

SIEMENS

ED...HSC..

Indukční varná deska



CS Návod k obsluze

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



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	Aktualizace softwaru	8
8	Základní ovládání.....	8
9	Tlačítka oblíbených.....	10
10	combiZone.....	10
11	Časové funkce.....	11
12	powerBoost	11
13	shortBoost¹.....	11
14	Funkce udržování teploty¹	12
15	fryingSensor.....	12
16	Dětská pojistka.....	14
17	Pauza	14
18	Individuální bezpečnostní vypnutí	14
19	Základní nastavení.....	14
20	Test nádobí.....	15
21	Home Connect	16
22	Ovládání digestoře prostřednictvím varné desky.....	18
23	Čistění a ošetřování	19
24	Odstranění poruch	19
25	Likvidace	21
26	Zákaznický servis.....	21
27	Informace o nezávislém a Open Source software	21
28	Prohlášení o shodě	21
29	Zkušební pokrmy	22



1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uschovejte 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 ovládáním. 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 vybraný, implantovaný a na-programovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a

¹ Je k dispozici v závislosti na verzi softwaru. Další informace k dostupnosti najdete na webové stránce.

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, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány 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 textilií.

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 páOLVE.

Potraviny se mohou vznítit.

- ▶ Sledujte postup vaření. Krátký postup neuštále 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, lžíce 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 nebo přívodního kabelu spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální síťový kabel nebo speciální přívodní kabel spotřebiče, 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 21

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 materiélem.

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 roztaženým smalem nebo nádobu 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 nespadly 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	Roztažený materiál na horké varné zóně nebo horká poklička na skle.	Na varnou desku nepokládejte papír na pečení, allobal, 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 nasání 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 nádobí, 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 pánev 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 přiloženém dokladu zařízení a na internetu na produktové stránce vašeho zařízení.

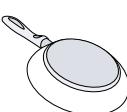
4 Vhodné nádoby

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

4.1 Velikost a vlastnosti nádob

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

Pomocí Test nádobí zkонтrolujte, zda je nádoba vhodná. Další informace najdete pod → "Test nádobí", Strana 15.

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

Vhodné	Dno není zcela feromagnetické. 	Je-li průměr feromagnetické oblasti menší než dno nádoby, zahřívá se pouze feromagnetická plocha. Teplo se pak nerozvádí rovnoměrně.
	Dna varných nádob s podíly hliníku.	Tato dna nádob zmenšují feromagnetickou plochu, čímž 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.	

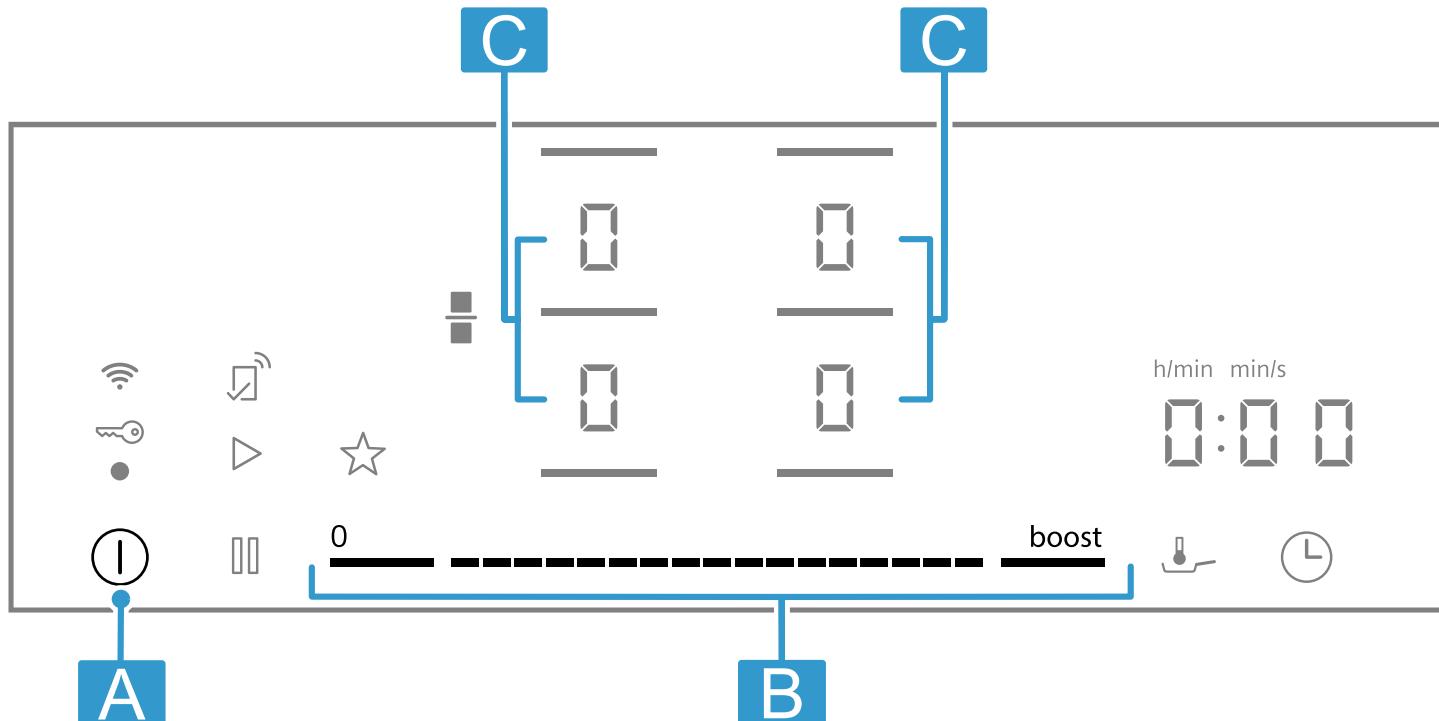
Poznámky

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

5 Seznámení

5.1 Ovládací panel

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



Písmeno Označení

A	Hlavní vypínač
B	Rozsah nastavení
C	Varná zóna

Poznámka: Ovládací panel udržujte stále suchý a čistý.

