

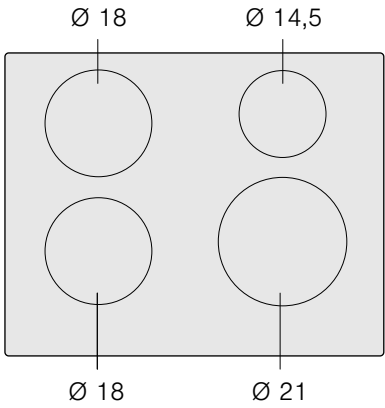


EH...ME...

Varná deska

SIEMENS

EH...ME...



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.800 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

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

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití, návod k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

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

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí směřují tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

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

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.

- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěný zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování.

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

Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položte-li na horkou varnou zónulobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Celkový vzhled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Řešení
Skvrny	Rozlité pokrmy	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o prkýnko či pracovní desku.
	Drsná dna nádob poškrábou sklokeramickou desku.	Zkontrolujte nádoby.
Ztráta barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
	Odření nádobím	Hrnce a pánve při přemísťování nadzvedávejte.
Oprýskání	Cukr, přísady s vysokým obsahem cukru	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Tipy pro úsporu energie

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

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje radikální změnu tradičního způsobu ohřívání; teplo se vytváří přímo v nádobě. Z tohoto důvodu má řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; ohřívá se přímo nádoba.
- Šetří se energie.
- Velmi jednoduchá péče o spotřebič i jeho čištění. Potraviny, které případně překypí z nádoby, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí anebo přeruší dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

Nádobí

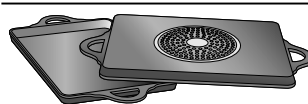
Pro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby, které mohou být:

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

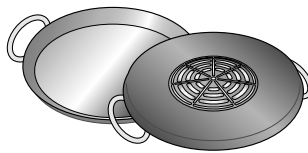
Zda se jedná o vhodné nádoby, ověřte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

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

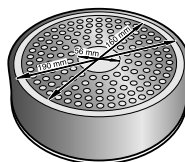
Existuje i jiný typ nádobí pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



Při používání velkých nádob, jejichž feromagnetická plocha má menší průměr, dochází pouze k ohřívání feromagnetické části, a tak šíření tepla nemusí být rovnoměrné.



U nádob, jejichž dno obsahuje hliníkové části, je feromagnetická plocha menší, a tak dodávaný výkon může být slabší, nebo může docházet k problémům s detekcí nádoby, nebo k detekci nádoby nedojde vůbec.



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

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

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

Vlastnosti dna nádobí

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

Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

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

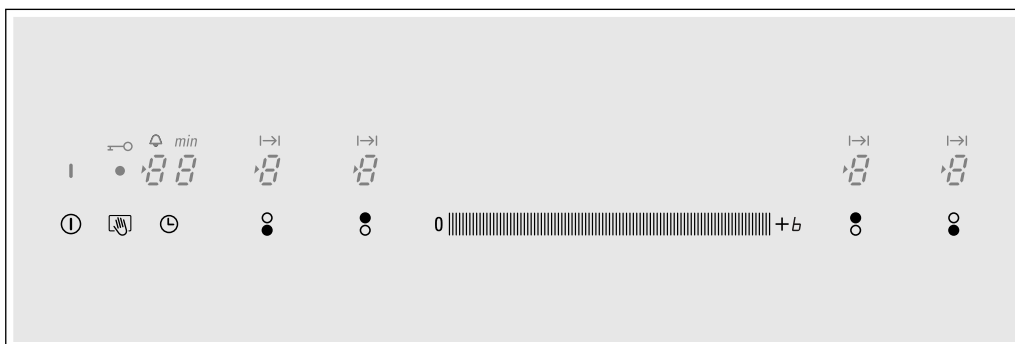
Detekce nádoby

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

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky	
①	Hlavní vypínač
●	Volba varné zóny
0 +	Oblast nastavování
b	Funkce Powerboost
🚫	Blokování při utírání a dětská pojistka
🕒	Timer

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Varné stupně
b	Funkce Powerboost
H/h	Zbytkové teplo
00	Funkce nastavení času
🔑	Dětská pojistka
I->I	Automatické vypnutí
🔔	Budík

Ovládací pole

Stisknutím symbolu dojde k aktivaci příslušné funkce.

