



CS Varná deska
SK Varný panel

Návod k použití 2
Návod na používanie 35

**Get the most out
of your appliance**

For your digital manual, how-to videos and
support visit **electrolux.com/getstarted**



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	12
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	14
7. TIPY A RADY.....	21
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	28
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	28
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	32
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	33

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 **Upozornění / Důležité bezpečnostní informace**

 **Všeobecné informace a rady**

 **Poznámky k ochraně životního prostředí**

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: Tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako jsou časovače, nebo připojovat k okruhu, který je při používání pravidelně zapínán a vypínán.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při

použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
 - Mezi dnem spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv samostatné panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Sítíovou zástrčku zapojte do sítíové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítíová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítíová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní sítíovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádob vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Pečicí sonda

- Pečicí sonda používejte v souladu s účelem jejího použití. Nepoužívejte ji

- k otevírání nebo ke zdvihání čehokoliv.
- Používejte pouze jednu Pečicí sonda doporučenou pro danou varnou desku.
- Nepoužívejte ji, když je poškozená nebo porouchaná.
- Nepoužívejte Pečicí sonda v troubě nebo mikrovlnné troubě.
- Pečicí sonda může snímat teploty až do 120 °C.
- Ujistěte se, že je Pečicí sonda uvnitř jídla či tekutiny až po minimální označenou úroveň.
- Před prvním použitím Pečicí sonda vyčistěte. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty. Pečicí sonda nemyjte v myčce nádobí. Silikonové držadlo se může zbarvit, což nemá žádný vliv na to, jak Pečicí sonda funguje.
- K uložení Pečicí sonda používejte původní obal.
- Pokud vyměníte Pečicí sonda, uložte starou sondu minimálně 3 m daleko od nové. Stará Pečicí sonda může ovlivňovat funkci nové sondy.

2.5 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před údržbou spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

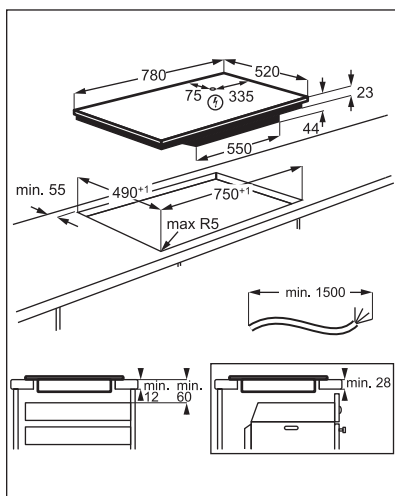
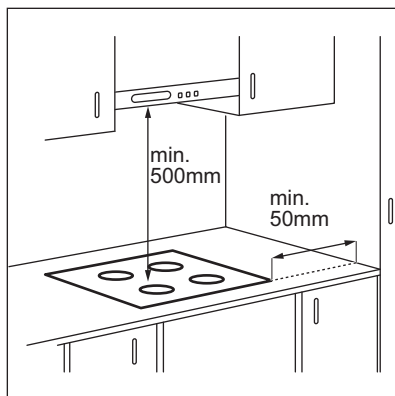
3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte síťový kabel typu: H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obrat'te se na místní servisní středisko.

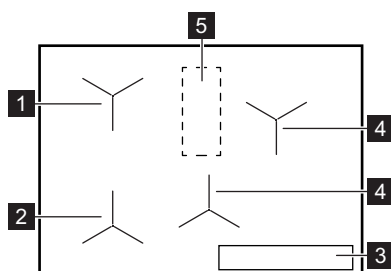
3.4 Montáž



Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné desky



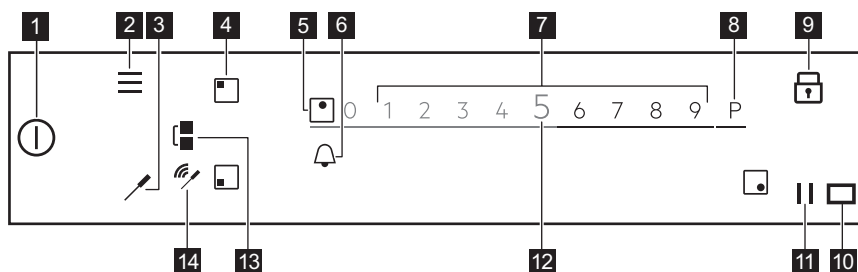
- 1** Indukční zóna s Podporované Vaření
- 2** Indukční zóna s Podporované Vaření a Smažit
- 3** Ovládací panel
- 4** Indukční varná zóna
- 5** Oblast s anténou



POZOR!

Na tuto oblast varné desky nic nepokládejte.

4.2 Uspořádání ovládacího panelu

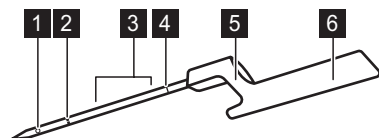


K zobrazení dostupných nastavení stiskněte příslušný symbol.

Symbol	Poznámka
1 ①	ZAP/VYP Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 ≡	Nabídka Slouží k otevření a zavření Nabídka.
3	Pečicí sonda K otevření nabídky Pečicí sonda.
4	Volba zóny Slouží k otevření posuvníku pro zvolenou zónu.
5 -	Ukazatel zóny Slouží k zobrazení, pro kterou zónu je posuvník aktivní.
6	- Slouží k nastavení funkcí časovače.
7 -	Posuvník Slouží k upravení tepelného výkonu.
8 P	PowerBoost Slouží k zapnutí funkce.
9	Zámek Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

	Symbol	Poznámka
10		- Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob®Hood. Nezakrývejte ho.
11		Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
12	0 - 9	- Slouží k zobrazení aktuálního nastavení teploty.
13		Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
14		Signal indicators Plné spojení / žádný signál. K zobrazení kvality signálu spojení mezi Pečicí sonda a anténou.

4.3 Pečicí sonda

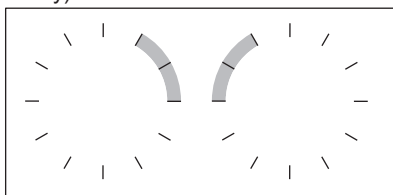


- 1 Bod měření
- 2 Značka minimální úrovně
- 3 Doporučený rozsah ponoření (u tekutin)
- 4 Kalibrační kód
- 5 Háček pro umístění Pečicí sonda na okraji
- 6 Držadlo s vnitřní anténou

Pečicí sonda je bezdrátová teplotní sonda, která funguje bez baterie a dodává se v balení spolu s varnou deskou. Uvnitř držadla se nachází anténa. Další anténa se nachází pod povrchem varné desky v oblasti mezi dvěma zadními varnými zónami. Pro zajištění správné komunikace mezi Pečicí sonda a varnou deskou nepokládejte nic do této oblasti varné desky.

Bod měření se nachází v polovině mezi špičkou a značkou minimální úrovně. Vložte Pečicí sonda do pokrmu alespoň po značku minimální úrovně. U tekutin dosáhnete nejlepších výsledků, když ponoříte Pečicí sonda do tekutiny 2-5 cm nad značkou minimální úrovně. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo pánve za háček; uzavřete oblast s anténou, v poloze jedné až třetí hodiny (pro levou stranu varné desky) nebo deváté až jedenácté hodiny (pro pravou stranu

desky).



Tyto ukazatele signalizují kvalitu spojení mezi varnou deskou a Pečicí sonda na displeji: , , . Pokud varná deska nenaváže spojení, zobrazí se . Pečicí sonda můžete pohybovat podél okraje hrnce, abyste navázali nebo zkvalitnili spojení. Varná deska obnovuje stav spojení každé tři sekundy.



Více informací o Pečicí sonda naleznete v kapitole „Tipy a rady“.

4.4 Klíčové funkce vaší varné desky

Vaše nová **SensePro®** varná deska vás profesionálně provede celým průběhem vaření. Informace o několika jejích nejlepších funkcích naleznete níže.

V závislosti na druhu jídla můžete použít Podporované Vaření s nebo bez Pečicí sonda. Pro různé pokrmy máte k dispozici různé sady funkcí.

Pečicí sonda  - lze použít dvěma způsoby. Měří teplotu funkcí, jako např. Smažit, stejně jako pomáhá přesně udržovat teplotu různých druhů jídel při vaření Sous-vide nebo pomocí funkcí, jako jsou Poširovat, Zvolna vařit nebo Opakovaně ohřát.

Podporované Vaření - usnadňuje vaření tím, že vám nabízí předpřipravené recepty na různá jídla, předem definované parametry vaření a pokyny krok za krokem. Můžete jej použít spolu s Pečicí sondou, např. k přípravě steaku, nebo bez např. k přípravě palačinek. Dostupné funkce závisí na druhu jídla, které chcete připravit. V tomto režimu můžete použít funkce, jako např. Sous-vide, Smažit, Zvolna vařit, Opakovaně ohřát a mnoho dalších. Vyskakovací okna a zvuky vás informují, když bylo dosaženo předdefinované teploty. Podporované Vaření můžete vyvolat z Nabídka.

Sous-vide  - způsob přípravy vakuově balených pokrmů při nízké teplotě delší dobu, což pomáhá uchovat vitamíny a chuť. Vaše varná deska vám nabízí přehledná nastavení a pokyny, kterými se řídit. Jakmile jste zvolili funkci pomocí Podporované Vaření, teploty jsou nadefinovány pro různé druhy jídel. Také si můžete zvolit vlastní teploty, pokud funkci zapnete přes Sous-vide v rámci Nabídka.

Smažit  - způsob smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla vyhrazený pro různé druhy jídel. Pomáhá vám vyvarovat se přehřátí jídla nebo oleje. Můžete jej zapnout volbou Podporované Vaření v rámci Nabídka.

Teploměr - pomocí této funkce měří Pečicí sonda teplotu během vaření. Nemůžete ji použít, když běží funkce Podporované Vaření.

Ostatní užitečné funkce a vlastnosti vaší varné desky:

Rozpouštění  - tato funkce se skvěle hodí k rozpouštění čokolády nebo másla.

PowerBoost P - tato funkce rychle uvaří větší množství vody.

Pauza  - tato funkce sníží tepelné nastavení na 1 u všech varných zón, čímž vám umožní udržet jídlo teplé dlouhou dobu.

Bridge  - tato funkce vám umožňuje kombinovat obě levé zóny a použít větší varné nádoby. Můžete ji použít spolu s Smažit.

Hob²Hood - tato funkce propojí varnou desku se speciálním odsavačem par a upraví příslušně rychlost ventilátoru.

Zámek  - tato funkce dočasně vypne ovládací panel během vaření.

Dětská bezp. pojistka - tato funkce vypne ovládací panel, zatímco varná deska nepracuje, čímž brání náhodnému použití.

Stopky, Odpočítávání času a Minutka - jsou tři funkce, ze kterých si můžete zvolit pro sledování doby přípravy.

Více informací naleznete v kapitole „Denní používání“.

4.5 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

III / II / I Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Použití displeje

- Lze použít pouze podsvícené symboly.
- K zapnutí dané funkce stiskněte příslušný symbol na displeji.
- Zvolená funkce se zapne, když uvolníte prst z displeje.
- K procházení dostupných funkcí použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes displej. Rychlost gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Procházení se může samo zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Lze změnit většinu parametrů zobrazených na displeji, když stisknete příslušné symboly.
- Ke zvolení požadované funkce nebo času můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když je varná deska zapnutá a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, opět se jej dotkněte. Všechny symboly se opět zobrazí.
- U některých funkcí se při jejich spuštění zobrazí vyskakovací okno s dodatečnými informacemi. Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte , než funkci zapnete.
- Nejprve zvolte zónu při zapnutí funkci časovače.

Symbole užitečné k navigaci na displeji

OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
<>	Slouží k přechodu zpět / vpřed o jednu nabídku v rámci Nabídka.
^	Slouží k procházení nahoru / dolů pokyny na displeji.
⬛	Slouží k zapnutí / vypnutí funkcí.

Symbole užitečné k navigaci na displeji

X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
⊗	Slouží ke zrušení nastavení.

5.2 První připojení k elektrické síti

Po zapojení varné desky do sítě musíte nastavit Jazyk, Displej jas a Hlasitost zv. signalizace.

Nastavení můžete změnit v Nabídka > Nastavení > konfigurovat. Viz „Denní používání“.

