

**SIEMENS**



**ET 645HE17**

ET645HE17



4 242003 614624



**Návod k použití**

---

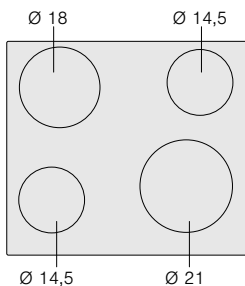
---

**ET 645HE17**

---

---

ET6...HE17.



## CS Obsah

|                                          |          |                                         |          |
|------------------------------------------|----------|-----------------------------------------|----------|
| <b>Bezpečnostní pokyny</b> .....         | <b>2</b> | <b>Automatické časové omezení</b> ..... | <b>7</b> |
| Příčiny poškození .....                  | 3        | <b>Základní nastavení</b> .....         | <b>7</b> |
| <b>Ochrana životního prostředí</b> ..... | <b>4</b> | Změna základních nastavení .....        | 7        |
| Ekologická likvidace .....               | 4        | <b>Čištění a údržba</b> .....           | <b>8</b> |
| Tipy, jak ušetřit energii .....          | 4        | Sklokeramika .....                      | 8        |
| <b>Seznámení se spotřebičem</b> .....    | <b>4</b> | Rám varné desky .....                   | 8        |
| Ovládací panel .....                     | 4        | <b>Odstranění poruchy</b> .....         | <b>8</b> |
| Ukazatel zbytkového tepla .....          | 4        | <b>Zákaznický servis</b> .....          | <b>8</b> |
| <b>Nastavení varné desky</b> .....       | <b>5</b> | <b>Zkušební pokrmy</b> .....            | <b>9</b> |
| Zapnutí a vypnutí varné desky .....      | 5        |                                         |          |
| Nastavení varné zóny .....               | 5        |                                         |          |
| Tabulka pro vaření .....                 | 5        |                                         |          |
| <b>Dětská pojistka</b> .....             | <b>6</b> |                                         |          |
| Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....  | 6        |                                         |          |
| Automatická dětská pojistka .....        | 6        |                                         |          |

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)** a v internetovém obchodu: **[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)**

## ⚠ Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití, návod k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Nepoužívejte žádné krycí desky nebo nevhodné ochranné mříže za účelem zajištění bezpečnosti dětí. Mohou vést

k nehodám způsobeným např. přehřátím, vznícením nebo prasknutím materiálu.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí směřují tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

### Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně udušete pokličkou, hasicí deskou a podobně.

- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládáte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

## Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

## Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

## Příčiny poškození

### Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívajte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

### Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

| Poškození          | Příčina                                              | Opatření                                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Skvrny             | Pokrm, které přetečou                                | Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo. |
|                    | Nevhodné čisticí prostředky                          | Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.      |
| Poškrábání         | Sůl, cukr a písek                                    | Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.    |
|                    | Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku | Zkontrolujte své nádoby.                                          |
| Změny barvy        | Nevhodné čisticí prostředky                          | Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.      |
|                    | Odření hrncem (např. hliník)                         | Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.                          |
| Nerovnosti povrchu | Cukr, pokrm s vysokým obsahem cukru                  | Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo. |

- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

# Ochrana životního prostředí

## Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## Tipy, jak ušetřit energii

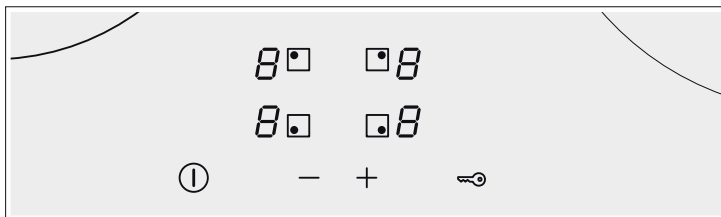
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.

- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Dbejte na to, aby hrnec vždy zakrýval co možná největší plochu varné zóny.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Zvolte vhodný stupeň dalšího vaření. Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

## Seznámení se spotřebičem

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

## Ovládací panel



### Ukazatele

|     |                |
|-----|----------------|
| I-9 | Stupně vaření  |
| H/h | Zbytkové teplo |

### Ovládací plošky

|     |                     |
|-----|---------------------|
| I   | Hlavní vypínač      |
| 🔒   | Dětská pojistka     |
| ■   | Volba varné zóny    |
| - + | Nastavovací políčka |

### Upozornění

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

## Ukazatel zbytkového tepla

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

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

# Nastavení varné desky

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

## Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , 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 vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

## Nastavení varné zóny

Symbole + a - nastavíte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

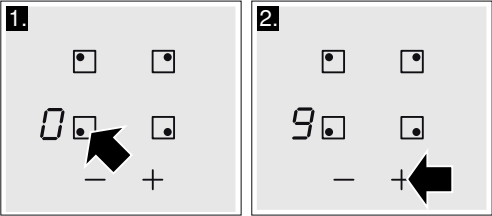
## Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu .
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu + nebo -. Zobrazí se základní nastavení.

