

**EH 645EC11**

**Návod k použití**

---

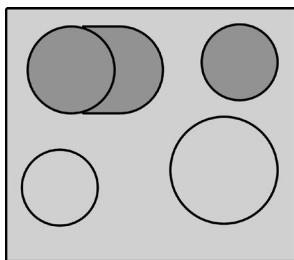
---

**EH 645EC11**

---

---

Q4ACZM0076



**Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).**

---

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>4</b>
Bezpečnostní pokyny.....	4
Příčiny poškození .....	6
<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>7</b>
Tipy k šetření energie .....	7
Přednosti indukčního vaření .....	8
<b>Indukční vaření</b> .....	<b>8</b>
Vhodné varné nádoby .....	9
<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>11</b>
Ovládací pole.....	11
Varné zóny.....	11
Ukazatel zbytkového tepla.....	12
Zapínání a vypínání varné desky.....	12
Nastavení varné zóny .....	12
<b>Programování varné desky</b> .....	<b>12</b>
Tabulka pro vaření .....	14
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>16</b>
Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky.....	16
Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky.....	16
<b>Funkce Powerboost</b> .....	<b>17</b>
Omezení při používání funkce Powerboost .....	17
Aktivace funkce.....	17
Deaktivace funkce .....	17
<b>Omezení doby provozu</b> .....	<b>18</b>
<b>Základní nastavení</b> .....	<b>18</b>
Přístup k základním nastavením.....	19
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>20</b>
Varná deska .....	20
Rám varné desky.....	21
<b>Oprava provozních poruch</b> .....	<b>21</b>
Normální zvuky během vaření .....	22
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>23</b>

---

# Bezpečnostní pokyny

**Přečtěte si pečlivě následující návod k obsluze.** Jen tak budete moci spotřebič správně obsluhovat. Návod k obsluze a montáži uchovejte. Pokud bude spotřebič předán další osobě, dokumentaci od spotřebiče přiložte.

Spotřebič po vybalení zkontrolujte. Pokud byl při transportu poškozen, neprovádějte instalaci a zavolejte zákaznické centrum. Škodu písemně zdokumentujte, v jiném případě ztrácíte právo na odškodnění.

---

## Bezpečnostní pokyny

Spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti a pro přípravu potravin.

### Bezpečná obsluha

Pro bezpečnou obsluhu by neměly dospělé osoby a děti, které mají

- tělesné, senzorické a psychické postižení
- chybějící zkušenosti a vědomosti

manipulovat se spotřebičem bez dozoru odpovědné dospělé osoby.

Mějte děti pod dohledem, neměly by si hrát poblíž spotřebiče.

### Přehřáté oleje, máslo nebo margarín

Přehřáté oleje nebo máslo (margarín) jsou lehce zápalné. Nebezpečí popálenin!

Příprava potravin s olejem nebo máslem musí být stále pod Vaší kontrolou. V případě, že dojde k zapálení oleje nebo másla, nikdy oheň nehaste vodou. Plameny uduste položením talíře nebo poklice na varnou nádobu. Vypněte plotnu.

<b>Příprava potravin ve vodní lázni</b>	Potraviny ve vodní lázni se připravují tak, že je vložíte do nádoby s vodou, umístěnou ve větším hrnci. Potraviny se budou ohřívat pomalu a rovnoměrně a změknou díky horké vodě a ne díky kontaktu se žhavou varnou zónou. Při vaření ve vodní lázni nestavějte konzervy, skleněné a jiné nádoby přímo na dno hrnce s vodou. Zabráníte tím prasknutí skla varné desky nebo nádoby, z důvodu přehřátí.
<b>Horká varná deska</b>	<p>Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón. Děti se zásadně nemají zdržovat v blízkosti sporáku.</p> <p>Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.</p> <p>Nebezpečí popálení! Pokud leží varná deska nad šuplíkem, nikdy neodkládejte do šuplíku zápalné věci a spreje.</p>
<b>Mokré dna hrnců a varných zón</b>	<p>Nebezpečí popálení! Pokud se mezi varnou zónou a dnem hrnce nachází tekutina, mohl by vzniklým tlakem páry, hrnec nečekaně nadskočit. Varná deska i hrnce tedy musí být suché.</p> <p>Volejte zákaznický servis.</p>
<b>Praskliny ve varné desce</b>	Nebezpečí zasažení proudem! V případě, že je varná deska poškozená nebo prasklá, odpojte ji z proudu.
<b>Varná zóna se zahřívá, ale ukazatel nefunguje</b>	<p>Nebezpečí popálení! Jestliže nefunguje ukazatel, vypněte varnou desku.</p> <p>Volejte zákaznické centrum.</p>
<b>Nepokládejte žádné kovové předměty na indukční zónu</b>	Nebezpečí popálení! Nenechávejte na varné desce ležet žádné nože, vidličky, lžíce, poklice nebo jiné kovové předměty, mohly by se rychle zahřát.

## Chladící ventilátor

Tato varná deska má na své spodní straně instalovaný chladící ventilátor.

Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska umístěna nad šuplíkem, nesmí v něm být uloženy žádné malé předměty nebo papír, který by mohl být ventilátorem nasán a tím by došlo k poškození ventilátoru nebo chlazení. Pozor! Mezi obsahem šuplíku a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

## Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Spotřebič smí opravovat výhradně odborník zákaznického centra.

## Připojovací kabel

Každý zásah do spotřebiče, i výměnu nebo montáž připojovacího kabelu, musí provést kvalifikovaný pracovník.

Připojovací kabel elektrického spotřebiče se nesmí dotýkat plotny, mohlo by dojít k poškození izolace kabelu a varné desky.



Tento spotřebič odpovídá směrnici pro bezpečnost a elektromagnetickou kompatibilitu. Přesto by se osoby s **kardiostimulátorem** neměly zdržovat poblíž spotřebiče. Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor, který je na trhu, odpovídá platným směrnici o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibility a že by nevznikly interference, které by mohly ohrozit jeho správný chod. Je možné, že by mohlo dojít i k rušení jiných přístrojů, jako např. sluchadel.

---

## Příčiny poškození

### Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví můžou poškrábat varnou desku.

Zabraňte ohřívání prázdných hrnců na varných zónách. Mohlo by dojít k poškození.

### Horké pánve a hrnce

Nikdy neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací ploše, v okolí displeje nebo na kraj varné desky.

### Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek by mohly varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

<b>Tvrdé a ostré předměty</b>	Dejte pozor, aby na varnou desku nepadaly tvrdé a ostré předměty, mohly by ji poškodit.
<b>Překypující tekutiny</b>	Cukr a podobné produkty můžou varnou desku poškodit. Takové zbytky potravin ihned odstraňte pomocí stěrky.
<b>Nevhodné čisticí prostředky</b>	Zabarvení kovu vzniká při používání nevhodných čisticích prostředků a otěrem hrnců.
<b>Umělá hmota a fólie</b>	Hliníková fólie a plastové nádoby se na horké plotně taví.

---

## Ochrana životního prostředí

### Ekologická likvidace spotřebiče a obalu



Spotřebiči rozbalte a obal odstraňte šetrně k životnímu prostředí.

Tento spotřebič odpovídá směrnici WEEE 2002/96/CE. Tato směrnice reguluje rámec odstraňování a opětovného použití elektrických a elektronických starých spotřebičů v rámci EU.

---

### Tipy k šetření energie

- Používejte varné nádoby s tlustým, rovným dnem. Nerovné dno způsobuje ztráty energie. Položte na dno pravítko. Pokud není nikde volný meziprostor, je dno rovné.
- Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Všimněte si: Je možné, že výrobce udává horní průměr hrnce. Tento je většinou větší než rozměr spodní části hrnce. Pokud se k sobě nehodí průměr varné zóny a průměr dna hrnce, vyberte pro vaření vždy menší varnou zónu, v jiném případě dochází k velkým ztrátám energie.
- Používejte velikosti hrnců, které odpovídají množství potravin. Velký hrnec, který je jen z poloviny plný, potřebuje pro var mnoho energie.



- Stavějte varné nádoby vždy do středu varné zóny a dejte na ně vždy vhodné poklice. Při vaření bez poklice se spotřebovává 4x více energie.
- Vařte s menším množstvím vody. Šetříte tím energii a kromě toho zůstane v zelenině více vitamínů a minerálních látek.
- Při vaření hustých polévek nebo tekutých pokrmů jako vývarů, omáček nebo nápojů, může dojít k rychlému varu a překypění nebo prskání. Z tohoto důvodu doporučujeme postupné zahřívání na vhodném varném stupni a za stálého míchání.

---

## Indukční vaření

---

### Přednosti indukčního vaření

Indukční vaření je zcela nový druh ohřívání potravin, při kterém vzniká teplo přímo ve varné nádobě. To má několik předností:

- **Úspora času při vaření a pečení**, protože se potraviny ohřívají přímo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Snadná péče a čištění**, jelikož nedochází k tak rychlému připálení vykypěných potravin.
- **Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti**. Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po obsluze ovládání. Indukční zóna přeruší přenos energie ihned, když se varná nádoba odebere z varné zóny, aniž by se varná deska musela manuálně vypnout.

---

## Vhodné varné nádoby

### Ferromagnetické varné nádoby

K indukčnímu vaření je vhodné pouze ferromagnetické nádoby, jako například:

- Smaltované ocelové nádoby
- Litinové nádoby
- Speciální indukční nádoby z nerezové oceli.

### Speciální indukční nádoby

Existují speciální indukční varné nádoby, jejichž dno není plně magnetické. Dbejte na průměr magnetizovatelného dna, může ovlivnit výsledek rozpoznání nádoby, ale také varu.

### Kontrola varného nádoby pomocí magnetu

Abyste zjistili, jestli je nádoby vhodné, zkuste, jestli dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci většinou uvádějí, zda je nádoby vhodné k indukčnímu vaření.