5.3 Kalibrace Pečicí sonda

Předtím, než začnete používat Pečicí sonda, ji musíte nakalibrovat, abyste zajistili, že je měření teploty správné.

Jakmile je Pečicí sonda správně nakalibrována, měří teplotu při bodu varu s tolerančním rozsahem +/- 2 °C.

Řiďte se postupem, když:

- při první instalaci varné desky;
- přesunutí varné desky na jiné místo (změna výšky);
- výměně Pečicí sonda.



Použijte nádobu s průměrem dna 180 mm a nalijte do ní 1 - 1,5 l vody.

1. Chcete-li provést kalibraci nebo opětovnou kalibraci funkce, položte Pečicí sonda na okraj hrnce. Naplňte hrnec studenou vodou, alespoň po značku minimální hladiny, a položte jej na levou přední varnou zónu.
2. Stiskněte . Ze seznamu zvolte Nastavení > Pečicí sonda > Kalibrace. Řiďte se pokyny na obrazovce.
3. Stiskněte Start vedle varné zóny. Po dokončení postupu se zobrazí informační vyskakovací okno.



Nepřidávejte sůl do vody, jelikož to může postup ovlivnit.

K opuštění Nabídka stiskněte **≡** nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

5.4 Spárování Pečicí sonda

Původně je vaše varná deska spárována s Pečicí sonda od dodání.

Pokud vyměníte Pečicí sonda za novou, musíte ji spárovat s vaší varnou deskou.

1. Stiskněte **≡**.
Ze seznamu zvolte Nastavení > Pečicí sonda > Spárování.
2. Stisknutím Odpojit odpojíte předchozí Pečicí sonda.
3. Stiskněte Spárovat vedle varné zóny. Zobrazí se vyskakovací okno.
4. Zadejte pětímístný číselný kód vyrytý na vaší nové Pečicí sonda pomocí číselníku.

5. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Vaše Pečicí sonda je nyní spárována s varnou deskou. Pečicí sonda po spárování vždy nakalibrujte.

K opuštění Nabídka stiskněte **≡** nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

5.5 Nabídka struktura

Stisknutím **≡** vyvoláte a změníte nastavení varné desky nebo zapnete některé funkce.

K opuštění Nabídka stiskněte **≡** nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

Tabulka zobrazuje základní strukturu Nabídka.

Podporované Vaření	Viz část Podporované Vaření v kapitole „Denní používání“.
Funkce varné desky	Sous-vide
	Teploměr
	Rozpouštění

Nastavení	Dětská bezp. pojistka	
	Stopky	
	Hob²Hood	Viz část Hob²Hood v kapitole „Denní používání“.
	Pečicí sonda	Připojení
		Kalibrace
		Spárování
	konfigurovat	Podporované Vaření
		Jazyk
		Tóny tlačítek
		Hlasitost zv. signalizace
		Displej jas
	Obsluha	Režim demo
		Licence
		Zobrazit verze softwaru
		Historie výstrah
		Reset všech nastavení

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.

- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Bílý symbol varné zóny bliká a indukční varná zóna se automaticky vypne po dvou minutách.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodině

- i** Při použití funkce Smažit se varná deska vypne po 1,5 hodině. Při použití funkce Sous-vide se varná deska vypne po 4 hodinách.

6.3 Použití varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Jakmile položíte nádobu zvolenou varnou zónu varná deska ji automaticky detekuje a na displeji se zobrazí příslušný posuvník. Tento posuvník je viditelný po osm sekund a poté se displej přejde zpět na hlavní zobrazení. Pro rychlejší uzavření posuvníku poklepejte na obrazovku vně oblast posuvníku.

Když jsou ostatní zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz „Řízení výkonu“.

- i** Ujistěte se, že je nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“. Zkontrolujte velikost nádoby v části „Technické údaje“.

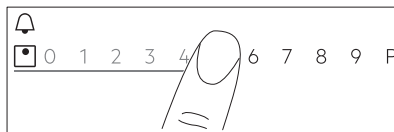
6.4 Nastavení teploty

1. Zapněte varnou desku.
2. Postavte nádobu na zvolenou varnou zónu.

Na displeji se zobrazí posuvník pro aktivní varnou zónu a bude aktivní po osm sekund.

3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení požadovaného tepelného výkonu.

Symbol zčervená a zvětší se.



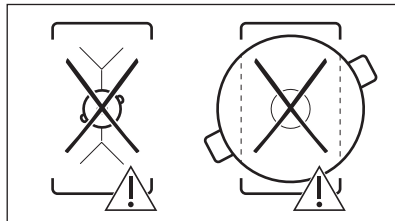
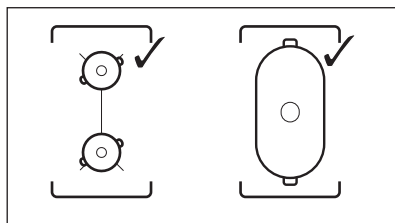
Nastavení tepelného výkonu můžete rovněž změnit během přípravy jídla. Stiskněte symbol volby zóny na hlavním zobrazení ovládacího panelu a posuňte prstem doleva nebo doprava (pro snížení nebo zvýšení tepelného výkonu).

6.5 Funkce Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu.

Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.
2. Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zóny se změní.
3. Nastavte tepelný výkon. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón, ale nesmí přesahovat označenou oblast.



Tuto funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují opět nezávisle.

6.6 PowerBoost

Tato funkce zapne více výkonu příslušné indukční varné zóny a závisí na velikosti varné nádoby. Tuto funkci lze zapnout pouze na omezenou dobu.

1. Stiskněte nejprve symbol požadované zóny.
2. Stiskněte **P** nebo posuňte prstem doprava k zapnutí funkce pro zvolenou varnou zónu.

Symbol zčervená a zvětší se.

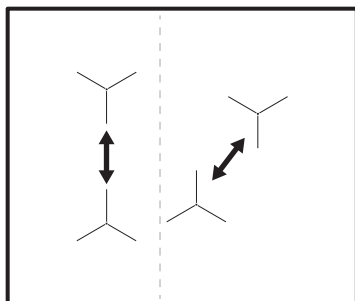
Tato funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení výkonu.



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3680 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3680 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze, což má vliv na dostupné nastavení tepelného výkonu.
- Maximální nastavení tepelného výkonu je viditelné na posuvníku. Aktivní jsou pouze bílé číslice.
- Pokud není dostupné vyšší nastavení tepelného výkonu, nejprve jej snižte pro ostatní varné zóny.



6.8 Podporované Vaření

Tato funkce upravuje parametry pro různé druhy potravin a udržuje je během vaření.

S touto funkcí můžete připravovat širokou řadu pokrmů, jako např. Maso, Ryby a mořské plody, zeleninu, Polévky, Omáčky, Těstoviny nebo Mléko. Existují různé způsoby přípravy pro různé druhy potravin, např. pro kuřecí můžete zvolit mezi Smažit, Sous-vide nebo Poširovat.

Funkci můžete zapnout pouze na levé straně varné desky. Podporované Vaření s funkcí Sous-vide lze aktivovat pro levou přední nebo zadní varnou zónu. Pokud chcete použít Smažit, lze ji aktivovat pro levou přední varnou zónu nebo obě varné zóny, jsou-li spojeny.

Pokud běží Podporované Vaření na levé přední varné zóně, použijte k vaření bez této funkce zónu napravo.

Nepoužívejte varné nádoby s průměrem dna větším než 200 mm na levé zadní varné zóně, když funkce běží na levé přední zóně. To může ovlivnit spojení mezi Pečicí sonda a anténou, která se nachází pod povrchem varné desky.



Neohřívajte varné nádoby pred vařením. Používejte pouze studenou vodu z kohoutku nebo studené tekutiny, dle možností. Ohřívajte opět pouze studené pokrmy.



Ohledně Smažit se řiďte pokyny na displeji. Olej přidejte, jakmile je pánev horká.



S Podporované Vaření funkce časovače funguje jako Minutka. Nezastaví funkci, když časovač uplyne.

1. Tuto funkci zapnete stisknutím  nebo  a volbou Podporované Vaření.
2. Ze seznamu vyberte druh jídla, který byste chtěli připravit.

U každého druhu jídla je k dispozici několik možností. Řiďte se pokyny zobrazenými na displeji.

- Můžete stisknout OK na vrchu vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
- U Smažit můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu. U některých jídel můžete kontrolovat teplotu středu jídla, pokud použijete Pečicí sonda.
- U většiny funkcí, např. Sous-vide a Poširovat, můžete změnit výchozí teplotu.
- Můžete změnit výchozí čas nebo nastavit vlastní. Minimální délka je předdefinována pouze u Sous-vide.

Dodatečné pokyny s podrobnými informacemi jsou dostupné na obrazovce. Můžete je procházet pomocí .

3. Stiskněte OK. Řiďte se pokyny ve vyskakovacích oknech. Některé funkce začínají s předehřátím. Postup můžete sledovat na ovládací liště.
4. Pokud se zobrazí vyskakovací okno s pokyny, pokračujte stisknutím OK a poté Start.

Tato funkce běží s předem definovanými nastaveními.

Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna

zkontrolujte , než funkci zapnete.

5. Jakmile uplyne nastavená doba, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Okno zavřete stisknutím OK.

Tato funkce se nevypne automaticky. U Sous-vide se varná deska automaticky vypne po maximálně čtyřech hodinách.

K zastavení funkce stiskněte  nebo  nebo symbol na aktivní zóně a zvolte Stop. Potvrdíte stisknutím Ano ve vyskakovacím oknu.

6.9 Sous-vide

K přípravě masa, ryb nebo zeleniny pomocí této funkce potřebujete vhodné těsně uzavíratelné sáčky nebo plastové sáčky a vakuový přístroj na zatavování. Vložte okořeněné potraviny do sáčků a

vakuově je zatavte. Také můžete zakoupit porce jídla připravené k vaření tímto způsobem.



VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že se řídíte zásadami bezpečné přípravy jídel. Viz část „Tipy a rady“.

S touto funkcí můžete libovolně zvolit vaši vlastní délku a teplotu přípravy (mezi 35 a 85 °C) vhodnou pro druh pokrmu, který chcete připravit. Použijte maximálně čtyři litry vody; zakryjte hrnec pokličkou. Více podrobností ohledně parametrů vaření naleznete v tabulce příručky k vaření v rámci „Tipů a rad“. Před přípravou jídlo potraviny rozmrazte.

Tuto funkci lze zapnout pouze pro levou přední nebo levou zadní varnou zónu. Pokud běží Sous-vide, používejte k vaření bez této funkce zónu napravo.



S Sous-vide funkce časovače funguje jako Minutka. Tato funkce se vypne automaticky pouze po max. čtyřech hodinách.

1. Připravte porce jídla podle výše uvedených pokynů.
2. Položte hrnec plný studené vody na levou přední nebo zadní varnou zónu.
3. Stiskněte  > Sous-vide. Také můžete stisknout  > Funkce varné desky > Sous-vide.
4. Zvolte správnou teplotu. Nastavte čas (volitelně). Délka vaření závisí na síle a druhu potravin.
5. Stisknutím OK pokračujte.
6. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce.
7. Stisknutím OK zavřete vyskakovací okno.
8. Stisknutím Start zapněte předehřívání.

Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Nastavení potvrdíte stisknutím OK.

9. Vložte porce jídla v sáčcích svisle do hrnce (můžete použít stojan Sous-vide). Stiskněte Start.

Pokud nastavíte Minutka, začne pracovat spolu s touto funkcí.

10. Po uplynutí nastavené doby zazní

zvukový signál a bude blikat .
Zvukový signál vypnete stisknutím .

K zastavení nebo úpravě funkce

stiskněte  nebo symbol na aktivní zóně, a poté Stop. Potvrdíte stisknutím Ano ve vyskakovacím oknu.

Udržení teploty

Funkci Sous-vide můžete použít při vaření, zatímco Pečicí sonda přesně kontroluje a udržuje teplotu (s přesností na +/- 1 °C). Můžete připravovat širokou řadu pokrmu, jako jsou kořeněné omáčky či polévky (např. různé druhy kari nebo bujabézy). Můžete nastavit své vlastní parametry nebo si prostudovat tabulku příručky k vaření v rámci „Tipů a rad“.

Tuto funkci lze zapnout pouze pro levou přední nebo levou zadní varnou zónu.

