

**SIEMENS**



**EH 975SZ17E**

EH975SZ17E





**Návod k použití**

---

---

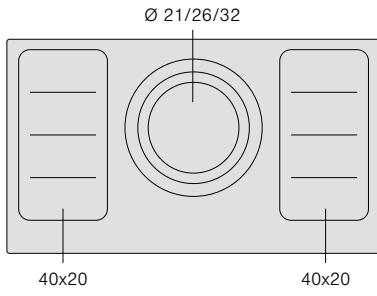
**EH 975SZ17E**

---

---

Q4ACZM2871

EH9..SZ...



		g*	b*
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 21/26/32		2.200 W	3.300 W
		2.600 W	3.400 W
		3.300 W	3.600 W

\* IEC 60335-2-6

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>3</b>	<b>Funkce Powerboost</b> .....	<b>10</b>
Příčiny poškození.....	4	Omezení při použití .....	10
<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>5</b>	Zapnutí.....	10
Ekologická likvidace.....	5	Deaktivace .....	10
Rady k úspoře energie.....	5	<b>Funkce nastavení času</b> .....	<b>10</b>
<b>Indukční vaření</b> .....	<b>5</b>	Automatické vypnutí varné zóny.....	10
Výhody indukčního vaření.....	5	Budík .....	11
Nádobí .....	5	<b>Automatické omezení času</b> .....	<b>11</b>
<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>6</b>	<b>Funkce ochranného zajištění při čištění</b> .....	<b>11</b>
Ovládací panel .....	6	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>11</b>
Varné zóny .....	7	Provedení základního nastavení.....	12
Ukazatel zbytkového tepla .....	7	<b>Péče o spotřebič a jeho čištění</b> .....	<b>12</b>
<b>Programování varné desky</b> .....	<b>7</b>	Varná deska.....	12
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	7	Rámeček varné desky.....	12
Nastavení varné zóny.....	7	<b>Odstranění závad</b> .....	<b>13</b>
Tabulka vaření.....	7	Běžný hluk při provozu spotřebiče.....	13
<b>Flexibilní zóna</b> .....	<b>9</b>	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>14</b>
Doporučení pro používání nádobí .....	9	<b>Testy pokrmů</b> .....	<b>14</b>
Upozornění.....	9		
Jako dvě samostatné zóny.....	9		
Jako jediná varná zóna.....	9		
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>10</b>		
Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	10		
Automatická dětská pojistka.....	10		

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.

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle příloženého návodu k montáži.

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.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí směji 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.

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobný přístroj, musíte si počínat velmi obezřetně při používání indukčních varných desek nebo v jejich blízkosti, pokud jsou tyto v provozu. obraťte se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informujte se o případné nekompatibilitě.

## Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové 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.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

- 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 poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěn zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování.

Mezi obsahem zásuvky a vstupem do ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

## Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- 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!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

## Celkový vzhled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Řešení
Skrvny	Rozlité pokrmy	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o pracovní desku.
	Drsná dna nádob poškrábou sklokeramickou desku.	Zkontrolujte nádoby.
Ztráta barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
	Odření nádobím	Hrnce a pánve při přemísťování nadzvedávejte.
Oprýskání	Cukr, přísady s vysokým obsahem cukru	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.

## 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.

### Rady k úspoře energie

- Používejte vždy pokličku vhodnou pro daný hrnec. Při vaření bez pokličky je zapotřebí mnohem více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste se mohli do nádoby podívat bez nutnosti pokličku zvedat.

- Používejte nádoby s rovným dnem. Pokud dno nádoby není rovné, je spotřeba energie mnohem vyšší.
- Průměr dna nádoby musí odpovídat velikosti varné zóny. Příliš malý průměr oproti varné zóně může způsobovat plynutí energie. Pozor: Výrobci nádobí většinou uvádějí horní průměr nádoby, který je obvykle větší než průměr dna.
- Pro malé množství potravin použijte malou nádobu. Velká poloprázdná nádoba je náročná na spotřebu energie.
- Vařte v malém množství vody. Tím ušetříte energii a zachováte veškeré vitamíny a minerály obsažené v zelenině.
- Zvolte nejnižší varný stupeň, který dokáže udržovat pokrm ve varu. Při příliš vysokém varném stupni dochází k plynutí energie.

## Indukční vaření

### Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje radikální změnu tradičního způsobu ohřívání; teplo se vytváří přímo v nádobě. Z tohoto důvodu má řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; ohřívá se přímo nádoba.
- Šetří se energie.
- Velmi jednoduše péče o spotřebič i jeho čištění. Potraviny, které případně překypí z nádoby, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí anebo přeruší dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

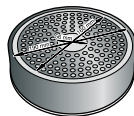
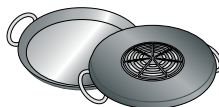
### Nádobí

Pro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby, které mohou být:

- smaltované,
- litinové,
- speciální nerezové nádoby pro indukční vaření.

Zda se jedná o vhodnou nádobu, ověřte podle toho, že její dno přitahuje magnet.

Existuje i jiný typ nádobí pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



Při používání velkých nádob, jejichž feromagnetická plocha má menší průměr, dochází pouze k ohřívání feromagnetické části, a tak šíření tepla nemusí být rovnoměrné.

U nádob, jejichž dno obsahuje hliníkové části, je feromagnetická plocha menší, a tak dodávaný výkon může být slabší, nebo může docházet k problémům s detekcí nádoby, nebo k detekci nádoby nedojde vůbec.

Pro správný výsledek vaření je vhodné, aby průměr feromagnetické plochy odpovídal velikosti varné zóny. Pokud nádoba není na některé varné zóně detekována, vyzkoušejte to na zóně s menším průměrem.

## Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrnčířské hlíny,
- z mědi,
- z hliníku.

## Vlastnosti dna nádobí

Vlastnosti dna nádobí mohou mít vliv na stejnorodost vaření a jeho výsledek. Nádoby vyrobené z materiálů usnadňujících šíření tepla, jako např. „sendvičové“ nerez nádobí, rozvádějí teplo rovnoměrně a tím šetří čas a energii.

## Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

## Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

## Detekce nádoby

Každá varná zóna má minimální limit detekce nádoby, který se liší v závislosti na materiálu používané nádoby. Z tohoto důvodu je zapotřebí použít vařnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru nádoby.

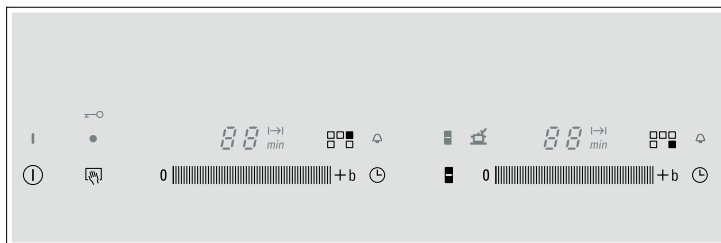
## Automatická detekce na dvouokruhových nebo trojúhelníkových varných zónách

Tyto varné zóny dokážou rozpoznat nádoby různých velikostí. Varná zóna se automaticky přizpůsobí materiálu a vlastnostem nádoby a aktivuje se buď jen jednookruhová zóna anebo zóna celá, přičemž je nastaven ten nevhodnější výkon pro správný výsledek vaření.

# Seznámení se spotřebičem

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

## Ovládací panel



### Ovládací pole

ⓘ	Hlavní vypínač
0       +b	Volba varné zóny a programovací zóna
👉	Ochranné zajištění při čištění a dětská pojistka
🕒	Nastavení času
■	Flexibilní zóna

### Ukazatele

—	Provozní stav
1-9	Varné stupně
b	Funkce Powerboost
H/h	Zbytkové teplo
ⓘ	Dětská pojistka
00	Funkce nastavení času
↩	Automatické vypnutí
🔔	Budík
■	Flexibilní zóna
🔍	Vyhledávání nádoby ve flexibilní zóně

## Ovládací pole

Stisknutím symbolu dojde k aktivaci příslušné funkce.

