



Pokyny na používanie Indukčná varná doska

HI1884M/SIVK8DTI
HI1884MF/SIVK8DTI
HI1994MF/SIVK9FTI

Použité piktogramy

Dôležité informácie



Tip

OBSAH

Indukčná varná doska

Úvod	4
Ovládací panel	5
Opis	6

Použitie

Používanie dotykových tlačidiel	7
Indukčné varenie	7
Ako funguje indukcia	8
Indukčné zvuky	8
Panvice	9

Činnosť

Zapnutie a nastavenie výkonu	11
Automatická detekcia panvice (APd)	11
Indikátor zvyškového tepla	12
Zvýšený výkon	12
Dve varné zóny za sebou	12
Indukcia Bridge	13
Vypnutie	14
Pohotovostný režim	14
Pohotovostný režim Eko	14
Detská poistka	15
Prerušenie	16
Rozpoznanie režimu	16
Časovač/kuchynský časovač	17
Zapnutie a vypnutie zvukového signálu	19
Automatické programy varenia	19
Zdravé varenie	23
Nastavenia varenia	24

Údržba

Čistenie	25
----------	----

Poruchy

Všeobecne	26
Tabuľka riešenia problémov	26

Servis

Ďalšie servisné požiadavky na zabudovanie varnej dosky	29
--	----

Informácie (EÚ) 66/2014

30

Environmentálne aspekty

Likvidácia spotrebiča a balenia	31
---------------------------------	----

Úvod

Táto varná doska je určená pre skutočných milovníkov varenia. Varenie na indukčnej varnej doske má viacero výhod. Je to jednoduché, pretože varná doska reaguje rýchlo a je možné ju nastaviť na veľmi nízku úroveň výkonu. Je ju možné nastaviť na úroveň vysokého výkonu a dokáže priviesť jedlá do varu veľmi rýchlo. Dostatočný priestor medzi varnými zónami umožňuje tiež komfortné varenie.

Varenie na indukčnej varnej doske sa líši od varenia na tradičnom spotrebiči. Indukčné varenie využíva na generovanie tepla magnetické pole. Znamená to, že pri tom nemôžete používať akúkoľvek panvicu. V časti o panviciach nájdete o tom viac informácií.

Pre optimálnu bezpečnosť je indukčná varná doska vybavená niekoľkými teplotnými ochranami a indikátorom zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktoré varné zóny sú stále horúce.

V tejto príručke nájdete informácie o tom, ako čo najlepšie využiť indukčnú varnú dosku. Okrem informácií o prevádzke tu nájdete aj základné informácie, ktoré môžu byť užitočné pri používaní tohto výrobku. Nájdete tu aj tabuľky prípravy jedál a tipy na údržbu.



Pred použitím zariadenia si prečítajte samostatné bezpečnostné pokyny!

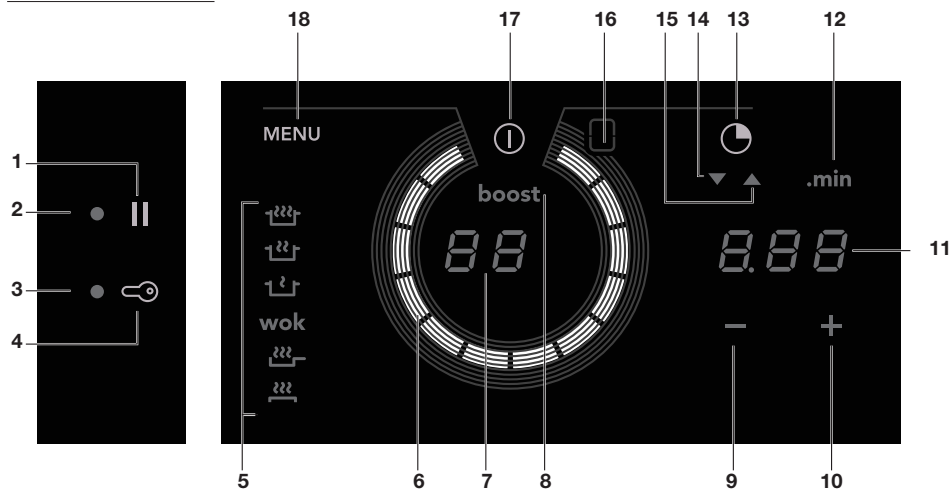
Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte celú používateľskú príručku a odložte si ju na neskoršie použitie.