1. Stiskněte  > Funkce varné desky > Sous-vide nebo vyvolejte funkci stisknutím  > Sous-vide.
2. Zvolte správnou teplotu. Nastavte čas (volitelně).
3. Stisknutím OK pokračujte.
4. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo ji vložte do pokrmu.
5. Stisknutím Start zapnete předehřívání.

Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.

6. Stisknutím OK zavřete vyskakovací okno.
7. Stiskněte Start.

Pokud nastavíte Minutka, začne pracovat spolu s touto funkcí.

8. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a bude blikat .
Zvukový signál vypnete stisknutím .

K zastavení nebo úpravě funkce

stiskněte  nebo symbol na aktivní zóně, a poté Stop. Potvrdíte stisknutím Ano ve vyskakovacím oknu.

6.10 Teploměr

Pomocí této funkce Pečicí sonda funguje jako teploměr, který vám při vaření pomáhá monitorovat teplotu pokrmu nebo tekutin. Například, na tuto funkci se můžete spolehnout, když ohříváte mléko nebo kontrolujete teplotu dětské stravy.

Alespoň jedna varná zóna musí být aktivní, aby šla použít tato funkce.

Tuto funkci můžete zapnout pro všechny varné zóny, ale najednou pouze pro jedinou varnou zónu.

1. Vsuňte Pečicí sonda hlouběji do pokrmu nebo tekutiny až po značku minimální úrovně.
2. Stisknutím  na displeji otevřete nabídku Pečicí sonda a zvolte Teploměr. Také můžete stisknout  > Funkce varné desky > Teploměr.
3. Stiskněte Start.
Měření začne po zapnutí varné zóny. Pokud není aktivní žádná varná zóna, zobrazí se informační vyskakovací okno.

Funkci zastavíte stisknutím číslíc

značících teplotu nebo  a volbou Stop.

6.11 Rozpouštění

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla. Tuto funkci můžete použít pouze pro jednu varnou zónu najednou.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Funkce varné desky > Rozpouštění.
3. Stiskněte Start.
Musíte zvolit požadovanou varnou zónu.
Pokud je varná zóna již zapnutá, zobrazí se vyskakovací okno. Funkci zapnete zrušením předchozího nastavení tepelného výkonu.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

K zastavení funkce stiskněte symbol volby zóny a poté stiskněte Stop.

6.12 || Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Tuto funkci nelze zapnout, když běží Podporované Vaření nebo Sous-vide.

Když je funkce zapnutá, lze použít pouze symboly  a . Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete danou funkci. Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Tuto funkci vypnete stisknutím .

Tato funkce zastaví PowerBoost. Nejvyšší nastavení tepelného výkonu se opět zapne, když opět stisknete .

6.13 Časovač

Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
2. Stiskněte symbol zóny.

3. Stiskněte .
Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

4. K zapnutí této funkce zaškrtněte .

Symboly se změní na  .

5. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin anebo minut).
6. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením . Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .

Funkci vypnete změnou nastavení tepelného výkonu na 0. Alternativně,

stiskněte  nalevo od hodnoty časovače, stiskněte  vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu. Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
2. Stiskněte .
Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin a minut).
4. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením . Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat .

Zvukový signál vypnete stisknutím .

K vypnutí funkce stiskněte  nalevo od hodnoty časovače, stiskněte  vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

Stopky

Funkce se automaticky spustí s okamžitým odpočítáváním po aktivaci varné zóny. Tato funkce slouží ke sledování doby jejího provozu.

1. Stisknutím  vyvoláte Nabídka.
2. Projděte Nabídka k volbě Nastavení > Stopky.
3. Stiskněte spínač k zapnutí/vypnutí funkce.

Tato funkce se nezastaví, když zdvihnete nádobu. K resetování této funkce a jejímu opětovnému spuštění ručně stiskněte  a ve vyskakovacím okně zvolte Reset. Funkce začne počítat od 0. K pozastavení funkce pomocí Pauza pro

jedno vaření stiskněte  a ve vyskakovacím okně zvolte Pauza. K pokračování počítání zvolte Start.

6.14 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci.

Tuto funkci vypnete stisknutím  na tři sekundy.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.15 Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Dětská bezp. pojistka.
3. Zapnete spínač a stiskněte písmena A-O-X v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce. Funkci vypnete vypnutím spínače.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.16 Jazyk

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > konfigurovat > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte vhodný jazyk.

Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte  . Zobrazí se seznam. Zvolte třetí možnost odshora, poté předposlední možnost. Následně zvolte druhou možnost. Procházejte seznam a zvolte vhodný jazyk. Nakonec zvolte možnost vpravo.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.17 Tóny tlačítek / Hlasitost zv. signalizace

Můžete zvolit typ zvuku, který vaše varná deska vydává, nebo zvuky zcela vypnout. Můžete zvolit mezi kliknutím (výchozí) nebo pípnutím.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > konfigurovat > Tóny tlačítek / Hlasitost zv. signalizace.
3. Zvolte příslušnou možnost.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.18 Displej jas

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit čtyři stupně jasu, 1 je nejnižší a 4 je nejvyšší.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > konfigurovat > Displej jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.19 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce.

U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání původně vypnutý. Před použitím funkce jej proto zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je původně nastavená

na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru. Volbou nastavení H1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.

-  Změníte-li rychlost ventilátoru na odsavači par, výchozí spojení s varnou deskou bude deaktivováno. Chcete-li funkci znovu aktivovat, oba spotřebiče VYPNĚTE a znovu ZAPNĚTE.

Re- žim	Auto- matic- ké osvě- tlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H0	Licen- ce	Licence	Licence
H1	Za- pnout	Licence	Licence
H2 ³⁾	Za- pnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H3	Za- pnout	Licence	Rychlost ventilátoru 1
H4	Za- pnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H5	Za- pnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2

Re- žim	Auto- matic- ké osvě- tlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H6	Za- pnout	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna režimů

Pokud vám hladina hluku / otáčky ventilátoru nevyhovují, můžete mezi režimy přepínat ručně.

1. Stiskněte .
Ze seznamu zvolte Nastavení > Hob²Hood.

2. Zvolte požadovaný režim.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

Když dokončíte přípravu jídel a vypnete varnou desku, může ventilátor odsavače par ještě určitou chvíli pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Osvětlení odsavače par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

7. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

Materiál varných nádob

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- voda na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

Rozměry nádob

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.



Viz „Technické údaje“.

7.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

7.3 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

7.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jišky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízký, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

7.5 Tipy a rady pro Pečicí sonda



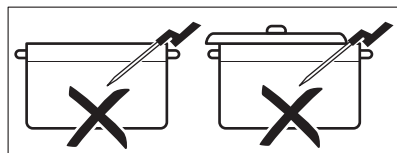
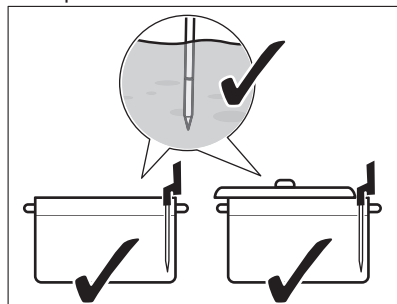
Pro funkce, jako je Podporované Vaření a Sous-vide, můžete použít pouze Pečicí sonda na levé straně varné desky. S funkcí Teploměr můžete Pečicí sonda použít také na pravé straně varné desky.

K zajištění kvalitního spojení (🔧, 🔧) mezi Pečicí sonda a varnou deskou:

Pro tekutiny

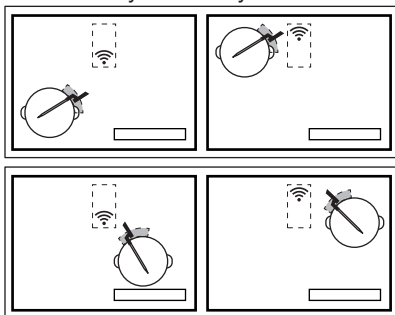
- Ponořte Pečicí sonda do tekutiny v rámci doporučeného rozsahu ponoření. Minimální označená úroveň musí být zakrytá.
- Položte Pečicí sonda na okraj hrnce. Je-li to možné držte ji ve svislé poloze. Ujistěte se, že špička se

dotýká dna nádoby. Držadlo Pečicí sonda by vždy mělo být mimo hrnec nebo pánev.



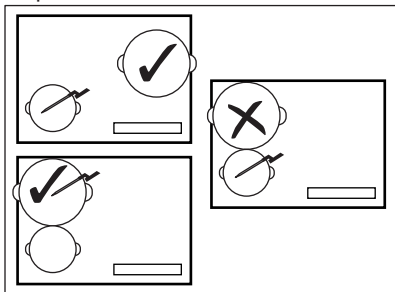
- Pokud chcete použít Pečicí sonda na levé straně varné desky, ujistěte se,

že je poblíž středu varné desky v poloze 1. až 3. hodiny. Pokud ji chcete použít napravo (s funkcí Teploměr), ujistěte se, že je umístěna v poloze 9. až 11. hodiny. Řiďte se níže uvedenými obrázky.



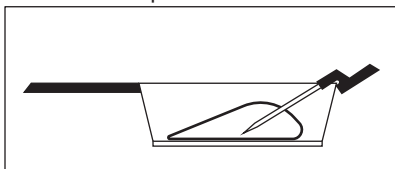
Pečící sonda můžete pohybovat podél okraje hrnce, pokud se nepodaří navázat spojení.

- Hrnec můžete částečně zakrýt pokličkou.
- Pokud používáte levou přední varnou zónu, nepokládáte žádné velké hrnce na levou zadní zónu. Velké hrnce na levé zadní varné zóně mohou blokovat signál. Přesuňte velký hrnec na pravou zadní varnou zónu.

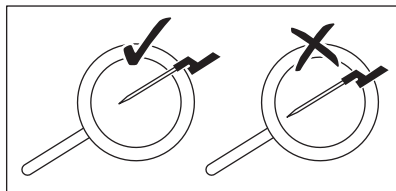


U tuhých jídel (měření teploty středu)

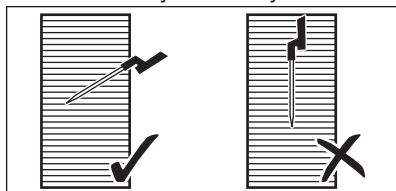
- Zasuňte Pečící sonda do nejsilnější části jídla až po značku minimální úrovně. Bod měření by měl být ve středové části porce.



- Ujistěte se, že je Pečící sonda pevně zasunutá do jídla. Kovové části Pečící sonda by se neměly dotýkat stěn hrnce / pánve. Háček držadla musí směřovat dolů.



- U masa / ryb o tloušťce 2 - 3 cm by špička Pečící sonda měla dosáhnout dna pánve.
- Před otočením jídla vyjměte Pečící sonda.
- Při použití grilu plancha se ujistěte, že držadlo Pečící sonda zůstane na pravé straně mimo jeho povrch. Řiďte se níže uvedenými obrázky.



7.6 Vaření při nízkých teplotách - zásady bezpečné přípravy jídel

Ujistěte se, že se řídíte následujícími pokyny, když vaříte při nízkých teplotách, např. Sous-vide.

- Před přípravou jídla si umyjte / dezinfikujte ruce. Používejte jednorázové rukavice.
- Používejte čerstvé potraviny vysoké kvality uchovávané ve vhodných podmínkách.
- Ovoce a zeleninu vždy důkladně omyjte a oloupejte.
- Udržujte pracovní plochu a prkénka čistá. Používejte různá prkénka na různé druhy potravin.
- Věnujte zvláštní pozornost hygieně při přípravě drůbeže, vajec a ryb. Drůbež by měla být vždy připravená při teplotě nejméně 65 °C po dobu alespoň 50 minut.

- Ujistěte se, že ryby, které chcete připravovat pomocí Sous-vide, jsou v kvalitě sashimi, např. jsou mimořádně čerstvé.
- Uchovávejte připravené potraviny v chladničce po dobu maximálně 24 hodin.
- U osob s oslabeným imunitním systémem nebo chronickými zdravotními potížemi se doporučuje potraviny před konzumací pasterizovat. Pasterizujte potraviny při 60 °C po dobu minimálně jedné hodiny.

7.7 Příručka k pečení

Níže uvedená tabulka zobrazuje příklady druhů jídla a nabízí vám optimální teploty

a navrhované doby vaření. Parametry se mohou lišit v závislosti na teplotě, kvalitě, konzistenci a množství jídla.

