

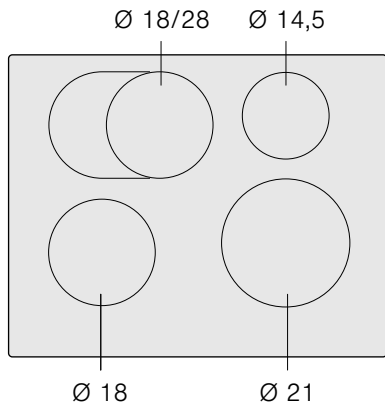




EH...DB...

Varný panel

SIEMENS

EH...DB...



		g*	b*
$\varnothing 18$		1.800 W	2.800 W
$\varnothing 18/28$		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
$\varnothing 14,5$		1.400 W	1.800 W
$\varnothing 21$		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Bezpečnostné pokyny	3	Deaktivácia.....	10
Príčiny škôd	5	Funkcia nastavenia času	11
Ochrana životného prostredia	5	Automatické vypnutie varnej zóny	11
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	5	Oznamovacie hodiny.....	11
Tipy pre úsporu energie	5	Automatické nastavenie času	11
Indukčné varenie	6	Funkcia ochrany pri čistení	11
Výhody indukčného varenia.....	6	Základné nastavenia	12
Nádoby	6	Prístup k základným nastaveniam	12
Oboznámenie sa so spotrebičom	7	Starostlivosť a čistenie	13
Ovládací panel	7	Varný panel	13
Varné zóny	7	Rám varného panela.....	13
Indikátor zvyškového tepla.....	7	Čistenie ovládacieho panela.....	13
Ovládacie gombíky	8	Ovládacie gombíky.....	13
Odkladanie nastavovacích koliesok.....	8	Ako postupovať v prípade porúch	13
Naprogramovanie varného panela	8	Normálny hluk počas chodu prístroja.....	14
Zapnutie avypnutie varného panela	8	Zákaznícky servis	14
Úprava varnej zóny.....	8	Testované pokrmy	14
Tabuľka varenia.....	9		
Detská poistka	10		
Aktivácia adeaktivácia detskej poistky	10		
Automatická detská poistka	10		
Funkcia Powerboost	10		
Podmienka použitia	10		
Aktivácia	10		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.siemens-home.com a v internetovom obchode:
www.siemens-eshop.com

Bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky, kontaktujte príslušný odborný servis a napíšte zápis o vzniknutých škodách. V opačnom prípade strácate nárok na akékoľvek odškodnenie.

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s priloženými pokynmi určenými na jeho montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekárskeým zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté. Poradte sa so svojim lekárom alebo výrobcom prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilitosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníkoveho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sítovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

Odoberateľné ovládacie prvky sú magnetické. Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Osoby s elektronickými implantátmi by nemali nosiť ovládacie prvky v blízkosti tela (napr. vo vreckách košele alebo nohavíc); mali by dodržiavať minimálnu vzdialenosť od kardiostimulátora 10 cm.

Nebezpečenstvo poruchy!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod panelom úložný priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia.

Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.

- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

Príčiny škôd

Pozor!

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškrabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Rozliate potraviny	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
Poškriabanie	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku.
	Drsné dná nádob poškrabajú sklokeramickú dosku.	Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
	Odretenie riadom	Hrnce a panvice pri premiestňovaní nadvíhajte.
Oprýskanie	Cukor, prísady s vysokým obsahom cukru	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvíhnuť pokrievku.

- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

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

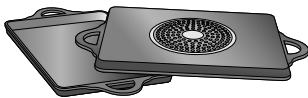
Nádoby

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

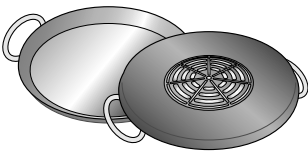
- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

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

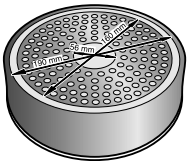
Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



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



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



Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickú časť zhodný s veľkosťou varnej zóny. Ak nádoba na varnej zóne nie je rozpoznaná, položte ju na varnú zónu s menším priemerom.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hlíny
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádob môžu ovplyvniť homogenitu výsledku varenia. Nádoby vyrobené z materiálov, ktoré pomáhajú šíriť teplo, ako nádoby „sandwich“ z nehrdzavejúcej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne, šetriac čas a energiu.

Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

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

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

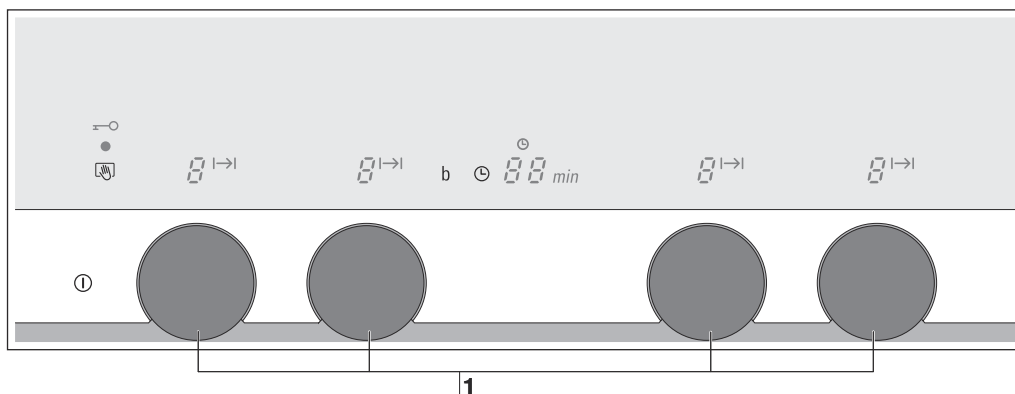
Detekcia nádoby

Každá varná zóna má minimálny limit na detekciu nádoby, ktorý závisí od materiálu použitej nádoby. Preto je potrebné používať varnú zónu, ktorá je najvhodnejšia pre priemer vašej nádoby.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

Ovládací panel



Používanie	
1	Nastavenie varného stupňa

Ovládacie plochy	
①	Hlavný vypínač
⌚	Časovač
b	Funkcia Powerboost
🔒	Ochrana pri utieraní
	Detská poistka

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Varné stupne
b	Funkcia Powerboost
H/h	Zvyškové teplo
00	Funkcia nastavenia času
🔒	Detská poistka
⏸	Automatické vypnutie
🕒	Kuchynský časovač

Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

Upozornenia

- Dbajte na to, aby boli ovládacie plochy vždy suché. Vlhkosť môže mať vplyv na funkciu spotrebiča.
- Ak sa kovový lem ohne alebo naruší, napríklad po kontakte snádobou, môžu nastať poruchy fungovania spotrebiča.

Varné zóny

Varná zóna		
○	Jednoduchá varná zóna	Použite riad vhodnej veľkosti.
⊖	Varná zóna so zónou na pekáč	Zóna na pekáč sa automaticky zapne, keď sa na ňu postaví pekáč príslušnej veľkosti.

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

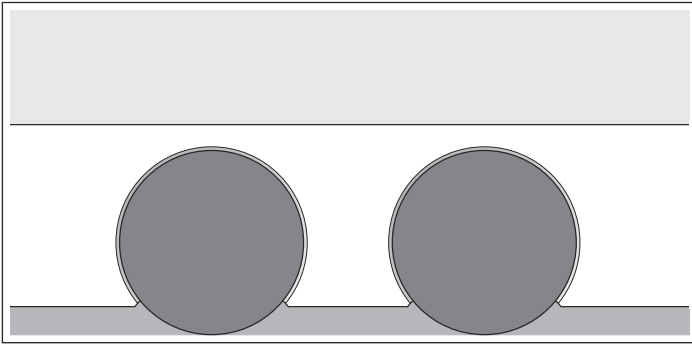
Indikátor zvyškového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktorá varná zóna je stále teplá. Vyvarujte sa dotyku varnej zóny označenej týmto údajom.

Aj napriek tomu, že je varný panel vypnutý, ukazovateľ **h** alebo **H** bude svietiť, kým bude varná zóna teplá.

Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele **h** alebo **H** a zvolený varný stupeň.

Ovládacie gombíky



Otáčaním ovládacích gombíkov je možné upraviť varné stupne a funkcie nastavenia času.

Ovládacie gombíky je možné vybrať. Umožní sa tak ich dôkladné vyčistenie.

