Tento návod je k dispozici také na stránkách: www.hotpoint.eu

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedeny důležité bezpečnostní pokyny, které si musíte přečíst a dodržovat.

Toto je symbol nebezpečí, týkající se bezpečnosti, výstrahy před možnými riziky pro uživatele i ostatní. Před každým bezpečnostním pokynem je uveden symbol hrozícího nebezpečí a následující slova:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, které je třeba předejít. V opačném případě povede k vážnému poranění.**

⚠ POZOR! **Označuje nebezpečnou situaci, jejímuž vzniku je třeba předejít, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechny pokyny týkající se bezpečnosti upozorňují na možná rizika a informují, jak omezit riziko zranění, škod a úrazů elektrickým proudem při nesprávném používání spotřebiče. Dbejte na dodržování těchto pokynů:

- Při rozbalování a montáži noste ochranné rukavice.
- Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci a údržbu musí provádět specializovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Spotřebič musí být uzemněný.
- Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k zásuvce elektrického napájení.
- Instalace musí probíhat v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutno použít všepólový spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvky nebo prodlužovací šňůry.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití při vaření pokrmů. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jeho nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Pokud se v blízkosti spotřebiče budou pohybovat velmi malé (0–3 roky) nebo malé (3–8 let) děti, musí být neustále pod dohledem.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Během a po použití spotřebiče se nedotýkejte topných těles. Spotřebič nesmí přijít do styku s textiliemi ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti zcela nevychladnou.
- Na spotřebič a v jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Dbejte zvýšené opatrnosti při vaření pokrmů s vyšším obsahem tuku a oleje.

- V části pod spotřebičem musí být instalován oddělovací panel (není součástí dodávky).
- Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem (pouze pro spotřebiče se skleněným povrchem).
- Provoz spotřebiče nelze řídit pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné a způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a zakryjte plamen např. poklicí nebo hasicí rouškou.
  Nebezpečí požáru: neskladujte položky na varném povrchu.
- Nepoužívejte parní čističe.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Po použití vypněte prvek varné desky příslušným ovládacím prvkem a nespoléhejte se na detektor nádobí (pouze pro indukční spotřebiče).

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♲). Části obalu neodkládejte na místech, která k tomu nejsou určena. Zlikvidujte je v souladu s místními předpisy.

Likvidace

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
Jestliže jej zlikvidujete náležitým způsobem, pomůžete zabránit možnému poškození životního prostředí a ohrožení lidského zdraví.

Symbol na spotřebiči nebo přiložených dokladech udává, že tento spotřebič nesmí být likvidován spolu s běžným odpadem z domácností, ale je nutné jej odevzdat do sběrného dvora, který zajišťuje recyklaci odpadních elektrických a elektronických zařízení.

Rady k úspoře energie

Pokud chcete snížit spotřebu energie, dodržujte tyto zásady:

- Používejte hrnce a pánve, jejichž velikost odpovídá velikosti varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
- Je-li to možné, nechte nádobí během vaření přikryté pokličkou.
- Chcete-li ušetřit maximum času a elektrické energie, používejte tlakový hrnec.
- Hrnec postavte doprostřed varné zóny vyznačené na varné desce.

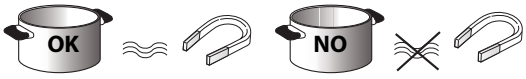
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY CE

- Tento spotřebič byl navržen, vyroben a prodán v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice 2006/95/ES o zařízeních nízkého napětí (která nahrazuje směrnici 73/23/EHS v platném znění) a s požadavky na úroveň ochrany směrnice 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě.
- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

PŘED POUŽITÍM

DŮLEŽITÉ: Jestliže hrnce nemají správné rozměry, varné zóny se nezapnou. Používejte pouze hrnce se symbolem „INDUKČNÍ SYSTÉM“ (obrázek na protější straně). Nejprve umístěte hrnec na požadovanou varnou zónu a až potom zapněte varnou desku.