Symbol + stupeň vaření 9

Symbol - stupeň vaření 4



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

## Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu zvolte varnou zónu. Dotýkejte se symbolu + nebo -, dokud se nezobrazí . Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

### Upozornění

- Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivovaná. Můžete varnou zónu nastavit, aniž byste ji museli zvolit znovu.
- Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

## Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

Pro uvedení do varu použijte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

|                                                         | Stupeň dalšího vaření | Doba trvání dalšího vaření v minutách |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>Rozpouštění</b>                                      |                       |                                       |
| čokoláda, poleva                                        | 1–1.                  | –                                     |
| máslo, med, želatina                                    | 1–2                   | –                                     |
| <b>Ohřívání a udržování teploty</b>                     |                       |                                       |
| eintopf (např. čočkový eintopf)                         | 1–2                   | –                                     |
| mléko**                                                 | 1–2                   | –                                     |
| ohřívání párků ve vodě**                                | 3–4                   | –                                     |
| <b>Rozmrazování a ohřívání</b>                          |                       |                                       |
| zmrazený špenát                                         | 2.–3.                 | 10–20 min                             |
| zmrazený guláš                                          | 2.–3.                 | 20–30 min                             |
| <b>Dovařování, svařování</b>                            |                       |                                       |
| knedlíky                                                | 4–5.*                 | 20–30 min                             |
| ryby                                                    | 4–5*                  | 10–15 min                             |
| bílé omáčky, např. bešamelová omáčka                    | 1–2                   | 3–6 min                               |
| šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka | 3–4                   | 8–12 min                              |

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Několikrát obraťte

|                                                                         | Stupeň dalšího vaření | Doba trvání dalšího vaření v minutách |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>                                    |                       |                                       |
| rýže (s dvojnásobným množstvím vody)                                    | 2–3                   | 15–30 min                             |
| mléčná rýže                                                             | 1–2                   | 35–45 min                             |
| brambory vařené ve slupce                                               | 4–5                   | 25–30 min                             |
| vařené loupáné brambory                                                 | 4–5                   | 15–25 min                             |
| těstoviny                                                               | 6–7*                  | 6–10 min                              |
| eintopf, polévky                                                        | 3.–4.                 | 15–60 min                             |
| zelenina                                                                | 2.–3.                 | 10–20 min                             |
| zelenina, zmrazená                                                      | 3.–4.                 | 10–20 min                             |
| vaření v tlakovém hrnci                                                 | 4–5                   | –                                     |
| <b>Dušení</b>                                                           |                       |                                       |
| rolády                                                                  | 4–5                   | 50–60 min                             |
| dušené hovězí                                                           | 4–5                   | 60–100 min                            |
| guláš                                                                   | 2.–3.                 | 50–60 min                             |
| <b>Pečení**</b>                                                         |                       |                                       |
| řízek, přírodní nebo obalovaný                                          | 6–7                   | 6–10 min                              |
| řízek, zmrazený                                                         | 6–7                   | 8–12 min                              |
| kotleta, přírodní nebo obalovaná***                                     | 6–7                   | 8–12 min                              |
| steak (silný 3 cm)                                                      | 7–8                   | 8–12 min                              |
| hamburgery, frikadely (silné 3 cm)***                                   | 4.–5.                 | 30–40 min                             |
| drůbeží prsa (silná 2 cm)***                                            | 5–6                   | 10–20 min                             |
| drůbeží prsa, zmrazená***                                               | 5–6                   | 10–30 min                             |
| ryby a rybí filé, přírodní                                              | 5–6                   | 8–20 min                              |
| ryby a rybí filé, obalované                                             | 6–7                   | 8–20 min                              |
| ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty                | 6–7                   | 8–12 min                              |
| scampi a garnáti                                                        | 7–8                   | 4–10 min                              |
| zmrazené směsi                                                          | 6–7                   | 6–10 min                              |
| palačinky                                                               | 6–7                   | postupně                              |
| omelety                                                                 | 3.–4.                 | postupně                              |
| volská oka                                                              | 5–6                   | 3–6 min                               |
| <b>Fritování</b> (postupně fritujte porce po 150–200 g v 1–2 l oleje**) |                       |                                       |
| zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety                       | 8–9                   | –                                     |
| krokety                                                                 | 7–8                   | –                                     |
| maso, např. části kuřete                                                | 6–7                   | –                                     |
| maso, obalované nebo v pивním těstíčku                                  | 5–6                   | –                                     |
| zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku                        | 5–6                   | –                                     |
| drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku            | 4–5                   | –                                     |
| * Další vaření bez pokličky                                             |                       |                                       |
| ** Bez pokličky                                                         |                       |                                       |
| *** Několikrát obraťte                                                  |                       |                                       |

## Dětská pojistka

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

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

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

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

### Automatická dětská pojistka

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

#### Zapnutí a vypnutí

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

# Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna zapnutá dlouhou dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F B** a ukazatel zbytkového tepla **H/h**.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

## Základní nastavení

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

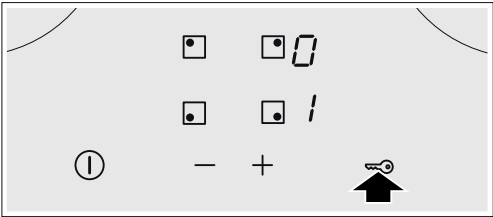
| Ukazatel   | Funkce                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c i</b> | <b>Automatická dětská pojistka</b><br>i Vypnutá.*<br>! Zapnutá.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>c 2</b> | <b>Signální tón</b><br>i Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání je vypnutý.<br>! Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládání.<br>2 Zapnutý pouze potvrzující signál.<br>3 Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání.*                 |
| <b>c 9</b> | <b>Doba volby varné zóny</b><br>i Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.*<br>! Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit. |
| <b>c i</b> | <b>Resetování na základní nastavení</b><br>i Vypnuté.*<br>! Zapnuté.                                                                                                                                                                                                  |

\* Základní nastavení

## Změna základních nastavení

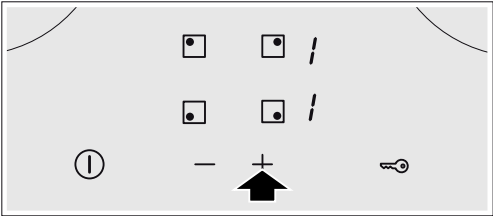
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu ⇄.