Ovládacie gombíky je tiež možné vybrať, keď je varná zóna zapnutá. Varné zóny sa vypnú po 3 sekundách. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla h/H .

Ak sa ovládacie gombík opäť umiestni, kým je spotrebič zapnutý, je možné ho znovu nastaviť.

Ovládacie gombík umiestnite do otvoru vždy lesklou čiernou časťou smerom nadol.

Odkladanie nastavovacích koliesok

Nastavovacie kolieska sú magnetické. Nepribližujte ich preto k magnetickým nosičom údajov, napr. k videokazetám, disketám, kreditným kartám a kartám s magnetickým prúžkom. Mohli by sa poškodiť. Navyše sa môžu vyskytnúť poruchy televíznych prijímačov a monitorov.

Upozornenie: Nastavovacie kolieska sú magnetické. Kovové čiastočky, ktoré sa usádzajú na spodnej strane, môžu poškriabať sklokeramickú plochu a plochu čelného panela. Nastavovacie kolieska vždy dobre utrite.



Naprogramovanie varného panela

V tejto kapitole je ukázané, ako nastaviť varnú zónu. V tabuľke sú uvedené stupne výkonu a čas varenia rôznych pokrmov.

Zapnutie avypnutie varného panela

Varný panel sa zapína avypína hlavným vypínačom.

Zapnutie: stlačte symbol . Ukazovateľ  varných zón sa rozsvieti. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stlačte symbol , kým ukazovateľ  varných zón zhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie: Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 10 sekúnd.

Úprava varnej zóny

Pomocou ovládacích gombíkov upravte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

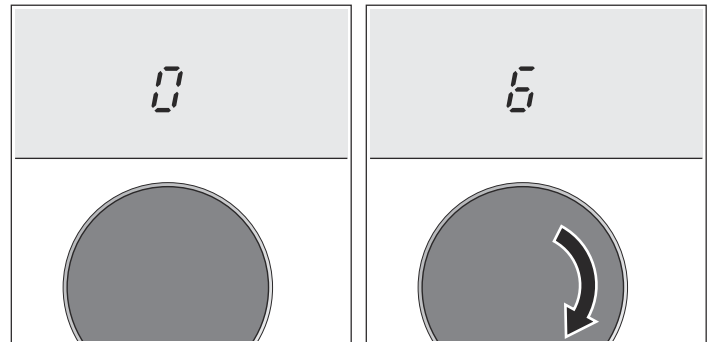
Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačený bodom.

Zvoľte varnú zónu a varný stupeň

Varný panel musí byť zapnutý.

Otáčajte ovládacím gombíkom požadovanej varnej zóny, kým sa na displeji nerozsvieti požadovaný varný stupeň.




Varná zóna je zapnutá.

Zmeňte varný stupeň:

Pomocou ovládacieho gombíka zvolte nový varný stupeň.

Vypnutie varnej zóny:

Otáčajte ovládacím gombíkom, kým sa zobrazí . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie: Pokiaľ ste na indukčnú varnú zónu nepostavili varnú nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

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

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

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Rozpúšťanie		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu		
Polievka (napr. šošovica)	1.-2	-
Mlieko**	1.-2.	-
Párky varené vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Hlboko zmrazený špenát	3-4	15-25 min
Hlboko zmrazený guláš	3-4	30-40 min
Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni		
Zemiakové knedle*	4.-5.	20-30 min
Ryby*	4-5	10-15 min
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min
Ryža v mlieku	2-3	30-40 min
Zemiaky v šupke	4-5	25-30 min
Lúpané zemiaky, osolené	4-5	15-25 min
Cestoviny*	6-7	6-10 min
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.-4.	15-60 min
Zelenina	2.-3.	10-20 min
Zelenina - hlboko zmrazená	3.-4.	7-20 min
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.-5.	-
Dusenie		
Mäsové závitky	4-5	50-60 min
Dusené mäso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Smaženie / fritovanie na troške oleja**		
Plátky prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min
Plátky hlboko zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6-7	8-12 min
Bifteky (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min
Prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min
Prsia, hlboko zmrazené***	5-6	10-30 min
Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6	8-20 min
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7	8-20 min
Ryba obaľovaná hlboko zmrazená, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min
Krevety a garnáty	7-8	4-10 min
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7	6-10 min
Palacinky	6-7	Jednotlivé porcie smažte postupne
Omeleta	3.-4.	Jednotlivé porcie smažte postupne
Smažené vajcia	5-6	3-6 min

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 l oleja)		
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky	8-9	Jednotlivé porcie smažte postupne
Krokety hlboko zmrazené	7-8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	
Ryba obaľovaná v strúhanke alebo v pivnom cestíčku	6-7	
Zelenina, huby, obaľované v strúhanke alebo v pivnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7	
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pivnom cestíčku	4-5	

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky



*** Často obracajte


Detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Symbol  sa na 10 sekúnd rozsvieti. Varný panel je uzamknutý.

Deaktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Blokovanie bolo deaktivované.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varný panel vypnutý.




Aktivácia a deaktivácia

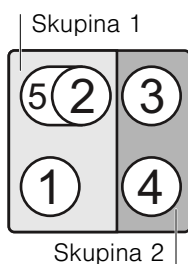
V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

Funkcia Powerboost


Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvá vody zohrievať rýchlejšie než pri použití varného stupňa 9.

Podmienka použitia

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok). V opačnom prípade bliká na ukazovateli stupňa varenia zvolenej varnej zóny  a . Potom sa automaticky nastaví stupeň varenia .



Aktivácia

1. Zvoľte požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol .

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

Pomocou ovládacieho gombíka zvoľte nový varný stupeň. Funkcia Powerboost je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností možno funkciu Powerboost automaticky odpojiť kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri panela.

Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:

- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

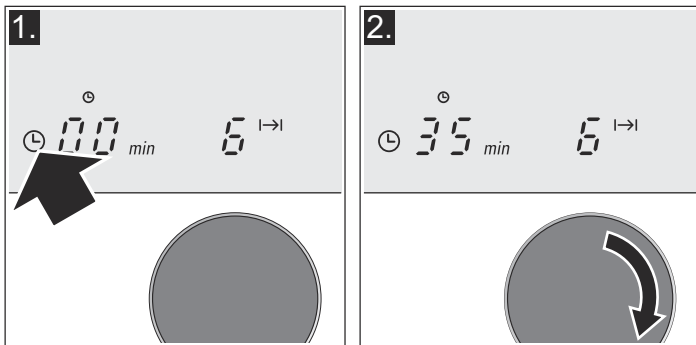
Automatické vypnutie varnej zóny

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Nastavenie času varenia.

Varný panel musí byť zapnutý:

1. Zvoľte požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ zapnutých varných zón sa rozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí .
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvoľte čas varenia pomocou ovládacieho gombíka požadovanej varnej zóny.



Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

Upozornenie: Je možné automaticky naprogramovať rovnaký čas varenia pre všetky zóny. Naprogramovaný čas bude plynúť nezávisle pre každú z varných zón.

V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa automatického nastavenia času varenia.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Opakovane stláčajte symbol , kým sa požadovaný ukazovateľ nerozsvieti silnejšie. Pomocou ovládacieho gombíka požadovanej varnej zóny zmeňte alebo upravte čas varenia na .

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový výstražný signál a na displeji funkcie nastavenia času sa na 10 sekúnd zobrazí . Ukazovateľ sa rozsvieti. Stlačte symbol , ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia

- Ak bol čas varenia nastavený na viacerých varných zónach, je možné nastaviť zobrazenie všetkých jednotlivých časových údajov. Na tento účel opakovane stláčajte symbol , kým sa ukazovateľ požadovanej varnej zóny nerozsvieti silnejšie.
- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

Oznamovacie hodiny

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

Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Stláčajte opakovane symbol , kým sa ukazovateľ nerozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí .
2. Pomocou jedného z ovládacích gombíkov zvoľte požadovaný čas.

Po chvíli začne čas plynúť.

Po uplynutí času

Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí a ukazovateľ sa rozsvieti. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Po stlačení symbolu ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Stláčajte opakovane symbol , kým sa ukazovateľ nerozsvieti. Pomocou jedného z ovládacích gombíkov zmeňte alebo upravte čas na .

Automatické nastavenie času

Pokiaľ je niektorá z varných zón v prevádzke počas dlhotrvajúceho časového úseku a nevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Varná zóna prestáva hriať. Na ukazovateli varnej zóny striedavo bliká *F* y *B*.