Tip: Nestavte nádoby do blízkosti ukazatelů a tlačítek.
Může dojít k přehřátí elektroniky.

Dotyková polička

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

Senzor	Funkce
①	Hlavní vypínač
—	Volba varné zóny
---	Rozsah nastavení
boost	powerBoost
■	Spojení/rozpojení varných zón
⌚	fryingSensor
🕒	Funkce timeru
⏸	Pauza Dětská pojistka
★	Tlačítko oblíbených
WiFi	Konektivita

Ukazatele

Ukazatel	Funkce
⌚	Časovač vypnutí
🌡	fryingSensor
🌡	Stupeň vaření
🔑	Dětská pojistka

Tlačítka ve spojení s Home Connect

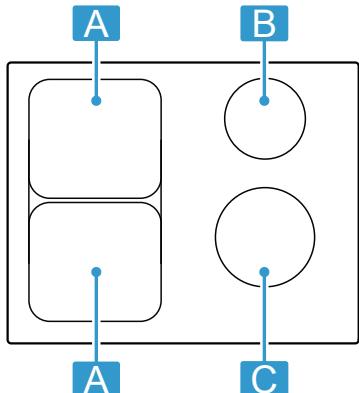
Jakmile je vytvořené spojení s Home Connect, jsou k dispozici následující tlačítka a ukazatele:

Senzor	Funkce
▷	Převzetí nastavení z jiného spotřebiče

Když svítí ▷, najděte si v aplikaci Home Connect další informace.

5.2 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 výkon
A Ø 21 cm ☒☒	Stupeň výkonu 9 powerBoost 2500 W 3700 W
A 21 × 38 cm ☒	Stupeň výkonu 9 3600 W
B Ø 14,5 cm	Stupeň výkonu 9 powerBoost 1600 W 2200 W

6 Před prvním použitím

Dodržujte následující doporučení.

6.1 První čištění

Odstraňte z povrchu varné desky zbytky obalů a utřete povrch vlhkým hadrem. Seznam doporučených čisticích prostředků najdete na oficiální webové stránce siemens-home.bsh-group.com.

Další informace k údržbě a čištění → Strana 19

6.2 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. Umožnuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.

7 Aktualizace softwaru

Když je spotřebič spojený s Home Connect, mohou být po aktualizaci softwaru k dispozici některé funkce.

8 Základní ovládání

8.1 Zapnutí varné desky

- Dotkněte se ①.

Oblast	Nejvyšší výkon
C Ø 18 cm	Stupeň výkonu 9 powerBoost 2000 W 3100 W

Na stupeň vaření 9 dosáhne varná deska výkonu uvedeného v tabulce, aby se zkrátila doba předeřítí, a po určité době ho udržuje, pokud na stejně straně není v provozu jiná varná zóna.

5.3 Varná zóna

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

Oblast	Typ varné zóny
○/☒☒	Jednookruhová varná zóna
☒	Kombinovaná varná zóna → Strana 10

5.4 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.

6.3 Nádoby

Seznam doporučených varných nádob najdete na oficiální webové stránce siemens-home.bsh-group.com.

Další informace o vhodné varné nádobě. → Strana 5

6.4 Nastavení Home Connect

Když spotřebič poprvé zapnete, vyvolá se nastavení domácí sítě. Na displeji se na několik sekund rozsvítí .

Pro spuštění připojení k Home Connect stiskněte a postupujte podle pokynů v kapitole → "Home Connect", Strana 16.

Pro ukončení nastavení varnou desku vypněte. Nastavení Home Connect můžete provést i jindy.

Další informace o dostupnosti dalších funkcí najdete na webové stránce siemens-home.bsh-group.com

Zazní akustický signál. Svítí symboly varných zón a momentálně dostupné funkce. Na ukazatelích varných zón svítí .

- Varná deska je připravená k použití.

reStart

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

8.2 Vypnutí varné desky

- Dotýkejte se ①, dokud ukazatele nezhasnou.
 - Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Poznámka:** Když jsou všechny varné zóny déle než 59 sekund vypnuté, varná deska se automaticky vypne.

8.3 Nastavení stupně vaření varných zón

Varná zóna má 17 stupňů vaření, které se zobrazují od 1 do 9 s mezičárny. Je třeba zvolit stupeň vaření, který je nevhodnější pro pokrm a plánované vaření.

- Dotkněte se požadovaného ukazatele varné zóny ②.
- ② a ③ svítí jasněji.

8.4 Tipy k vaření

- Když ohříváte kaše, krémové polévky nebo husté omáčky, občas je zamíchejte.
- Pro předehřátí 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 nádoby přiklopte pokličkou, než budete pokrm podávat.
- Pro vaření v tlakovém hrnci se řídte 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

¹ Bez pokličky

² Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

- V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření.

