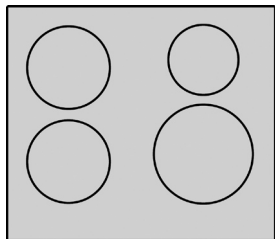


Návod k použití

EH 645EB11E



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

Obsah

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

Bezpečnostní pokyny

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

Bezpečná obsluha

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

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

manipulovat se spotřebičem bez dozoru odpovědné dospělé osoby.

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

Přehřáté oleje, máslo nebo margarín

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

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

Příprava potravin ve vodní lázni	Potraviny ve vodní lázni se připravují tak, že je vložíte do nádoby s vodou, umístěnou ve větším hrnci. Potraviny se budou ohřívat pomalu a rovnoměrně a změknou díky horké vodě a ne díky kontaktu se žhavou plotnou. 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 plotna	Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón. Děti se zásadně nemají zdržovat v blízkosti varné desky. Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami. Nebezpečí popálení! Pokud leží varná deska nad šuplíkem, nikdy neodkládejte do šuplíku zápalné věci a spreje.
Mokrý dna hrnců a ploten	Nebezpečí popálení! Pokud se mezi varnou deskou a dnem hrnce nachází tekutina, mohl by vzniklým tlakem páry, hrnec nečekaně nadskočit. Plotna i hrnce tedy musí být suché. Volejte zákaznický servis.
Praskliny v plotně	Nebezpečí zasažení proudem! V případě, že je varná deska poškozená nebo prasklá, odpojte ji od přívodu el. energie.
Plotna se zahřívá, ale ukazatel nefunguje	Nebezpečí popálení! Jestliže nefunguje ukazatel, vypněte varnou desku. Volejte zákaznické centrum.
Nepokládajte žádné kovové předměty na indukční zónu	Nebezpečí popálení! Nenechávejte na varné zóně ležet žádné nože, vidličky, lžíce, poklice nebo jiné kovové předměty, mohly by se rychle zahřát.

Chladicí ventilátor

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

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

Neodborné opravy

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

Připojovací kabel

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

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



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

Příčiny poškození

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat varnou desku.

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

Horké pánve a hrnce

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

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek by mohly varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desu jako pracovní nebo odkládací plochu.

Tvrdé a ostré předměty

Dejte pozor, aby na varnou desku nepadaly tvrdé a ostré předměty, mohly by ji poškodit.

Překypující tekutiny

Cukr a podobné produkty můžou varnou desku poškodit. Takové zbytky potravin ihned odstraňte pomocí stěrky.

Nevhodné čisticí prostředky

Zabarvení kovu vzniká při používání nevhodných čisticích prostředků a otěrem hrnců.

Umělá hmota a fólie

Hliníková fólie a plastové nádoby se na horké varné zóně taví.

Ochrana životního prostředí

Odstranění odpadu šetrně k životnímu prostředí

Spotřebič rozbalte a obal odstraňte šetrně k životnímu prostředí.

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

Tipy k šetření energie

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

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

Indukční vaření

Přednosti indukčního vaření

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

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

Vhodné varné nádoby

Ferromagnetické varné nádoby

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

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

Speciální indukční nádoby

Existují speciální indukční varné nádoby, jejichž dno není plně magnetické. Dbejte na magnetizovatelného povrchu, který je znakem varné nádoby a může ovlivnit jak rozpoznání varné nádoby, tak výsledek vaření.

Kontrola varného nádoby pomocí magnetu

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

Nevhodné nádoby

Nepoužívejte nikdy nádoby z:

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

Kvalita dna nádob

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

Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

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

Prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem

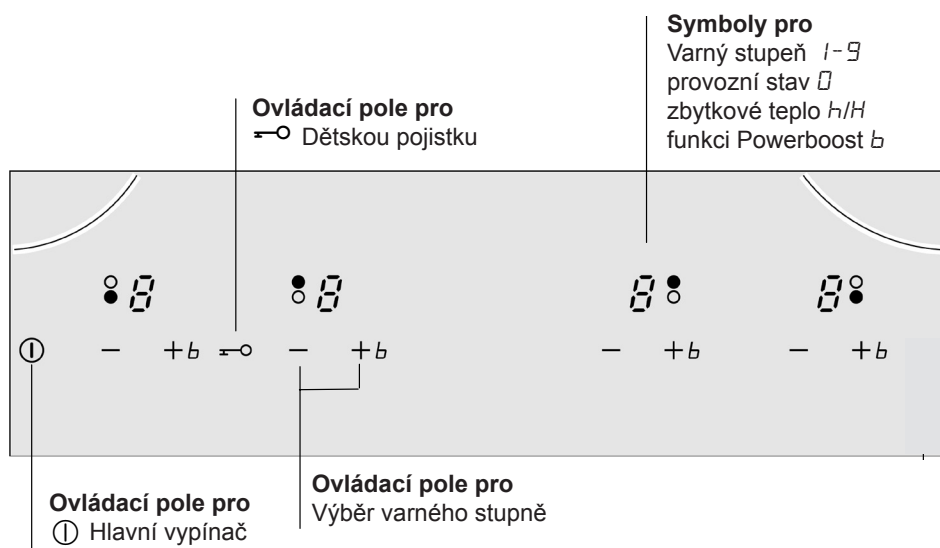
Nezahřívejte žádné prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby budou pravděpodobně tak rychle zahřívány, že vypínací automatika nebude dostatečně rychle reagovat a nádoba může být zahřána na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo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

Rozpoznání hrnce

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

Seznámení se spotřebičem

Ovládací pole



Varné zóny

Varná zóna	Zapínání a vypínání
○ Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu o vhodných rozměrech.

* Zapnutí varné desky: Odpovídající symbol se rozsvítí.

** Rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Používejte jen varné nádoby, které jsou vhodné k indukčnímu 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. Nedotýkejte se varných zón s tímto symbolem.

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

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

Programování varné zóny

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí

Dotkněte se symbolu ①, až se zapne ukazatel $||$.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu ①, až ukazatel $||$ zhasne. Varná deska je vypnutá.
Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud není varná zóna dostatečně ochlazená.

