
| Množstvo 800 g na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm.                                   | 9             | cca 2:00 bez miešania                         | Áno       | 1.                          | Áno       |
| <b>Dusená šošovica z plechovky</b>  |               |   |           |                             |           |
| z.napr. šošovica s klobásami Erasco.  |               |   |           |                             |           |
| Počiatočná teplota 20 °C  |               |   |           |                             |           |
| Množstvo 500 g na varnú zónu s priemerom 14,5 cm  | 9             | cca 2:00 (premiešajte po cca 1:30)            | Áno       | 1.                          | Áno       |
| Množstvo 1000 g na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm.                                  | 9             | cca 2:00 (premiešajte po cca 1:30)            | Áno       | 1.                          | Áno       |
| <b>Mierne varenie bešamelu</b>  |               |   |           |                             |           |
| Riad: hlboký hrniec   |               |   |           |                             |           |
| Teplota mlieka: 7 °C  |               |   |           |                             |           |

| Skúšobné pokrmy  | Stupeň ohrevu  | Predhriatie<br>Čas prípravy<br>pokrmu (min:s)   | Pokriev-<br>ka | Varenie<br>Stupeň<br>ohrevu  | Pokriev-<br>ka |
|--|----------------|---|----------------|--|----------------|
| Recept: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na varnú zónu s priemerom 14,5 cm                       | 9 <sup>2</sup> | cca. 5:20   | Nie            | 1 <sup>1,3</sup>   | Nie            |
|  |                |   |                | 1 Rozpustíte maslo, primiešajte múku a soľ a zmes varte počas 3 minút.   |                |
|  |                | 2 Pridajte do zmesi mlieko a pri neustálom miešaní uveďte do varu.  |                |  |                |
|  |                |   |                | 3 Potom, čo sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku pri neustálom miešaní na stupni 1 počas ďalších 2 minút. |                |
| <b>Príprava ryžového nákypu - varenie s pokrievkou</b>   |                |   |                |  |                |
| Riad: hrniec   |                |   |                |  |                |
| Teplota mlieka: 7 °C   |                |   |                |  |                |
| Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli na varnú zónu s priemerom 14,5 cm           | 9              | cca 6:45<br>Zohrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte pokračujúci stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Celkový čas prípravy pokrmu (vrát. uvedenia do varu) cca 45 minút.     | Nie            | 2  | Áno            |
|  |                |   |                | Premiešajte nákyp po 10 minútach.  |                |
| Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm | 9              | cca. 7:20<br>Zohrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte pokračujúci stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Celkový čas prípravy pokrmu (vrát. uvedenia do varu) cca 45 minút.    | Nie            | 2  | Áno            |
|  |                |   |                | Premiešajte nákyp po 10 minútach.  |                |
| <b>Príprava ryžového nákypu - varenie bez pokrievky</b>  |                |   |                |  |                |
| Riad: hrniec   |                |   |                |  |                |
| Teplota mlieka: 7 °C   |                |   |                |  |                |
| Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli na varnú zónu s priemerom 14,5 cm           | 9              | cca 7:30<br>Pridajte do zmesi ryžu, cukor a soľ a pri neustálom miešaní uveďte do varu. Pri teplote mlieka cca 90 °C znížte teplotu na pokračujúci čas prípravy pokrmu. Varte približne 50 minút. | Nie            | 2  | Nie            |