- Stupeň vaření 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

- Pokud před zapnutím spotřebiče postavíte na varnou zónu jednu nebo více nádob, varná deska je rozpozná a automaticky zvolí varnou zónu pro jednu z nádob. Poté během následujících 59 sekund zvolte stupeň vaření, jinak se varná deska vypne.

Změna stupně vaření a vypnutí varné zóny

- Zvolte varnou zónu.
- Zvolte požadovaný stupeň vaření nebo nastavte ②.
- Stupeň vaření varné zóny se změní nebo se varná zóna vypne.

—≡ ⌚ min			
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	
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			
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	
¹ Bez pokličky			
² Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5			

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
Garnáti a krabi	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Pokrmy na pánvi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Hluboce zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10

¹ Bez pokličky² Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

Palačinky, postupné pečení	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka na oleji	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 pokličky² Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

9 Tlačítko oblíbených

Pomocí této funkce můžete zvolit dvě funkce nebo nastavení vaření, ke kterým pak máte rychlý přístup na .

9.1 Přiřazení funkcí Tlačítko oblíbených

Požadavek: Spojte spotřebič s aplikací Home Connect. Další informace viz Home Connect → Strana 16

- Pro přiřazení funkcí otevřete aplikaci Home Connect a postupujte podle pokynů.
 - Jakmile funkce přiřadíte, můžete je používat:
 - Funkce 1: Krátce stiskněte .
 - Funkce 2: Dlouze stiskněte .
- Poznámka:** Pokud jste nepřiřadili žádnou funkci, se po zapnutí varné desky vypne.

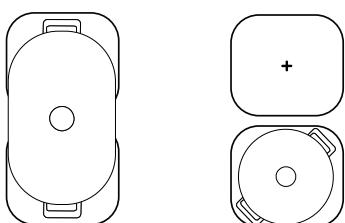
10 combiZone

Umožňuje kombinaci dvou varných zón stejné velikosti, přičemž u obou je zapnutý stejný stupeň vaření. Je určena zejména pro vaření v oválné nádobě.

Funkce umožňuje vaření v nádobě, která zakrývá jednu varnou zónu a kterou můžete pro větší komfort přesouvat z jedné zóny na druhou. V tom případě zůstanou u obou zón zachovány stejný stupeň vaření a stejná nastavení.

10.1 Umístění varné nádoby

Použijte nádoby, které odpovídají varným zónám.



10.2 Zapnutí combiZone

- Zvolte jednu ze dvou varných zón a nastavte stupeň vaření.
- Stiskněte .
- Funkce je aktivovaná.

10.3 Vypnutí combiZone

- Stiskněte .
- Funkce je vypnuta.
- Obě varné zóny fungují znova jako dvě nezávislé varné zóny.

11 Časové funkce

Varná deska má různé funkce pro nastavení doby vaření:

- Časovač vypnoutí
- Minutka

Tlačítko je standardně přiřazeno funkci Časovač vypnoutí. K senzoru ale můžete přiřadit také jednu z výše uvedených funkcí. Tato nastavení můžete změnit pomocí aplikace Home Connect nebo v základních nastaveních → Strana 14.

11.1 Časovač vypnoutí

Umožňuje naprogramování doby vaření pro jednu nebo více varných zón a jejich automatické vypnutí po uplynutí nastavené doby.

Zapnutí Časovač vypnoutí

1. Zvolte varnou zónu a stupeň vaření.
2. Stiskněte .
- ✓ Svítí a **0:00**.
3. Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.
4. Pro potvrzení se dotkněte .
- ✓ Po uplynutí doby vaření se varná zóna vypne a zazní akustický signál.

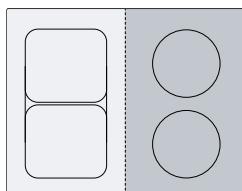
Poznámky

- Když je u varné zóny, u níž je aktivovaný frying-Sensor, naprogramovaná doba vaření, začne se naprogramovaná doba vaření odměřovat po dosažení zvoleného stupně teploty.

12 powerBoost

Pomocí funkce Powerboost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí .

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna na stejné straně. V opačném případě bliká na ukazateli zvolené varné zóny a . Poté se automaticky nastaví , aniž by se funkce aktivovala.



- Pro změnu zobrazení z funkční teploty fryingSensor na naprogramovou dobu vaření stiskněte zvolenou teplotu.

Časovač vypnutí změna nebo vypnoutí

1. Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte .
2. Pro vypnoutí funkce změňte dobu vaření nebo ji nastavte na **0:00**.

11.2 Minutka

Umožňuje aktivaci odpočítávání času. Tato funkce je nezávislá na varných zónách a ostatních nastaveních. Nevypíná automaticky varné zóny.

Zapnutí Minutka

Požadavek: Přiřaďte k funkci.

1. Stiskněte .
2. Zvolte požadovaný čas.
- ✓ Čas se začne odměřovat.
- ✓ Po uplynutí času zazní signál a ukazatele blikají.

Minutka změna nebo vypnoutí

1. Stiskněte .
2. Pro vypnoutí funkce změňte dobu vaření nebo ji nastavte na **0:00**.

13 shortBoost¹

Pomocí této funkce ohřejete pánev rychleji než s .

Funkci powerBoost nepoužívejte s pánevemi, mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy.

