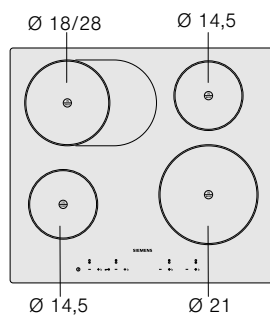
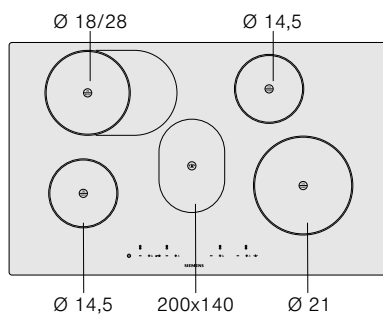
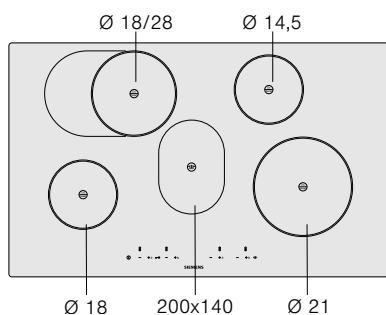


EH 645EB15E

Návod k použití

EH 645EB15E

EH6..EB1..**EH8..EB1..****EH8..EC1..**

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

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Bezpečnostní pokyny.....	4
Příčiny poškození	5
Ochrana životního prostředí	5
Ekologická likvidace.....	5
Indukční vaření	5
Výhody indukčního vaření	5
Vhodné varné nádoby.....	5
Seznámení se spotřebičem	6
Ovládací pole.....	6
Varné zóny.....	7
Ukazatel zbytkového tepla.....	7
Nastavení varné desky	7
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	7
Nastavení varné desky	7
Tabulka na vaření	7
Dětská pojistka	9
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	9
Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky.....	9
Funkce „Powerboost“	9
Omezení při používání.....	9
Zapnutí.....	9
Vypnutí:.....	9
Automatické časové vypínání	9
Základní nastavení	9
Zpět k základnímu nastavení	10
Čištění a péče	10
Varná deska.....	10
Rám varné desky.....	10
Odstranění provozních poruch	11
Běžné zvuky během provozu spotřebiče	11
Zákaznický servis	12

Bezpečnostní pokyny

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

Spotřebič po vybalení zkontrolujte. Pokud byl při transportu poškozen, neprovádějte instalaci a zavolejte autorizovaný servis. Škodu písemně zdokumentujte, jinak ztrácíte právo na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič byl navržen pouze pro použití v domácnosti. Varnou desku používejte pouze k přípravě potravin. Na spotřebič během provozu neustále dohlížejte.

Bezpečná obsluha

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

- tělesné, senzorické nebo psychické postižení
- chybějící zkušenosti nebo vědomosti, manipulovat se spotřebičem bez dozoru odpovědné dospělé osoby.

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

Přehřátý olej nebo tuk

Nebezpečí požáru!

Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné:

Na rozpálený olej nebo tuk neustále dohlížejte. Pokud se olej nebo tuk vznítí, oheň nikdy nehaste vodou.

Plameny rychle udušete pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou desku.

Vaření ve vodní lázni

Ve vodní lázni lze připravovat potraviny v jedné nádobě, které se vloží do většího hrnce s vodou. Tímto způsobem se potraviny mírně a rovnoměrně zahřívají a vaří se působením horké vody a ne přímo teplem varné desky. Při vaření ve vodní lázni nestavte konzervy, skleněné a jiné nádoby přímo na dno hrnce s vodou. Zabráníte tím prasknutí skla varné desky nebo nádoby, z důvodu přehřátí.

Horká varná deska

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Děti držte mimo dosah varné desky.

Nebezpečí požáru!

- Na varnou desku nepokládejte žádné hořlavé předměty.
- V zásuvkách pod varnou deskou neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrý dna hrnců a varných zón

Nebezpečí poranění!

Pokud se mezi varnou zónou a dnem hrnce nachází tekutina, mohl by vzniklý tlakem páry, hrnec nečekaně nadskočit. Varné zóny i hrnce tedy udržujte suché.

Praskliny ve varné desce

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

V případě, že je varná deska poškozená nebo prasklá, odpojte ji od přívodu proudu. Kontaktujte zákaznický servis.

Varná zóna se zahřívá, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení!

Jestliže ukazatel nefunguje, vypněte varnou desku. Kontaktujte zákaznický servis.

Varná deska se vypíná

Nebezpečí požáru!

Pokud se varná deska sama vypne a nelze ji ovládat, může se později nechtěně zapnout.

Aby se tomuto zabránilo, varnou desku odpojte od elektrické sítě. Kontaktujte zákaznický servis.

Na indukční varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty.

Nebezpečí popálení!

Na varnou desku nepokládejte nože, vidličky, lžičky, pokličky nebo jiné kovové předměty, protože se velmi rychle zahřívají.

Ochrana ventilátoru

Nebezpečí poškození!

Tato varná deska má na své spodní straně instalovaný chladicí ventilátor. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, nemohou v ní být skladovány žádné malé předměty nebo papír, který by mohl být ventilátorem nasán a tím by došlo k poškození ventilátoru nebo chlazení.

Pozor!

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

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Vadný spotřebič odpojte od sítě. Kontaktujte zákaznický servis. Opravy nebo výměnu poškozeného přírodního kabelu může provádět pouze zaškolený odborník našeho zákaznického servisu.

Pozor!

Tento spotřebič odpovídá směrnici o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě. Přesto by se osoby s kardiostimulátorem neměly k tomuto spotřebiči přibližovat. Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu odpovídá platné směrnici o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě, a že nevzniknou žádné interference, které ohrozí jeho správný provoz. Poruchy mohou nastat také u jiných přístrojů, jako např. naslouchadel.

Vypnutí varné desky

Po každém použití varné desky vypněte hlavní vypínač. Nečekejte, než se varná deska automaticky vypne, protože se na ní již nenacházejí žádné varné nádoby.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců varných nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Nikdy neohřívejte prázdné varné nádoby. Mohlo by dojít k poškození.

Přehled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Škrvny	Přetečený pokrm	Přetečený pokrm okamžitě odstraňte škrabkou na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek	Používejte čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna varných nádob mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte varné nádoby.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek	Používejte čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky.
	Tření varných nádob	Hrnce a pánve nadzvedněte, jestliže je chcete přesunout.
Oprýskání	Cukr a látky s vysokým obsahem cukru	Přetečený pokrm okamžitě odstraňte škrabkou na sklo.

Ochrana životního prostředí

Vybalte spotřebič a obalový materiál ekologicky zlikvidujte.

Ekologická likvidace

Tento spotřebič označen v souladu se Směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE 2002/96/EG). Tato směrnice reguluje rámec odstraňování a opětovného použití elektrických a elektronických starých spotřebičů v EU.



Tipy k šetření energie

- Varné nádoby přikryjte vhodnou pokličkou. Během vaření bez pokličky se spotřebuje více energie.
- Používejte varné nádoby s tlustým, rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.

- Průměr dna varné nádoby by měl odpovídat velikosti varné zóny. Tato je obvykle větší než průměr dna. Pokud průměr varné nádoby neodpovídá průměru varné zóny, doporučuje se na varnou zónu, použít větší varnou nádobu, protože jinak dochází ke ztrátám poloviny energie. Všimněte si: Pokud výrobce udává průměr, jedná se převážně o horní průměr varné nádoby.
- Zvolte takové varné nádoby, které svojí velikostí odpovídají připravovanému množství pokrmu. Větší, ale jen do poloviny naplněná varná nádoba spotřebuje více energie.
- Vařte s menším množstvím vody. Šetříte tím energií a kromě toho u zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Nastavte nižší varný stupeň.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob ohřívání potravin, protože se teplo tvoří přímo ve varné nádobě. To přináší několik výhod:

- Úspora času během vaření a smažení; díky přímému zahřívání varných nádob.
- Šetří se tím energií.
- Snadná péče a čištění. Přetečený pokrm se tak rychle nepřipálí.
- Více kontroly a bezpečnosti; varná deska zvyšuje nebo snižuje přívod energie okamžitě po stisknutí ovládacího pole. Indukční varná zóna přeruší přívod energie automaticky, jakmile je varná nádoba odebrána z varné zóny.

Vhodné varné nádoby

Ferromagnetické varné nádoby

Pro indukční vaření je vhodné ferromagnetické varné nádoby, například:

- smaltové ocelové nádoby
- litinové nádoby
- speciální indukční nádobí z nerezové oceli.