**Upozornění:** Dbejte na to, aby ovládací pole byla vždy suchá. Vlhkost může mít vliv na funkci spotřebiče.



## Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
<input type="checkbox"/> Flexibilní zóna	Viz odstavec „flexibilní zóna“
<input checked="" type="radio"/> Dvouokruhová varná zóna	Tato zóna se automaticky zapne, pokud použijete varnou nádobu, jejíž dno je shodné velikosti jako velikost vnější zóny.
<input checked="" type="radio"/> Trojúhelníková varná zóna	Tato zóna se automaticky zapne, pokud použijete varnou nádobu jejíž dno je shodné velikosti jako velikost vnější zóny (☉ nebo ☉), kterou si přejete uvést do provozu.

Používejte pouze nádoby vhodné k indukčnímu vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.

## Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny této varné desky jsou vybaveny ukazatelem zbytkového tepla, jenž ukazuje, která z varných zón je stále ještě teplá. Vyvarujte se dotýkat se varné zóny s tímto údajem.

I když je varná deska vypnuta, ukazatel  $h$  nebo  $H$  bude stále svítit, dokud bude varná zóna ještě teplá.

Pokud nádobu odstavíte z varné zóny před jejím vypnutím, bude se střídavě zobrazovat ukazatel  $h$  nebo  $H$  a zvolený varný stupeň.

## Programování varné desky

V této kapitole je názorně vysvětleno, jak provést nastavení varné zóny. V tabulce jsou uvedeny stupně výkonu a doba vaření různých pokrmů.

2. Během následujících 10 sekund přejeďte prstem po programovací zóně, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.

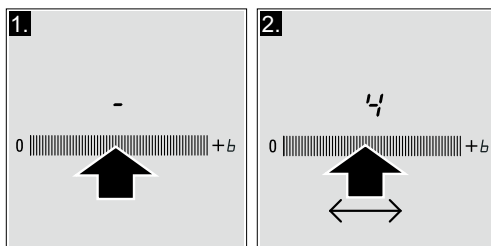
### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: stiskněte symbol  $\text{Ⓚ}$ . Ukazatel nad hlavním vypínačem se rozsvítí. Varná deska je připravena k používání.

Vypnutí: stiskněte symbol  $\text{Ⓚ}$ , dokud nezmizí ukazatel nad hlavním vypínačem. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

**Upozornění:** Varná deska se automaticky vypne, pokud všechny varné zóny jsou vypnuté déle než 20 sekund.



### Nastavení varné zóny

Vprogramovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon.

Varný stupeň 9 = maximální výkon.

Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

### Volba varné zóny a varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte varnou zónu stisknutím programovací zóny požadované varné zóny.

Varný stupeň je nastaven.

### Změna varného stupně:

Přejeďte prstem po programovací zóně, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.

### Vypnutí varné zóny

Vprogramovací zóně zvolte varný stupeň  $\text{Ⓚ}$ . Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

**Upozornění:** Pokud jste na indukční varnou zónu nepostavili varnou nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.

### Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Doba vaření závisí na varném stupni, typu, hmotnosti a kvalitě potravin. Z toho důvodu existují rozdíly.

Kašovitě pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívajte za občasného míchání.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Doba vaření
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1.	–
Máslo, med, želatina	1–2	–

\* Vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Často obračejte

	Varný stupeň	Doba vaření
<b>Ohřívání, udržování teplého pokrmu</b>		
Vařená zelenina (např. čočka)	1.–2	–
Mléko**	1.–2.	–
Párky ohřáté ve vodě**	3–4	–
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Hluboce zmražený špenát	3–4	15–25 min
Hluboce zmražený guláš	3–4	30–40 min
<b>Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni</b>		
Bramborové knedlíky*	4.–5.	20–30 min
Ryby*	4–5	10–15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min
<b>Udržování varu, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
Rýže s mlékem	2–3	30–40 min
Brambory ve slupce	4–5	25–30 min
Loupané brambory, osolené	4–5	15–25 min
Těstoviny*	6–7	6–10 min
Vašené maso se zeleninou, polévky	3.–4.	15–60 min
Zelenina	2.–3.	10–20 min
Zelenina – hluboce zmražená	3.–4.	7–20 min
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4.–5.	–
<b>Dušení</b>		
Masové závitky	4–5	50–60 min
Dušené maso	4–5	60–100 min
Guláš	3–4	50–60 min
<b>Pečení / smažení v malém množství oleje**</b>		
Plátky přírodní nebo obalované	6–7	6–10 min
Plátky hluboce zmražené	6–7	8–12 min
Kotlety přírodní nebo obalované***	6–7	8–12 min
Bítek (tloušťka 3 cm)	7–8	8–12 min
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6	10–20 min
Drůbeží prsa hluboce zmražená***	5–6	10–30 min
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4.–5.	30–40 min
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6	8–20 min
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7	8–20 min
Ryba obalovaná hluboce zmražená, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
Krevety a garnáty	7–8	4–10 min
Hluboce zmražené pokrmy, např. před smažené potraviny	6–7	6–10 min
Palačinky	6–7	Jednotlivé porce smažte postupně
Tortilla	3.–4.	Jednotlivé porce smažte postupně
Volské oko	5–6	3–6 min
<b>Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)</b>		
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9	Smažte jednotlivé porce postupně
Krokety hluboce zmražené	7–8	
Maso, např. kuřecí kousky	6–7	
Ryba obalovaná ve strouhance nebo v pivním těstíčku	6–7	
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pivním těstíčku, např. žampióny	6–7	
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4–5	

\* Vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Často obrazejte

# Flexibilní zóna

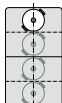
V závislosti na momentálních potřebách při vaření může být používána jako jedna jediná varná zóna, anebo jako dvě samostatné varné zóny.

Skládá se ze 4 induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Je-li v provozu flexibilní zóna, zapne se pouze ta zóna, která je zakryta nádobou.

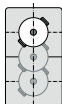
## Doporučení pro používání nádobí

Pro zajištění správné detekce a šíření tepla doporučujeme nádobu umístit na střed zóny:

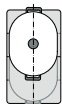
### Jako jediná varná zóna



**Průměr stejný nebo menší než 13 cm**  
Postavte nádobu do některé ze 4 pozic znázorněných na obrázku.

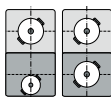


**Průměr větší než 13 cm**  
Postavte nádobu do některé ze 3 pozic znázorněných na obrázku.



Pokud nádoba zasahuje na více než jednu varnou zónu, postavte ji blíže k hornímu nebo spodnímu okraji flexibilní varné zóny.

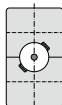
### Jako dvě samostatné varné zóny



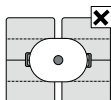
Jak přední, tak i zadní zóna jsou opatřeny dvěma induktory a mohou být používány nezávisle na sobě tak, že na každé z nich se nastaví potřebný varný stupeň; v takovém případě se doporučuje používat na každé zóně jen jednu nádobu.

## Upozornění

Při použití dvou nádob různé o velikosti nebo z různých materiálů mohou vznikat zvláštní zvuky či vibrace, které však nemají žádný vliv na správnou funkci zóny.



Při použití jako jediné varné zóny dosáhnete maximálního výkonu funkce Powerboost, pokud nádobu umístíte na střed flexibilní zóny.



U varných desek s více flexibilními zónami není vhodné používat pro jedinou nádobu několik zón současně.

## Jako dvě samostatné zóny

Není-li nastaveno jinak, je flexibilní zóna užívána jako dvě samostatné zóny.

### Aktivace

Viz odstavec „Nastavení varné zóny“.

## Jako jediná varná zóna

Použití celého povrchu varné zóny spojením obou varných zón.

### Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.