### Nevhodné nádoby

Nepoužívejte nikdy nádoby z:

- Normální nerezové oceli
- Skla
- Keramiky
- Mědi
- Hliníku

### Kvalita dna nádob

Kvalita dna hrnce nebo pánve ovlivňuje výsledek vaření. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálu, který podporuje rovnoměrné rozdělování tepla, šetří čas a energii, například nádob se sendvičovým dnem z nerez oceli.

### **Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost**

Pokud není na varné desce žádné varné nádobí, pokud je nádobí z nevhodného materiálu, nebo pokud nemá vhodnou velikost, začne blikat ukazatel varné zóny. Vyberte vhodnou varnou nádobu a blikání skončí. V jiném případě se varná deska po 90 sekundách automaticky vypne.

### **Prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem**

Nezahřívajte žádné prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby budou pravděpodobně tak rychle zahřívány, že vypínací automatika nebude dostatečně rychle reagovat a nádoba může být zahřána na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo i roztavit a keramické sklo varné desky poškodit. V takovém případě se varné nádoby nedotýkejte a vypněte varnou desku. Pokud po vychlazení varná deska nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

### **Rozpoznání hrnce**

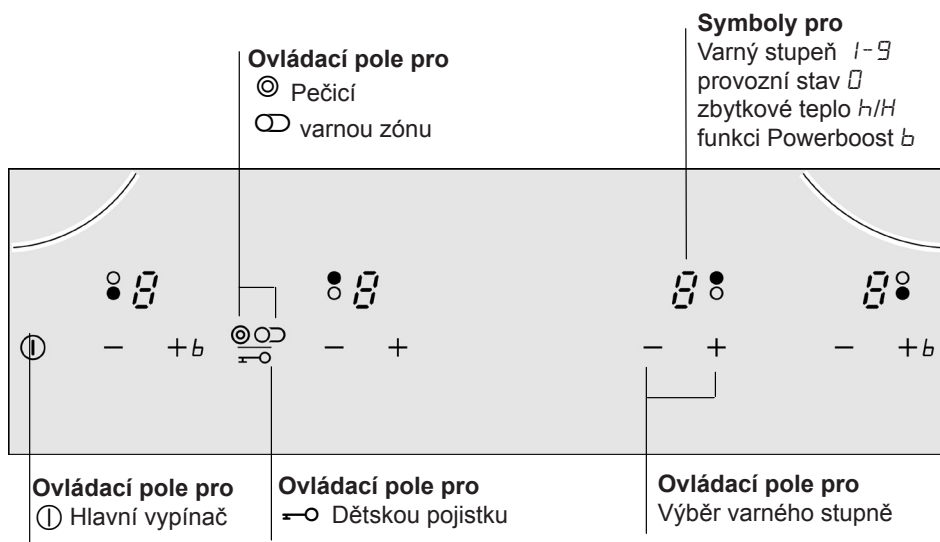
Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která je závislá na materiálu používaného hrnce. Proto vždy používejte zónu, která průměru hrnce nejlépe odpovídá.

### **Víceokruhové varné zóny**

Tyto varné zóny umí rozpoznat hrnce různých velikostí. V závislosti na materiálu a vlastnostech varné nádoby se automaticky přizpůsobí velikost varné zóny. Buď se zapne jen jeden nebo více kruhů a začne přenos odpovídající energie, která je nutná pro správnou přípravu jídla.

# Seznámení se spotřebičem

## Ovládací pole



## Varné zóny

Plotna	Zapínání a vypínání
○ Jednoduchá indukční plotna	Používejte varnou nádobu o vhodných rozměrech.
⊖ Pečicí zóna*	⊖ Dotkněte se symbolu

\* Zapnutí varné zóny: Odpovídající symbol se rozsvítí.

Používejte pro indukční plotny pouze varné nádoby, které jsou k tomu vhodné, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.

---

## Ukazatel zbytkového tepla

Kuchyňský sporák má k dispozici ukazatel o zbytkovém teple pro každou plotýnku, který informuje o teplých místech na plotně. Nedotýkejte se míst s těmito ukazateli.

I když je plotna vypnutá, je tak dlouho teplá, dokud svítí  $h/H$ .

Když sundáte varnou nádobu z plotýnky, ještě než se vypne, objeví se střídavě znak  $h/H$  a nastavená varná úroveň.

---

## Programování varné desky

Tato kapitola Vás seznámí s nastavením Vaší varné desky. V tabulce naleznete varné výkony a doby varu pro různé pokrmy.

---

### Zapínání a vypínání varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

#### Zapínání

Dotkněte se symbolu  $\textcircled{1}$ , až se zapne ukazatel  $|$ .

#### Vypínání

Dotkněte se symbolu  $\textcircled{1}$ , až ukazatel  $|$  zhasne. Varná deska je vypnutá. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokavad' není varná deska dostatečně ochlazená.

#### Upozornění

Varná deska se automaticky vypne, když se zóny určitou dobu nepoužívají.

Pokud je po zapnutí na plotně ještě nějaké zbytkové teplo, ukáže se na displeji k plotýnce symbol pro zbytkové teplo  $h/H$ .

---

### Nastavení varné zóny

Vyberte si v programovém poli potřebný stupeň výkonu pomocí symbolů  $+$  a  $-$ .

Varný stupeň 1 = minimální výkon

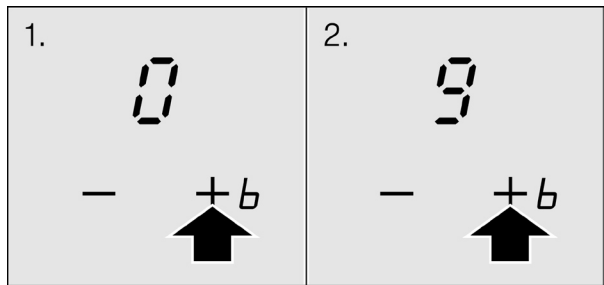
Varný stupeň 9 = maximální výkon

Každá varná úroveň má i mezistupeň, který je označen tečkou.

### Výběr varného stupně:

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-** požadované varné zóny. Na odpovídajícím displeji svítí **0**.
2. Během následujících 5 sekund se dotýkejte symbolu **+** nebo **-**.  
Základní nastavení se rozsvítí:  
Symbol **+** = varný stupeň 9  
Symbol **-** = varný stupeň 4



3. Změna varného stupně:  
Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**, až se rozsvítí požadovaný varný stupeň.

#### **Pokyn:**

Pokud na indukční ploše nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného varného stupně. Za chvíli se varná deska sama vypne.

### Vypnutí varné zóny

Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**, až se rozsvítí **0**.

Varná zóna se vypne a ukazatel zbytkového tepla se rozsvítí.

## Tabulka pro vaření

V následující tabulce představujeme několik příkladů.

Doba varu záleží na druhu, hmotnosti a kvalitě potravin.  
Jsou možné časové odchylky.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
<b>Rozpouštění</b>		
čokoláda, poleva, máslo, med, želatina	1 - 2	-
	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování tepla</b>		
Hustá polévka (např. čočková)	1 - 2	-
Mléko**	1 - 2	-
Párky, ohřívané ve vodě**	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Hluboce zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hluboce zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
<b>Pomalé vaření</b>		
Bramborové knedlíky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Jiné omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12 min.
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (ve dvojnásobném množství vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Vydatné polévky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mražená	3 - 4	7 - 20 min.
Vydatná polévka v tlakovém hrnci	4 - 5	-
<b>Dušení</b>		
Rolovaná pečeně	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	<b>Varný stupeň</b>	<b>Doba varu v minutách</b>
<b>Smažení</b>		
Filé, normální nebo obalované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mražené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlet, normální nebo obalovaný	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsa (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuřecí prsa mražená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybí filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obalovaná, mražená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mražené pokrmy, např. minutky	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	fritovat po sobě
Omeleta	3 - 4	fritovat po sobě
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
<b>Fritování (150 g - 200 g porce ve 1-2 l oleje)</b>		
Mražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nuggety,	8 - 9	fritovat jednu
Krokety	7 - 8	porci po druhé
Masové kuličky	7 - 8	
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	
Ryba, obalovaná nebo v listovém těstě	6 - 7	
Zelenina a houby, obalované v listovém těstě, např. žampiony	6 - 7	
Cukrářské výrobky, např. větrníky, ovoce v těstíčku	4 - 5	

\* pomalé vaření bez poklice

\*\* bez poklice



---

# Dětská pojistka




Varnou desku lze chránit před nechtěným používáním, aby ji například nemohly zapínat děti.

---



## Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky

Varná deska se dá v určitých případech blokovat. Například, když budete mít na návštěvě malé děti.


### Zapnutí

Varná deska musí být zapnutá. Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a rozsvítí se ukazatel . Varná deska je nyní zablokována. Po určité době ukazatel  zhasne.

### Vypnutí

Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a vypne se ukazatel . Dodatečná dětská pojistka se vypne. Nyní se dá varná deska zapnout.

### Pozor!

Dětská pojistka se může omylem zapnout nebo vypnout, např. když na displej omylem vylijete při mytí vodu, jinými překypělými tekutinami, nebo předměty, které položíte na symbol .

---



## Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Touto automatickou funkcí zůstane dětská pojistka stále aktivní.

### Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Viz odstavec „Základní nastavení“.

### Zapnutí varné desky

Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a na displeji vypne symbol . Stálá dětská pojistka je nyní vypnutá. Varná deska se dá zapnout.

# Funkce Powerboost

Pomocí této funkce lze pokrmy ohřívat ještě rychleji než na varném stupni 9 Vašeho spotřebiče (9).

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané varné zóny.