Abyste zjistili, jestli je nádoba vhodná, vyzkoušejte, jestli dno nádoby přitahuje magnet.

Speciální indukční nádoby

Existují speciální indukční varné nádoby, jejichž dno není zcela ferromagnetické. Zkontrolujte průměr, který je znakem varné nádoby a může ovlivnit jak rozpoznání varné nádoby, tak výsledek vaření.

Nevhodné varné nádoby

Nikdy nepoužívejte varné nádoby z:

- normální nerezové oceli
- skla
- hlíny
- mědi
- hliníku

Kvalita dna varných nádob

Kvalita dna varných nádob může ovlivnit výsledek vaření. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálu, který podporuje rovnoměrné rozdělování tepla, šetří čas a energii, například nádoby se sendvičovým dnem z nerezové oceli.

Na varné zóně není žádná nádoba nebo nádoba nemá vhodnou velikost

Pokud není na varné zóně varné nádobí, pokud je nádobí z nevhodného materiálu, nebo pokud nemá vhodnou velikost, na indikačním panelu varné zóny bliká varný stupeň. Vyberte vhodnou varnou nádobu a blikání ustane.

V jiném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdné varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nikdy nezahřívajte prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby budou pravděpodobně tak rychle zahřívány, že „vypínací automatika“ nebude dostatečně rychle reagovat a nádoba může být ohřáta na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo i roztavit a keramické sklo varné desky poškodit. V takovém případě se varné nádoby nedotýkejte a vypněte varnou desku.

Pokud po vychlazení varná deska nefunguje, kontaktujte zákaznický servis.

Rozpoznání varné nádoby

Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která je závislá na materiálu používané nádoby. Z toho důvodu používejte pouze varnou zónu, která průměru hrnce nejlépe odpovídá.

Dvouokruhové a tříokruhové varné zóny

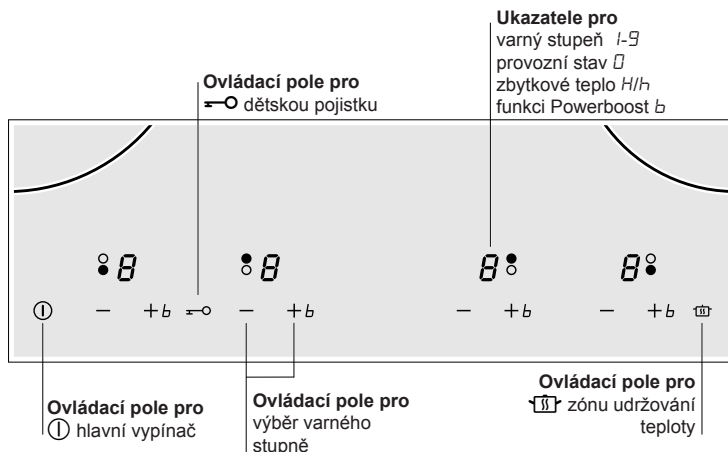
Tyto varné zóny rozeznávají různé velikosti hrnců.

V závislosti na materiálu a vlastnostech varných nádob se varná zóna automaticky přizpůsobí nádobě, tím, že se zapne pouze jeden okruh nebo všechny okruhy a přenáší se jenom přiměřená energie, která je potřebná pro úspěšné zvládnutí pokrmů.

Seznámení se spotřebičem

Tyto pokyny platí pro více modelů varných desek. Na straně 2 najdete přehled modelů s rozměry.

Ovládací pole



Ovládací pole

Dotkněte-li se symbolu, aktivuje se patřičná funkce.

Upozornění

- Pokud stisknete více symbolů najednou, nastavení zůstanou nezměněna. To umožňuje vyčistit ovládací pole, pokud přeteče pokrm.
- Ovládací pole udržujte vždy suché. Vlhkost může narušit funkci.

Varné zóny

Varná zóna	Zapínání a vypínání
 Jednoduchá varná zóna	Používejte varnou nádobu odpovídající velikosti.
 Zóna pečení	Tato zóna se automaticky zapne při používání varné nádoby se dnem stejné velikosti jako vnější zóna.
 Zóna udržování teploty*	Stiskněte symbol  .**

** Rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

* Zapnutí varné zóny: Rozsvítí se odpovídající ukazatel.

Používejte pouze varné nádoby, které je vhodné pro indukční vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má k dispozici pro každou varnou zónu jeden ukazatel zbytkového tepla, který upozorňuje, zda je varná zóna ještě horká. Varných nádob s tímto symbolem se nedotýkejte.

I když už je varná deska vypnutá, ukazatel h/H svítí tak dlouho, dokud je varná zóna ještě horká.

Když sundáte varnou nádobu z varné zóny, která není ještě vypnutá, bude se střídavě rozsvěcovat symbol h/H a zvolený varný stupeň.

Nastavení varné desky

Tato kapitola Vás vysvětlí, jak nastavit varnou desku. V tabulce naleznete varné výkony a doby varu pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky.

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatel nad hlavním vypínačem. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , dokud ukazatel nad hlavním vypínačem nezmizí. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění: Varná deska se automaticky vypne, když jsou všechny varné zóny vypnuty déle než 20 sekund.

Nastavení varné desky

Pomocí symbolů $+$ a $-$ zvolte požadovaný varný stupeň. Varný stupeň 1 = nejnižší výkon. Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon.

Každý varný stupeň má k dispozici mezistupeň. Tento je označen tečkou.

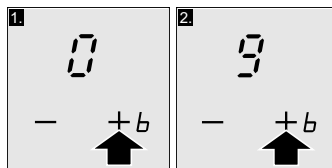
Tabulka na vaření

V následující tabulce jsou uvedeny některé příklady. Doba vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě potravin. Proto se mohou vyskytnout odchylky.

Výběr varného stupně:

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu $+$ nebo $-$ požadované varné zóny. V odpovídajícím ukazateli se rozsvítí .
2. Během následujících 10 sekund se dotýkejte symbolu $+$ nebo $-$. Zobrazí se základní nastavení.
Symbol $+$ varný stupeň 9.
Symbol $-$ varný stupeň 4.



3. Změna varného stupně: dotýkejte se symbolu $+$ nebo $-$, dokud se nezobrazí požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny.

Dotýkejte se symbolu $+$ nebo $-$, dokud se nezobrazí . Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Pokud není na indukční varné zóně žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného varného stupně. Za nějaký čas se varná zóna vypne.

Varné stupně působí na výsledek vaření.

Pokud připravujete kaši, krémy a husté omáčky, občas je promíchejte. Na začátku vaření zvolte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, čokoládová poleva, máslo, med	1 - 1.	-
želatina	1 - 1.	-

* dovařování bez pokličky

** bez pokličky

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Ohřívání a udržování teploty		
Jídlo z jednoho hrnce (např. čočka)	1 - 2	-
Mléko**	1. - 2.	-
Párky ohřívané ve vodě **	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce mražený špenát	2. - 3.	5 - 15 min.
Hluboce mražený guláš	2. - 3.	20 - 30 min.
Pomalé vaření		
Bramborové knedlíky	4. - 5.*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Jiné omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Jídlo z jednoho hrnce, polévky	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Hluboce mražená zelenina	3. - 4.	7 - 20 min.
Vydatná polévka v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolovaná pečeně	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.
Smažení**		
Filé, na přírodno nebo obalované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mražené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, na přírodno nebo obalovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuřecí prsa, mražená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybí filé, na přírodno	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, mražená a obalovaná, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mražené pokrmy, např. minutky	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	fritovat po sobě
Omeleta	3. - 4.	fritovat po sobě
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování** (150-200g po sobě ve 1-2 l oleje)		
Mražené produkty, např. hranolky, kuřecí nuggety	8 - 9	fritovat po sobě
Krokety, mražené	7 - 8	
Masové kuličky	7 - 8	
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	
Ryba, obalovaná nebo v pívovém těstíčku	6 - 7	
Zelenina, hřiby, obalované nebo v pívovém těstíčku, např. žampiony	6 - 7	
Cukrářské výrobky, např. větník, ovoce v pívovém těstíčku	4 - 5	
* Dovaření bez pokličky		
** bez pokličky		

Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Stiskněte a přibližně 4 sekundy podržte symbol . Ukazatel  svítí 10 sekund. Varná deska je nyní zablokována.

Vypnutí: Stiskněte a přibližně 4 sekundy podržte Symbol . Blokování je deaktivováno.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Tato funkce automaticky aktivuje dětskou pojistku po každém vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Viz odstavec „Základní nastavení“.

Funkce „Powerboost“

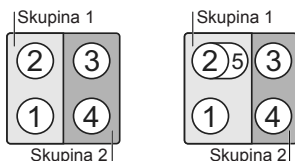
Pomocí funkce „Powerboost“ lze potraviny ohřívat ještě rychleji než na varném stupni 9.