Délka přípravy jídla závisí více na tloušťce potravin než na jejich hmotnosti. Např. u steaku platí, že čím silnější kus, tím déle trvá, než jeho střed dosáhne přednastavené teploty. 2 cm silný steak vyžaduje přibližně jednu hodinu, než dosáhne 58 °C, zatímco 5 cm silnému steaku to trvá asi čtyři hodiny.

Sleduje první vaření, abyste se ujistili, že níže uvedené parametry vyhovují vašim návykům při vaření a nádobí. Tyto parametry můžete měnit v závislosti na vašich osobních preferencích.

Druh potraviny	Způsob přípravy	Stupeň přípravy	Tloušťka / množství potravin	Teplota středu / teplota přípravy (°C)	Délka přípravy (minuty)
Hovězí - steak	Sous-vide	nepropečený	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		středně propečený	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		propečený	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Kuřecí - prsa	Sous-vide	propečená	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pošírovat	propečená		68 - 74	35 - 45
Kuřecí - stehno	Pošírovat	propečené	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Vepřové - řízek	Sous-vide	propečený	2 cm	60 - 66	35 - 60
Vepřové - panenka	Sous-vide	propečená	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120

Druh potraviny	Způsob přípravy	Stupeň přípravy	Tloušťka / množství potravin	Teplota středu / teplota přípravy (°C)	Délka přípravy (minuty)
Jehněčí fileť	Sous-vide	středně propečený	2 cm	56 - 60	35 - 60
		propečený		64 - 68	40 - 65
Jehněčí hřbet (bez kostí)	Sous-vide	středně propečený	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		propečený		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous-vide	průsvitný	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošírovat	průsvitný	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuňák	Sous-vide	průsvitný	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevety	Sous-vide	průsvitné	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Vejce	Sous-vide	měkká ¹⁾	velikost M	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		střední ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		tvrdá ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Vařená	měkká		vařená	4
		střední		vařená	7
		tvrdá		vařená	10
Rýže	Nabobtnaná	vařená	-	-	10 - 30
Brambory	Vařené	vařené	-	-	15 - 30
Zelenina (čerstvá)	Sous-vide	vařená	-	85	30 - 40
Chřest	Sous-vide	vařený	-	85	30 - 40

¹⁾ Vaječný bílek zůstane tekutý.

²⁾ Časy jsou uvedeny pro středně velká vejce. Pro velká vejce a vejce z chladničky přidejte jednu minutu doby přípravy.

Dodatečné tipy pro Podporované Vaření:

- Před vařením naplňte hrnec vhodným množstvím tekutiny (např. 1 – 3 litru). Pokuste se vyvarovat dalšímu dolévání během vaření.

- Použití pokličky šetří energii a zajistí rychlejší dosažení teploty (také k předebrátí vody).
- Pokrm během vaření pravidelně míchejte, abyste zajistili jednotné rozložení teploty.

- Sůl přidejte na samém začátku vaření.
- Před přípravou jídlo potraviny rozmrazte.
- Zeleninu (např. brokolici, květák, zelené fazolky, růžičkovou kapustu) přidejte, když voda dosáhne zamýšlené teploty a zobrazí se vyskakovací okno.
- Brambory a rýži přidejte do studené vody před spuštěním funkce.
- U dušených jídel, omáček, polévek, ragú, gulášů a vývarů můžete použít Opakovaně ohřát nebo Zvolna vařit. Před spuštěním funkce Zvolna vařit osmahněte přísady (bez Pečicí sonda) a přidejte studenou tekutinu; poté zapněte funkci v rámci Podporované Vaření.
- Na malé mořské plody, jako např. plátky / chapadla chobotnice nebo koryše, můžete použít Smažit.

Dodatečné tipy pro Smažit:



VAROVÁNÍ!

Používejte pouze pánve s rovným dnem.



POZOR!

Laminované pánve používejte pouze u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.

- Spust'te funkci, když je varná deska chladná (není zapotřebí žádné předehřívání).
- Používejte varné nádoby z nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Nepoužívejte varné nádoby s vlisem ve středu dna.
- Různé velikosti pánví mohou mít za následek různé doby ohřevu. Těžké pánve uchovávají více tepla než lehčí pánve, ale déle se zahřívají.
- Jídlo jednou otočte, jakmile dosáhne poloviny požadované teploty. Velmi silné porce jídla by se měly obracet častěji (např. jednou za dvě minuty). Doporučujeme nejprve použít způsob Sous-vide, abyste získali nejlepší výsledky. Pro dotvoření dojmu položte připravené porce na

předehřátou pánev a rychle je na obou stranách opražte.

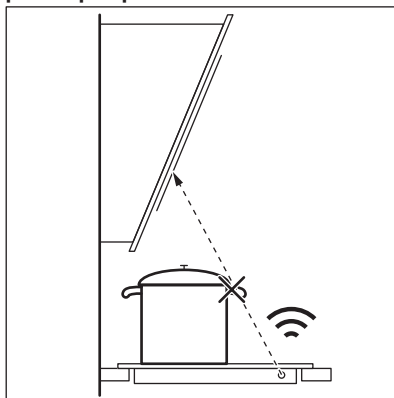
- Před otočením jídla vždy vyjměte Pečicí sonda.

7.8 Rady a tipy pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemířte halogenové světlo na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokým hrncem). Viz obrázek.

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.



Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob²Hood zapnutá.

Odsavače par s funkcí Hob²Hood

Plnou řadu odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Odsavače par Electrolux,

které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení.

Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.

9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 60 sekund nastavte tepelný výkon.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotek.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Předměty odstraňte. Posuňte nádoby pryč od displeje. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Po zapnutí Podporované Vaření, se začne varná deska zahřívat, přestane a poté opět začne.	Jedná se o bezpečnostní kontrolu, která má zajistit, že je Pečicí sonda v hrnci, pro který byla zapnuta funkce podporovaného vaření.	Jedná se o běžný postup, který neznačí žádnou poruchu.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Displej zobrazuje, že nebyla nalezena Pečicí sonda.	Poloha Pečicí sonda je nesprávná. Něco blokuje její signál (např. příbor, držadlo pánve nebo další hrnec).	Umístěte Pečicí sonda správně. Viz obrázky v kapitole „Tipy a rady“. Odstraňte veškeré kovové nebo jiné předměty, které mohou blokovat signál.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí údaj, že teplota vody je vyšší než 100 °C.	Neprovedli jste kalibraci. Pečicí sonda nebo jste kalibraci provedli nesprávně. Varnou desku jste přemístili.	Znovu nakalibrujte Pečicí sonda. Viz „Kalibrace“. Může být také zapotřebí, abyste zkontrolovali, zda je kalibrační kód správný. Viz „Párování“.
	Do vody jste dali příliš mnoho soli.	Vroucí vodu nesolte.
Na displeji se nezobrazuje teplota. Na displeji se zobrazuje výstražný symbol.	Pečicí sonda nenavázala spojení s varnou deskou, protože je síla signálu příliš nízká.	Umístěte Pečicí sonda do blízkosti antény na povrchu varné desky, poblíž jejího středu. Viz část „Tipy a rady“.
	Pečicí sonda nebo anténa na povrchu varné desky je něčím zakryta, např. kovovým přiborem.	Odstraňte předmět, který anténu zakrývá. Postavte nádobu přímo na střed varné zóny. Viz část „Tipy a rady“.
	Spojení mezi Pečicí sondou a anténou bylo ztraceno.	Ujistěte se, že nic nezakrývá signál. Posuňte Pečicí sonda podél okraje hrnce a upravte její polohu. Viz část „Tipy a rady“.
	Jiné spotřebiče pracují na stejné frekvenci a ruší připojení.	Odstraňte všechny spotřebiče, které mohou připojení rušit. Viz „Technické údaje“.
Teplota jídla se liší od očekávání.	Pečicí sonda je vsunuta nesprávně.	Ujistěte se, že se bod měření nachází v nejsilnější části pokrmu. Viz obrázky v kapitole „Tipy a rady“.
Varná deska detekuje značné skoky v teplotě.	Během vaření jste přidali vodu nebo změnili hrnec.	Vyvarujte se přidávání vody nebo změny hrnce po spuštění této funkce.
	Teplo se v hrnci nešířilo rovnoměrně, obzvláště u hustých tekutin.	Pokrm pravidelně míchejte.
Hrnec je příliš horký nebo se pokrm příliš rychle převařil.	Použili jste příliš malý hrnec.	Používejte hrnce, jejichž velikost odpovídá dané varné zóně. Viz „Technické údaje“.
Funkci nelze zapnout.	Na stejné varné zóně již běží jiná funkce, která brání spuštění.	Zastavte tuto funkci, než zapnete jinou.

Problém	Možná příčina	Řešení
Podporované Vaření nebo Sous-vide přestane fungovat.	Na začátku vaření je teplota tekutiny uvnitř hrnce vyšší než 40 °C. Používaná varná nádoba je horká.	Používejte pouze chladné tekutiny. Varnou nádobu nepřehřívejte.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Funkce Hob²Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Zapnuli jste režim H1.	Změňte režim na H2 - H6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Režimy H1 - H6 funkce Hob²Hood fungují, ale osvětlení nesvítí.	Může být problém s žárovkou.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Je nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Resetujte všechny funkce na nastavení z výroby. V Nabídka zvolte funkci Reset všech nastavení. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte. Nastavte Jazyk, Displej jas a Hlasitost zv. signalizace.
Varná zóna se vypne. Zobrazí se výstražné hlášení, které říká, že se varná zóna vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Viz „Denní používání“. Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Zámek.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se O - X - A.	Je zapnutá funkce Dětská bezp. pojistka.	Viz „Denní používání“.
 bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

9.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud

ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model EIS8648
Typ 62 D4A 01 CA
Indukce 7.35 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

PNC 949 596 889 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Vyrobeno v Německu
7.35 kW



10.2 Softwarové licence

Software dodávaný spolu s touto varnou deskou obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 a dalších.

Kompletní kopii licence lze zobrazit zde: Nabídka > Nastavení > Obsluha > Licence.

Zdrojový kód open source softwaru můžete stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

10.3 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	PowerBoost [W]	Délka chodu funkce PowerBoost [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Uprostřed vpředu	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	205 - 240

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

10.4 Pečicí sonda Technické parametry

Pečicí sonda je schválená pro použití v kontaktu s potravinami.

Pracovní frekvence	433,05 - 434,73 MHz
Maximální vysílací výkon	5 dBm
Teplotní rozsah	0 - 120 °C
Měřicí cyklus	3 sekundy

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Produktové informace dle směrnice EU 66/2014 platí pouze trh v rámci EU

Označení modelu		EIS8648
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	21,0 cm
	Uprostřed vpředu	14,5 cm
	Pravá zadní	24,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	179,6 Wh / kg
	Levá zadní	189,1 Wh / kg
	Uprostřed vpředu	180,2 Wh / kg
	Pravá zadní	185,2 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		183,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny značkou.

11.2 Úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody použijte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	35
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	38
3. INŠTALÁCIA.....	40
4. POPIS VÝROBKU.....	42
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	45
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	47
7. TIPY A RADY.....	55
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	61
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	62
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	66
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	67

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené

nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa môžu počas používania nahriať.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do zabudovanej štruktúry.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kusky alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vziať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddeľovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Používanie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.

- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Teplotná sonda

- Teplotná sonda používajte len na určený účel. Nepoužívajte ju na otváranie ani nadvihovanie.

- Používajte iba sondu Teplotná sonda odporúčanú pre varný panel, vždy len jednu.
- Tiež ju nepoužívajte, keď je chybná alebo poškodená.
- Teplotná sonda nepoužívajte v rúre alebo mikrovlnnej rúre.
- Teplotná sonda dokáže rozpoznať teploty až do 120 °C.
- Uistite sa, že je Teplotná sonda vždy vnútri jedla alebo kvapaliny aspoň po minimálnu vyznačenú úroveň.
- Pred prvým použitím Teplotná sonda vyčistite. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety. Teplotná sonda neumývajte v umývačke. Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť Teplotná sonda to nemá žiaden vplyv.
- Na uskladnenie Teplotná sonda použite originálny obal.
- Ak vymeníte Teplotná sonda, uskladnite starú sondu vo vzdialenosti minimálne 3 m. Stará Teplotná sonda môže ovplyvniť fungovanie novej teplotnej sondy.