1. Postavte nádobu a zvolte varnou zónu stisknutím programovací zóny požadované varné zóny.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel se rozsvítí. Flexibilní zóna byla aktivována.
3. Poté zvolte požadovaný varný stupeň tak, že budete přejíždět prstem po programovací zóně, jež odpovídá některé ze dvou zón tvořících flexibilní zónu.

Varný stupeň se rozsvítí na ukazatelích obou varných zón.

Flexibilní zóna je zapnutá.

### Změna varného stupně:

Varný stupeň změňte tak, že budete přejíždět prstem po některé ze dvou programovacích zón.

### Přidání další nádoby

Stiskněte symbol . Ukazatel se během vyhledávání a detekce nové nádoby rozsvítí. Přítomnost nové nádoby bude zaznamenána a dříve nastavený varný stupeň bude zachován i nadále.

**Upozornění:** Pokud u varné zóny, která je v provozu, dojde k přemístění nebo k nadzvednutí nádoby, varná deska zahájí automatické vyhledávání a dříve nastavený varný stupeň bude zachován i nadále.

### Dezaktivace této funkce

V programovací zóně nastavte .

### Opětovné použití jako dvě varné zóny

Zvolte některou ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a nastavte .



**Upozornění:** Pokud se varná deska vypne a poté znovu zapne, bude flexibilní zóna znovu používána jako dvě varné zóny.


# Dětská pojistka

Varnou desku můžete zajistit proti náhodnému zapnutí a zabránit tak dětem, aby zapnuly varné zóny.

## Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace: Na cca 4 sekundy stiskněte symbol . Symbol  se na 10 sekund rozsvítí. Varná deska je nyní uzamčena.

Deaktivace: Na cca 4 sekundy stiskněte symbol . Funkce blokování je nyní deaktivována.

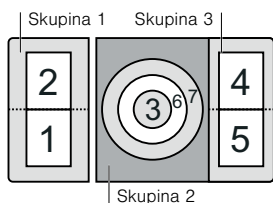
# Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost lze větší množství vody ohřát rychleji než při použití varného stupně 9.

## Omezení při použití

Tato funkce je k dispozici u všech varných zón pouze tehdy, není-li zapnuta druhá varná zóna téže skupiny (Viz obrázek) V opačném případě bude na ukazateli zvolené varné zóny blikat **b** a **9** a následně se pak automaticky nastaví varný stupeň 9.

U skupiny 2 je možné aktivovat funkci Powerboost na všech varných zónách najednou. (viz obrázek)



## Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.

### Zapnutí a vypnutí

V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

**Upozornění:** Nejvyššího výkonu na flexibilní zóně se dosáhne umístěním jediné nádoby přímo na střed této zóny tak, jak je uvedeno v kapitole *Flexibilní zóna*.

## Zapnutí

1. Zvolte varný stupeň 9.
2. Stiskněte programovací zónu situovanou nad symbolem **+b**. Funkce je aktivována.

## Deaktivace

Stiskněte programovací zónu umístěnou nad symbolem **+b**. Funkce Powerboost je deaktivována.

**Upozornění:** Za určitých okolností lze funkci Powerboost automaticky odpojit za účelem ochrany elektronických komponentů uvnitř desky.

# Funkce nastavení času

Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:




- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík

## Automatické vypnutí varné zóny

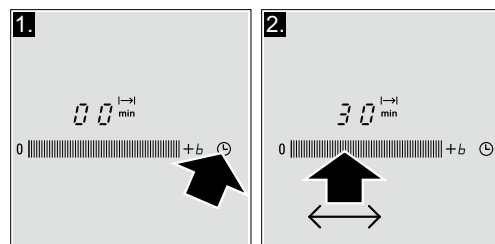
Po uplynutí zadané doby se varná zóna automaticky vypne.

### Nastavení doby vaření.

Varná deska musí být zapnuta:

1. Zvolte požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte symbol  požadované varné zóny. Na displeji varné zóny se zobrazí  a ukazatel  se rozsvítí.

3. V následujících 10 sekundách zvolte v programovací zóně požadovanou dobu vaření. Je možné nastavit zleva doprava 1, 2, 3..... až 10 minut.



Zvolená doba vaření se během 10 sekund zobrazí a začne ubíhat.

**Upozornění:** Je možné automaticky nastavit stejnou dobu vaření u všech zón. Nastavený čas bude ubíhat na každé varné zóně nezávisle.



V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o automatickém nastavení doby vaření.

## Automatické programování




Pokud vprogramovací zóně stisknete předběžné nastavení od 1 do 5, doba vaření se sníží o jednu minutu. Pokud jej podržíte stisknutý, časový údaj se automaticky sníží na 1 minutu.

Pokud vprogramovací zóně stisknete předběžné nastavení od 6 do 10, doba vaření se zvýší o jednu minutu. Pokud jej podržíte stisknutý, časový údaj se automaticky zvýší na 99 minut.

### Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte symbol  požadované varné zóny. Pomocí programovací zóny změňte dobu vaření nebo nastavte .

### Po uplynutí času




Varná zóna se vypne. Zazní výstražný signál ana displeji se na 10 sekund zobrazí . Ukazatel  se rozsvítí. Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou azvukový signál se vypne.

**Upozornění:** Doba vaření je možné nastavit až na 99 minut.

## Budík

Pomocí funkce kuchyňského budíku můžete nastavit čas až na 99 minut. Budík nezávisí na žádném jiném nastavení. Varná deska musí být zapnuta. Budík může být spuštěn na kterékoli vypnuté varné zóně. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.



### Nastavení této funkce

1. Stiskněte symbol  některé zvárných zón, ukazatel  se rozsvítí. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí .



2. Vprogramovací zóně nastavte požadovaný čas.

Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

### Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte symbol  požadované varné zóny. Vprogramovací zóně změňte nastavení času nebo nastavte .

### Po uplynutí času

Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí  ukazatel  se rozsvítí. Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Po stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou azvukový signál se vypne.

**Upozornění:** Pokud se zapne kuchyňský budík, příslušná varná zóna seablokuje. Nejprve budík vypnete apoté provedte nastavení varné zóny.

## Automatické omezení času

Pokud je některá zvárných zón vprovozu během dlouhotrvajícího časového úseku aneprovedete změnu jejího nastavení, aktivuje se automatické omezení času.


Ohřev varné zóny je přerušeno. Na displeji varné zóny střídavě bliká *FB* aukazatel zbytkového tepla *h/H*.

Jakmile stisknete jakýkoliv symbol, ukazatel se zhasne. Nyní můžete provést nové nastavení varné zóny.

Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

## Funkce ochranného zajištění při čištění

Při čištění ovládacího panelu, zatímco je varná deska zapnuta, může dojít k samovolnému přepínání nastavených funkcí.






Za účelem zabránění přepínání nastavených funkcí disponuje tato varná deska funkcí ochranného zajištění při čištění. Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 sekundablokuje. Nyní můžete vyčistit povrch

ovládacího pole bez rizika, že by mohlo dojít ke změně nastavení.