12.1 Zapnutí powerBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se **boost**.
- ✓ Rozsvítí se ukazatel .
- ✓ Funkce je aktivovaná.

12.2 Vypnutí powerBoost

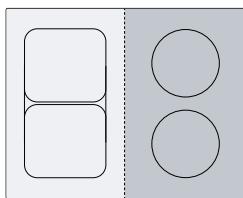
1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se **boost**.
- ✓ Ukazatel zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření .
- ✓ Funkce je vypnuta.

Poznámka: Kvůli ochraně elektronických prvků uvnitř varné desky se tato funkce za určitých okolností automaticky vypne.

Funkci můžete aktivovat pomocí Home Connect nebo Tlačítko oblíbených.

¹ Je k dispozici v závislosti na verzi softwaru. Další informace k dostupnosti najdete na webové stránce.

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna na stejné straně. V opačném případě bliká na zvolené varné zóně P a Q . Poté se automaticky nastaví Q .



13.1 Doporučení k použití

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

14 Funkce udržování teploty¹

Tuto funkci můžete používat pro rozpouštění čokolády nebo másla a udržování teplých pokrmů. Funkci můžete aktivovat pomocí Home Connect nebo Tlačítka oblíbených.

14.1 Zapnutí Funkce udržování teploty

Požadavek: Přiřaďte k \star funkci.

→ "Tlačítka oblíbených", Strana 10.

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.

15 fryingSensor

Pomocí této funkce můžete rozpouštět, připravovat omáčky, sotýrovat, smažit nebo pečít s kontrolovanou teplotou.

Místo neustálého nastavování stupně vaření během vaření zvolte na začátku jednorázově požadovanou teplotu. Senzory pod sklokeramickou deskou potom měří teplotu varné nádoby a během celého procesu vaření ji udržují konstantní.

Tato funkce je k dispozici u varných zón, které jsou označené fS .

Funkce	Teplota
Rozpouštění	70–80 °C
Příprava omáček	110–120 °C
Pečení	140 °C
Pečení	160 °C
Pečení	180–200 °C
Pečení	220 °C

15.1 Doporučené nádoby

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

13.2 Zapnutí shortBoost

Požadavek: Přiřaďte k \star funkci.

→ "Tlačítka oblíbených", Strana 10.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte \star .
- ✓ Svítí P .
- ✓ Funkce je aktivována.

13.3 Vypnutí shortBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte stupeň vaření.

- ✓ P zhasne.
- ✓ Funkce je vypnuta.

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

2. Stiskněte \star .

Svítí L .

- ✓ Funkce je zapnuta.

14.2 Vypnutí Funkce udržování teploty

1. Zvolte varnou zónu.

2. Nastavte L .

L zhasne.

- ✓ Funkce je vypnuta.

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.

15.2 Zapnutí fryingSensor

1. Na varnou zónu umístěte prázdnou nádobu.

2. Zvolte varnou zónu.

3. Stiskněte fS .

- ✓ Na ukazateli zvolené varné zóny svítí L , E a přednastavená teplota.

4. Zvolte teplotu tažením prstu v oblasti nastavování.

- ✓ L bliká, dokud není dosažena nastavená teplota.

- ✓ Až do dosažení zvolené teploty střídavě blikají požadovaná teplota a vývoj teploty v páni.

- ✓ Teplota zobrazená na ukazatelích je přibližná hodnota a může se lišit od skutečné teploty v páni.

- ✓ Po dosažení teploty zazní akustický signál a L a symbol teploty přestanou blikat.

5. Do pánce vložte tuk na smažení a poté pokrm.

¹ Je k dispozici v závislosti na verzi softwaru. Další informace k dostupnosti najdete na webové stránce.

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

15.3 Vypnutí fryingSensor

- Zvolte varnou zónu a klepněte na .

15.4 Doporučení pro vaření s fryingSensor

Následující tabulka obsahuje ideální stupně teploty pro výběr pokrmů. Teplota ϑ °C a doba přípravy \ominus min závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

	ϑ °C	\ominus min
Maso		
Řízek, přírodní	160-180	4-10
Řízek, obalovaný	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Kotlety	160-180	10-15
Cordon bleu, vídeňský řízek	180	10-15
Steak, krvavý, silný 3 cm	220	8-10
Steak, středně propečený, silný 3 cm	200	6-10
Steak, propečený, silný 3 cm	180	6-12
Steak T-bone, krvavý, silný 4,5 cm	200-220	10-15
Steak T-bone, medium, 4,5 cm silný	180-200	20-30
Drůbeží prsa, silná 2 cm	160	10-20
Špek	160-180	5-8
Mleté maso	180-200	6-10
Hamburgery, silné 1,5 cm	160-200	6-15
Kuličky z mletého masa	160-180	10-20
Vařené klobásky	160-180	8-20
Chorizo, syrové klobásy	160-180	10-20
Špízy	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Ryby a mořské plody		
Rybí filet, přírodní	180	10-20
Rybí filet, obalovaný	180	10-20
Pečená ryba, celá	160	10-20
Sardinky	180	6-12
Krevety	180	4-8
Chobotnice, sépie	180-200	6-12
Slávky, škeble, srdcovky	110-120	4-8
Vaječné pokrmy		