Táto príručka slúži aj ako referenčný materiál pre servisných technikov. **Identifikačnú kartu spotrebiča preto vložte do určeného priestoru v zadnej časti príručky.** V identifikačnej karte spotrebiča nájdete servisný technik všetky informácie, ktoré potrebuje, aby náležite reagoval na všetky vaše otázky.

Vychutnajte si varenie!

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Ovládací panel

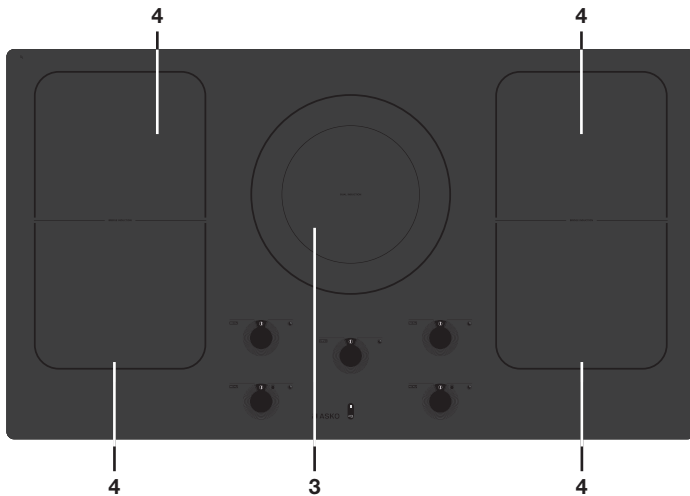


1. Tlačidlo prerušenia
2. Indikátor prerušenia
3. Indikátor detskej poistky/indikátor pohotovostného režimu Eko
4. Tlačidlo kľúča (funkcia detskej poistky/pohotovostného režimu eko)
5. Funkcie ponuky indukcie
6. Posúvač (12 úrovni)
7. Indikátor úrovne
8. Indikátor funkcie zvýšenia výkonu
9. Tlačidlo zníženia času
10. Tlačidlo zvýšenia času
11. Časovač/kuchynský časovač
12. Indikátor „minút po bodke“
13. Tlačidlo časovača/kuchynského časovača
14. Indikátor kuchynského časovača
15. Indikátor časovača
16. Tlačidlo funkcie premostenia (prepojenie dvoch varných zón dohromady, vytvorenie veľkej zóny, ktorú je možné obsluhovať jedným posúvačom)
17. Tlačidlo zap./vyp.
18. Tlačidlo Menu

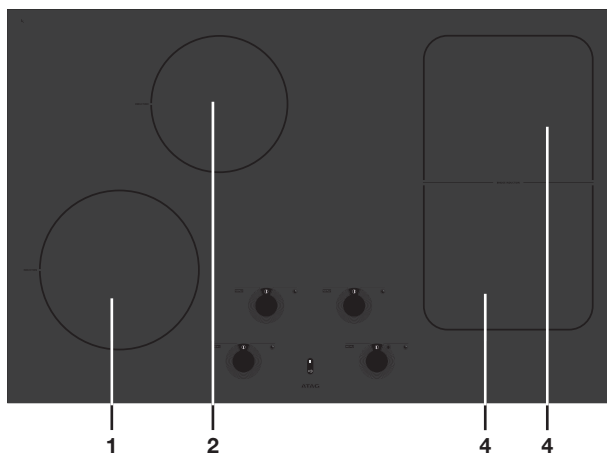
INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Opis

HI1994MF



HI1884M/HI1884MF



1. Varná zóna Ø 210 / 3,7 kW
2. Varná zóna Ø 180 / 3,0 kW
3. Varná zóna Ø 260 5,5 kW (dvojitý kruh)
4. Indukčná zóna Bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zóny, ktoré je možné prepojiť)

Používanie dotykových tlačidiel

Používanie varnej dosky znamená, že potrebujete nejaký čas, kým si zvyknete na dotykové tlačidlá, najmä keď ste zvyknutí na iné ovládanie. Pre čo najlepší účinok položte končeky prstov na tlačidlá celou plochou. Nemusíte silno tlačiť.

Dotykové snímače sú tak nastavené, aby reagovali na tlak a veľkosť končekov prstov. Varnú dosku nie je možné ovládať inými predmetmi a nezapne sa napríklad pri kráčaní domáceho zvieräťa po doske.