**Upozornění:** Blokování neovlivňuje funkci hlavního vypínače. Varnou desku je možné kdykoli vypnout.

## Základní nastavení

Spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Ukazatel	Funkce
<i>c</i> 	<b>Automatická dětská pojistka</b>  Vypnuto.* <i>!</i> Zapnuto.
<i>c</i> 	<b>Zvukové signály</b>  Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté. <i>!</i> Pouze potvrzující signál je vypnutý.  Aktivovány jsou všechny signály.*

\*Nastaveno od výrobce

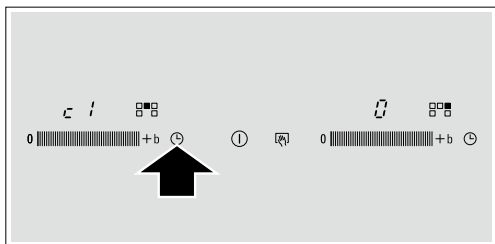
Ukazatel	Funkce
⌂ 5	<b>Automatické nastavení doby vaření</b> ⏻ Vypnuto* 1-99 Doba pro automatické vypnutí
⌂ 6	<b>Délka trvání signálu funkce nastavení času</b> 1 10 sekund* 2 30 sekund 3 1 minuta
⌂ 7	<b>Funkce Power-Management</b> ⏻ = Vypnuto* 1 = 1 000 W minimální výkon 1 = 1 500 W 2 = 2 000 W ... 9 nebo 9. = maximální výkon varné desky
⌂ 8	<b>Návrat k původnímu nastavení</b> ⏻ osobní nastavení* 1 návrat k nastavení od výrobce

\*Nastaveno od výrobce

## Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

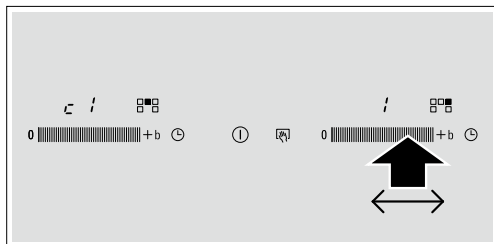
1. Zapněte varnou desku.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte na 4 sekundy symbol ⏻.



Na displeji se rozsvítí ⌂ 1 a ⏻ předdefinované nastavení.

3. Stiskněte několikrát symbol ⏻, dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.

4. Poté pomocí programovací zóny zvolte požadované nastavení.



5. Znovu stiskněte symbol ⏻ na dobu delší než 4 sekundy. Nastavení je nyní uloženo.

### Odejit

Základní nastavení opusťte tak, že varnou desku vypnete pomocí hlavního vypínače.

## Péče o spotřebič a jeho čištění

Rady a upozornění obsažené v této kapitole slouží jako pomůcka pro optimální čištění a údržbu varné desky

### Varná deska

#### Čištění

Desku očistěte po každém použití. Zabráňte tím připálení zbytků jídla a nečistot ulpěných na varné desce. Nikdy nečistěte varnou desku, dokud dostatečně nevychladne.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Řiďte se pokyny uvedenými na obalu výrobku.

Nikdy nepoužívejte:

- neředěné čisticí prostředky na nádobí,
- mycí prostředky do myček nádobí,
- abrazivní čisticí prostředky,
- žíraviny jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn,

- drsné houbičky, které škrábou,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nejlépe lze odolnou nečistotu odstranit pomocí škrabky na sklo. Řiďte se pokyny výrobce.

Škrabky na sklo je možno získat v odborném servisním středisku nebo v našem internetovém obchodu.

### Rámeček varné desky

Mějte na paměti následující pokyny, vyvarujte se tak poškození rámečku varné desky:

- Používejte pouze teplou vodu s trochou saponátu
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní čisticí prostředky
- Nepoužívejte škrabku na sklo

# Odstranění závad

Závady bývají obvykle způsobeny drobnými maličkostmi. Předtím, než se spojíte s odborným servisním střediskem, berte prosím v potaz následující rady upozornění.

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu  Zapojení spotřebiče nebylo provedeno vsouladu se schématem zapojení.  Závada ve elektronickém obvodu.	Za pomoci jiných elektrických přístrojů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.  Zkontrolujte zda byl přístroj zapojen vsouladu se schématem zapojení.  Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným technickým střediskem.
$\mathcal{E}$ bliká	Ovládací panel je mokry nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu nebo odstraňte daný předmět.
$\mathcal{E}r + \text{číslo} / d$ + číslo / $\mathcal{E} +$ číslo	Závada ve elektronickém obvodu.	Vypojte varnou desku ze elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$F0$	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku ze elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$F2$	Elektronický obvod se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
$F4$	Elektronický obvod se přehřál a vypnul všechny varné zóny.	
$U1$	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
$U2 / U3$	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne a poté varnou zónu opět zapněte.

\* Jestliže příčina závady stále trvá, spojte se s odborným servisním střediskem.

**Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.**

## Běžný hluk při provozu spotřebiče

Technologie indukčního ohřevu je založena na vytváření elektromagnetických polí, díky nimž teplo vychází přímo ze dna nádoby. Tato pole mohou v závislosti na konstrukci nádoby vydávat určitý hluk či vibrace, jak je popsáno níže:

### Hluboké hučení jako v transformátoru

Tento hluk se tvoří při vaření s vysokým stupněm výkonu. Jeho příčinou je množství energie předávané z varné desky na dno nádoby. Tento hluk vymizí nebo zeslábně, jakmile se nastaví nižší varný stupeň.

### Tiché hvízdání

Zmíněný hluk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Tento hluk vymizí, jakmile se do nádoby dá voda či potraviny.

### Praskání

Tento hluk se objevuje u nádob složených z několika vrstev různých materiálů. Hluk vzniká kvůli vibracím vytvářeným spojovacími plochami mezi různými vrstvami materiálů. Tento hluk vychází z nádoby. Množství a způsob vaření potravin mohou ovlivňovat intenzitu hluku.

## Hlasitější hvízdání

Hluk vzniká především u nádob složených z několika vrstev různých materiálů, jakmile jsou tyto zapnuty na maximální výkon ohřevu a na dvou varných zónách zároveň. Toto hvízdání vymizí nebo se vyskytuje jen ojediněle, jakmile se sníží varný stupeň.

## Hluk ventilátoru

Pro správné využití elektronického systému musí varná deska pracovat při kontrolované teplotě. Za tímto účelem je varná deska vybavena ventilátorem, který se spustí při zaznamenání vyšší teploty. Ventilátor může rovněž běžet ze setrvačnosti po vypnutí varné desky, pokud je zaznamenána teplota stále příliš vysoká.

Uvedené druhy hluku jsou normálním jevem, jsou součástí indukční technologie a nejsou žádným náznakem poruchy.

# 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 příloženém seznamu zákaznických servisů.

## Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

## Testy pokrmů

Tato tabulka byla vypracována pro potřeby testovacích zkušeben za účelem snadnější kontroly našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte–Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm,
- pánve Ø 24 cm, 1 pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Přehřátí		Vaření		
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
<b>Rozpouštění čokolády</b>						
Nádoba: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1 – 1.	ne
<b>Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky</b>						
Nádoba: hrnec						
Počáteční teplota 20 °C						
<i>Čočková polévka*</i>						
Množství 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez míchání	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez míchání	ano	1.	ano
<i>Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco</i>						
Množství 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Množství 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
<b>Příprava bešamelové omáčky</b>						
Nádoba: kastrol						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a vše zahřívajte.		1	cca 3:00	ne		
2. Přidejte mléko a za neustálého míchání přiveďte omáčku k varu.		7	cca 5:20	ne		
3. Až bešamelová omáčka přejde varem, neustále ji míchejte ještě další 2 minuty.					1	ne

\*Recept podle DIN 44550

\*\*Recept podle DIN EN 60350–2



Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
<b>Příprava rýže s mlékem</b>						
Nádoba: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívajte mléko, dokud nevzkypí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Příklady: 190 g kulatozrné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm					
Příklady: 250 g kulatozrné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 18 cm	8.	cca 6:30	ne	2, zamíchat asi po 10:00	ano
<b>Vaření rýže*</b>						
Nádoba: hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Příklady: 125 g kulatozrné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Příklady: 250 g kulatozrné rýže, 600 ml vody a špetka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano
<b>Smažení, vepřová panenka</b>						
Nádoba: pánev						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
<b>Smažení palačinek**</b>						
Nádoba: pánev						
55 ml těsta na jednu palačinku	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
<b>Smažení hluboce zmražených brambor</b>						
Nádoba: hrnec						
Příklady: 1,8 kg slunečnicového oleje, na přípravu: 200 g hluboce zmražených bramborových hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Dokud teplota oleje nebude 180 °C.	ne	9	ne