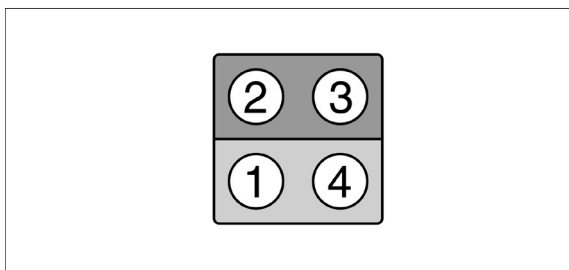
## Omezení při používání funkce Powerboost

Indukční varné zóny (1 a 4) disponují touto funkcí (viz zobrazení).

Tato funkce je jen tehdy k dispozici, když není jiná varná zóna stejné skupiny v provozu.

Když chcete například aktivovat funkci na varné zóně 4, musí se vypnout varná zóna 1. To samé platí naopak.

Když nebude varná zóna vypnutá, svítí na displeji střídavě písmeno *b* a varný stupeň 9. Následovně se ukazatel vrátí na varný stupeň 9.



## Aktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Zvolte varný stupeň 9.
2. Dotkněte se symbolu **+**. Na displeji plotny se objeví písmeno *b*. Nyní je funkce aktivní.

## Deaktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Dotkněte se symbolu **-**. Písmeno *b* již nesvítí a zóna se vrací na varný stupeň 9.
2. Funkce je nyní deaktivovaná.



**Za určitých předpokladů se funkce Powerboost vypne automaticky, chrání se tím elektronické komponenty uvnitř Vaší varné desky před poškozením.**

# Omezení doby provozu

Pokud je varná deska delší dobu v provozu a nebyly provedeny žádné změny v nastavení, aktivuje se omezení doby provozu.

Varná zóna se už nebude déle zahřívat.

Na displeji varné zóny se střídavě rozsvěcuje symbol  $F, B$  a ukazatel zbytkového tepla  $h/H$ .

Po zmáčknutí jakéhokoliv symbolu displej zhasne. Nyní se dá varná zóna znovu nastavit.

Aktivace automatického časového omezení se řídí dle vybraného varného stupně (1 až 10 hodin).

## Základní nastavení




Varná deska má určité základní nastavení. Některá z těchto nastavení se dají měnit.

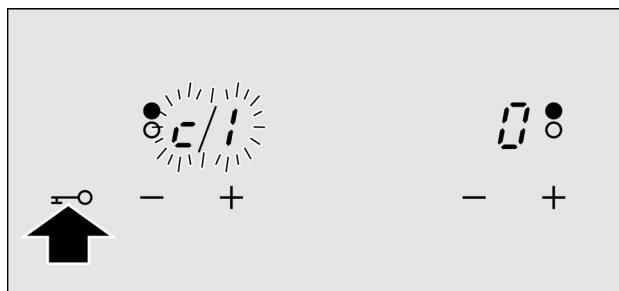
$c 1$	<b>Stálá dětská pojistka</b> Po vypnutí se plotna automaticky zablokuje.	<input type="checkbox"/> Vypnutí dětské pojistky* ! Aktivní dětská pojistka
$c 2$	<b>Vypnutí akustického signálu</b> Krátký akustický signál, který potvrzuje, že jste se dotkli symbolu nebo delší akustický signál, který ukazuje, že se ze spotřebičem zachází neodpovědně.	<input type="checkbox"/> Většina signálů je vypnuta. ! Některé signály jsou vypnuté $c 2$ Všechny signály jsou aktivní*
$c 7$	<b>Funkce Power-Management</b> Omezuje celkový výkon varné desky. Existuje 18 různých stupňů nastavení. Při zvyšování stupně nastavení se zvyšuje výkon varné zóny o 500 W.	! = Minimální výkon ! - 9. = Od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W nejvyšší výkon
$c 0$	<b>Návrat k základnímu nastavení varné desky</b> Vrací všechny provedené změny zpět.	<input type="checkbox"/> Osobní nastavení ! Zpátky k základnímu nastavení*

\*Základní nastavení





## Přístup k základním nastavením

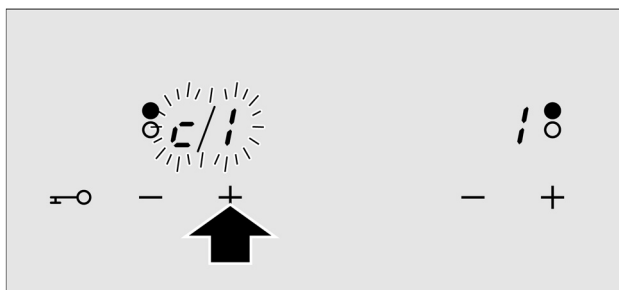
Postupujte následovně:


1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund se dotýkejte symbolu , až se ozve akustický signál a ukazatel  na varné desce vpravo od symbolu  střídavě bliká (viz zobrazení).



### Volba požadovaného základního nastavení

3. Dotýkejte se symbolu  až do rozsvícení symbolu požadované funkce.
4. Poté zvolte v požadované nastavení pomocí symbolů  a  vpravo vedle symbolu  .  
Nové nastavení se zobrazí na displeji předposlední varné zóny.



5. Dotýkejte se znovu symbolu  minimálně 4 sekundy, až se ozve signál. Nové nastavení se správně uloží.

---

# Údržba a čištění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole slouží pro optimální čištění a péči o varnou desku.

---

## Varná deska

### Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Jen tak můžete předejít tomu, aby se na desku přichytily zbytky potravin.

Požívejte čisticí prostředky vhodné pro varnou desku. Dbejte, prosím, na pokyny z jednotlivých obalů.

Nikdy nepoužívejte:

- abrazivní látky
- agresivní čisticí prostředky jako např. sprej na čištění trouby nebo odstraňovač skvrn
- drsné houby
- vysokotlaký nebo parní čistič

### Kovová škrabka na sklo

Špatně čitelné nečistoty odstraňujte kovovou škrabkou na sklo.

1. Odjistěte škrabku na sklo.
2. Očistěte čepelí povrch skla.

Povrch varné desky nečistěte krytem škrabky, mohl by se poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění! Čepel zajistěte ihned, jakmile přestanete škrabku používat. Pokud je čepel poškozená, ihned ji vyměňte.

### Péče

Používejte čisticí prostředek vhodný pro péči a ochranu varné desky. Dodržujte pokyny o péči uvedené na obalu.

## Rám varné desky

Abyste zabránili poškození okraje varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte jen teplou vodu s trochou mýdla.
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní látky.
- Nepoužívejte kovovou škrabku na sklo.

## Oprava provozních poruch

Běžně jsou provozní poruchy způsobené malými detaily. Ještě než zavoláte servisní středisko, všimněte si nejprve následujících rad a pokynů.

Symbol/ ukazatel	Porucha	Opatření
Žádný	Přerušení dodávky proudu.  Připojení spotřebiče nebylo provedeno dle připojovacího schématu. Porucha elektronického systému.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka proudu. Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen dle schématu.  Jestliže tato dvě opatření nepomohla, zavolejte zákaznický servis.
<i>E</i> svítí	Ovládací pole je vlhké nebo na něm leží předmět.	Osušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
<i>E<sub>r</sub></i> + číslo	Porucha elektronického systému	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
<i>d</i> + číslo		
<i>g</i> + číslo		

<b>Symbol/ ukazatel</b>	<b>Porucha</b>	<b>Opatření</b>
<i>F0/F9</i>	Vznikla interní chyba.	Odpojte plotnu od sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
<i>F2</i>	Elektronický systém je přehřátý a vypnul příslušnou varnou zónu.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte zákaznický servis.
<i>F4</i>	Elektronický systém je přehřátý a vypnul všechny varné zóny.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte zákaznický servis.
<i>U1</i>	Vstupní napětí není správné uvnitř normální provozní plochy.	Kontaktujte Vašeho dodavatele proudu.
<i>U2/U3</i>	Varná zóna se přehřála a byla pro ochranu Vaší varné desky vypnuta.	Počkejte, až se elektronický systém dostatečně ochladí a znovu ji zapněte.

**Nestavějte na ovládací pole žádné horké nádoby.**

## **Normální zvuky během vaření**

Indukční technologie se zakládá na vytvoření elektromagnetických polí, které tvoří teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může dle typu vydávat určité zvuky nebo vibrace, které se dají popsat následovně:

### **Hluboké bzučení podobné transformátoru**

Tento zvuk vzniká při vaření na vyšším stupni výkonu. Zakládá se na množství energie, která se přenáší z varné zóny na varné nádoby. Tento zvuk zmizí nebo utichne, když se sníží stupeň výkonu.

### **Tiché pískání**

Tento zvuk vzniká, jestliže je varná nádoba prázdná. Ustane, jakmile vložíte vodu nebo potravu do nádoby.

### **Jemné praskání**

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z různých materiálů ležících přes sebe. Vzniká tím, že jednotlivé plochy materiálu vibrují. Zvuk je způsoben nádobím a je různý dle množství a způsobu přípravy pokrmu.

<b>Hlasitější pískavé tóny</b>	Tyto zvuky vznikají především u nádobí, které je vyrobeno z různých materiálů ležících přes sebe a které je používáno na nejvyšším stupni výkonu a zároveň na dvou plotnách. Tyto tóny zmizí nebo utichnou, jakmile snížíte stupeň výkonu.
<b>Zvuk ventilátoru</b>	<p>Aby mohla být zaručena funkčnost elektroniky, je varná deska provozována při kontrolované teplotě. Varná deska je vybavena chladícím ventilátorem, který se zapíná při určité teplotě dle stupně výkonu. Chladící ventilátor se rovněž zapne, je-li varná deska vypnuta, ale teplota přesto příliš vysoká.</p> <p>Tyto popsané zvuky jsou normální součástí indukční technologie a nepředstavují žádnou poruchu.</p>

---

## Zákaznický servis

Náš zákaznický servis Vám je v případě oprav spotřebiče, pro nákup příslušenství nebo náhradních dílů a pro všechny dotazy, týkající se našich produktů nebo servisu v každou dobu k dispozici. Kontaktní údaje naleznete v přiložených podkladech.