Upozornění: Dbejte na to, aby ovládací pole byla vždy suchá. Vlhkost může mít vliv na funkci spotřebiče.

Varné zóny

Varná zóna	
○ Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
Používejte pouze nádoby vhodné k indukčnímu vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.	

Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny této varné desky jsou vybaveny ukazatelem zbytkového tepla, jenž ukazuje, která z varných zón je stále ještě teplá. Vyvarujte se dotýkat se varné zóny s tímto údajem.

I když je varná deska vypnuta, ukazatel **h** nebo **H** bude stále svítit, dokud bude varná zóna ještě teplá.

Pokud nádobu odstavíte z varné zóny před jejím vypnutím, bude se střídavě zobrazovat ukazatel **h** nebo **H** a zvolený varný stupeň.

Programování varné desky

V této kapitole je názorně vysvětleno, jak provést nastavení varné zóny. V tabulce jsou uvedeny stupně výkonu a doba vaření různých pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: stiskněte symbol ①. Ukazatel nad hlavním vypínačem se rozsvítí. Varná deska je připravena k používání.

Vypnutí: tiskněte symbol ①, dokud nezmizí ukazatel nad hlavním vypínačem. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

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

Nastavení varné zóny

V programovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon.

Varný stupeň 9 = maximální výkon.

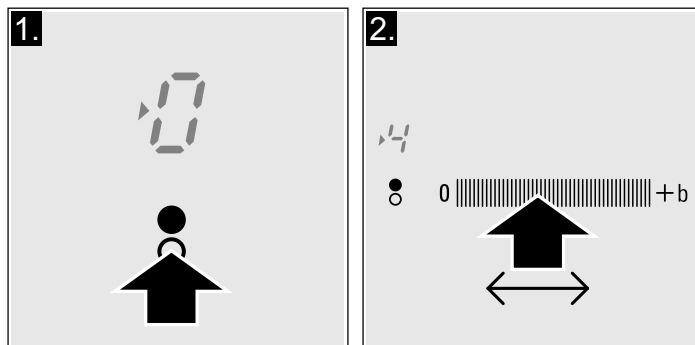
Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

Volba varné zóny a stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pomocí ② zvolte varnou zónu. Na ukazateli se rozsvítí ③ a symbol ►.

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



Stupeň vaření je nastaven.

Změna varného stupně:

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

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a v programovací zóně nastavte ④. Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Po zvolení varné zóny se zobrazí symbol ►. Poté můžete provést nastavení.
- Pokud jste na indukční varnou zónu nepostavili varnou nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Doba vaření závisí na varném stupni, typu, hmotnosti a kvalitě potravin. Z toho důvodu existují rozdíly.

Kašovitě pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívejte za občasného míchání.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Doba vaření
Rozpouštění		
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1.	–
Máslo, med, želatina	1–2	–
Ohřívání, udržování teplého pokrmu		
Vařená zelenina (např. čočka)	1.–2	–
Mléko**	1.–2.	–
Párky ohřáté ve vodě**	3–4	–
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmražený špenát	3–4	15–25 min
Hluboce zmražený guláš	3–4	30–40 min
Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni		
Bramborové knedlíky*	4.–5.	20–30 min
Ryby*	4–5	10–15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obračejte

	Varný stupeň	Doba vaření
Udržování varu, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
Rýže s mlékem	2–3	30–40 min
Brambory ve slupce	4–5	25–30 min
Loupané brambory, osolené	4–5	15–25 min
Těstoviny*	6–7	6–10 min
Vařené maso se zeleninou, polévky	3.–4.	15–60 min
Zelenina	2.–3.	10–20 min
Zelenina – hluboce zmražená	3.–4.	7–20 min
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4.–5.	–
Dušení		
Masové závitky	4–5	50–60 min
Dušené maso	4–5	60–100 min
Guláš	3–4	50–60 min
Pečení / smažení v malém množství oleje**		
Plátky přírodní nebo obalované	6–7	6–10 min
Plátky hluboce zmražené	6–7	8–12 min
Kotlety přírodní nebo obalované***	6–7	8–12 min
Bítek (tloušťka 3 cm)	7–8	8–12 min
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6	10–20 min
Drůbeží prsa hluboce zmražená***	5–6	10–30 min
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4.–5.	30–40 min
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6	8–20 min
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7	8–20 min
Ryba obalovaná hluboce zmražená, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
Krevety a garnáty	7–8	4–10 min
Hluboce zmražené pokrmy, např. před smažené potraviny	6–7	6–10 min
Palačinky	6–7	Jednotlivé porce smažte postupně
Tortilla	3.–4.	Jednotlivé porce smažte postupně
Volské oko	5–6	3–6 min
Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)		
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9	Smažte jednotlivé porce postupně
Krokety hluboce zmražené	7–8	
Maso, např. kuřecí kousky	6–7	
Ryba obalovaná ve strouhance nebo v pивním těstíčku	6–7	
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pивním těstíčku, např. žampiony	6–7	
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4–5	