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

3. Dotkněte se symbolu ⇄ tolikrát, dokud se na dolním displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. Dotkněte se symbolu + nebo - tolikrát, dokud se na horním displeji nezobrazí požadované nastavení.



5. 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⇄.  
Nastavení bylo aktivováno.

### Vypnutí

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

# Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky. Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

## Sklokeramika

Varnou desku vyčistíte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepripečou.

Varnou desku čistíte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

- nezfeděné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,

- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

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

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

Dobrých výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

## Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

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

# Odstranění poruchy

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

| Ukazatel                  | Chyba                                                     | Opatření                                                                                                                    |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žádný                     | Přerušené napájení.                                       | Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. |
| Všechny ukazatele blikají | Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.  | Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.                                                                              |
| F2                        | Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu. | Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.                                  |
| F4                        | Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.     | Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.                                   |
| F8                        | Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.     | Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.                                                                                     |

## Na ukazatelí varných zón bliká -:

Jestliže po připojení spotřebiče k síti nebo po výpadku proudu bliká na ukazatelích varných zón -, vyskytla se porucha

elektroniky. Abyste poruchu potvrdili, zakryjte ovládací plošku krátce rukou.

# Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

## Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

## Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

# Zkušební pokrmy

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

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

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

| Zkušební pokrmy                                                                                                       | Rozehřátí/uvedení do varu  |                                                                                                            |          | Další vaření                                                                                                            |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                       | Stupeň pro uvedení do varu | Doba trvání (min:s)                                                                                        | Poklička | Stupeň dalšího vaření                                                                                                   | Poklička |
| <b>Rozpuštění čokolády</b>                                                                                            |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Nádoba: rendlík s rukojetí<br>Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g) na varné zóně Ø 14,5 cm         | –                          | –                                                                                                          | –        | 1.                                                                                                                      | Ne       |
| <b>Ohřívání a udržování teploty čočkového Eintopfu</b>                                                                |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Nádoba: hrnec<br>Čočkový Eintopf podle DIN 44550<br>Počáteční teplota 20° C                                           |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Množství 450 g, pro varnou zónu Ø 14,5 cm                                                                             | 9                          | Cca 2:00 bez míchání                                                                                       | Ano      | 1.                                                                                                                      | Ano      |
| Množství: 800 g, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm<br>Čočkový Eintopf z konzervy                                   | 9                          | Cca 2:00 bez míchání                                                                                       | Ano      | 1.                                                                                                                      | Ano      |
| Např. čočková terina s párkem od výrobce Erasco: počáteční teplota 20° C                                              |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Množství 500 g, pro varnou zónu Ø 14,5 cm                                                                             | 9                          | Cca 2:00<br>(zamíchat po cca 1:30)                                                                         | Ano      | 1.                                                                                                                      | Ano      |
| Množství: 1 000 g, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm                                                               | 9                          | Cca 2:30<br>(zamíchat po cca 1:30)                                                                         | Ano      | 1.                                                                                                                      | Ano      |
| <b>Vaření bešamelové omáčky</b>                                                                                       |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Nádoba: rendlík s rukojetí<br>Teplota mléka: 7° C                                                                     |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Recept: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm               | 9 <sup>2</sup>             | Cca 5:20                                                                                                   | Ne       | 1 <sup>1,3</sup>                                                                                                        | Ne       |
|                                                                                                                       |                            | <sup>2</sup> K jíšce přidejte mléko a přiveďte ho za stálého míchání k varu.                               |          | <sup>1</sup> Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jíšku.                                   |          |
|                                                                                                                       |                            |                                                                                                            |          | <sup>3</sup> Poté co se bešamelová omáčka začne vařit, ji nechte další 2 minuty za stálého míchání povařit na stupni 1. |          |
| <b>Vaření mléčné rýže</b>                                                                                             |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Nádoba: hrnec<br>Teplota mléka: 7° C                                                                                  |                            |                                                                                                            |          |                                                                                                                         |          |
| Recept: 190 g kulatozrné rýže, 22,5 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm | 9                          | Cca 6:30<br>Zahřejte mléko k varu. Přepněte na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. | Ne       | 2                                                                                                                       | Ano      |
|                                                                                                                       |                            |                                                                                                            |          | Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.                                                                                 |          |

