

SIEMENS

Indukční varná deska

EX9..LV

cs Návod k obsluze



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.



Obsah

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Vhodné nádoby	5
5	Seznámení	7
6	Před prvním použitím	8
7	Základní ovládání.....	8
8	flexInduction.....	10
9	powerMove Plus.....	10
10	Časové funkce.....	11
11	powerBoost	12
12	shortBoost.....	12
13	Funkce udržování teploty	12
14	fryingSensor.....	13
15	Dětská pojistka.....	14
16	Blokování při utírání	14
17	Individuální bezpečnostní vypnutí.....	15
18	Základní nastavení.....	15
19	Test nádobí.....	16
20	Home Connect	16
21	Ovládání digestoře prostřednictvím varné desky.....	18
22	Čistění a ošetřování.....	20
23	Odstranění poruch.....	20
24	Likvidace	21
25	Prohlášení o shodě.....	22
26	Zákaznický servis.....	22
27	Zkušební pokrmy	22

1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uchovejte návody, průkaz spotřebiče a informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

1.2 Použití k určenému účelu

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Pouze při odborné vestavbě odpovídající návodu k montáži je zaručené bezpečné používání. Montér odpovídá za správné fungování na místě instalace.

Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním. Neplatí to v případě, že je provoz vypnut zařízeními evidovanými EN 50615.

Pokud jste uživateli aktivního implantovaného lékařského přístroje (např. kardiostimulátoru nebo defibrilátoru), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj splňuje směrnici Rady Evropských společenství 90/385/EHS ze dne 20. června 1990 a dále EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2 a byl vybrán, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruuovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

1.4 Bezpečné použití

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Vaření na varných zónách s tukem nebo olejem bez dohledu může být nebezpečné a způsobit požár.

- ▶ Horké oleje a tuky nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž spotřebič vypněte a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí textilí.

Varná plocha je velmi horká.

- ▶ Na varnou plochu nebo do její bezprostřední blízkosti stavte pouze nehořlavé předměty.
- ▶ Na varné ploše nikdy neskladujte žádné předměty.

Spotřebič se zahřívá.

- ▶ V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Kryty varné desky mohou způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

- ▶ Nepoužívejte žádné kryty varné desky.

Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

- ▶ Nečekejte, až se varná deska automaticky vypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

Potraviny se mohou vznítit.

- ▶ Sledujte postup vaření. Krátký postup neustále sledujte.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké, zejména případný rám varné desky.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Ochranné mřížky varné desky mohou způsobit nehody.

- ▶ Nikdy nepoužívejte ochranné mřížky varné desky.

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Kovové předměty se na varné desce velmi rychle zahřejí.

- ▶ Na varnou desku nikdy nepokládejte předměty z kovu, jako např. nože, vidličky, lžice a pokličky.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Pokud je povrch prasklý, je nutné spotřebič vypnout, aby se zabránilo případnému úrazu elektrickým proudem. V tom případě nevypínejte spotřebič hlavním vypínačem, ale vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 22*

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

U horkých částí spotřebiče se může roztavit izolace kabelů elektrických spotřebičů.

- ▶ Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nikdy nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

Kontakt kovových předmětů s ventilátorem, který se nachází na spodní straně varné desky, může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ V zásuvkách pod varnou deskou neskladujte dlouhé, ostré kovové předměty.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Hrnce mohou vlivem přítomnosti kapaliny mezi dnem nádoby a varnou zónou náhle vyletět vzhůru.

- ▶ Varnou zónu a dno nádoby vždy udržujte suché.
- ▶ Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádobí.

Při vaření ve vodní lázni může varná deska a varná nádoba vlivem přehřátí prasknout.

- ▶ Nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou.
- ▶ Používejte jen tepelně odolné nádoby.

Spotřebič s roztrženým nebo zlomeným povrchem může způsobit poranění pořezáním.

- ▶ Spotřebič nepoužívejte, pokud má roztržený nebo zlomený povrch.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

2 Zabránění věcným škodám

Zde najdete nejčastější příčiny poškození a rady, jak jim můžete zabránit.

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Vaření bez dozoru.	Sledujte vaření.
Skvrny, nerovnosti povrchu	Rozlité potraviny, především s vysokým podílem cukru.	Okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
Skvrny, nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Vadnou nádobu, nádobu s roztaveným smaltem nebo nádoby s měděným nebo hliníkovým dnem.	Použijte vhodnou nádobu v dobrém stavu.
Skvrny, změny barvy	Nevhodné metody čištění.	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku a varnou desku čistěte jen ve studeném stavu.
Nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Nárazy nebo padající nádoby, příslušenství nebo jiné tvrdé či špičaté předměty.	Při vaření nebouchejte do skla a dbejte na to, aby na varnou desku nespady žádné předměty.
Poškrábání, změny barvy	Drsné dno nádoby nebo posouvání nádoby po varné desce.	Zkontrolujte nádoby. Při posouvání nádobu nazdvihněte.
Poškrábání	Sůl, cukr nebo písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
Poškození spotřebiče	Vaření ve zmrzlých nádobách.	Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádoby.
Poškození nádoby nebo spotřebiče	Vaření v prázdné nádobě.	Na horkou varnou zónu nikdy nestavte nebo na ní neohřívejte prázdnou varnou nádobu.
Poškozené sklo	Roztavený materiál na horké varné zóně nebo horká poklička na skle.	Na varnou desku nepokládejte papír na pečení,lobal, plastové nádoby nebo pokličky.
Přehřátí	Horká nádoba na ovládacím panelu nebo na rámu.	Na tato místa nikdy nestavte horkou nádobu.

POZOR!

Tato varná deska má na spodní straně ventilátor.

- ▶ Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohlo by dojít k nasátí těchto předmětů, a tím k poškození ventilátoru nebo zhoršení chlazení.
- ▶ Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně energie.

Varnou zónu volte podle velikosti hrnce. Nádobu umístěte středově.

Používejte nádoby, jehož průměr dna se shoduje s průměrem varné zóny.

Tip: Výrobci nádobí často uvádí horní průměr hrnce. Ten je často větší než průměr dna.

- Nevhodné nádoby nebo ne zcela zakryté varné zóny mají velkou spotřebu energie.

Hrnce přiklopte pokličkou vhodné velikosti.

- Pokud vaříte bez pokličky, má spotřebič mnohem větší spotřebu energie.

Pokličku nadzvedávejte pokud možno zřídka.

- Při nadzvednutí pokličky uniká mnoho energie.

Používejte skleněné pokličky.

- Přes skleněnou pokličku vidíte do hrnce bez zvednutí pokličky.

Používejte hrnce a pánve s rovným dnem.

- Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.

Používejte nádoby podle množství potravin.

- Velké nádoby s malým obsahem mají větší spotřebu energie pro zahřátí.

Vařte s malým množstvím vody.

- Čím více vody je v nádobě, tím více energie je zapotřebí pro zahřátí.

Včas přepněte na nižší stupeň vaření.

- Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

Produktové informace podle (EU) 66/2014 najdete v příloženém dokladu zařízení a na internetu na produktové stránce vašeho zařízení.

4 Vhodné nádoby

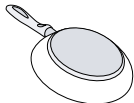
Nádoba vhodná pro indukční vaření musí mít feromagnetické dno, tj. musí přitahovat magnet, dále musí dno odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nádobu nerozpozná, postavte ji na varnou zónu s nejbližším menším průměrem.

