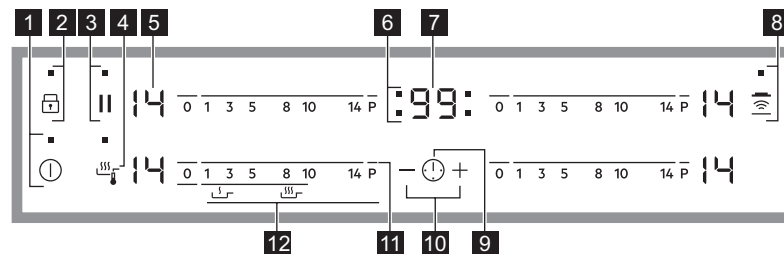


STRUČNÝ PŘEHLED

Pomůžeme vám začít. Na druhé straně receptu se můžete seznámit s různými funkcemi vašeho spotřebiče.



Funkce

1. ZAP/VYP
2. Blokování tlačítek / dětská bezpečnostní pojistka
3. Pauza
4. Fry Assist
5. Displej nastavení teploty
6. Ukazatele časovače varných zón
7. Displej časovače
8. Hob²Hood
- 9.
- 10.
11. Funkce posílení výkonu
12. Ovládací lišta

Poznámka

- Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
- Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
- Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
- Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
- Ukazuje nastavení teploty.
- Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
- Ukazuje čas v minutách.
- Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
- Slouží k volbě varné zóny.
- Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
- Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
- Slouží k nastavení teploty.

K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.



Funkce Fry Assist.

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu smažení vašeho jídla. Varná deska během smažení automaticky udržuje nastavenou teplotu. Jakmile je nastavena teplota, není zapotřebí žádné ruční seřizování.



Tuto funkci můžete nastavit pro levou přední zónu varné desky.



POZOR!

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

Zapnutí funkce:

1. Položte prázdnou pánev na levou přední varnou zónu. Při použití této funkce nepoužívejte pokličku.
2. Stiskněte  . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Teplota je nastavena na  .
3. Nastavte nejlepší teplotu ke smažení vašeho požadovaného jídla. Viz tabulka v kapitole „Rady a tipy“. Ukazatele nad symboly začnou pomalu blikat. Zóna se zahřívá.
4. Vyčkejte, dokud pánev nedosáhne nastavené teploty. Zazní zvukový signál. Všechny ukazatele nad symbolem svítí.
5. Vložte potraviny a trochu tuku na pánev.

Vypnutí funkce:

Stiskněte 0 na levé přední varné zóně nebo stiskněte



Vejce	Nastavení teploty
Omeleta, smažená vajíčka	1 - 3
Míchaná vajíčka	4 - 6

Ryby	Nastavení teploty
Rybí filé, rybí prsty, mořské plody	4 - 6

Maso	Nastavení teploty
Kotleta, kuřecí prsa, krutí prsa	1 - 3
Hamburgery, masové kuličky	2 - 4
Řízky, filety, středně či dobře propečené steaky, smažené uzeniny, mleté maso	4 - 6
Nepropečený steak	7 - 9

Zelenina	Nastavení teploty
Smažené brambory, syrové	1 - 3
Smažené bramborové těsto	4 - 6
Zelenina	4 - 6



Údaje uvedené v tabulkách zobrazují příklady jídel pro každý stupeň teploty. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmražených) potravin má vliv na správný stupeň teploty. Zvolte takový stupeň teploty a dodatečné nastavení, který nejlépe odpovídá vašim zvyklostem při vaření a páním.



Rady a tipy pro funkci Fry Assist



POZOR!

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



Při použití funkce Fry Assist nepoužívejte pokličku.



Indukční varné zóny

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

Nádoby pro indukční varné zóny



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí



Litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označených jako vhodné výrobcem).



Hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.



Jak ušetřit energii

- Nádobu postavte na varnou zónu a teprve potom ji zapněte.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.



Jak dosáhnout nejlepších výsledků s funkcí Fry Assist:

- Funkci spusťte se studeným spotřebičem (není zapotřebí ruční ohřívání varných nádob).
- Použijte varné nádoby z nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Nepoužívejte varné nádoby s vlisem ve středu dna.

V případě neuspokojivých výsledků lze stupeň smažení přizpůsobit. Lze to provést následovně:

- Pokud jsou potraviny příliš hnědé či stále syrové, snižte stupeň smažení.
- Pokud jsou potraviny příliš světlé, zvýšte stupeň smažení.
- Někdy může být zapotřebí změnit stupeň smažení.

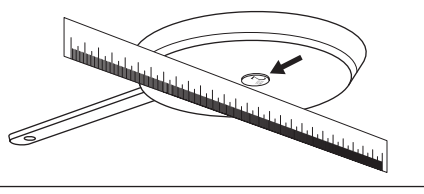
Různé velikosti pánví mohou mít za následek různé doby ohřevu. Těžké pánve uchovávají více tepla než lehké pánve, ale déle se zahřívají.



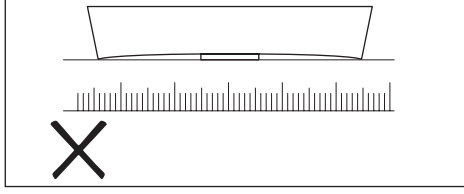
Správné pánve pro funkci Fry Assist

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Při kontrole, zda se jedná o správný typ pánve:

1. Položte pánve dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit minci Euro o hodnotě 1, 2 nebo 5 centů (nebo minci o podobné tloušťce).



a. Pokud se jedná o nesprávný typ pánve, lze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



b. Pokud se jedná o správný typ pánve, nelze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.