| Zkušební pokrmy                                                                                                                                    | Rozehřátí/uvedení do varu  |                                                                                                                |          | Další vaření                 |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                    | Stupeň pro uvedení do varu | Doba trvání (min:s)                                                                                            | Poklička | Stupeň dalšího vaření        | Poklička |
| Recept: 250 g kulatozrnné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm                          | 9                          | Cca 6:30<br><br>Zahřejte mléko k varu. Přepněte na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. | Ne       | 2                            | Ano      |
| Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.                                                                                                            |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| <b>Vaření rýže</b>                                                                                                                                 |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Nádoba: hrnec                                                                                                                                      |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Teplota vody 20° C                                                                                                                                 |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Recept podle DIN 44550:                                                                                                                            | 9                          | Cca 2:48                                                                                                       | Ano      | 2                            | Ano      |
| 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm                                                                        |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Recept podle DIN 44550:                                                                                                                            | 9                          | Cca 3:15                                                                                                       | Ano      | 2.                           | Ano      |
| 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm                                                                |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| <b>Pečení steaků z vepřové panenky</b>                                                                                                             |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Nádoba: pánev na pečení                                                                                                                            |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Počáteční teplota steaků z panenky: 7° C                                                                                                           |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm), 15 g slunečnicového oleje, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm      | 9                          | Cca 2:40                                                                                                       | Ne       | 7                            | Ne       |
| <b>Pečení palačinek</b>                                                                                                                            |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Nádoba: pánev na pečení                                                                                                                            |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Recept podle DIN EN 60350-2                                                                                                                        |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17                                                                        | 9                          | Cca 2:40                                                                                                       | Ne       | 6 nebo 6. podle míry opečení | Ne       |
| <b>Smažení zmrazených hranolků</b>                                                                                                                 |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Nádoba: hrnec                                                                                                                                      |                            |                                                                                                                |          |                              |          |
| Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 | 9                          | Dokud teplota oleje nedosáhne 180° C.                                                                          | Ne       | 9                            | Ne       |

Pokud se testy provádějí s varnou zónou o Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1 500 W, prodlužuje se doba uvedení do varu o cca 20 % a stupeň dalšího vaření se zvýší o jeden stupeň.

## **Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě**

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

## **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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

## **Záruční podmínky**

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

### **Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:**

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

## **Rozšířená záruka nad rámec zákona**

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

## **Upozornění pro prodejce**

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS**

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

### **Objednávky příslušenství a náhradních dílů**

email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách  
[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



**Návod na obsluhu**

---

---

**ET 645HE17**

---

---

|                                                                        |          |                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------|----------|
| <b>Bezpečnostné pokyny</b> .....                                       | <b>2</b> | <b>Automatické obmedzenie času</b> ..... | <b>6</b> |
| Príčiny škôd .....                                                     | 3        | <b>Základné nastavenia</b> .....         | <b>7</b> |
| <b>Ochrana životného prostredia</b> .....                              | <b>3</b> | Zmena základných nastavení.....          | 7        |
| Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia ..... | 3        | <b>Čistenie a ošetrovanie</b> .....      | <b>8</b> |
| Tipy na úsporu energie .....                                           | 3        | Sklokeramika .....                       | 8        |
| <b>Zoznámte sa so svojím spotrebičom</b> .....                         | <b>4</b> | Rám varného panela.....                  | 8        |
| Ovládací panel .....                                                   | 4        | <b>Odstránenie poruchy</b> .....         | <b>8</b> |
| Ukazovateľ zvyškového tepla .....                                      | 4        | <b>Zákaznícky servis</b> .....           | <b>8</b> |
| <b>Nastavenie varného panela</b> .....                                 | <b>4</b> | <b>Skúšobné jedlá</b> .....              | <b>9</b> |
| Zapnutie a vypnutie varného panela.....                                | 4        |                                          |          |
| Nastavenie varnej zóny .....                                           | 4        |                                          |          |
| Tabuľka prípravy jedál .....                                           | 5        |                                          |          |
| <b>Detská poistka</b> .....                                            | <b>6</b> |                                          |          |
| Zapnutie a vypnutie detskej poistky.....                               | 6        |                                          |          |
| Automatická detská poistka .....                                       | 6        |                                          |          |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:  
**www.siemens-home.com** a v internetovom obchode:  
**www.siemens-eshop.com**

## **Bezpečnostné pokyny**

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Nepoužívajte žiadne krycie dosky alebo nevhodné ochranné mreže na zaistenie bezpečnosti detí. Môžu viesť k nehodám spôsobeným napr. prehriatím, vznietením alebo prasknutím materiálu.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

## Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite síťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

## Nebezpečenstvo poranenia!

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

## Príчины škôd

### Pozor!

- Drsné dna hrncov a pánvic spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládaci panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

| Poškodenie         | Príčina                                                       | Opatrenie                                                      |
|--------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Škvrný             | Pretečené jedlá                                               | Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.            |
|                    | Nevhodné čistiace prostriedky                                 | Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.    |
| Poškriabanie       | Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad           | Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. |
|                    | Drsné dna hrncov a pánvic spôsobujú na sklokeramike škrabance | Skontrolujte svoj riad.                                        |
| Zafarbenie         | Nevhodné čistiace prostriedky                                 | Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.    |
|                    | Odretenie hrncom (napr. hliník)                               | Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.                       |
| Nerovnosti povrchu | Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru                          | Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.            |

- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpušťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

## Ochrana životného prostredia

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EÚ) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

### Tipy na úsporu energie

- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebúje štyrikrát viac energie. Sklenená pokrievka umožňuje nahliadnuť do hrnca bez toho, že by ste ju museli nadvihnúť.

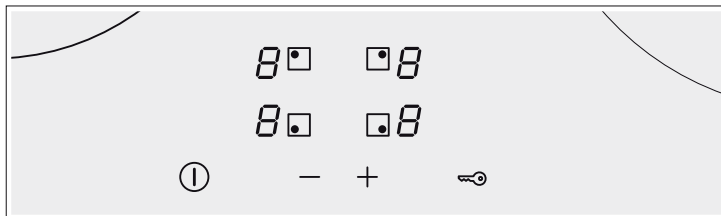
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebúje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Hrncom prikryte vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Zvoľte si vhodný stupeň ďalšieho varenia. Pri zvolení príliš vysokého stupňa ďalšieho varenia budete plytvať energiou.

- Využite zvyškové teplo varného panela. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5 až 10 minút pred koncom varenia.