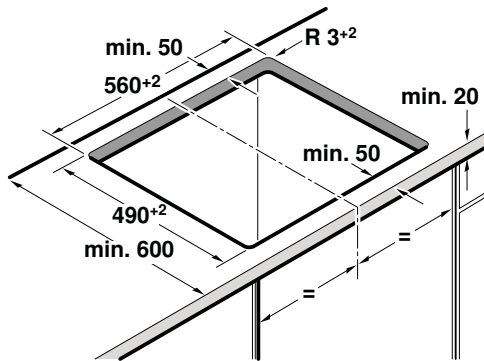
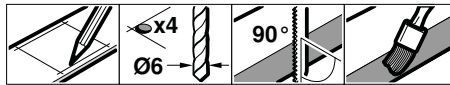
| Skúšobné pokrmy  | Stupeň ohrevu | Predhriatie<br>Čas prípravy<br>pokrmu (min:s)   | Pokriev-<br>ka | Varenie<br>Stupeň<br>ohrevu                     | Pokriev-<br>ka |
|--|---------------|---|----------------|---|----------------|
| Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm                             | 9             | cca 8:00<br>Pridajte do zmesi ryžu, cukor a soľ a pri neustálom miešaní uveďte do varu. Pri teplote mlieka cca 90 °C znížte teplotu na pokračujúci čas prípravy pokrmu. Varte približne 50 minút. | Nie            | 2   | Nie            |
| <b>Príprava ryže</b>   |               |   |                |   |                |
| Riad: hrniec   |               |   |                |   |                |
| Teplota vody: 20 °C  |               |   |                |   |                |
| Recept podľa DIN 44550R:   |               |   |                |   |                |
| 125 g dlhozrnnej ryže, 300 ml vody a štipka soli na varnú zónu s priemerom 14,5 cm   | 9             | cca 2:48  | Áno            | 2   | Áno            |
| Recept podľa DIN 44550R:   |               |   |                |   |                |
| 250 g dlhozrnnej ryže, 600 ml vody a štipka soli na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm   | 9             | cca 3:15  | Áno            | 2.  | Áno            |
| <b>Smaženie kotliet z bravčovej pečienky</b>   |               |   |                |   |                |
| Riad: panvica na smaženie  |               |   |                |   |                |
| Počiatočná teplota pečienky: 7 °C  |               |   |                |   |                |
| Množstvo: 3 kusy bravčovej pečienky (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja) na varnú zónu   | 9             | cca 2:40  | Nie            | 7   | Nie            |
| <b>Smaženie palacínok</b>  |               |   |                |   |                |
| Riad: panvica na smaženie  |               |   |                |   |                |
| Recept podľa DIN EN 60350-2  |               |   |                |   |                |
| Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm   | 9             | cca 2:40  | Nie            | 6 alebo 6.<br>v závislosti od úrovne zhnednutia | Nie            |
| <b>Smažené zemiakové hranolčeky, zmrazené</b>  |               |   |                |   |                |
| Riad: hrniec   |               |   |                |   |                |
| Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries) na varnú zónu s priemerom 18 cm alebo 17 cm | 9             | Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C   | Nie            | 9   | Nie            |

Pokiaľ sú testy vykonané na varnej zóne s priemerom 18 cm s nastavením na 1 500 W, čas prípravy pokrmu sa zvýši o cca 20 % a nastavenie pokračujúceho času prípravy sa zvýši o jeden stupeň pre pokračujúci čas prípravy.

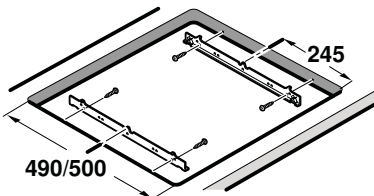
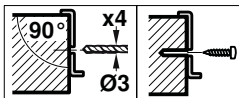




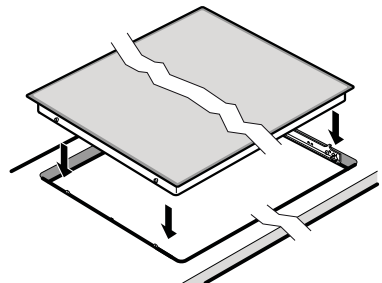
1



2



3



## Prosím, berte na vedomie nasledujúce pokyny

Pripojenie k elektrickej sieti: Smie ho vykonávať iba koncesovaný špecialista. Záruka sa nevzťahuje na nesprávnu inštaláciu prístroja.

**Inštalácia:** Smie ju vykonávať iba odborník. Osoba inštalujúca prístroj je zodpovedná za všetky škody.

**Pripojenie:** Prístroj patrí do ochrannej triedy I a smie sa používať iba pomocou uzemneného pripojenia.

**Zapojenie:** Inštalácia musí obsahovať všepólový izolačný spínač s kontaktnou medzerou najmenej 3 mm.

**Inštalácia pod prístroj:** Neinštalujte pod svoj prístroj chladničky, umývačky riadu, rúry na pečenie bez vetrania alebo automatické práčky.