\*Recept podle DIN 44550

\*\*Recept podle DIN EN 60350-2

## **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
- opotřebením vzniklé 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**

---

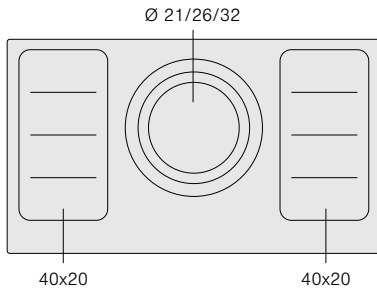
---

**EH 975SZ17E**

---

---

**EH9..SZ...**



		g*	b*
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 21/26/32		2.200 W	3.300 W
		2.600 W	3.400 W
		3.300 W	3.600 W

\* IEC 60335-2-6

<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>3</b>	<b>Funkcia Powerboost</b> .....	<b>10</b>
Príčiny škôd .....	4	Obmedzenia pri použití.....	10
<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>5</b>	Zapnutie.....	11
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia .....	5	Deaktivácia.....	11
Tipy pre úsporu energie .....	5	<b>Funkcia nastavenia času</b> .....	<b>11</b>
<b>Indukčné varenie</b> .....	<b>5</b>	Automatické vypnutie varnej zóny .....	11
Výhody indukčného varenia.....	5	Kuchyňský časovač.....	11
Nádoby .....	5	<b>Automatické obmedzenie času</b> .....	<b>11</b>
<b>Zoznámte sa so svojim spotrebičom</b> .....	<b>6</b>	<b>Funkcia ochrany pri čistení</b> .....	<b>12</b>
Ovládací panel .....	6	<b>Základné nastavenia</b> .....	<b>12</b>
Varné zóny .....	7	Prístup k základným nastaveniam.....	12
Indikátor zvyškového tepla.....	7	<b>Starostlivosť a čistenie</b> .....	<b>13</b>
<b>Naprogramovanie varného panela</b> .....	<b>7</b>	Varný panel.....	13
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	7	Rám varného panela.....	13
Nastavenie varnej zóny.....	7	<b>Čo robiť v prípade porúch</b> .....	<b>13</b>
Tabuľka varenia.....	8	Normálny hluk počas chodu prístroja.....	14
<b>Flexibilná zóna</b> .....	<b>9</b>	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>14</b>
Odporúčania na používanie nádob .....	9	<b>Testované pokrmy</b> .....	<b>14</b>
Upozornenia.....	10		
Ako dve samostatné zóny.....	10		
Ako jedinú varnú zónu .....	10		
<b>Detská poistka</b> .....	<b>10</b>		
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky .....	10		
Automatická detská poistka .....	10		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) a v internetovom obchode: [www.siemens-eshop.com](http://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.

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky, kontaktujte príslušný odborný servis a napíšte zápis o vzniknutých škodách. V opačnom prípade strácate nárok na akékoľvek odškodnenie.

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s priloženými pokynmi určenými na jeho montáž.

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 kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

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.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekárskeým zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté.

Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilitosti.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň 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 neuskładňujte 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. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

### **Nebezpečenstvo elektrického výboja!**

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke.

Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

- 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 nezapínejte. Vytáhnite síťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### **Nebezpečenstvo poruchy!**

Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod panelom úložný priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia.

Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

### **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrncov vždy suché.

### **Príčiny škôd**

#### **Pozor!**

- Hrubé dna nádob môžu varný panel poškriabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónulobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.



## Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Rozliate potraviny	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
Poškriabanie	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku.
	Drsné dno nádob poškrabiabu sklokeramickej dosku.	Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
	Odretie riadom	Hrnce a panvice pri premiestňovaní nadvihujte.
Oprýskanie	Cukor, prísady s vysokým obsahom cukru	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.

## 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 (EU) rámec pre správny odber a recyklovanie použitých zariadení.

### Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte

sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.

- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dno zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

## Indukčné varenie

### Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje radikálnu zmenu v tradičnom spôsobe zohrievania, teplo sa vytvára priamo v nádobe. To prináša viaceré výhody:

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykipia z nádoby, sa nepripalujú tak rýchlo.
- Ovládanie tepla a bezpečnosť; panel poskytuje alebo vypína energiu okamžite po dotyku kontrolného ovládača. Indukčná varná zóna prestane bez predchádzajúceho vypnutia poskytovať teplo, ak sa nádoba odloží.

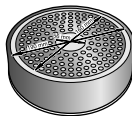
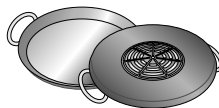
### Nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické nádoby, môžu byť z:

- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, overte, či je dno nádoby priťahované magnetom.

Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



Pri používaní veľkých varných nádob s menším feromagnetickým priemerom sa zohrieva len ich feromagnetická časť a rozloženie tepla tak nie je rovnomerné.

Nádoby s hliníkovým dnom majú menšiu feromagnetickú časť, čo môže znížiť dodávaný výkon, spôsobí problémy pri rozpoznávaní nádoby alebo dokonca nádobu nerozpoznať.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickú časťi zhodný s veľkosťou varnej zóny. Ak nádoba na varnej zóne nie je rozpoznaná, položte ju na varnú zónu s menším priemerom.

## Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hlíny
- medi
- hliníka

## Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádob môžu ovplyvniť homogenitu výsledku varenia. Nádoby vyrobené z materiálov, ktoré pomáhajú šíriť teplo, ako nádoby „sandwich“ z nehrdzavejúcej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne, šetriac čas a energiu.

## Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

## Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby ani nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchle, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztaviť a poškodiť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, kontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

## Detekcia nádoby

Každá varná zóna má minimálny limit na detekciu nádoby, ktorý závisí od materiálu použitej nádoby. Preto je potrebné používať varnú zónu, ktorá je najvhodnejšia pre priemer vašej nádoby.

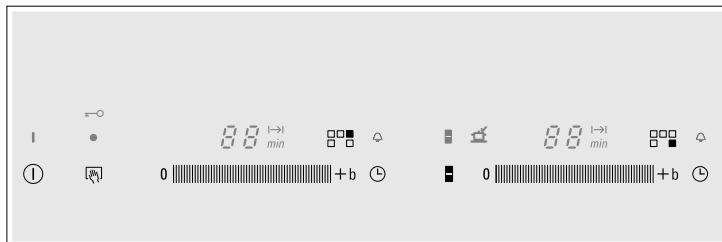
## Automatické rozpoznávanie na dvojítych alebo trojítych varných zónach

Tieto zóny dokážu rozpoznať nádoby rôznych rozmerov. V závislosti od materiálu a vlastností nádoby sa zóna automaticky prispôbi, aktivuje sa iba jednoduchá zóna alebo celá zóna a poskytne adekvátny výkon na získanie dobrého výsledku varenia.

# Zoznámte sa so svojím spotrebičom

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

## Ovládací panel



### Ovládacie plochy

⏻	Hlavný vypínač
0       +b	Zvolenie varnej zóny a programovacej zóny
🔒	Ochrana pri čistení a detská poisťka
🕒	Nastavenie času
■	Flexibilná zóna

### Ukazovatele

—	Prevádzkový stav
1-9	Varné stupne
b	Funkcia Powerboost
H/h	Zvyškové teplo
⏻	Detská poisťka
00	Funkcia nastavenia času
↗️	Automatické vypnutie
🕒	Kuchynský časovač
■	Flexibilná zóna
🔍	Vyhľadávanie nádoby vo flexibilnej zóne

### Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

**Upozornenie:** Dbajte na to, aby boli ovládacie plochy vždy suché. Vlhkosť môže mať vplyv na funkciu spotrebiča.

## Varné zóny

Varná zóna	Aktivácia a deaktivácia
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používajte nádobu vhodnej veľkosti.
<input type="checkbox"/> Flexibilná zóna	Pozri časť „flexibilná zóna“
<input checked="" type="radio"/> Dvojokruhová varná zóna	Táto zóna sa automaticky zapne pri použití varnej nádoby, ktorej dno sa zhoduje s veľkosťou vonkajšej zóny.
<input checked="" type="radio"/> Trojokruhová varná zóna	Táto zóna sa automaticky zapne, pokiaľ použijete varnú nádobu, ktorej dno je zhodnej veľkosti ako veľkosť vonkajšej zóny (☉ alebo ☉), ktorú si želáte uviesť do prevádzky.