Omezení při používání

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny.

Funkci „Powerboost“ lze aktivovat tehdy, když není jiná zóna té samé skupiny v provozu (viz obrázek).

Jinak blikají v ukazateli zvoleného varného stupně *b* a varný stupeň 9. Poté se automaticky nastaví varný stupeň 9.



Zapnutí

1. Zvolte požadovaný varný stupeň 9.
2. Stiskněte symbol . V ukazateli varné zóny se zobrazí *b*. Funkce byla aktivována.

Vypnutí:

Stiskněte symbol . Ukazatel *b* se již nezobrazí a varná zóna se vrátí zpět na varný stupeň 9. Funkce „Powerboost“ je nyní vypnutá.

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

Automatické časové vypínání

Pokud je varná zóna delší dobu v provozu a nebyly provedeny žádné změny v nastavení, aktivuje automatické časové vypínání.

Varná zóna se nebude déle zahřívat.

Na displeji varné zóny střídavě bliká symbol *F* a *B*.

Stisknutím některého symbolu ukazatel zhasne. Nyní lze varnou zónu znovu nastavit.

Automatické časové vypínání závisí na zvoleném varném stupni (od 1 do 10 hodin).

Základní nastavení

Spotřebič nabízí různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit Vaším potřebám.

Ukazatel	Funkce
<i>c 1</i>	Stálá dětská pojistka  VYP.* <i>1</i> ZAP.
<i>c 2</i>	Akustické signály  Většina akustických signálů VYP. <i>1</i> Některé akustické signály VYP. <i>2</i> Všechny akustické signály ZAP. *

* Výrobní nastavení

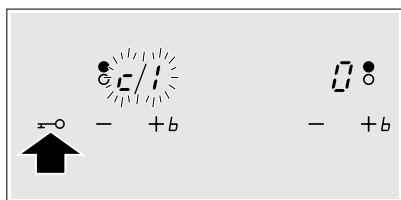
Ukazatel	Funkce
c 7	Funkce „Power-Management“ □ = VYP.* I = 1000 W minimální výkon I = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 nebo 9 = nejvyšší výkon varné desky.
c □	Návrat k základnímu nastavení □ Osobní nastavení * I Návrat k základnímu nastavení

* Výrobní nastavení

Zpět k základnímu nastavení

Varná deska musí být zapnutá.

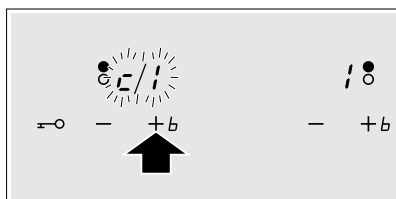
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund stiskněte a asi 4 sekundy podržte symbol .



Na levé straně displeje se zobrazí c 7 a na pravé straně □.

3. Vícekrát stiskněte symbol , dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.

4. Následně pomocí symbolů + a - zvolte požadované nastavení.



5. Znovu stiskněte a 4 sekundy podržte symbol . Nastavení byla správně uložena.

Opuštění

K opuštění základních nastavení pomocí hlavního vypínače vypněte varnou desku.

Čištění a péče

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

Varná deska

Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Jen tak můžete předejít tomu, aby se na varnou desku přichytily zbytky pokrmů. Varnou desku čistěte, až když dostatečně vychladne.

Používejte čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Dbejte pokynů na obalu čisticího prostředku.

V žádném případě nepoužívejte:

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

Škrabka na sklo

Zaschlou špinu odstraňte škrabkou na sklo.

1. Odjistěte škrabku na sklo.

2. Povrch varné desky čistěte čepelí.

Pokud budete čistit povrch varné desky pomocí škrabky na sklo, čistěte jej opatrně, jinak by se mohl poškrábat.



Nebezpečí poranění!

Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění! Pokud nebudete škrabku používat, zajistěte čepel.

Pokud je čepel viditelně poškozená, okamžitě ji vyměňte.

Péče

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

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození okraje varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte jen teplou vodu s trochou mýdla
- Nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní výrobky
- Nepoužívejte škrabku na sklo

Odstranění provozních poruch

Běžně jsou provozní poruchy způsobené malými detaily. Ještě než zavoláte zákaznický servis, vyzkoušejte nejprve několik následujících rad a pokynů.

Ukazatel	Porucha	Opatření
žádný	Byl přerušen přívod proudu.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka proudu.
	Připojení spotřebiče nebylo provedeno podle plánu připojení.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen podle plánu připojení.
	Porucha v elektronickém systému.	Jestliže tato dvě opatření nepomohla, kontaktujte zákaznický servis.
E bliká	Ovládací pole je vlhké nebo na něm leží předmět.	Osušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
E _r + číslo / d + číslo/ E+ číslo	Porucha v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. *
F0 / F9	Vznikla interní chyba.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. *
F2	Elektronický systém je přehřátý a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne.
F4	Elektronický systém je přehřátý a vypnul všechny varné zóny.	Poté se na desce dotkněte některého symbolu.
U1	Mimo provozní plochu není správné vstupní napětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektřiny.
U2 / U3	Varná zóna se přehřála a byla z důvodu ochrany varné desky vypnutá.	Vyčkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne a znovu ji zapněte.

* Pokud poruchová hlášení nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

Nestavějte na ovládací pole žádné horké nádoby.

Běžné zvuky během provozu spotřebiče

Indukční technologie spočívá ve vytvoření elektromagnetických polí, která vyrábí teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může podle druhu vyhotovení vydávat určité zvuky nebo vibrace, které se dají popsat následovně:

Hluboké bzučení podobné transformátoru

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

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Utichne, jakmile vložíte vodu nebo potraviny do nádoby.

Praskání

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z různých překrývajících se materiálů. Vzniká tím, že jednotlivé plochy materiálu vibrují. Zvuk je způsoben nádobím a může se podle množství a způsobu přípravy pokrmu měnit.

Vysoké pískavé tóny

Tyto zvuky vznikají především u nádobí, které je vyrobeno z různých překrývajících se materiálů, a které je používáno na nejvyšším stupni výkonu a zároveň na dvou varných zónách. Tyto tóny zmizí nebo utichnou, jakmile snížíte stupeň výkonu.

Zvuk ventilátoru

Pro správný provoz elektronického systému je nutná regulace teploty varné desky. Varná deska je vybavena chladícím ventilátorem, který se zapíná při vysoké teplotě v různých varných stupních. Chladicí ventilátor se rovněž zapne, je-li varná deska vypnuta, ale teplota přesto příliš vysoká.

Tyto popsané zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie a nepředstavují žádnou závadu.

Zákaznický servis

V případě, že musí být Váš spotřebič opraven, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom zabránili zbytečným návštěvám technika.

E-číslo a FD-číslo:

Pokud si vyžádáte náš zákaznický servis, uveďte prosím číslo výrobku (E-Nummer) a výrobní číslo (FD-Nummer). Typový štítek s čísly najdete na dokladu spotřebiče.

Respektujte, že návštěva technika zákaznického servisu, v případě chybného ovládání není bezplatná ani během záruční lhůty.

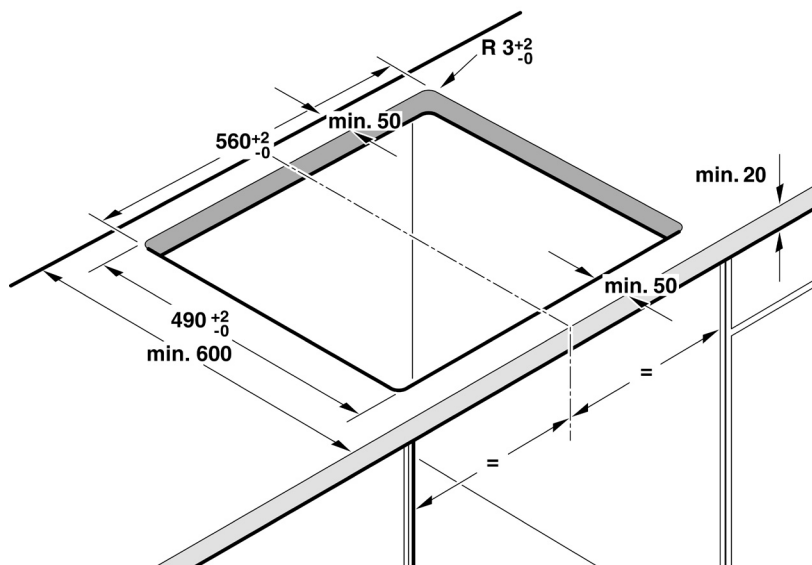
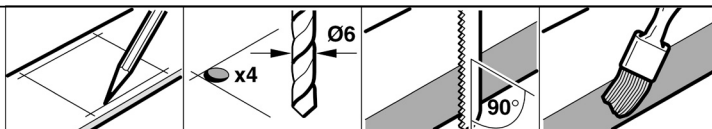
Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Důvěřujte způsobilosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který je vybaven originálními náhradními díly pro Váš spotřebič.

