

**SIEMENS**



**EH 645FT17E**

EH645FT17E



4 1242003 1651148

**Návod k použití**

---

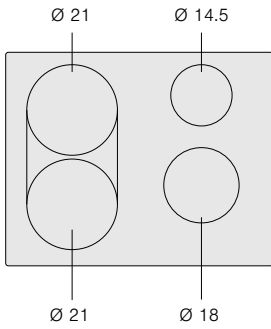
---

**EH 645FT17E**

---

---

**EH...FT...**



		<b>g*</b>	<b>b*</b>
Ø 21 + 21		2.200 W	3.700 W
		2.200 W	3.700 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 18		1.800 W	2.800 W

\* IEC 60335-2-6

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>3</b>	Automatická dětská pojistka.....	10
Příčiny poškození.....	4	<b>Funkce powerBoost</b> .....	<b>10</b>
<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>5</b>	Omezení použití.....	10
Ekologická likvidace.....	5	Zapnutí.....	10
Tipy pro úsporu energie.....	5	Vypnutí.....	10
<b>Indukční vaření</b> .....	<b>5</b>	<b>Funkce nastavení času</b> .....	<b>11</b>
Výhody indukčního vaření.....	5	Varná zóna se má automaticky vypnout.....	11
Nádobí.....	5	Budík.....	11
<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>6</b>	<b>Funkce ochranného zajištění při čištění</b> .....	<b>11</b>
Ovládací panel.....	6	<b>Automatické omezení času</b> .....	<b>12</b>
Varné zóny.....	6	<b>Zobrazit spotřebu energie</b> .....	<b>12</b>
Ukazatel zbytkového tepla.....	7	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>12</b>
<b>Programování varné desky</b> .....	<b>7</b>	Přístup k základnímu nastavení.....	13
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	7	<b>Péče o spotřebič a jeho čištění</b> .....	<b>13</b>
Nastavení varné zóny.....	7	Varná deska.....	13
Tabulka vaření.....	7	Rámeček varné desky.....	13
<b>Funkce combiZone</b> .....	<b>9</b>	<b>Odstranění závad</b> .....	<b>14</b>
Upozornění k nádobí.....	9	Běžný hluk při provozu spotřebiče.....	14
Aktivace.....	9	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>15</b>
Deaktivace.....	9	<b>Testy pokrmů</b> .....	<b>15</b>
<b>Funkce powerMove</b> .....	<b>9</b>		
Doporučení pro používání nádobí.....	9		
Aktivace.....	10		
Deaktivace.....	10		
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>10</b>		
Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	10		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:  
[www.siemens-home.com/cz](http://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 přiloženého 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 kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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 uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

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

## Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové 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 ochlazení.

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 nádobí nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádobí, které je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně hrnce s vodou. Používejte jediné takové varné nádobí, 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 nádobí mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádobí. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádobí 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 nádobí, 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 pisek Drsná dna nádobí poškrábou sklokeramickou desku.	Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o prkýnko či pracovní desku. Zkontrolujte nádobí.
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.

- Použijte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství použijte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

### Tipy pro úsporu energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Použijte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopat.

## 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 nádobí.
- Šetří se energie.
- Velmi jednoduchá péče o spotřebič i jeho čištění. Potraviny, které případně překypí z nádobí, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí a nebo 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.

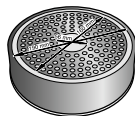
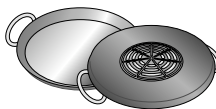
### Nádobí

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

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

Zda se jedná o vhodné nádobí, 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 nádobí, nebo k detekci nádobí nedojde vůbec.

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

## Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

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

## Vlastnosti dna nádobí

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

## Nádobí není umístěno nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádobí 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 nádobí a nádobí se slabým dnem

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

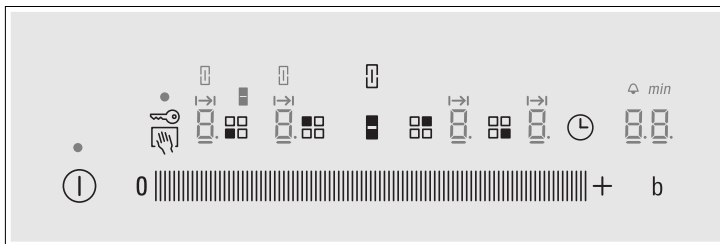
## Detekce nádoby

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

# Seznámení se spotřebičem

Na *straně 2* najdete informace o rozměrech a výkonech varných zón.

## Ovládací panel



### Ovládací plošky

ⓘ	Hlavní vypínač
■	Varná zóna
0       +	Oblast nastavování
👉	Blokování při utírání
↺	Dětská pojistka
■	Funkce combiZone
⇄	Funkce powerMove
🕒	Timer
b	Funkce powerBoost

### Ukazatele

1-9	Stupně vaření
👉	Provozní stav
00	Timer
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce powerBoost
👉	Kuchyňský budík
⇄	Automatické vypnutí
■	Funkce combiZone
⇄	Funkce powerMove

### 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

○	Jednookruhová varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
⊗	Kombinovaná varná zóna	Viz část <i>Funkce combiZone</i> nebo <i>Funkce powerMove</i> .

Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část „Nádobí“.

## 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 . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel umístěný vedle hlavního vypínače a ukazatele varných zón. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: tiskněte symbol , dokud ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

#### Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 sekund.
- Zvolená nastavení zůstávají uložena v paměti po dobu prvních 4 sekund po vypnutí varné desky. Pokud se během této doby varná deska znovu zapne, bude použito předchozí nastavení.