2.5 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

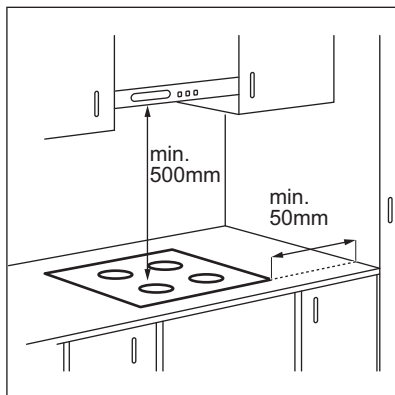
3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

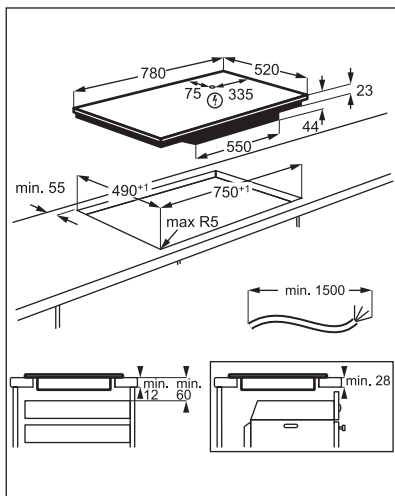
3.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Na výmenu poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

3.4 Inštalácia

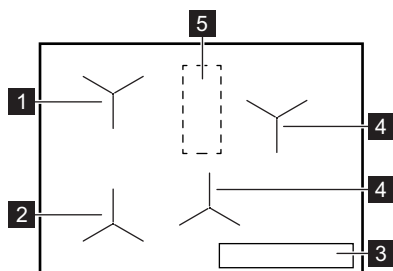


Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varného povrchu

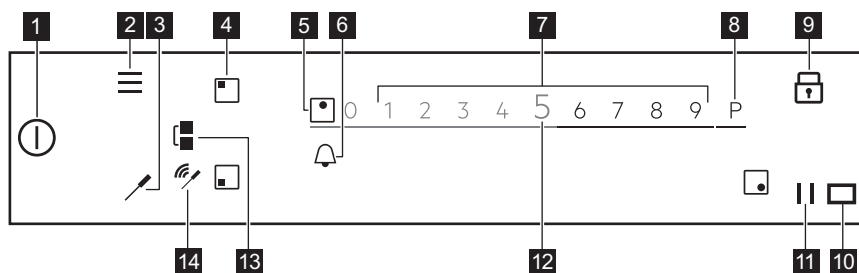


- 1** Indukčná zóna s Sprievodca pečením
- 2** Indukčná zóna s Sprievodca pečením a Pieť na panvici
- 3** Ovládaci panel
- 4** Indukčná varná zóna
- 5** Oblasť s anténou



UPOZORNENIE!
Nekladte nič na varný panel v tejto oblasti.

4.2 Rozloženie ovládacieho panela

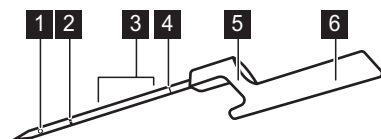


Ak chcete vidieť dostupné nastavenia, dotknite sa príslušného symbolu.

Symbol	Poznámka
1 ①	ZAP/VYP Na zapnutie a vypnutie varného panela.
2 ≡	Ponuka Na otvorenie a zatvorenie ponuky Ponuka..
3 🔍	Teplotná sonda Na otvorenie ponuky Teplotná sonda.
4 □	Výber zóny Na aktivovanie posuvného ovládača pre zvolenú zónu.
5 -	Ukazovateľ zóny Zobrazuje, pre ktorú zónu je posuvný ovládač aktívny.
6 🔔	- Na nastavenie funkcií časovača.
7 -	Posuvný ovládač Na úpravu varného stupňa.
8 P	PowerBoost Na zapnutie funkcie.
9 🔒	Zámok Na zapnutie a vypnutie funkcie.

	Symbol	Poznámka	
10		-	Okienko Hob ² Hood komunikátora infračerveného signálu. Neprikrývajte.
11		Prestávka	Na zapnutie a vypnutie funkcie.
12	0 - 9	-	Na zobrazenie aktuálneho varného stupňa.
13		Bridge	Na zapnutie a vypnutie funkcie.
14		Signal indicators	Plné spojenie / Žiadny signál. Na zobrazenie sily signálu spojenia medzi Teplotná sonda a anténou.

4.3 Teplotná sonda

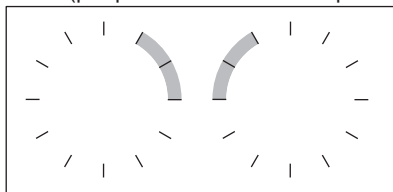


- 1 Merací bod
- 2 Značka minimálnej úrovne
- 3 Odporúčané rozpätie ponorenia (pre kvapaliny)
- 4 Kalibračný kód
- 5 Háčik na zavesenie Teplotná sonda na okraj
- 6 Rukoväť s anténou vnútri

Teplotná sonda je bezdrôtová teplotná sonda fungujúca bez batérie, dodávaná spolu s varným panelom. Vnútri rukoväte je anténa. Ďalšia anténa sa nachádza pod povrchom varného panela, v oblasti medzi dvomi zadnými varnými zónami. Aby bola zabezpečená správna komunikácia medzi Teplotná sonda a varným panelom, nedávajte nič na varný panel v tejto oblasti.

Merací bod sa nachádza medzi špičkou a značkou minimálnej úrovne. Teplotná sonda vložte do pokrmu aspoň po značku minimálnej úrovne. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky pri varení tekutých pokrmov, ponorte Teplotná sonda do tekutiny 2-5 cm nad značku minimálnej úrovne. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca alebo panvice prostredníctvom háčika, blízko oblasti s anténou, v polohe 1 – 3 hodín (pre ľavú stranu varného panela) alebo 9 – 11

hodín (pre pravú stranu varného panela).



Nasledovné ukazovatele zobrazujú silu spojenia medzi varným panelom a

Teplotná sonda na displeji: , , . Ak varný panel nedokáže vytvoriť pripojenie, zobrazí sa . Teplotná sonda môžete premiestniť po okraji hrnca, aby ste vytvorili alebo zosilnili spojenie. Varný panel zisťuje stav spojenia každé 3 sekundy.



Blížšie informácie nájdete v kapitole „Rady a tipy“ pre Teplotná sonda“.

4.4 Kľúčové funkcie vášho varného panela

Váš nový varný panel **SensePro®** vás odborne sprevádza celým procesom varenia. V texte nižšie vám predstavíme niektoré z jeho najlepších funkcií.

V závislosti od druhu pokrmu môžete použiť Sprievodca pečením s alebo bez Teplotná sonda. Pre rôzne pokrmy máte k dispozícii rôzne súborné funkcie.

Teplotná sonda  – môžete používať dvoma spôsobmi. Meria teplotu pri funkciách ako Teplomer a Piecť na panvici a pomáha udržiavať presnú teplotu pri varení rôznych druhov jedál Sous-vide alebo používaní funkcií ako Poširovať, Pomaly variť alebo Opätovne zohriať.

Sprievodca pečením – uľahčuje varenie tak, že vám ponúkne osvedčené recepty na rôzne jedlá s preddefinovanými parametrami varenia a podrobnými pokynmi. Môžete ho použiť s Teplotná sonda, napr. na prípravu steaku, alebo bez, napr. na prípravu palacinek. Dostupné voliteľné funkcie závisia od druhu pokrmu, ktorý chcete pripraviť. V tomto režime môžete použiť funkcie ako Sous-vide, Piecť na panvici, Pomaly variť, Opätovne zohriať a mnohé ďalšie. Automaticky otvárané okná a zvuky vás informujú, keď pokrm dosiahne prednastavenú teplotu. K Sprievodca pečením máte prístup z Ponuka.

Sous-vide  – spôsob varenia vákuovo zabaleného pokrmu pri nízkej teplote, pokrm sa varí dlhší čas, čím sa zachovávajú vitamíny a chuť ingrediencií. Váš varný panel vám umožní precízne nastavenie a poskytne vám praktické pokyny. Keď funkciu zvolíte prostredníctvom Sprievodca pečením, máte k dispozícii teploty pre rôzne druhy jedál. Ak aktivujete funkciu prostredníctvom Sous-vide v ponuke Ponuka, môžete si vybrať aj vlastnú teplotu.

Piecť na panvici  – smaženie s automaticky ovládaným ohrevom pre rôzne druhy pokrmov. Pomôže vám

predísť prehriatiu pokrmu alebo oleja. Zapnete ju tak, že zvolíte možnosť Sprievodca pečením z ponuky Ponuka.

Teplomer – s touto funkciou Teplotná sonda meria teplotu počas varenia. Nemôžete ju používať, keď je aktivovaná funkcia Sprievodca pečením.

Ostatné užitočné funkcie vášho varného panela:

Topenie  – táto funkcia je ideálna na topenie čokolády alebo masla.

PowerBoost P – táto funkcia rýchlo uvarí veľké množstvo vody.

Prestávka  – táto funkcia zníži varný stupeň na 1 pre všetky varné zóny, takže pokrmy zostanú dlho teplé.

Bridge  – táto funkcia vám umožní skombinovať obe ľavé bočné zóny a použiť väčší kuchynský riad. Môžete ju použiť spolu s Piecť na panvici.

Hob²Hood – táto funkcia pripojí varný panel k špeciálnemu odsávaču pár a náležite reguluje rýchlosť ventilátora.

Zámok  – táto funkcia dočasne deaktivuje ovládací panel počas varenia.

Detská poistka – táto funkcia deaktivuje ovládací panel počas nečinnosti varného panela, čím zabráni náhodnému použitiu.

Stopky, Odpočítavajúci časovač, a Kuchynský časomer – sú tri funkcie na monitorovanie času varenia, medzi ktorými si môžete vybrať.

Bližšie informácie nájdete v časti „Každodenné používanie“.

4.5 OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



VAROVANIE!

III / II / I Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Ukazovateľ signalizuje úroveň zvyškového tepla.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne

nádoby na varenie. Sklokeramika sa ohreje teplom riadu na varenie.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Používanie displeja

- Môžu byť použité iba podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.
- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie dostupnými funkciami použite rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžite dotykom displeja.
- Môžete zmeniť väčšinu parametrov zobrazených na displeji dotykom príslušných symbolov.
- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu alebo dotknutím sa voliteľnej funkcie, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znovu zobrazia.
- U niektorých funkcií sa pri spustení zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami. Na trvalé vypnutie automaticky otváraného okna natrvalo začiarňte ☐ než zapnete funkciu.
- Najprv zvolte zónu, aby ste zapli funkcie časovača.

Symbole užitočné pre navigáciu na displeji

OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
<>	Návrat/posunutie dopredu o jednu úroveň v ponuke Ponuka.

Symbole užitočné pre navigáciu na displeji

< / >	Listovanie nahor/nadol pokynmi na displeji.
☐	Zapnutie/vypnutie voliteľných funkcií.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
⊗	Výber nastavenia.

5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuku.

Nastavenia môžete zmeniť v Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

5.3 Kalibrácia Teplotná sonda

Než začnete používať Teplotná sonda, musíte ju nakalibrovat', aby ste zabezpečili správne odčítanie teploty.

Po správnom nakalibrovaní teplotná sonda Teplotná sonda meria teplotu v bode varu s toleranciou $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Tento postup vykonajte, keď:

- prvýkrát inštalujete varný panel;
- premiestňujete varný panel na iné miesto (zmena nadmorskej výšky);
- vymieňate Teplotná sonda.



Použite hrniec s priemerom dna 180 mm a naplňte ho s 1 – 1,5 l vody.

1. Ak chcete nakalibrovat' alebo prekalibrovat' funkciu, položte Teplotná sonda na okraj hrnca. Hrnec naplňte studenou vodou, minimálne po minimálnu vyznačenú

úroveň, a položte ho na ľavú prednú varnú zónu.

2. Dotknite sa .

Vyberte Nastavenia > Teplotná sonda > Kalibrácia zo zoznamu.

Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

3. Dotknite sa Start vedľa varnej zóny.

Po dokončení postupu sa zobrazí informačné automaticky otvárané okno.



Do vody nedávajte soľ, môže to ovplyvniť postup.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa

 alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.

5.4 Teplotná sonda párovanie

Varný panel je z výroby spárovaný s Teplotná sonda.

