

# SIEMENS

EX2..HXC..

# Indukční varná deska



CS Návod k obsluze

Siemens Home Appliances

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



**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	Tlačítko oblíbených.....	10
10	flexInduction.....	10
11	Časové funkce.....	11
12	powerBoost .....	12
13	shortBoost <sup>1</sup> .....	12
14	Funkce udržování teploty <sup>1</sup> .....	12
15	flexMotion .....	13
16	fryingSensor .....	13
17	Dětská pojistka.....	14
18	Pauza .....	15
19	Individuální bezpečnostní vypnutí.....	15
20	Základní nastavení.....	15
21	Test nádobí.....	16
22	Home Connect .....	16
23	Ovládání digestoře prostřednictvím varné desky.....	18
24	Čištění a ošetřování.....	19
25	Odstranění poruch.....	20
26	Likvidace .....	21
27	Zákaznický servis.....	21
28	Informace o nezávislém a Open Source software .....	22
29	Prohlášení o shodě .....	22
30	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 nepripojujte.

### 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 naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a

<sup>1</sup> 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 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 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 pánve.

Potraviný 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 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 skřínce.
- ▶ 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 skřínce.

- ▶ 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 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 nebouchajte 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 nepokládějte papír na pečení, alobal, 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 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 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

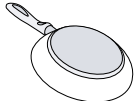
Nádoba vhodná pro indukční vaření musí mít feromagnetické dno, tj. musí přitahovat magnet, dále musí dno odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nádobu nerozpozná, postavte ji na varnou zónu s nejbližším menším průměrem.

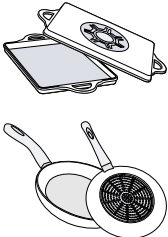
### 4.1 Velikost a vlastnosti nádob

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

Pomocí Test nádobí zkontrolujte, zda je nádoba vhodná. Další informace najdete pod

→ "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 nebo litiny nebo speciální indukční nádoby z ušlechtilé oceli.	Tyto nádoby se rovnoměrně rychle zahřívají a jsou spolehlivě rozpoznány.

<p>Vhodné</p> 	<p>Dno není zcela feromagnetické.</p>	<p>Je-li průměr feromagnetické oblasti menší než dno nádoby, zahřívá se pouze feromagnetická plocha. Teplo se pak nerozvádí rovnoměrně.</p>
	<p>Dna varných nádob s podíly hliníku.</p>	<p>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 nezaohřívají.</p>
<p>Nevhodné</p>	<p>Nádoby z normální tenké oceli, skla, keramiky, mědi nebo hliníku.</p>	