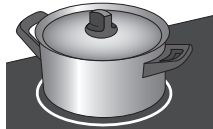
Indukčné varenie

Indukčné varenie je rýchle

- Na začiatku budete prekvapení rýchlosťou spotrebiča. Najmä pri vyšších teplotách potraviny a kvapaliny zovrú veľmi rýchlo. Nenechávajte panvice a hrnce bez dozoru, aby obsah v nich nevyvrel alebo nedošlo k varu naprázdno.

Výkon sa nastaví

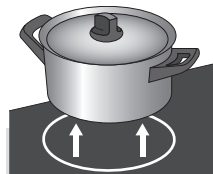
- V prípade indukčného varenia sa používa len tá časť zóny, na ktorej stojí panvica. Ak používate malú panvicu na veľkej zóne, výkon sa nastaví na priemer panvice. Výkon tým bude nižší a bude trvať dlhšie, kým jedlo na panvici zovrie.



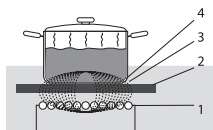
Pri indukčnom varení nedochádza k strate tepla a rukoväťe zostávajú studené.

Poznámka

- Zrnká piesku môžu spôsobiť škrabance, ktoré nebude možné odstrániť. Na varný povrch preto ukladajte len panvice s čistým dnom a presúvajte ich z varného povrchu nadvihnutím.
- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovný povrch.
- Pri varení nechávajte vždy veko na hrnci, aby nedochádzalo k strate energie.



Ako funguje indukcia



Cievka (1) vo varnej doske (2) generuje magnetické pole (3). Položením panvice so železným dnom (4) na cievku sa na dne panvice indukuje prúd.

V spotrebiči sa generuje magnetické pole.

Položením panvice so železným dnom na varnú zónu sa na dne panvice indukuje prúd. Tento indukovaný prúd generuje teplo na dne panvice.

Jednoduché

Elektronické ovládacie prvky sú presné a jednoducho sa nastavujú.

Na najnižšom nastavení môžete napríklad roztopiť čokoládu priamo na panvici alebo uvariť ingrediencie, ktoré by ste bežne zohrievali v dvojitej nádobe.

Rýchle

Vďaka úrovni vysokého výkonu varnej dosky dochádza k veľmi rýchlemu zovretiu jedla. Uvarenie jedla trvá tak dlho, ako pri iných typoch varenia.

Čisté

Varná doska sa jednoducho čistí. Keďže varné zóny nie sú o nič horúcejšie než samotné panvice, rozliate jedlo sa nemôže pripáliť.

Bezpečné

Teplo sa generuje v samotnej panvici. Sklenené veko nie je o nič teplejšie, než panvica. Znamená to, že varná zóna je výrazne chladnejšia v porovnaní s tou na keramickej varnej doske alebo plynovom horáku.

Po odobratí panvice sa varná zóna rýchlo ochladí.

Indukčné zvuky

Tikanie

Jemné tikanie spôsobuje obmedzovač výkonu v prednej a zadnej zóne. Tikanie môžete počuť aj pri nižších nastaveniach.

Panvica robí hluk

Panvice môžu robiť pri varení hluk. Spôsobuje to prechod energie z varnej dosky na panvicu. Je to normálne pre určité panvice, najmä pri vysokom nastavení. Nepoškodžia sa tým panvice ani varná doska.

Ventilátor robí hluk

Spotrebič je vybavený ventilátorom, aby zvýšil prevádzkovú životnosť elektronických komponentov. Ak spotrebič používate intenzívne, ventilátor sa zapne a budete počuť bzučanie. Po vypnutí spotrebiča môže ventilátor stále robiť hluk.



Automatická detekcia panvice

Keď je aktívna automatická detekcia panvice (APd), budete počuť tikanie, aj keď sa zóna nebude používať.

Panvice

Panvice na indukčné varenie

Indukčné varenie vyžaduje špeciálnu kvalitu panvíc.



Poznámka

- Panvice, ktoré ste používali na varenie na plynovom sporáku, nie sú viac vhodné na používanie na indukčnej varnej doske.
- Používajte len panvice vhodné pre elektrické a indukčné varenie s:
 - hrubým dnom (minimálne 2,25 mm);
 - plochým dnom.
- Najlepšie sú panvice so značkou kvality „Class Induction“.



Tip

Sami môže skontrolovať, či sú panvice vhodné pomocou magnetu. Panvica je vhodná, ak jej dno pritiahne magnet.