Budete-li volat náš zákaznický servis, připravte si číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče. Tato data naleznete na typovém štítku na spodní straně varné desky nebo v přiložených podkladech.



**Montážní návod**

---

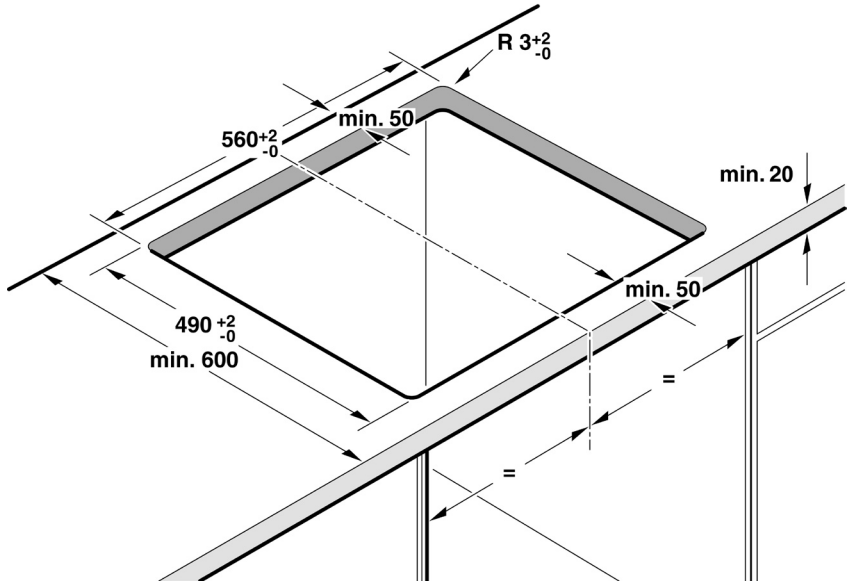
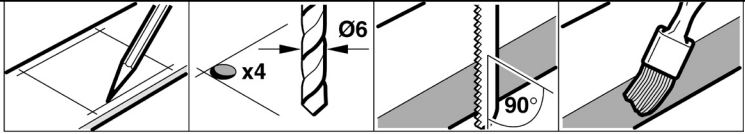
---

**EH 645EC11**

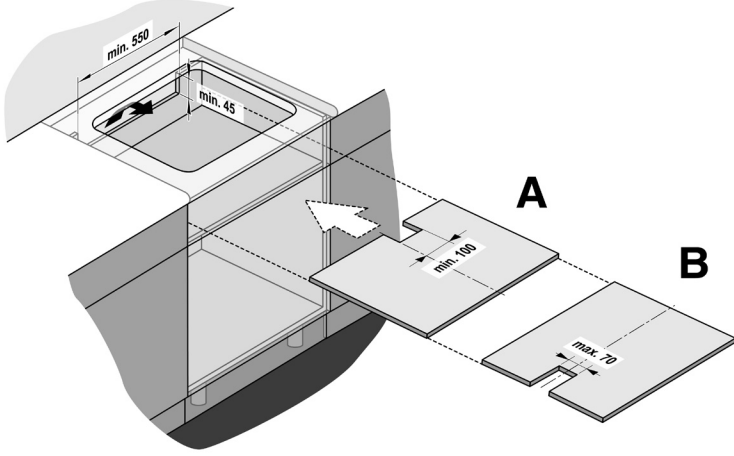
---

---

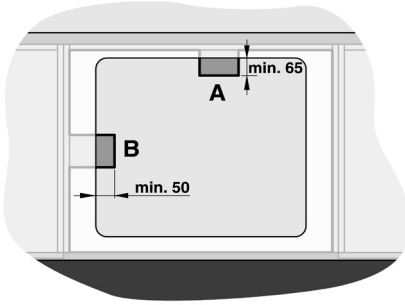
1



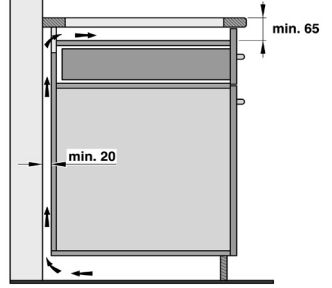
2



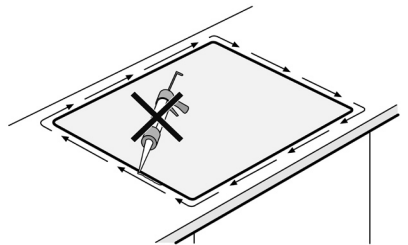
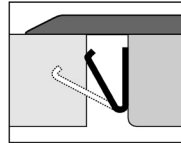
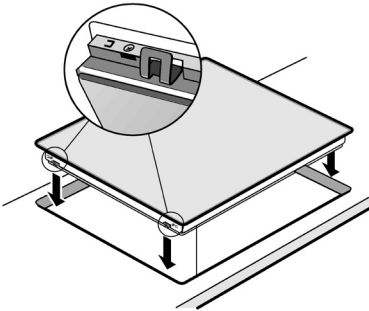
3



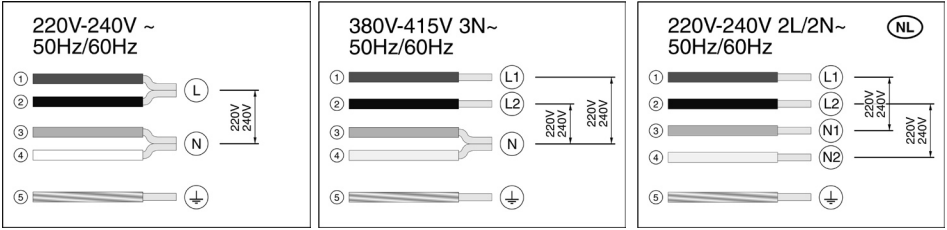
4



5



# 6



## Důležitá upozornění

- Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společností dodávající elektrickou energii v dané zóně.
- Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.
- V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.
- Elektrická pojistka pro zařízení typu B nebo C je nezbytně nutná.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba přičlenit vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přívodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad varné desky s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, trouba bez ventilace ani pračka.
- Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.

- Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem odborném středisku. Objednací kód u tohoto příslušenství je:
  - 680502 u spotřebičů s indukčními varnými zónami.
  - 476610 u smíšených spotřebičů.
- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

## Příprava nábytku - obrázek 1/2/3/4

- **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástí. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**
- Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.
- Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.
- Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být: 40 mm. Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200 mm u jedné z obou bočních stěn.
- Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku: 30 mm, pokud je instalována nad troubu 20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.
- Pro odvětrání varné desky, je nezbytné:
  - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
  - 20 mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 4).

- v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

- Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm, mějte na paměti následující požadavky:
  - vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.
  - u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).
  - u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B). Za účelem oddělení zásuvky od plochy, kterou bude cirkulovat vzduch varné desky, je nutné, aby dřevěná deska byla co nejvíce utěsněná. Proto je potřebné, aby velikost desky byla uzpůsobena rozměrům výřezu v nábytku, do kterého bude varná deska připojována.

## Nasazení a připojení varné desky - obrázek 5

- Napětí viz typový štítek.
- Důležité: elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení.
- Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.
- Vodič při vestavbě nesevírejte a nevedte přes ostré hrany.
- Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým tmelem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

### Demontáž varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

### Schéma připojení - Obrázek 6

1. Hnědý
2. Černý
3. Modrý
4. Bílý
5. Žlutozelený

## 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](http://www.siemens-home.com/cz).

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

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

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

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

#### 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

#### 5. Náhradní díly

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

#### 6. Pozáruční servis

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

#### 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

#### 8. Upozornění pro prodejce

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

#### 9. Ochrana osobních údajů

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

#### 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

#### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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



# B/S/H/

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

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

Příjem oprav  
Tel.: +420 251 095 546  
Email: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

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

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

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

**Návod na obsluhu**

---

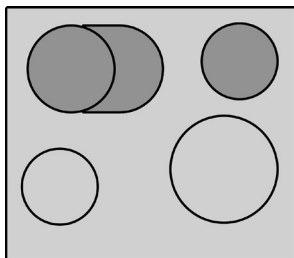
---

**EH 645EC11**

---

---

Q4ACZM0076



**Pípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk).**

---

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>4</b>
Bezpečnostné pokyny .....	4
Príčiny poškodení .....	6
<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>7</b>
Tipy k úspore energie .....	7
<b>Indukčné varenie</b> .....	<b>8</b>
Prednosti indukčného varenia .....	8
Vhodný varný riad .....	9
Ovládacie pole .....	11
<b>Zoznámenie sa so spotrebičom</b> .....	<b>11</b>
Varné zóny .....	11
Ukazovateľ zvyškového tepla .....	12
<b>Programovanie varného panelu</b> .....	<b>12</b>
Zapnutie a vypnutie varného panelu .....	12
Nastavenie varnej zóny .....	12
Tabuľka pre varenie .....	14
<b>Detská poistka</b> .....	<b>16</b>
Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky .....	16
Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky .....	16
<b>Funkcia Powerboost</b> .....	<b>17</b>
Obmedzenie pri používaní funkcie Powerboost .....	17
Aktivácia funkcie .....	17
Deaktivácia funkcie .....	17
<b>Obmedzenie doby prevádzky</b> .....	<b>18</b>
<b>Základné nastavenie</b> .....	<b>18</b>
Prístup k základným nastaveniam .....	19
<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>20</b>
Platňa .....	20
Rám varného panelu .....	21
<b>Oprava prevádzkových porúch</b> .....	<b>21</b>
Normálne zvuky počas varenia .....	22
<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>23</b>

---

# Bezpečnostné pokyny

## **Prečítajte si dôkladne nasledujúci návod na obsluhu.**

Len tak budete môcť spotrebič správne obsluhovať. Návod na obsluhu a montáž uchovajte. Ak bude spotrebič odovzdaný ďalšej osobe, dokumentáciu od spotrebiča priložte.