### 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.

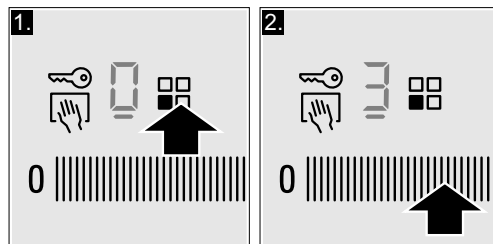
#### Volba varné zóny a stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pomocí symbolu zvolte varnou zónu.

Na ukazateli svítí symbol .

2. Během následujících 10 sekund přejíždějte prstem po oblasti nastavování, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.



Stupeň vaření je nastavený.

#### Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a na programovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.

#### Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a v programovací zóně nastavte . Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

#### Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádobí, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- **Funkce quickStart:** Pokud se na varnou zónu postaví nádobí před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádobí po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádobí zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne. I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

### 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
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1.	–
Máslo, med, želatina	1–2	–
<b>Ohřívání, udržování teplého pokrmu</b>		
Vařená zelenina (např. čočka)	1.–2	–
Mléko**	1.–2.	–
Párky ohřáté ve vodě**	3–4	–

\* Vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Často obračejte



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

\* Vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

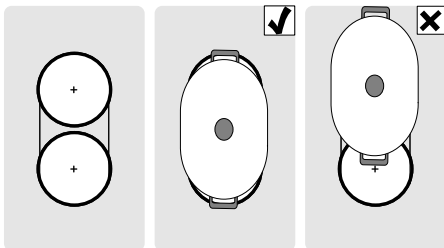
\*\*\* Často obračejte

## Funkce combiZone

Pomocí této funkce lze společně zapnout obě stejně velké levé varné zóny. Pro obě varné zóny se při tom nastaví stejný stupeň vaření. Tato funkce je vhodná zejména pro vaření v oválné varné nádobě.

### Upozornění k nádobám

Pro optimální výsledky použijte vhodnou oválnou nádobu v místě obou varných zón. Postavte varnou nádobu doprostřed obou varných zón.



Pokud postavíte pouze jednu nádobu na jednu z těchto dvou varných zón, můžete ji přesunout na druhou varnou zónu. V tom případě se převezmou stupeň vaření a zvolená nastavení.

### Aktivace

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci combiZone, a nastavte stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatel .

Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň vaření.

Funkce je aktivovaná.

### Změna varného stupně:

V programovací zóně změníte varný stupeň.

### Deaktivace

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k této funkci, a v oblasti nastavování nastavte .

Funkce se během cca 3 sekund deaktivuje.

## Funkce powerMove

Pomocí této funkce můžete kombinovat dvě levé varné zóny stejné velikosti a pro obě varné zóny zvolit různý stupeň vaření. Přednastavené stupně vaření:

Přední varná zóna = stupeň vaření

Zadní varná zóna = stupeň vaření

Stupně vaření lze pro každou varnou zónu měnit nezávisle.

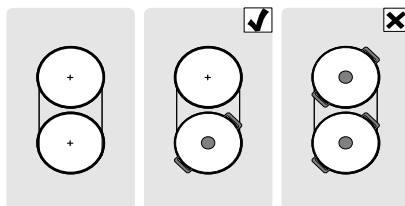
### Upozornění

- Nádobu umístíte pouze na jednu z varných zón. Funkce se neaktivuje, pokud na každé varné zóně stojí jeden hrnec.
- Na ukazateli varné zóny, na které nestojí hrnec, svítí stupeň vaření slaběji, není ale aktivovaná, dokud na ni nepřesunete nádobu a dokud hrnec není rozpoznán.
- Pokud je funkce již aktivovaná a na volnou varnou zónu postavíte druhou nádobu, svítí ukazatel nadále slaběji, ale varná zóna není aktivní.

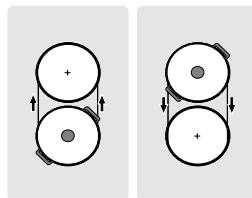
### Doporučení pro používání nádobí

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

Používejte pouze jednu nádobu, která pokrývá jen jednu varnou zónu.



Přesunutí nádobí z jedné varné zóny na druhou:



## Aktivace

Kombinace dvou varných zón s různým stupněm vaření.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci powerMove.


2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatele .

Na ukazatelích dvou varných zón se zobrazí stupně vaření.

Funkce je aktivovaná.

### Upozornění

■ Ukazatel varné zóny, na které se nachází nádoby, svítí jasněji.


■ Na ukazateli varné zóny, která zůstává zvolená, svítí ukazatel .

## Změna stupně vaření


Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci powerMove, a v oblasti nastavování změňte stupeň vaření.

**Upozornění:** Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupně vaření na přednastavené hodnoty.

## Deaktivace

Dotkněte se symbolu .

Funkce je deaktivovaná.



**Upozornění:** Pokud je jedna ze dvou varných zón nastavená na , funkce se během cca 3 sekund deaktivuje.


## 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.

Zapnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. Ukazatel umístěný vedle symbolu  se rozsvítí na 10 sekund. Varná deska je nyní uzamčena.

Vypnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. Funkce blokování je nyní deaktivována.


## 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.

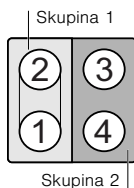
## Funkce powerBoost

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

### Omezení použití

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny. (Viz obrázek.)


V opačném případě bliká na ukazateli stupně vaření  a ; poté se automaticky nastaví stupeň vaření , aniž by se funkce aktivovala.




**Upozornění:** Ve skupině 1 lze funkci powerBoost aktivovat pouze tehdy, pokud se dvě varné zóny používají nezávisle na sobě.