Vhodné	Nevhodné
Špeciálne nerezové panvice	Kameninové
Panvice označené „Class Induction“	Nerezové
Trvanlivé smaltované panvice	Porcelánové
Smaltované liatinovo-železné panvice	Medené
	Plastové
	Hliníkové



Poznámka

Buďte opatrní pri používaní smaltovaných plechových panvice:

- smalt sa môže odlomiť (od železa), ak zapnete varnú dosku na vysokej úrovni výkonu, keď je panvica príliš suchá;
- dno panvice sa môže zvlniť, napríklad kvôli prehriatiu alebo použitiu príliš vysokej úrovne výkonu.



Poznámka

Nikdy nepoužívajte panvice s poškodeným dnom. Duté alebo zaoblené dno môže narušiť činnosť funkcie ochrany proti prehrievaniu a spotrebič sa stane príliš horúcim. Spotrebič môže byť príliš horúci a to môže viesť k prasknutiu sklenenej hornej časti dosky a roztaveniu dna panvice. Škoda vyplývajúca z používania nevhodných panvic alebo varenia naprázdno je vyňatá zo záruky.

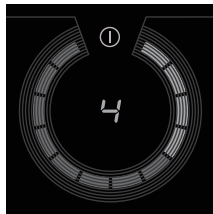
Minimálny priemer panvice

Minimálny priemer dna panvice musí byť 12 cm. (16 cm pre indukčné zóny Bridge). Najlepšie výsledky dosiahnete použitím panvice s rovnakým priemerom ako zóna. Ak je panvica príliš malá, zóna nebude fungovať.

Tlakové hrnce

Indukčné varenie je veľmi vhodné na varenie v tlakových hrncoch. Varná zóna reaguje veľmi rýchlo, preto je tlakový hrniec rýchlo pod tlakom. Ihneď po vypnutí varnej zóny sa proces varenia okamžite zastaví.

Zapnutie a nastavenie výkonu



1. Stlačte tlačidlo kľúča.
Zaznie jeden zvukový signál.
2. Položte panvicu do stredu varnej zóny.
APd deteguje prítomnosť panvice a na displeji sa zobrazí blikajúci symbol „-“. Ak neurobíte nič iné, varná zóna sa automaticky vypne po 10 sekundách.
3. Požadované nastavenie vykonajte posunutím prsta nad posúvačom (v smere hodinových ručičiek) alebo klepnite prstom na posúvač. Varná zóna sa spustí automaticky s nastaveným nastavením.
4. Nastavte vyššiu úroveň výkonu posunutím prsta nad posúvačom alebo klepnutím prsta na posúvač. Varné zóny majú 12 nastavení. Pre indukčné zóny je okrem toho aj nastavenie zvýšeného výkonu.



Upozornenie!

Ak je funkcia APd vypnutá, aktivujte varnú zónu stlačením tlačidla zap./vyp.

Automatická detekcia panvice (APd)

Ak po zapnutí varnej dosky položíte panvicu na neaktívnu varnú zónu, príslušné ovládania sa rozsvietia a zóna môže byť okamžite použitá (bez stlačenia tlačidla zap./vyp.). Ak v priebehu 10 sekúnd varnú zónu nezapnete, znova sa sama vypne. Môžete ju znova aktivovať odobratím a opätovným položením panvice na varnú zónu alebo stlačením tlačidla zap./vyp.

Zapnutie a vypnutie APd

Táto funkcia je štandardne aktívna, ale je možné ju tiež vypnúť. Funkciu vypnite vypnutím varnej dosky. Potom z pohotovostného režimu Eko stlačením tlačidla prerušenia (1) na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „APd OFF“ (APd vyp.). Opakovaním tejto činnosti sa funkcia znova aktivuje a na displeji sa zobrazí „APd On“ (APd zap.).

Detekcia panvice

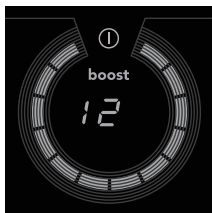
Ak varná doska nedeteguje (železnú) panvicu po nastavení výkonu varenia, displej bude ďalej blikať a varná doska zostane studená. Ak nepoložíte (železnú) panvicu na varnú zónu do jednej minúty, varná zóna sa automaticky vypne.

Indikátor zvýškoveho tepla



Po použití môže byť varná zóna stále chvíľu horúca. Tak dlho, ako je varná zóna stále horúca, sa bude na displeji zobrazovať „H“.