Spotrebič po vybalení skontrolujte. Ak bol pri prevoze poškodený, nevykonávajte inštaláciu a zavolajte zákaznícke centrum. Škodu písomne zdokumentujte, v inom prípade strácate právo na odškodnenie.

---

## Bezpečnostné pokyny

Spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti a pre prípravu potravín.

### Bezpečná obsluha

Pre bezpečnú obsluhu by nemali dospelé osoby a deti, ktoré majú

- telesné, senzorické a psychické postihnutie
- chýbajúce skúsenosti a vedomosti

manipulovať so spotrebičom bez dozoru zodpovednej dospelšej osoby.

Majte deti pod dohľadom, nemali by sa hrať v blízkosti spotrebiča.

### Prehriate oleje, maslo alebo margarín

Prehriate oleje alebo maslo (margarín) sú ľahko zápalné. Nebezpečenstvo popálenia!

Príprava potravín s olejom alebo maslom musí byť stále pod vašou kontrolou. V prípade, že dôjde k zapáleniu oleja alebo masla, nikdy oheň nehaste vodou. Plamene uduste položením taniera alebo pokrievky na varnú nádobu. Vypnite platňu.

### **Príprava potravín vo vodnom kúpeli**

Potraviny vo vodnom kúpeli sa pripravujú tak, že ich vložíte do nádoby s vodou, umiestnenú vo väčšom hrnci. Potraviny sa budú ohrievať pomaly a rovnomerne a zmäknú vďaka horúcej vode a nie vďaka kontaktu so žeravou platňou. Pri varení vo vodnom kúpeli nepokladajte konzervy, sklenené a iné nádoby priamo na dno hrnca s vodou. Zabránite tým prasknutiu skla platne alebo nádoby, z dôvodu prehriatia. Neukladajte na varný panel horľavé predmety. Nebezpečenstvo požiaru!

### **Horúca platňa**

Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich platní. Deti sa zásadne nemajú zdržiavať v blízkosti sporáku.

Ukazovateľ zvyškového tepla varuje pred horúcimi varnými zónami.

Nebezpečenstvo popálenia! Ak leží varný panel nad šuflíkom, nikdy neodkladajte do šuflíka zápalné veci a spreje.

### **Mokrú dnu hrncov a varných panelov**

Nebezpečenstvo popálenia! Ak sa medzi varnou zónou a dnom hrnca nachádza tekutina, mohol by vzniknutým tlakom pary, hrniec nečakane nadskočiť. Platňa aj hrnce teda musia byť suché.

### **Praskliny vo varnom paneli**

Volajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo zasiahnutia prúdom! V prípade, že je varný panel poškodený alebo prasknutá, odpojte ho od prúdu.

### **Varná zóna panel sa zahrieva, ale ukazovateľ nefunguje**

Nebezpečenstvo popálenia! Ak nefunguje ukazovateľ, vypnite varný panel.

Volajte servisné stredisko.

### **Nepokladajte žiadne kovové predmety na indukčnú zónu**

Nebezpečenstvo popálenia! Nenechávajte na varnom paneli ležať žiadne nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety, mohli by sa rýchlo zahriať.

## Chladiaci ventilátor

Tento varný panel má na svojej spodnej strane inštalovaný chladiaci ventilátor.

Nebezpečenstvo poškodenia! Ak je varný panel umiestnený nad šuflíkom, nesmú byť v ňom uložené žiadne malé predmety alebo papier, ktorý by mohol byť ventilátorom nasatý a tým by došlo k poškodeniu ventilátora alebo chladenia. Pozor! Medzi obsahom šuflíka a vstupom ventilátora musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

## Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Spotrebič môže opravovať výhradne odborník servisného strediska.

## Spájací kábel

Každý zásah do spotrebiča, aj výmenu alebo montáž spojovacieho kábla, musí uskutočniť kvalifikovaný pracovník.

Prepojovací kábel elektrického spotrebiča sa nesmie dotýkať platne, mohlo by dôjsť k poškodeniu izolácie kábla a platne.



Tento spotrebič zodpovedá smerniciam pre bezpečnosť a elektromagnetickú kompatibilitu. Napriek tomu by sa osoby s **kardiostimulátorom** nemeli zdržiavať v blízkosti spotrebiča. Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor, ktorý je na trhu, zodpovedá platným smerniciam o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibiliti a že by nevznikli rušenia, ktoré by mohli ohroziť jeho správny chod. Je možné, že by mohlo dôjsť k rušeniu iných prístrojov, ako napr. slúchadiel.

---

## Príčiny poškodení

### Dná hrncov a panvíc

Drsné dna hrncov a panvíc môžu poškriabať varný panel.

Zabráňte ohrievaniu prázdnych hrncov na varných zónach. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

### Horúce panvice a hrnce

Nikdy neodstavujte horúce panvice a hrnce na ovládacej ploche, v okolí displeja alebo na kraj varného panelu.

### Soľ, cukor a piesok

Soľ, cukor a piesok by mohli varný panel poškriabať.

Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

<b>Tvrde a ostré predmety</b>	Dajte pozor, aby na platňu nepadali tvrdé a ostré predmety, mohli by ju poškodiť.
<b>Prekypujúce tekutiny</b>	Cukor a podobné produkty môžu platňu poškodiť. Také zvyšky potravín ihneď odstráňte pomocou stierky.
<b>Nevhodné čistiace prostriedky</b>	Zafarbenie kovu vzniká pri používaní nevhodných čistiacich prostriedkov a oterom hrncov.
<b>Umelá hmota a fólie</b>	Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcej platni tavia.

---

## Ochrana životného prostredia

### Ekologická likvidácia spotrebiča a obalu



Spotrebič rozbalte a obal odstráňte šetrne k životnému prostrediu.

Tento spotrebič zodpovedá smerniciam WEEE 2002/96/CE. Táto smernica reguluje rámec odstraňovania a opätovného použitia elektrických a elektronických starých spotrebičov v rámci EU.

---

### Tipy k úspore energie

- Používajte varné nádoby s hrubým, rovným dnom. Nerovné dno spôsobuje straty energie. Položte na dno pravítko. Ak nie je nikde voľný medzipriestor, je dno rovné.
- Priemer dna hrnca alebo panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Všimnite si: Je možné, že výrobca udáva horný priemer hrnca. Tento je väčšinou väčší ako rozmer spodnej časti hrnca. Ak sa k sebe nehodí priemer varnej zóny a priemer dna hrnca, vyberte pre varenie menšiu zónu, v opačnom prípade dochádza k veľkým stratám energie.
- Používajte veľkosti hrncov, ktoré zodpovedajú množstvu potravín. Veľký hrniec, ktorý je len z polovice plný, potrebuje pre varenie mnoho energie.



- Pokladajte varné nádoby vždy do stredu zóny a dajte na ne vždy vhodné pokrievky. Pri varení bez pokrievky sa spotrebováva 4x viac energie.
- Varte s menším množstvom vody. Šetríte tým energiu a okrem toho zostane v zelenine viac vitamínov a minereálnych látok.
- Pri varení hustých polievok alebo tekutých pokrmov ako vývarov, omáčiek alebo nápojov, môže dôjsť k rýchlemu varu a prekypeniu alebo prskaniu. Z tohoto dôvodu odporúčame postupné zahrievanie na vhodnom varnom stupni a za stáleho miešania.

---

## Indukčné varenie

---

### Prednosti indukčného varenia

Indukčné varenie je úplne nový druh ohrievania potravín, pri ktorom vzniká teplo priamo vo varnej nádobe. To má niekoľko predností:

- **Úspora času pri varení a pečení**, pretože sa potraviny ohrievajú priamo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Jednoduchá starostlivosť a čistenie**, pretože nedochádza k tak rýchlemu pripáleniu vykypených potravín.
- **Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti**. Varná zóna začne alebo preruší prenos energie ihneď po obsluhu ovládania. Indukčná zóna preruší prenos energie ihneď, keď sa varná nádoba zloží zo zóny, bez toho, aby sa varná zóna musela manuálne vypnúť.

---

## Vhodný varný riad

### Feromagnetický varný riad

**Na indukčné varenie je vhodný len magnetický riad, ako napríklad:**

- Smaltované oceľové nádoby
- Litinové nádoby
- Špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele.

### Špeciálne indukčné nádoby

Existujú špeciálne indukčné varné nádoby, ktorých dno nie je plne magnetické. Dbajte na priemer magnetizovateľného dna, môže ovplyvniť výsledok rozpoznania nádoby, ale taktiež varu.

### Kontrola varného riadu pomocou magnetu

Aby ste zistili, či je riad vhodný, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet. Výrobcovia väčšinou uvádzajú, či je riad vhodný na indukčné varenie.

### Nevhodný riad

Nepoužívajte nikdy nádoby z:

- Normálnej nehrdzavejúcej ocele
- Skla
- Keramiky
- Medi
- Hliníka

### Kvalita dna nádob

Kvalita dna hrnca alebo panvice ovplyvňuje výsledok varenia. Používanie hrncov a panvíc vyrobených z materiálu, ktorý podporuje rovnomerné rozdeľovanie tepla, šetrí čas a energiu, napríklad nádob so sendvičovým dnom z nehrdzavejúcej ocele.

**Žiadny varný riad alebo nevhodná veľkosť**

Ak nie je na varnom paneli žiadny varný riad, ak je riad z nevhodného materiálu, alebo ak nemá vhodnú veľkosť, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Vyberte vhodnú varnú nádobu a blikanie skončí. V opačnom prípade sa varný panel po 90 sekundách automaticky vypne.