	ϑ °C	\ominus min
Volská oka na másle	140	2-6
Volská oka na oleji	180-220	2-6
Míchaná vejce	140	4-9
Omeleta	140	3-6
Chudí rytíři	160	4-8
Palačinky, bliny, tacos	180-200	1-3
Zelenina		
Opékání vařených brambor	180-200	6-12
Hranolky	180-200	15-25
Bramboráky	200	2-4
Cibule, česnek, dosklovata opečené	140	4-12
Cibulové kroužky	180-200	4-12
Cuketa, lilek, paprika	160-180	4-12
Zelený chřest, pečený	160-180	10-20
Houby	180	10-15
Zelenina, glazovaná	120	10-20
Zelenina v těstíčku	180-200	5-10
Zmrazené pokrmy		
Kuřecí nugety	180-200	8-12
Rybí prsty	180	8-12
Hranolky	200-220	4-8
Zmrazené směsi	160-180	6-10
Jarní závitky	180-200	8-15
Paštiky, krokety	200-220	6-8
Omáčky		
Rajská omáčka	120	20-30
Smetanová omáčka	110-120	10-20
Bešamelová omáčka	110-120	10-20
Sýrová omáčka	110-120	3-8
Sladké omáčky	110-120	10-20
Redukování omáček	110-120	5-10
Rozpouštění		
Poleva	70-80	5-15
Sýr	70-80	3-10
Máslo	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Ostatní		
Smažený sýr	180-200	5-15
Krutony	160-180	6-10
Toastový chléb	200-220	8-12
Instantní hotové pokrmy	110-120	5-10
Mandle, vlašské ořechy, piniová jádra, pražené	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

16 Dětská pojistka

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

16.1 Zapnutí Dětská pojistka

Požadavek: Varná deska musí být vypnuta.

1. Pro zapnutí varné desky se dotkněte ①.
2. 4 sekundy se dotýkejte ②.
- ✓ 10 sekund svítí ③.
- ✓ Varná deska je zablokována.

16.2 Deaktivace dětské pojistky

1. Pro zapnutí varné desky se dotkněte ①.
2. 4 sekundy se dotýkejte ②.
- ✓ Zablokování se zruší.

16.3 Automatická dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete také nechat aktivovat automaticky po každém vypnutí varné desky.
Postup pro aktivaci a deaktivaci najdete v kapitole Základní nastavení → Strana 14.

17 Pauza

Pomocí této funkce můžete aktivní procesy vaření po-zastavit až na 10 minut a poté je znova spustit, aniž by se změnila zvolená nastavení.

Funkci můžete zapnout např. kvůli čištění ovládacího panelu.

17.1 Aktivace funkce Pauza

- Stiskněte ①.
- ✓ Na ukazatelích varných zón svítí ②.

- ✓ Všechna aktivní vaření se zastaví. Nastavení zůstanou zachovaná.
- ✓ Funkce je aktivovaná.

17.2 Deaktivace funkce Pauza

- Stiskněte ①.
- ✓ Funkce je vypnuta. Vaření bude pokračovat.

Poznámka: Po 10 minutách se varná zóna automaticky vypne.

18 Individuální bezpečnostní vypnutí

Když je varná zóna delší dobu v provozu a nezměníte žádné nastavení, aktivuje se bezpečnostní funkce.

Varná zóna zobrazí FB a sama se vypne.

Čas závisí na zvoleném stupni vaření.

Stupeň vaření	Čas
1,0–1,5	10 hodin

2,0–3,5	5 hodin
4,0–5,0	4 hodiny
5,5–6,5	3 hodiny
7,0–7,5	2 hodiny
8,0–9,0	1 hodina

Stiskněte libovolné tlačítko.

19 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

19.1 Přehled základních nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c 1	Dětská pojistka → "Dětská pojistka", Strana 14	0 – Manuálně. 1 – Automaticky. 2 – Funkce vypnuta.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrzující signál, chybový signál a signál nesprávného používání jsou deaktivované. 1 – Je aktivovaný chybový signál. 2 – Je aktivovaný potvrzující signál a signál nesprávného používání. 3 – Všechny akustické signály jsou zapnuté ¹ .

¹ Tovární nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
<i>c 3</i>	Hlasitost akustických signálů	<i>1</i> – Tichý. <i>2</i> – Střední. <i>3</i> – Hlasitý.
<i>c 5</i>	⊕ přiřazení jedné z funkcí časového programování na ovládacím panelu. → "Časové funkce", Strana 11	<i>1</i> - Časovač vypnutí. <i>2</i> - Minutka.
<i>c 7</i>	Omezení výkonu Můžete v případě potřeby omezit celkový výkon varné desky podle podmínek vaší elektroinstalace. Respektujte předpisy místního dodavatele elektřiny. Dostupná nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. Další informace najdete na typovém štítku. Když je funkce zapnutá a výkon varné desky dosáhne nastaveného limitu, bliká požadovaný a přípustný stupeň vaření a nemůžete už zvolit vyšší stupeň vaření.	Výkon se s každým stupněm zvýší o 500 W. <i>0</i> – Vypnuté. Maximální výkon varné desky ¹ . <i>1</i> – 1 000 W. Nejnižší výkon. <i>1.5</i> – 1500 W. ... <i>3</i> – 3000 W. <i>3.5</i> – 3500 W. <i>4</i> – 4 000 W. <i>4.5</i> – 4 500 W. ... <i>9</i> – Maximální výkon varné desky.
<i>c 8</i>	Demo režim Předváděcí režim varné desky Když varnou desku zapnete, svítí několik sekund <i>dE</i> a varné zóny nehrajou.	<i>0</i> – Vypnutý. <i>1</i> – Zapnutý.
<i>c 12</i>	Test nádobí Pomocí této funkce můžete zkontoirovat kvalitu nádoby. → "Test nádobí", Strana 15	<i>0</i> – Nevhodná. <i>1</i> – Není optimální. <i>2</i> – Vhodná.
<i>c 18 – c 2</i>	cookConnect System Nastavení závisí na modelu digestoře.	→ "Přehled nastavení ovládání digestoře", Strana 18
<i>c 0</i>	Resetování na nastavení z výroby	<i>0</i> – Individuální nastavení. <i>1</i> – Nastavení z výroby.