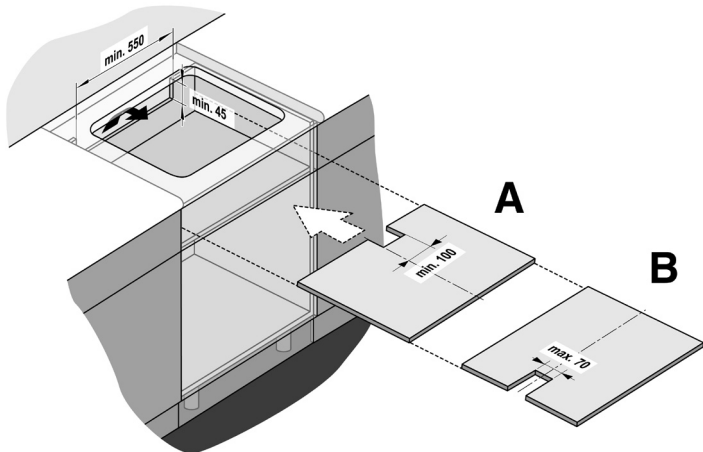
Montážní návod

EH 645EB15E

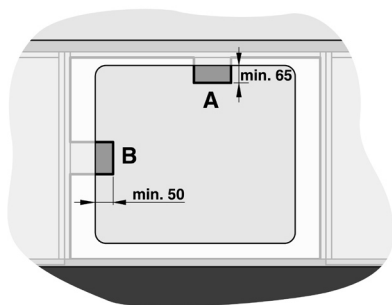
1



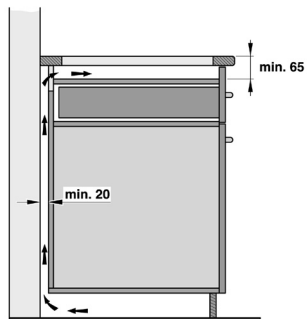
2



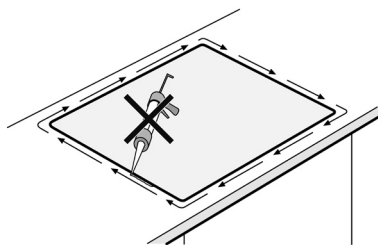
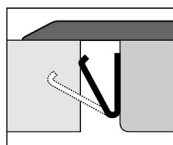
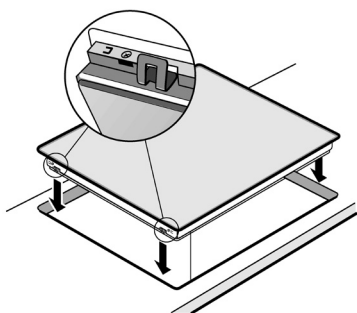
3

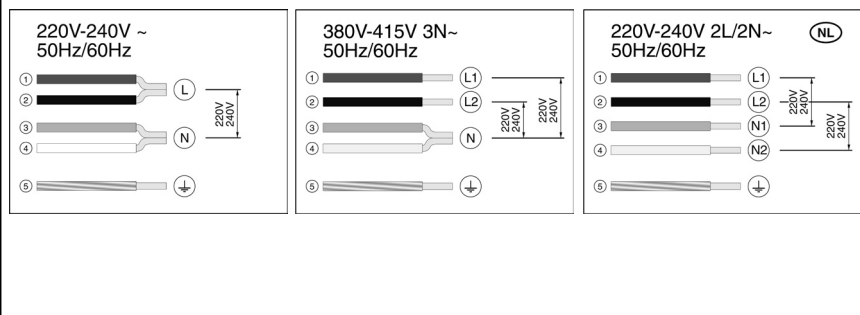


4



5





Důležitá upozornění

- Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v dané zóně.
- Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.
- V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.
- Elektrická pojistka pro zařízení B nebo C je nezbytně nutná.
- Nemí-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba přičlenit vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přívodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad sporáky s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, sporák bez ventilace ani pračka.
- Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.
- Jestliže se jedná o smíšený model varné desky (s indukčními varnými zónami) a po její montáži zůstanou pod varnou deskou dostupné části, které by mohly dosáhnout vysokých teplot, je nutné použít oddělovací panel.
- Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je:
 - 680502 u spotřebičů s indukčními varnými zónami.
 - 476610, u smíšených spotřebičů
- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku - obrázek 1/2/3/4

- **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**
- Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.
- Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.
- Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být:
 - u spotřebičů s indukčními varnými zónami, 40 mm.
 - u smíšených spotřebičů, 70 mm.Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200 mm u jedné z obou bočních stěn.
- Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku:
 - 30 mm, pokud je instalována nad troubu
 - 20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.
- Pokud vezmeme v úvahu ventilaci varné desky, je nezbytné:
 - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 550 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
 - 20 mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 4).
 - v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.
- Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm. Mějte na paměti následující požadavky:

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

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 5

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

Demontáž varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - obrázek 5

1. Hnědý/Kaštanový
2. Modrý
3. Žlutozelený

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firmní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

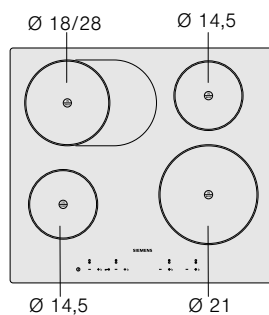
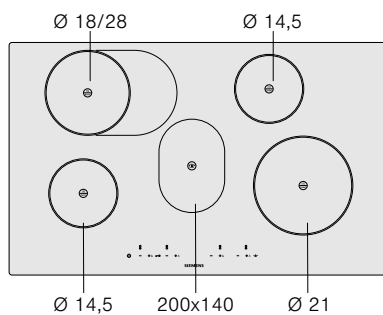
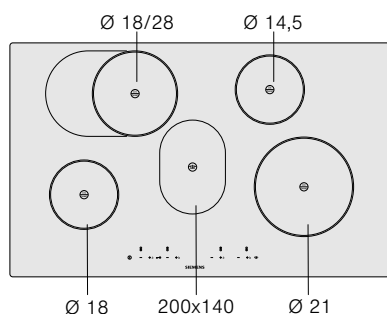
fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz

Návod na obsluhu

EH 645EB15E

EH6..EB1..**EH8..EB1..****EH8..EC1..**

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Bezpečnostné pokyny.....	4
Príčiny poškodenia	5
Výhody indukčného varenia.....	5
Indukčné varenie	5
Ekologická likvidácia	5
Ochrana životného prostredia.....	5
Vhodné varné nádoby.....	5
Ovládacie pole	6
Zoznámenie so spotrebičom	6
Varné zóny.....	7
Ukazovateľ zvyškového tepla	7
Zapnutie a vypnutie varnej dosky.	7
Nastavenie varnej dosky.....	7
Tabuľka na varenie	7
Nastavenie varnej dosky	7
Detská poistka	9
Zapnutie a vypnutie detskej poistky.....	9
Základné nastavenie	9
Automatické časové vypínanie	9
Obmedzenie pri používaní.....	9
Funkcia „Powerboost“	9
Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky	9
Zapnutie.....	9
Vypnutie:	9
Späť k základnému nastaveniu	10
Varná doska	10
Čistenie a starostlivosť.....	10
Rám varnej dosky	10
Odstránenie prevádzkových porúch	11
Bežné zvuky počas prevádzky spotrebiča.....	11
Zákaznícky servis	12

Bezpečnostné pokyny

Nasledujúci návod na obsluhu si pozorne prečítajte. Len tak budete môcť spotrebič správne obsluhovať. Návod na obsluhu a montáž uchovajte. Ak bude spotrebič predaný ďalšej osobe, dokumentáciu priložte.

Spotrebič po vybalení skontrolujte. Ak bol pri transporte poškodený, nevykonávajte inštaláciu a zavolajte autorizovaný servis. Škodú písomne zdokumentujte, inak strácate právo na odškodnenie.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič bol navrhnutý len pre použitie v domácnosti. Varnú dosku používajte len na prípravu potravín. Na spotrebič počas prevádzky neustále dohliadajte.

Bezpečná obsluha

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

- telesné, senzorické alebo psychické postihnutie
- chýbajúce skúsenosti alebo vedomosti, manipulovať so spotrebičom bez dozoru zodpovednej dospeléj osoby.