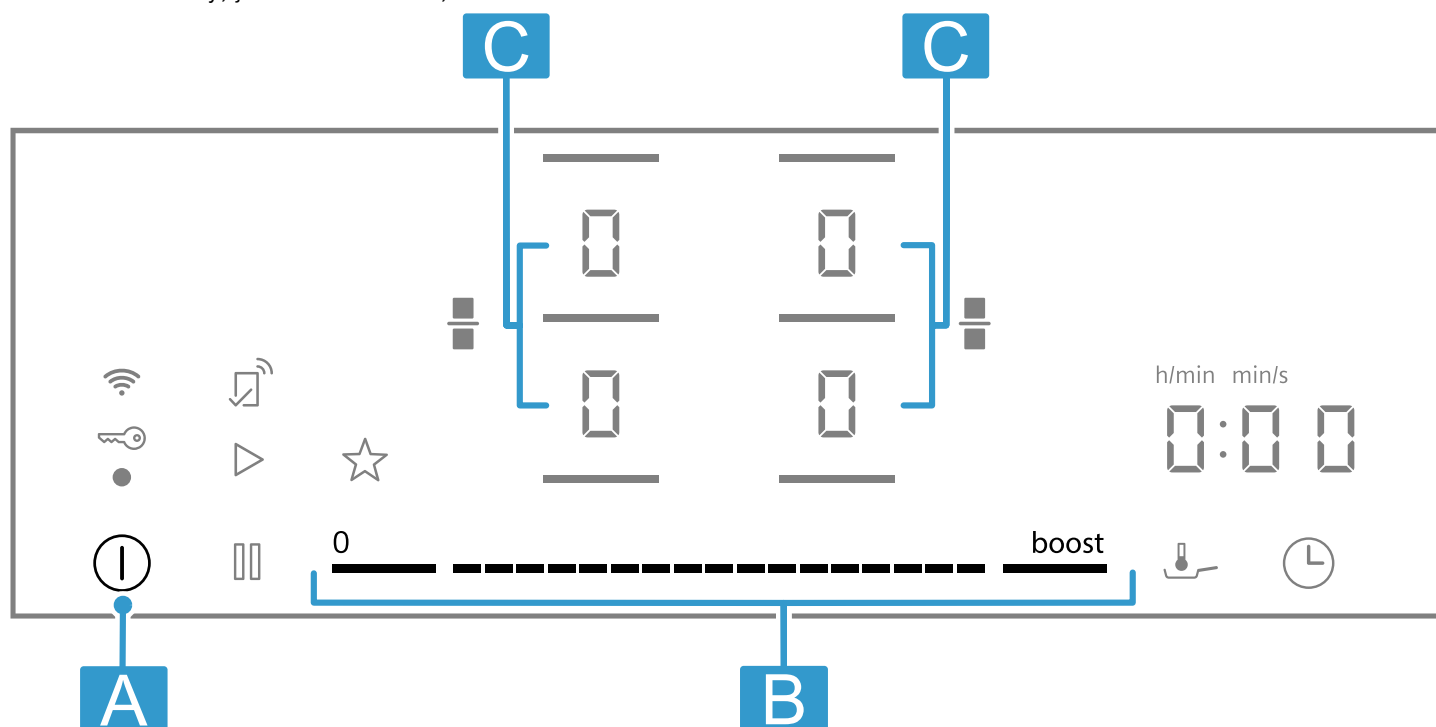
#### Poznámky

- Mezi varnou deskou a nádobou zásadně nepoužívejte žádné adaptérové desky.
- Neohřívajte 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

<b>A</b>	Hlavní vypínač
<b>B</b>	Rozsah nastavení
<b>C</b>	Varná zóna

**Poznámka:** Ovládací panel udržujte stále suchý a čistý.

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

#### Dotyková políčka

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
📶	Konektivita

#### Ukazatele

Ukazatel	Funkce
⏸	Časovač vypnutí
🔥	fryingSensor
1-9	Stupně vaření
🔒	Dětská pojistka

#### Tlačítka ve spojení s Home Connect

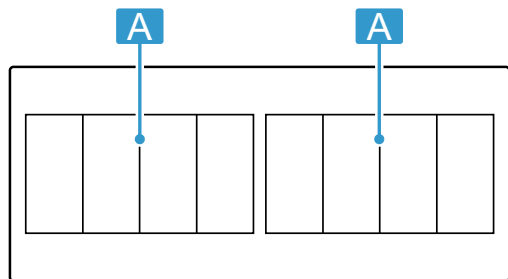
Jakmile je vytvořené spojení s Home Connect, jsou k dispozici následující tlačítka a ukazatele:

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 stupeň vaření
A	Stupeň výkonu 9 powerBoost
	2 200 W 3 700 W

Oblast	Nejvyšší stupeň vaření
A	Stupeň výkonu 9 powerBoost
	3 300 W 3 700 W

## 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
	Flexibilní zóna → "flexInduction", 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 Před prvním použitím

Dodržujte následující doporučení.

## 6.1 První čištění

Odstraňte z povrchu varné desky zbytky obalů a utřete povrch vlhkým hadrem. Seznam doporučených čistících prostředků najdete na oficiální webové stránce [siemens-home.bsh-group.com](https://www.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. Umožňuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.

## 6.3 Nádobý

Seznam doporučených varných nádob najdete na oficiální webové stránce [siemens-home.bsh-group.com](https://www.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.

# 7 Aktualizace softwaru

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

Další informace o dostupnosti dalších funkcí najdete na webové stránce [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com)

# 8 Základní ovládání

## 8.1 Zapnutí varné desky

- ▶ Dotkněte se ①.  
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 mezihodnotami. Je třeba zvolit stupeň vaření, který je nejvhodnější pro pokrm a plánované vaření.

1. Dotkněte se požadovaného ukazatele varné zóny ②.
- ✓ ② a ③ svítí jasněji.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření.
- ✓ Stupeň vaření je nastavený.

## 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 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 (②-③) je vhodný pro které potraviny. Doba vaření (⌚ min) se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě potravin.