¹ Tovární nastavení

19.2 Na základní nastavení

Požadavek: Varná deska musí být vypnuta.

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

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam zákaznických servisů	<i>0 1</i> ,
Výrobní číslo	<i>Fd</i>
Výrobní číslo 1	<i>02-</i>
Výrobní číslo 2	<i>05</i>

- ✓ První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte *⊕*.

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

19.3 Zrušení změny základních nastavení

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

20 Test nádobí

Kvalita nádoby má velký vliv na rychlosť a výsledek vaření.

Pomocí této funkce můžete zkontoirovat kvalitu nádoby. Před provedením kontroly se ujistěte, že je průměr dna nádoby shodný s průměrem použité varné zóny.

Přístup je přes základní nastavení. → Strana 14

20.1 Provedení Test nádobí

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 *u*.
- ✓ Funkce je zapnutá.
- ✓ Za 10 sekund se na ukazateli varných zón zobrazí výsledek.

20.2 Kontrola výsledku

V následující tabulce je uvedeno, co znamená výsledek pro kvalitu a rychlosť vařenia.

Výsledek

-  Nádoba není vhodná pro varnou zónu, a proto se neohřívá.

 Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.

 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 opětovnu aktivaci funkce se dotkněte oblasti nastavování.

21 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

- Riděte 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 dodržené 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.

21.1 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 wifi domácí sítě.
1. Stáhněte si aplikaci Home Connect.
 2. Otevřete aplikaci Home Connect a načtěte QR kód.



3. Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

21.2 Symbol WLAN

Ukazatel WLAN na ovládacím panelu se mění v závislosti na stavu a kvalitě připojení a dostupnosti serveru Home Connect.

Stav 	Popis
Nepřetržitě svítí s polovičním jasem.	Není uložené žádné připojení k síti.
Bliká s plným jasem.	Vytváří se připojení k síti.
Nepřetržitě svítí s plným jasem.	Připojení k síti je uložené a WiFi je aktivní.
Bliká.	Síťová nastavení se resetují.
Nesvítí.	Síť není aktivní.

21.3 Přidání nebo odstranění domácí WLAN sítě

V následujícím přehledu vidíte, jak lze přidat nebo odstranit domácí WLAN síť.

Stav domácí WLAN sítě	Cinnost
Není uložená žádná domácí WLAN síť.	Pro přidání domácí WLAN sítě krátce stiskněte  .
Domácí WLAN síť je uložená.	Pro spárování s jiným zařízením stiskněte dlouze  .
Domácí WLAN síť je uložená.	Pro resetování domácí WLAN sítě dlouze stiskněte  . Když bliká  , znova dlouze stiskněte  .

21.4 Změna nastavení pomocí aplikace Home Connect

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

Požadavek: Varná deska je připojená k domácí síti a aplikaci Home Connect.

1. Proveďte nastavení v aplikaci Home Connect a poslete ho do varné desky.
Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect. Nastavení, která odeslete z aplikace Home Connect do varné desky, musíte na varné desce potvrdit.
- ✓ Když jsou nastavení přenesená na varnou zónu, začne podle nastavení blikat příslušný ukazatel.
2. Pro potvrzení nastavení stiskněte ▷.
3. Pro odmítnutí nastavení stiskněte libovolné jiné dotykové políčko varné desky.

21.5 Aktivace automatického rozpoznání přítomnosti¹

Díky automatickému rozpoznání přítomnosti nemusíte nastavení vaření z mobilního telefonu potvrzovat na varné desce, pokud se nacházíte v blízkosti varné desky. Když pošlete nastavení do varné desky, můžete ho potvrdit rovnou z mobilního zařízení.

Požadavky

- Varná deska je připojená k domácí síti a aplikaci Home Connect.
 - Bluetooth je spojené s mobilním zařízením.
 - Uživatel se nachází v blízkosti varné desky.
1. Otevřete aplikaci Home Connect.
 2. Pro nastavení automatického rozpoznání přítomnosti postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

21.6 Aktualizace softwaru

Pomocí funkce aktualizace softwaru se aktualizuje software spotřebiče, např. kvůli optimalizaci, odstraňování potíží, pro bezpečnostní aktualizace a další funkce a služby.

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 WLAN síti (WiFi). Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

Poznámky

- Aktualizace softwaru se skládá ze dvou kroků.
 - Jako první krok se provede stažení.
 - Jako druhý krok se provede instalace do spotřebiče.
- Během stahování můžete spotřebič dál používat. V závislosti na osobním nastavení v aplikaci je možné aktualizaci softwaru stahovat také automaticky.
- Instalace trvá několik minut. Během instalace nemůžete spotřebič používat.

