

SIEMENS



EH 875SP17E

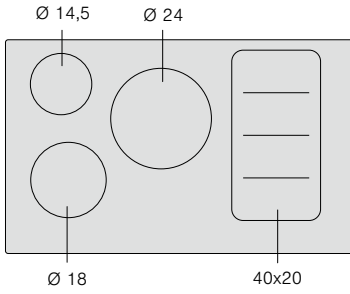
EH875SP17E






Návod k použití

EH 875SP17E

EH8..SP...



	g*	b*	
Ø 18	1.800 W	2.500 W	
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W	
Ø 24	2.200 W	3.300 W	
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

*  IEC 60335-2-6

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

⚠ 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 smějí 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 údržbovou práci 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 skříňce. 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 skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou desku 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 skříňce. 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 skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 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
Skvrny	Rozlité pokrmy Nevhodné čisticí prostředky	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm. Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek Drsná dna nádob poškrábou sklokeramickou desku.	Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o prkýnko či pracovní desku. Zkontrolujte nádoby.
Ztráta barvy	Nevhodné čisticí prostředky Odření nádobím	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky. 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 energií. 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 energií.

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 jednoduchá 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.

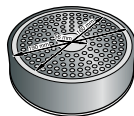
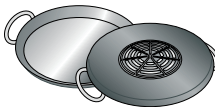
Nádobí

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 jejich 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 hrnčářské 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.

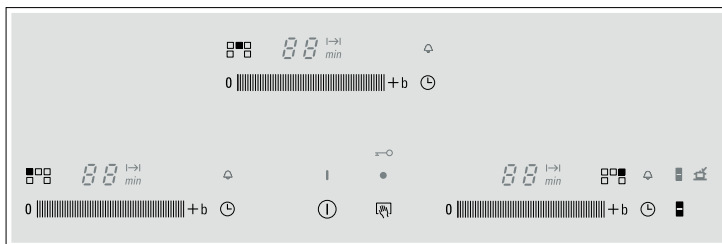
Detekce nádoby

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

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
Ⓛ with a dot	Dětská pojistka
00	Funkce nastavení času
1-9	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	
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
<input type="checkbox"/> Flexibilní zóna	Viz odstavec „flexibilní zóna“
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.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: stiskněte symbol . Ukazatel nad hlavním vypínačem se rozsvítí. Varná deska je připravena k používání.

Vypnutí: stiskněte symbol , 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

V programovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon.

Varný stupeň 9 = maximální výkon.

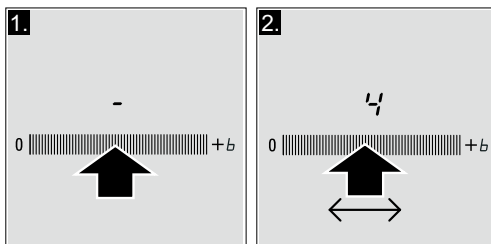
Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

Volba varné zóny a varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

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

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




Varný stupeň je nastaven.

Změna varného stupně:

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

Vypnutí varné zóny

V programovací zóně zvolte varný stupeň . Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Pokud jste na indukční varnou zónu nepostavili varnou nádobu, zvolený varný stupeň blíká. 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 zahřívejte za občasného míchání.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

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

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obračejte

	Varný stupeň	Doba vaření
Ohřívání, udržování teplého pokrmu		
Vařená zelenina (např. čočka)	1.-2	-
Mléko**	1.-2.	-
Párky ohřáté ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmražený špenát	3-4	15-25 min
Hluboce zmražený guláš	3-4	30-40 min
Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni		
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
Udržování varu, vaření v páře, dušení		
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
Vařené 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.	-
Dušení		
Masové závitky	4-5	50-60 min
Dušené maso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Pečení / smažení v malém množství oleje**		
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
Biftek (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
Smažení, fritování** (porce po 150-200 g v 1-2 litrech oleje)		
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 pивním těstíčku	6-7	
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pивním těstíčku, např. žampióny	6-7	
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obračejte

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.

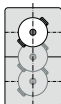
Doporučení pro používání nádobí

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

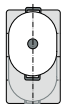
Jako jediná varná zóna



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

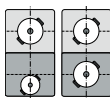


Průměr větší než 13 cm
Postavte nádobu do některé ze 3 pozic znázorněných na obrázku.



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

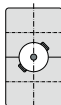
Jako dvě samostatné varné zóny



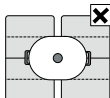
Jak přední, tak i zadní zóna jsou opatřeny dvěma induktory a mohou být používány nezávisle na sobě tak, že na každé z nich se nastaví potřebný varný stupeň; v takovém případě se doporučuje používat na každé zóně jen jednu nádobu.

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.

Deaktivace 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.