Používajte len varné nádoby vhodné na indukčné varenie, pozri časť „Vhodné varné nádoby“.

## Indikátor zvyškového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktorá varná zóna je stále teplá. Vyvarujte sa dotyku varnej zóny označenej týmto údajom.

Aj napriek tomu, že je varný panel vypnutý, ukazovateľ **h** alebo **H** bude svietiť, kým bude varná zóna teplá.

Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele **h** alebo **H** a zvolený varný stupeň.


## Naprogramovanie varného panela

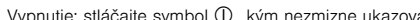
V tejto kapitole je ukázané, ako nastaviť varnú zónu. V tabuľke sú uvedené stupne výkonu a čas varenia rôznych pokrmov.

2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd prechádzajte prstom po programovacej zóne, kým sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.

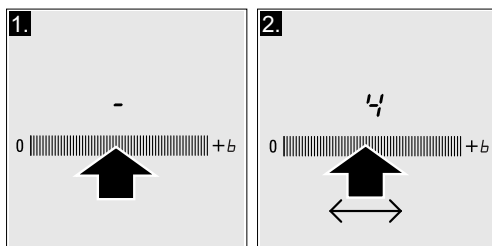
### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol . Ukazovateľ nad hlavným vypínačom sa rozsvieti. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stláčajte symbol , kým nezmizne ukazovateľ nad hlavným vypínačom. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

**Upozornenie:** Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.



Varný stupeň je nastavený.

### Nastavenie varnej zóny

V programovacej zóne nastavte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačené bodom.

### Zmena varného stupňa


Prechádzajte prstom po programovacej zóne, kým sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.

### Zvolenie varnej zóny a varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Zvoľte varnú zónu stlačením programovacej zóny zvolenej varnej zóny.

### Vypnutie varnej zóny

Na programovacej zóne zvoľte požadovaný varný stupeň . Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

**Upozornenie:** Pokiaľ ste na indukčnú varnú zónu nepostavili varnú nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

## Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Čas varenia závisí od varného stupňa, typu, hmotnosti a kvality potravín. Preto existujú variácie.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zohrievajte za občasného miešania.

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Čas trvania varu
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu</b>		
Polievka (napr. šošovica)	1.-2	-
Mlieko**	1.-2.	-
Párky varené vo vode**	3-4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Hlboko zmrazený špenát	3-4	15-25 min
Hlboko zmrazený guláš	3-4	30-40 min
<b>Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni</b>		
Zemiakové knedle*	4.-5.	20-30 min
Ryby*	4-5	10-15 min
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
<b>Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min
Ryža v mlieku	2-3	30-40 min
Zemiaky v šupke	4-5	25-30 min
Lúpané zemiaky, osolené	4-5	15-25 min
Cestoviny*	6-7	6-10 min
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.-4.	15-60 min
Zelenina	2.-3.	10-20 min
Zelenina - hlboko zmrazená	3.-4.	7-20 min
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.-5.	-
<b>Dusenie</b>		
Mäsové závitky	4-5	50-60 min
Dusené mäso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
<b>Smaženie / fritovanie na troške oleja**</b>		
Plátky prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min
Plátky hlboko zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6-7	8-12 min
Bifteky (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min
Prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min
Prsia, hlboko zmrazené***	5-6	10-30 min
Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6	8-20 min
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7	8-20 min
Ryba obaľovaná hlboko zmrazená, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min
Krevety a garnáty	7-8	4-10 min
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7	6-10 min
Palacinky	6-7	Jednotlivé porcie smažte postupne
Omeleta	3.-4.	Jednotlivé porcie smažte postupne
Smažené vajcia	5-6	3-6 min
<b>Smaženie, fritovanie**</b> (porcie po 150-200 g v 1-2 l oleja)		
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky	8-9	Jednotlivé porcie smažte postupne
Krokety hlboko zmrazené	7-8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	
Ryba obaľovaná v strúhanke alebo v pivnom cestíčku	6-7	
Zelenina, huby, obaľované v strúhanke alebo v pivnom cestíčku, napr. šampióny	6-7	
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pivnom cestíčku	4-5	
* Varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Často obracajte		

## Flexibilná zóna

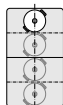
V závislosti od momentálnych potrieb pri varení sa môže používať ako jediná varná zóna alebo ako dve samostatné varné zóny.

Je vybavená štyrmi induktormi, ktoré fungujú samostatne. Keď je flexibilná zóna zapnutá, aktivuje sa len tá zóna, ktorá je zakrytá nádobou.

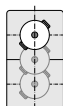
### Odporúčania na používanie nádob

Na zaistenie správneho rozpoznania a distribúcie tepla sa odporúča nádobu dobre vycentrovať:

#### Ako jediná varná zóna

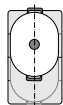


**Priemer menší ako alebo rovný 13 cm**  
Umiestnite nádobu do jednej zo štyroch polôh, ktoré sú zobrazené na obrázku.



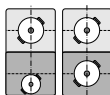
**Priemer väčší ako 13 cm**  
Umiestnite nádobu do jednej z troch polôh, ktoré sú zobrazené na obrázku.

#### Ako jediná varná zóna



Ak nádoba zaberá viac ako jednu varnú zónu, umiestnite ju od vrchného alebo spodného okraja flexibilnej zóny.

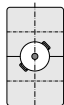
#### Ako dve samostatné varné zóny



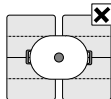
Predná a zadná zóna, ktoré sú obe vybavené dvoma induktormi, sa môžu používať samostatne tak, že sa na každej z nich nastaví požadovaný varný stupeň; v takomto prípade sa odporúča používať na každej zóne len jednu nádobu.

## Upozornenia

Pri použití dvoch nádob s rôznou veľkosťou alebo z rôznych materiálov môžu vzniknúť neobvyklé zvuky či vibrácie, ktoré však nemajú žiadny vplyv na správne fungovanie zóny.



Na dosiahnutie maximálneho výkonu pomocou funkcie Powerboost, ak sa používa ako jediná varná zóna, umiestnite nádobu do stredu flexibilnej zóny.



V prípade panelov s viac ako jednou flexibilnou zónou sa neodporúča používať viacero zón naraz pre jednu nádobu.

## Ako dve samostatné zóny

Ak nie je nastavené inak, je flexibilná zóna používaná ako dve samostatné zóny.

### Pri aktivácii postupujte nasledovne

Pozri časť „Nastavenie varnej zóny“.

## Ako jediná varná zóna

Použitie celého povrchu varnej zóny spojením oboch varných zón.

### Pri aktivácii postupujte nasledovne

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Položte nádobu a zvolte varnú zónu stlačením programovacej zóny zvolenej varnej zóny.

2. Stlačte symbol . Ukazovateľ sa rozsvieti.

Flexibilná zóna sa aktivovala.

3. Potom zvolte požadovaný varný stupeň prechádzajúc prstom po programovacej zóne prislúchajúcej jednej z dvoch zón, z ktorých pozostáva flexibilná zóna.

Varný stupeň sa rozsvieti na ukazovateľoch oboch varných zón.

Flexibilná zóna je zapnutá.

### Zmena varného stupňa

Varný stupeň zmeníte prechádzajúc prstom po jednej z dvoch programovacích zón.