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

Prehriaty olej alebo tuk

Nebezpečenstvo požiaru!

Prehriate oleje a tuky sú ľahko zápalné:

Na rozpálený olej alebo tuk neustále dohliadajte. Ak sa olej alebo tuk vznieti, oheň nikdy nehaste vodou. Plamene rýchlo uhasťe pokrývkou alebo tanierom. Vypnite varnú dosku.

Varenie vo vodnom kúpeli

Vo vodnom kúpeli je možné pripravovať potraviny v jednej nádobe, ktoré sa vložia do väčšieho hrnca s vodou. Týmto spôsobom sa potraviny mierne a rovnomerne zahrievajú a varia sa pôsobením horúcej vody a nie priamo teplom varnej dosky. Pri varení vo vodnom kúpeli nevkladajte konzervy, sklenené a iné nádoby priamo na dno hrnca s vodou. Zabránite tým prasknutiu skla varnej dosky alebo nádoby, z dôvodu prehriatia.

Horúca varná doska

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich varných zón. Deti držte mimo dosahu varnej dosky.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Na varnú dosku nekladte žiadne horľavé predmety.
- V zásuvkách pod varnou doskou neskladujte horľavé predmety alebo spreje.

Mokrú dno hrncov a varných zón

Nebezpečenstvo poranenia!

Ak sa medzi varnou zónou a dnom hrnca nachádza tekutina, mohol by vzniknutým tlakom pary, hrniec nečakane nadskočiť. Varné zóny aj hrnce teda udržiavajte suché.

Praskliny vo varnej doske

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom! V prípade, že je varná doska poškodená alebo prasknutá, odpojte ju od prívodu prúdu. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varná zóna sa zahrieva, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia!

Ak ukazovateľ nefunguje, vypnite varnú dosku. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varná doska sa vypína

Nebezpečenstvo požiaru!

Ak sa varná doska sama vypne a nie je možné ju ovládať, môže sa neskôr nechcene zapnúť. Aby sa tomuto zabránilo, varnú dosku odpojte od elektrickej siete. Kontaktujte zákaznícky servis.

Na indukčnú varnú dosku nekladte žiadne kovové predmety.

Nebezpečenstvo popálenia!

Na varnú dosku neodkladajte nože, vidličky, lyžičky, pokrývky alebo iné kovové predmety, pretože sa veľmi rýchlo zahrievajú.

Ochrana ventilátora

Nebezpečenstvo poškodenia!

Táto varná doska má na svojej dolnej strane inštalovaný chladiaci ventilátor. Ak sa pod varnou doskou nachádza zásuvka, nemôžu v nej byť skladované žiadne malé predmety alebo papier, ktorý by mohol byť ventilátorom nasatý a tým by došlo k poškodeniu ventilátora alebo chladenia.

Pozor!

Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Pokazený spotrebič odpojte od siete. Kontaktujte zákaznícky servis. Opravy alebo výmenu poškodeného prívodného káblu môže vykonávať len zaškolený odborník nášho zákazníckeho servisu.

Pozor!

Tento spotrebič zodpovedá smerniciam o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite. Aj napriek tomu by sa osoby s kardiostimulátorom nemali k tomuto spotrebiču približovať. Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu zodpovedá platnej smernici o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite, a že nevzniknú žiadne interferencie, ktoré ohrozia jeho správnu prevádzku. Poruchy môžu nastať aj u iných prístrojov, ako napr. načúvadla.

Vypnutie varnej dosky

Po každom použití varnej dosky vypnite hlavný vypínač. Nečakajte, pokiaľ sa varná doska automaticky vypne, pretože sa na nej už nenachádzajú žiadne nádoby.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dno hrncov varných nádob môže varnú dosku poškriabať.
- Nikdy neohrievajte prázdne varné nádoby. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Prehľad

V tabuľke nižšie sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečený pokrm	Pretečený pokrm okamžite odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné dosky.
Škrabance	Sof, cukor a piesok	Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dno varných nádob môže poškriabať sklokeramiku	Skontrolujte varné nádoby.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné dosky.
	Trenie varných nádob	Hrnce a panvice nadvihnite, ak ich chcete presunúť.
Znečistenie	Cukor a látky s vysokým obsahom cukru	Pretečený pokrm okamžite odstráňte škrabkou na sklo.

- Na ovládací panel, displej alebo na rám varnej dosky neodkladajte žiadne horúce nádoby. To by mohlo zapríčiniť poškodenie.
- Dajte pozor, aby na varnú dosku nepadali tvrdé a ostré predmety, mohli by ju poškodiť.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcej varnej doske tavia. Použitie ochranné fólie sa neodporúča.

Ochrana životného prostredia

Vybalte spotrebič a obalový materiál ekologicky zlikvidujte.

Ekologická likvidácia

Tento spotrebič označený v súlade so smernicou o starých elektrických a elektronických zariadeniach (WEEE 2002/96/EG). Táto smernica reguluje rámec odstraňovania a opätovného použitia elektrických a elektronických starých spotrebičov v EÚ.



Tipy na šetrenie energie

- Varné nádoby prikryte vhodnú pokrývkou. Počas varenia bez pokrývky sa spotrebuje viac energie.
- Používajte varné nádoby s hrubým, rovným dnom. Nerovné dno zvyšuje spotrebu energie.

- Priemer dna varnej nádoby by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Táto je obvyčajne väčšia ako priemer dna. Ak priemer varnej nádoby nezodpovedá priemeru varnej zóny, odporúčame na varnú zónu, použiť väčšiu varnou nádobu, pretože inak dochádza k stratám polovice energie. Všimnite si: Ak výrobca udáva priemer, jedná sa prevažne o horný priemer varnej nádoby.
- Zvoľte také varné nádoby, ktoré svojou veľkosťou zodpovedajú pripravovanému množstvu pokrmu. Väčšia, ale len do polovice naplnená varná nádoba spotrebuje viac energie.
- Varte s menším množstvom vody. Šetríte tým energiu a okrem toho pri zelenine zostanú zachované vitamíny a minerálne látky.
- Nastavte nižší varný stupeň.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje nový spôsob ohrievania potravín, pretože sa teplo tvorí priamo v nádobe. To prináša niekoľko výhod:

- Úspora času počas varenia a vyprážania; vďaka priamemu zahrievaniu varných nádob.
- Šetrí sa tým energia.
- Jednoduché čistenie. Pretečený pokrm sa tak rýchlo nepripáli.
- Viac kontroly a bezpečnosti; varná doska zvyšuje alebo znižuje prívod energie okamžite po stlačení ovládacieho poľa. Indukčná varná zóna preruší prívod energie automaticky, keď je varná nádoba odobraná z varnej zóny.

Vhodné varné nádoby

Ferromagnetické varné nádoby
Pre indukčné varenie sú vhodné ferromagnetické varné nádoby, napríklad:

- smaltované oceľové nádoby
- liatinové nádoby
- špeciálne indukčné nádoby z nerezovej ocele.

Aby ste zistili, či je nádoba vhodná, vyskúšajte, či dno nádoby priťahuje magnet.

Špeciálne indukčné nádoby

Existujú špeciálne indukčné varné nádoby, ktorých dno nie je úplne ferromagnetické. Skontrolujte priemer, ktorý je znakom varnej nádoby a môže ovplyvniť rozpoznanie varnej nádoby, aj výsledok varenia.

Nevhodné varné nádoby

Nikdy nepoužívajte varné nádoby z:

- normálnej nerezovej ocele
- skla
- hlíny
- medi
- hliníku

Kvalita dna varných nádob

Kvalita dna varných nádob môže ovplyvniť výsledok varenia. Používanie hrncov a panvíc vyrobených z materiálu, ktorý podporuje rovnomerné rozdeľovanie tepla, šetrí čas a energiu, napríklad nádoby so sendvičovým dnom z nerezovej ocele.

Na varnej zóne nie je žiadna nádoba alebo nádoba nemá vhodnú veľkosť

Ak nie sú na varnej zóne nádoby, ak je riad z nevhodného materiálu, alebo ak nemá vhodnú veľkosť, na indikačnom paneli varnej zóny bliká varný stupeň. Vyberte vhodnú varnú nádobu a blikanie ustane.

V inom prípade sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nikdy nezahrievajte prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Varná doska má síce bezpečnostný systém, ale prázdne nádoby budú pravdepodobne tak rýchlo zahrievané, že „vypínacia automatika“ nebude dostatočne rýchlo reagovať a nádoba môže byť ohriata na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo aj roztaviť a keramické sklo varnej dosky poškodiť. V takom prípade sa varnej nádoby nedotýkajte a vypnite varnú dosku.