- V případě bezpečnostních aktualizací doporučujeme pokud možno rychlé provedení instalace.

21.7 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.

21.8 Ochrana údajů

Dodržujte pokyny týkající se ochrany údajů.

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

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestávající 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 funkčností 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 vyvdat v aplikaci Home Connect.

¹ Je k dispozici v závislosti na verzi softwaru. Další informace k dostupnosti najdete na webové stránce.

22 Ovládání digestoře prostřednictvím varné desky

Pokud varná deska a digestoř podporuje 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.
- Spojení s digestoří můžete vytvořit pouze pomocí aplikace Home Connect. Jiné způsoby spojení nejsou podporovány.

22.1 Ovládání digestoře prostřednictvím varné desky

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

Pomocí ovládacích prvků varné desky můžete provádět další nastavení.

Poznámka: Pokud nenajdete nastavení pro varnou desku, zkontrolujte nastavení digestoře v aplikaci Home Connect pro nakonfigurování spojení.

Spojení s ventilátorem

- ▶ Pro nastavování digestoře na varné desce musíte nejprve k Tlačítko oblíbených přiřadit funkci digestoře.
→ "Tlačítko oblíbených", Strana 10
Když přiřadíte funkci digestoře, můžete volit mezi nastavením ventilátoru, automatickým provozem nebo osvětlením digestoře.

22.2 Přehled nastavení ovládání digestoře

V základních nastaveních varné desky můžete podle modelu digestoře nastavit reakci digestoře v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón. Pokud nenajdete nastavení pro varnou desku, zkontrolujte nastavení digestoře v aplikaci Home Connect pro nakonfigurování spojení. Na displeji je zobrazené nastavení jen tehdy, když je spotřebič spojený s digestoří.

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c18	Nastavení, zda a jak se ventilátor automaticky zapne.	Automatické spuštění ventilátoru 0 – Vypnuté. V případě potřeby se digestoř musí zapnout manuálně. 1 – Zapnuté s manuálním režimem. Digestoř se spustí při zapnutí varné zóny s pevně stanoveným stupněm. 2 ¹ – Zapnuté s automatickým režimem. Digestoř se zapne při zapnutí varné zóny v automatickém režimu. ²
c20	Nastavení, zda a jak bude ventilátor běžet dál po vypnutí varné desky.	Doběh ventilátoru 0 – Ventilátor se vypne s varnou deskou. 1 – Zapnutý se standardním doběhem ventilátoru. 2 – Žádná změna nastavení. 3 ¹ – Zapnutý s automatickým režimem ²

¹ Tovární nastavení

² V závislosti na vybavení spotřebiče

Nastavení ventilátoru

Požadavek: Funkce je přiřazena k Tlačítko oblíbených.

1. Stiskněte ☆.
2. V oblasti nastavování zvolte požadované nastavení. Můžete zvolit následující nastavení:

H00	Ventilátor vypnuty
H01	Stupeň ventilátoru 1
H02	Stupeň ventilátoru 2
H03	Stupeň ventilátoru 3
HPI	Intenzivní stupeň 1
HPI2	Intenzivní stupeň 2
H-R	Automatický režim

Poznámka: K dispozici v závislosti na modelu digestoře.

- ✓ Ventilátor je zapnutý.
- 3. Pro vypnutí odsávání stiskněte ☆.

Zapnutí automatického provozu

Automatický režim můžete nastavit na ovládacím panelu varné desky.

Požadavek: Funkce je přiřazena k Tlačítko oblíbených.

1. Pro zapnutí automatického provozu stiskněte ☆.
2. Pro vypnutí automatického provozu stiskněte ☆.

Nastavení osvětlení digestoře

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

Požadavek: Funkce je přiřazena k Tlačítko oblíbených.

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

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c21	Osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.	Automatické zapnutí osvětlení 0 – Vypnuté. 1 – Zapnuté.
c22	Osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.	Automatické vypnutí osvětlení 0 – Vypnuté. 1 – Zapnuté.

¹ Tovární nastavení
² V závislosti na vybavení spotřebiče

23 Čistění a ošetřování

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

23.1 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 pečící trouby nebo odstraňovače skvrn
- Drsné houbičky
- Vysokotlaké a parní čističe

23.2 Čištění varné desky

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

Požadavek: Varná deska musí být studená. Pouze 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.
Řídte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu čisticího prostředku.

Tipy

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

23.3 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.

24 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.
→ "Zákaznický servis", Strana 21

⚠️ 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 nebo přívodního kabelu spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální síťový kabel nebo speciální přívodní kabel spotřebiče, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

24.1 Varovná upozornění

Poznámky

- Když se na ukazatelích zobrazí *E* nebo *F*, 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 znova zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znova, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný poruchový kód.
- Pokud dojde k chybě, spotřebič se neprepne do pohotovostního režimu.
- Z důvodu ochrany elektronických součástí spotřebiče před přehřátím nebo před kolísáním napětí může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.

