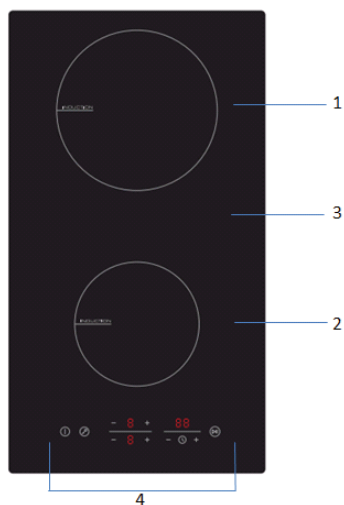


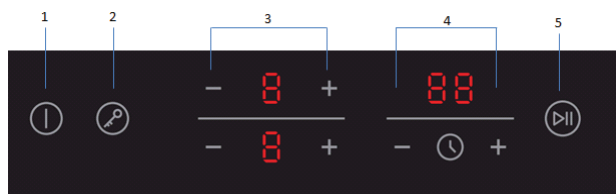
2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 POHLED SHORA



1. Zóna max. 2000 W
2. Zóna max. 1500 W
3. Sklokeramická deska
4. Ovládací panel

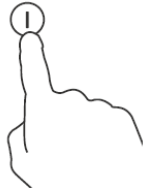
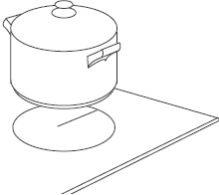

2.2 Ovládací panel



1. Ovladač ZAP/VYP
2. Ovladač uzamknutí
3. Ovladače úrovně výkonu
4. Ovladače regulace času
5. Ovladač pozastavení

3.3 Způsob používání

3.3.1 Zahájení vaření

<p>Dotkněte se ovladače ZAP/VYP na tři sekundy. Po zapnutí napájení zazní jedenkrát akustický signál, na displeji se zobrazí „-“ nebo „- -“, což znamená, že indukční varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.</p>	
<p>Na varnou zónu položte vhodnou varnou nádobu, kterou chcete používat.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, zda je dno varné nádoby a povrch varné zóny čistý a suchý.	
<p>Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ zvolte nastavení úrovně tepla.</p> <ul style="list-style-type: none">• Nastavení teploty můžete kdykoli v průběhu vaření upravit.	

Pokud na displeji střídavě bliká $\geq \underline{\quad} \leq$ s nastavením teploty


Znamená to, že:

- neumístili jste varnou nádobu do správné varné zóny nebo,
- varná nádoba, kterou používáte, není vhodná na indukční vaření nebo,
- varná nádoba je velmi malá nebo není správně umístěna uprostřed varné zóny.

K ohřevu nedojde, pokud není na varné zóně vhodná varná nádoba.

Zobrazení „U“ automaticky zmizí po 1 minutě, pokud není na spotřebiči umístěna vhodná varná nádoba.




3.3.2 Dokončení vaření

<p>Varnou zónu vypněte posunem směrem dolů k „0“ nebo současným dotykem „-“ a „+“. Ujistěte se, zda se na displeji zobrazuje „0“.</p>	
<p>Celou varnou desku vypněte dotykem ovladače ZAP/VYP.</p>	
<p>Dejte si pozor na horké povrchy</p> <ul style="list-style-type: none"> • H ukazuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí po ochlazení povrchu na bezpečnou teplotu. Může se použít i jako funkce pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další varné nádoby, použijte horkou varnou desku. 	

3.3.3 Uzamknutí ovládacích prvků

- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například aby děti omylem nezapínaly varné zóny).
- Pokud jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě ovládacího prvku ON/OFF jsou deaktivované.

Uzamknutí ovládacích prvků	
Dotykem ovládacího prvku zámku	Indikátor časovače zobrazí „Lo“
Odemknutí ovládacích prvků	
Na chvíli se dotkněte a podržte ovladač zámku.	

 Pokud je varná deska v režimu uzamknutí, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány s výjimkou ZAP/VYP  a v případě potřeby můžete indukční varnou desku vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP , ale při dalším použití budete muset varnou desku nejprve odemknout.

3.3.4 Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V takovém případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.

Maximální nastavení časovače je 99 minut.

4. POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ



Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

4.1 Tipy na vaření

- Když jídlo začne vařit, snižte nastavení teploty.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří energii tím, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Když se jídlo ohřeje, začněte vařit při vysoké teplotě a následně ji snižte.

4.1.1 Dušení, vaření rýže

- K vaření dochází pod bodem varu při teplotě okolo 85 °C, když občas jen stoupají bubliny na povrch tekutiny na vaření. Je to klíč k vynikajícím polévkám a jemným dušeným masům, protože chutě se vyvíjejí, aniž se jídlo převařilo. Měli byste také uvařit omáčky na bázi vajec a mouky zahuštěné pod bodem varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby se jídlo správně vařilo v doporučeném čase.

4.1.2 Pečení steaku

Příprava šťavnatých steaků:

1. Před vařením nechte maso odstát při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Zahřejte pánve se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Do horké pánve nakapejte malé množství oleje a potom maso položte na horkou pánve.
4. V průběhu přípravy steak otočte pouze jednou. Přesný čas přípravy bude záviset na tloušťce steaku a od toho, jak ho chcete mít propečený. Časy se mohou lišit od přibližně 2–8 minut na jednu stranu. Zmáčkněte steak a zjistěte, jak je propečený – čím pevnější bude, tím více bude „well done“.
5. Nechte steak odpočívat na teplém talíři několik minut, aby se před podáváním uvolnil a stal se jemným.

4.1.3 Smažení

1. Vyberte si indukčně kompatibilní wok s plochým dnem nebo velkou pánve.
2. Mějte připraveny všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Pokud připravujete velké množství pokrmu, připravujte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánve krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžice oleje.
4. Nejdříve připravte jakékoliv maso, odložte stranou a udržujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, přepněte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso na pánve a přidejte omáčku.
6. Přísady jemně promíchejte, abyste se ujistili, že jsou dostatečně tepelně upravené.
7. Podávejte ihned.