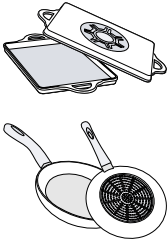
4.1 Velikost a vlastnosti nádob

Pro správné rozpoznání nádob dbejte na velikost a materiál nádob. Dna všech nádob musí být zcela rovná a hladká.

Pomocí funkce Test nádobí můžete zkontrolovat, zda je nádoba vhodná. Další informace viz

→ "Test nádobí", Strana 16.

Nádoby	Materiály	Vlastnosti
Doporučené nádoby	Nádoby z ušlechtilé oceli v sendvičovém provedení, které dobře rozvádí teplo.	Tyto nádoby rovnoměrně rozvádějí teplo, rychle se zahřívají a umožňují rozpoznání.
	Feromagnetické nádoby ze smaltované oceli, litiny nebo speciální indukční nádoby z ušlechtilé oceli.	Tyto nádoby se rychle zahřívají a umožňují rozpoznání.

Vhodné 	Dno není zcela feromagnetické. <hr/> Dna varných nádob s podíly hliníku.	Je-li průměr feromagnetické oblasti menší než dno nádoby, zahřívá se pouze feromagnetická plocha. Teplo se pak nerozvádí rovnoměrně. <hr/> Ty zmenšují feromagnetickou plochu, proto se do varné nádoby přenáší menší výkon. Případně jsou tyto nádoby rozpoznány jen nedostatečně, nebo nejsou rozpoznány vůbec, a proto se dostatečně nezahřívají.
Nevhodné	Nádoby z normální tenké oceli, skla, keramiky, mědi nebo hliníku.	

Poznámky

- Mezi varnou deskou a nádobou zásadně nepoužijte žádné adaptérové desky.
- Neohřívejte prázdné nádoby a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem, protože by se mohly velmi silně zahřát.

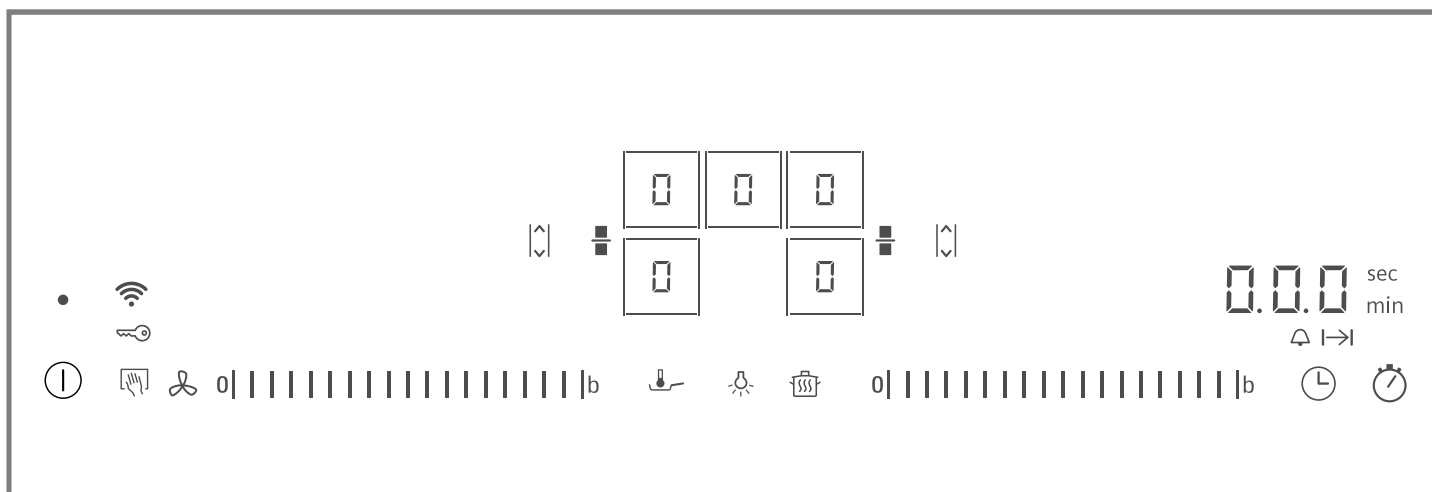
5 Seznámení

5.1 Indukční vaření

Indukční vaření přináší ve srovnání s běžnými varnými deskami některé změny a řadu výhod, jako úsporu času při vaření a pečení, úsporu energie a snadnější údržbu a čištění. Umožňuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.

5.2 Ovládací panel

Jednotlivé detaily, jako barva a tvar, se mohou od obrázku lišit.



Tip: Ovládací panel udržujte suchý a čistý.

Poznámka: Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Senzory pro volbu

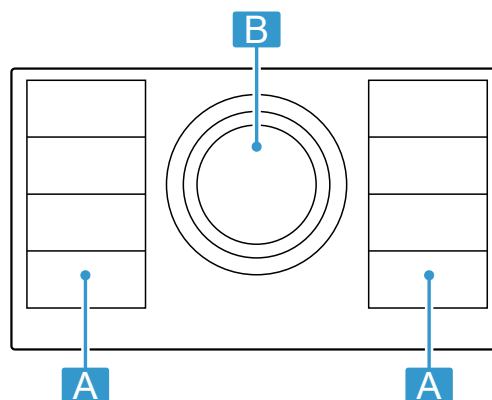
Když zapnete varnou desku, rozsvítí se symboly tlačítek, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Senzor	Funkce
ⓘ	Hlavní vypínač
□/□	Volba varné zóny
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Oblast nastavení
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
⏏	powerMove Plus
🚫	Blokování při utírání / Dětská pojistka
🔥	Funkce udržování teploty
👉	fryingSensor
🕒	Časovač vypnutí / Minutka
🕒	countUp function
📶	WLAN
🔗	cookConnect System
💡	Osvětlení digestoře

V závislosti na stavu varné desky se rozsvítí také ukazatele varných zón a různé aktivované a dostupné funkce.

5.3 Rozdělení varných zón

Uvedený výkon byl měřen s normovanými hrnci popsanými v normě IEC/EN 60335-2-6. Výkon se může lišit podle velikosti nebo materiálu varné nádoby.



Oblast	Nejvyšší stupeň vaření		
A	Stupeň výkonu 9 powerBoost	2 200 W	3 700 W
A	Stupeň výkonu 9 powerBoost	3 300 W	3 700 W
B Ø 21 cm	Stupeň výkonu 9 powerBoost	2 200 W	3 700 W
B Ø 26 cm	Stupeň výkonu 9 powerBoost	2 600 W	3 700 W

Oblast	Nejvyšší stupeň vaření		
B Ø 32 cm	☉	Stupeň výkonu 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Varná zóna


Než začnete vařit, zkontrolujte, zda velikost nádoby odpovídá varné zóně, na které chcete vařit:


Oblast	Typ varné zóny
☐	Flexibilní zóna → "flexInduction", Strana 10
○/☐	Jednookruhová varná zóna

6 Před prvním použitím

Dodržujte následující doporučení.


6.1 Nastavení Home Connect

Při prvním zapnutí spotřebiče se vyvolá nastavení domácí sítě. Na displeji se na několik sekund rozsvítí symbol .