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

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

Funkcia ochrany pri čistení

Ak sa ovládací panel čistí, kým je varný panel zapnutý, môže dôjsť k zmene nastavení.

Na zabránenie prepínania nastavených funkcií je varný panel vybavený funkciou ochrany pri čistení. Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd zablokuje. Teraz môžete povrch ovládacieho panela čistiť bez rizika zmeny v nastavení.

Upozornenie: Blokovanie neovplyvňuje funkciu hlavného vypínača. Varný panel je možné kedykoľvek vypnúť.

Základné nastavenia

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

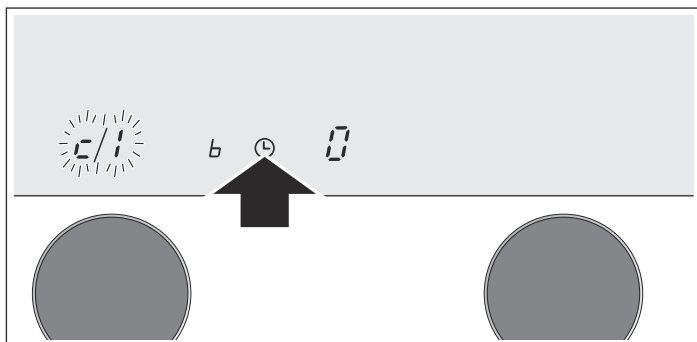
Ukazovateľ	Funkcia
c /	Automatická detská poistka ☐ Deaktivovaná.* / Aktivovaná.
c 2	Zvukové signály ☐ Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. / Deaktivovaný je len potvrdzujúci signál. 2 Aktivované sú všetky signály.*
c 5	Automatické nastavenie času varenia ☐ Vypnuté.* 1-99 Čas automatického vypnutia
c 6	Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času / 10 sekúnd*. 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power-Management ☐ = deaktivovaná.* / = 1 000 W minimálny výkon. / = 1 500 W 2 = 2 000 W ... 9 alebo 9. = maximálny výkon varného panela.
c 0	Návrat k pôvodným nastaveniam ☐ Osobné nastavenia.* / Návrat k nastaveniam výrobcu.

*Nastavenie výrobcu

Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

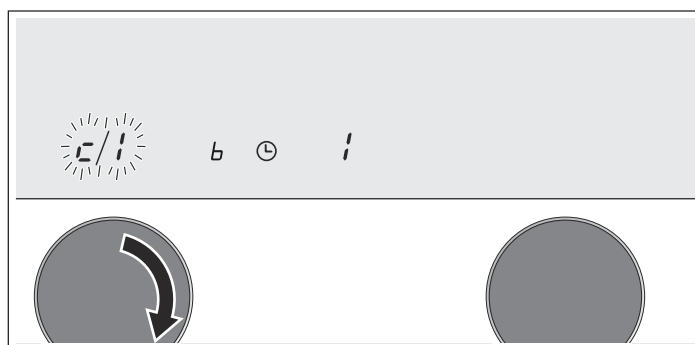
1. Zapnite varný panel.
2. V nasledujúcich 10 sekundách podržte na 4 sekundy stlačený symbol ☐.



Na displejoch sa rozsvetia striedavo **c** a **/** a **☐** ako predvolené nastavenie.

3. Opakovane stláčajte symbol ☐, kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom pomocou ovládacieho gombíka zvolte požadované nastavenie.



5. Opäť stlačte symbol ☐ najmenej na 4 sekundy. Nastavenia sa uložili správne.

Opustenie základného nastavenia

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

Starostlivosť a čistenie

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

Varný panel

Čistenie

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

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

Nikdy nepoužívajte:

- Neriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Brúsne produkty
- Žieraviny ako sprej na čistenie rúr alebo odstraňovače škvŕn
- Hubky, ktoré škriabu
- Vysokotlakové čistiace prostriedky alebo parné prístroje

Najlepším spôsobom na odstraňovanie odolných nečistôt je používanie škrabky na sklo. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo si môžete zadovážiť prostredníctvom servisného strediska alebo v našom internetovom obchode.