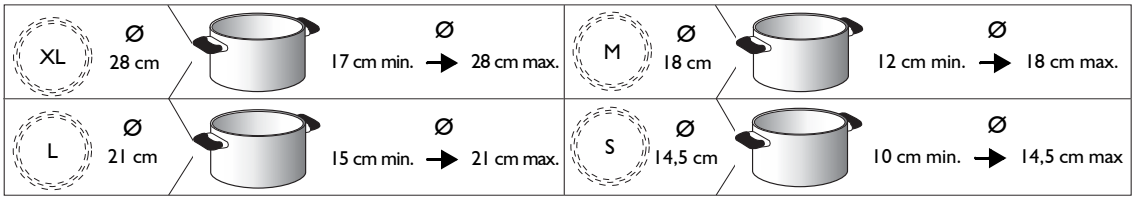
STARÉ NÁDOBY

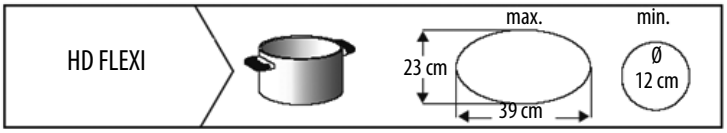


Ke kontrole vhodnosti dna hrnce pro indukční varnou desku použijte magnet: nemagnetické hrnce a pánve nejsou pro použití na indukční desce vhodné.

- Hrnce musí mít hladký spodek, jinak by mohly poškrábat varnou desku. Zkontrolujte nádobí.
- Nikdy nestavte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky. Mohl by se poškodit.

DOPORUČENÉ PRŮMĚRY DNA HRNCŮ





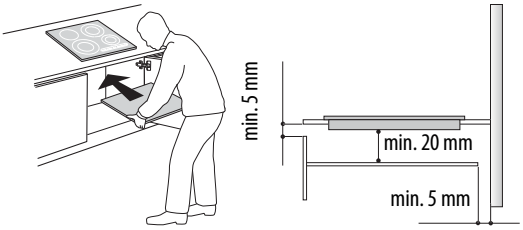
INSTALACE

Jakmile výrobek vyjmete z obalu, zkontrolujte, jestli se během přepravy nepoškodil. V případě jakýchkoli potíží kontaktujte prodejce nebo servisní středisko.
Vestavné rozměry desky a pokyny k instalaci najdete na obrázcích na str. 2.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K INSTALACI

⚠ POZOR!

- **Pod varnou desku nainstalujte oddělovací panel.**
- **Dolní část spotřebiče musí být po provedené instalaci nepřístupná.**
- **Je-li pod varnou deskou instalována vestavná trouba, oddělovací panel nepoužívejte.**



- Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku.
- Ke správnému fungování spotřebiče nezakrývejte minimální volný prostor mezi pracovní plochou a horní plochou skříňky (min. 5 mm).
- Pokud pod varnou desku chcete instalovat troubu, mějte na paměti, že musí být vybavena systémem chlazení.
- Nikdy varnou desku neinstalujte nad myčku nádobí ani pračku. Elektrické rozvody by se mohly dostat do kontaktu s párou či vlhkostí a ty by je mohly poškodit.
- V případě provádění instalace do zdi kontaktujte servisní středisko poprodejních služeb za účelem vyžádání soupravy šroubů 4801 211 00112.
- Pokud varnou desku budete chtít vyjmout, uvolněte upevňovací spony na spodním okraji spotřebiče pomocí šroubováku (není součástí dodávky).

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

⚠ POZOR!

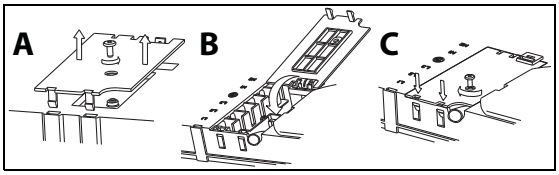
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**
- **Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci.**