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obračejte

Dětská pojistka

Varnou desku můžete zajistit proti náhodnému zapnutí a zabránit tak dětem, aby zapnuly varné zóny.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace: Na cca 4 sekundy stiskněte symbol . Symbol  se na 10 sekund rozsvítí. Varná deska je nyní uzamčena.

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

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.

Zapnutí a vypnutí

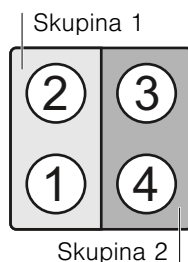
V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost lze větší množství vody ohřát rychleji než při použití varného stupně 9.

Omezení použití

Tato funkce může být aktivována pro každý vařič tehdy, pokud není v provozu jiný vařič stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě začnou na obrazovce zvoleného vařiče blikat symboly  a . Poté se automaticky nastaví stupeň vaření 9.



Zapnutí

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

Deaktivace

Stiskněte programovací zónu umístěnou nad symbolem . Funkce Powerboost je deaktivována.

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

Funkce nastavení času

Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:

- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík

Varná zóna se má automaticky vypnout

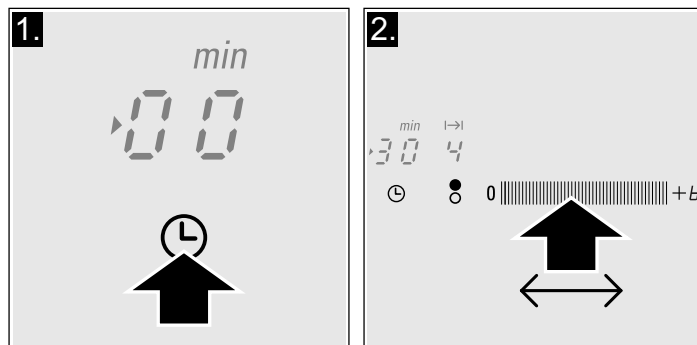
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Nastavení doby vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte varnou zónu a nastavte stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatel  varné zóny. Na ukazateli timeru se zobrazí . Pro zvolení jiné varné zóny se několikrát dotkněte symbolu , dokud nesvítí ukazatel  požadované varné zóny.

3. Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3, ... až 10 minut.



Za několik sekund se doba vaření začne odměřovat.

Upozornění: Je možné automaticky nastavit stejnou dobu vaření u všech zón. Nastavený čas bude ubíhat na každé varné zóně nezávisle.

V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o automatickém nastavení doby vaření.

Automatické programování

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

Pokud vprogramovací zóně stisknete předběžné nastavení od 6 do 10, doba vaření se zvýší o jednu minutu. Pokud jej podržíte stisknutý, časový údaj se automaticky zvýší na 99 minut.

Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí požadovaný ukazatel . Pomocí programovací zóny změňte dobu vaření nebo nastavte .

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový výstražný signál a na displeji funkce nastavení času se na 10 sekund zobrazí . Ukazatel  se rozsvítí. Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Upozornění

- Pokud je doba vaření naprogramována na více zónách, je možné nastavit zobrazení všech jednotlivých časových údajů. Za tímto účelem opakovaně stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel  požadované varné zóny.
- Dobu vaření je možné naprogramovat až na 99 minut.

Budík

Pomocí funkce kuchyňského budíku můžete nastavit čas až na 99 minut. Budík nezávisí na žádném jiném nastavení. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

Nastavení této funkce

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

Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Vprogramovací zóně změňte nastavení času nebo nastavte .