### Zapnutí

1. Zvolte varnou zónu.


2. Stiskněte symbol .



Ukazatel  se rozsvítí.

Funkce je aktivována.

### Vypnutí

1. Zvolte varnou zónu.

2. Stiskněte symbol .

Ukazatel  zmizí a varná zóna opět přejde k varnému stupni .

Funkce je deaktivována.

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

# Funkce nastavení času

Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:

- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík

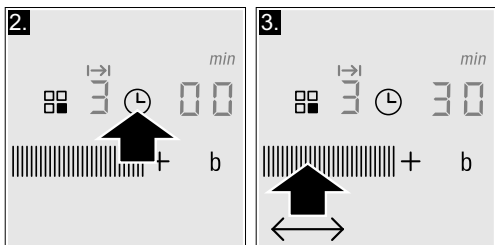
## Varná zóna se má automaticky vypnout

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

### Nastavení doby vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí . Na ukazateli timeru svítí .
3. Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3, ... až 10 minut.



Za několik sekund se doba vaření začne odměřovat.

### Upozornění

- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně.  
V kapitole *Základní nastavení* naleznete informace k automatickému programování doby vaření.
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci combiZone nebo powerMove, je nastavená doba pro obě varné zóny stejná.

### Automatické programování

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

Pokud v programovací zóně stisknete předběžné nastavení od 6 do 10, doba vaření se zvýší o jednu minutu.

### Změna nebo zrušení doby vaření

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol .

Na programovací zóně změňte dobu vaření, anebo nastavením dobu vaření zrušte.

### Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí na 10 sekund.

Při stisknutí symbolu ukazatele zhasnou a zvukový signál přestane.

### Upozornění

- Pokud byla délka doby vaření nastavena na několika varných zónách, na displeji funkce nastavení času se zobrazuje vždy jen doba vaření zvolené varné zóny.
- 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. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

### Nastavení této funkce

1. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí .
2. V programovací zóně nastavte požadovaný čas.  
Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

### Změna nebo zrušení doby vaření

Tiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . V programovací zóně změňte dobu vaření nebo nastavte .

### Po uplynutí času

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

Po stisknutí symbolu ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

# 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.

## Automatické omezení času

Pokud je některá z varných zón v provozu během dlouhotrvajícího časového úseku a neprovedete změnu jejího nastavení, aktivuje se automatické omezení času.

Ohřev varné zóny je přerušen. Na displeji varné zóny střídavě bliká *F*, *B* a ukazatel zbytkového tepla *h/H*.

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

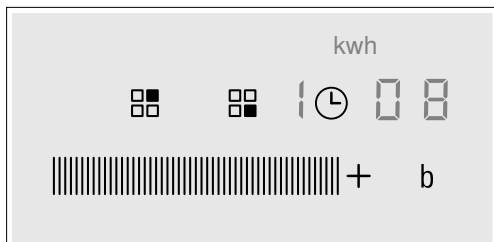
Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

## Zobrazit spotřebu energie

Pomocí této funkce je možné zobrazit celkovou spotřebu energie za dobu, po kterou byla varná deska zapnutá.

Po vypnutí varné desky bude spotřeba v kWh zobrazena po dobu 10 sekund.

Na obrázku je uveden příklad spotřeby *1.08* kWh.



V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o aktivaci této funkce.

## Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
<i>c 1</i>	<b>Automatická dětská pojistka</b> <i>0</i> Vypnuto* <i>1</i> Zapnuto
<i>c 2</i>	<b>Zvukové signály</b> <i>0</i> Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté. <i>1</i> Zapnutý je pouze chybový signál. <i>2</i> Zapnutý je pouze potvrzující signál. <i>3</i> Aktivovány jsou všechny signály.*
<i>c 3</i>	<b>Zobrazit spotřebu energie</b> <i>0</i> Vypnuto* <i>1</i> Zapnuto
<i>c 5</i>	<b>Automatické nastavení doby vaření</b> <i>0</i> Vypnuto* <i>1-99</i> Doba pro automatické vypnutí
<i>c 6</i>	<b>Délka trvání signálu funkce nastavení času</b> <i>1</i> 10 sekund* <i>2</i> 30 sekund <i>3</i> 1 minuta

\*Nastaveno od výrobce

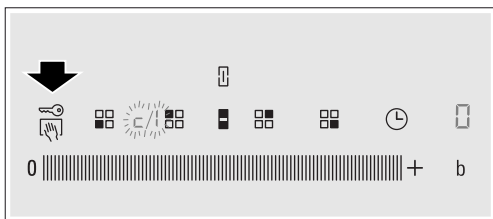
Ukazatel	Funkce
$\mathcal{C}$ $\mathcal{T}$	<b>Funkce powerManagement</b> $\mathcal{U}$ = Vypnuto* $\mathcal{I}$ = 1 000 W minimální výkon $\mathcal{I}$ = 1 500 W $\mathcal{Z}$ = 2 000 W ... $\mathcal{G}$ nebo $\mathcal{G}$ . = maximální výkon varné desky
$\mathcal{C}$ $\mathcal{G}$	<b>Doba pro zvolení varné zóny</b> $\mathcal{U}$ Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.* $\mathcal{I}$ Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
$\mathcal{C}$ $\mathcal{U}$	<b>Návrat k původnímu nastavení</b> $\mathcal{U}$ osobní nastavení* $\mathcal{I}$ návrat k nastavení od výrobce

\*Nastaveno od výrobce

## Přístup k základnímu nastavení

Varná deska musí být vypnutá.