Pokyny

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

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

Nastavení varné zóny

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

Varný stupeň 1 = minimální výkon

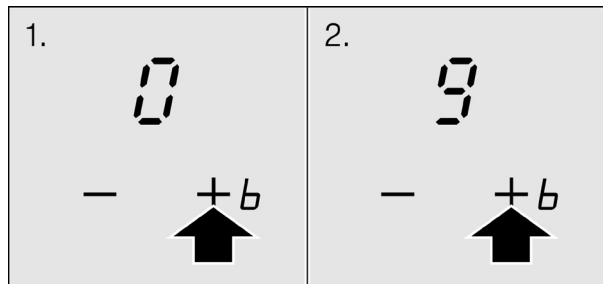
Varný stupeň 9 = maximální výkon

Každý varný stupeň má i mezistupeň, který je označen tečkou.

Výběr varného stupně:

Varná zóna musí být zapnutá.

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



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

Pokyn:

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

Vypnutí varné zóny

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

Varná deska se vypne a ukazatel zbytkového tepla se rozsvítí.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce představujeme několik příkladů.

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

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva, máslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Hustá polévka (např. čočková)	1 - 2	-
Mléko**	1 - 2	-
Párky, ohřívání ve vodě**	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hluboce zmrazený 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 (ve dvojitém množství vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Vydatné polévky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mražená	3 - 4	7 - 20 min.
Vydatná polévka v tlakovém hrnci	4 - 5	-
Dušení		
Rolovaná pečeně	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

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

* pomalé vaření bez poklice

** bez poklice

Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky

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

Zapnutí

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

Vypnutí

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

Pozor!

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

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Touto automatickou funkcí zůstane dětská pojistka stále aktivní.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Viz odstavec „Základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a na displeji vypne symbol .
Stálá dětská pojistka je nyní vypnutá. Varnou desku můžete zapnout.

Funkce Powerboost

Pomocí této funkce lze pokrmy ohřívat ještě rychleji než na varném stupni 9.

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané varné zóny.

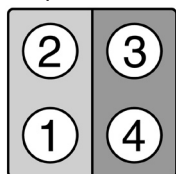
Omezení při používání funkce Powerboost

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny. Funkce Powerboost se dá aktivovat tehdy, když není jiná zóna té samé skupiny v provozu (viz obrázek).

Když nebude ta druhá varná zóna vypnutá, bude svítit na ukazateli plotny střídavě písmeno *b* a varný stupeň 9.

Následovně se vrátí ukazatel na varný stupeň *b*, což znamená, že se funkce Powerboost nezapnula. To samé platí pro varné zóny 3 a 4.

Skupina 1



Skupina 2

Aktivace funkce

Postupujte následovně:

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

Deaktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Dotkněte se symbolu **-**. Písmeno *b* zhasne a varná zóna se vrátí na varný stupeň 9.
2. Funkce je nyní deaktivovaná.



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

Omezení doby provozu

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

Varná zóna se už nebude déle zahřívat.

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

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

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

Základní nastavení

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

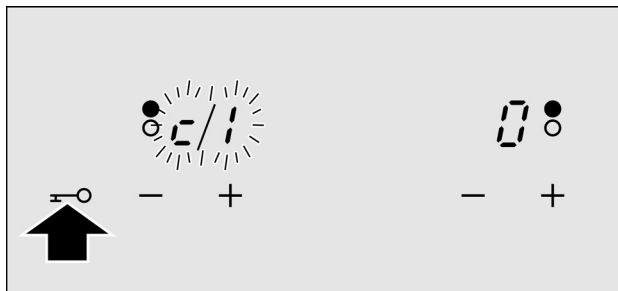
$c \ 1$	Stálá dětská pojistka Po vypnutí se varná deska automaticky zablokuje.	☐ Vypnutí dětské pojistky* ☐ Aktivní dětská pojistka
$c \ 2$	Vypnutí akustického signálu Krátký akustický signál, který potvrzuje, že jste se dotkli symbolu nebo delší akustický signál, který ukazuje, že se ze spotřebičem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

*Základní nastavení

Přístup k základním nastavením

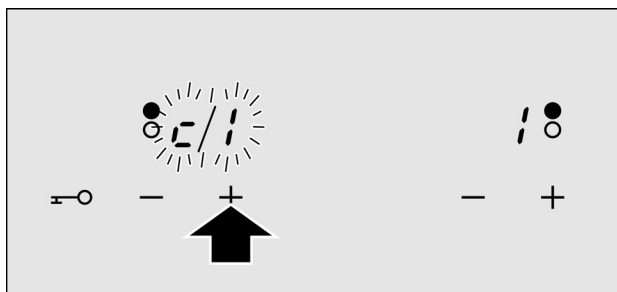
Postupujte následovně:

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



Volba požadovaného základního nastavení

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



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

Údržba a čištění

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

Varná deska

Čištění

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

Péče

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



Rám varné desky

Abyste zabránili poškození okraje varné desky, dodržujte následující pokyny:

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

Oprava provozních poruch

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

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

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

Normální zvuky během vaření

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

Hluboké bzučení podobné transformátoru

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

Tiché pískání

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

Jemné praskání

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

Hlasitější pískavé tóny

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

Zvuk ventilátoru

Aby mohla být zaručena funkčnost elektroniky, je varná deska provozována při kontrolované teplotě. Varná deska je vybavena chladícím ventilátorem, který se zapíná při určité teplotě dle stupně výkonu. Chladící ventilátor se rovněž zapne, je-li varná deska vypnuta, ale teplota přesto příliš vysoká.