Pro spuštění nastavení připojení se dotkněte senzoru  a řiďte se údaji v kapitole → "Home Connect", Strana 16. Pro opuštění prvního nastavení se dotkněte libovolného senzoru.

7 Základní ovládání


7.1 Zapnutí varné desky

- ▶ Dotkněte se . Svítí symboly varných zón a momentálně dostupné funkce.
- ✓ Varná deska je připravená k provozu.

reStart

- ▶ Pokud spotřebič během prvních 4 sekund po vypnutí opět zapnete, uvede se varná deska do provozu s předchozím nastavením.



7.2 Vypnutí varné desky

- ▶ Dotýkejte se , dokud ukazatele nezhasnou.
- ✓ Všechny varné zóny jsou vypnuté.

Poznámka: Když jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté, varná deska se automaticky vypne.

7.3 Nastavení stupně výkonu varných zón

Varná zóna má 17 stupňů vaření, které se zobrazují od 1 do 9 s mezihodnotami. Zvolte stupeň vaření, který je nejvhodnější pro příslušný pokrm a plánované vaření.

1. Dotkněte se  požadované varné zóny.
- ✓ Ukazatel  svítí jasněji.

Oblast	Typ varné zóny
☉	Tříokruhová varná zóna Varná zóna se automaticky zapne, když použijete nádobu, jejíž dno odpovídá vnější zóně, kterou chcete používat.

5.5 Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Ukazatel	Význam
H	Varná zóna je horká.
h	Varná zóna je teplá.


2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň výkonu.
- ✓ Stupeň výkonu je nastavený.

Poznámka: Když na varné zóně není umístěná žádná nádoba nebo hrnec není vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určité době se varná zóna vypne.

quickStart

- ▶ Když postavíte nádobu na varnou desku před zapnutím, je předem rozpoznána a automaticky se vybere příslušná varná zóna. Poté během následujících 20 sekund zvolte stupeň výkonu, jinak se varná deska vypne.

Změna stupně výkonu nebo vypnutí varné zóny

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu nebo nastavte .
- ✓ Stupeň vaření varné zóny se změní nebo se varná zóna vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

7.4 Tipy k vaření

- Když ohříváte kaše, krémové polévky nebo husté omáčky, občas je zamíchejte.
- Pro předeřhání nastavte stupeň ohřevu 8–9.
- Když vaříte s pokličkou, snižte stupeň ohřevu, jakmile začne unikat pára. Unikající pára nemá na výsledek vaření vliv.
- Po uvaření nádobu přiklopte pokličkou, než budete pokrm podávat.
- Pro vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny výrobce.
- Nevařte potraviny příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí minutky můžete nastavit optimální dobu vaření.
- Dbejte na to, aby se z oleje nekouřilo.
- Potraviny opékejte postupně po malých porcích.
- Některé nádoby se mohou při vaření silně zahřívat. Proto používejte chňapku.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření viz → "Úspora energie", Strana 5

Doporučení k vaření

V tabulce je uvedeno, který stupeň výkonu (☰) je vhodný pro které potraviny. Doba vaření (⌚ min) se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě potravin.

	☰	⌚ min
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočková polévka	1.5 - 2	-
Mléko ¹	1.5 - 2.5	-
Párky ¹	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Dovařování, vaření při minimální teplotě		
Bramborové knedlíky ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby ¹	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže, s dvojnásobným množstvím vody	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže ²	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny ¹	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180

¹ Bez pokličky

² Předeřhát pomocí stupně vaření 8–8.5

	☰	⌚ min
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Masová roláda	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš ²	3 - 4	50 - 60
Dušení/smažení s malým množstvím tuku¹		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (silné 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (silné 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Garnáty a krabi	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Pokrm na pánvi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Hluboce zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10
Palačinky, postupné pečení	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Smažení, 150–200 g na porci v 1–2 l oleje, smažení po porcích¹		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v pivním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované, v pivním těstíčku nebo v tempuře	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4 - 5	-

¹ Bez pokličky

² Předeřhát pomocí stupně vaření 8–8.5

8 flexInduction

Flexibilní varná zóna vám umožňuje libovolně umístit nádobu jakéhokoli tvaru nebo velikosti. Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

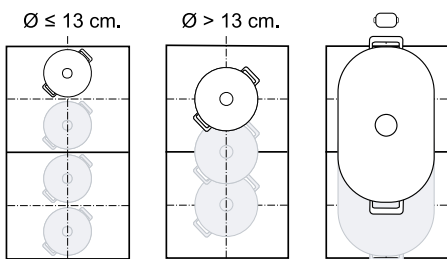
8.1 Umístění varné nádoby

Flexibilní varnou zónu lze nakonfigurovat dvěma způsoby podle toho, jakou nádobu používáte. Pro zabezpečení dobrého rozpoznání tepla a rozvádění tepla umístěte varnou nádobu doprostřed, jak je znázorněno na obrázcích.

Jako spojená varná zóna

Doporučujeme pro vaření jen v jedné nádobě.

- Nádobu umístěte v závislosti na velikosti: Umístění nádoby v závislosti na velikosti:

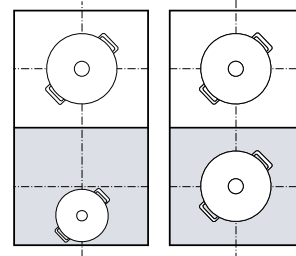


- Doporučená podélná nádoba



Jako dvě oddělené varné zóny

Doporučujeme pro vaření ve dvou nádobách. Přední a zadní zónu můžete používat odděleně a pro každou nastavit vlastní stupeň vaření.



8.2 flexInduction oddělit

Standardně je varná zóna nakonfigurovaná tak, že jsou obě varné zóny spojené. Rozdělen varných zón:

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón.
 2. Stiskněte
- ✓ Rozsvítí se ukazatel. FlexZone je rozdělená.

Poznámky

- Standardní nastavení flexibilní varné zóny můžete změnit. Postup je popsán v kapitole Základní nastavení → *Strana 15*.
- Pokud přemístíte nebo nazdvihnete varnou nádobu na aktivní varné zóně, varná zóna spustí automatické vyhledávání a zvolený stupeň vaření zůstane zachován.

8.3 flexInduction spojit

- ▶ Dotkněte se
- ✓ Varné zóny jsou spojené a fungují dále dohromady.

9 powerMove Plus

Pomocí této funkce můžete změnit stupeň výkonu nádoby prostým posunutím ve flexibilní varné zóně dopředu nebo dozadu. Zóna je k tomuto účelu rozdělena na tři oblasti s různými stupni výkonu.

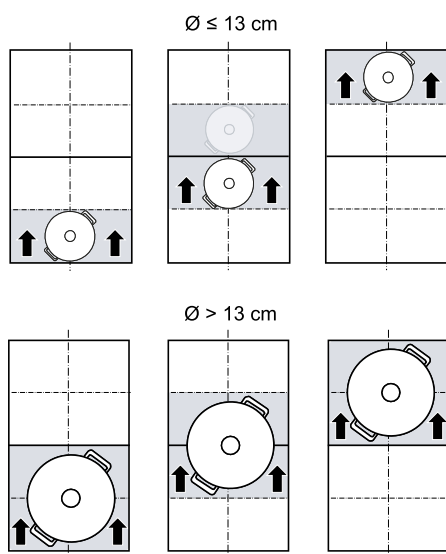
9.1 Umístění a posunutí varné nádoby

Používejte pouze jednu varnou nádobu. Varné místo závisí na použité nádobě a její velikosti a poloze.