**Prázdne varné nádoby alebo riad s tenkým dnom**

Nezahrievajte žiadne prázdne varné nádoby alebo riad s tenkým dnom. Varný panel má síce bezpečnostný systém, ale prázdny riad bude pravdepodobne tak rýchlo zahrievaný, že vypínacia automatika nebude dostatočne rýchlo reagovať a nádoba môže byť zahriata na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo aj roztaviť a keramické sklo panelu poškodiť. V takomto prípade sa varnej nádoby nedotýkajte a platňu vypnite. Ak po vychladnutí varný panel nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

**Rozpoznanie hrnca**

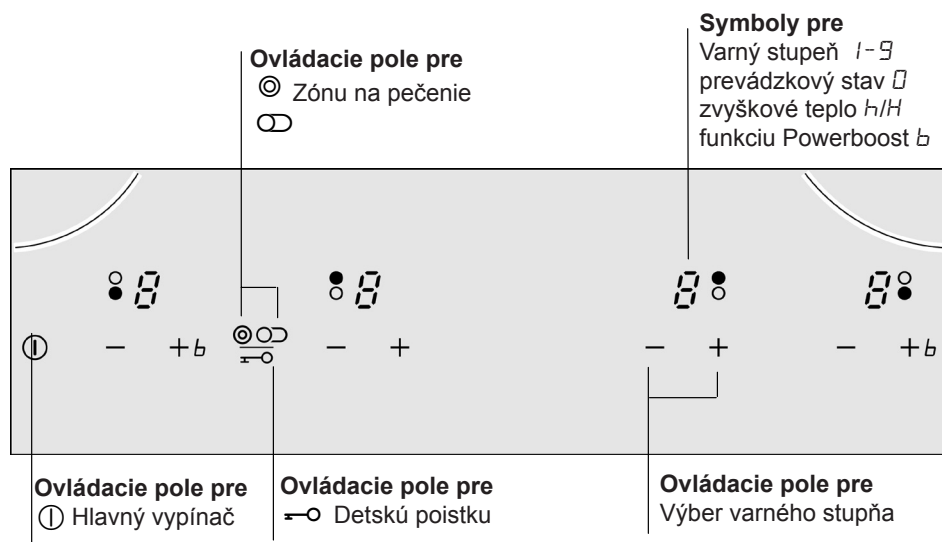
Každá varná zóna má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá na materiále používaného hrnca. Preto vždy používajte zónu, ktorá priemeru hrnca najlepšie zodpovedá.

**Viacokruhové varné zóny**

Tieto varné zóny vedia rozpoznať hrnce rôznych veľkostí. V závislosti od materiálu a vlastnostiach varnej nádoby sa automaticky prispôsobí veľkosti varnej zóny. Buď sa zapne len jeden alebo viac kruhov a začne prenos zodpovedajúcej energie, ktorá je potrebná pre správnu prípravu jedla.

# Zoznámenie sa so spotrebičom

## Ovládacie pole



## Varné zóny

Platňa	Zapnutie a vypnutie
○ Jednoduchá indukčná platňa	Používajte varnú nádobu s vhodnými rozmermi.
Ⓞ Zóna pečenia*	Ⓞ Dotknite sa symbolu

\* Zapnutie platne: Zodpovedajúci symbol sa rozsvieti.

Používajte pre indukčné platne len varné nádoby, ktoré sú na to vhodné, vid' odstavec „Vhodný varný riad“.

---

## Ukazovateľ zvyškového tepla

Kuchynský sporák má k dispozícii ukazovateľ o zvyškovom teple pre každú platňu, ktorý informuje o teplých miestach na platni. Nedotýkajte sa miest s týmito ukazovateľmi.

Aj keď je platňa vypnutá, je tak dlho teplá, pokým svieti h/H.

Keď zložíte varný riad z platne, ešte skôr ako sa vypne, objaví sa striedavo znak h/H a nastavená varná úroveň.

---

## Programovanie varného panelu

Táto kapitola Vás oboznámi s nastavením Vášho varného panelu. V tabuľke nájdete varné výkony a doby varu pre rôzne pokrmy.

---



### Zapnutie a vypnutie varného panelu

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

#### Zapnutie

Dotknite sa symbolu , kým sa nezapne ukazovateľ .

#### Vypnutie

Dotknite sa symbolu , kým ukazovateľ  nezhasne. Platňa je vypnutá.

Ukazovateľ zvyškového tepla svieti tak dlho, kým nie je varná zóna dostatočne ochladená.



#### Upozornenie

Varný panel sa automaticky vypne, keď sa zóny určitý čas nepoužívajú.

Ak je po zapnutí na platni ešte nejaké zvyškové teplo, ukáže sa na displeji k platni symbol pre zvyškové teplo h/H.

---

### Nastavenie varnej zóny

Vyberte si v programovom poli potrebnú úroveň varenia pomocou symbolov  a .


Varný stupeň 1 = minimálny výkon

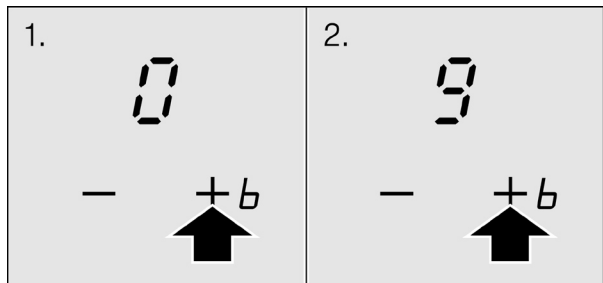
Varný stupeň 9 = maximálny výkon

Každá varná úroveň má aj medzistupeň, ktorý je označený bodkou.

### Výber varného stupňa:

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu **+** alebo **-** požadovanej platne. Na zodpovedajúcom displeji svieti .
2. Počas nasledujúcich 5 sekúnd sa dotýkajte symbolu **+** alebo **-**.  
Základné nastavenie sa rozsvieti:  
Symbol **+** = varný stupeň 9  
Symbol **-** = varný stupeň 4



3. Zmena varného stupňa:  
Dotknite sa symbolu **+** alebo **-**, kým sa rozsvieti požadovaný varný stupeň.

#### **Pokyn:**

Ak na indukčnej ploche nestojí žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného varného stupňa. Za chvíľu sa varná zóna sama vypne.

### Vypnutie varnej zóny

Dotknite sa symbolu **+** alebo **-**, kým sa nerozsvieti .

Varná zóna sa vypne a ukazovateľ zvyškového tepla sa rozsvieti.

## Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke predstavujeme niekoľko príkladov.

Doba varu závisí na druhu, váhe a kvalite potravín. Sú možné časové odchýlky.

	Varný stupeň	Doba varu v minútach
<b>Rozpúšťanie</b>		
čokoláda, poleva, maslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
<b>Ohrievanie a udržiavanie tepla</b>		
Hustá polievka (napr. šošovicová)	1 - 2	-
Mlieko**	1 - 2	-
Párky, ohrievané vo vode**	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a ohrievanie</b>		
Hlboko zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hlboko zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
<b>Pomalé varenie</b>		
Zemiakové knedle	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Blele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Iné omáčky, napr. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12 min.
<b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (v dvojnásobnom množstve vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky na šúpanie	4 - 5	25 - 30 min.
Slané zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
V7datné polievky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mrazená	3 - 4	7 - 20 min.
Vydatná polievka v tlakovom hrnci	4 - 5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolovaná pečienka	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená pečienka	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	<b>Varný stupeň</b>	<b>Doba varu v minútach</b>
<b>Smaženie</b>		
Filé, normálne alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mrazené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety, normálne alebo obaľované	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia mrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rbie filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obaľovaná, mrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mrazené pokrmy, napr. minútky	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	fritovať po sebe
Omeleta	3 - 4	fritovať po sebe
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
<b>Freitovanie (150 g - 200 g porcie v 1-2 l oleja)</b>		
Mrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nuggety,	8 - 9	fritovať jednu
Krokety	7 - 8	porciu po druhej
Mäsové guličky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryba, obaľovaná alebo v lístkovom ceste	6 - 7	
Zelenina a huby, obaľované v lístkovom ceste, napr. žampióny	6 - 7	
Cukrárske výrobky, napr. veterníky, ovocie v cestíčku	4 - 5	

\* pomalé varenie bez pokrievky

\*\* bez pokrievky



---

# Detská poistka




Varný panel je možné chrániť pred nežiadúcim používaním, aby ho napríklad nemohli zapínať deti.

---



## Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky

Varný panel sa dá v určitých prípadoch blokovať. Napríklad, keď budete mať na návšteve malé deti.


### Zapnutie

Varný panel musí byť zapnutý.  
Dotknite sa symbolu , kým sa neozve akustický signál a rozsvieti sa ukazovateľ .  
Varný panel je teraz zablokovaný.  
Po určitom čase ukazovateľ  zhasne.

### Vypnutie

Dotknite sa symbolu , kým sa ozve akustický signál a vypne sa ukazovateľ . Dodatočná detská poistka sa vypne. Teraz sa dá varný panel zapnúť.

### Pozor!

Detská poistka sa môže omylom zapnúť alebo vypnúť, napr. keď na displej omylom vylejte pri umývaní vodu, inými vytečenými tekutinami, alebo predmetmi, ktoré položíte na symbol .

---



## Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Touto automatickou funkciou zostane detská poistka stále aktívna.

### Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Vid' odstavec „Základné nastavenia“.

### Zapnutie varného panelu

Dotknite sa symbolu , kým sa neozve akustický signál a na displeji vypne symbol .  
Stála detská poistka je teraz vypnutá. Varný panel sa dá zapnúť.