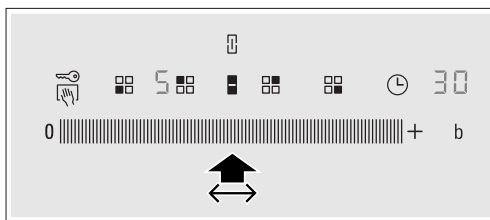
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu  $\mathcal{U}$ .



Na ukazateli stupně vaření bliká střídavě  $\mathcal{C}$  a  $\mathcal{I}$  a na ukazateli timeru se jako přednastavená hodnota zobrazí  $\mathcal{U}$ .

3. Opakovaně se dotkněte symbolu  $\mathcal{U}$ , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.

4. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



5. Znovu se déle než 4 sekundy dotýkejte symbolu  $\mathcal{U}$ . Nastavení jsou uložena.

### 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. Zabráníte 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, vyvarujete 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 a upozornění.

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu.  Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení.  Závada v elektronickém systému.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.  Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení.  Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je mokrý, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.
Bliká ukazatel – na ukazatelích varných zón	Došlo k poruše elektronického systému.	Krátce rukou zakryjte ovládací pole, abyste poruchu potvrdili.
$E_r$ + číslo / $d$ + číslo / $E$ + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$FQ$ / $F9$	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$F2$	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
$F4$	Elektronický systém se přehřál a vypnuly se všechny varné zóny.	
$F5$ + varný stupeň a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Je velmi pravděpodobné, že se elektronický systém přehřívá.	Sundejte tuto nádobu. Ukazatel poruchy po chvíli zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
$F5$ a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Varná zóna se vypnula kvůli ochraně elektronického systému.	Sundejte tuto nádobu. Vyčkejte několik sekund. Stiskněte jakékoli ovládací pole. Po zhasnutí ukazatele poruchy můžete pokračovat ve vaření.
$U1$	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne, a poté varnou zónu opět zapněte.

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

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

## Běžný hluk při provozu spotřebiče

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

### Hluboké hučení jako v transformátoru

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

### Tiché hvízdání

Zmíněný hluk vzniká, pokud je nádobí prázdné. Tento hluk vymizí, jakmile se do nádobí 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 zaznamenaní vyšší teploty. Ventilátor může rovněž běžet ze setrvačnosti po vypnutí varné desky, pokud je zaznamenaná teplota stále příliš vysoká.

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

# Zákaznický servis

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

## Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

## Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

# 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,
- pánev 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
<b>Rozpuštění čokolády</b>						
Nádobí: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	ne
<b>Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky</b>						
Nádobí: hrnec						
Počáteční teplota 20 °C						
<i>Čočková polévka*</i>						
Množství 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez míchání	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez míchání	ano	1.	ano
<i>Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco</i>						
Množství 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Množství 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
<b>Příprava bešamelové omáčky</b>						
Nádobí: 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 přivedte omáčku k varu.		7	cca 5:20	ne		
3. Až bešamelová omáčka přejde varem, neustále ji míchejte ještě další 2 minuty.					1	ne

\*Recept podle DIN 44550

\*\*Recept podle DIN EN 60350-2



Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
<b>Příprava rýže s mlékem</b>						
Nádobí: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívajte 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					
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 18 cm	8.	cca 6:30	ne	2, zamíchat asi po 10:00	ano
<b>Vaření rýže*</b>						
Nádobí: 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
<b>Smažení, vepřová panenka</b>						
Nádobí: pánev						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
<b>Smažení palačinek**</b>						
Nádobí: pánev						
55 ml těsta na jednu palačinku	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
<b>Smažení hluboce zmražených brambor</b>						
Nádobí: 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

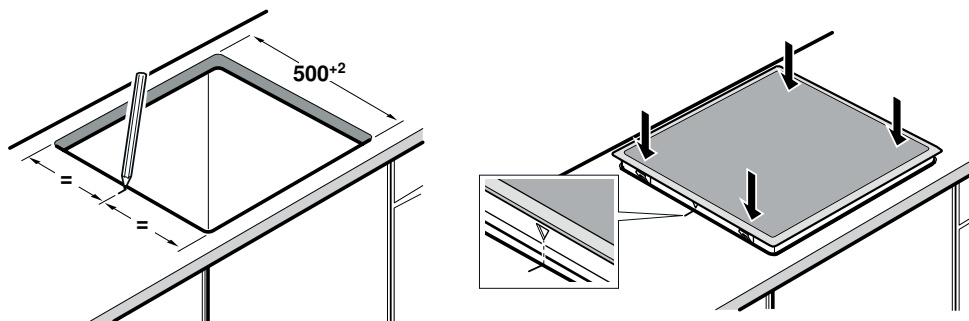
---

---

## Montážní návod

---

---



## Výřez v pracovní desce o hloubce 500 mm

Při instalaci do stávajícího výřezu (při výměně) o hloubce 500 mm je nutné dbát na následující body:

- Hloubka výřezu maximálně 502 mm.
- Pracovní deska musí být rovná a čistá.
- Varnou desku vyrovnejte přesně doprostřed.
- Značka trojúhelníku se musí přesně shodovat s vyznačenou čárkou.

Dodržujte pokyny v návodu k použití a k montáži.