Zvýšený výkon



Funkciu zvýšeného výkonu môžete používať na varenie na najvyššej úrovni výkonu počas krátkej doby (max.10 min.). Po uplynutí maximálnej doby zvýšeného výkonu sa výkon zníži na nastavenie 12.

Zapnutie zvýšeného výkonu

1. Položte panvicu na varnú zónu a zapnite ju.
2. Dvakrát klepnite prstom na konci posúvača a nastavte zvýšený výkon.

Na displeji sa zobrazí úroveň 12 a „boost“ (zvýšený výkon).

Vypnutie zvýšeného výkonu

Funkcia zvýšeného výkonu sa zapla a na displeji sa zobrazujú úroveň 12 a „boost“ (zvýšený výkon).

1. Prstom klepnite na ľubovoľnú časť posúvača.

Na displeji sa zobrazí nižšia úroveň.

Alebo:

2. Stlačte tlačidlo zap./vyp. varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Budete počuť signál a zobrazenie úrovne z displeja zmizne. Varná zóna bola úplne vypnutá.

Rozdelenie výkonu varných zón

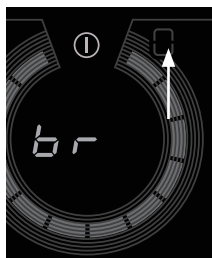


- V závislosti od druhu sporáka sa môžu varné zóny navzájom ovplyvňovať. Keď naraz zapnete niekoľko týchto varných zón, výkon sa medzi nich automaticky podelí.
- Ak sa počas nastavenia dosiahne maximálny výkon kombinácie úrovni varenia, jedna alebo viac zón automaticky znížia výkon na najvyššie možné nastavenia v danom momente. Naznačuje to blikajúci príslušný ovládací prvok. Naposledy nastavená varná zóna má priority.

Indukcia Bridge (modely SV a SVI)

Indukčné zóny Bridge je možné vzájomne prepojiť. Tým sa vytvorí jedna veľká zóna, ktorú môžete použiť napríklad na veľkú grilovaciu platňu ASKO, teppanyaki ASKO, veľkú panvicu na ryby alebo rôzne panvice, s rovnakým výkonom.

- Ak sú indukčné zóny Bridge prepojené, nie je možné ich nastaviť so zvýšeným výkonom a funkcie ponuky nie je možné použiť.
- Použite panvicu na ryby alebo inú panvicu, ktorá zakrýva minimálne jednu z indukčných zón Bridge v strede.



Zapnutie funkcie premostenia

1. Položte veľkú panvicu na obidve varné zóny tak, aby boli dobre zakryté.
2. Zapnite prednú varnú zónu.
3. Stlačte na dve sekundy tlačidlo funkcie premostenia predného posúvača, aby ste nastavili stav „premostenia“.
Na displeji zadnej zóny sa zobrazí „BR“. Zadnú zónu už viac nie je možné použiť.
4. Požadované nastavenie vykonajte posunutím prsta nad predným posúvačom (v smere hodinových ručičiek) alebo klepnite prstom na posúvač. Obidve zóny sa nahrejú na nastavenú úroveň.

Vypnutie funkcie premostenia

1. Stlačte na dve sekundy tlačidlo funkcie premostenia predného posúvača, aby ste vypili stav „premostenia“.
Funkcia premostenia je vypnutá, zadný displej sa vypol a na prednom displeji sa zobrazuje úroveň 1.

Alebo:

2. Stlačte tlačidlo zap./vyp. prednej varnej zóny, aby ste vypili obidve zóny.
*Budete počuť signál a zobrazenie úrovne z displeja zmizne.
Varná zóna bola úplne vypnutá.*

Vypnutie

Vypnutie jednej varnej zóny

Stlačte tlačidlo zap./vyp. varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.
Zaznie signál a posúvač sa vypne.

- Ak sa takto vypili všetky varné zóny, varná doska bude automaticky v pohotovostnom režime (pozrite si tiež časť „Pohotovostný režim“).

Vypnutie všetkých varných zón

Stlačením tlačidla kľúča vypnete všetky varné zóny naraz.

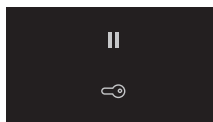
Budete počuť jedno pípnutie. Červený indikátor detskej poistky vedľa tlačidla bude blikať veľmi pomaly.