Po uplynutí času

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

Po stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Funkce ochranného zajištění při čištění

Při čištění ovládacího panelu, zatímco je varná deska zapnuta, může dojít k samovolnému přepínání nastavených funkcí.

Za účelem zabránění přepínání nastavených funkcí disponuje tato varná deska funkcí ochranného zajištění při čištění. Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Nyní můžete vyčistit povrch

ovládacího pole bez rizika, že by mohlo dojít ke změně nastavení.

Upozornění: Blokování neovlivňuje funkci hlavního vypínače. Varnou desku je možné kdykoli vypnout.

Automatické omezení času

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

Ohřev varné zóny je přerušen. Na ukazateli varné zóny střídavě bliká  a .

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

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

Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
	Automatická dětská pojistka  Vypnuto*  Zapnuto
	Zvukové signály  Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté.  Pouze potvrzující signál je vypnutý.  Aktivovány jsou všechny signály.*
	Automatické nastavení doby vaření  Vypnuto*  Doba pro automatické vypnutí

*Nastaveno od výrobce

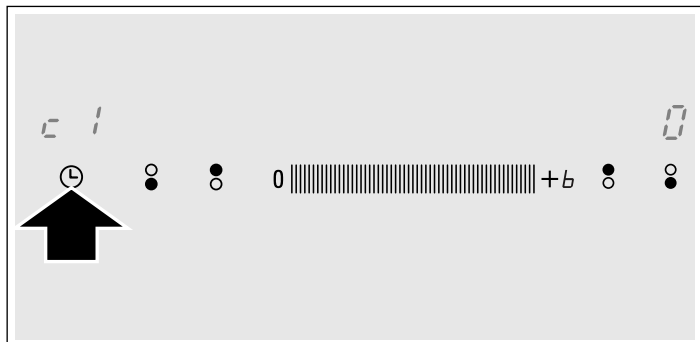
Ukazatel	Funkce
c 6	Délka trvání signálu funkce nastavení času 1 10 sekund* 2 30 sekund 3 1 minuta
c 7	Funkce Power-Management = Vypnuto* 1 = 1 000 W minimální výkon 1 = 1 500 W 2 = 2 000 W ... 9 nebo 9. = maximální výkon varné desky
c 9	Doba pro zvolení varné zóny Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.* 1 Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
c 0	Návrat k původnímu nastavení osobní nastavení* 1 návrat k nastavení od výrobce

*Nastaveno od výrobce

Přístup k základnímu nastavení

Varná deska musí být vypnutá.

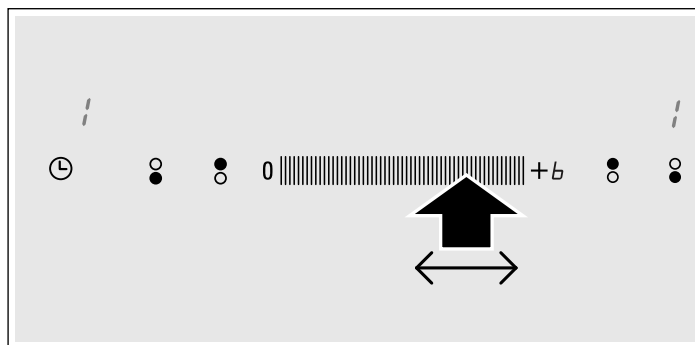
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu .



Na ukazatelích svítí přednastavení **c 1** a **0**.

3. Opakovaně se dotkněte symbolu , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.

4. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



5. 4 sekundy se dotýkejte symbolu .
- Nastavení jsou uložena.

Odejít

Základní nastavení opustíte tak, že varnou desku vypnete pomocí hlavního vypínače.

Péče o spotřebič a jeho čištění

Rady a upozornění obsažené v této kapitole slouží jako pomůcka pro optimální čištění a údržbu varné desky

Varná deska

Čištění

Desku očistěte po každém použití. Zabráníte tím připálení zbytků jídla a nečistot ulpěných na varné desce. Nikdy nečistěte varnou desku, dokud dostatečně nevychladne.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Řiďte se pokyny uvedenými na obalu výrobku.