Pod prístroj možné zabudovať modulárne / kompaktné umývačky rovnakej značky. Pracovná doska musí mať hrúbku minimálne 40 mm.

Pokiaľ je pod varnou doskou nainštalovaná rúra na pečenie, hrúbka pracovnej dosky smie byť odlišná od minimálnej hrúbky uvedenej v tomto návode. Dbajte na pokyny montážneho návodu kvašej rúre.

**Medzipatro:** Ak sa je možné dotknúť spodnej časti varnej dosky, je nevyhnutné pod ňu namontovať medzilahlú podpěru.

Medzilahlú podpěru získate ako príslušenstvo v špecializovaných maloobchodoch.

Ak budete používať svoju vlastnú medzilahlú podpěru, minimálna vzdialenosť od sieťového pripojenia vášho spotrebiča musí byť 10 mm.

**Pracovný povrch:** vyrovnaný, vodorovný, stabilný.

### Používatelia elektronických implantátov!

Prístroj môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty ako napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Preto počas inštalácie spotrebiča sa nesmú používatelia elektronických implantátov zdržiavať v tesnejšej blízkosti ako 10 cm od spotrebiča.

### Príprava nábytku - obrázok 1

**Vstavaný nábytok:** odolný minimálne voči teplote 90 ° C

**Výrez:** minimálna vzdialenosť od postranných stien: 90mm.

Po vyrezávanie odstráňte piliny.

**Rezné plochy:** opatrite žiaruvzdornou vrstvou.

### Montáž upevňovacích líšt - obrázok 2

**Pracovné dosky obložené dlaždicami:** použite spodné otvory pre skrutky.

**Pracovné dosky z kamenných materiálov:** Nalepte upevňovacie lišty.

### Pripojenie a montáž varnej dosky - obrázok 3

Před pripojením prístroja skontrolujte stav svojej elektrickej inštalácie.


#### Prístroj bez namontovaného prívodného kábla:

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 určité požadovaný priemer vodičov. Priemer <1,5 mm<sup>2</sup> nie je prípustný!

#### Prístroj s namontovaným dvojžilovým prívodným káblom.

Prívodný kábel smie vymieňať iba vyškolený technik zákazníckeho servisu.

**Použitie:** Prívodný kábel nesmie byť pomliaždená a nesmie sa viesť cez ostré hrany. Ak je pod prístrojom zabudovaná rúra, vedte kábel k pripojovacej zásuvke v zadných rohoch rúry na pečenie.

**Upozornenie:** Ak sa na displeji zobrazí symbol , prístroj nebôl riadne pripojený. Odpojte prístroj z elektrickej siete a skontrolujte pripojenie.

Pracovná doska s dlaždicami: škáry medzi dlaždicami utesnite silikónovým tmelom.

**Demontáž varnej dosky:** Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Stlačením zdola hoře varnú dosku vyberte.



| Informácie v prípade varných dosiek pre domácnosť   | Symbol | Hodnota       | Jednotka |
|---|--------|---------------|----------|
| Značka  |        | SIEMENS       |          |
| Identifikácia modelu  |        | ET675FNP1E    |          |
| 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)  |        | topná špirála |          |
| 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   | ∅      | 18            | cm       |
| Ľavá zadná  | ∅      | 17 / 26,5     | cm       |
| Pravá predná  | ∅      | 14,5 / 21     | cm       |
| Pravá zadná   | ∅      | 14,5          | 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   |        | 188,8         | Wh/kg    |
| Ľavá zadná  |        | 186,7         | Wh/kg    |
| Pravá predná  |        | 189,2         | Wh/kg    |
| Pravá zadná   |        | 190,2         | Wh/kg    |
| Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg  |        | 188,7         | Wh/kg    |

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť:

(V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

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

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Výrobok:                        | Produktové číslo:<br>E-Nr.      |
|                                 | Poradové číslo:<br>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 stránkách

**<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