## 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 oprávněn 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 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](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**

---

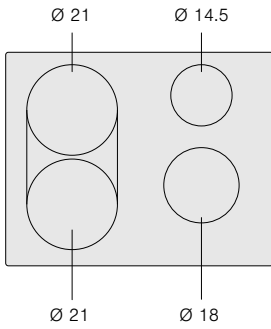
---

**EH 645FT17E**

---

---

**EH...FT...**



		<b>g*</b>	<b>b*</b>
Ø 21 + 21		2.200 W	3.700 W
		2.200 W	3.700 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 18		1.800 W	2.800 W

\* IEC 60335-2-6



<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>3</b>	Automatická detská poisťka .....	11
Príčiny škôd .....	5	<b>Funkcia powerBoost</b> .....	<b>11</b>
<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>5</b>	Podmienka použitia .....	11
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia .....	5	Aktivácia .....	11
Tipy pre úsporu energie .....	5	Deaktivácia.....	11
<b>Indukčné varenie</b> .....	<b>6</b>	<b>Funkcia nastavenia času</b> .....	<b>12</b>
Výhody indukčného varenia.....	6	Automatické vypnutie varnej zóny .....	12
Nádoby .....	6	Oznamovacie hodiny.....	12
<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	<b>7</b>	<b>Funkcia ochrany pri čistení</b> .....	<b>12</b>
Ovládací panel .....	7	<b>Automatické obmedzenie času</b> .....	<b>13</b>
Varné zóny .....	7	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> .....	<b>13</b>
Indikátor zvyškového tepla.....	7	<b>Základné nastavenia</b> .....	<b>13</b>
<b>Naprogramovanie varného panela</b> .....	<b>8</b>	Prístup k základným nastaveniam .....	14
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	8	<b>Starostlivosť a čistenie</b> .....	<b>14</b>
Nastavenie varnej zóny .....	8	Varný panel .....	14
Tabuľka varenia.....	8	Rám varného panela.....	14
<b>Funkcia combiZone</b> .....	<b>10</b>	<b>Ako postupovať v prípade porúch</b> .....	<b>15</b>
Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie.....	10	Normálny hluk počas chodu prístroja.....	15
Aktivovanie .....	10	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>16</b>
Deaktivovanie .....	10	<b>Testované pokrmy</b> .....	<b>16</b>
<b>Funkcia powerMove</b> .....	<b>10</b>		
Odporúčania na používanie nádob .....	10		
Aktivovanie .....	11		
Deaktivovanie .....	11		
<b>Detská poisťka</b> .....	<b>11</b>		
Aktivácia a deaktivácia detskej poisťky .....	11		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: [www.siemens-home.com/sk](http://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 neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. 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 zákazníkoveho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite 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 uložený 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 dná nádob môžu varný panel poškrabať.
- 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 zónu allobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

### Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Prčina	Opatrenie
Škrvny	Rozliate potraviny Nevhodné čistiace prostriedky	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm. Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
Poškrabanie	Soľ, cukor a piesok Drsné dná nádob poškrabiu sklokeramickú dosku.	Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku. Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky Odretie riadom	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely. 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 spätný 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 dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

# Indukčné varenie

## Výhody indukčného varenia

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

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

## Nádoby

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

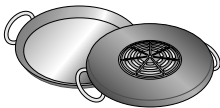
- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

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

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



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



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



Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickú časť 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
- hliny
- 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 časť a energiu.

## Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

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

## Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

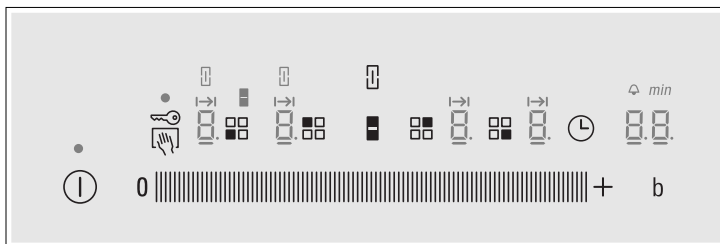
## Detekcia nádoby

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.

# Oboznámenie sa so spotrebičom

Na strane 2 nájdete informácie o rozmeroch a výkone varných zón.

## Ovládací panel



### Ovládacie plochy

	Hlavný vypínač
	Varná zóna
	Oblasť nastavenia
	Ochrana pri utieraní
	Detická poistka
	Funkcia combiZone
	Funkcia powerMove
	Časovač
	Funkcia powerBoost

### Ukazovatele

	Stupeň varenia
	Prevádzkový stav
	Časovač
	Zvyškové teplo
	Funkcia powerBoost
	Krátkodobý časovač
	Automatické vypnutie
	Funkcia combiZone
	Funkcia powerMove

### 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

	Jednookruhová varná zóna	Použite riad vhodnej veľkosti.
	Kombinovaná varná zóna	Pozri časť <i>Funkcia combiZone</i> alebo <i>Funkcia powerMove</i> .

Používajte len varné nádoby vhodné na varenie indukčným ohrevom, pozri časť „Riadi na varenie“.

## 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 . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele  varných zón. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stláčajte symbol , kým ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

### Upozornenia

- Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia ostávajú v pamäti počas prvých 4 sekúnd po vypnutí varného panela. Po opätovnom zapnutí varného panela v tomto časovom úseku naskočia predchádzajúce nastavenia.

## 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.

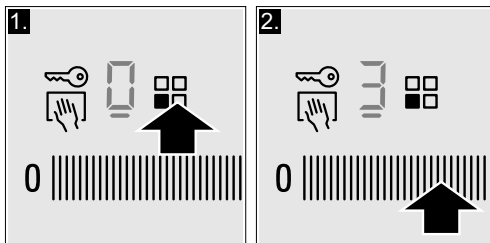
### Výber varnej zóny a stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

#### 1. Vyberte varnú zónu symbolom .

Na indikácii svieti symbol .

2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd prechádzajte prstom cez oblasť nastavení, kým sa neobjaví požadovaný stupeň varenia.




Stupeň varenia je nastavený.

### Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a na programovacej zóne nastavte požadovaný varný stupeň.

### Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu av programovacej zóne nastavte . Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

### Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- **Funkcia quickStart:** Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varného panela, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvolte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne. Ak aj umiestnite naraz viac ako jednu nádobu, po zapnutí varného panela bude rozpoznaná len jedna z nich.

## Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

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

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

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Čas trvania varu
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
<b>Zohrievanie a udržavanie teplého pokrmu</b>		
Polievka (napr. šošovica)	1.-2.	-
Mlieko**	1.-2.	-
Párky varené vo vode**	3-4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Hlboko zmrazený špenát	3-4	15-25 min
Hlboko zmrazený guláš	3-4	30-40 min

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
<b>Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni</b>		
Zemiakové knedle*	4.-5.	20-30 min
Ryby*	4-5	10-15 min
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
<b>Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min
Ryža v mlieku	2-3	30-40 min
Zemiaky v šupke	4-5	25-30 min
Lúpané zemiaky, osolené	4-5	15-25 min
Cestoviny*	6-7	6-10 min
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.-4.	15-60 min
Zelenina	2.-3.	10-20 min
Zelenina - hlboko zmrazená	3.-4.	7-20 min
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.-5.	-
<b>Dusenie</b>		
Mäsové závitky	4-5	50-60 min
Dusené mäso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
<b>Smaženie / fritovanie na troške oleja**</b>		
Plátky prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min
Plátky hlboko zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6-7	8-12 min
Biftek (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
Faširky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6	8-20 min
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7	8-20 min
Ryba obaľovaná hlboko zmrazená, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min
Krevety a garnáty	7-8	4-10 min
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7	6-10 min
Palacinky	6-7	Jednotlivé porcie smažte postupne
Omeleta	3.-4.	Jednotlivé porcie smažte postupne
Smažené vajcia	5-6	3-6 min
<b>Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 l oleja)</b>		
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

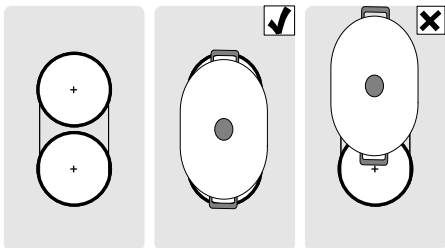
\*\*\* Často obracajte

## Funkcia combiZone

Touto funkciou možno spoločne zapnúť obidve rovnako veľké ľavé varné zóny. V tom prípade sa obidve varné zóny nastavujú na rovnaký stupeň varenia. Funkcia je vhodná najmä na varenie v podlhovastom riade.

### Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie

Aby sa dosiahli optimálne výsledky, použite vhodný, oválny riad na varenie v oblasti obidvoch varných zón. Riad na varenie položte do stredu na varné zóny.



Keď používate na jednej z dvoch varných zón len jednu nádobu na varenie, môžete ju presunúť na druhú varnú zónu. V takomto prípade sa stupeň varenia a zvolené nastavenia prevezmú.

## Funkcia powerMove

S touto funkciou môžete skombinovať dve ľavé varné zóny rovnakej veľkosti a pre obidve varné zóny zvoliť rozdielny stupeň varenia. Prednastavené stupne varenia:

Predná varná zóna = stupeň varenia 9

Zadná varná zóna = stupeň varenia 1.

Stupne varenia možno pre každú varnú zónu zmeniť nezávisle od seba.

### Upozornenia

- Varnú nádobu umiestnite len na jednu z varných zón. Funkcia sa neaktivuje, keď na obidvoch varných zónach sa nachádza po jednej varnej nádobe.
- Na ukazovateli varnej zóny, na ktorej nie je žiadna varná nádoba, svieti stupeň varenia slabšie, ale nie je aktivovaná, kým sa varná nádoba nepresunie na túto varnú zónu a nerozpozná sa.
- Keď už funkcia aktivovaná a na voľnú varnú zónu sa položí druhá varná nádoba, svieti ukazovateľ naďalej slabšie, ale varná zóna nie je aktívna.

### Aktivovanie

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich ku combiZone a nastavte stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ svieti.  
Stupeň varenia sa zobrazí na ukazovateli dolnej varnej zóny. Funkcia je aktivovaná.

### Zmena varného stupňa

Na programovacej zóne zmeňte varný stupeň.

### Deaktivovanie

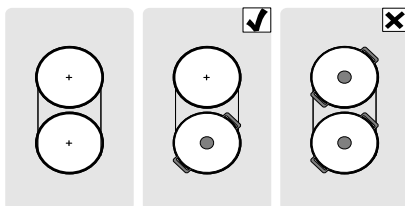
Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k tejto funkcii a v oblasti nastavenia nastavte na .

Funkcia sa asi o 3 sekundy deaktivuje.

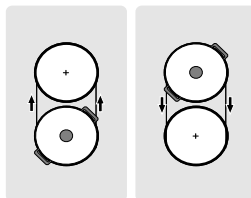
### Odporúčania na používanie nádob

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

Používajte len jednu varnú nádobu, ktorá zakrýva len jednu varnú zónu.





Presunutie varnej nádoby z jednej varnej zóny na inú:






## Aktivovanie

Skombinujte dve varné zóny s rozdielnymi stupňami varenia.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k funkcii powerMove.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovatele  svietia. Stupne varenia sa zobrazia na ukazovateľoch dvoch varných zón.

Funkcia je aktivovaná.

### Upozornenia



- Ukazovateľ varnej zóny, na ktorej sa už nachádza varná nádoba, svieti svetlejšie.
- Na ukazovateli varnej zóny, ktorá zostáva zvolená, svieti .


## Detská poistka

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


### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.




Aktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Ukazovateľ pri symbole  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

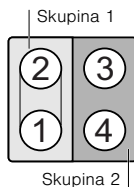
Deaktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.