Tyto popsané zvuky jsou normální součástí indukční

Zákaznický servis

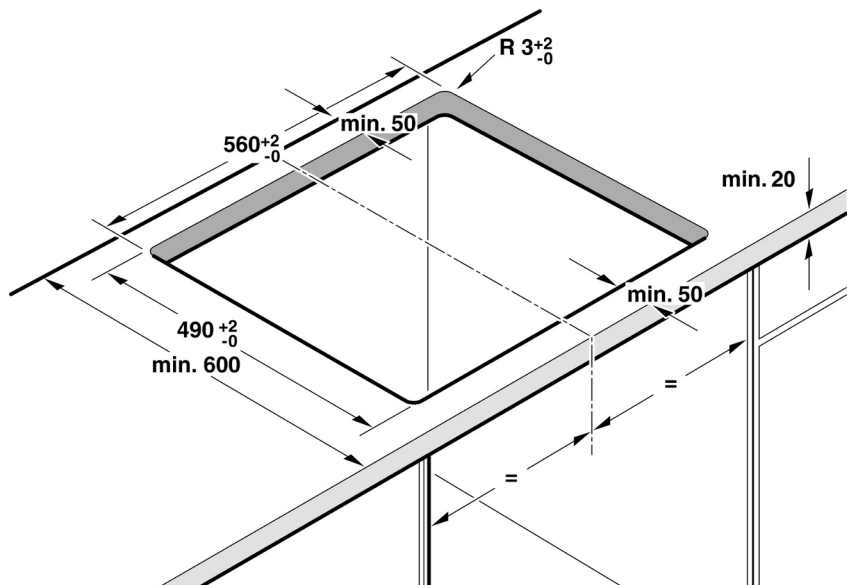
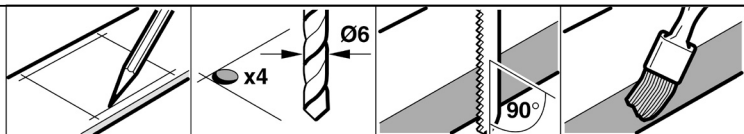
Náš zákaznický servis Vám je v případě oprav spotřebiče, pro nákup příslušenství nebo náhradních dílů a pro všechny dotazy, týkající se našich produktů nebo servisu v každou dobu k dispozici. Kontaktní údaje naleznete v přiložených podkladech.

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

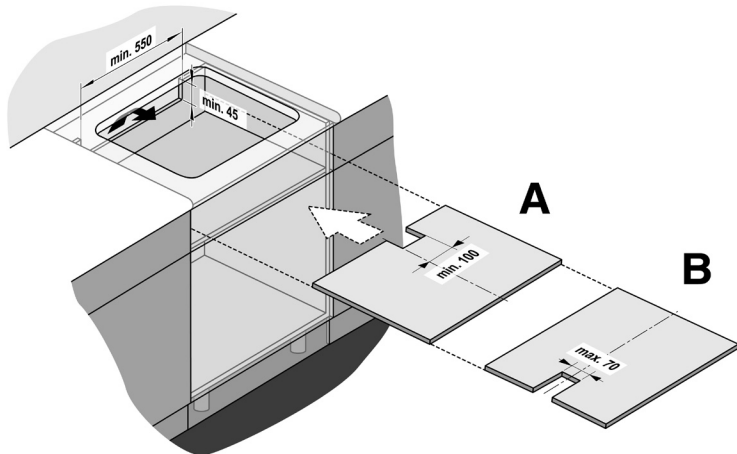
Montážní návod

EH 645EB11E

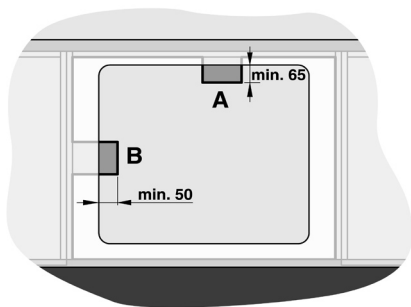
1



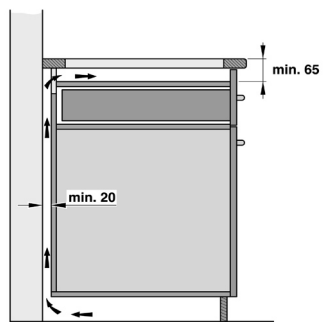
2



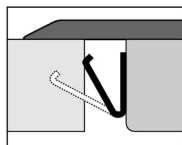
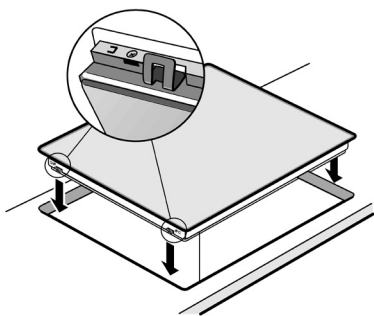
3



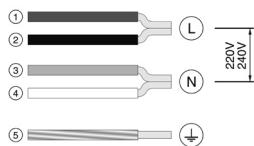
4



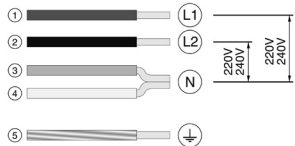
5



220V-240V ~
50Hz/60Hz

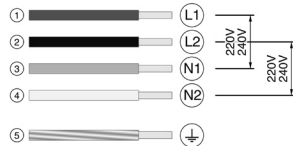


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz

(NL)



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.
- Z hlediska elektrického jištění je nutná instalace pojistky typu B nebo C.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba instalovat 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 trouby 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.

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

Příprava nábytku - obrázek 1/2/3/4

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

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

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

Demontáž varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zesponu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - Obrázek 6

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

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 neved'te přes ostré hrany.
- Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým tmelem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

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 DOMÁČÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5

telefon: +420 800 231 231

e-mail: servis@bmkservis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro. aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazení.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmoctb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bilkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@gmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štepnicí 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED,elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Svermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaclav. federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávková 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@pikservis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hoblíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	mainjuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazení-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladicího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazení.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela. fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Kmov, Bartulovicák 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L., Trída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areal Alplex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschservis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazení@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvsro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-servis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazení.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčická 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Faraheit servis	Brno, Kašanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	faraheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most, Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajčůva 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnová 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabrielovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čemínská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		elektroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jamí 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Treflík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	treflik@wo.cz	27713377
CH	Chladicí spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazení@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina. hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jibosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazení_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VIKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki.servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n.Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@blutone.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaciada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s.r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec. elektroservis@seznam.cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro

P - plyn

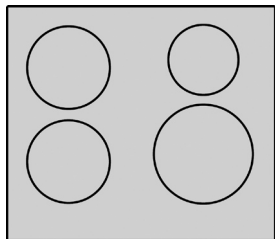
CH - chlazení

K - kávovary

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrevice.cz a www.siemens-spotrevice.cz.