	②-③	⌚ min
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočková polévka	1.5 - 2	-
Mléko <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Párky <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Dovařování, vaření při minimální teplotě</b>		
Bramborové knedlíky <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30

<sup>1</sup> Bez pokličky

<sup>2</sup> Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

**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

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

	②-③	⌚ min
Ryby <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže, s dvojnásobným množstvím vody	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupáné brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny <sup>1</sup>	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	-
<b>Dušení</b>		
Roláda	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Dušení/smažení s malým množstvím tuku<sup>1</sup></b>		
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

<sup>1</sup> Bez pokličky

<sup>2</sup> Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

		⌚ min
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
Pokrmý 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

<sup>1</sup> Bez pokličky  
<sup>2</sup> Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

		⌚ min
Volská oka na oleji	5 - 6	3 - 6
<b>Smažení, 150–200 g na porci v 1–2 l oleje, smažení po porcích<sup>1</sup></b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované, v pивním těstíčku nebo v tempuře	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokličky  
<sup>2</sup> 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 nepřidali žádnou funkci, ☆ se po zapnutí varné desky vypne.

## 10 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.

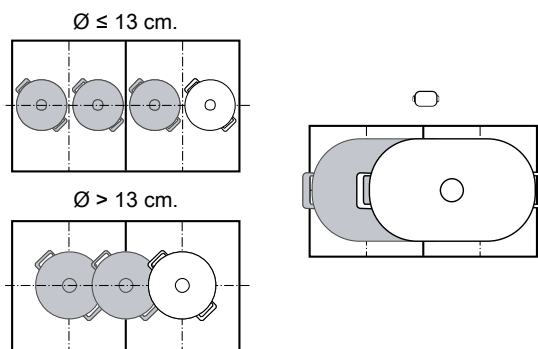
### 10.1 Umístění varné nádoby


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.

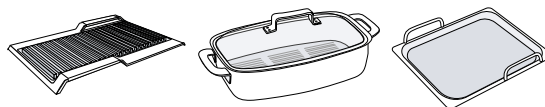
#### Jako spojená varná zóna

Doporučujeme pro vaření jen v jedné nádobě.

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

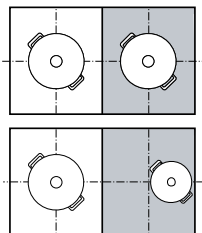


- Doporučená podélná nádoba :



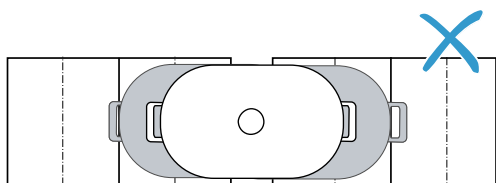
## Jako dvě oddělené varné zóny

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




## Pozor


Neumisťujte nádobí doprostřed mezi pravou a levou zónu. Varné zóny se jinak správně neaktivují a nedosáhnete dobrého výsledku vaření.



## 10.2 Zapnutí flexInduction

1. Postavte nádobu na varnou zónu.
  2. Spotřebič rozpozná varnou nádobu a zvolí varnou zónu.
- ✓ Varné zóny se v závislosti na velikosti a poloze nádoby rozpojují nebo spojují automaticky.
  - ✓ Když je flexibilní zóna rozpojená, svítí  jasněji.


### Poznámky

- Nastavení varné zóny můžete změnit manuálně stisknutím .
- Pokud přemístíte nebo nazdvihnete varnou nádobu z aktivní spojené varné zóny, spustí se automatické vyhledávání. Každá nádoba, která je při tomto vyhledávání nalezena na varné zóně, se bude ohřívat se stupněm vaření, který byl předtím zvolený.

# 11 Časové funkce

Varná deska má různé funkce pro nastavení doby vaření:





- Časovač vypnutí
- Minutka

Tlačítko  je standardně přiřazeno funkci Časovač vypnutí. K senzoru ale můžete přiřadit také jednu z výše uvedených funkcí. Tato nastavení můžete změnit pomocí aplikace Home Connect nebo v základních nastaveních → *Strana 15*.

## 11.1 Časovač vypnutí

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

### Zapnutí Časovač vypnutí



1. Zvolte varnou zónu a stupeň vaření.
2. Stiskněte .
- ✓ Svítí  a .
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.

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

### Časovač vypnutí změna nebo vypnutí


1. Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte .
2. Pro vypnutí funkce změňte dobu vaření nebo ji nastavte na .