Ak po vychladnutí varná doska nefunguje, kontaktujte zákaznicky servis.

Rozpoznanie varnej nádoby

Každá varná zóna má pre rozpoznanie hrnca dolnú hranicu, ktorá je závislá od materiálu používanej nádoby. Z toho dôvodu používajte len varnú zónu, ktorá priemeru hrnca najlepšie zodpovedá.

Dvojkruhovú a trojkruhovú varnú zónu

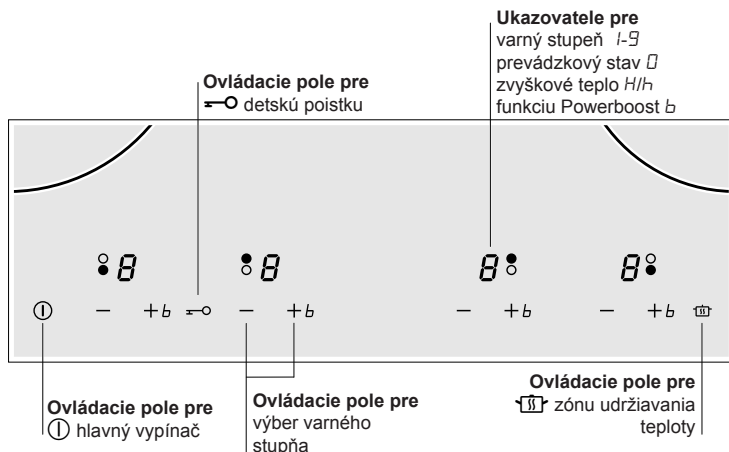
Tieto varné zóny rozoznávajú rôzne veľkosti hrncov.

V závislosti od materiálu a vlastností varných nádob sa varná zóna automaticky prispôbiť nádobe, tým, že sa zapne len jeden okruh alebo všetky okruhy a prenáša sa len primeraná energia, ktorá je potrebná pre úspešné zvládnutie pokrmov.

Zoznámenie so spotrebičom

Tieto pokyny platia pre viac modelov varných dosiek. Na strane 2 nájdete prehľad modelov s rozmermi.

Ovládacie pole



Ovládacie pole

Keď sa dotknete sa symbolu, aktivuje sa patričná funkcia.

Upozornenia

- Ak stlačíte viac symbolov naraz, nastavenia zostanú nezmenené. To umožňuje vyčistiť ovládacie pole, ak pretečie pokrm.
- Ovládacie pole udržiavajte vždy suché. Vlhkosť môže narušiť funkciu.

Varné zóny

Varná zóna	Zapínanie a vypínanie
 Jednoduchá varná zóna	Používajte varnú nádobu zodpovedajúcej veľkosti.
 Zóna pečenia	Táto zóna sa automaticky zapne pri používaní varnej nádoby s dnom rovnakej veľkosti ako vonkajšia zóna.
 Zóna udržiavania teploty*	Stlačte symbol  .**

** Rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

* Zapnutie varnej zóny: Rozsvieti sa zodpovedajúci ukazovateľ.

Používajte len varné nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, viď odstavec „Vhodné varné nádoby“.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varná doska má k dispozícii pre každú varnú zónu jeden ukazovateľ zvyškového tepla, ktorý upozorňuje, že je varná zóna ešte horúca. Varných nádob s týmto symbolom sa nedotýkajte.

Aj keď je varná doska vypnutá, ukazovateľ h/H svieti tak dlho, pokým je varná zóna ešte horúca.

Keď zložíte varnú nádobu z varnej zóny, ktorá nie je ešte vypnutá, bude sa striedavo rozsvetovať symbol h/H a zvolený varný stupeň.

Nastavenie varnej dosky

Táto kapitola vám vysvetlí, ako nastaviť varnú dosku. V tabuľke nájdete varné výkony a doby varu pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky.

Varná doska sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ nad hlavným vypínačom. Varná doska je pripravená na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu , pokým ukazovateľ nad hlavným vypínačom nezmizne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti tak dlho, pokým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie: Varná doska sa automaticky vypne, keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.

Nastavenie varnej dosky

Pomocou symbolov + a - zvolíte požadovaný varný stupeň. Varný stupeň 1 = najnižší výkon. Varný stupeň 9 = najvyšší výkon.

Každý varný stupeň má k dispozícii medzistupeň. Tento je označený bodkou.

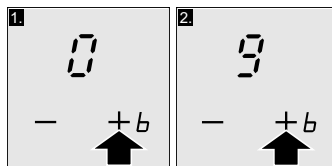
Tabuľka na varenie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré príklady. Doba varenia závisí od druhu, hmotnosti a kvality potravín. Preto sa môžu vyskytnúť odchýlky.

Výber varného stupňa:

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu + alebo - požadovanej varnej zóny. V zodpovedajúcom ukazovateli sa rozsvieti .
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotýkajte symbolu + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie. Symbol + varný stupeň 9. Symbol - varný stupeň 4.



3. Zmena varného stupňa: dotýkajte sa symbolu + alebo -, pokým sa nezobrazí požadovaný varný stupeň.

Vypnutie varnej zóny.

Dotýkajte sa symbolu + alebo -, pokým sa nezobrazí . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie: Ak nie je na indukčnej varnej zóne žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného varného stupňa. Za nejaký čas sa varná zóna vypne.

Varné stupne pôsobia na výsledok varenia.

Ak pripravujete kašu, krémy a husté omáčky, občas ich premiešajte. Na začiatku varenia zvolte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Doba varu v minútach
Rozpúšťanie		
čokoláda, čokoládová poleva, maslo, med	1 - 1.	-
želatína	1 - 1.	-

* dovárание bez pokrývky

** bez pokrývky

	Varný stupeň	Doba varu v minútach
Ohrievanie a udržiavanie teploty		
Jedlo z jedného hrnca (napr. šošovica)	1 - 2	-
Mlieko**	1. - 2.	-
Párky ohrievané vo vode **	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Hlboko zmrazený špenát	2. - 3.	5 - 15 min.
Hlboko zmrazený guláš	2. - 3.	20 - 30 min.
Pomalé varenie		
Zemiakové knedlíky	4. - 5.*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Iné omáčky, napr. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky na lúpačku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Jedlo z jedného hrnca, polievky	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Hlboko zmrazená zelenina	3. - 4.	7 - 20 min.
Výdatná polievka v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolovaná pečienka	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená pečienka	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.
Vyprážanie**		
Filé, na prírodno alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mrazené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, na prírodno alebo obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia, mrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé, na prírodno	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, mrazená a obaľovaná, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mrazené pokrmy, napr. minútky	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	fritovať po sebe
Omeleta	3. - 4.	fritovať po sebe
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie** (150-200g po sebe v 1-2 l oleja)		
Mrazené produkty, napr. hranolky, kuracie nuggety	8 - 9	fritovať po sebe
Krokety, mrazené	7 - 8	
Mäsové guľičky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryba, obaľovaná alebo v pívovom cestíčku	6 - 7	
Zelenina, hríby, obaľované alebo v pívovom cestíčku, napr. šampiňóny	6 - 7	
Cukrárske výrobky, napr. veterník, ovocie v pívovom cestíčku	4 - 5	
* Dovarenie bez pokrývky		
** bez pokrývky		

Detská poistka

Varnú dosku je možné chrániť pred nechceným používaním, aby ju napríklad nemohli zapínať deti.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Zapnutie: Stlačte a približne 4 sekundy podržte symbol . Ukazovateľ  svieti 10 sekúnd. Varná doska je teraz zablokovaná.

Vypnutie: Stlačte a približne 4 sekundy podržte Symbol . Blokovanie je deaktivované.

Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Táto funkcia automaticky aktivuje detskú poistku po každom vypnutí varnej dosky.

Zapnutie a vypnutie

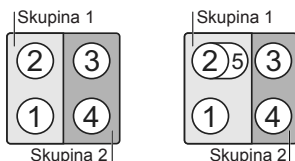
Vid' odstavec „Základné nastavenia“.

Funkcia „Powerboost“

Pomocou funkcie „Powerboost“ je možné potraviny ohrievať ešte rýchlejšie ako na varnom stupni 9.

Obmedzenie pri používaní

Táto funkcia je k dispozícii pre všetky varné zóny. Funkciu „Powerboost“ je možné aktivovať vtedy, keď nie je iná zóna rovnakej skupiny v prevádzke (viď obrázok). Inak blikajú v ukazovateli zvoleného varného stupňa *b* a varný stupeň 9. Potom sa automaticky nastaví varný stupeň 9.



Zapnutie

1. Zvoľte požadovaný varný stupeň 9.
2. Stlačte symbol +. V ukazovateli varnej zóny sa zobrazí *b*. Funkcia bola aktivovaná.