Každá varná oblast má přednastavený stupeň výkonu:

- Přední varné místo = stupeň ohřevu 3
- Prostřední varné místo = stupeň ohřevu 5
- Zadní varné místo = stupeň ohřevu 1.5

Standardní nastavení přednastavených stupňů ohřevu můžete měnit. Postup je popsán v kapitole Základní nastavení → *Strana 15*.



9.2 Aktivujte powerMove Plus

Požadavek: Na flexibilní zónu stavte pouze jednu nádobu.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní zóny.
2. Stiskněte \updownarrow .
 - ✓ \updownarrow svítí jasněji a rozsvítí se stupeň výkonu oblasti, ve které se nachází zásobník.
 - ✓ Funkce je zapnutá.

Poznámka: Stupně ohřevu oblastí můžete během procesu vaření měnit.

9.3 Deaktivace powerMove Plus

- ▶ Dotkněte se \updownarrow
- ✓ \updownarrow svítí slaběji.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

10 Časové funkce

Varná deska má různé funkce pro nastavení doby vaření:

- Časovač vypnutí
- Minutka
- countUp function

10.1 Časovač vypnutí

Umožňuje naprogramování doby vaření pro jednu nebo více varných zón. Po uplynutí nastavené doby se varná zóna automaticky vypne.

Zapnutí Časovač vypnutí

1. Dvakrát se dotkněte \ominus .
 - ✓ Rozsvítí se ukazatele \updownarrow a \rightarrow .
2. Zvolte požadovanou varnou zónu a dobu přípravy.
 - ✓ Rozsvítí se ukazatel \rightarrow varné zóny.
3. Potvrďte pomocí \ominus .
4. Zvolte požadovaný stupeň výkonu.
 - ✓ Doba vaření se začne odměřovat.
 - ✓ Po uplynutí doby vaření se varná zóna vypne a zazní akustický signál.

Poznámka: Když je u varné zóny, u níž je aktivovaný fryingSensor, naprogramovaná doba vaření, začne se naprogramovaná doba vaření odměřovat po dosažení zvoleného stupně teploty.

Časovač vypnutí změna nebo vypnutí

1. Dvakrát se dotkněte \ominus .
2. Zvolte varnou zónu.
3. V oblasti nastavování změňte dobu nebo nastavte \updownarrow pro zrušení doby.
4. Potvrďte pomocí \ominus .

10.2 Minutka

Umožňuje aktivaci minutky od 0 do 99 min. Tato funkce je nezávislá na varných zónách a ostatních nastaveních. Nevypíná automaticky varné zóny.

Zapnutí Minutka

1. Dotkněte se \ominus .
 - ✓ Svítí \updownarrow a \rightarrow .
2. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.
3. Potvrďte pomocí \ominus .
 - ✓ Doba se začne odměřovat.
 - ✓ Po uplynutí času zazní signál a displeje blikají.

Minutka změna nebo vypnutí

1. Dotkněte se \ominus .
2. V oblasti nastavování změňte dobu nebo nastavte \updownarrow pro zrušení doby.
3. Potvrďte pomocí \ominus .

10.3 countUp function

Funkce stopkek ukazuje čas, který uplyne od aktivace.

Zapnutí countUp function

- ▶ Dotkněte se \ominus .
- ✓ Svítí \updownarrow .
- ✓ Doba se začne odměřovat.

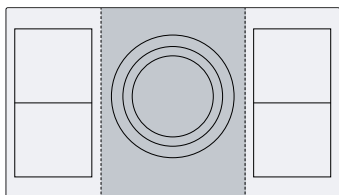
Vypnutí countUp function

- ▶ Dotkněte se \ominus .
- ✓ Ukazatele programovací funkce doby chodu zhasnou.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

11 powerBoost

Pomocí této funkce ohřejete velké množství vody rychleji než pomocí \mathcal{G} .

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny.



11.1 Zapnutí powerBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se **b**. Svítí ukazatel **b**.
✓ Funkce je zapnutá.

Poznámka: Tuto funkci můžete rovněž zapnout při vaření s připojenou Flex zónou.

11.2 Vypnutí powerBoost

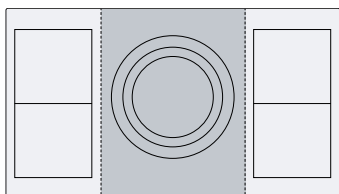
1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se **b**. Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu \mathcal{G} .
✓ Funkce je deaktivovaná.

Poznámka: Za určitých okolností se tato funkce může automaticky vypnout z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky.

12 shortBoost

Pomocí této funkce ohřejete pánev rychleji než s \mathcal{G} .

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny.



12.1 Doporučení k použití

- Na pánev nedávejte pokličku.
- Prázdnou pánev nikdy neohřívejte bez dozoru.
- Používejte jen studené pánve.
- Používejte pánve s naprosto rovným dnem. Nepoužívejte pánve s tenkým dnem.

12.2 Zapnutí shortBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte **b**. Svítí **b**.
✓ Funkce je zapnutá.

Poznámka: Tuto funkci můžete rovněž zapnout při vaření s připojenou Flex zónou.

12.3 Vypnutí shortBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se **b**. **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu \mathcal{G} .
✓ Funkce je deaktivovaná.

Poznámka: Aby se zabránilo vysokým teplotám, tato funkce se po 30 sekundách automaticky vypne.

13 Funkce udržování teploty

Tuto funkci můžete používat pro rozpouštění čokolády nebo másla a udržování teplých pokrmů.

13.1 Zapnutí Funkce udržování teploty

1. Stiskněte \mathcal{H} .
2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovanou varnou zónu.
Svítí \mathcal{L} .
✓ Funkce se spustí.


13.2 Vypnutí Funkce udržování teploty

1. Dotkněte se \mathcal{H} .
2. Zvolte varnou zónu.
 \mathcal{L} zhasne.
Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.
✓ Funkce je deaktivovaná.

14 fryingSensor

Vhodné pro vaření nebo redukování omáčků, pečení palačinek, smažení vajec na másle, pro pečení zeleniny nebo steaků na požadovaný stupeň propečení s kontrolovanou teplotou.

Místo častého nastavování stupně vaření během vaření zvolíte na začátku jednorázově požadovanou cílovou teplotu. Sensory pod sklokeramickou deskou potom měří teplotu varné nádoby a během celého procesu vaření ji udržují konstantní.






Tato funkce je k dispozici na všech varných zónách, které jsou označeny .

14.1 Výhody

- Teplota je udržována na stejné úrovni, aniž byste museli měnit stupeň výkonu.
- Olej se nepřehřívá. Je zabráněno připálení pokrmu.
- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty, čímž se šetří energie.

14.2 Stupně teploty

Stupně teploty pro přípravu pokrmů.

Stupeň	Teplota	Funkce	Nádoba
1	120 °C	Vaření a redukování omáčků, pečení zeleniny	
2	140 °C	Opékání na olivovém oleji nebo na másle	
3	160 °C	Pečení ryb a velkých potravin	
4	180 °C	Smažení obalovaných, zmrazených a grilovaných pokrmů	
5	215 °C	Vysokoteplotní gril a grilovací deska	

14.3 Doporučené nádoby




Pro tuto funkci byly vyvinuty speciální nádoby, které zabezpečují optimální výsledky.