## Zoznámte sa so svojim spotrebičom

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

### Ovládací panel



#### Ukazovatele

|            |                |
|------------|----------------|
| <b>I-G</b> | Stupne varenia |
| <b>H/h</b> | Zvyškové teplo |

#### Ovládacie plochy

|            |                    |
|------------|--------------------|
| <b>I</b>   | Hlavný vypínač     |
| <b>↺</b>   | Detská poisťka     |
| <b>■</b>   | Výber varnej zóny  |
| <b>- +</b> | Nastavovacie polia |

#### Upozornenia

- Ak sa dotknete nejakého symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

- Ovládacie plochy vždy uchovávajte suché. Vlhkosť ovplyvňuje ich funkčnosť.

- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadne hrnce. Elektronika sa môže prehriať.

### Ukazovateľ zvyškového tepla

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

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

## Nastavenie varného panela

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

### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu **I**. Zaznie signál. Svetí kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovatele **I-G**. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu **I**, kým kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

#### Upozornenia

- Varný panel sa vypína automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Nastavenia zostanú uložené prvé 4 sekundy po vypnutí. Ak v priebehu tohto času varný panel opäť zapnete, bude mať aktívne predchádzajúce nastavenia.

### Nastavenie varnej zóny

Symbolmi **+** a **-** nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

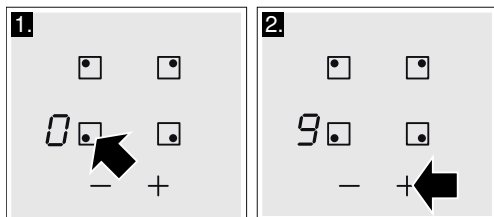
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň varenia má medzistupeň. Ten je označený bodkou.

## Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Varnú zónu zvolíte tak, že sa dotknete symbolu .
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknete symbolu + alebo - . Zobrazí sa základné nastavenie.  
Symbol + stupeň varenia 9  
Symbol - stupeň varenia 4



## Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

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

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

## Vypnutie varnej zóny

Symbolom  zvolíte varnú zónu. Dotýkajte sa symbolu + alebo - dovedy, kým sa neobjaví . Približne po 10 sekundách sa objaví ukazovateľ zvyškového tepla.

## Upozornenia

- Naposledy nastavená varná zóna zostane aktívna. Varnú zónu môžete nastaviť alebo nanovo zvoliť.
- Teplota varnej zóny sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapínať a vypínať.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

|                                                        | Stupeň pre ďalšie varenie | Čas trvania ďalšieho varenia v minútach |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Rozpúšťanie</b>                                     |                           |                                         |
| Čokoláda, poleva                                       | 1-1.                      | -                                       |
| Maslo, med, želatína                                   | 1-2                       | -                                       |
| <b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>               |                           |                                         |
| Eintopf (napr. šošovicový)                             | 1-2                       | -                                       |
| Mlieko**                                               | 1.-2.                     | -                                       |
| Ohriatie párkov vo vode**                              | 3-4                       | -                                       |
| <b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>                     |                           |                                         |
| Špenát zmrazený                                        | 2.-3.                     | 10-20 min.                              |
| Guláš zmrazený                                         | 2.-3.                     | 20-30 min.                              |
| <b>Varenie pod bodom varu</b>                          |                           |                                         |
| Knedle, knedličky                                      | 4.-5.*                    | 20-30 min.                              |
| Ryby                                                   | 4-5*                      | 10-15 min.                              |
| Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka                  | 1-2                       | 3-6 min.                                |
| Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka | 3-4                       | 8-12 min.                               |
| <b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>                |                           |                                         |
| Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)                   | 2-3                       | 15-30 min.                              |
| Ryža v mlieku                                          | 1.-2.                     | 35-45 min.                              |
| Zemiaky varené v šupke                                 | 4-5                       | 25-30 min.                              |
| Varené zemiaky                                         | 4-5                       | 15-25 min.                              |
| Cestoviny, rezance                                     | 6-7*                      | 6-10 min.                               |
| Eintopf, polievky                                      | 3.-4.                     | 15-60 min.                              |
| Zelenina                                               | 2.-3.                     | 10-20 min.                              |
| Zelenina, zmrazená                                     | 3.-4.                     | 10-20 min.                              |
| Varenie v tlakovom hrnci                               | 4-5                       | -                                       |
| <b>Dusenie</b>                                         |                           |                                         |
| Rolády                                                 | 4-5                       | 50-60 min.                              |
| Dusené mäso                                            | 4-5                       | 60-100 min.                             |
| Guláš                                                  | 2.-3.                     | 50-60 min.                              |

\* Postupné varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Častejšie obráťte