Rám varného panela

Aby sa zabránilo poškodeniu rámu varného panela, majte na pamäti nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu s trochou mydla
- Nikdy nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky
- Nepoužívajte škrabku na sklo

Čistenie ovládacieho panela

Používajte iba teplú vodu s trochou mydla. Na čistenie nepoužívajte brúsne materiály a žieraviny. Vyhýbajte sa škrabkám na sklo. Ovládací panel by sa mohol poškodiť.

Citrón a ocot nie sú vhodné na čistenie ovládacej plochy. Môžu sa objaviť matné flaky.

Ovládacie gombíky

Odporúča sa čistiť ovládacie gombíky iba teplou vodou s trochou mydla. Na čistenie nepoužívajte brúsne materiály a žieraviny. Ovládacie gombíky nečistite vumývačke riadu.

Ako postupovať v prípade porúch

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

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu. Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Porucha v elektronickom obvode.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu. Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia. Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom.
E bliká	Ovládací panel je mokry alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.
E_r + číslo / d + číslo / E + číslo	Porucha v elektronickom obvode.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opätovne ho zapojte.*
$F0$ / $F9$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opätovne ho zapojte.*
$F2$ / $F5$	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkejte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektronický obvod sa prehrial a vypli sa všetky varné zóny.	
$U1$	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna sa prehrial a vypla sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkejte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.

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

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Normálny hluk počas chodu prístroja

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

Hlboké bzučanie ako v transformátore

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

Slabé hvízdanie

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

Praskanie

Tento hluk vzniká v nádobách, ktoré sú zložené z viacerých navrstvených materiálov. Hluk je spôsobený vibráciami, ktoré

vznikajú na spojovacom povrchu jednotlivých vrstiev materiálov. Tento hluk vychádza z nádoby. Intenzita hluku sa môže líšiť v závislosti od množstva a spôsobu varenia pokrmov.

Silné hvízdanie

Hluk vzniká predovšetkým v nádobách zložených z rozdielnych vrstiev materiálov, hneď ako sa dajú na ohrev s maximálnym výkonom a na dve varné zóny zároveň. Toto hvízdanie zmizne alebo je zriedkavejšie, hneď ako sa zníži výkon.

Hluk ventilátora

Na správne fungovanie elektronického systému musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa spustí, ak je zistená teplota vysoká. Ventilátor tiež môže fungovať zotrvačne po vypnutí varného panela, ak je určená teplota stále príliš vysoká.

Opísané hluky sú normálnym javom, sú súčasťou indukčnej technológie a nenaznačujú, že ide o poruchu.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD):

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Testované pokrmy

Táto tabuľka bola vytvorená pre hodnotiace inštitúty s cieľom uľahčiť kontroly našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varný panel HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrniec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny s Ø 18 cm

Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie		Varenie		
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
Rozpustenie čokolády						
Nádoba: hrniec s rúčkou						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku						
Nádoba: Hrniec						
Počiatočná teplota 20 °C						
<i>Šošovicová polievka*</i>						
Množstvo 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
<i>Šošovicová polievka v konzerve, napr. šošovica s klobásou od Erasco</i>						
Množstvo 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno
Množstvo 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Testované pokrmý	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
Príprava bešamelovej omáčky						
Nádoba: Hrnec s rúčkou						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tukov) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpustíte maslo, pridajte múku a soľ a všetko zohrejte		1	približne 3:00	Nie		
2. Pridajte mlieko a uvedte omáčku do varu za stáleho miešania		7	približne 5:20	Nie		
3. Keď bešamelová omáčka začne vriieť, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania					1	Nie
Varenie ryže v mlieku						
Nádoba: Hrnec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmeňte odporúčaný varný stupeň a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ						
Suroviny: 190 g guľatej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 18 cm	8.	približne 6:30	Nie	2 pomiešať po približne 10:00	Áno
Varenie ryže*						
Nádoba: Hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Suroviny: 125 g guľatej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø 14,5 cm	9	približne 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø 18 cm	9	približne 2:30	Áno	2.	Áno
Smaženie bravčovej panenky						
Nádoba: Panvica						
Počiatočná teplota panenky: 7 °C						
2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie palacinek**						
Nádoba: Panvica						
55 ml cesta na palacinku	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie hlboko zmrazených zemiakov						
Nádoba: Hrnec						
Suroviny: 1,8 kg slnečnicového oleja na jedno smaženie: 200 g hlboko zmrazených hranoliek (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Až kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

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



9000940692 00 931011