Nádoba	Doporučená varná zóna
Pánev Ø 15 cm	Jednoduchá varná zóna
Pánev Ø 19 cm	Jednoduchá varná zóna
Pánev Ø 21 cm	Jednoduchá varná zóna
Pánev Ø 28 cm	Trojité zóna
Teppanyaki 	Flexibilní zóna
Gril 	Flexibilní zóna

Doporučenou varnou nádobu zakoupíte prostřednictvím zákaznického servisu, specializované prodejny nebo v našem on-line obchodě siemens-home.bsh-group.com.


Poznámka: Můžete použít i jinou varnou nádobu. V závislosti na vlastnostech varné nádoby se ale může dosažená teplota lišit od zvoleného stupně teploty.

14.4 Zapnutí fryingSensor



1. Postavte prázdnou nádobu na varnou zónu.
2. Dotkněte se  a poté zvolte varnou zónu.
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň ohřevu.
 - ✓ Funkce se spustí. Bliká , dokud není dosažena nastavená cílová teplota.
 - ✓ Po dosažení cílové teploty zazní akustický signál a  přestane blikat.
4. Do pánve vložte tuk na pečení a poté pokrm.

Poznámka: Pokud potřebujete na smažení více než 250 ml oleje, přidejte olej a počkejte několik sekund, než vložíte pokrm.






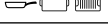

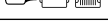





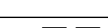



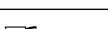





14.5 Vypnutí fryingSensor

- ▶ Zvolte varnou zónu a dotkněte se .
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

14.6 Doporučení k vaření s fryingSensor

Následující tabulka obsahuje ideální stupně teploty pro vybrané pokrmy. Teplota  a doba přípravy  min závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

-  Pánev
-  Teppanyaki
-  Grilovací deska

	Nádoba		 min
Maso			
Řízky		4	6-10
Řízky, obalované		4	6-10
Filet		4	6-10
Kotlety		3	10-15
Cordon bleu, vídeňský řízek		4	10-15
Steak, krvavý, silný 3 cm		5	6-8
Steak, středně propečený, silný 3 cm		5	8-12
Steak, propečený, silný 3 cm		4	8-12
Steak T bone, krvavý, silný 4,5 cm		5	10-15
Steak T bone, medium, 4,5 cm silný		5	20-30
Drůbeží prsa, silná 2 cm		3	10-20
Špek		2	5-8
Mleté maso		4	6-10
Hamburgery, silné 1,5 cm		3	6-15
Masové kuličky, průměr 2 cm		3	10-20
Párky		3	8-20
Chorizo, čerstvé uzeniny		3	10-20
Špízy, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
Ryby a mořské plody			
Rybí filet		4	10-20
Rybí filet, obalovaný		4	10-20

	Nádoba	⌚	⌚ min
Pečená ryba, celá		3	10-20
Sardinky		4	6-12
Krevety, garnáti		4	4-8
Chobotnice, sépie		4	6-12
Vaječné pokrmy			
Volská oka na másle		2	2-6
Volská oka		4	2-6
Míchaná vejce		2	4-9
Omeleta		2	3-6
Francouzské toasty		3	4-8
Palačinky, bliny, tortily, tacos		5	1-3
Zelenina			
Pečené brambory		5	6-12
Hranolky		4	15-25
Bramboráky		5	2-4
Cibule, pečený česnek		2	2-10
Cibulové kroužky		3	5-10
Cuketa, lilek, paprika		2	4-12
Zelený chřest		3	4-15
Houby		4	10-15
Zelenina, dušená v oleji		1	10-20

	Nádoba	⌚	⌚ min
Zelenina v těstíčku		4	5-10
Zmrazené potraviny			
Kuřecí nugety		4	10-15
Rybí prsty		4	8-12
Hranolky		5	4-8
Zmrazené směsi		3	6-10
Jarní závitky		4	10-30
Paštiky, krokety		5	3-8
Omáčky			
Rajská omáčka		1	25-35
Bešamelová omáčka		1	10-20
Sýrová omáčka		1	10-20
Sladké omáčky		1	15-25
Omáčky, redukované		1	25-35
Další			
Pečený sýr		3	7-10
Krutony		3	6-10
Opečený chléb		4	4-8
Instantní hotové pokrmy		1	5-10
Mandle, vlašské ořechy, pi- niová jádra, pražené		4	3-15
Popcorn		5	3-4

15 Dětská pojistka

Varná deska je vybavená dětskou pojistkou. Díky ní nemohou děti zapnout varnou desku.

15.1 Zapnutí Dětská pojistka

Požadavek: Varná deska musí být vypnutá.

1. Dotkněte se ①.
 2. 4 sekundy se dotýkejte
- ✓ Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel
 - ✓ Varná deska je zablokována.

15.2 Vypnutí Dětská pojistka

1. Dotkněte se ①.
 2. 4 sekundy se dotýkejte
- ✓ Zablokování se zruší.

15.3 Automatická dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete také nechat aktivovat automaticky po každém vypnutí varné desky.

Postup pro zapnutí a vypnutí funkce najdete v kapitole Základní nastavení → *Strana 15*.

16 Blokování při utírání

Umožňuje zablokování ovládacího panelu pro čištění, aby nedošlo k neúmyslné změně nastavení. Zablokování nemá vliv na hlavní vypínač.

16.1 Zapnutí Blokování při utírání

- ▶ Stiskněte . Zazní výstražný akustický signál a svítí .
- ✓ Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. 5 sekund před vypnutím zazní akustický signál.

16.2 Vypnutí Blokování při utírání

Pro předčasné vypnutí funkce:

- ▶ Dotkněte se .
- ✓ Ovládací panel je odblokován.

17 Individuální bezpečnostní vypnutí

Bezpečnostní funkce se aktivuje, pokud byla varná zóna delší dobu používána a nezměníte žádné nastavení. Varná zóna zobrazí **FB** a sama se vypne. Čas od 1 do 10 hodin závisí na zvoleném stupni výkonu.

Stiskněte libovolné tlačítko.

18 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

18.1 Přehled základních nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c 1	Dětská pojistka	0 – Manuálně. ¹ 1 – Automatická. 2 – Vypnuté.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrzující signál a chybový signál jsou vypnuté. 1 – Je zapnutý jen chybový signál. 2 – Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 – Všechny akustické signály jsou zapnuté ¹ .
c 3	Ukazatel spotřeby energie Zobrazuje celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky v kWh. Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.	0 – Vypnuté. ¹ 1 – Zapnuté.
c 5	Automatické vypnutí varných zón.	00 – vypnut. ¹ 01–99 – Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálu časovače	1 – 10 sekund ¹ 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
c 7	Omezení výkonu Umožňuje v případě potřeby omezení celkového výkonu varné desky, pokud je to nutné, podle podmínek vaší elektroinstalace. Dostupná nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. Přesné údaje najdete na typovém štítku. Když je funkce aktivní a výkon varné desky dosáhne nastaveného limitu, zobrazí se _ a nemůžete už zvolit vyšší stupeň vaření.	0 – Vypnuté. Maximální výkon varné desky ¹ . 1 – 1000 W. Nejnižší výkon. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Doporučeno pro 13 ampérů. 3. – 3500 W. Doporučeno pro 16 ampérů. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 – Maximální výkon varné desky.
c 11	powerMove Plus Umožňuje změnu přednastavených stupňů vaření tří varných míst flexibilní varné zóny. Za tímto účelem zvolte jednu ze dvou varných zón, v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření a dotkněte se ↵ pro potvrzení nového stupně vaření.	9 – přednastavený stupeň vaření pro přední varnou zónu. 5 – přednastavený stupeň vaření pro prostřední varnou zónu. 1,5 – přednastavený stupeň výkonu pro přední zadní zónu.
c 12	Test nádobí Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádobí.	0 – Nevhodná. 1 – Není optimální. 2 – Vhodná.
c 13	flexInduction Změňte zapínací režim flexibilní zóny.	0 – Jako dvě nezávislé varné zóny. 1 – Jako spojená varná zóna. ¹
c 0	Resetování na nastavení z výroby	0 – Individuální nastavení ¹ . 1 – Nastavení z výroby.