## 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.

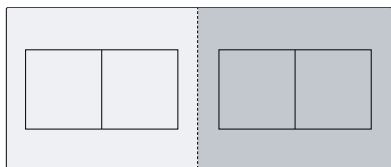
### Minutka změna nebo vypnutí

1. Stiskněte .
2. Pro vypnutí funkce změňte dobu vaření nebo ji nastavte na .

## 12 powerBoost

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

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 **b** a **G**. Poté se automaticky nastaví **G**, aniž by se funkce aktivovala.



### 12.1 Zapnutí powerBoost

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

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

### 12.2 Vypnutí powerBoost

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

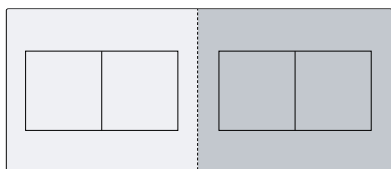
**Poznámka:** Kvůli ochraně elektronických prvků uvnitř varné desky se tato funkce za určitých okolností automaticky vypne.

## 13 shortBoost<sup>1</sup>

Pomocí této funkce ohřejete pánev rychleji než s **G**. Funkci powerBoost nepoužívejte s pánvemi, mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy.

Funkci můžete aktivovat pomocí Home Connect nebo Tlačítko oblíbených.

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 **G**. Poté se automaticky nastaví **G**.



### 13.1 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.

### 13.2 Zapnutí shortBoost

**Požadavek:** Přiřadte k ☆ funkci.  
→ "Tlačítko oblíbených", Strana 10.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte ☆.
  - ✓ Svítí **P**.
  - ✓ Funkce je aktivovaná.

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

### 13.3 Vypnutí shortBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte stupeň vaření.
  - ✓ **P** zhasne.
  - ✓ Funkce je vypnutá.

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

## 14 Funkce udržování teploty<sup>1</sup>

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

Funkci můžete aktivovat pomocí Home Connect nebo Tlačítko oblíbených.

### 14.1 Zapnutí Funkce udržování teploty

**Požadavek:** Přiřadte k ☆ funkci.

→ "Tlačítko oblíbených", Strana 10.

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.

2. Stiskněte ☆.
  - Svítí **L**.
  - ✓ Funkce je zapnutá.

### 14.2 Vypnutí Funkce udržování teploty

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte **L**.
  - L** zhasne.
  - ✓ Funkce je vypnutá.

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

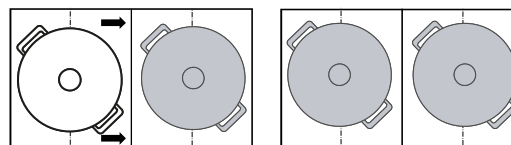
## 15 flexMotion



Pomocí této funkce můžete přenést stupeň ohřevu a naprogramovanou dobu vaření z jedné varné zóny na jinou.

### 15.1 flexMotion

**Požadavek:** Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá a ještě jste ji nenastavili, nebo na níž předtím nestála jiná nádoba.

1. Přesuňte nádobu.




- ✓ Varná deska rozpozná nádobu.
- ✓ Na ukazateli nové varné zóny střídavě bliká předtím zvolený stupeň vaření a .
- 2. Pro převzetí nastavení zvolte novou varnou zónu.
- ✓ Původní varná zóna se nastaví na .
- ✓ Nastavení jsou přenesena na novou varnou zónu.

**Poznámka:** Když postavíte novou nádobu na jinou varnou zónu před potvrzením nastavení, lze tuto funkci použít pro novou nádobu.

## 16 fryingSensor

Pomocí této funkce můžete rozpouštět, připravovat omáčky, sotýrovat, smažit nebo péct 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 označeny .

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

### 16.1 Doporučené nádoby

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




Doporučenou varnou nádobu zakoupíte prostřednictvím zákaznického servisu, specializované prodejny nebo v našem on-line obchodě [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

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

### 16.2 Zapnutí fryingSensor

1. Na varnou zónu umístěte prázdnou nádobu.
2. Zvolte varnou zónu.

3. Stiskněte .

- ✓ Na ukazateli zvolené varné zóny svítí  a přednastavená teplota.
- 4. Zvolte teplotu tažením prstu v oblasti nastavování.
- ✓  bliká, dokud není dosažena nastavená teplota.
- ✓ Až do dosažení zvolené teploty střídavě blikají požadovaná teplota a vývoj teploty v pánvi.
- ✓ Teplota zobrazená na ukazatelích je přibližná hodnota a může se lišit od skutečné teploty v pánvi.
- ✓ Po dosažení teploty zazní akustický signál a  a symbol teploty přestanou blikat.