- Indukčná varná doska je vypnutá v pohotovostnom režime Eko (pozrite si tiež časť „Pohotovostný režim Eko“).

Pohotovostný režim

V pohotovostnom režime je indukčná varná doska vypnutá. Do pohotovostného režimu môžete prepnúť z pohotovostného režimu Eko alebo vypnutím všetkých samostatných varných zón.

Z pohotovostného režimu môžete priamo začať variť stlačením tlačidla zap./vyp. požadovanej varnej zóny.



Prepnutie varnej dosky z pohotovostného režimu Eko do pohotovostného režimu

Červený indikátor vedľa tlačidla kľúča pokračuje v pomalom blikaní.

- Krátkym stlačením tlačidla kľúča prepnete do pohotovostného režimu.

Budete počuť zvukový signál. Všetky indikátory varnej dosky sa vypnú okrem indikátora zvyškového tepla „H“.

Pohotovostný režim Eko

V pohotovostnom režime Eko je varná doska vypnutá a spotrebovávajú minimum energie.

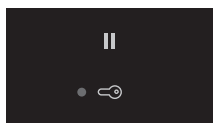
Do pohotovostného režimu Eko môžete prepnúť varnú dosku z pohotovostného režimu a vtedy, keď sú varné zóny stále aktívne.



Vedeli ste, že...

varná doska spotrebovávajú menej než 0,5 W v pohotovostnom režime Eko.

To je dokonca menej než v pohotovostnom režime varnej dosky.



Prepnutie varnej dosky do pohotovostného režimu Eko

- Stlačte tlačidlo kľúča.

Budete počuť jedno pípnutie. Pohotovostný režim Eko je aktívny a červený indikátor vedľa tlačidla kľúča pokračuje v pomalom blikaní.

Z pohotovostného režimu Eko nemôžete okamžite začať variť.

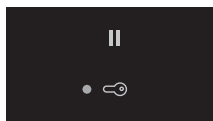
Aby ste mohli hneď začať variť, musíte varnú dosku najprv prepnúť do pohotovostného režimu.



Vedeli ste, že...

po 30 minútach v pohotovostnom režime sa varná doska automaticky prepne do pohotovostného režimu Eko, aby sa zabránilo zbytočnému plytvaniu energiou.

Detská poistka



Indukčná varná doska je vybavená detskou poistkou, ktorá umožňuje zamknúť spotrebič. Zabráňuje neúmyselnému zapnutiu varných zón.

Zapnutie detskej poistky

- Stlačte na 2 sekundy tlačidlo kľúča.
Budete počuť dvojité pípnutie. Všetky tlačidlá sú teraz neaktívne, okrem tlačidla kľúča. Varná doska najprv prepne do pohotovostného režimu Eko a následne do režimu detskej poistky. Červený indikátor stále svieti.
- Opätovným stlačením tlačidla detskej poistky na 2 sekundy vypnete detskú poistku.
Budete počuť jedno pípnutie. Varná doska je teraz v pohotovostnom režime. Červený indikátor vedľa tlačidla kľúča je vypnutý.



Tip

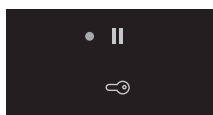
Pred čistením varnej dosky prepnite dosku do režimu detskej poistky, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu.



Vedeli ste, že...

Keď je zapnutá detská poistka, varná doska spotrebováva toľko energie, ako keď je v pohotovostnom režime Eko.

Prerušenie



S funkciou prerušenia môžete celú varnú dosku „pozastaviť“ počas varenia na 5 minút. Napájanie varných zón energiou sa zastaví bez straty nastavení. Nesmiete však zabudnúť, že varná zóna bude stále chvíľu horúca. Odporúčame preto odobrať z varnej zóny delikátne jedlá.

Prepnutie varnej dosky do režimu prerušenia

- Stlačte raz tlačidlo prerušenia.
Budete počuť dvojitý zvukový signál, varné zóny sa prepnú na nižšie nastavenie a červený indikátor vedľa tlačidla prerušenia začne blikať.

- ▷ Všetky nastavené časovače/kuchynské časovače sa zastavia.
- ▷ Všetky varné zóny sa prepnú do nastavenia 1 alebo 2.
- ▷ Všetky tlačidlá sú neaktívne, okrem tlačidiel klúča a prerušenia. Tlačidlá zap./vyp. individuálnych varných zón tiež zostávajú aktívne, reagujú však s oneskorením dvoch sekúnd, aby ste mohli očistiť ovládací panel.
- ▷ Ak znova stlačíte tlačidlo prerušenia do 5 minút, prerušené procesy varenia sa obnovia.