¹ Tovární nastavení

18.2 Na základní nastavení

Požadavek: Varná deska musí být vypnutá.

1. Pro zapnutí varné desky se dotkněte ①.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte ②.

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam technického servisu (TS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	02.
Výrobní číslo 2	05

- ✓ První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů stiskněte oblast nastavování.

3. Pro přechod na základní nastavení se dotkněte ③.
 - ✓ Jako přednastavené hodnoty svítí c 1 a 0.
4. Opakovaně se dotýkejte ③, dokud se nezobrazí požadované nastavení.
5. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného nastavení.
6. 4 sekundy se dotýkejte ③.
 - ✓ Nastavení jsou uložena.

18.3 Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Dotkněte se ①.
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

19 Test nádobí

Kvalita nádoby má velký vliv na rychlost a výsledek vaření.

Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádoby. Před provedením kontroly se ujistěte, že je velikost dna nádoby shodná s velikostí použité varné zóny. Přístup je přes základní nastavení. → *Strana 15*

19.1 Provedení Test nádobí

Flexibilní varná zóna je nastavená jako jediná varná zóna tak, že se zkontroluje jen jedna nádoba.

1. Nádobu s cca 200 ml vody postavte při pokojové teplotě doprostřed varné zóny, která nejlépe odpovídá velikosti dna nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte c 12.
3. Dotkněte se oblasti nastavování. U varných zón bliká ukazatel —.
 - ✓ Probíhá test.
 - ✓ Za 10 sekund se na ukazateli varných zón zobrazí výsledek.

19.2 Kontrola výsledku

V následující tabulce vidíte, co znamená výsledek pro kvalitu a rychlost vaření.

Výsledek	
0	Nádoba není vhodná pro varnou zónu, a proto se neohřívá.
!	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.
2	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.

Poznámka: V případě nepříznivého výsledku postavte nádobu znovu na menší varnou zónu, pokud je k dispozici.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

20 Home Connect

Tento spotřebič může být zapojen do sítě. Pro ovládání funkcí pomocí aplikace Home Connect, přizpůsobení základních nastavení nebo ke kontrole aktuálního provozního stavu spojte svůj spotřebič s mobilním koncovým přístrojem.

Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Informace k tomuto viz: www.home-connect.com.

Aplikace Home Connect vás provede celým procesem přihlášení. Při nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

Tipy

- Řiďte se dodanými podklady k Home Connect.
- Dodržujte také pokyny uvedené v aplikaci Home Connect.

Poznámky

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a zajistěte, aby byly dodrženy i v tom případě, pokud budete spotřebič obsluhovat pomocí aplikace Home Connect.
 - "Bezpečnost", *Strana 2*
- Varná deska není určena pro používání bez dozoru. Vaření se musí sledovat.
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.
- V pohotovostním režimu v síti je spotřeba spotřebiče max. 2 W.

20.1 Nastavení Home Connect

Požadavky

- Spotřebič je připojený k elektrické síti a je zapnutý.
- Máte mobilní koncové zařízení s aktuální verzí operačního systému iOS nebo Android, např. chytrý telefon.
- Mobilní koncové zařízení a spotřebič jsou v dosahu signálu WLAN domácí sítě.

1. Stáhněte si aplikaci Home Connect.



2. Otevřete aplikaci Home Connect a načtete QR kód.



3. Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

20.2 Přehled nastavení Home Connect

V základních nastaveních varné desky můžete pro Home Connect přizpůsobit nastavení a nastavení sítě.

Nastavení	Výběr nebo ukazatel	Doplňující informace
<i>H C 1</i>	Připojení k síti <i>0</i> – Není připojeno / zrušit připojení k síti <i>1</i> – Připojit automaticky <i>2</i> – Připojit manuálně <i>3</i> – Připojeno	Přihlášení varné desky do domácí sítě WLAN (Wi-Fi) nebo zrušení připojení k síti
<i>H C 2</i>	Připojení k aplikaci <i>0</i> – Není připojeno <i>1</i> – Vytvořit připojení	<i>H C 2</i> se zobrazí pouze tehdy, když je varná deska připojena k domácí síti.
<i>H C 3</i>	Připojení k WLAN <i>0</i> – Rádiový modul vypnutý <i>1</i> – Rádiový modul zapnutý	Pokud je aktivovaná WLAN, můžete používat funkce Home Connect. <i>H C 3</i> se zobrazí jen tehdy, pokud již byla varná deska jednou připojena k síti.
<i>H C 4</i>	Nastavení pomocí aplikace <i>0</i> – Vypnuté <i>1</i> – Zapnuté ¹	Když je <i>H C 4</i> vypnuté, zobrazí se v aplikaci Home Connect jen provozní stavy varné desky.
<i>H C 5</i>	Aktualizace softwaru <i>1</i> – Je k dispozici aktualizace a je připravená k instalaci <i>2</i> – Spuštění instalace	<i>H C 5</i> se zobrazí jen tehdy, když je k dispozici aktualizace softwaru.
<i>H C 6</i>	Řízení dálkového přístupu ze strany zákaznického servisu <i>0</i> – Není povolený <i>1</i> – Povolený	<i>H C 6</i> se zobrazí jen tehdy, když se zákaznický servis pokouší o spojení s varnou deskou. Po povolení přístupu ho můžete kdykoliv ukončit.
<i>H C 7</i>	Zobrazení intenzity signálu WLAN <i>0</i> – Není připojeno k domácí síti WLAN (Wi-Fi) <i>1</i> – Intenzita signálu 1 (špatná) <i>2</i> – Intenzita signálu 2 (střední) <i>3</i> – Intenzita signálu 3 (dobrá)	<i>H C 7</i> se zobrazí jen tehdy, když existuje připojení k domácí síti WLAN (Wi-Fi).
<i>H C 8</i>	Spojení se serverem Home Connect <i>0</i> – Není připojeno <i>1</i> – Připojeno	<i>H C 8</i> se zobrazí jen tehdy, když existuje připojení k domácí síti WLAN (Wi-Fi).

¹ Tovární nastavení

20.3 Změna nastavení pomocí aplikace Home Connect

Pomocí aplikace Home Connect můžete měnit nastavení varných zón a poslat je do varné desky.