Nikdy nepoužívejte:

- neředěné čisticí prostředky na nádobí,
- mycí prostředky do myček nádobí,
- abrazivní čisticí prostředky,
- žraviny jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn,

- drsné houbičky, které škrábou,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nejlépe lze odolnou nečistotu odstranit pomocí škrabky na sklo. Řiďte se pokyny výrobce.

Škrabky na sklo je možno získat v odborném servisním středisku nebo v našem internetovém obchodu.

Rámeček varné desky

Mějte na paměti následující pokyny, vyvarujete se tak poškození rámečku varné desky:

- Používejte pouze teplou vodu s trochou saponátu
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní čisticí prostředky
- Nepoužívejte škrabku na sklo

Odstranění závad

Závady bývají obvykle způsobeny drobnými maličkostmi. Předtím, než se spojíte s odborným servisním střediskem, berte prosím v potaz následující rady a upozornění.

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu. Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení. Závada v elektronickém systému.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení. Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem.
$\mathcal{E}$ bliká	Ovládací panel je mokrá, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.
$\mathcal{E}r$ + číslo / d + číslo / $\mathcal{E}$ + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$FQ / F9$	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$F2 / F5$	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
$F4$	Elektronický systém se přehřál a vypnuly se všechny varné zóny.	
$U1$	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
$U2 / U3$	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne, a poté varnou zónu opět zapněte.

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

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Běžný hluk při provozu spotřebiče

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

Hluboké hučení jako v transformátoru

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

Tiché hvízdání

Zmíněný hluk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Tento hluk vymizí, jakmile se do nádoby dá voda či potraviny.

Praskání

Tento hluk se objevuje u nádob složených z několika vrstev různých materiálů. Hluk vzniká kvůli vibracím vytvářeným spojovacími plochami mezi různými vrstvami materiálů. Tento hluk vychází z nádoby. Množství a způsob vaření potravin mohou ovlivňovat intenzitu hluku.

Hlasitější hvízdání

Hluk vzniká především u nádob složených z několika vrstev různých materiálů, jakmile jsou tyto zapnuty na maximální výkon ohřevu a na dvou varných zónách zároveň. Toto hvízdání vymizí nebo se vyskytuje jen ojediněle, jakmile se sníží varný stupeň.

Hluk ventilátoru

Pro správné využití elektronického systému musí varná deska pracovat při kontrolované teplotě. Za tímto účelem je varná deska vybavena ventilátorem, který se spustí při zaznamenání vyšší teploty. Ventilátor může rovněž běžet ze setrvačnosti po vypnutí varné desky, pokud je zaznamenaná teplota stále příliš vysoká.

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Testy pokrmů

Tato tabulka byla vypracována pro potřeby testovacích zkušeben za účelem snadnější kontroly našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte–Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm,
- pánev Ø 24 cm, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Předeheřtí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Rozpouštění čokolády						
Nádoba: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1 – 1.	ne
Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky						
Nádoba: hrnec						
Počáteční teplota 20 °C						
Čočková polévka*						
Množství 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez míchání	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez míchání	ano	1.	ano
Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco						
Množství 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Množství 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Příprava bešamelové omáčky						
Nádoba: kastrol						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a vše zahřívajte.		1	cca 3:00	ne		
2. Přidejte mléko a za neustálého míchání přiveďte omáčku k varu.		7	cca 5:20	ne		
3. Až bešamelová omáčka přejde varem, neustále ji míchejte ještě další 2 minuty.					1	ne

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

Testy pokrmů	Varná zóna	Přehřívání			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Příprava rýže s mlékem						
Nádoba: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívejte mléko, dokud nevzkypí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm	8.	cca 6:30	ne	2, zamíchat asi po 10:00	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 18 cm					
Vaření rýže*						
Nádoba: hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Přísady: 125 g kulatozrné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 600 ml vody a špetka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano
Smažení, vepřová panenka						
Nádoba: pánev						
Počáteční teplota panenky: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)						
Smažení palačinek**						
Nádoba: pánev	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
55 ml těsta na jednu palačinku						
Smažení hluboce zmražených brambor						
Nádoba: hrnec	Ø 18 cm	9	Dokud teplota oleje nebude 180 °C.	ne	9	ne
Přísady: 1,8 kg slunečnicového oleje, na přípravu: 200 g hluboce zmražených bramborových hranolků (např. McCain 123 Frites Original)						

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350-2



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000914031 00 930710