Ak vymeníte Teplotná sonda za novú, je potrebné ju spárovať s varným panelom.

1. Dotknite sa .

Vyberte Nastavenia > Teplotná sonda > Párovanie zo zoznamu.

2. Dotknite sa Odpojiť pre odpojenie predošlej Teplotná sonda.

3. Dotknite sa Párovať vedľa varnej zóny.

Zobrazí sa automaticky otvárané okno.

4. Zadať päťčíselný kód vyrytý na vašej novej Teplotná sonda pomocou numerickej klávesnice.

5. Dotykom Ok potvrdíte nastavenie.

Vaša Teplotná sonda je teraz spárovaná s varným panelom.

Teplotná sonda po spárovaní vždy nakalibruje.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa

 alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.

5.5 Ponuka štruktúra

Ak chcete otvoriť a zmeniť nastavenia varného panela alebo zapnúť niektoré funkcie, dotknite sa .

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru Ponuka.

Sprievodca pečením	Pozrite si časť Sprievodca pečením v kapitole „Každodenné používanie“.
Funkcie varného panela	Sous-vide
	Teplomer
	Topenie

Nastavenia	Detská poistka	
	Stopky	
	Hob²Hood	Pozrite si časť Hob²Hood v kapitole „Každodenné používanie“.
	Teplotná sonda	Pripojenie
		Kalibrácia
		Párovanie
	Nastavenie	Sprievodca pečením
		Jazyk
		Tóny tlačidiel
		Hlasitosť zvuku
		Jas displeja
	Servis	Režim Demo
		Licencia
		Zobraziť verziu softvéru
		História upozornení
		Obnoviť nastavenia

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla ① na 1 sekundu.

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.

- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Biely symbol varnej zóny bliká a indukčná varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodín
3 - 5	5 hodín

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodine



Keď použijete Pieť na panvici, varný panel sa vypne po 1,5 hodine. Pri Sous-vide sa varný panel vypne po 4 hodinách.

6.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredy zvolenej varnej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Keď položíte hrniec na zvolenú varnú zónu, hrniec ju automaticky rozpozná a na displeji sa zobrazí príslušný posúvač. Posúvač je viditeľný 8 sekúnd, potom sa displej vráti do hlavného náhľadu. Na rýchlejšie zatvorenie posúvača klepnite na obrazovku mimo oblasti posúvača.

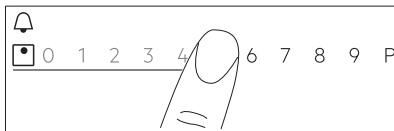
Keď sú zapnuté iné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Pozrite si časť „Riadenie výkonu“.



Uistite sa, že je hrniec vhodný pre indukčné varné panely. Bližšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti „Tipy a rady“. Veľkosť hrnca skontrolujte v časti „Technické údaje“.

6.4 Varný stupeň

1. Zapnite varný panel.
2. Varnú nádobu položte na zvolenú varnú zónu.
Posuvný ovládač pre zvolenú varnú zónu sa zobrazí na displeji a je aktívny 8 sekúnd.
3. Nastavte želaný varný stupeň dotykem alebo posunom prsta.
Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa.



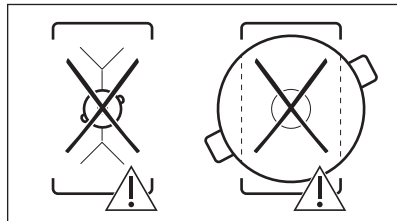
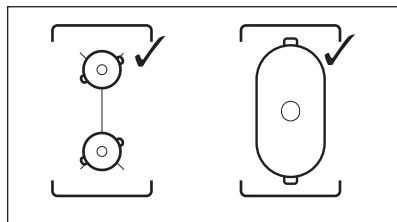
Varný stupeň môžete zmeniť aj počas varenia. Dotknite sa symbolu výberu zóny na hlavnom náhľade ovládacieho panela a posuňte prst doľava alebo doprava (na zníženie alebo zvýšenie varného stupňa).

6.5 Funkcia Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom.

Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.
2. Dotykem tlačidla zapnete funkciu. Symbol zóny sa zmení.
3. Nastavte varný stupeň.
Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať značenie oblasti.



Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Varné zóny budú fungovať samostatne.

6.6 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

1. Najprv sa dotknite želaného symbolu zóny.
2. Dotknite sa **P** alebo posuňte prst doprava, aby ste zapli funkciu pre zvolenú varnú zónu.

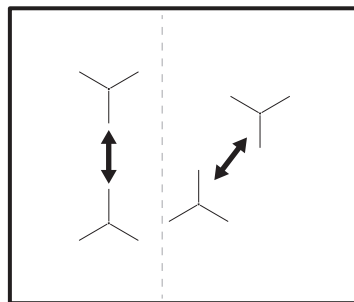
Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa. Funkcia sa vypne automaticky. Na vypnutie funkcie ručne vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň.



Pre maximálne hodnoty trvania si pozrite tabuľku „Technické údaje“.

6.7 Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 680 W.
- Funkcia znižuje výkon ostatných varných zón pripojených k rovnakej fáze, čo má vplyv na dostupný varný stupeň.
- Maximálny varný stupeň je zobrazený na posúvači. Sú aktívne iba biele číslice.
- Ak nie je dostupný vyšší varný stupeň, najprv zredukujte ostatné varné zóny.



6.8 Sprievodca pečením

Táto funkcia prispôsobí nastavenia rôznym druhom pokrmov a zachová ich počas celého varenia.

S funkciou môžete pripraviť širokú škálu pokrmov, ako napr. Mäso, Ryby a morské plody, zeleninu, Polievky, Omáčky, Cestoviny alebo Mlieko. K dispozícii máte rôzne spôsoby prípravy pre rôzne druhy pokrmov, napr. pre kurča si môžete vybrať medzi Piecť na panvici, Sous-vide alebo Poširovať.

Funkciu môžete aktivovať iba na ľavej strane varného panela. Sprievodca pečením s funkciou Sous-vide môžete aktivovať pre ľavú prednú alebo zadnú varnú zónu. Ak chcete používať Piecť na panvici, môžete ju aktivovať pre ľavú prednú varnú zónu alebo obe varné zóny pri premostení.

Ak je zapnutá funkcia Sprievodca pečením na ľavej prednej varnej zóne, zóny napravo použijete na varenie bez funkcie.

Nepoužívajte kuchynský riad s priemerom dna prekračujúcim 200 mm na ľavej zadnej varnej zóne, keď je funkcia v činnosti na ľavej prednej zóne. Môže to ovplyvniť pripojenie medzi Teplotná sonda a anténou umiestnenou pod povrchom varného panela.



Kuchynský riad pred varením neohrievajte. V prípade potreby používajte iba studenú vodu alebo tekutinu. Zohrievajte iba studené pokrm.



Pre Piecť na panvici postupujte podľa pokynov na displeji. Keď je panvica horúca, pridajte olej.



S Sprievodca pečením funguje funkcia časovača ako Kuchynský časomer. Nezastaví funkciu, keď uplynie nastavený čas.

1. Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa alebo a vyberte Sprievodca pečením.

2. Vyberte zo zoznamu typ pokrmu, ktorý chcete pripraviť. Pre každý typ pokrmu je k dispozícii niekoľko voliteľných funkcií. Postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji.

- Môžete sa dotknúť Ok na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia.
- Pre Piecť na panvici môžete zmeniť predvolený varný stupeň. Pri niektorých pokrmoch môžete skontrolovať teplotu vnútri pokrmu tak, že zvolíte Teplotná sonda.
- Pri väčšine voliteľných funkcií, napr. Sous-vide a Poširovať, môžete zmeniť predvolenú teplotu.
- Môžete zmeniť predvolený čas alebo nastaviť váš vlastný. Minimálny čas je vopred nastavený iba pre Sous-vide.

Ďalšie informácie s podrobnými pokynmi sú dostupné na obrazovke. Môžete nimi prechádzať prostredníctvom a .

3. Dotknite sa Ok. Postupujte podľa pokynov v automaticky otváraných oknách. Niektoré z voliteľných funkcií začínajú predohrevom. Priebeh ohrevu môžete sledovať na ovládacom páse.

4. Ak sa zobrazí automaticky otvárané okno s pokynmi, dotknite sa Ok a potom Start, aby ste pokračovali.

Funkcia pracuje so štandardnými nastaveniami.

Ak chcete automaticky otvárať okno natrvalo vypnúť, začiarňte , skôr než zapnete funkciu.

5. Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete zatvoriť okno, dotknite sa Ok.

Funkcia sa automaticky nezastaví.

Pri Sous-vide sa varný panel automaticky vypne najneskôr po štyroch hodinách.

Na zastavenie funkcie sa dotknite

alebo , symbolu aktívnej zóny, a potom zvolte Stop. Pre potvrdenie sa dotknite Áno v automaticky otváranom okne.

6.9 Sous-vide

Na prípravu mäsa, ryby alebo zeleniny s použitím funkcie potrebujete vhodné vrecká so zipsovým uzáverom, alebo plastové vrecká a vakuovacie zariadenie. Pokrmu a koreniny dajte do vreciek a vzduchotesne ich uzavrite. Pokrmu pripravené na varenie touto metódou si môžete aj kúpiť.



VAROVANIE!

Riadte sa zásadami potravinovej bezpečnosti. Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.

K funkcii si môžete individuálne nastaviť čas a teplotu (medzi 35 a 85 °C) vhodné pre druh pokrmu, ktorý chcete pripraviť. Použite maximálne 4 litre vody, hrniec zakryte pokrievkou. Ďalšie podrobnosti o nastaveniach nájdete v tabuľke Sprievodca varením v kapitole „Rady a tipy“. Pokrm pred prípravou rozmrazte.

Táto funkcia sa dá použiť iba pre ľavú prednú alebo ľavú zadnú varnú zónu. Ak je zapnutá funkcia Sous-vide, na varenie bez funkcie použite zóny napravo.



S Sous-vide funguje funkcia časovača ako Kuchynský časomer. Táto funkcia sa vypne automaticky maximálne po štyroch hodinách.

1. Pripravte porcie pokrmu podľa pokynov vyššie.

2. Hrnec so studenou vodou položte na ľavú prednú alebo zadnú varnú zónu.
3. Dotknite sa  > Sous-vide. Tiež sa môžete dotknúť  > Funkcie varného panela > Sous-vide.
4. Nastavte správnu teplotu. Nastavte čas (voliteľne). Čas varenia závisí od hrúbky a druhu pokrmu.
5. Ak chcete pokračovať, dotknite sa Ok.
6. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca.
7. Dotknite sa Ok, aby ste zatvorili automaticky otvárané okno.
8. Dotknite sa Start, aby ste zapli predohrev.

Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Dotykom Ok potvrdíte nastavenie.

9. Jednotlivé porcie pokrmu dajte vo vreckách zvislo do hrnca (môžete použiť stojan Sous-vide). Dotknite sa Start.

Ak nastavíte Kuchynský časomer, spustí sa spolu s funkciou.

10. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bliká . Signál vypnete tlačidlom .

Na zastavenie alebo zmenu nastavenia funkcie sa dotknite  alebo symbolu aktívnej zóny a potom Stop. Nastavenie potvrdíte dotykom Áno v automaticky otváranom okne.

Uchovanie teploty KeepTemperature

Funkciu Sous-vide môžete použiť na varenie, pričom Teplotná sonda presne sleduje a udržiava teplotu (s presnosťou +/-1 °C). Môžete pripraviť široký rad pokrmov, ako napr. omáčky (napr. rôzne druhy kari alebo bujabézy). Môžete použiť vlastné nastavenia alebo odporúčania v tabuľke Sprievodca varením v kapitole „Rady a tipy“.

Táto funkcia sa dá použiť iba pre ľavú prednú alebo ľavú zadnú varnú zónu.

1. Dotknite sa  > Funkcie varného panela > Sous-vide alebo sa dotknite

 > Sous-vide, aby ste prešli na funkciu.

2. Nastavte správnu teplotu. Nastavte čas (voliteľne).
 3. Ak chcete pokračovať, dotknite sa Ok.
 4. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca alebo ju zasuňte do pokrmu.
 5. Dotknite sa Start, aby ste zapli predohrev.
- Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno.
6. Dotknite sa Ok, aby ste zatvorili automaticky otvárané okno.
 7. Dotknite sa Start.
- Ak nastavíte Kuchynský časomer, spustí sa spolu s funkciou.
8. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bliká . Signál

vypnete tlačidlom .