Požadavky

- Varná deska je připojená k domácí síti a aplikaci Home Connect.
 - Abyste mohli nastavovat varnou desku pomocí aplikace Home Connect, musí být v základních nastaveních zapnuté **HČY**. Ve stavu při dodání je **HČY** zapnuté. Pokud je přenos nastavení deaktivovaný, v aplikaci Home Connect se zobrazují pouze provozní stavy varné desky.
1. Proveďte nastavení v aplikaci Home Connect a pošlete ho do varné desky.
Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect. Nastavení, která odešlete z aplikace Home Connect k varné desce, musíte na varné desce potvrdit.
 - ✓ Když jsou nastavení přenesená na varnou zónu, začne podle nastavení blikat příslušný ukazatel.
 2. K potvrzení nastavení se dotkněte ukazatele varné zóny požadované varné zóny.
 3. Pro odmítnutí nastavení se dotkněte libovolného jiného dotykového políčka varné desky.

20.4 Aktualizace softwaru

Pomocí funkce aktualizace softwaru se aktualizuje software vašeho spotřebiče, např. optimalizace, odstranění potíží, bezpečnostní aktualizace.

Předpokladem je, že jste zaregistrovaný uživatel Home Connect, máte na svém mobilním koncovém zařízení nainstalovanou aplikaci a jste připojeni k serveru Home Connect.

Jakmile je k dispozici aktualizace softwaru, budete o tom informováni aplikací Home Connect a pomocí aplikace můžete spustit aktualizaci softwaru. Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci pomocí aplikace Home Connect, pokud jste v domácí síti WLAN (Wi-Fi). Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

Poznámky

- Během stahování můžete spotřebič dále používat. V závislosti na osobním nastavení v aplikaci je možné aktualizace softwaru stahovat také automaticky.
- V případě aktualizací relevantních pro bezpečnost doporučujeme pokud možno rychlé provedení instalace.

20.5 Vzdálená diagnostika

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

Tip: Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: www.home-connect.com

20.6 Ochrana údajů

Dodržujte pokyny týkající se ochrany údajů.

Při prvním připojení vašeho spotřebiče k domácí síti spojené s internetem přeneše váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódů spotřebiče a adresy MAC vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví použití funkcí Home Connect a je poprvé potřebná teprve v okamžiku, kdy chcete poprvé funkčnosti Home Connect používat.

Poznámka: Dbejte na to, že funkčnosti Home Connect je možné používat jen ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

21 Ovládání digestoře prostřednictvím varné desky

Pokud oba spotřebiče podporují Home Connect, spojte spotřebiče v aplikaci Home Connect. Spojte oba spotřebiče pomocí Home Connect a postupujte podle pokynů v aplikaci.

Poznámky

- Ovládání na digestoři má vždy přednost. V této chvíli není možná obsluha pomocí ovládání digestoře na varné desce.
- V pohotovostním režimu v síti je spotřeba spotřebiče max. 2 W.
- Spojení s digestoří můžete vytvořit pouze pomocí aplikace Home Connect. Jiné způsoby spojení nejsou podporovány.

21.1 Resetovat nastavení Home Connect

Pokud se vyskytnou problémy při spojení vašeho spotřebiče s domácí sítí WLAN (Wi-Fi) nebo pokud chcete svůj spotřebič přihlásit v jiné domácí síti WLAN (Wi-Fi), můžete nastavení Home Connect resetovat.

Poznámka: Pokud provedete reset nastavení Home Connect, odpojí se také spojení s případně připojenou digestoří.


1. ☹ podržte stisknuto po dobu 4 sekund.
 - ✓ Na displeji se zobrazí informace o spotřebiči.
2. Dotkněte se ☹ tolikrát, až displej střídavě zobrazuje **c** a **15**.
3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **☹**.

21.2 Ovládání digestoře prostřednictvím varné desky

V základních nastaveních vaší varné desky můžete nastavit reakci vašeho odsavače par v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón.

Pomocí ovládacích prvků varné desky můžete provádět další nastavení.



Nastavení ventilátoru

1. Stiskněte .
2. V oblasti nastavení zvolte stupeň ventilátoru. Můžete zvolit mezi stupni 1, 2 a 3. Pro nastavení intenzivního stupně se v oblasti nastavování dotkněte 4 nebo 5. Alternativně se můžete dotknout **b** tolikrát, až se zobrazí požadovaný intenzivní stupeň.



Vypnutí ventilátoru

- ▶ V oblasti nastavení zvolte stupeň ventilátoru 0.

Zapnutí automatického provozu



- ▶  držte stisknutý tak dlouho, až ukazatel zobrazuje .
- ✓ Při vzniku par se ventilátor spustí automaticky.

Vypnutí automatického provozu

- ▶  podržte stisknutý, až zhasne . Pokud nastavíte jiný stupeň ventilátoru, ukončí se také automatický provoz.


























Nastavení osvětlení digestoře

Světlo digestoře můžete zapínat a vypínat pomocí ovládacího panelu varné desky.

1. Pro zapnutí osvětlení stiskněte .
2. Pro vypnutí osvětlení znovu stiskněte .

21.3 Přehled nastavení ovládání digestoře

V základních nastaveních varné desky můžete nastavit reakci digestoře v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón.

Nastavení	Výběr	Popis
 	Spojení varné desky s digestoří  – Není spojeno / spojení zrušeno  – Není funkce  – Připojeno k domácí síti WLAN (Wi-Fi)  – Spojeno s WLAN a s digestoří	-
 	Automatické spuštění ventilátoru  – Vypnuté. V případě potřeby se digestoř musí zapnout manuálně.  – Zapnuté s automatickým režimem ¹ . Digestoř se zapne při zapnutí varné zóny v automatickém režimu.  – Zapnuté s manuálním režimem. Digestoř se spustí při zapnutí varné zóny s pevně stanoveným stupněm.	Na displeji je zobrazené nastavení jen tehdy, když je spotřebič spojený s digestoří.
 	Doběh ventilátoru  – Ventilátor se vypne s varnou deskou.  – Zapnuté s automatickým režimem ¹  – Zapnuté se standardním doběhem ventilátoru  – Žádná změna nastavení	Nastavení, zda a jak bude ventilátor běžet dál po vypnutí varné desky. Na displeji je zobrazené nastavení jen tehdy, když je spotřebič spojený s digestoří.
 	Automatické zapnutí osvětlení  – Vypnuté  – Zapnuté ¹ Osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.	Na displeji je zobrazené nastavení jen tehdy, když je spotřebič spojený s digestoří.
 	Automatické vypnutí osvětlení  – Vypnuto ¹  – Osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.	Na displeji je zobrazené nastavení jen tehdy, když je spotřebič spojený s digestoří.

¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

22 Čistění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

22.1 Čisticí prostředky

Vhodné čisticí prostředky a škrabku na sklo zakoupíte u zákaznického servisu, v obchodech nebo v internetovém obchodě siemens-home.bsh-group.com.

POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrchy spotřebiče.

- ▶ Nikdy nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska ještě horká. Může to způsobit označení na povrchu.

Nevhodné čisticí prostředky

- Nezředěný oplachovací prostředek
- Čistič pro myčky nádobí
- Abrazivní prostředky
- Agresivní čisticí prostředky, např. spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- Drsné houbičky
- Vysokotlaké a parní čističe

22.2 Čištění varné desky

Varnou desku čistěte po každém použití, aby nedošlo k připečení zbytků po vaření.