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



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

### 16.3 Vypnutí fryingSensor

- Zvolte varnou zónu a klepněte na .

### 16.4 Doporučení pro vaření s fryingSensor

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

	 °C	 min
<b>Maso</b>		
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

	⌘ °C	⌚ min
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 klobásky	160-180	10-20
Špízy	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Ryby a mořské plody</b>		
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
<b>Vaječné pokrmy</b>		
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
<b>Zelenina</b>		
Opékání vařených brambor	180-200	6-12
Hranolky	180-200	15-25

	⌘ °C	⌚ min
Bramboráky	200	2-4
Cibule, česnek, do-sklovata 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
<b>Zmražené pokrmy</b>		
Kuřecí nugety	180-200	8-12
Rybí prsty	180	8-12
Hranolky	200-220	4-8
Zmražené směsi	160-180	6-10
Jarní závitky	180-200	8-15
Paštiky, krokety	200-220	6-8
<b>Omáčky</b>		
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
<b>Rozpouštění</b>		
Poleva	70-80	5-15
Sýr	70-80	3-10
Máslo	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Ostatní</b>		
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

## 17 Dětská pojistka

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

### 17.1 Zapnutí Dětská pojistka

**Požadavek:** Varná deska musí být vypnutá.

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

### 17.2 Deaktivace dětské pojistky

1. Pro zapnutí varné desky se dotkněte ①.
  2. 4 sekundy se dotýkejte ③.
- ✓ Zablokování se zruší.

### 17.3 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 15*.

## 18 Pauza

Pomocí této funkce můžete aktivní procesy vaření pozastavit až na 10 minut a poté je znovu spustit, aniž by se změnila zvolená nastavení.

Funkci můžete zapnout např. kvůli čištění ovládacího panelu.

### 18.1 Aktivace funkce Pauza

- ▶ Stiskněte .
- ✓ Na ukazatelích varných zón svítí .

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


### 18.2 Deaktivace funkce Pauza

- ▶ Stiskněte .
- ✓ Funkce je vypnutá. Vaření bude pokračovat.

**Poznámka:** Po 10 minutách se varná zóna automaticky vypne.

## 19 Individuální bezpečnostní vypnutí

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

Varná zóna zobrazí  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.

## 20 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

### 20.1 Přehled základních nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
 	Dětská pojistka → "Dětská pojistka", Strana 14	 – Manuálně. <sup>1</sup>  – Automaticky.  – Funkce vypnutá.
 	Akustické signály	 – Potvrzující signál, chybový signál a signál nesprávného používání jsou deaktivované.  – Je aktivovaný chybový signál.  – Je aktivovaný potvrzující signál a signál nesprávného používání.  – Všechny akustické signály jsou zapnuté <sup>1</sup> .
 	Hlasitost akustických signálů	 – Tichý.  – Střední. <sup>1</sup>  – Hlasitý.
 	☹ přiřazení jedné z funkcí časového programování na ovládacím panelu. → "Časové funkce", Strana 11	 – Časovač vypnutí. <sup>1</sup>  – Minutka.
 	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.  – Vypnuté. Maximální výkon varné desky <sup>1</sup> .  – 1 000 W. Nejnižší výkon.  – 1500 W. ...  – 3000 W.  – 3500 W.  – 4 000 W.  – 4 500 W. ...  – Maximální výkon varné desky.

<sup>1</sup> Tovární nastavení



Ukazatel	Nastavení	Hodnota
⌂	Demo režim Předváděcí režim varné desky Když varnou desku zapnete, svítí několik sekund <b>⌂</b> a varné zóny nehřejou.	⌂ – Vypnutý. <sup>1</sup> ! – Zapnutý.
⌂ !	Test nádobí Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádoby. → "Test nádobí", Strana 16	⌂ – Nevhodná. ! – Není optimální. 2 – Vhodná.
⌂ ! – ⌂ 2	cookConnect System Nastavení závisí na modelu digestoře.	→ "Přehled nastavení ovládání digestoře", Strana 19
⌂	Resetování na nastavení z výroby	⌂ – Individuální nastavení <sup>1</sup> . ! – Nastavení z výroby.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

## 20.2 Na základní nastavení

**Požadavek:** Varná deska musí být vypnutá.

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

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam zákaznických servisů	⌂ ! ,
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	02-
Výrobní číslo 2	05

- ✓ První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte ②.