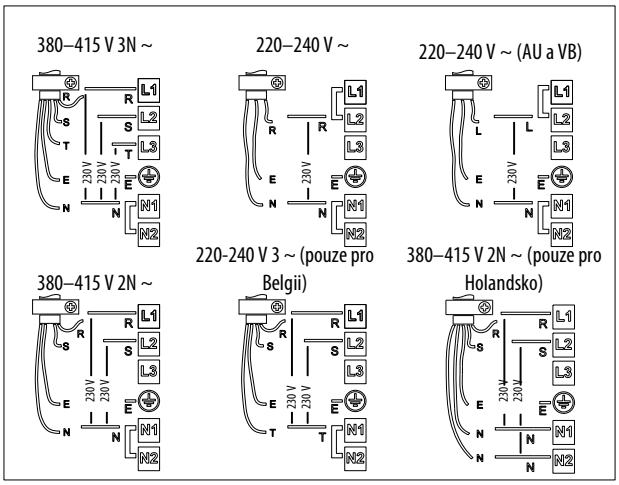
- **Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za zranění osob či zvířat a škody na majetku, k nimž dojde v důsledku nedodržení pravidel shrnutých v této kapitole.**
- **Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby varnou desku bylo možné vyjmout z pracovní desky.**
- **Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.**

Připojení ke svorkovnici

Pro připojení spotřebiče k síti použijte kabel typu H05RR-F nebo H05V2V2-F podle následující tabulky:

Kabely	Počet x velikost
220-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
220-240 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
380-415 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
380-415 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

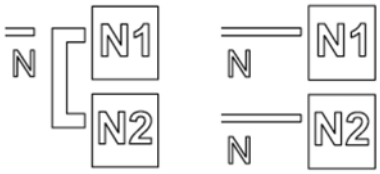




Upozornění:

- Na základě schématu zapojení (viz obr.) buďto ponechte nebo odstraňte kovové můstky mezi šrouby na svorkovnici L1-L2 a N1-N2.
- Je-li součástí dodávky kabel, prostudujte si pokyny k připojení tohoto kabelu.
- Po připojení kabelů se ujistěte, že je všech šest šroubů na svorkovnici řádně utaženo.

Příklad ponechaného (vlevo) či odstraněného (vpravo) můstku. Podrobnosti viz schéma zapojení (můstky mohou být mezi L1-L2 a mezi N1-N2).



Žlutozelený zemnicí vodič musí být připojen ke svorce se symbolem ⏚.

Tento vodič musí být delší než ostatní vodiče.

1. Sejměte kryt svorkovnice (A) vyšroubováním šroubu a zasuňte kryt do závěsu (B) svorkovnice.
2. Zasuňte napájecí kabel do kabelové svorky a připojte vodiče ke svorkovnici podle vedle umístěného schématu zapojení.
3. Napájecí kabel zajistěte pomocí kabelové svorky.
4. Zavřete kryt (C) a přišroubujte ho na svorkovnici dříve vyšroubovaným šroubem.

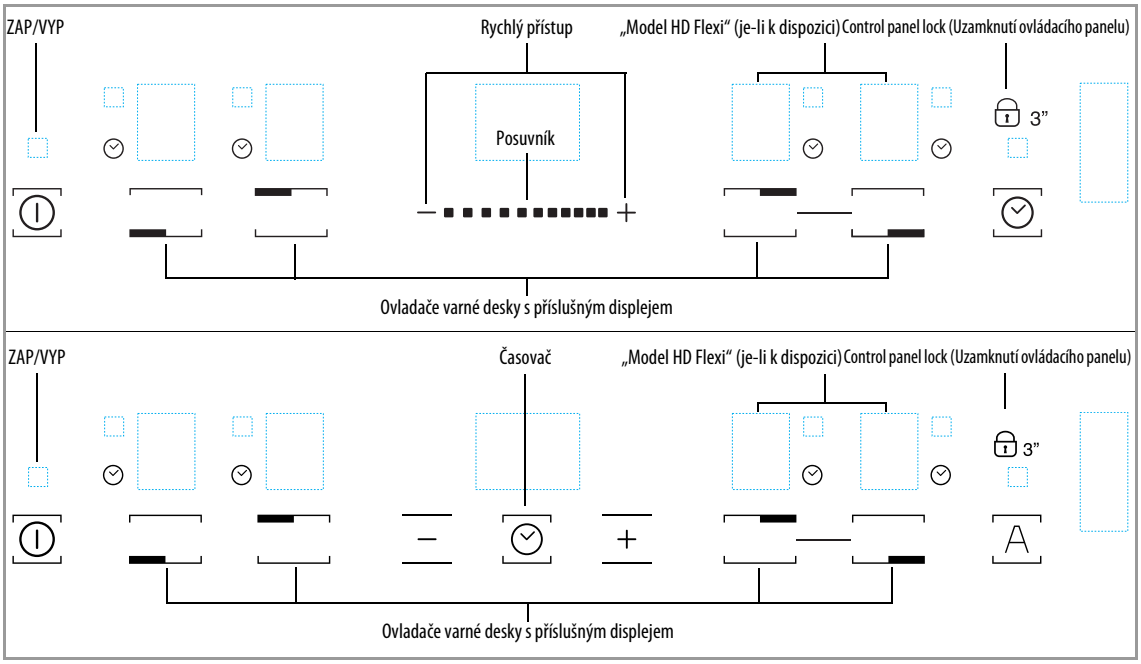
Při každém připojení k napájení provede varná deska několikavteřinovou automatickou kontrolu.