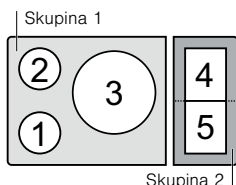
Deaktivace: Na cca 4 sekundy stiskněte symbol . Funkce blokování je nyní deaktivována.

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 v provozu 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.



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.

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

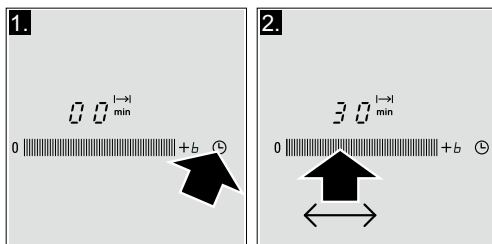
1. Zvolte varný stupeň 9.
2. Stiskněte programovací zónu situovanou nad symbolem **+b**. Funkce je aktivována.

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.

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 se zablokuje. 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 přerušen. Na displeji varné zóny střídavě bliká ukazatel zbytkového tepla .

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 sekund zablokuje. 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
	Automatická dětská pojistka Vypnuto.* Zapnuto.
	Zvukové signály Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté. Pouze potvrzující signál je vypnutý. Aktivovány jsou všechny signály.*

*Nastaveno od výrobce

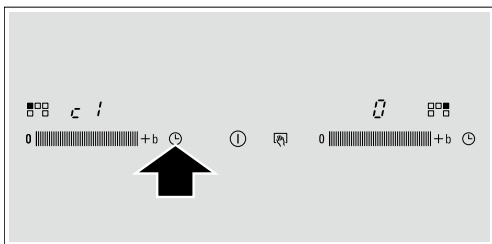
Ukazatel	Funkce
⌚ 5	Automatické nastavení doby vaření Vypnuto* <i>1-99</i> Doba pro automatické vypnutí
⌚ 6	Délka trvání signálu funkce nastavení času <i>1</i> 10 sekund* <i>2</i> 30 sekund <i>3</i> 1 minuta
⌚ 7	Funkce Power-Management = Vypnuto* <i>1</i> = 1 000 W minimální výkon <i>1</i> = 1 500 W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

*Nastaveno od výrobce

Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

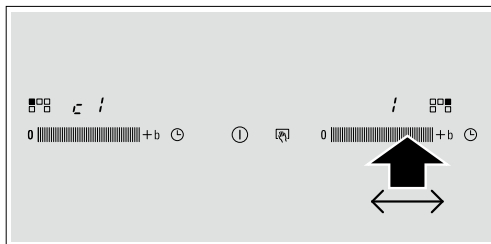
1. Zapněte varnou desku.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte na 4 sekundy symbol ⌚.



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.

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 poté ji opět zapojte.*
$F0$	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku ze elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund poté ji opět zapojte.*
$F2$	Elektronický obvod se přehřál avypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
$F4$	Elektronický obvod se přehřál avypnul všechny varné zóny.	
$U1$	Přírodní 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 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 zaznamenaná teplota stále příliš vysoká.

Pravidelně se opakující zvuky a zvuky připomínající tikání hodin

Tento druh hluku se objeví, pokud jsou v provozu všechny 3 varné zóny na levé straně, a vymizí nebo zeslábně, jakmile se některá varná zóna vypne.

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. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, 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, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Přehřátí		Vaření		
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Rozpouštění čokolády						
Nádoba: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1 – 1.	ne
Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky						
Nádoba: hrnec						
Počáteční teplota 20 °C						
Čočková polévka*						
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
Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco						
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
Příprava bešamelové omáčky						
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
Příprava rýže s mlékem						
Nádoba: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívějte mléko, dokud nevzkypí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm	8.	cca 6:30	ne	2, zamíchat asi po 10:00	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 18 cm					
Vaření rýže*						
Nádoba: hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Přísady: 125 g kulatozrné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 600 ml vody a špetka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano
Smažení, vepřová panenka						
Nádoba: pánev						
Počáteční teplota panenky: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)						
Smažení palačinek**						
Nádoba: pánev						
55 ml těsta na jednu palačinku	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
Smažení hluboce zmražených brambor						
Nádoba: hrnec						
Přísady: 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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

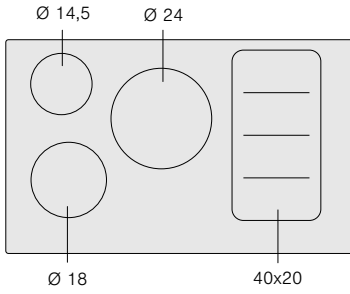
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com




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

Návod na obsluhu

EH 875SP17E

EH8..SP..



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 24	2.200 W	3.300 W
40x20	 2.000 W	2.500 W
	 2.000 W	3.200 W
	 3.300 W	3.600 W

*  IEC 60335-2-6

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

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 nekompatibilitnosti.