Návod k použítie

EH 645EB11E



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Bezpečnostné pokyny	4
Príčiny poškodenia	6
Tipy k šetreniu energie.....	7
Ochrana životného prostredia.....	7
Indukčné varenie	8
Prednosti indukčného varenia	8
Vhodné varné nádoby.....	9
Zoznámenie sa so spotrebičom.....	11
Ovládacie pole	11
Varné zóny.....	11
Ukazovateľ zostatkového tepla.....	12
Nastavenie platne	12
Zapnutie a vypnutie platne.....	12
Programovanie platne.....	12
Tabuľka pre varenie	14
Detská poistka	16
Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky	16
Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky	16
Funkcia Powerboost	17
Deaktivácia funkcie	17
Aktivácia funkcie	17
Obmedzenie pri používaní funkcie Powerboost	17
Ohraničenie prevádzkového času	18
Základné nastavenie	18
Prístup k základným nastaveniam	19
Údržba a čistenie	20
Platňa.....	20
Rám platne	21
Oprava prevádzkových porúch	21
Normálne zvuky počas varenia.....	22
Zákaznícky servis	23

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si pozorne nasledujúci návod k obsluhu. Len tak budete môcť spotrebič správne obsluhovať. Návod k obsluhu a montáži uchovajte. Pokiaľ bude spotrebič odovzdaný ďalšej osobe, dokumentáciu od spotrebiča priložte.

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

Bezpečnostné pokyny

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

Bezpečná obsluha

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

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

Manipulovať so spotrebičom bez dozoru zodpovednej dospelšej osoby.

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

Prehriate oleje, maslo alebo margarín

Prehriate oleje alebo maslo (margarín) sú ľahko zápalne. Nebezpečenstvo popálenín!

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

Príprava potravín vo vode	Potraviny vo vode sa pripravujú tak, že ich vložíte do nádoby s vodou, umiestnenou vo väčšom hrnci. Potraviny sa budú ohrievať pomaly a rovnomerne a zmäknú vďaka horúcej vode a nie vďaka kontaktu s horúcou platňou. Pri varení vo vode nestávajú konzervy, sklenené a iné nádoby priamo na dno hrnca s vodou. Zabráňte tým prasknutiu skla platne alebo nádoby, z dôvodu prehriatia.
Horúca platňa	Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich platní. Deti sa zo zásady nemajú zdržiavať v blízkosti sporáku. Ukazovateľ zostatkového tepla varuje pred horúcimi platňami. Nebezpečenstvo popálenia! Pokiaľ je platňa umiestnená nad šuplíkom, nikdy neodkladajte do šuplíka zápalne veci a spreje.
Mokrú dna hrncov a platní	Nebezpečenstvo popálenia! Pokiaľ sa medzi platňou a dnom hrnca nachádza tekutina, mohol by vzniknutým tlakom pary, hrniec nečakane nadskočiť. Platňa aj hrnce musia byť suché. Volajte zákaznícky servis.
Praskliny v platni	Nebezpečenstvo zasiahnutia prúdom! V prípade, že je platňa poškodená alebo prasknutá, odpojte ju z prúdu.
Platňa sa zahrieva, ale ukazovateľ nefunguje	Nebezpečenstvo popálenia! Ak nefunguje ukazovateľ, vypnite platňu. Volajte zákaznícke centrum.
Neodkladajte žiadne kovové predmety na indukčné pole	Nebezpečenstvo popálenia! Nenechávajte na platni ležať žiadne nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety, mohli by sa rýchlo zahriať.

Chladiaci ventilátor

Táto platňa má na svojej spodnej strane inštalovaný chladiaci ventilátor.

Nebezpečenstvo poškodenia! Pokiaľ je platňa umiestnená nad šuplíkom, nesmú v ňom byť uložené žiadne malé predmety alebo papier, ktorý by mohol byť ventilátorom nasaný a tým by došlo k poškodeniu ventilátoru alebo chladenia. Pozor! Medzi obsahom šuplíka a vstupom ventilátoru musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Spotrebič smie opravovať výhradne odborník zákazníckeho centra.

Spojovací kábel

Každý zásah do spotrebiča, aj výmenu alebo montáž spojovacieho káblu, musí vykonať kvalifikovaný pracovník.

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



Tento spotrebič zodpovedá smerniciam pre bezpečnosť a elektromagnetickú znášanosť. Aj napriek tomu by sa osoby s **kardiostimulátorom** nemali zdržovať v blízkosti spotrebiča. Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor, ktorý je na trhu, odpovedá platným smerniciam o bezpečnosti a elektromagnetickej znášanosťi a že by nevznikli interferencie, ktoré by mohli ohroziť jeho správny chod. Je možné, že by mohlo dôjsť aj k rušeniu iných prístrojov, ako napr. slúchadiel.

Príčiny poškodenia

Dna hrncov a panvíc

Drsné dna hrncov a panvíc môžu poškrabať platňu.

Zabráňte ohrievaniu prázdnych hrncov na platniach. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Horúce panvice a hrnce

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

Soľ, cukor a piesok

Soľ, cukor a piesok by mohli platňu poškriabať.

Nepoužívajte platňu ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Tvrdé a ostré predmety

Dajte pozor, aby na platňu nepadali tvrdé a ostré predmety, mohli by ju poškodiť.

Prekypujúce tekutiny

Cukor a podobné produkty môžu platňu poškodiť. Takéto zvyšky potravín ihneď odstráňte pomocou škrabky.

Nevhodné čistiace prostriedky

Zafarbenie kovu vzniká pri používaní nevhodných čistiacich prostriedkov a oterom hrncov.

Umelá hmota a fólie

Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcej platni tavia.

Ochrana životného prostredia

Odstránenie odpadu šetrne k životnému prostrediu

Spotrebič rozbaľte a obal odstráňte šetrne k životnému prostrediu.

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

Tipy k šetreniu energie

- Používajte varné nádoby s hrubým, rovným dnom. Nerovné dno spôsobuje stratu energie. Položte na dno pravítko. Pokiaľ nie je nikde voľný medzipriestor, je dno rovné.
- Priemer dna hrnca alebo panvice by mal odpovedať veľkosti platne. Všimnite si: Je možné, že výrobca udáva horný priemer hrnca. Tento je prevažne väčší než rozmer spodnej časti hrnca. Pokiaľ sa k sebe nehodí priemer platne a priemer dna hrnca, vyberte pre varenie vždy menšiu platňu, v inom prípade dochádza k veľkým stratám energie.
- Používajte veľkosti hrncov, ktoré zodpovedajú množstvu potravín. Veľký hrniec, ktorý je len z polovičky plný, potrebuje pre var veľa energie.