## Funkcia powerBoost

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

### Podmienka použitia

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke. (Pozri obrázok.) V opačnom prípade začne na ukazovateli stupňa varenia blikaf  a ; potom sa automaticky nastaví stupeň varenia  bez toho, aby sa aktivovala funkcia.




**Upozornenie:** V skupine 1 možno funkciu powerBoost aktivovať len vtedy, keď sa dve varné zóny používajú nezávisle od seba.

## Zmena stupňa varenia


Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k funkcii powerMove a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň varenia.

**Upozornenie:** Ak sa funkcia deaktivuje, stupne varenia sa vrátia na prednastavené hodnoty

## Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu .

Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Keď sa niektorá z dvoch varných zón nastaví na , funkcia sa deaktivuje v priebehu asi 3 sekúnd.



## 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.

## Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ  sa rozsvieti.

Funkcia je aktivovaná.

## Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ  zmizne a varná zóna sa vráti na varný stupeň .

Funkcia je deaktivovaná.

**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

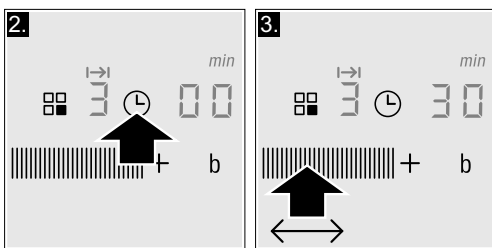
## Automatické vypnutie varnej zóny

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

### Nastavenie času varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Vyberte varnú zónu a požadovaný stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti . Na ukazovateli časovača svieti .
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas varenia v oblasti nastavenia. Možné prednastavenie je zľava doprava 1, 2, 3..... až 10 minút.



Po niekoľkých sekundách začne čas varenia plynúť.

### Upozornenia

- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba.  
V kapitole *Základné nastavenia* nájdete informácie o automatickom programovaní času varenia.
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia CombiZone alebo Move, nastavený čas je pre obidve varné zóny rovnaký.

## Automatické programovanie

Ak v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 1 do 5, doba varenia sa zníži o jednu minútu.

Ak v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 6 do 10, doba varenia sa zvýši o jednu minútu.

## Zmena alebo zrušenie času varenia

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol .

Čas varenia upravte v programovacej zóne alebo ho nastavte na na zrušenie času varenia.

## Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti po dobu 10 sekúnd.

Po stlačení symbolu ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

## Upozornenia

- Ak sa nastavil čas varenia pre viacero varných zón, na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí vždy čas zvolenej varnej zóny.
- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

## Oznamovacie hodiny

Kuchynské oznamovacie hodiny dovoľujú naprogramovať čas až do 99 minút. Nezáleží na iných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

## Postupujte nasledovne

1. Stlačíte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti .
2. V programovacej zóne nastavte požadovaný čas.

Po chvíli začne čas plynúť.

## Zmena alebo zrušenie času varenia

Opakovane stlačíte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . 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 ukazovatele zhasnú.

Po stlačení symbolu ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

# 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.

## 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 *F*, *B* a ukazovateľ zvyškového tepla *h/H*.

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

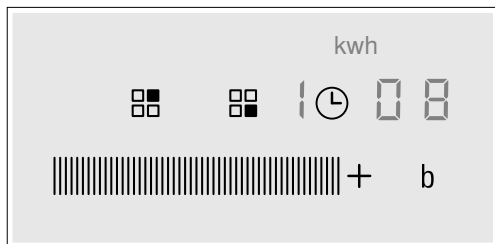
Hneď ako je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

## Zobrazenie spotreby energie

Pomocou tejto funkcie sa môže zobraziť celková spotreba energie za dobu, počas ktorej bol varný panel zapnutý.

Po vypnutí varného panela sa spotreba v kWh zobrazí na 10 sekúnd.

Na obrázku je zobrazený príklad so spotrebou *1,08* kWh.



V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa aktivácie tejto funkcie.

## Základné nastavenia

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

Ukazovateľ	Funkcia
<i>c 1</i>	<b>Automatická detská poistka</b> Deaktivovaná.* <i>!</i> Aktivovaná.
<i>c 2</i>	<b>Zvukové signály</b> Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. <i>!</i> Aktivovaný je len signál chyby. <i>2</i> Aktivovaný je len potvrdzujúci signál. <i>3</i> Aktivované sú všetky signály.*
<i>c 3</i>	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> Deaktivované.* <i>!</i> Aktivované.
<i>c 5</i>	<b>Automatické nastavenie času varenia.</b> Vypnuté.* <i>1:55</i> Čas automatického vypnutia.
<i>c 6</i>	<b>Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času</b> <i>!</i> 10 sekúnd*. <i>2</i> 30 sekúnd. <i>3</i> 1 minúta.

\*Nastavenie výrobcu

Ukazovateľ	Funkcia
☐ 7	<b>Funkcia powerManagement</b> ☐ = deaktivovaná.* ! = 1 000 W minimálny výkon. ! = 1 500 W 2 = 2 000 W ... ☐ alebo ☐. = maximálny výkon varného panela.
☐ 9	<b>Doba na zvolenie varnej zóny</b> ☐ Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.* ! S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd.
☐ 0	<b>Návrat k pôvodným nastaveniam</b> ☐ Osobné nastavenia.* ! Návrat k nastaveniam výrobcu.

\*Nastavenie výrobcu

## Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

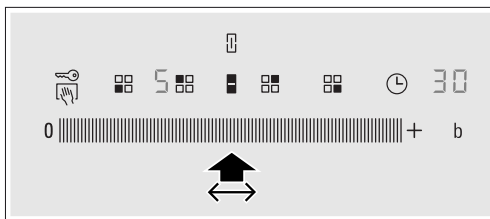
1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd stlačte a podržte 4 sekundy.