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 neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- 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 prívodných 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 dná 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 poškriabu sklokeramickú dosku.	Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
	Odretenie 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 viacero výhod:

- 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 nepripaľujú 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:

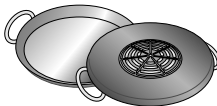
- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

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

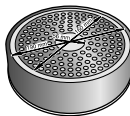
Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



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 feromagnetickej časti 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 poškodíť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

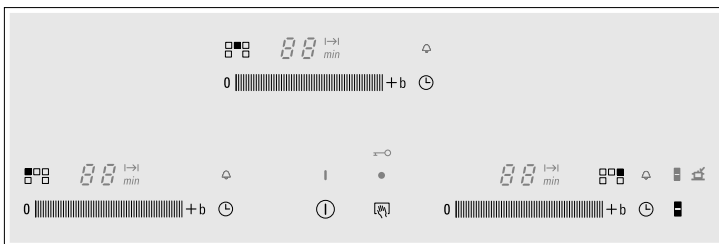
Detekcia nádoby

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.

Zoznámte sa so svojim spotrebičom

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

Ovládací panel



Ovládacie plochy

①	Hlavný vypínač
0 +b	Zvolenie varnej zóny a programovacej zóny
👤	Ochrana pri čistení a detská poistka
⌚	Nastavenie času
■	Flexibilná zóna

Ukazovatele

—	Prevádzkový stav
1-3	Varné stupne
b	Funkcia Powerboost
H/h	Zvyškové teplo
👤	Detská poistka
00	Funkcia nastavenia času
1-3	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

<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používajte nádobu vhodnej veľkosti.
<input type="checkbox"/> Flexibilná zóna	Pozri časť „flexibilná zóna“

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.

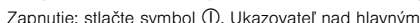
Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele **h** alebo **H** a zvolený varný stupeň.

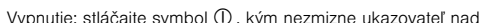
Naprogramovanie varného panela

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

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.

Nastavenie varnej zóny

V programovacej zóne nastavte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

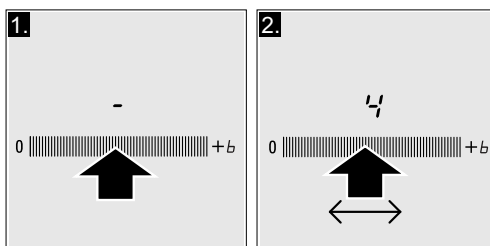
Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačené bodom.

Zvolenie varnej zóny a varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

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

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




Varný stupeň je nastavený.

Zmena varného stupňa

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

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
Rozpúšťanie		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu		
Polievka (napr. šošovica)	1.-2.	-
Mlieko**	1.-2.	-
Párky varené vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Hlboko zmrazený špenát	3-4	15-25 min
Hlboko zmrazený guláš	3-4	30-40 min
Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni		
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
Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie		
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.	-
Dusenie		
Mäsové závitky	4-5	50-60 min
Dusené mäso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Smaženie / fritovanie na troške oleja**		
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
Bítek (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

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Smaženie, fritovanie** (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. šampiňóny	6-7	
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pivnom cestíčku	4-5	
* Varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Často obracajte		

Flexibilná zóna

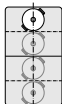
V závislosti od momentálnych potrieb pri varení sa môže používať ako jediná varná zóna alebo ako dve samostatné varné zóny.

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

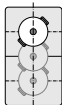
Odporúčania na používanie nádob

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

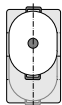
Ako jediná varná zóna



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

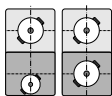


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch polôh, ktoré sú zobrazené na obrázku.



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

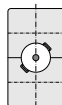
Ako dve samostatné varné zóny



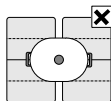
Predná a zadná zóna, ktoré sú obe vybavené dvoma induktormi, sa môžu používať samostatne tak, že sa na každej z nich nastaví požadovaný varný stupeň; v takomto prípade sa odporúča používať na každej zóne len jednu nádobu.

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 zmeňte prechádzajúc prstom po jednej z dvoch programovacích zón.

Pridanie ďalšej nádoby

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

Upozornenie: Ak sa nádoba 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 jednej 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 deform, 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

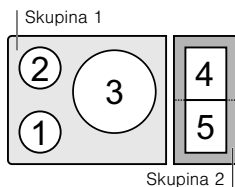
V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvá 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 .




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

Zapnutie

1. Zvoľte varný stupeň .
2. Stlačte programovaciu zónu situovanú nad symbolom . Funkcia sa aktivovala.

Deaktivácia

Stlačte programovaciu zónu umiestnenú nad symbolom . Zrušenie funkcie Powerboost.