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

Indukčné varenie

Prednosti indukčného varenia

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

- **Úspora času pri varení a pečení**, pretože sa potraviny ohrievajú priamo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Lahká starostlivosť a čistenie**, nakoľko nedochádza k tak rýchlemu pripáleniu vykypených potravín.
- **Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti**. Platňa zahájí alebo preruší prenos energie ihneď po obsluhu ovládania. Indukčná platňa preruší prenos energie ihneď, keď sa varná nádoba odoberie z platne, bez toho by sa platňa musela manuálne vypnúť.

Vhodné varné nádoby

Feromagnetické varné nádoby

K indukčnému vareníu sú vhodné iba feromagnetické nádoby, ako napríklad:

- Smaltované oceľové nádoby
- Liatinové nádoby
- Špeciálne indukčné nádoby z nerezovej ocele.

Špeciálne indukčné nádoby

Existujú špeciálne indukčné varné nádoby, ktorých dno nie je plne magnetické. Dbajte na priemer nádoby, ktorý je znakom varnej nádoby a zároveň ovplyvňuje výsledok varu.

Kontrola varnej nádoby pomocou magnetu

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet. Výrobcovia väčšinou uvádzajú, či sú nádoby vhodné k indukčnému vareníu.

Nevhodné nádoby

Nepoužívajte nikdy nádoby z:

- Normálnej nerezovej ocele
- Skla
- Keramiky
- Medi
- Hliníku

Kvalita dna nádob

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

Žiadne varné nádoby alebo nevhodná veľkosť

Pokiaľ nie je na platni žiadna varná nádoba, pokiaľ je nádoba z nevhodného materiálu, alebo pokiaľ nemá vhodnú veľkosť, začne blikať ukazovateľ platne. Vyberte vhodnú varnú nádobu a blikanie skončí. V inom prípade sa platňa po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

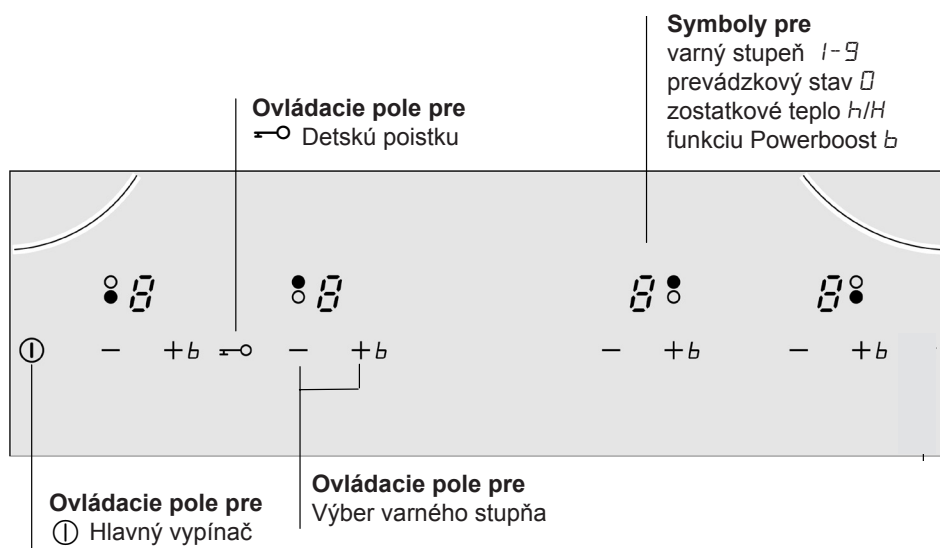
Nezahrievajte žiadne prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Platňa má síce bezpečnostný systém, ale prázdne nádoby budú pravdepodobne tak rýchle zahrievané, že vypínacia automatika nebude dostatočne rýchle reagovať a nádoba môže byť zohriata na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo aj roztaviť a keramické sklo platne poškodiť. V takomto prípade sa varnej nádoby nedotýkajte a vypnite platňu. Pokiaľ po vychladnutí platňa nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

Rozpoznanie hrnca

Každá platňa má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá na materiáli používaného hrnca. Preto vždy používajte platňu, ktorá priemeru hrnca najlepšie zodpovedá.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Ovládacie pole



Varné zóny

Varná zóna	Zapínanie a vypínanie
○ Jednookruhová varná zóna	Používajte varnú nádobu s vhodnými rozmermi.

* Zapnutie varnej dosky: Zodpovedajúci symbol sa rozsvieti.

** Rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Používajte len varné nádoby, ktoré sú vhodné k indukčnému vareniu, viď odstavec „Vhodné varné nádoby“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Sporák má k dispozícii pre každú platňu jeden ukazovateľ zostatkového tepla, ktorý upozorňuje, či je platňa ešte horúca. Nedotýkajte sa platni s týmto symbolom.

Aj keď už je sporák vypnutý, bude svietiť h/H tak dlho, pokiaľ je platňa ešte horúca.

Keď zložíte varnú nádobu z platne, ktorá ešte nie je vypnutá, bude sa striedavo rozsviečovať symbol h/H a nastavený varný stupeň.

Programovanie platne

Táto kapitola Vás oboznámi s nastavením Vášho sporáku. V tabuľke nájdete varné výkony a čas varu pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie platne

Platňa sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie

Dotknite sa symbolu ①, až sa zapne ukazovateľ |.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu ①, až ukazovateľ | zhasne. Platňa je vypnutá.

Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, pokiaľ nie je platňa dostatočne ochladená.

Pokyny

Platňa sa automaticky vypne, keď sa platne určitú dobu nepoužívajú.

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

Nastavenie platne

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

Varný stupeň 1 = minimálny výkon

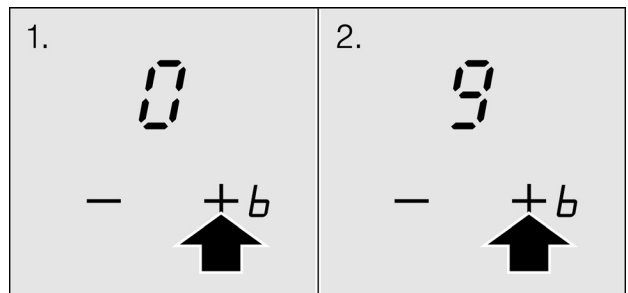
Varný stupeň 9 = maximálny výkon

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

Výber varného stupňa:

Varná zóna musí byť zapnutá.