|                                                                             | Stupeň pre ďalšie varenie | Čas trvania ďalšieho varenia v minútach |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Pečenie**</b>                                                            |                           |                                         |
| Rezeň, prírodný alebo oboľovaný                                             | 6-7                       | 6-10 min.                               |
| Rezeň, zmrazený                                                             | 6-7                       | 8-12 min.                               |
| Kotleta, prírodná alebo oboľovaná***                                        | 6-7                       | 8-12 min.                               |
| Steak (3 cm hrubý)                                                          | 7-8                       | 8-12 min.                               |
| Hamburger, frikadely (hrúbka 3 cm)***                                       | 4.-5.                     | 30-40 min.                              |
| Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***                                             | 5-6                       | 10-20 min.                              |
| Prsia z hydiny, zmrazené***                                                 | 5-6                       | 10-30 min.                              |
| Ryby a rybie filé, prírodné                                                 | 5-6                       | 8-20 min.                               |
| Ryby a rybie filé, oboľované                                                | 6-7                       | 8-20 min.                               |
| Ryby a rybie filé, oboľované a zmrazené, napr. rybie prsty                  | 6-7                       | 8-12 min.                               |
| Nórske homáre a krevety                                                     | 7-8                       | 4-10 min.                               |
| Jedlá na panvici zmrazené                                                   | 6-7                       | 6-10 min.                               |
| Palacinky                                                                   | 6-7                       | priebežne                               |
| Omeleta                                                                     | 3.-4.                     | priebežne                               |
| Volské oká                                                                  | 5-6                       | 3-6 min.                                |
| <b>Fritovanie</b> (150-200 g na porciu, priebežne fritujte v 1-2 l oleja**) |                           |                                         |
| Mrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugety                 | 8-9                       | -                                       |
| Krokety                                                                     | 7-8                       | -                                       |
| Mäso, napr. porcie kurčatá                                                  | 6-7                       | -                                       |
| Ryba oboľovaná alebo v pívovom cestíčku                                     | 5-6                       | -                                       |
| Zelenina, huby oboľované alebo v pívovom cestíčku                           | 5-6                       | -                                       |
| Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku                       | 4-5                       | -                                       |
| * Postupné varenie bez pokrievky                                            |                           |                                         |
| ** Bez pokrievky                                                            |                           |                                         |
| *** Častejšie obráťte                                                       |                           |                                         |

## Detská poistka

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

### Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotýkajte sa symbolu  približne 4 sekundy.

Kontrolka nad symbolom  svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

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

### Automatická detská poistka

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

#### Zapnutie a vypnutie

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

## Automatické obmedzenie času

Ak je varná zóna dlhý čas zapnutá bez zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Ohrev varnej zóny sa preruší. Na ukazovateli varných zón striedavo blíkajú **F B** a indikácia zvyškového tepla **H/h**.

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

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

# Základné nastavenia

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

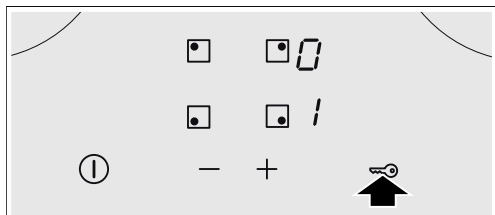
| Ukazovateľ | Funkcia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c !</b> | <b>Automatická detská poistka</b><br> Vypnutá.*<br> Zapnutá.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>c 2</b> | <b>Zvukový signál</b><br> Potvrdzujúci signál a signál hlásenia nesprávnej obsluhy vypnutý.<br> Zapnutý len signál hlásenia nesprávnej obsluhy.<br> Zapnutý len potvrdzujúci signál.<br> Potvrdzujúci signál a signál hlásenia nesprávnej obsluhy zapnutý.* |
| <b>c 9</b> | <b>Čas výberu varnej zóny</b><br> Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu bez toho, že by ste ju museli zvoliť znova.*<br> Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť 10 sekúnd po zvolení, potom musíte varnú zónu pred nastavením znova zvoliť.                                                                                                                                                    |
| <b>c 0</b> | <b>Obnovenie základného nastavenia</b><br> Vypnuté.*<br> Zapnuté.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

\* Základné nastavenie

## Zmena základných nastavení

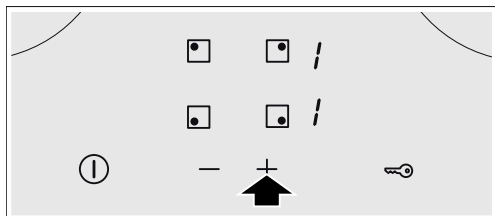
Varný panel musí byť vypnutý.

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



Na dolnom displeji striedavo bliká **c** a **!**, na hornom displeji svieti **0**.

3. Dotýkajte sa symbolu  dovtedy, kým sa na dolnom displeji nezobrazí požadovaný ukazovateľ.
4. Dotýkajte sa symbolu **+** alebo  dovtedy, kým sa na hornom displeji nezobrazí požadované nastavenie.



5. Symbolu  sa dotýkajte 4 sekundy.  
Nastavenie sa aktivovalo.

## Vypnutie

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

# Čistenie a ošetrovanie

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

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise alebo elektronickom obchode.

## Sklokeramika

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

Varný panel čistite až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý.

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

Nikdy nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvrín,

- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

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

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

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

## Rám varného panela

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

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

# Odstránenie poruchy

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

| Ukazovateľ                 | Chyba                                                       | Opatrenie                                                                                                                                 |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žiadne                     | Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené.                | Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Prostredníctvom iného elektrického spotrebiča skontrolujte, či nie je výpadok elektrického prúdu. |
| Všetky ukazovatele blíkajú | Ovládacia plocha je vlhká alebo na nej leží nejaký predmet. | Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte predmet.                                                                                    |
| F2                         | Elektronika je prehriata a vypne príslušnú varnú zónu.      | Počkajte, kým varná zóna dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ovládacej plochy varnej zóny.                                          |
| F4                         | Elektronika je prehriata a vypne všetky varné zóny.         | Počkajte, kým varná zóna dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy.                                           |
| F8                         | Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vypne sa.         | Varnú zónu môžete opäť hneď zapnúť.                                                                                                       |

## Na ukazovateľoch varných zón blíká -:

Keď pri elektrickom pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu na ukazovateľoch varných zón blíká -, elektronika je

narušená. Poruchu potvrdte tak, že ovládaciu plochu krátko zakryjete rukou.

# Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis.

## Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD):

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

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybného obsluhu bezplatná ani počas záručnej lehoty.

## Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Zaisťte tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

# Skúšobné jedlá

- Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie testovania našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna súprava hrncov na indukčný ohrev HZ 390042) s nasledovnými rozmermi:
- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
  - Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
  - Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm
  - Panvica Ø 24 cm, l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm

| Skúšobné jedlá                                                                                                         | Rozohrievanie / predvarenie |                                                                                                                                       |               | Ďalšie varenie                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                                                                        | Stupeň pred-<br>varenia     | Čas trvania (min:s)                                                                                                                   | Pokriev<br>ka | Stupeň pre ďalšie<br>varenie                                                                             | Pokriev<br>ka |
| <b>Rozpustenie čokolády</b>                                                                                            |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Riad: hrniec s rúčkou                                                                                                  |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker horká, 150 g) na Ø varnej zóny 14,5 cm                                             | -                           | -                                                                                                                                     | -             | 1.                                                                                                       | Nie           |
| <b>Zohrievanie šošovicového eintopfu a udržiavanie teploty</b>                                                         |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Riad: hrniec                                                                                                           |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Šošovicový eintopf podľa DIN 44550                                                                                     |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Počiatočná teplota 20 °C                                                                                               |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Množstvo 450 g na Ø varnej zóny 14,5 cm                                                                                | 9                           | cca 2:00 bez premiešania                                                                                                              | Áno           | 1.                                                                                                       | Áno           |
| Množstvo 800 g na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm                                                                         | 9                           | cca 2:00 bez premiešania                                                                                                              | Áno           | 1.                                                                                                       | Áno           |
| Šošovicový eintopf ako výrobok v plechovke                                                                             |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| napr. šošovicová terina s párkami od Erasco: počiatočná teplota 20 °C                                                  |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Množstvo 500 g na Ø varnej zóny 14,5 cm                                                                                | 9                           | cca 2:00<br>(premiešanie po cca 1:30)                                                                                                 | Áno           | 1.                                                                                                       | Áno           |
| Množstvo 1 000 g na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm                                                                       | 9                           | cca 2:30<br>(premiešanie po cca 1:30)                                                                                                 | Áno           | 1.                                                                                                       | Áno           |
| <b>Varenie bešamelovej omáčky pod bodom varu</b>                                                                       |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Riad: hrniec s rúčkou                                                                                                  |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Teplota mlieka: 7 °C                                                                                                   |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Recept: 40 g masla 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm                   | 9 <sup>2</sup>              | cca 5:20                                                                                                                              | Nie           | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                        | Nie           |
|                                                                                                                        |                             |                                                                                                                                       |               | <sup>1</sup> Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ a zápražku pripravujte 3 minúty                       |               |
|                                                                                                                        |                             | <sup>2</sup> Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu                                                       |               |                                                                                                          |               |
|                                                                                                                        |                             |                                                                                                                                       |               | <sup>3</sup> Keď je bešamelová omáčka hotová, ďalšie 2 minúty ju za stáleho miešania povarte na stupni 1 |               |
| <b>Varenie ryže v mlieku</b>                                                                                           |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Riad: hrniec                                                                                                           |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Teplota mlieka: 7 °C                                                                                                   |                             |                                                                                                                                       |               |                                                                                                          |               |
| Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 22,5 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm | 9                           | cca 6:30<br><br>Mlieko zohrievajte, kým sa nezačne dvíhať. Prepnite na stupeň ďalšieho varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ | Nie           | 2                                                                                                        | Áno           |
|                                                                                                                        |                             |                                                                                                                                       |               | Po 10 minútach ryžu v mlieku premiešajte                                                                 |               |

| Skúšobné jedlá                                                                                                                                                    | Rozohrievanie / predvarenie |                                                                                                                                   | Ďalšie varenie |                                    |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                   | Stupeň predvarenia          | Čas trvania (min:s)                                                                                                               | Pokrievka      | Stupeň pre ďalšie varenie          | Pokrievka |
| Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm                                          | 9                           | cca 6:30<br>Mlieko zohrievajte, kým sa nezačne dvíhať. Prepnite na stupeň ďalšieho varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ | Nie            | 2                                  | Áno       |
| Po 10 minútach ryžu v mlieku premiešajte                                                                                                                          |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| <b>Varenie ryže</b>                                                                                                                                               |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Riad: hrniec                                                                                                                                                      |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Teplota vody 20 °C                                                                                                                                                |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Recept podľa DIN 44550:<br>125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm                                                               | 9                           | cca 2:48                                                                                                                          | Áno            | 2                                  | Áno       |
| Recept podľa DIN 44550:<br>250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm                                                        | 9                           | cca 3:15                                                                                                                          | Áno            | 2.                                 | Áno       |
| <b>Pečenie steakov z bravčovej sviečkovice</b>                                                                                                                    |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Riad: panvica                                                                                                                                                     |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Počiatočná teplota steakov zo sviečkovice: 7 °C                                                                                                                   |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Množstvo: 3 steaky zo sviečkovice (celková hmotnosť približne 300 g, hrúbka asi 1 cm) 15 g slnečnicového oleja na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm                    | 9                           | cca 2:40                                                                                                                          | Nie            | 7                                  | Nie       |
| <b>Pečenie palacíniek</b>                                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Riad: panvica                                                                                                                                                     |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Recept podľa DIN EN 60350-2                                                                                                                                       |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm                                                                                          | 9                           | cca 2:40                                                                                                                          | Nie            | 6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia | Nie       |
| <b>Smaženie mrazených zemiakových hranolčekov</b>                                                                                                                 |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Riad: hrniec                                                                                                                                                      |                             |                                                                                                                                   |                |                                    |           |
| Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g mrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm | 9                           | Po dosiahnutie teploty oleja 180 °C                                                                                               | Nie            | 9                                  | Nie       |

Ak sa pokusy uskutočňujú s Ø varnej zóny 18 cm s menovitým výkonom 1 500 W, potom sa predĺži doba predvarenia cca o 20 % a stupeň ďalšieho varenia sa zvýši o jeden stupeň.