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

Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:

- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

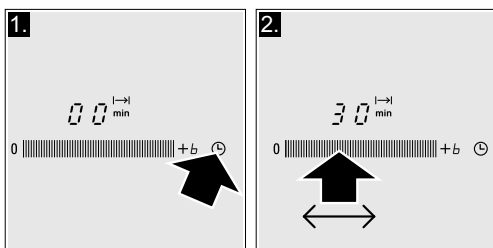
Automatické vypnutie varnej zóny

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.

Pokiaľ v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 6 do 10, doba varenia sa zvýši ojednu minútu. Pokiaľ ho tlačíte ďalej, časový údaj sa automaticky zvýši na 99 minút.

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 a na displeji sa objaví na 10 sekúnd. Ukazovateľ sa rozsvieti. Stlačte symbol , ukazovateľ zhasnú a zvukový 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 v tej chvíli vypnutá. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Stlačte symbol niektorej varnej zóny a ukazovateľ sa rozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti .
2. V programovacej zóne nastavte požadovaný čas. Po chvíli začne čas plynúť.

Zmena alebo zrušenie času varenia

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

Po uplynutí času

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

Po stlačení symbolu ukazovateľ zhasnú a zvukový signál sa vypne.

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

Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je niektorá z varných zón v prevádzke dlhší čas a nevykonáte 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).

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.

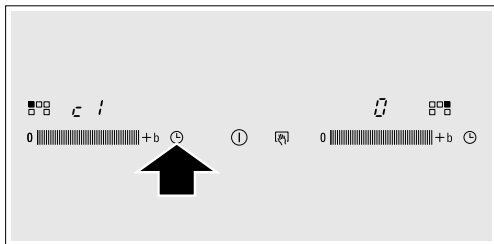
Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka ⏏ Deaktivovaná.* ! Aktivovaná.
c 2	Zvukové signály ⏏ Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. ! Deaktivovaný je len potvrdzujúci signál. 2 Aktivované sú všetky signály.*
c 5	Automatické nastavenie času varenia ⏏ Vypnuté.* 1:59 Čas automatického vypnutia
c 6	Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času ! 10 sekúnd*. 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power-Management ⏏ = deaktivovaná.* ! = 1 000 W minimálny výkon. ! = 1 500 W 2 = 2 000 W ... 9 alebo 9. = maximálny výkon varného panela.
c 0	Návrat k pôvodným nastaveniam ⏏ Osobné nastavenia.* ! Návrat k nastaveniam výrobcu.

*Nastavenie výrobcu

Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

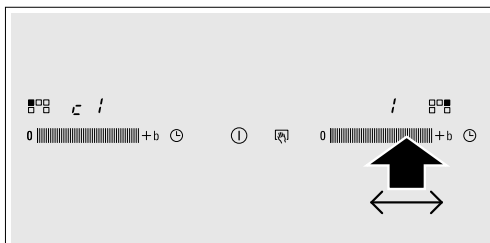
1. Zapnite varný panel pomocou hlavného vypínača.
2. V nasledujúcich 10 sekundách podržte na 4 sekundy stlačený symbol ⏏.



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

3. Opakovane stlačajte 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 čistíte po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilepené zvyšky spaľovali. Nikdy nečistíte 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 škvrín
- 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.

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

Obyčajne 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	Ovládaci 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 siete. Vyčkajte asi 30 sekúnd potom ho opäť zapojte.*
$F0$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Odpojte varný panel o elektrickej siete. 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.	
$U1$	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá zvyčajnému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
$U2 / U3$	Varná zóna sa prehrial a došlo k jej vypnutiu kvôli ochrane pracovnej dosky.	Vyčkajte, 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 ovládaci 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 hvzdanie

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

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.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikaniu hodín

Tento hluk vzniká, len keď je naraz zapnutých 3 a viac varných zón na ľavej strane a zmizne alebo zoslabne, keď sa niektorá z varných zón vypne.

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

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnjej 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
Rozpustenie čokolády						
Nádoba: hrniec s rúčkou						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku						
Nádoba: Hrniec						
Počiatočná 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

*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
Príprava bešamelovej omáčky						
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 vriieť, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania					1	Nie
Varenie ryže v mlieku						
Nádoba: Hrniec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmerajte 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
Varenie ryže*						
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
Smaženie bravčovej panenky						
Nádoba: Panvica						
Počiatková teplota panenky: 7 °C						
2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie palacínok**						
Nádoba: Panvica						
55 ml cesta na palacinku	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie hlboko zmrazených zemiakov						
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

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu		EH875SP17E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		5	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukční	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	∅	18	cm
ľavá zadná	∅	14,5	cm
prostredná	∅	24	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	pravá	21 ; 40	cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170	Wh/kg
ľavá zadná		170	Wh/kg
prostredná		170	Wh/kg
pravá zadná		181	Wh/kg
pravá predná			Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		172,8	Wh/kg

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

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

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