24.2 Upozornění na displeji

Závada	Příčina a řešení závady
Nesvítí žádný ukazatel.	<p>Přerušené napájení.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkонтrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.
	<p>Spotřebič není zapojený podle schématu elektrického připojení.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zapojte spotřebič podle schématu elektrického připojení.
	<p>Porucha elektroniky.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pokud nelze poruchu odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	<p>Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.</p> <ul style="list-style-type: none"> Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
<i>F2, F4, E 70/15, E 8 207, E 8208</i>	<p>Elektronika je přehřátá a vypnula jednu nebo všechny varné zóny.</p> <ul style="list-style-type: none"> Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.
<i>F5 + stupeň ohrevu a akustický signál</i>	<p>V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Může dojít k přehřátí elektroniky.</p> <ul style="list-style-type: none"> Odstraňte nádobu. Po krátké době ukazatel poruchy zhasne. Můžete vařit dál.
<i>F5 a akustický signál</i>	<p>V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.</p> <ul style="list-style-type: none"> Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
<i>F1/F6</i>	<p>Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.</p> <ul style="list-style-type: none"> Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znova zapněte varnou zónu.
<i>F8</i>	<p>Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení.</p> <ul style="list-style-type: none"> Je zapnutá Individuální bezpečnostní vypnutí. Pro nastavení varné zóny se dotkněte libovolného tlačítka a vypněte ukazatel.
<i>E 9000/E9010</i>	<p>Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
<i>U400/E9011</i>	<p>Varná deska není správně zapojená.</p> <ul style="list-style-type: none"> Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zapojte varnou desku podle schématu elektrického připojení.
<i>d E</i>	<p>Je aktivovaný předváděcí režim.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vypněte demo režim v základních nastaveních.
Home Connect nefunguje správně.	<p>Možné jsou různé příčiny.</p> <ul style="list-style-type: none"> Přejděte na www.home-connect.com.
Ovládání digestoře nefunguje správně.	<p>Funkce ovládání digestoře se nezapnou.</p> <ul style="list-style-type: none"> Resetování nastavení domácí sítě WLAN a nové spárování
Animace na ukazatelech <i>CCC</i>	<p>Za určitých okolností může varná deska provádět vlastní údržbu, např. aktualizaci firmwaru, optimalizaci nebo vyhledávání chyb.</p> <ul style="list-style-type: none"> Počkejte, dokud se proces nedokončí, a až pak zapněte varnou desku.

24.3 Normální zvuky spotřebiče

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

25 Likvidace

25.1 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.

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 hospodařském 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.), výrobní číslo (FD) a identifikační číslo (Z-č.) vašeho spotřebiče.

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

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

Označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) identifikační číslo (Z-č.) 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 14

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

27 Informace o nezávislém a Open Source software

Tento výrobek obsahuje softwarové komponenty, které jsou ze strany vlastníka autorských práv licencovány jako nezávislé nebo Open Source software.

Příslušné licenční informace jsou uloženy ve spotřebiči. Přístup k příslušným licenčním informacím je možný také pomocí aplikace Home Connect: „Profil -> Právní upozornění -> Licenční informace“. ¹ Licenční informace si můžete stáhnout také na stránce značkového výrobku. (Na webové stránce výrobku vyhledejte model svého spotřebiče a další dokumentaci.) Alternativně si

můžete příslušné informace vyžádat na adresu ossrequest@bshg.com nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Zdrojový kód bude poskytnut na vyžádání.

Vaši žádost odešlete na adresu ossrequest@bshg.com nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Předmět: „OSSREQUEST“

Náklady na vyřízení vaší žádosti vám budou fakturovány. Tato nabídka je platná tři roky od data zakoupení resp. min. po dobu, kdy nabízíme support a náhradní díly pro příslušný spotřebič.

28 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.



¹ V závislosti na vybavení spotřebiče

Pásмо 2,4 GHz-(2 400–2 483,5 MHz): max. 100 mW

Pásmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz):
max. 130 mW

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.

29 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.

29.1 Rozpuštění polevy

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

- Hrnek Ø 16 cm bez pokličky
 - Vaření: stupeň výkonu 1.5

29.2 Čočkový eintopf, ohřátí a udržování teploty

Recept podle DIN 44550

Počáteční teplota 20 °C

Rozechřátí, bez míchání

- Hrnek Ø 16 cm s pokličkou množství: 450 g
 - Rozechřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5
- Hrnek Ø 20 cm s pokličkou množství: 800 g
 - Rozechřátí: doba trvání 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

29.3 Čočkový eintopf, ohřátí a udržování teploty

Např.: průměr čočky 5-7 mm. Počáteční teplota 20 °C

Po 1 min rozechřátí zamíchejte

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

29.4 Bešamelová omáčka

Teplota mléka: 7 °C

- Hrnek 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.
 - Rozechřátí: doba trvání 6 min, stupeň výkonu 2
2. Do zpěněné mouky přilije mléko a za stálého míchání přidejte k varu.
 - Rozechřátí: 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

29.5 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.

- Hrnek Ø 16 cm, přísady: 190 g kulatozrnné 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
- Hrnek Ø 20 cm, přísady: 250 g kulatozrnné 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

29.6 Vaření mléčné rýže bez pokličky

Teplota mléka: 7 °C

1. 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.

- Hrnek Ø 16 cm bez pokličky, přísady: 190 g kulatozrnné 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

- Hrnek Ø 20 cm bez pokličky, přísady: 250 g kulatozrnné 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

29.7 Vaření rýže

Recept podle DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

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

29.8 Pečení vepřové panenky

Počáteční teplota panenky: 7 °C

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

29.9 Příprava palačinek

Recept podle DIN EN 60350-2

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

29.10 Fritování zmrazených hranolků

- Hrnek Ø 20 cm bez pokličky: 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

CS Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG

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



9001794989 (031030)