### Pridanie ďalšej nádoby

Stlačte symbol . Ukazovateľ sa rozsvieti počas vyhľadávania a rozpoznávania novej nádoby. Nová nádobka bude rozpoznaná a zachová sa naposledy zvolený varný stupeň.

**Upozornenie:** Ak sa nádobka umiestnená na zapnutej varnej zóne posunie alebo zdvihne, varný panel uskutoční automatické vyhľadanie a zachová sa naposledy zvolený varný stupeň.

### Pri deaktivácii postupujte nasledovne

V programovacej zóne nastavte .

### Návrat k používaniu ako jedinej varnej zóny

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej zóny a nastavte .

**Upozornenie:** Ak sa varný panel vypne a opäť zapne, flexibilná zóna bude opäť použitá ako dve varné zóny.

## Detská poistka

Varný panel môžete zaistiť proti náhodnému zapnutiu a zabrániť tak deťom, aby zapli varné zóny.

### Aktivácia deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Symbol sa na 10 sekúnd rozsvieti. Varný panel je uzamknutý.

Deaktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Blokovanie bolo deaktivované.

## Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varný panel vypnutý.

### Aktivácia a deaktivácia

V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

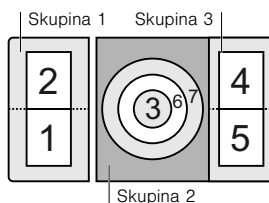
## Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvo vody zohrievať rýchlejšie než pri použití varného stupňa .

### Obmedzenia pri použití

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach v prípade, že druhá zóna tej istej skupiny nie je zapnutá. (pozri obrázok) V opačnom prípade blikajú na displeji zvolenej varnej zóny a ; varný stupeň sa nastaví automaticky .

V prípade skupiny 2 je možné aktívovať funkciu powerboost na všetkých varných zónach naraz. (pozri obrázok)



**Upozornenie:** Najvyšší dodávaný výkon vo flexibilnej zóne sa získa umiestnením jedinej nádoby do stredu zóny, tak ako sa to uvádza v kapitole *Flexibilná zóna*.

## Zapnutie

1. Zvoľte varný stupeň 9.
2. Stlačte programovaciu zónu situovanú nad symbolom **+b**. Funkcia sa aktivovala.

## Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:




- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

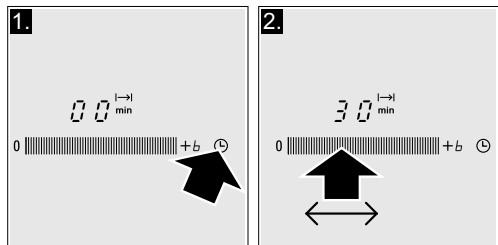
### Automatické vypnutie varnej zóny

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

#### Nastavenie času varenia.

Varný panel musí byť zapnutý:

1. Zvoľte požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol  požadovanej varnej zóny. Na displeji varnej zóny sa objaví  a ukazovateľ  sa rozsvieti.
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvoľte na programovacej zóne požadovaný čas varenia. Je možné ho nastaviť zľava doprava na 1, 2, 3... až 10 minút.



Zvolený čas varenia sa zobrazí na 10 sekúnd a začne plynúť.

**Upozornenie:** Je možné automaticky naprogramovať rovnaký čas varenia pre všetky zóny. Naprogramovaný čas bude plynúť nezávisle pre každú z varných zón.

V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa automatického nastavenia času varenia.

#### Automatické programovanie

Pokiaľ v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 1 do 5, doba varenia sa zníži ojednu minútu. Pokiaľ ho tlačíte ďalej, časový údaj sa automaticky zníži na 1 minútu.

## Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je niektorá zvárnych zón vprevádzke dlhší čas anevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varnej zóny striedavo bliká **FB** a na ukazovateli zvyškového tepla **h/H**.

Stlačením ktoréhokoľvek symbolu sa ukazovateľ vypne. Teraz sa varná zóna môže znova nastaviť.



Akonáhle je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

## Deaktivácia




Stlačte programovaciu zónu umiestnenú nad symbolom **+b**. Zrušenie funkcie Powerboost.

**Upozornenie:** Za určitých okolností možno funkciu Powerboost automaticky odpojiť kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri panela.

### Zmena alebo zrušenie času varenia

Stlačte symbol  požadovanej varnej zóny. Pomocou programovacej zóny zmeňte dobu varenia alebo nastavte .

#### Po uplynutí času




Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál ana displeji sa objaví  na 10 sekúnd. Ukazovateľ  sa rozsvieti. Stlačte symbol , ukazovatele zhasnú azvukový signál sa vypne.

**Upozornenie:** Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

### Kuchynský časovač

Kuchynský časovač dovoľuje naprogramovať čas až na 99 minút. Nezáleží na iných nastaveniach. Varný panel musí byť zapnutý. Kuchynský časovač je možné aktivovať na ktorejkoľvek varnej zóne, ktorá je vtej chvíli vypnutá. Táto funkcia automaticky nevyvípa varnú zónu.



#### Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Stlačte symbol  niektorej varnej zóny aukazovateľ  sa rozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti .



2. Vprogramovacej zóne nastavte požadovaný čas.


Po chvíli začne čas plynúť.

#### Zmena alebo zrušenie času varenia

Stlačte symbol  požadovanej varnej zóny. Vprogramovacej zóne zmeňte nastavenie času alebo nastavte .

#### Po uplynutí času


Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí  aukazovateľ  sa rozsvieti. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Po stlačení symbolu  ukazovatele zhasnú azvukový signál sa vypne.

**Upozornenie:** Keď sa zapne kuchynský časovač, príslušná varná zóna sa zablokuje. Najprv vypnite kuchynský časovač apotom nastavte varnú zónu.

# Funkcia ochrany pri čistení

Ak sa ovládací panel čistí, kým je varný panel zapnutý, môže dôjsť k zmene nastavení.






Na zabránenie prepínania nastavených funkcií je varný panel vybavený funkciou ochrany pri čistení. Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd

zablokuje. Teraz môžete povrch ovládacieho panela čistiť bez rizika zmeny v nastavení.

**Upozornenie:** Blokovanie neovplyvňuje funkciu hlavného vypínača. Varný panel je možné kedykoľvek vypnúť.

## Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené osobitným potrebám používateľa.


Ukazovateľ	Funkcia
<i>c 1</i>	<b>Automatická detská poistka</b>  Deaktivovaná.* <i>!</i> Aktivovaná.
<i>c 2</i>	<b>Zvukové signály</b>  Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. <i>!</i> Deaktivovaný je len potvrdzujúci signál. <i>2</i> Aktivované sú všetky signály.*
<i>c 5</i>	<b>Automatické nastavenie času varenia</b>  Vypnuté.* <i>1:59</i> Čas automatického vypnutia
<i>c 6</i>	<b>Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času</b> <i>!</i> 10 sekúnd*. <i>2</i> 30 sekúnd. <i>3</i> 1 minúta.
<i>c 7</i>	<b>Funkcia Power-Management</b>  = deaktivovaná.* <i>!</i> = 1 000 W minimálny výkon. <i>!</i> = 1 500 W <i>2</i> = 2 000 W ... <i>9</i> alebo <i>9</i> . = maximálny výkon varného panela.
<i>c 8</i>	<b>Návrat k pôvodným nastaveniam</b>  Osobné nastavenia.* <i>!</i> Návrat k nastaveniam výrobcu.

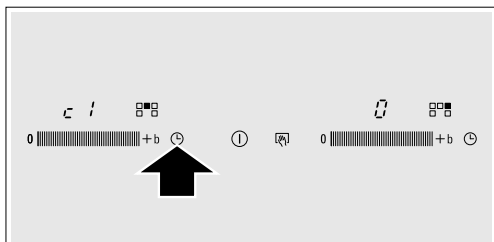
\*Nastavenie výrobcu


## Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.