- Pro přechod na základní nastavení se dotkněte ③.
- ✓ Jako přednastavené hodnoty svítí ⌂, ! a 2.
- Opakovaně se dotýkejte ③, dokud se nezobrazí požadované nastavení.
- V oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.
- 4 sekundy se dotýkejte ③.
- ✓ Nastavení se uloží.

## 20.3 Zrušení změny základních nastavení

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

# 21 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 průměr dna nádoby shodný s průměrem použité varné zóny. Přístup je přes základní nastavení. → Strana 15

## 21.1 Provedení Test nádobí

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

- Nádobu s cca 200 ml vody postavte při pokojové teplotě doprostřed varné zóny, která nejlépe odpovídá velikosti dna nádoby.
- Přejděte na základní nastavení a zvolte ⌂ ! 2.
- Dotkněte se oblasti nastavování. U varných zón bliká ⌂.

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

## 21.2 Kontrola výsledku

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

Výsledek
⌂ 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.

Pro opětovnou aktivaci funkce se dotkněte oblasti nastavování.

# 22 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](http://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.

## 22.1 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 načtete QR kód.



3. Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.






## 22.2 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 jasnem.	Není uloženo žádné připojení k síti.
Bliká s plným jasnem.	Vytváří se připojení k síti.
Nepřetržitě svítí s plným jasnem.	Připojení k síti je uloženo a WiFi je aktivní.
Bliká.	Síťová nastavení se resetují.
Nesvítí.	Síť není aktivní.

## 22.3 Přidání nebo odstranění domácí WLAN sítě


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

Stav domácí WLAN sítě	Činnost
Není uložena žádná domácí WLAN síť.	Pro přidání domácí WLAN sítě krátce stiskněte  .
Domácí WLAN síť je uložena.	Pro spárování s jiným zařízením stiskněte dlouze  .
Domácí WLAN síť je uložena.	Pro resetování domácí WLAN sítě dlouze stiskněte  . Když bliká  , znovu dlouze stiskněte  .

## 22.4 Změna nastavení pomocí aplikace Home Connect

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

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

1. Provedte 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 do varné desky, musíte na varné desce potvrdit.
- ✓ Když jsou nastavení přenesena 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.

## 22.5 Aktivace automatického rozpoznání přítomnosti <sup>1</sup>

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 připojena 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.

## 22.6 Aktualizace softwaru

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

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

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 dále 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.

## 22.7 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](http://www.home-connect.com).

## 22.8 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 kódu 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 funkce Home Connect používat.

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

# 23 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.

## 23.1 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 tlačítku oblíbených přiřadit funkci digestoře.  
→ "Tlačítko oblíbených", Strana 10

Když přiřadíte funkci digestoře, můžete volit mezi nastavením ventilátoru, automatickým provozem nebo osvětlením digestoře.

#### Nastavení ventilátoru

**Požadavek:** Funkce je přiřazená k tlačítku oblíbených.

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

H00	Ventilátor vypnutý
H01	Stupeň ventilátoru 1
H02	Stupeň ventilátoru 2
H03	Stupeň ventilátoru 3
HP1	Intenzivní stupeň 1
HP2	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 přiřazená k tlačítku 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 přiřazená k Tlačítko oblíbených.

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

## 23.2 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
	Nastavení, zda a jak se ventilátor automaticky zapne.	Automatické spuštění ventilátoru  – Vypnuté. V případě potřeby se digestoř musí zapnout manuálně.  – Zapnuté s manuálním režimem. Digestoř se spustí při zapnutí varné zóny s pevně stanoveným stupněm.  <sup>1</sup> – Zapnuté s automatickým režimem. Digestoř se zapne při zapnutí varné zóny v automatickém režimu. <sup>2</sup>
	Nastavení, zda a jak bude ventilátor běžet dál po vypnutí varné desky.	Doběh ventilátoru  – Ventilátor se vypne s varnou deskou.  – Zapnutý se standardním doběhem ventilátoru.  – Žádná změna nastavení.  <sup>1</sup> – Zapnutý s automatickým režimem <sup>2</sup>
	Osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.	Automatické zapnutí osvětlení  – Vypnuté.  <sup>1</sup> – Zapnuté.
	Osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.	Automatické vypnutí osvětlení  <sup>1</sup> – Vypnuté.  – Zapnuté.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

<sup>2</sup> V závislosti na vybavení spotřebiče

## 24 Čistění a ošetřování

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

### 24.1 Čisticí prostředky

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

### 24.2 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.  
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.

## 24.3 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.

# 25 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.

## 25.1 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 znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický 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.