# Funkcia Powerboost

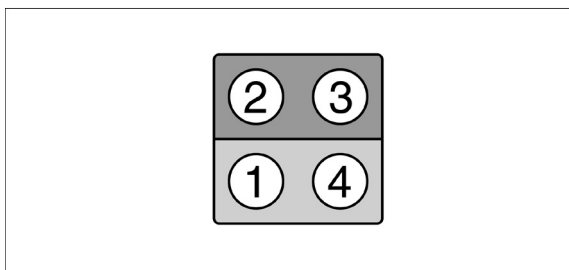
Pomocou tejto funkcie je možné pokrmy ohrievať ešte rýchlejšie ako na varnom stupni (9) Vášho spotrebiča. Funkcia Powerboost zvyšuje krátkodobo najvyšší výkon zvolenej zóny.

## Obmedzenie pri používaní funkcie Powerboost

Indukčné varné zóny (1 a 4) disponujú touto funkciou (viď zobrazenie).

Táto funkcia je k dispozícii len vtedy, keď nie je iná zóna rovnakej skupiny v prevádzke.

Keď chcete napríklad aktivovať funkciu na zóne 4, musí sa vypnúť zóna 1. To isté platí naopak. Keď nebude zóna vypnutá, svieti na displeji striedavo písmeno *b* a varný stupeň 9. Nasledovne sa ukazovateľ vráti na varný stupeň 9.



## Aktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

1. Zvoľte varný stupeň 9.
2. Dotknite sa symbolu **+**. Na displeji varnej zóny sa objaví písmeno *b*. Teraz je funkcia aktívna.

## Deaktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

1. Dotknite sa symbolu **-**. Písmeno *b* už nesvieti a zóna sa vracia na varný stupeň 9.
2. Funkcia je teraz deaktivovaná.



**Za určitých predpokladov sa funkcia Powerboost vypne automaticky, chránia sa tým tím elektronické komponenty vo vnútri vášho varného panelu pred poškodením.**

# Obmedzenie doby prevádzky

Ak je varný panel dlhší čas v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny v nastavení, aktivuje sa obmedzenie prevádzkovej doby.

Varný panel sa už nebude ďalej zahrievať.

Na displeji panelu sa striedavo rozsvetuje symbol  $F, B$  a ukazovateľ zvyškového tepla  $h/H$ .

Po stlačení akéhokoľvek symbolu displej zhasne. Teraz sa dá varný panel opäť nastaviť.

Aktivácia automatického časového ohraničenia sa riadi podľa zvoleného varného stupňa (1 až 10 hodín).

## Základné nastavenie



Platňa má určité základné nastavenia. Niektoré z týchto nastavení sa dajú meniť.

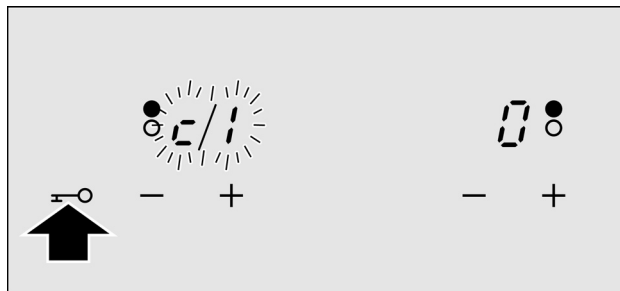
$c 1$	<b>Stála detská poistka</b> Po vypnutí sa varný panel automaticky zablokuje.	<input type="checkbox"/> Vypnutie detskej poistky* / Aktívna detská poistka
$c 2$	<b>Vypnutie akustického signálu</b> Krátky akustický signál, ktorý potvrdzuje, že ste sa dotkli symbolu alebo dlhší akustický signál, ktorý ukazuje, že sa so spotrebičom zaobchádza nezodpovedne.	<input type="checkbox"/> Väčšina signálov je vypnutá. / Niektoré signály sú vypnuté $2$ Všetky signály sú aktívne*
$c 7$	<b>Funkcia Power-Management</b> Obmedzuje celkový výkon varného panelu. Existuje 18 rôznych stupňov nastavení. Pri zvyšovaní stupňa nastavenia sa zvyšuje výkon platne o 500 W.	$1$ = Minimálny výkon $1 - 9$ = Od 1500 do 9000 W $9$ = 9500 W najvyšší výkon
$c 0$	<b>Návrat k základnému nastaveniu varného panelu</b> Vracia všetky vykonané zmeny späť.	<input type="checkbox"/> Osobné nastavenie / Späť k základnému nastaveniu*

\*Základné nastavenie



## Prístup k základným nastaveniam

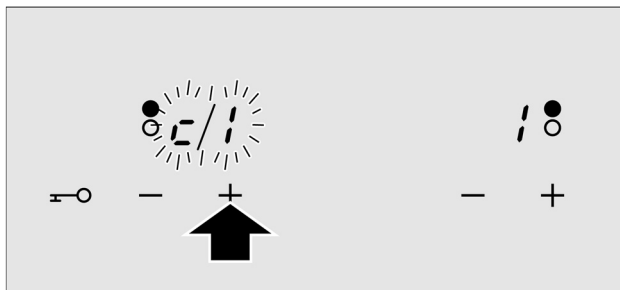
Postupujte nasledovne:


1. Zapnite varný panel hlavným vypínačom.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotýkajte symbolu , kým sa neozve akustický signál a ukazovateľ *c/l* na varnom paneli vpravo od symbolu  striedavo bliká (viď zobrazenie).



## Voľba požadovaného základného nastavenia

3. Dotýkajte sa symbolu  až do rozsvietenia symbolu požadovanej funkcie.
4. Potom zvolte požadované nastavenie pomocou symbolov + a - vpravo vedľa symbolu . Nové nastavenie sa zobrazí na displeji predposlednej varnej zóny.



5. Dotýkajte sa opäť symbolu  minimálne 4 sekundy, kým sa ozve signál. Nové nastavenie sa správne uloží.

---

# Údržba a čistenie

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole slúžia pre optimálne čistenie a starostlivosť o varný panel.

---

## Platňa

### Čistenie

Očistite varný panel po každom použití. Len tak môžete predísť tomu, aby sa na varný panel prichytili zvyšky potravín.

Požívajte čistiace prostriedky vhodné pre varný panel. Dbajte, prosím, na pokyny z jednotlivých obalov.

Nikdy nepoužívajte:

- drsné látky
- agresívne čistiace prostriedky ako napr. pena pre čistenie rúry alebo odstraňovač flakov
- drsné špongie
- vysokotlakový alebo parný čistič

### Kovová škrabka na sklo

Zle čistiteľné nečistoty odstraňujte kovovou škrabkou na sklo.

1. Odistite škrabku na sklo.
2. Očistite čepelou povrch skla.

Povrch varného panelu nečistite krytom stierky, mohol by sa poškriabať.



Čepel' je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia! Čepel' zaistite ihneď, akonáhle prestanete škrabku používať. Ak je čepel' poškodená, ihneď ju vymeňte.

### Starostlivosť

Používajte čistiaci prostriedok vhodný pre starostlivosť a ochranu varného panelu. Dodržiavajte pokyny o údržbe uvedené na obale.

## Rám varného panelu

Aby ste zabránili poškodenie okraja varného panelu, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplú vodu s trochou mydla.
- Nikdy nepoužívajte ostré predmety alebo drsné látky.
- Nepoužívajte kovovú škrabku na sklo.

## Oprava prevádzkových porúch

Bežne sú prevádzkové poruchy spôsobené malými detailami. Skôr ako zavoláte servisné stredisko, všimnite si najskôr nasledujúce rady a pokyny.

Symbol/ ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
Žiadny	Prerušenie dodávky prúdu.  Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa pripojovacej schémy. Porucha elektronického systému.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka prúdu. Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy.  Ak tieto dve opatrenia nepomohli, zavolajte zákaznícky servis.
$E$ svítí	Ovládacie pole je vlhké alebo na ňom leží predmet.	Osušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
$E_r$ + číslo	Porucha elektronického systému	Odpojte varný panel od siete. Počkejte niekoľko sekúnd a opäť ju pripojte. Ak symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.
$d$ + číslo		
$g$ + číslo		

<b>Symbol/ ukazovateľ</b>	<b>Porucha</b>	<b>Opatrenie</b>
<i>F0/F9</i>	Vznikla vnútorná chyba.	Odpojte platňu od siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ju zapojte. Ak symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.
<i>F2</i>	Elektronický systém je prehriaty a vypol príslušnú zónu.	Počkajte niekoľko sekúnd, kým sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom nejakého symbolu na varnom paneli. Ak symbol nezhasne, volajte zákaznícky servis.
<i>F4</i>	Elektronický systém je prehriaty a vypol všetky varné zóny.	Počkajte niekoľko sekúnd, kým sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom nejakého symbolu na varnom paneli. Ak symbol nezhasne, volajte zákaznícky servis.
<i>LI</i>	Vstupné napätie nie je správne vo nútri normálnej prevádzkovej plochy.	Kontaktujte Vášho dodávateľa prúdu.
<i>U2/U3</i>	Varná zóna sa prehriala a bola pre ochranu vášho varného panelu vypnutá.	Počkajte, kým sa elektronický systém dostatočne ochladí a opäť ju zapnite.

**Nepokladajte na ovládacie pole žiadne horúce nádoby.**

## **Normálne zvuky počas varenia**

Indukčná technológia sa zakladá na vytvorení elektromagnetických polí, ktoré tvoria teplo priamo na dne varnej nádoby. Varná nádoba môže podľa typu vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sa dajú popísať nasledovne:

### **Hlboké bzučanie podobné transformátoru**

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Zakladá sa na množstve energie, ktorá sa prenáša z varnej zóny na varný riad. Tento zvuk zmizne alebo stíchne, keď sa zníži stupeň výkonu.

### **Tiché pískanie**

Tento zvuk vzniká, ak je varná nádoba prázdna. Prestane, akonáhle vložíte vodu alebo pokrmy do nádoby.