Budete počuť dvojité zvukové signály a varná doska obnoví tie nastavenia, ktoré boli pred prerušením.

- Ak do 5 minút nevykonáte žiadnu ďalšiu činnosť: *Všetky varné zóny sa automaticky vypnú. Následne bude tlačidlo prerušenia ďalej blikať 25 minút, aby bolo naznačené ukončenie procesov varenia režimom prerušenia. Varná doska sa po 25 minútach automaticky prepne z režimu prerušenia do pohotovostného režimu Eko.*

Rozpoznanie režimu

Pohotovostný režim	Žiadny indikátor nesvieti.
Pohotovostný režim Eko	Červený indikátor vedľa tlačidla klúča pokračuje v pomalom blikaní.
Režim detskej poistky	Červený indikátor vedľa tlačidla klúča neustále svieti.
Režim prerušenia	Červený indikátor vedľa tlačidla prerušenia bliká.

Časovač/kuchynský časovač



Tlačidlo časovača/kuchynského časovača každej varnej zóny má dve funkcie:

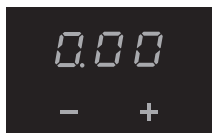
Funkcia časovača	Funkcia kuchynského časovača
Túto funkciu rozpoznáte malou červenou šípkou smerujúcou nahor.	Túto funkciu rozpoznáte malou červenou šípkou smerujúcou nadol.
Čas sa vo funkcii časovača zvyšuje.	Čas sa vo funkcii kuchynského časovača znižuje.

Funkcia časovača	Funkcia kuchynského časovača
Časovač nie je možné prepojiť s varnou zónou.	Kuchynský časovač je možné prepojiť s varnou zónou. To znamená, že po uplynutí nastaveného času sa varná zóna vypne.
Keď stlačíte tlačidlo časovača/ kuchynského časovača a neurobíte následne žiadny iný úkon, funkcia časovača sa automaticky zapne po 3 sekundách.	Na funkciu kuchynského časovača prejdete z funkcie časovača stlačením tlačidla + alebo tlačidla -.



Poznámka

- Na jednu varnú zónu je k dispozícii jeden časovač/kuchynský časovač.
- Funkciu časovača/kuchynského časovača je možné použiť bez aktivácie sprievodnej varnej zóny.



Zapnutie časovača

- Stlačte raz tlačidlo časovača/kuchynského časovača. *Rozsvieti sa displej časovača a zobrazia sa tri blikajúce nuly. Pod nimi sa zobrazí + a -.*
- Ak nenastavíte čas tlačidlom + alebo -, časovač sa automaticky spustí po 3 sekundách. Časovač je možné nastaviť na max. 9 hodín a 59 minút. *Červená šípka nahor sa rozsvieti a čas sa začne zvyšovať.*
- Opätovným stlačením tlačidla časovača/kuchynského časovača ho vypnete.

Zapnutie kuchynského časovača

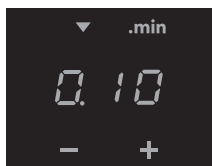
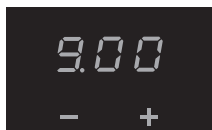
- Stlačte raz tlačidlo časovača/kuchynského časovača varnej zóny.
- Stlačením tlačidla + alebo - prepnete z funkcie časovača na funkciu kuchynského časovača. Následne môžete tlačidlom + nastaviť požadovanú dobu varenia. Potom môžete tlačidlom - zmeniť nastavenú dobu. *Rozsvieti sa červená šípka nahor. Čas sa začne odpočítavať.*
- Opätovným stlačením tlačidla časovača/kuchynského časovača ho vypnete.



Poznámka

- Kuchynský časovač je prepojený s varnou zónou, ak sprievodná varná zóna zapnutá.
- Ak je kuchynský časovač prepojený s varnou zónou, varná zóna sa vypne po uplynutí nastaveného času.

Alarm kuchynského časovača zapípa po štvrthodine odpočítavania, zatiaľ čo naďalej blikajú „0.00“ a červená šípka nadol. Opätovným stlačením tlačidla časovača/kuchynského časovača alebo odobratím panvice z varnej zóny znova vypnete alarm kuchynského časovača.