Pokud je varná deska již vybavena napájecím kabelem, dodržujte pokyny na štítku připevněném k napájecímu kabelu. Spotřebič připojte ke zdroji napájení přes vícepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.

NÁVOD K POUŽITÍ

Popis ovládacího panelu

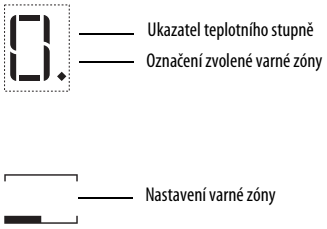
Ovládací panel

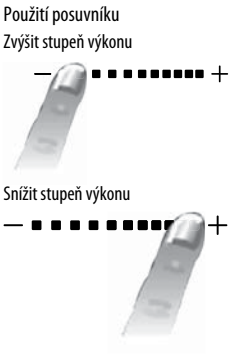


Zapnutí / vypnutí varné desky

Chcete-li varnou desku zapnout, podržte stisknuté tlačítko ⏻ přibližně po dobu 2 sekund, dokud se nerozsvítí displeje varných zón. Stisknutím tohoto tlačítka varnou desku také vypnete. V tomto případě jej podržte, dokud displeje nezhasnou. Všechny varné zóny se deaktivují.
Po použití varné desky zůstane indikátor zbytkového tepla „H“ svítit, dokud varné zóny nevychladnou.
Pokud do 10 sekund od zapnutí varné desky nezvolíte žádnou funkci, deska se automaticky vypne.

Zapnutí a nastavení varné zóny





Zapněte varnou desku, pomocí příslušného tlačítka aktivujte požadovanou varnou zónu a postavte hrnec na varnou plochu.
Potřebný teplotní stupeň můžete nastavovat od nejnižšího stupně 0 po nejvyšší stupeň 9, nebo můžete použít funkci rychlého varu Booster („P“, je-li k dispozici).
Pro zvýšení teplotního stupně stiskněte tlačítko „+“. Pro snížení teplotního stupně stiskněte tlačítko „-“.
Pro zvýšení teplotního stupně posuňte prstem na posuvníku několikrát zleva doprava (pokud je deska posuvníkem vybavena). pro jeho snížení posuňte opačným směrem. Můžete rovněž použít tlačítka rychlého přístupu „+“ a „-“.

Deaktivace varných zón

Pro vypnutí varné zóny podržte příslušné tlačítko stisknuté alespoň po dobu 3 sekund.
Varná zóna se vypne. Je-li stále horká, na příslušném displeji se rozsvítí písmeno „H“.

Control panel lock (Uzamknutí ovládacího panelu)

Pomocí této funkce se ovladače varné desky uzamknou, aby je nebylo možné náhodně aktivovat. Chcete-li zapnout zámek ovládacího panelu, zapněte varnou desku a stiskněte na 3 sekundy tlačítko Časovač. Zazní zvukový signál a rozsvítí se světelný indikátor vedle symbolu zámku. Ovládací panel se uzamkne a dostupná zůstane pouze možnost vypnutí funkce. Zablokování ovládacího panelu deaktivujete zopakováním postupu při aktivaci. Světelný puntík zhasne a varná deska je opět zapnutá.

Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na tlačítko pod symbolem rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

Časovač

Pomocí časovače lze u všech varných zón nastavit dobu vaření, a to maximálně 99 minut (1 hodina a 39 minut).
Zvolte varnou zónu, kterou chcete nastavit pomocí časovače, a stiskněte časovač. Zazní zvukový signál. (viz obrázek). Na displeji se zobrazí „00“ a rozsvítí se LED kontrolka. Dobu vaření můžete podle potřeby prodloužit či zkrátit dlouhým stisknutím tlačítek „+“ či „-“ na posuvníku. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a příslušná varná zóna se automaticky vypne. Funkci časovače zrušíte stisknutím tlačítka časovače po dobu nejméně 3 sekund.

Chcete-li nastavit časovač pro jinou zónu, opakujte výše uvedené kroky. Displej časovače vždy ukazuje stav časovače pro vybranou zónu nebo časovač s nejkratším časem.

Chcete-li časovač upravit nebo zrušit, stiskněte tlačítko volby varné zóny u příslušného časovače.

Upozornění ovládacího panelu.

Automatická funkce A

Funkce automaticky nastavuje teplotní stupeň vhodný k udržování varu. Tuto funkci aktivujte po uvedení do varu tak, že nejprve stisknete tlačítko příslušné zóny a poté tlačítko A.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Tyto ukazatele uživatele upozorňují na to, že jsou varné zóny stále horké.

Pokud se na displeji zobrazuje symbol H, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně s tímto ukazatelem můžete například udržet jídlo teplé, nebo rozehřát máslo.

Až varná zóna vychladne, ukazatel zhasne.

Ukazatel nesprávné nebo chybějící nádoby

Pokud není nádoba pro indukční varnou desku vhodná, je špatně umístěná nebo nemá odpovídající rozměry, zobrazí se na displeji zpráva „no pot“ (chybí nádoba) (viz vedlejší obrázek). Jestliže varná deska do 60 sekund nezjistí žádnou nádobu, sama se vypne.

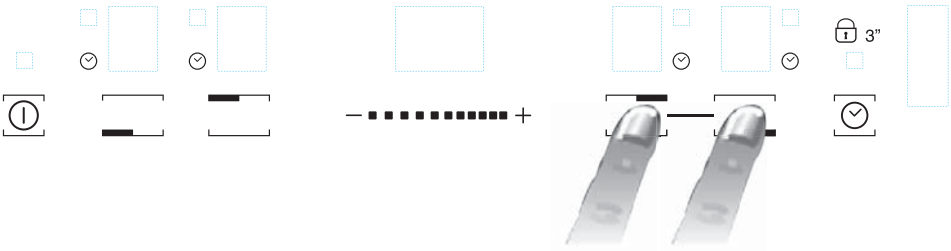
Funkce rychlého varu (Booster)

Tuto funkci mají jen některé varné zóny. Funkce umožňuje maximální využití výkonu varné desky (např. k rychlému uvedení vody do varu). Funkci zapnete opakovaným stisknutím tlačítka „+“, dokud se na displeji neobjeví symbol „P“. Po 10 minutách použití se funkce rychlého varu Booster vypne a varná deska automaticky nastaví zónu na stupeň 9.

HD FLEXI

Tato funkce, pokud je jí spotřebič vybaven, umožňuje používat varnou zónu jako dvě oddělené zóny nebo jako jednu extra velkou zónu.

Je ideální pro oválné, obdélníkové a podlouhlé pánve (s maximálními rozměry dna 38 x 23 cm) nebo více než jednu standardní pánev. Chcete-li aktivovat funkci HD FLEXI, zapněte varnou desku a stiskněte současně 2 tlačítka pro výběr varné zóny, jak je znázorněno na obrázku dole: na displeji dvou varných zón je nyní zobrazena úroveň „0“; obě tečky vedle čísla úrovně svítí, což znamená, že byla aktivována funkce HD FLEXI.