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



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

Pokyn:

Pokiaľ na indukčnej ploche nestojí žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného varného stupňa. Za chvíľu sa platňa sama vypne.

Vypnutie platne

Dotknite sa symbolu **+** alebo **-**, až sa rozsvieti .

Platňa sa vypne a ukazovateľ zostatkového tepla sa rozsvieti.

Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke predstavujeme niekoľko príkladov.

Čas varenia závisí na druhu, váhe a kvalite potravín. Sú možné časové odchýlky.

	Varný stupeň	Doba varu v minútach
Topenie		
čokoláda, poleva, maslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Ohrievanie a udržiavanie tepla		
Hustá polievka (napr. šošovicová)	1 - 2	-
Mlieko**	1 - 2	-
Párky, ohrievané vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Hlboko zamrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hlboko zamrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé varenie		
Zemiakové knedličky	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 (v dvojitom množstve vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky na lupačku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Výdatné polievky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mrazená	3 - 4	7 - 20 min.
Výdatná polievka v tlakovom hrnci	4 - 5	-
Dusenie		
Rolovaná pečeň	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená pečeň	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Čas varenia v minútach
Vyprážanie		
Filé, normálne alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mrazené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety, normálne alebo obaľované	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia mrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obaľovaná, mrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mrazené pokrmy, napr. minútky	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	fritovať po sebe
Omeleta	3 - 4	fritovať po sebe
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie (150 g - 200 g porcie v 1-2 l oleji)		
Mrazené pokrmy, napr. hranolčeky, kuracie nuggety,	8 - 9	fritovať jednu
Krokety	7 - 8	porciu po druhej
Mäsové guľičky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryba, obaľovaná alebo v lístkovom ceste	6 - 7	
Zelenina a hriby, obaľované v lístkovom ceste, napr. šampiňóny	6 - 7	
Cukrárske výrobky, napr. veterníky, ovocie v cestičku	4 - 5	

* pomalé varenie bez pokrievky

** bez pokrievky

Detská poistka

Platňu je možné chrániť pred nedbalým používaním, aby ju napríklad nemohli zapínať deti.

Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky

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

Zapnutie

Platňa musí byť zapnutá.

Dotknite sa symbolu , až sa ozve akustický signál a rozsvieti sa ukazovateľ .

Platňa je teraz zablokovaná.

Po určitom čase ukazovateľ  zhasne.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu , až sa ozve akustický signál a vypne sa ukazovateľ . Dodatočná detská poistka sa vypne. Teraz sa dá platňa zapnúť.

Pozor!

Detská poistka sa môže omylom zapnúť alebo vypnúť, napr. keď na displej omylom vylejete pri umytí vodu, inými vyliatymi tekutinami, alebo predmety, ktoré položíte na symbol .

Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Touto automatickou funkciou zostane detská poistka stále aktívna.

Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Vid' odstavec „Základné nastavenie“.

Zapnutie platne

Dotknite sa symbolu , až sa ozve akustický signál a na displeji vypne symbol .

Stála detská poistka je teraz vypnutá. Platňa sa dá zapnúť.

Funkcia Powerboost

Pomocou tejto funkcie je možné pokrmy ohrievať ešte rýchlejšie než na varnom stupni 9. Funkcia Powerboost zvyšuje krátkodobo najvyšší výkon vybranej platne.

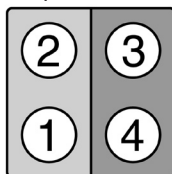
Obmedzenie pri používaní funkcie Powerboost

Táto funkcia je k dispozícii pre všetky platne. Funkcia Powerboost sa dá aktivovať vtedy, keď nie je iná platňa tej istej skupiny v prevádzke (viď obrázok).

Keď nie je ta druhá platňa vypnutá, bude svietiť na ukazovateli platne striedavo písmeno *b* a varný stupeň 9.

Následovne sa vráti ukazovateľ na varný stupeň *b*, čo znamená, že sa funkcia Powerboost nezapla. To isté platí pre platne 3 a 4.

Skupina 1



Skupina 2

Aktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

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

Deaktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

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



Za určitých predpokladov sa funkcia Powerboost vypne automaticky, chráni sa tým elektronické komponenty vo vnútri Vašej platne pred poškodením.

Ohraničenie prevádzkového času

Pokiaľ je platňa dlhšiu dobu v prevádzke a neboli prevedené žiadne zmeny v nastavení, aktivuje sa ohraničenie prevádzkového času.

Platňa sa už nebude ďalej nahrievať.

Na displeji platne sa striedavo rozsvetuje symbol F, B a ukazovateľ zostatkového tepla h/H .

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

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

Základné nastavenie

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

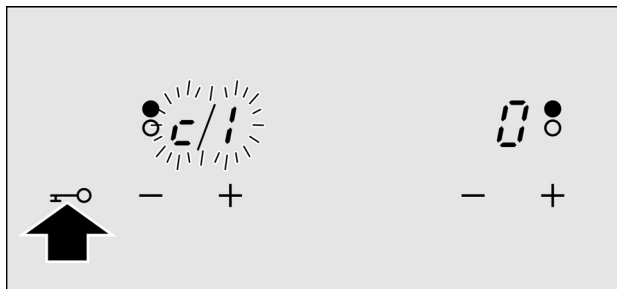
$c 1$	Stála detská poistka Po vypnutí sa platňa automaticky zablokuje.	☐ Vypnutie detskej poistky* ☐ Aktívna detská poistka
$c 2$	Vypnutie akustického signálu Krátky signálny tón, ktorý potvrdzuje, že ste sa dotkli symbolu alebo dlhší signálny tón, ktorý ukazuje, že sa so spotrebičom zachádza nezodpovedne.	☐ Väčšina signálov je vypnutá. ☐ Niektoré signály sú vypnuté ☒ Všetky signály sú aktívne*
$c 7$	Funkcia Power-Management Ohraničuje celkový výkon platne. Existuje 18 rôznych stupňov nastavenia. Pri zvyšovaní stupňa nastavenia sa zvyšuje výkon platne o 500 W.	1 = Minimálny výkon $1 - 9$ = Od 1500 do 9000 W 9 = 9500 W najvyšší výkon
$c 8$	Návrat k základnému nastaveniu platne Vracia všetky prevedené zmeny späť.	☐ Osobné nastavenie ☐ Späť k základnému nastaveniu*