## 25.2 Upozornění na displeji

Závada	Příčina a řešení závady
Nesvítí žádný ukazatel.	<p>Přerušené napájení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.</li> </ul> <p>Spotřebič není zapojený podle schématu elektrického připojení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zapojte spotřebič podle schématu elektrického připojení.</li> </ul> <p>Porucha elektroniky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokud nelze poruchu odstranit, kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>
Ukazatele blikají.	<p>Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.</li> </ul>
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	<p>Elektronika je přehřátá a vypnula jednu nebo všechny varné zóny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.</li> </ul>
$F5$ + stupeň ohřevu a akustický signál	<p>V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Může dojít k přehřátí elektroniky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstraňte nádobu. Po krátké době ukazatel poruchy zhasne. Můžete vařit dál.</li> </ul>
$F5$ a akustický signál	<p>V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.</li> </ul>
$F1/F6$	<p>Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.</li> </ul>

<b>Závada</b>	<b>Příčina a řešení závady</b>
<b>FD</b>	flexMotion se neaktivuje. ► Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Vařte jako obvykle, nepoužívejte funkci flexMotion. Kontaktujte zákaznický servis.
<b>FB</b>	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení. ► Je zapnutá Individuální bezpečnostní vypnutí. Pro nastavení varné zóny se dotkněte libovolného tlačítka a vypněte ukazatel.
<b>E 9000/E9010</b>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah. ► Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
<b>U400/E9011</b>	Varná deska není správně zapojená. ► Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zapojte varnou desku podle schématu elektrického připojení.
<b>d E</b>	Je aktivovaný předváděcí režim. ► Vypněte demo režim v základních nastaveních.
Home Connect nefunguje správně.	Možné jsou různé příčiny. ► Přejděte na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Ovládání digestoře nefunguje správně.	Funkce ovládání digestoře se nezapnou. ► Resetování nastavení domácí sítě WLAN a nové spárování
Animace na ukazatelích <b>000</b>	Za určitých okolností může varná deska provádět vlastní údržbu, např. aktualizaci firmwaru, optimalizaci nebo vyhledávání chyb. ► Počkejte, dokud se proces nedokončí, a až pak zapněte varnou desku.

## 25.3 Normální zvuky spotřebiče

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

# Likvidace

## 26.1 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.

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

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

## 27.1 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 15*

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

## 28 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“.<sup>1</sup> 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 adrese [ossrequest@bshg.com](mailto: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](mailto: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.

## 29 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](http://siemens-home.bsh-group.com) na stránce vašeho spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 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.

## 30 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.

### 30.1 Rozpuštění polevy

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

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

### 30.2 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

<sup>1</sup> V závislosti na vybavení spotřebiče

- 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

### 30.3 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

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

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm s pokličkou množství: 500 g
  - Rozehřátí: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.5
- Hrnc  $\varnothing$  20 cm s pokličkou množství: 1 kg
  - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

### 30.4 Bešamelová omáčka

Teplota mléka: 7 °C

- Hrnc  $\varnothing$  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

### 30.5 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.

- Hrnc  $\varnothing$  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
- Hrnc  $\varnothing$  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

### 30.6 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.

- Hrnc  $\varnothing$  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
- Hrnc  $\varnothing$  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

### 30.7 Vaření rýže

Recept podle DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm s pokličkou 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
- Hrnc  $\varnothing$  20 cm s pokličkou 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

### 30.8 Pečení vepřové panenky

Počáteční teplota panenky: 7 °C

- Pánev  $\varnothing$  24 cm bez pokličky 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

### 30.9 Příprava palačinek

Recept podle DIN EN 60350-2

- Pánev  $\varnothing$  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

### 30.10 Fritování zmrazených hranolků

- Hrnc  $\varnothing$  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](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001794997**

**(031107)**

CS