Na zastavenie alebo zmenu nastavenia funkcie sa dotknite  alebo symbolu aktívnej zóny a potom Stop. Nastavenie potvrdíte dotykom Áno v automaticky otváranom okne.

6.10 Teplomer

S touto funkciou funguje Teplotná sonda ako teplomer, čo vám pomáha monitorovať teplotu pokrmu alebo tekutiny počas varenia. Môžete sa na ňu spoľahnúť napr. pri ohreve mlieka alebo kontrole teploty detského pokrmu.

Aby ste mohli funkciu používať, musí byť aktívna aspoň jedna varná zóna.

Funkciu môžete aktivovať pre všetky varné zóny, ale naraz vždy iba pre jednu varnú zónu.

1. Teplotná sonda vložte do pokrmu alebo tekutiny až po minimálnu označenú úroveň.
2. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili ponuku Teplotná sonda, a vyberte Teplomer. Tiež sa môžete dotknúť  > Funkcie varného panela > Teplomer.
3. Dotknite sa Start. Meranie začína na aktívnej varnej zóne.

Ak nie je aktívna žiadna z varných zón, zobrazí sa informačné automaticky otvárané okno.

Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa čísiel indikujúcich teplotu alebo  a vyberte Stop.

6.11 Topenie

Túto funkciu môžete použiť na topenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla. Túto funkciu môžete použiť naraz iba pre jednu varnú zónu.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Zo zoznamu zvolíte Funkcie varného panela > Topenie.
3. Dotknite sa Start.
Potom treba vybrať požadovanú varnú zónu.
Ak je už varná zóna aktívna, zobrazí sa rozbaľovacie okno. Funkciu aktivujete zrušením predchádzajúceho varného stupňa.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

Na zastavenie funkcie sa dotknite symbolu výberu zóny a potom sa dotknite Stop.

6.12 || Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Funkciu nemôžete zapnúť keď je spustené Sprievodca pečením alebo Sous-vide.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť iba symboly  a . Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zamknuté.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Rozsvieti sa symbol . Varný stupeň je znížený na 1.
Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu .

Funkcia vypne PowerBoost. Najvyšší varný stupeň sa opäť zapne keď sa znova dotknete .

6.13 Časovač

Odpočítavajúci časovač

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .
Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.
4. Funkciu zapnete začiarnutím .
Symbol sa zmení na .
5. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a/alebo minúty).
6. Dotykom Ok potvrdíte voľbu.

Môžete tiež zvoliť , aby ste zrušili váš výber.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Ak chcete funkciu vypnúť, zmeňte nastavenie varného stupňa na 0.
Alternatívne sa na vypnutie funkcie dotknite  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa  vedľa a potvrdíte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý ale varné zóny nie sú v činnosti.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.

Na displeji sa zobrazí príslušný posúvač.

2. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

3. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a minúty).

4. Dotykom Ok potvrdíte voľbu.

Môžete tiež zvoliť **X**, aby ste zrušili váš výber.

Po uplynutí nastaveného času zaznie

zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Na vypnutie funkcie sa dotknite  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** a potvrdíte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

Stopky

Funkcia automaticky začne odpočítavanie po zapnutí varnej zóny.

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

1. Dotknite sa  pre prístup k Ponuka.
2. Posúvajte Ponuka, aby ste zvolili Nastavenia > Stopky.
3. Dotknite sa, aby ste zapli/vypili funkciu.

Keď nadvihnete hrniec, funkcia sa nezastaví. Na resetovanie funkcie a jej opätovné ručné zapnutie sa dotknite  a zvoľte Vrátiť nastavenia z automaticky otváraného okna. Táto funkcia začne odpočítanie od 0. Na Prestávka funkcie pre jedno konkrétne varenie sa dotknite  a zvoľte Prestávka z automaticky otváraného okna. Zvoľte Start, aby pokračovalo varenie.

6.14 Zámok

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo  3 sekundy.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.15 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Detská poistka zo zoznamu.
3. Zapnite vypínač a dotknite sa písmen A-O-X v abecednom poradí, aby ste zapli funkciu. Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Na opusenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

6.16 Jazyk

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
 2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jazyk zo zoznamu.
 3. Vyberte vhodný jazyk.
- Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa . Zobrazí sa zoznam. Vyberte tretiu položku zhora, potom predposlednú položku. Následne vyberte druhú položku. Posuňte sa dole a vyberte vhodný jazyk zo zoznamu. Nakoniec zvoľte položku vpravo.
- Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

6.17 Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuku

Môžete vybrať aký typ zvuku vydá váš varný panel alebo úplne vypnúť zvuky. Môžete si vybrať medzi kliknutím (predvolene) alebo pípnutím.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie> Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuku zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú voliteľnú funkciu.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

6.18 Jas displeja

Môžete zmeniť jas displeja.

K dispozícii sú 4 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 4 je najvyššia.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jas displeja zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú úroveň.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

6.19 Hob²Hood

Je to vyspelá automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho hrnca na varnom paneli.

Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred použitím tejto funkcie. Ďalšie informácie nájdete v používateľskej príručke odsávača pár.

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár zareaguje pri každom použití varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora. Varný panel môžete zvolením H1 nastaviť tak, aby aktivoval iba osvetlenie.



Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, deaktivuje sa predvolené pripojenie k varnému panelu. Funkciu znova aktivujete ZAPNUTÍM a VYPNUTÍM oboch spotrebičov.

Re- žim	Auto- matic- ké osve- tlenie	Vrenie 1)	Smaže- nie ²⁾
H0	Vy- pnúť	Vypnúť	Vypnúť
H1	Za- pnúť	Vypnúť	Vypnúť
H2 ³⁾	Za- pnúť	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H3	Za- pnúť	Vypnúť	Rýchlosť ventilátora 1
H4	Za- pnúť	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H5	Za- pnúť	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2
H6	Za- pnúť	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces smaženia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením a nezávisí od teploty.

Zmena režimov

Ak nie ste spokojní s úrovňou hlučnosti/rýchlosťou ventilátora, môžete prepnúť medzi režimami manuálne.

1. Dotknite sa .

Vyberte Nastavenia > Hob²Hood zo zoznamu.

2. Vyberte vhodný režim.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.

Keď po skončení varenia vypnete varný panel, môže ventilátor odsávača pár istý

čas ešte pracovať. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.

Osvetlenie odsávača pár sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

7. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad



Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom

Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší varný stupeň zovrie voda veľmi rýchlo,
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché. Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.

Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

7.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu, hrniec je zistený po umiestnení na varný panel.
- svišťanie, bzúčanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

7.3 Ōko Timer (Časovač Eko)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

7.4 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie

nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečenie, zäsmážka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

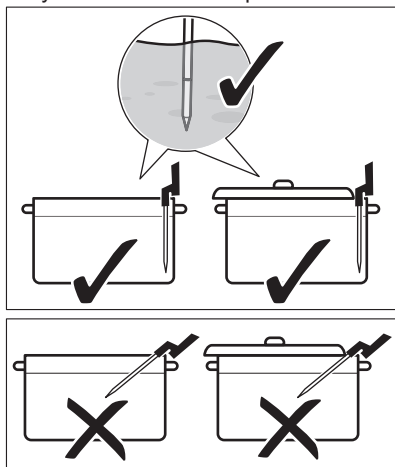
7.5 Rady a tipy pre Teplotná sonda

- i** Pri funkciách ako Sprievodca pečením a Sous-vide môžete použiť Teplotná sonda iba na ľavej strane varného panela. S funkciou Teplomér môžete použiť Teplotná sonda aj na pravej strane varného panela.

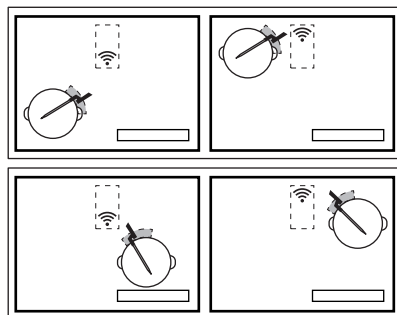
V záujme silného spojenia (📶, 📶) medzi Teplotná sonda a varným panelom:

Tekutiny

- Teplotná sonda ponorte do tekutiny v rámci odporúčaného rozpätia ponorenia. Značka minimálnej úrovne musí byť zakrytá.
- Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca. Ak je to možné, dajte ju do zvislej polohy. Uistite sa, že špička prídje do kontaktu s dnom hrnca. Rukoväť Teplotná sonda musí byť vždy mimo hrnca alebo panvice.

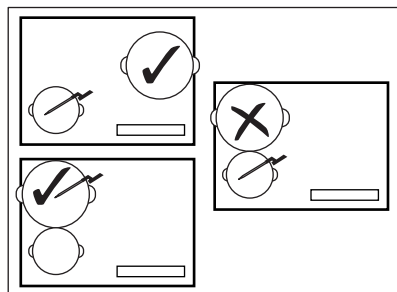


- Ak chcete používať Teplotná sonda na ľavej strane varného panela, zaistite, aby bola blízko stredu varného panela, v polohe 1 – 3 hodín. Ak ju chcete používať napravo (s funkciou Teplomér), uistite sa, že je umiestnená v polohe 9 – 11 hodín. Informácie nájdete na obrázku nižšie.



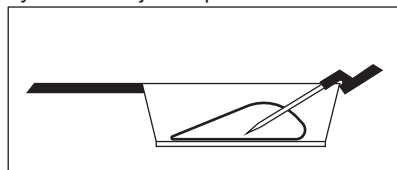
Ak sa nepodarí vytvoriť spojenie, Teplotná sonda môžete premiestniť po okraji hrnca.

- Hrnec môžete čiastočne zakryť pokrievkou.
- Ak používate ľavú prednú varnú zónu, nekladte veľké hrnce na ľavú zadnú zónu. Veľké hrnce na ľavej zadnej varnej zóne môžu blokovat' signál. Veľký hrniec premiestnite na pravú zadnú varnú zónu.

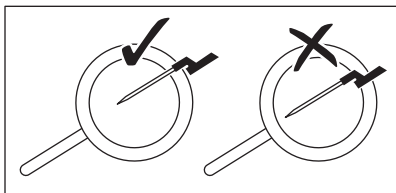


Pevné pokrmý (meranie vnútornej teploty)

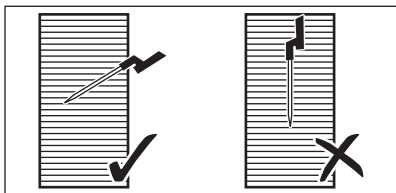
- Teplotná sonda zastrčte do najhrubšej časti pokrmu, až po značku minimálnej úrovne. Bod merania má byť v strednej časti porcie.



- Uistite sa, že je Teplotná sonda pevne vložená do pokrmu. Kovové časti Teplotná sonda sa nesmú dotýkať stien hrnca/panvice. Háčik na rukoväti musí ukazovať nadol.



- Pri mäse/rybách s hrúbkou 2 – 3 cm sa má špička Teplotná sonda dotýkať dna panvice.
- Pred obrátením pokrmu Teplotná sonda odstráňte.
- Keď používate gril plancha, uistite sa, že rukoväť Teplotná sonda zostane na pravej strane, mimo jeho povrchu. Riadte sa pokynmi na obrázkoch nižšie.



7.6 Chladenie pri nízkych teplotách – Princípy potravinovej bezpečnosti

Bezpodmienečne dodržte nasledovné pokyny pri varení na nízkych teplotách, napr. Sous-vide.

- Pred prípravou jedla si umyte/dezinfikujte ruky. Použite jednorazové rukavice.
- Použite iba vysoko kvalitné čerstvé potraviny uložené vo vhodných podmienkach.
- Vždy dôkladne umyte a osušte ovocie a zeleninu.
- Uchovajte váš pracovný povrch a dosky na rezanie čisté. Použite rôzne

dosky na rezanie pre rôzne druhy potravín.