*Základné nastavenie

Prístup k základným nastaveniam

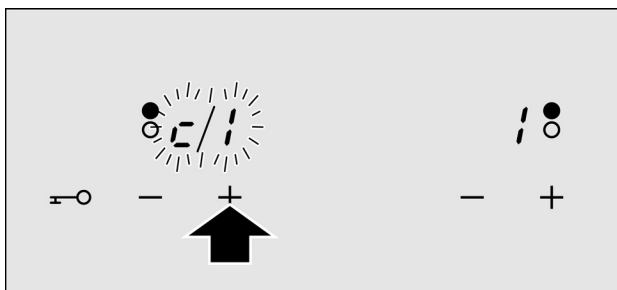
Postupujte následovne:

1. Zapnite platňu hlavným vypínačom.
2. Behom nasledujúcich 10 sekúnd sa dotýkajte symbolu , až sa ozve akustický signál a ukazovateľ  na platni vpravo od symbolu  striedavo bliká (viď zobrazenie).



Voľba požadovaného základného nastavenia

3. Dotýkajte sa symbolu  až do rozsvietenia symbolu požadovanej funkcie.
4. Potom zvolte v programovom políčku požadované nastavenie pomocou symbolov  a  vpravo vedľa symbolu . Nové nastavenie sa zobrazí na displeji spodnej pravej platne.



5. Dotýkajte sa znovu symbolu  minimálne 4 sekundy, až sa ozve signál. Nové nastavenie sa správne uloží.

Údržba a čistenie

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

Platňa

Čistenie

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

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

Nikdy nepoužívajte:

- drsné látky
- agresívne čistiace prostriedky ako napr. pena na čistenie pece alebo odstraňovač flakov
- drsné huby
- vysokotlakový alebo parný čistič

Starostlivosť

Používajte čistiaci prostriedok vhodný pre starostlivosť a ochranu platne. Dodržiavajte pokyny o starostlivosti uvedenej na obale.



Rám platne

Aby ste zabránili poškodeniu okraja platne, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

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

Oprava prevádzkových porúch

Bežné sú prevádzkové poruchy spôsobené malými detailmi. Ešte než zavoláte servisné stredisko, všimnite si najskôr nasledujúcich rád a pokynov.

Symbol/ ukazovateľa	Porucha	Opatrenie
Žiadny	Prerušenie dodávky prúdu. Pripojenie spotrebiča nebolo prevedené podľa pripojovacej schémy. Porucha elektronického systému.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka prúdu. Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy. Ak tieto dve opatrenia nepomohli, zavolajte zákaznícky servis.
E svieti	Ovládacie pole je vlhké alebo na ňom leží predmet.	Osušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
 + číslo	Porucha elektronického systému	Odpojte platňu zo siete. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ju zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.
d + číslo		
 + číslo		

Symbol/ ukazovateľa	Porucha	Opatrenie
F0/F9	Vznikla interná chyba.	Odpojte platňu zo siete. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ju zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznický servis.
F2	Elektronický systém je prehriaty a vypol príslušnú platňu.	Počkajte niekoľko sekúnd, než sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom nejakého symbolu na platni. Pokiaľ symbol nezhasne, volajte zákaznický servis.
F4	Elektronický systém je prehriaty a vypol všetky platne.	Počkajte niekoľko sekúnd, než sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom nejakého symbolu na platni. Pokiaľ symbol nezhasne, volajte zákaznický servis.
U1	Vstupné napätie nie je správne vo vnútri normálnej prevoznnej plochy.	Kontaktujte Vášho dodávateľa prúdu.
U2/U3	Platňa sa prehriala a bola pre ochranu Vášho sporáku vypnutá.	Počkajte, až sa elektronický systém dostatočne ochladí a znovu ju zapnite.
Neukladajte na ovládacie pole žiadne horúce nádoby.		

Normálne zvuky počas varenia

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

Hlboké bzučanie podobné transformátoru

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

Tiché pískanie

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

Jemné praskanie

Tento zvuk vzniká u nádob, ktoré sú vyrobené z rôznych materiálov ležiacich cez seba. Vzniká tým, že jednotlivé plochy materiálu vibrujú. Zvuk je spôsobený nádobou a je rôzny podľa množstva a spôsobu prípravy pokrmu.

Hlasitejšie pískave tóny

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým u nádob, ktoré sú vyrobené z rôznych materiálov ležiacich cez seba a ktoré sú používané na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch platniach. Tieto tóny zmiznú alebo utíchnu, ako náhle znížite stupeň výkonu.

Zvuk ventilátoru

Aby mohla byť zaručená funkčnosť elektroniky, je sporák prevádzkovaný pri kontrolovanej teplote. Platňa je vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri určitej teplote podľa stupňa výkonu. Chladiaci ventilátor sa taktiež zapne, ak je platňa vypnutá, ale teplota je napriek tomu príliš vysoká.

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

Zákaznícky servis

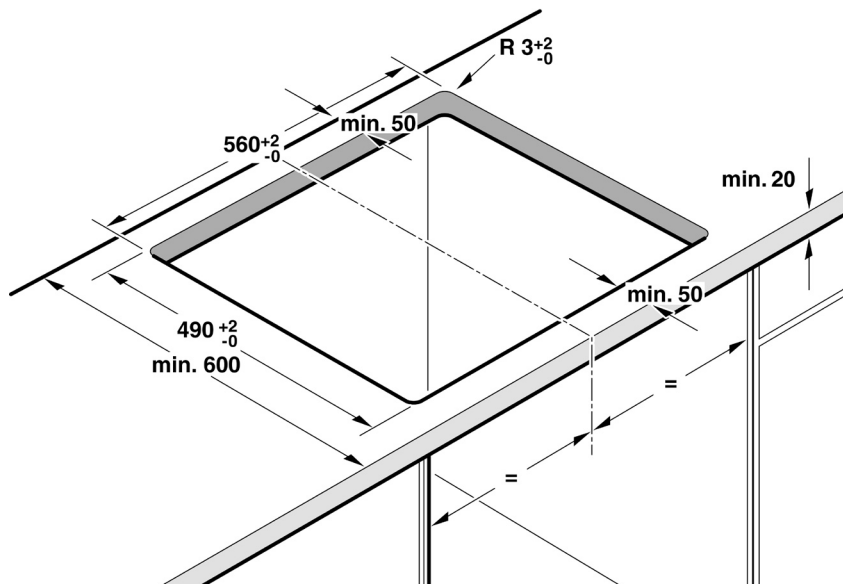
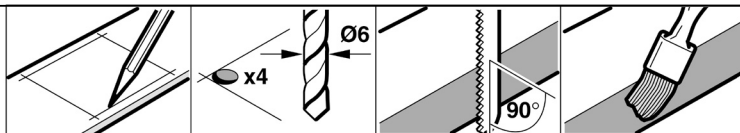
Náš zákaznícky servis Vám je v prípade opráv spotrebiča, pre nákup príslušenstva alebo náhradných dielov a pre všetky otázky, týkajúce sa našich produktov alebo servisu v každom čase k dispozícii. Kontaktné údaje nájdete v priložených podkladoch.