Na ukazovateli stupňa varenia bliká striedavo ☐ a ! a na ukazovali časovača sa rozsvieti ☐ ako prednastavenie.

3. Dotýkajte sa symbolu dovtedy, kým sa neobjaví požadovaná funkcia.

4. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.



5. Znova sa dotýkajte symbolu 4 sekundy.

Nastavenia boli uložené.

### Opustenie základného nastavenia

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

## Starostlivosť a čistenie

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

### Varný panel

#### Čistenie

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

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

Nikdy nepoužívajte:

- Neriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Brúsne produkty
- Žieraviny ako sprej na čistenie rúr alebo odstraňovače 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

# Ako postupovať v prípade porúch

Obvyčajne sú tieto poruchy spôsobené drobnými maličkosťami. Skôr než odbornému servisnému stredisku nahlásite poruchu, venujte pozornosť nasledujúcim radám a upozorneniam.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu.  Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.  Porucha v elektronickom obvode.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.  Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia.  Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.
Na displejoch varných zón bliká ukazovateľ -	Vyskytla sa chyba v elektronickom obvode.	Krátko prikryte rukou povrch ovládacieho panela, aby ste potvrdili poruchu.
$E$ + číslo / $d$ + číslo / $e$ + číslo	Porucha v elektronickom obvode.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
$F0$ / $F9$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
$F2$	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektronický obvod sa prehrial a vypli sa všetky varné zóny.	
$F5$ + varný stupeň a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Je veľmi pravdepodobné, že dôjde k prehriatiu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Po chvíli sa ukazovateľ poruchy vypne. Môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Varná zóna sa vypli, aby nedošlo k poškodeniu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek bod na ovládacom paneli. Keď sa ukazovateľ poruchy vypne, je možné pokračovať vo varení.
$U1$	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna sa prehriala a vypli sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.

\* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

## Neumiestňujte na ovládaci panel horúce nádoby.

## Normálny hluk počas chodu prístroja

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

### Hlboké bzučanie ako v transformátore

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

### Slabé hvízdanie

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

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 štítok s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

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

## Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spolahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

# Testované pokrm

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:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec 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 pokrm	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
<b>Rozpustenie čokolády</b>						
Nádoba: hrniec s rúčkou						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
<b>Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku</b>						
Nádoba: Hrnec						
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
<b>Príprava bešamelovej omáčky</b>						
Nádoba: Hrnec 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. Rozpustíte 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 vriť, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania					1	Nie

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2

Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
<b>Varenie ryže v mlieku</b>						
Nádoba: Hrniec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmeňte odporúčaný varný stupeň a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ						
Suroviny: 190 g guľatej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 14,5 cm	8.	približne 6:30	Nie	2 pomiešať po približne 10:00	Áno
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 18 cm					
<b>Varenie ryže*</b>						
Nádoba: Hrniec						
Teplota vody 20 °C						
Suroviny: 125 g guľatej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø 14,5 cm	9	približne 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø 18 cm	9	približne 2:30	Áno	2.	Áno
<b>Smaženie bravčovej panenky</b>						
Nádoba: Panvica						
Počiatočná teplota panenky: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)						
<b>Smaženie palaciek**</b>						
Nádoba: Panvica						
55 ml cesta na palacinku	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
<b>Smaženie hlboko zmrazených zemiakov</b>						
Nádoba: Hrniec						
Suroviny: 1,8 kg slnečnicového oleja na jedno smaženie; 200 g hlboko zmrazených hranoliek (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Až kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2

---

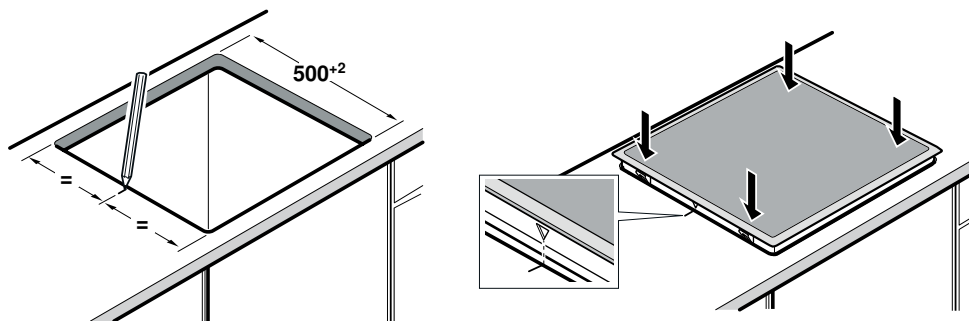
---

## **Montážny návod**

---

---





## Výrez v pracovnej doske s hĺbkou 500 mm

Počas inštalácie do existujúceho výrezu (pri výmene) s hĺbkou 500 mm je potrebné dodržiavať nasledujúce body:

- Hĺbka výrezu maximálne 502 mm.
- Pracovná doska musí byť rovná a čistá.
- Varný panel vyrovnajte presne na stred.
- Značka trojuholníka sa musí presne zhodovať s vyznačenou čiarkou.

Dodržiavajte pokyny v návode na obsluhu a pre montáž.

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu		EH645FT17E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a pláve 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	∅	21	cm
ľavá zadná	∅	21	cm
pravá zadná	∅	14,5	cm
pravá predná	∅	18	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná			
ľavá zadná		180	Wh/kg
pravá zadná		170	Wh/kg
pravá predná		170	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		173,3	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](http://www.siemens-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.