Vypnutie:

Stlačte symbol -. Ukazovateľ *b* sa už nezobrazí a varná zóna sa vráti späť na varný stupeň 9. Funkcia „Powerboost“ je teraz vypnutá.

Upozornenie: Za určitých predpokladov sa funkcia „Powerboost“ vypne automaticky, chráni sa tým elektronické komponenty vo vnútri vašej varnej dosky pred poškodením.

Automatické časové vypínanie

Ak je varná zóna dlhší čas v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny v nastavení, aktivuje automatické časové vypínanie.

Varná zóna sa nebude ďalej zahrievať.

Na displeji varnej zóny striedavo bliká symbol *F* a *B*.

Stlačením niektorého symbolu ukazovateľ zhasne. Teraz je možné varnú zónu opäť nastaviť.

Automatické časové vypínanie závisí od zvoleného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

Základné nastavenie

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť vašim potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
<i>c 1</i>	Stála detská poistka  VYP.* <i>1</i> ZAP.
<i>c 2</i>	Akustické signály  Väčšina akustických signálov VYP. <i>1</i> Niektoré akustické signály VYP. <i>2</i> Všetky akustické signály ZAP. *

* Výrobné nastavenie

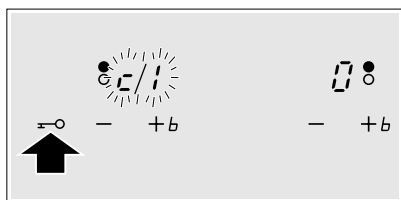
Ukazovateľ	Funkcia
c 7	Funkcia „Power-Management“ □ = VYP.* I = 1000 W minimálny výkon I. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 alebo 9 = najvyšší výkon varnej dosky.
c □	Návrat k základnému nastaveniu □ Osobné nastavenie * I Návrat k základnému nastaveniu

* Výrobné nastavenie

Späť k základnému nastaveniu

Varná doska musí byť zapnutá.

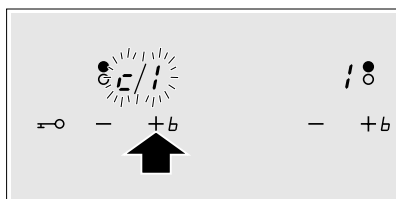
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte a asi 4 sekundy podržte symbol .



Na ľavej strane displeja sa zobrazí c I a na pravej strane □.

3. Viackrát stlačte symbol , pokiaľ sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Následne pomocou symbolov + a - zvolte požadované nastavenie.



5. Opäť stlačte a 4 sekundy podržte symbol . Nastavenia boli správne uložené.

Ukončenie

Pre ukončenie základných nastavení pomocou hlavného vypínača vypnite varnú dosku.

Čistenie a starostlivosť

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole slúžia pre optimálne čistenie a starostlivosť o varnú dosku.

Varná doska

Čistenie

Očistite varnú dosku po každom použití. Len tak môžete predísť tomu, aby sa na varnú dosku prichytili zvyšky pokrmov. Varnú dosku čistite, až keď dostatočne vychladne.

Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné dosky. Dbajte na pokyny na obale čistiaceho prostriedku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- abrazívne látky
- agresívne čistiace prostriedky ako napr. pena pre čistenie rúry alebo odstraňovač škvrín
- drsné špongie
- vysokotlaký alebo parný čistič

Škrabka na sklo

Zaschnutú špinu odstráňte škrabkou na sklo.

1. Odistite škrabku na sklo.

2. Povrch varnej dosky čistite čepelou.

Ak budete čistiť povrch varnej dosky pomocou škrabky na sklo, čistite ho opatrne, inak by sa mohol poškriabať.



Nebezpečenstvo poranenia!

Čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Ak nebudete škrabku používať, zaistite čepeľ. Ak je čepeľ viditeľne poškodená, okamžite ju vymeňte.

Starostlivosť

Používajte čistiaci prostriedok vhodný na starostlivosť a ochranu varnej dosky. Dodržiavajte pokyny o starostlivosti uvedenej na obale.

Rám varnej dosky

Aby ste zabránili poškodeniu okraja varnej dosky, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplú vodu s trochou mydla
- Nepoužívajte ostré predmety ani abrazívne výrobky
- Nepoužívajte škrabku na sklo

Odstránenie prevádzkových porúch

Bežne sú prevádzkové poruchy spôsobené malými detailami.

Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, vyskúšajte najskôr niekoľko nasledujúcich rád a pokynov.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadny	Bol prerušený prívod prúdu.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka prúdu.
	Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa plánu pripojenia.	Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa plánu pripojenia.
	Porucha v elektronickom systéme.	Ak tieto dve opatrenia nepomohli, kontaktujte zákaznícky servis.
E bliká	Ovládacie pole je vlhké alebo na ňom leží predmet.	Osušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
E _r + číslo / d + číslo/ E+ číslo	Porucha v elektronickom systéme.	Odpojte varnú dosku od siete. Počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. *
F0 / F9	Vznikla interná chyba.	Odpojte varnú dosku od siete. Počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. *
F2	Elektronický systém je prehriaty a vypol príslušnú varnú zónu.	Vyčkajte, pokiaľ elektronický systém dostatočne nevychladne. Potom sa na doske dotknite niektorého symbolu.
F4	Elektronický systém je prehriaty a vypol všetky varné zóny.	
U1	Mimo prevádzkovú plochu nie je správne vstupné napätie.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektriny.
U2 / U3	Varná zóna sa prehriala a bola z dôvodu ochrany varnej dosky vypnutá.	Vyčkajte, pokiaľ elektronický systém dostatočne nevychladne a opäť ju zapnite.

* Ak poruchové hlásenia nezmiznú, kontaktujte zákaznícky servis.

Neodkladajte na ovládacie pole žiadne horúce nádoby.

Bežné zvuky počas prevádzky spotrebiča

Indukčná technológia spočíva vo vytvorení elektromagnetických polí, ktoré vyrábajú teplo priamo na dne varnej nádoby. Varná nádoba môže podľa druhu vyhotovenia vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sa dajú popísať nasledovne:

Hlboké bzučanie podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Zakladá sa na množstve energie, ktorá sa prenáša z varnej dosky na nádobu. Tento zvuk zmizne alebo utíchne, keď sa stupeň výkonu zníži.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, keď je varná nádoba prázdna. Utíchne, keď vložíte vodu alebo potraviny do nádoby.

Praskanie

Tento zvuk vzniká pri nádobách, ktoré sú vyrobené z rôznych prekrývajúcich sa materiálov. Vzniká tým, že jednotlivé plochy materiálu vibrujú. Zvuk je spôsobený nádobami a môže sa podľa množstva a spôsobu prípravy pokrmu meniť.

Vysoké pískavé tóny

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým pri nádobách, ktoré sú vyrobené z rôznych prekrývajúcich sa materiálov, a ktoré sú používané na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch varných zónach. Tieto tóny zmiznú alebo utíchnu, keď znížite stupeň výkonu.

Zvuk ventilátora

Pre správnu prevádzku elektronického systému je nutná regulácia teploty varnej dosky. Varná doska je vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri vysokej teplote v rôznych varných stupňoch. Chladiaci ventilátor sa tiež zapne, ak je varná doska vypnutá, ale teplota je veľmi vysoká.

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

Zákaznícky servis

V prípade, že musí byť váš spotrebič opravený, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technika.

E-číslo a FD-číslo:

Ak si vyžiadate náš zákaznícky servis, uveďte prosím číslo výrobku (E-Nummer) a výrobné číslo (FD-Nummer). Typový štítok s číslami nájdete na doklade spotrebiča.

Rešpektujte, že návšteva technika zákazníckeho servisu, v prípade chybného ovládania nie je bezplatná ani počas záručnej doby.