Chcete-li zvýšit stupeň výkonu (od 1 do 9 nebo P), stiskněte tlačítka -/+, nebo přejíždějte vodorovně prstem po stupnici posuvníku. Chcete-li funkci HD FLEXI vypnout, stiskněte současně 2 tlačítka pro výběr varné zóny. Chcete-li zóny okamžitě vypnout, podržte jedno tlačítko výběru zóny na 3 vteřiny.

Na displeji zóny, která nemůže detekovat žádnou nádobu (protože na ní není, nebo je špatně postavená, nebo není vhodná pro indukční varnou desku), se objeví zpráva “no pot” (žádná nádoba) . Tato zpráva zůstává aktivní po dobu 60 vteřin: během této doby můžete v rámci HD FLEXI zóny přidávat nebo posunovat nádoby podle potřeby.

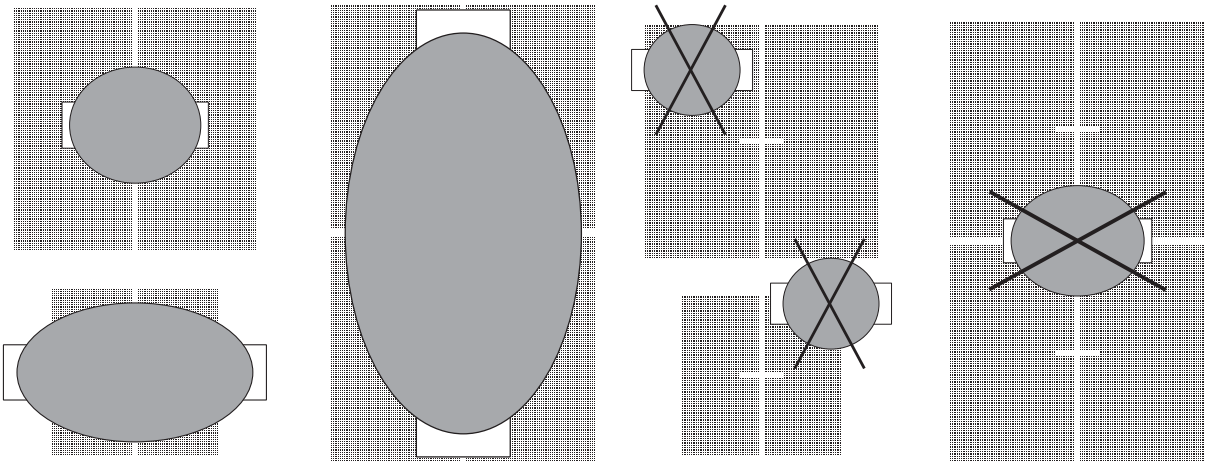
Jestliže na zónu nepostavíte žádnou nádobu, systém po 60 vteřinách zastaví „hledání“ nádoby na této zóně a symbol bude stále svítit a připomínat, že je zóna vypnutá.

Chcete-li funkci HD FLEXI opět zapnout, stiskněte jedno ze 2 tlačítek

Funkce HD FLEXI rovněž rozpozná, když je nádoba přesunuta z jedné zóny do druhé v rámci varného prostoru HD FLEXI, a zachová stejný výkon zóny, na které byla původně pánev umístěna (viz příklad na obrázku níže: přesunete-li nádobu z přední plotýnky na zadní, zobrazí se úroveň výkonu na displeji odpovídajícím zóně, na kterou jste nádobu postavili).

Varný prostor HD FLEXI lze rovněž používat jako dvě nezávislé varné zóny pomocí příslušného tlačítka jednotlivé zóny. Postavte nádobu doprostřed jedné zóny a nastavte úroveň výkonu posuvným dotykovým displejem.

Upozornění: Ujistěte se, že nádoby postavené doprostřed varné zóny zakrývají středové logo varné zóny.
V případě velkého hrnce, oválné, obdélníkové a podlouhlé pánve zkontrolujte, zda nádoby umístěné uprostřed varné zóny zakrývají obě loga.
Příklady správně a nesprávně umístěných nádob:



ČIŠTĚNÍ

POZOR

- **Nepoužívejte parní čističe.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla („H“).**

DŮLEŽITÉ: K čištění varné desky nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky. Mohli byste jimi poškodit skleněný povrch.