- Dávajte mimoriadny pozor na hygienu potravín pri príprave hydiny, vajec a ryby. Hydinu treba vždy pripraviť pri teplote minimálne 65 °C po dobu minimálne 50 minút.
- Uistite sa, že ryba, ktorú chcete pripraviť pomocou Sous-vide, má kvalitu sashimi, t.j. je extra čerstvá.
- Pripravené potraviny uskladnite v chladničke na maximálne 24 hodín.
- U ľudí s oslabeným imúnnym systémom alebo chronickými zdravotnými problémami sa odporúča potraviny pred konzumáciou pasterizovať. Potraviny pasterizujte pri 60 °C po dobu minimálne jednej hodiny.

7.7 Príručka varenia

Tabuľka nižšie ukazuje príklady druhov potravín a poskytuje vám optimálne teploty a navrhované doby varenia. Parametre sa môžu líšiť v závislosti od teploty, kvality, konzistencie, a množstva potravín.

Dĺžka doby varenia závisí viac od hrúbky potravín než hmotnosti. Napr. u steaku, čím je kus hrubší, tým dlhšie trvá jeho jadrú dosiahnuť preddefinovanú teplotu. 2 cm hrubý steak si vyžaduje približne hodinu na dosiahnutie 58 °C, zatiaľ čo 5 cm hrubý steak potrebuje približne štyri hodiny.

Monitorujte varenie, aby ste sa uistili, že parametre nižšie vyhovujú vašim návykom pri varení a kuchynskému riadu. Môžete zmeniť tieto parametre v závislosti od vašich osobných preferencií.

Druh jedla	Proces va- renia	Úroveň prí- pravy	Hrúbka/ množstvo potravín	Jadrová te- plota/teplota pečenia (°C)	Doba peče- nia (min.)
Hovädzí steak	Sous-vide	neprepečený	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		stredne pre- pečený	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		prepečený	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Kuracie prsia	Sous-vide	prepečené	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Pošírovať	prepečené		68 - 74	35 - 45
Kuracie stehno	Pošírovať	prepečené	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Bravčový steak	Sous-vide	prepečený	2 cm	60 - 66	35 - 60
Bravčové – sviečkovica	Sous-vide	prepečená	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Jahňacie fi- lé	Sous-vide	stredne pre- pečené	2 cm	56 - 60	35 - 60
		prepečené		64 - 68	40 - 65
Jahňací chrbát (bez kostí)	Sous-vide	stredne pre- pečený	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		prepečený		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous-vide	priesvitný	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošírovať	priesvitný	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuniak	Sous-vide	priesvitný	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevety	Sous-vide	priesvitné	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45

Druh jedla	Proces varenia	Úroveň prípravy	Hrúbka/množstvo potravín	Jadrová teplota/teplota pečenia (°C)	Doba pečenia (min.)
Vajcia	Sous-vide	mäkké ¹⁾	M – veľkosť	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		stredne ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		tvrdé ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Vrenie	mäkké		vrenie	4
		stredne		vrenie	7
		tvrdé		vrenie	10
Ryža	Napučanie	uvarená	-	-	10 - 30
Zemiaky	Vrenie	uvarené	-	-	15 - 30
Zelenina (čerstvá)	Sous-vide	uvarená	-	85	30 - 40
Špargľa	Sous-vide	uvarená	-	85	30 - 40

¹⁾ Bielok vajca zostane tekutý.

²⁾ Časy sú pre stredné veľké vajcia. Pre veľké vajcia a vajcia z chladničky pridajte jednu minútu k dobe varenia.

Dodatočné tipy pre Sprievodca pečením:

- Hrniec pred varením naplňte vhodným množstvom kvapaliny (napr. medzi 1 –3 litrami). Snažte sa vyhnúť pridávaniu vody počas varenia.
- Použite veko na úsporu energie a rýchlejšie dosiahnutie teploty (aj na predohrev vody).
- Pokrm počas varenia pravidelne miešajte, aby ste zabezpečili rovnomerné rozvádzanie teploty.
- Na samom začiatku varenia pridajte soľ.
- Jedlo pred pripravením rozmrazte.
- Pridajte zeleninu (napr. brokolicu, kaleráb, fazuľu, ružičkovú kapustu), keď voda dosiahne určenú teplotu a zobrazí sa automaticky otvárané okno.
- Pred začatím funkcie pridajte do studenej vody zemiaky alebo ryžu.
- Pre husté omáčky, omáčky, polievky, kari omáčky, ragú, guláš a vývary môžete použiť Opätovne zohriať alebo Pomaly variť. Pred spustením

funkcie Pomaly variť zamrazte prísady (bez Teplotná sonda) a pridajte studenú vodu, následne zapnite funkciu z Sprievodca pečením.

- Pre malé morské plody, napr. krúžky chobotnice/chápadlá alebo mäkkýše môžete použiť Piecť na panvici.

Dodatočné tipy pre Piecť na panvici:



VAROVANIE!

Používajte iba panvice s plochým dnom.



UPOZORNENIE!

Viacvrstvé panvice používajte len pri nízkej úrovni varného stupňa, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.

- Funkciu zapnite, keď je varný panel studený (nie je potrebný predohrev).
- Používajte varné nádoby z nehrdzavejúcej ocele s dvojitém dnom.

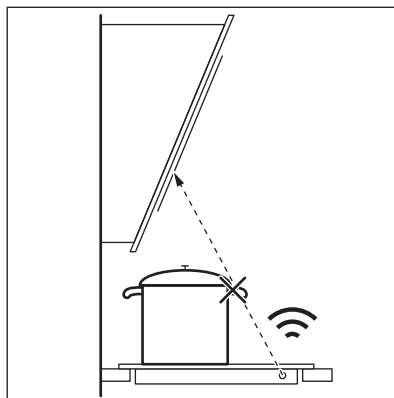
- Nepoužívajte varné nádoby s reliéfom v strede dna.
- Rôzne veľké panvice poskytujú rôzne časy ohrevu. Ťažké panvice uchovávajú viac tepla ako ľahké panvice, ale dlhšie sa zohrievajú.
- Jedlo obráťte keď dosiahne polovicu želanej teploty.
Veľmi hrubé porcie jedla treba obrátiť častejšie (napr. každé dve minúty). Odporúčame vám, aby ste pre dosiahnutie najlepších výsledkov najprv použili metódu Sous-vide. Pred servírovaním položte pripravené porcie na predhriatu panvicu a rýchlo ich opečte z oboch strán.
- Pred obrátením jedla vždy odoberte Teplotná sonda.

7.8 Rady a tipy pre Hob²Hood

Používanie varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Na panel odsávača pár nemieďte halogénové svetlo.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.



Okienko Hob²Hood komunikátora infračerveného signálu udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré podporujú túto funkciu, nájdete na našej webovej stránke. Odsávače pár spoločnosti Electrolux, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol

8. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s

neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové fláky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel

vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste varný stupeň do 60 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Varný panel odpojte od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Ak je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Po aktivácii funkcie Sprievodca pečením začne varný panel s ohrevom, prestane, potom začne znova.	Ide o bezpečnostnú kontrolu, či je Teplotná sonda v hrnci, pre ktorý bola aktivovaná funkcia Sprievodca varením.	Ide o normálny proces, nie je to porucha.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Displej zobrazuje, že sa Teplotná sonda nenašla.	Poloha Teplotná sonda je nesprávna. Niečo blokuje signál (napr. príbor, rukoväť panvice alebo iný hrniec).	Teplotná sonda umiestnite správne. Podrobnejšie informácie nájdete na obrázkoch v kapitole „Tipy a rady“. Odstráňte akékoľvek kovové predmety alebo iné predmety, ktoré môžu blokovat' signál.
Displej ukazuje, že teplota vody je vyššia ako 100 °C.	Nenakalibrovali ste Teplotnú sonda alebo ste ju nakalibrovali nesprávne. Varný panel ste premiestnili na iné miesto.	Opäť nakalibrujte Teplotnú sonda. Pozrite si časť „Kalibrácia“. Možno bude treba skontrolovať aj kód kalibrácie. Pozrite si časť „Spárovanie“.
	Do vody ste dali príliš veľa soli.	Vriacu vodu nesoľte.
Na displeji nie je zobrazená teplota. Na displeji sa zobrazí výstražná ikona.	Teplotná sonda sa nepripojila k varnému panelu, pretože je intenzita signálu príliš slabá.	Teplotná sonda umiestnite blízko antény na povrchu varného panela, k stredu varného panela. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Niečo zakrýva Teplotná sonda alebo anténu na povrchu varného panela, napr. kovový príbor.	Predmet zakrývajúci anténu odstráňte. Uistite sa, že je kuchynský riad uprostred varnej zóny. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Spojenie medzi Teplotná sonda a anténou sa zrušilo.	Uistite sa, že signálu nič neprekáža. Premiestnite Teplotná sonda po okraji hrnca, aby ste upravili jej polohu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Nejaké spotrebiče pracujú na rovnakej frekvencii a rušia spojenie.	Odstráňte spotrebiče, ktoré by mohli rušiť spojenie. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Jedlo má inú než očakávanú teplotu.	Teplotná sonda nie je vložená správne.	Uistite sa, že je merací bod umiestnený v najhrubšej časti pokrmu. Podrobnejšie informácie nájdete na obrázkoch v kapitole „Tipy a rady“.
Varný panel zaznamená výrazné teplotné skoky.	Počas varenia ste pridali ste vodu alebo vymenili hrniec.	Počas varenia s funkciou nepridávajte vodu a nevymieňajte hrniec.
	Tepló v hrnci nie je rovnomerne rozložené, predovšetkým pri hustých tekutých pokrmoch.	Pokrmy často miešajte.
Hrnec sa príliš zohreje alebo pokrm sa uvarí príliš rýchlo.	Použili ste príliš malý hrniec.	Použite hrniec s veľkosťou zodpovedajúcou varnej zóne. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Funkciu nie je možné zapnúť.	Na varnej zóne je spustená iná funkcia, ktorá zabráňuje zapnutiu.	Skôr než zapnete jednu funkciu, vypnite predchádzajúcu.
Spríevodca pečením alebo Sous-vide sa vypne.	Na začiatku varenia je teplota kvapaliny v hrnci vyššia ako 40 °C. Použitý kuchynský riad je horúci.	Používajte iba studené kvapaliny. Kuchynský riad nepredhrievajte.
Hob²Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte príslušný predmet z ovládacieho panela.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Hob ² Hood funguje, ale svieti iba osvetlenie.	Aktivovali ste H1 režim.	Zmeňte režim na H2 – H6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
Hob ² Hood režimy H1 – H6 sú v činnosti, ale osvetlenie nesvieti.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových tlačidiel nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Obnovte všetky funkcie na nastavenia z výroby. Vyberte možnosť Obnoviť nastavenia z Ponuka. Varný panel odpojte od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel. Nastavte Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuku.
Varná zóna sa vypne. Zobrazí sa výstražné hlásenie, že sa varná zóna vypne.	Automatické vypínanie vypne varnú zónu.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“. Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Funkcia Zámok je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa O - X - A.	Funkcia Detská poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 bliká.	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Používajte vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si časť „Technické údaje“.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické zapojenie nie je správne.	Varný panel odpojte od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

9.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. Ak ste ho

používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítok

Model EIS8648
Typ 62 D4A 01 CA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

PNC 949 596 889 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Vyrobené v Nemecku
7.35 kW


10.2 Licencia na softvér

Softvér používaný v tomto varnom paneli obsahuje softvér chránený autorským právom, na ktorý sa vzťahujú licencie BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2,0 a ďalšie.

Celú kópiu licencie si môžete pozrieť na: Ponuka > Nastavenia > Servis > Licencia.

Zdrojový kód open-source softvéru môžete stiahnuť z odkazu na webovej stránke výrobcu.

10.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3200	10	125 - 210
Ľavá zadná	2300	3200	10	125 - 210
Predná v strede	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadná	2300	3600	10	205 - 240

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

10.4 Teplotná sonda Technické údaje

Teplotná sonda je schválená na použitie v kontakte s potravinami.

Pracovná frekvencia	433,05 – 434,73 MHz
Maximálna vysielacia sila	5 dBm
Teplotný rozsah	0 – 120 °C
Merací cyklus	3 s

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 Informácie o výrobku podľa normy EU 66/2014 platnej iba pre EÚ trh

Model	EIS8648	
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná Ľavá zadná Predná v strede Pravá zadná	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná Ľavá zadná Predná v strede Pravá zadná	179,6 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 185,2 Wh/kg

Spotreba energie varného panela (EC electric hob)

183,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené krížikmi príslušných varných zón.

11.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s

odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867350183-B-122019