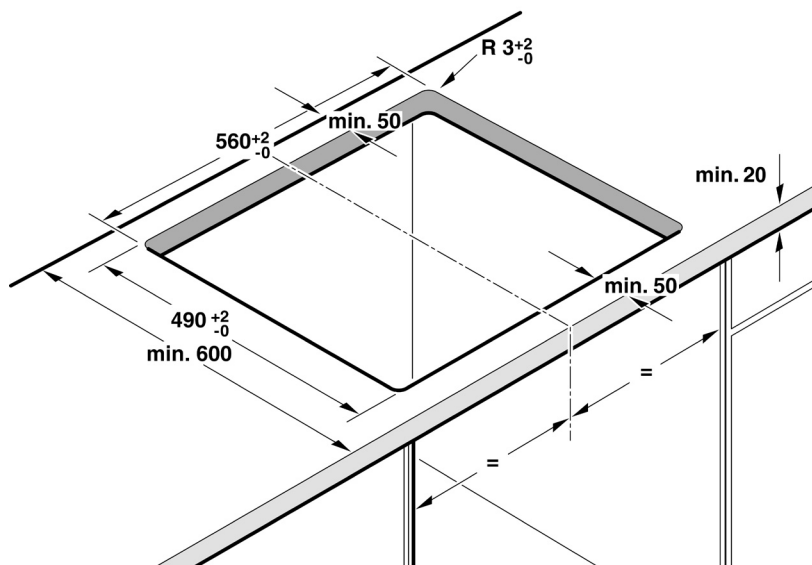
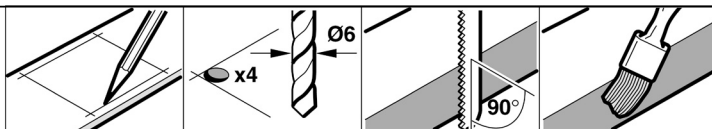
Kontaktné údaje všetkých krajín pre najbližší zákaznícky servis nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Dôverujte spôsobilosti výrobcu. Tým zaistíte, že bude oprava vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

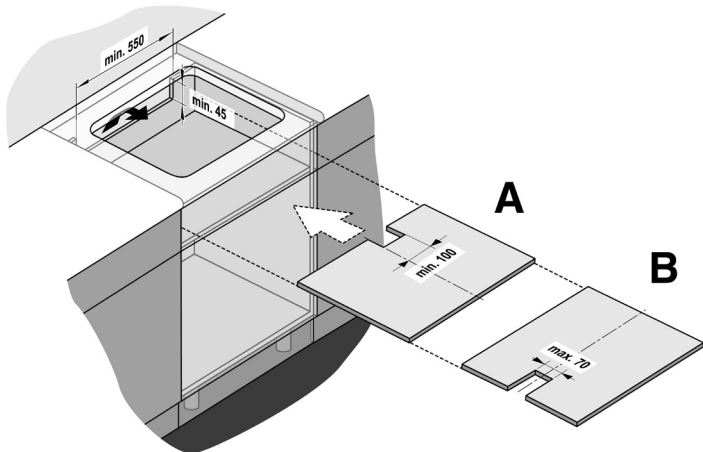
Montážny návod

EH 645EB15E

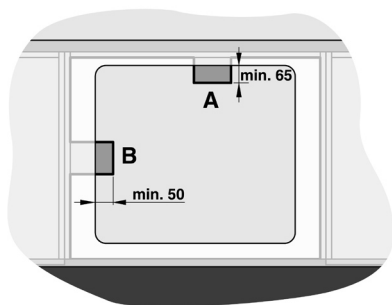
1



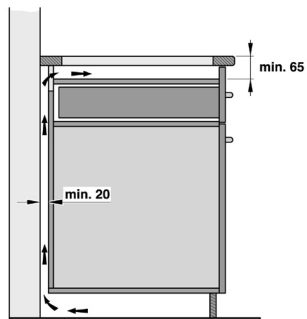
2



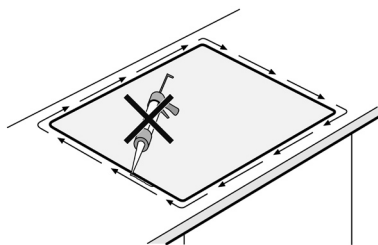
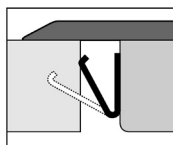
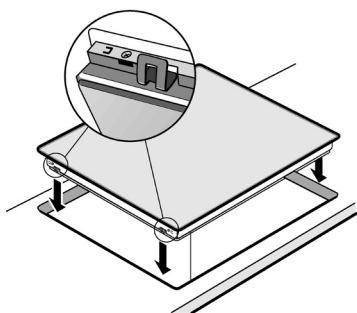
3

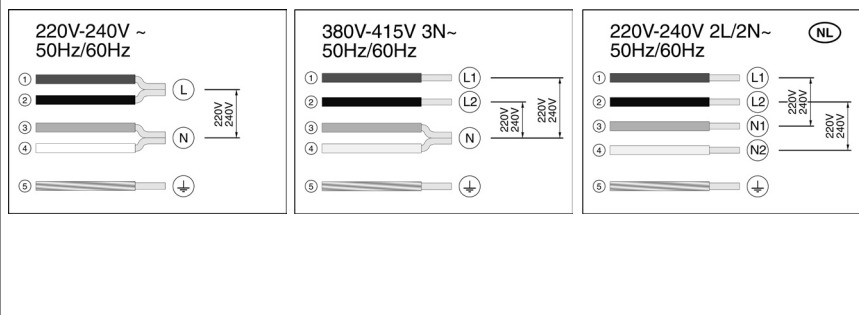


4



5





Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonávať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
- Z hľadiska ochrany sa jedná o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení riadne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, aj keď len veľmi zriedka, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poistka pre zariadenie B alebo C je nutná.
- Ak nie je spotrebič opatrený zástrčkou, je potrebné pričleniť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť prívodný kábel takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varnej dosky alebo sporáku.
- Indukčné varné dosky môžete inštalovať len nad sporáky s odvetrávaním od rovnakého výrobcu. Pod varnú dosku nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, sporák bez ventilácie ani práčka.
- Ak bola varná doska nainštalovaná nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varnej dosky mohli dosiahnuť vysoké teploty, a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panela.
- Ak sa jedná o zmiešaný model varnej dosky (s indukčnými varnými zónami) a po jej montáži zostanú pod varnou doskou dostupné časti, ktoré by mohli dosiahnuť vysokú teplotu, je nutné použiť oddeľovací panel.
- Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom servisnom stredisku. Objednávací kód tohto príslušenstva je:
 - 680502 pre spotrebiče s indukčnými varnými zónami.
 - 476610, pre zmiešané spotrebiče
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu prívodného káblu, môže vykonávať len autorizovaný servis.

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3/4

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do nábytku vykonávajú pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky hobliny, inak by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Taktiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**
- Povrchy rezov je nutné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich vzdúvaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na zabudovanie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť:
pre spotrebiče s indukčnými varnými zónami, 40 mm.
pre zmiešané spotrebiče, 70 mm.
Neodporúčame, aby varná doska bola umiestnená medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varnej dosky, musí mať minimálnu hrúbku:
30 mm, ak je inštalovaná nad rúru
20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Ak vezmeme do úvahy ventiláciu varnej dosky, je nevyhnutné:
- otvor v hornej časti zadnej steny nábytku široký 550 mm a výške 45 mm (obr. 2).
- 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (obr. 4).
- v prípade inštalácie varnej dosky nad zásuvkový priestor, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a hornou časťou pracovnej dosky.
- Ak je ako oddeľovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm. Majte na pamäti nasledujúce požiadavky:

- vzdialenosť 65 mm medzi drevenou doskou a hornou časťou pracovnej dosky.
 - pri modeloch s indukčnými varnými zónami je potrebné vytvoriť otvor v zadnej časti (obr. 2 A), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varnej dosky (obr. 3 A).
 - pre zmiešané modely je potrebné vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky (obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varnej dosky (obr. 3 B)
- Za účelom oddelenia zásuvky od plochy, ktorou bude cirkulovať vzduch varnej dosky, je nutné, aby drevená doska bola čo najviac utesnená. Preto je potrebné, aby veľkosť dosky bola prispôbená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varná doska nainštalovaná.

Naloženie a pripojenie varnej dosky - obrázok 5

- Napätie viď typový štítok.
- Dôležité: Elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia.
- Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripojiť ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné, takže aj keď sa varná doska pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.
- Vodič pri zabudovaní nevedzte cez ostré hrany.
- Varná doska a horná doska nábytku sa nesmú lepiť silikónovým lepidlom, pretože na doske je tesnenie, ktoré plní túto funkciu.

Demontáž varnej dosky:

Odpojte spotrebič od siete.
Tlakom zdola varnú dosku vysuňte.

Schéma pripojenia - obrázok 5

1. Hnedý/Gaštanový
2. Modrý
3. Žltozelený

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb 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.

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.508/2009 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.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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

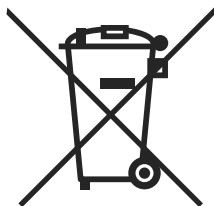
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšířená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „**AquaStop**“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vedou spôsobené chybou systému „**Aqua Stop**“, poskytneme náhradu týchto škôd.



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 získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházejíce do styku s potravinami splňají požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangenmail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubiservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expressservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 669/5/7A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.electroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	