- Po každém použití z varné desky (až vychladne) odstraňte případné nánosy, skvrny a zbytky jídla.
- Varné desce škodí cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru. Pokud se na ni dostanou, okamžitě je odstraňte.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čistění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlité tekutiny na varných zónách mohou rozvibrovávat nebo posouvat nádobí.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

- Pozorně si přečtěte pokyny v části „Návod k použití“ a dodržujte je.
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Pokud se varnou desku nepodaří po použití vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ CHYBY
C81, C82	Ovládací panel zhasnul z důvodu příliš vysoké teploty	Vnitřní teplota elektronických dílů je příliš vysoká	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F42 nebo F43	Připojení varné desky nemá správné napětí	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód.		

ZVUKY VYDÁVANÉ VARNOU DESKOU

Indukční desky mohou při běžném provozu vydávat pískavé nebo praskavé zvuky. Tyto zvuky vznikají v důsledku vlastností dna jednotlivých nádob (např. vícevrstvá nebo nerovná dna). Tyto zvuky se v závislosti na použitých hrncích a pánvích mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

Indukční deska je mimoto vybavena vnitřním systémem chlazení, který řídí teplotu elektronických součástek; proto se po několik minut od vypnutí desky ozývá zvuk ventilátoru. Jde o zcela normální situaci, která je nezbytná pro správné fungování spotřebiče.

SERVISNÍ STŘEDISKO

Než se rozhodnete kontaktovat servisní středisko:

1. Zkuste problém vyřešit sami podle instrukcí v kapitole „Jak odstranit poruchu“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte. Zjistíte tak, zda nedojde k odstranění poruchy.

Pokud problém přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ produktu a přesné označení modelu;
- sériové číslo umístěné na spodní straně spotřebiče, které je rovněž možno nalézt v přiložené technické dokumentaci;
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

Provedení opravy vždy svěřte **autorizovanému servisnímu středisku** (jen tak budete mít jistotu, že budou použity originální náhradní díly a také správný postup). Náhradní díly pro tento spotřebič budou dostupné po dobu 10 let.

PŘEHLED TEPLOTNÍCH NASTAVENÍ

Teplotní stupeň		Typ tepelné úpravy	Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Max. teplota	**Rychlý var**	Rychlé zahřátí	Toto nastavení se hodí pro případy, kdy je třeba rychle zahřát jídlo či tekuté suroviny nebo přivést vodu k varu.
	8-9	Smažení – vaření	Ideální k osmahnutí dorůžova, začátku vaření, smažení mražených výrobků, rychlému varu.
Vysoká teplota	**7-8**	Osmahnutí dorůžova - opečení - udržení varu - grilování	Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5 - 10 minut)
	6-7	Osmahnutí dorůžova - vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10 - 20 minut), předehřátí příslušenství
Střední teplota	**4-5**	Vaření – dušení – opečení – grilování	Ideální k dušení, udržení jemného varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem
	3-4	Vaření – začátek varu – zahuštění – rozpuštění másla	Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách.
	2-3		Ideální pro dlouhou tepelnou úpravu pokrmů (objem větší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. vodou, vínem, vývarem, mlékem).
Nízká teplota	**1-2**	Rozpouštění – rozmrazování – udržení teploty – rozpuštění másla	Toto nastavení se hodí k tavení másla, pomalému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých porcí a udržování teploty hotových jídel (např. omáček, polévek)
	1		Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů, nebo rozpuštění másla na rizotu)
VYPNUTO	**Nulový výkon**	Odkladová plocha	Je-li varná deska v klidovém stavu (Stand-by) nebo v režimu vypnuto (Off), může být zbytkové teplo z vaření signalizované zobrazením písmene „H“

POZNÁMKA:
Připravujete-li rychlá jídla vyžadující dokonalou distribuci tepla (např. palačinky) na 28cm dvojité varné zóně (je-li jí zařízení vybaveno), nepoužívejte pánve s průměrem větším než 24 cm. Pro vaření na velmi mírném teple (např. rozpouštění čokolády nebo másla) používejte menší jednoduché zóny.