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**  
org. zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

|                                 |                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Výrobok:                        | Produktové číslo:<br>E-Nr.<br><br>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.<br>opravy | Dátum<br>dokončenia | Číslo<br>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 reklamacii 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.



# ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

| Servisné stredisko                        | Ulica                | Mesto                     | Telefón                        | E-mail + web                                                             |
|-------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Peter Špik                                | Partizánska 14       | Bardejov<br>085 01        | 054/474 62 27<br>0903 527 102  | spikservis@gates.sk<br>www.spikelektro.sk                                |
| Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov | Hnilecká 11          | Bratislava<br>821 06      | 02/38 10 33 55<br>0918 996 988 | servis@bsservis.sk<br>www.bsservis.sk                                    |
| Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov | Trhová 36            | Bratislava<br>841 02      | 02/38 10 33 55<br>0918 522 734 | servis@bsservis.sk<br>www.bsservis.sk                                    |
| TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.    | Kopčianska 8, 10     | Bratislava<br>851 01      | 02/64 46 36 43<br>0907 778 406 | technoservis@nextra.sk<br>www.technoservis.sk                            |
| Viva elektro servis, s. r. o.             | Mýtna 17             | Bratislava<br>811 07      | 02/45 95 88 55<br>0905 722 111 | servis@vivaservis.sk<br>www.vivaservis.sk                                |
| LASER Komárno spol. s r. o.               | Mesačná 20           | Komárno<br>945 01         | 035/770 26 88<br>0915 222 454  | servis@laser-kn.sk<br>www.laser-kn.sk                                    |
| Ing. Ľubor Kolesár Kubis                  | Thurzova 12          | Košice<br>040 01          | 055/622 14 77<br>0905 894 769  | kubisservis@mail.t-com.sk                                                |
| ELEKTROSERVIS VALTIM                      | Ul. Obrancov mieru 9 | Michalovce<br>071 01      | 056/642 32 90<br>0903 855 309  | valiskalubomir@stonline.sk                                               |
| EXPRES servis Anna Elmanová               | Spojovacia 7         | Nitra<br>949 01           | 037/652 45 97<br>0903 524 108  | expressservis@naex.sk                                                    |
| Domoss Technika a. s.                     | Žilinská 47          | Piešťany<br>920 01        | 033/774 48 10<br>033/774 24 17 | servis@domoss.sk<br>www.domoss.sk                                        |
| TATRACHLAD POPRAD s. r. o.                | Továrenská ul. č. 3  | Poprad<br>058 01          | 052/772 20 23<br>0903 906 828  | tatrachlad@tatrachlad.sk<br>www.tatrachlad.sk                            |
| BARAN servis – Baran Luboš                | Švábska 6695/57A     | Prešov<br>080 05          | 051/772 14 39<br>0905 904 572  | baranservis@mail.t-com.sk<br>www.baranservis.sk                          |
| ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter              | V. Clementisa 6      | Prievidza<br>971 01       | 046/548 57 78<br>0905 264 822  | pavlicek.elektroservis@stonline.sk<br>www.peterpavlicek-elektroservis.sk |
| N.B.ELEKTROCENTRUM                        | B. Bartóka 24        | Rimavská Sobota<br>979 01 | 047/581 18 77<br>0905 664 258  | nbelektrocentrum@stonline.sk                                             |
| Elpra spol. s r. o.                       | Liptovská Lužná 496  | Ružomberok<br>034 72      | 044/439 64 13<br>0905 577 817  | elpra@speednet.sk                                                        |
| BSC – servis centrum spol. s r. o.        | Hlavná ul. č. 5      | Sučany<br>038 52          | 043/400 34 24<br>0902 272 727  | bsc@bsc-serviscentrum.sk<br>www.bsc-serviscentrum.sk                     |
| Jozef Rožník                              | Žabinská 325         | Trenčín<br>911 05         | 0903 702 458                   | roznik@bshservis.sk<br>www.bshservis.sk                                  |
| STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS                 | Hviezdoslavova 34    | Zvolen<br>960 01          | 045/540 07 98<br>0905 259 983  | stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk                                       |
| M-SERVIS Mareš Jaroslav                   | Komenského 38        | Žilina<br>010 01          | 041/564 06 27                  | mservis@zoznam.sk<br>www.m-servis.sk                                     |





**Dodavatel CZ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Pekařská 695/10a  
155 00 Praha 5

**Dodávateľ SK:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava



Seznam servisních partnerů a informace o záručních  
podmínkách naleznete na:

**[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz)**  
**infolinka: +420 251 095 555**

Zoznam servisných partnerov a informácie o záručných  
podmienkach nájdete na:

**[www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk)**  
**infolinka: +421 244 452 041**