Požadavek: Varná deska musí být studená. V případě skvrn od cukru, rýžového škrobu, plastu nebo hliníkové fólie nenechte varnou desku vychladnout.

1. Intenzivní nečistoty odstraňte pomocí škrabky na sklo.
2. Varnou desku vyčistěte čisticím prostředkem na sklokeramiku.
Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu čisticího prostředku.

Tipy

- Speciální houbičkou na sklokeramiku dosáhnete dobrého vyčištění.
- Když zajistíte, aby byla dna nádob čistá, zůstane povrch varné desky v dobrém stavu.

22.3 Čištění rámu varné desky

Pokud se po použití na rámu varné desky nacházejí nečistoty nebo skvrny, vyčistěte ho.

Poznámka: Nepoužívejte škrabku na sklo.

1. Rám varné desky čistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.
Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.
2. Osušte měkkým hadrem.

23 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

23.1 Varovná upozornění

Poznámky

- Když se na ukazatelích zobrazí E , podržte stisknutý senzor příslušné varné zóny a přečtěte poruchový kód.
- Pokud poruchový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte technický servis a uveďte přesný poruchový kód.
- Pokud dojde k chybě, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.
- Z důvodu ochrany elektronických součástí spotřebiče před přehřátím nebo před kolísáním napětí může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.

23.2 Upozornění na displeji

Závada	Příčina a řešení závady
Nesvítí žádný ukazatel.	Přerušené napájení. ▶ Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu. Spotřebič není zapojený podle schématu elektrického připojení. ▶ Zapojte spotřebič podle schématu elektrického připojení.
Ukazatele blikají.	Porucha elektroniky. ▶ Pokud nelze poruchu odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem. ▶ Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
<i>F5</i> + stupeň ohřevu a akustický signál	Elektronika je přehřátá a vypnula jednu nebo všechny varné zóny. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.
<i>F5</i> a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Může dojít k přehřátí elektroniky. ▶ Odstraňte nádobu. Po krátké době ukazatel poruchy zhasne. Můžete vařit dál.
<i>F1/F6</i>	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula. ▶ Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
<i>F8</i>	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení. ▶ Individuální bezpečnostní vypnutí je zapnuto. Pro vypnutí ukazatele se dotkněte libovolného symbolu, abyste mohli znovu nastavit varnou zónu.
<i>E 9000/E9010</i>	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení. ▶ Individuální bezpečnostní vypnutí je zapnuto. Pro vypnutí ukazatele se dotkněte libovolného symbolu, abyste mohli znovu nastavit varnou zónu.
<i>E 9000/E9010</i>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah. ▶ Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
<i>U400</i>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah. ▶ Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
<i>U400</i>	Varná deska není správně zapojená. ▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zapojte varnou desku podle schématu elektrického připojení.
<i>dE</i>	Je aktivovaný předváděcí režim. ▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného senzoru. Předváděcí režim je deaktivovaný.

23.3 Normální zvuky spotřebiče

Často může indukční spotřebič vydávat zvuky nebo vibrace, jako hučení, syčení, praskání, zvuky ventilátoru nebo rytmické zvuky.

24 Likvidace

24.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.
Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



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.

25 Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné RED prohlášení o shodě naleznete na internetové stránce siemens-home.bsh-group.com na stránce vašeho spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech.

26 Zákaznický servis

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaznického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

Poznámka: Využití zákaznického servisu je v rámci záručních podmínek výrobce bezplatné.

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

26.1 Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD)

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek najdete:

- v dokladu spotřebiče.
- na spodní straně varné desky.

Číslo výrobku (E-Nr.) najdete také na sklokeramické desce. Seznam zákaznických servisů (KI) a výrobní číslo (FD) si kromě toho můžete nechat zobrazit v základních nastaveních. → *Strana 15*

Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

27 Zkušební pokrmy

Tato doporučená nastavení byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů. Testy byly prováděny s našimi sadami nádob pro indukční varné desky. V případě potřeby můžete tyto sady příslušenství dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu nebo v našem e-shopu.

27.1 Rozpuštění polevy

Přísady: 150 g tmavé čokolády (55 % kakaá).

- Hrnc \varnothing 16 cm bez pokličky
 - Vaření: stupeň výkonu 1.5

27.2 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Recept podle DIN 44550

Počáteční teplota 20 °C

Rozehřátí, bez míchání

- Hrnc \varnothing 16 cm s pokličkou množství: 450 g
 - Rozehřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5
- Hrnc \varnothing 20 cm s pokličkou množství: 800 g
 - Rozehřátí: doba trvání 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

27.3 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Např.: průměr čočky 5-7 mm. Počáteční teplota 20 °C
Po 1 min rozehrátí zamíchejte

- Hrnec Ø 16 cm s pokličkou množství: 500 g
 - Rozehřává: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5
- Hrnec Ø 20 cm s pokličkou množství: 1 kg
 - Rozehřává: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

27.4 Bešamelová omáčka

Teplota mléka: 7 °C

- Hrnec Ø 16 cm bez pokličky, přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka s obsahem tuku 3,5 % a špetka soli

Příprava bešamelové omáčky

1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku, sůl a všechno zahřejte.
 - Rozehřátí: doba trvání 6 min, stupeň výkonu 2
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.
 - Rozehřátí: doba trvání 6 min 30 s, stupeň výkonu 7
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.
 - Další vaření: stupeň výkonu 2

27.5 Mléčná rýže, vaření s pokličkou

Teplota mléka: 7 °C

1. Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět. Ohřívejte bez pokličky. Po 10 min ohřívání zamíchejte.

2. Nastavte doporučený stupeň výkonu a přidejte k mléku rýži, cukr a sůl.

Doba vaření včetně ohřátí cca 45 min.

- Hrnec Ø 16 cm, přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 3
- Hrnec Ø 20 cm, přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka s 3,5 % tuku a 1,5 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 3, po 10 min zamíchejte

27.6 Vaření mléčné rýže bez pokličky

Teplota mléka: 7 °C

1. Příklad přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte.

2. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň výkonu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.

- Hrnec Ø 16 cm bez pokličky, přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 3

- Hrnec Ø 20 cm bez pokličky, přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 2.5

27.7 Vaření rýže

Recept podle DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnec Ø 16 cm s pokličkou Příklad přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli
 - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 2
- Hrnec Ø 20 cm s pokličkou Příklad přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli
 - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 2.5

27.8 Pečení vepřové panenky

Počáteční teplota panenky: 7 °C

- Pánev Ø 24 cm bez pokličky Příklad přísady: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 g slunečnicového oleje
 - Rozehřátí: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 7

27.9 Příprava palačinek

Recept podle DIN EN 60350-2

- Pánev Ø 24 cm bez pokličky Příklad přísady: 55 ml těsta na palačinky
 - Rozehřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 7

27.10 Fritování zmrazených hranolků

- Hrnec Ø 20 cm bez pokličky: Příklad přísady: 2 l slunečnicového oleje. Pro každé fritování: 200 g zmrazených hranolků, tloušťka 1 cm.
 - Rozehřátí: stupeň výkonu 9, až olej dosáhne teploty 180 °C.
 - Další vaření: stupeň výkonu 9

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG



9001657167 (020926)

CS