1. Zapnite varný panel.

2. V nasledujúcich 10 sekundách podržte na 4 sekundy stlačený symbol .

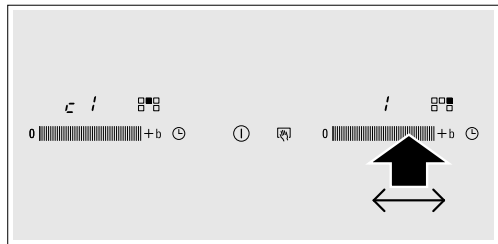



Na displejoch sa rozsvietia *c 1* a  ako predvolené nastavenie.



3. Opakovane stláčajte symbol , kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom na programovacej zóne zvolte požadované nastavenie.



5. Opäť stlačte symbol  najmenej na 4 sekundy. Nastavenia sa uložia správne.

### Opustenie základného nastavenia

Základné nastavenie opustíte tak, že varný panel vypnete pomocou hlavného vypínača.

## Starostlivosť a čistenie

Rady a upozornenia, ktoré sa spomínajú v tejto kapitole, slúžia ako pomoc pri čistení a optimálnej údržbe varného panela

### Varný panel

#### Čistenie

Panel čistite po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilepené zvyšky spafovali. Nikdy nečistite varný panel, kým dostatočne nevychladne.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na varné panely. Všímajte si označenia nachádzajúce sa na obale produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- Neriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Brúsne produkty

- Žieraviny ako sprej na čistenie rúr alebo odstraňovače škvrn
- Hubky, ktoré škriabu
- Vysokotlakové čistiace prostriedky alebo parné prístroje

Najlepším spôsobom na odstraňovanie odolných nečistôt je používanie škrabky na sklo. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo si môžete zadovážiť prostredníctvom servisného strediska alebo v našom internetovom obchode.

### Rám varného panela

Aby sa zabránilo poškodeniu rámu varného panela, majte na pamäti nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu s trochou mydla
- Nikdy nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky
- Nepoužívajte škrabku na sklo

## Čo robiť v prípade porúch

Obvyčajne sú tieto poruchy spôsobené len nejakou maličkosťou. Skôr ako asistenčnej technickej službe nahlásite poruchu, venujte pozornosť nasledujúcim radám a upozorneniam.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu.  Zapojenie spotrebiča sa nezhodovalo so schémou.  Porucha v elektrickom systéme.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či skrat nenastal v dodávke elektrického prúdu.  Skontrolujte, či je zapojenie spotrebiča vsúlade so schémou zapojenia.  Ak predchádzajúce overenia neodstránili poruchu, je potrebné chybu oznámiť asistenčnej technickej službe.
$\mathcal{E}$ bliká	Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Plochu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.
$\mathcal{E}r$ + číslo / $d$ + číslo / $\mathcal{E}$ + číslo	Porucha v elektrickom systéme.	Odpojte varný panel o elektrickej sieti. Vyčkajte asi 30 sekúnd potom ho opäť zapojte.*
$F0$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Odpojte varný panel o elektrickej sieti. Vyčkajte asi 30 sekúnd potom ho opäť zapojte.*
$F2$	Elektrický systém sa prehrial avypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický systém dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektrický systém sa prehrial avypol všetky varné zóny.	

\* Pokiaľ ukazovateľ aj naďalej upozorňuje na nutnosť odborného servisu.

**Neumiestňujte žiadne horúce nádoby na ovládací panel.**

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
U1	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá zvyšajúcemu limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U2 / U3	Varná zóna sa prehriala a došlo k jej vypnutiu kvôli ochrane pracovnej dosky.	Vyčakajte, až elektronický obvod dostatočne vychladne a potom varnú zónu opäť zapnite.

\* Pokiaľ ukazovateľ aj naďalej upozorňuje na nutnosť odborného servisu.

**Neumiestňujte žiadne horúce nádoby na ovládací panel.**

## Normálny hluk počas chodu prístroja

Technológia indukčného ohrevu je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktoré spôsobujú, že sa teplo vytvára priamo na dne nádoby. Tieto polia, v závislosti od konštrukcie nádoby, môžu vyvolávať určitý hluk alebo vibrácie, ktoré sú opísané nižšie:

### Hlboké bzučanie ako v transformátore

Tento zvuk sa tvorí pri varení s vyšším varným stupňom. Príčinou je množstvo energie, ktoré sa prenáša z varného panela na nádobu. Tento hluk zmizne alebo zoslabne, keď sa zníži stupeň výkonu.

### Slabé hvízdanie

Tento hluk vzniká, keď je nádoba prázdna. Tento hluk zmizne, keď sa do nádoby pridá voda alebo pokrmy.

### Praskanie

Tento hluk vzniká v nádobách, ktoré sú zložené z viacerých navrstvených materiálov. Hluk je spôsobený vibráciami, ktoré vznikajú na spojovacom povrchu jednotlivých vrstiev materiálov. Tento hluk vychádza z nádoby. Intenzita hluku sa môže líšiť v závislosti od množstva a spôsobu varenia pokrmov.

### Silné hvízdanie

Hluk vzniká predovšetkým v nádobách zložených z rozdielnych vrstiev materiálov, hneď ako sa dajú na ohrev s maximálnym výkonom a na dve varné zóny zároveň. Toto hvízdanie zmizne alebo je zriedkavejšie, hneď ako sa zníži výkon.

### Hluk ventilátora

Na správne fungovanie elektronického systému musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa spustí, ak je zistená teplota vysoká. Ventilátor tiež môže fungovať zotrvačne po vypnutí varného panela, ak je určená teplota stále príliš vysoká.

Opísané hluky sú normálnym javom, sú súčasťou indukčnej technológie a nenaznačujú, že ide o poruchu.

## Zákaznícky servis

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

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

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

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnej obsluhy 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.

## Testované pokrmy

Táto tabuľka bola vytvorená pre hodnotiace inštitúty s cieľom uľahčiť kontroly našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varný panel HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrniec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny s Ø 18 cm

Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
<b>Rozpustenie čokolády</b>						
Nádoba: hrniec s rúčkou						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2

Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
<b>Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku</b>						
Nádoba: Hrniec						
Počítateľná teplota 20 °C						
<i>Šošovicová polievka*</i>						
Množstvo 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
<i>Šošovicová polievka v konzerve, napr. šošovica s klobásou od Erasco</i>						
Množstvo 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno
Množstvo 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno
<b>Príprava bešamelovej omáčky</b>						
Nádoba: Hrniec s rúčkou						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tukov) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpusťte maslo, pridajte múku a soľ a všetko zohrejte		1	približne 3:00	Nie		
2. Pridajte mlieko a uveďte omáčku do varu za stáleho miešania		7	približne 5:20	Nie		
3. Keď bešamelová omáčka začne vriec, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania					1	Nie
<b>Varenie ryže v mlieku</b>						
Nádoba: Hrniec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmeňte odporúčaný varný stupeň a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ						
Suroviny: 190 g guľatej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 18 cm	8.	približne 6:30	Nie	2 pomiešať po približne 10:00	Áno
<b>Varenie ryže*</b>						
Nádoba: Hrniec						
Teplota vody 20 °C						
Suroviny: 125 g guľatej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø 14,5 cm	9	približne 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø 18 cm	9	približne 2:30	Áno	2.	Áno
<b>Smaženie bravčovej panenky</b>						
Nádoba: Panvica						
Počítateľná teplota panenky: 7 °C						
2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
<b>Smaženie palaciek**</b>						
Nádoba: Panvica						
55 ml cesta na palacinku	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
<b>Smaženie hlboko zmrazených zemiakov</b>						
Nádoba: Hrniec						
Suroviny: 1,8 kg slnečnicového oleja na jedno smaženie: 200 g hlboko zmrazených hranoliek (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Až kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2

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

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

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

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

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

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

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

#### Zápisy o uskutočnených opravách:

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

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