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

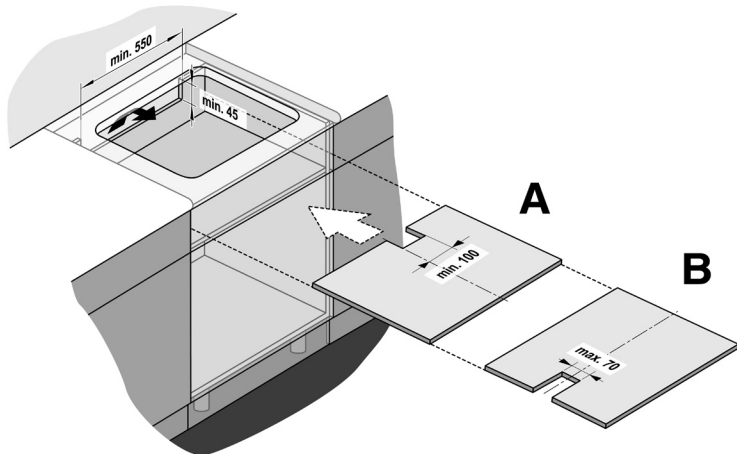
Montážny návod

EH 645EB11E

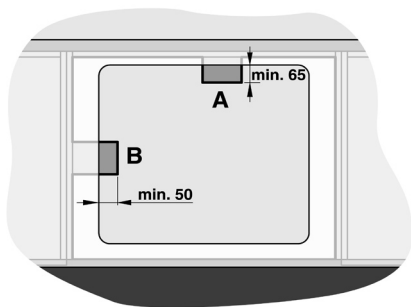
1



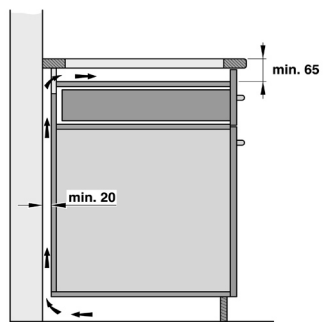
2



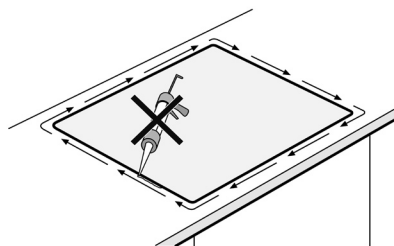
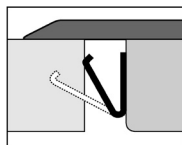
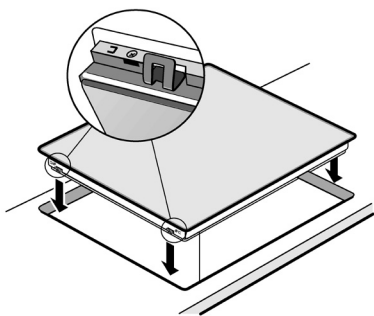
3



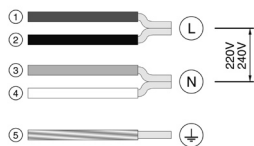
4



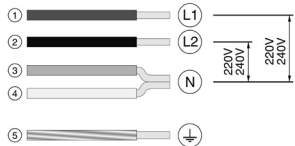
5



220V-240V ~
50Hz/60Hz

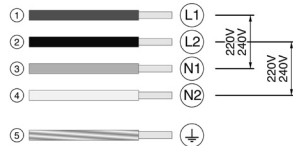


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz

(NL)



Dôležité upozornenia

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

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

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3/4

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajúte pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky triesky a piliny, 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 potrebné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich napučaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na vstavenie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. Neodporúčame, aby varný panel bol umiestnený medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panelu, musí mať minimálnu hrúbku: 30 mm, ak je inštalovaná nad rúru 20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Ak vezmeme do úvahy vetranie varného panelu, je nevyhnutný:
 - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm (obr. 2).
 - 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (obr. 4).

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

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

Demontáž varného panelu:

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zospodu varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia - Obrázok 6

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

Nasadenie a pripojenie varného panelu - obrázok 5

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. 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. 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.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.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný záručný list a daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je 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.

Vysvetlivka:

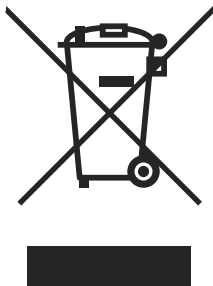
V - veľké spotrebiče: automatické práčky, sušičky bielizne, umývačky riadu, mikrovlnné rúry, sporáky, vstavané rúry, varné dosky, odsávače pár, chladničky.

M - malé spotrebiče: vysávače, elektrické krájače, ručné šľahače a ponorné mixéry, kávové mlynčeky, hriankovače, žehličky, fritézy, variče vajec, Espresso automaty, rýchlovarné kanvice, sušiče vlasov.



Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



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 zberni 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 domáci spotrebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú 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 domáci spotrebiče s.r.o.

„Spotrebič 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	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesáčná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail1.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		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	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.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
034 72	Přinevská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
911 08	Trenčín	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov	www.bshservis.sk	elpra@speednet.sk	044/4396413	0903577817
960 01	Zvolen	Mateja Bela 37	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		rozniik@bshservis.sk	045/5400798	0903702458
010 01	Žilina	Hviezdoslavová 34	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www/m-servis.sk	stalexpress.zservis@mail1com.sk	041/5640627	0905259983
		Komenského 38			mservis@zoznam.sk		