### **Jemné praskanie**

Tento zvuk vzniká pri riade, ktorý je vyrobený z rôznych materiálov ležiacich cez seba. Vzniká tým, že jednotlivé plochy materiálu vibrujú. Zvuk je spôsobený riadom a je rôzny podľa množstva a spôsobu prípravy pokrmu.

### **Hlasnejšie pískavé tóny**

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým pri riade, ktorý je vyrobený z rôznych materiálov ležiacich cez seba a ktorý sa používa na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch platniach. Tieto tóny zmiznú alebo stíchnu, keď znížite stupeň výkonu.

### **Zvuk ventilátoru**

Aby mohla byť zaručená funkčnosť elektroniky, je varný panel prevádzkovaný pri kontrolovanej teplote. Varný panel je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri určitej teplote podľa stupňa výkonu. Chladiaci ventilátor sa taktiež zapne, ak je varný panel vypnutý, ale je vysoká.

Tieto popísané zvuky sú normálnou súčasťou indukčnej technológie a nepredstavujú žiadnu poruchu.

---

## **Zákaznícky servis**

Náš zákaznícky servis Vám je v prípade oprav spotrebiča, pre nákup príslušenstva alebo náhradných dielov a pre všetky otázky, týkajúce sa produktov alebo servisu v každú dobu k dispozícii. Kontaktné údaje nájdete v priložených podkladoch.

Ak budete volať náš zákaznícky servis, pripravte si číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) spotrebiča. Tieto dáta nájdete na typovom štítku na spodnej strane varného panelu alebo v priložených podkladoch.



**Montážny návod**

---

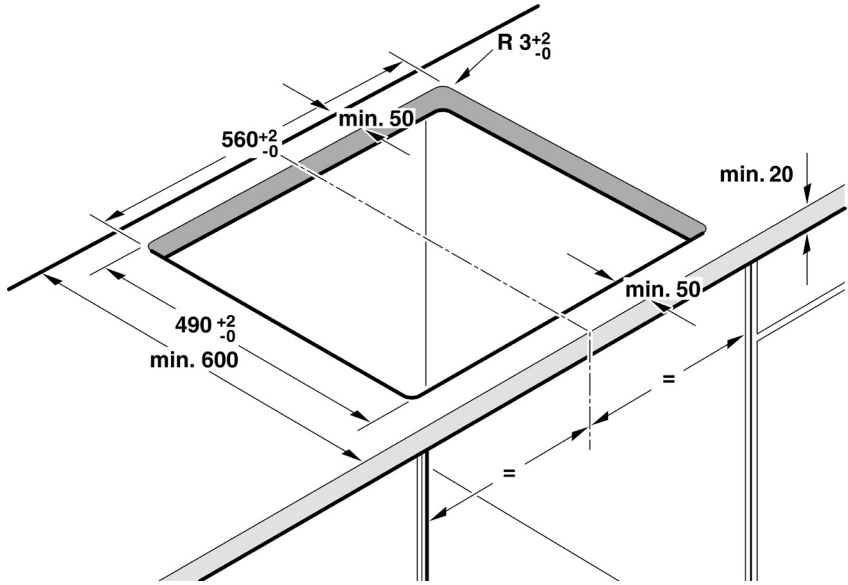
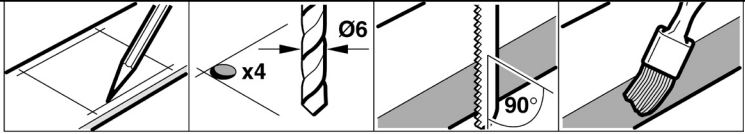
---

**EH 645EC11**

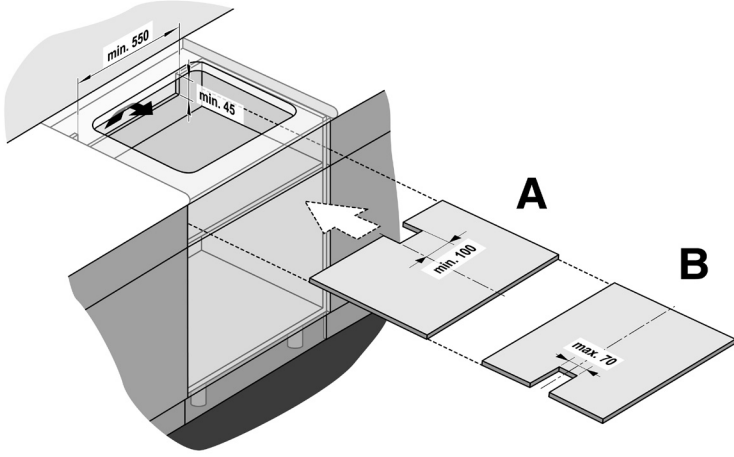
---

---

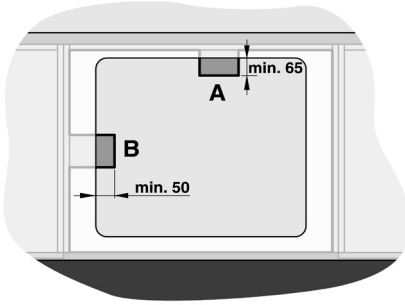
1



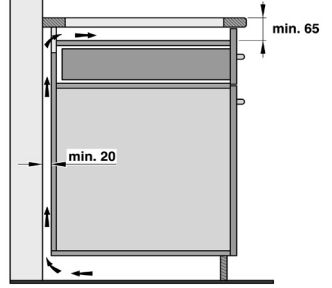
2



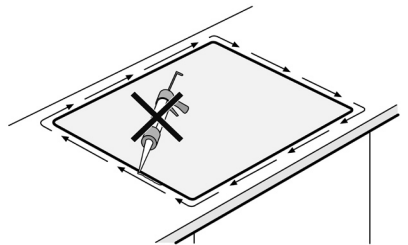
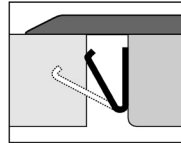
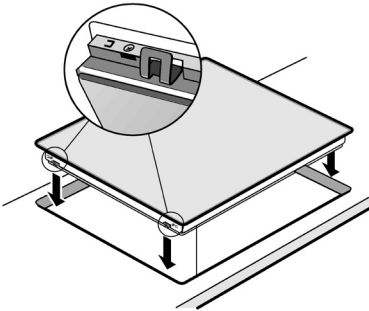
3



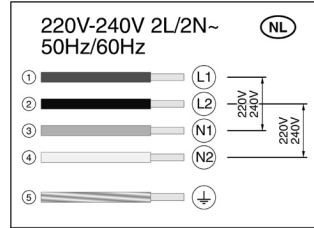
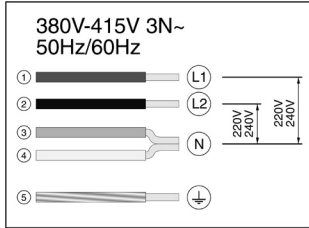
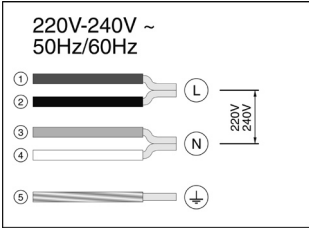
4



5



# 6



## Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonávať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
- Z hľadiska ochrany ide o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení správne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, napriek výnimočným situáciám, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nezodpovedá za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poistka pre zariadenia typu B alebo C je nevyhnutne potrebná.
- Ak nie je spotrebič vybavený zástrčkou, je potrebné pripojiť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť sieťovú šnúru takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo sporáku.
- Indukčné varné panely je možné inštalovať len nad varné panely s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varným panelom nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, varný panel bez vetrania ani práčka.
- Ak bol varný panel nainštalovaný nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varného panelu mohli dosiahnuť vysoké teploty a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panelu.

- Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom stredisku. Objednávací kód pri tomto príslušenstve je:
  - 680502 pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami.
  - 476610 pri zmiešaných spotrebičoch.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu sieťovej šnúry, môže vykonávať len odborný autorizovaný servis.

## Príprava nábytku - obrázok 1/2/3/4

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajte pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky triesky a piliny, inak by mohli dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Taktiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**
- Povrchy rezov je potrebné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich napučaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na vstavenie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. Neodporúčame, aby varný panel bol umiestnený medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panelu, musí mať minimálnu hrúbku: 30 mm, ak je inštalovaná nad rúru 20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Pre odvetranie varného panelu, je nevyhnutný:
  - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm (obr. 2).
  - 20 mm medzera medzi zadnou stenou

- v prípade inštalácie varného panelu nad zásuvkový priestor, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

- Ak je ako oddelovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm, majte na pamäti nasledujúce požiadavky:
  - vzdialenosť 65 mm medzi drevenou doskou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
  - pri modeloch s indukčnými varnými zónami je potrebné vytvoriť otvor v zadnej časti dosky (obr. 2 A), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 A).
  - pri zmiešaných modeloch je potrebné vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky (obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 B). Za účelom oddelenia zásuvky od plochy, ktorou bude cirkulovať vzduch varného panelu, je potrebné, aby drevená doska bola čo najviac utesnená. Preto je potrebné, aby veľkosť dosky bola prispôbená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varný panel pripojený.

## Nasadenie a pripojenie varného panelu - obrázok 5

- Napätie vid' typový štítok.
- Dôležité: elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia.
- Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné vodiče, takže aj keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.
- Vodič pri vstavaní nepriškripnite a neved'te cez ostré hrany.
- Varný panel a horná doska nábytku sa nesmú lepiť silikónovým tmelom, pretože na doske je tesnenie, ktoré plní túto funkciu.

## Demontáž varného panelu:

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zosposdu varný panel vysuňte.

## Schéma pripojenia - Obrázok 6

1. Hnedý
2. Čierny
3. Modrý
4. Biely
5. Žltozelený

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](http://www.siemens-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.