Nastavenie doby varenia

- Zapnite kuchynský časovač.

Tlačidlo	Kroky x na kontakt tlačidla	Trvanie
+	x = 1 min.	0,00 až...
-	x = 10 s	5,00 – 0,00
-	x = 30 s	9,00 – 5,00
-	x = 1 min.	... až 9,00

Po 9 minútach a 0 sekundách („9.00“) sa nad displejom zobrazí slovo „.min“ a za bodkou sa pridajú minúty.



Tip

Požadovanú dobu varenia môžete nastaviť rýchlejšie stlačením a podržaním tlačidla + alebo -.

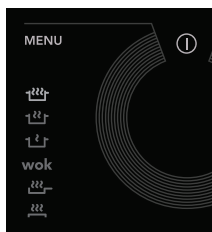
Zapnutie a vypnutie zvukového signálu

- Súčasne stlačte tlačidlá Menu a časovača/kuchynského časovača, pokiaľ nebudete počuť zvukový signál.
Zvukový signál je teraz vypnutý pre všetky tlačidlá, okrem tlačidiel prerušenia a kľúča. Poznámka: alarm kuchynského časovača a pípnutie chybových hlásení nie je možné vypnúť.
- Ak chcete zvuk znova zapnúť, použite rovnakú kombináciu tlačidiel.

Automatické programy varenia

Varná doska je vybavená 6 automatickými programami varenia. Každý čas ukončenia programu varenia môžete nastaviť pomocou funkcie kuchynského časovača (pozrite si stranu 20).

Programy varenia sú založené na bežných množstvách. Tabuľky sú len informatívne, kvôli veľkým rozdielom môžete jedlá zmeniť podľa potrieb.



Nastavenie automatického programu

Varná zóna je zapnutá.

- Stlačte tlačidlo Menu.
Rozsvieti sa séria šiestich ikon, z ktorých jedna bude svietiť svetlejšie než ostatné.
- Znova stlačte tlačidlo Menu alebo stlačte a podržte tlačidlo Menu a prejdite na ďalšie funkcie ponuky.
Vybraný program varenia sa automaticky spustí po 3 sekundách. Na displeji sa zobrazí písmeno „A“, ako Automatický.

Ak je automatický program varenia aktívny, môžete klepnutím prstom na posúvač prejsť späť na manuálny proces varenia:



Upozornenie!

Program varenia nefunguje, ak sú zóny premostené.



Funkcia varu*/**

Táto funkcia privedie obsah panvice do varu (100 °C) a udržuje bod varu. Keď sa obsah varí alebo je potrebné pridať potraviny, zaznie pípnutie. Táto funkcia funguje len bez veka na hrnci.

Jedlo	Počet osôb	Množstvo	Hrniec	Zóna	Naplňte hrniec do: (spustíte proces varenia)
Varené zemiaky	1 – 3	200 – 500 g	Hrniec (Ø 200)	Ø 145	1,0 l so zemiakmi
	3 – 5	500 – 800 g	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,5 l so zemiakmi
	3 – 5	500 – 800 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,5 l so zemiakmi
	6 – 8	1000 – 1400 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l so zemiakmi
	9 – 15	1500 – 2200 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260	3,5 l so zemiakmi
	9 – 15	1500 – 2200 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260 dvojitý	3,5 l so zemiakmi
Varená (tvrdá) zelenina	1 – 3	150 – 250 g	Hrniec (Ø 200)	Ø 145	1,0 l so zeleninou
	3 – 4	300 – 500 g	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,5 l so zeleninou
	3 – 4	300 – 500 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,5 l so zeleninou
	4 – 6	500 – 750 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l so zeleninou
	6 – 8	750 – 900 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260	3,5 l so zeleninou
	6 – 8	750 – 900 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260 dvojitý	3,5 l so zeleninou
Vajička	2 – 6	2 – 6 vajíčok	Hrniec (Ø 200)	Ø 145	1,0 l s vajčkami
	8 – 12	8 – 12 vajíčok	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,5 l s vajčkami
Ryža	1	100 g	Hrniec (Ø 200)	Ø 145	1,0 l len voda ¹⁾
	2 – 4	200 – 400 g	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,5 l len voda ¹⁾
	2 – 4	200 – 400 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,5 l len voda ¹⁾
	4 – 5	400 – 500 g	Vysoký hrniec (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l len voda ¹⁾
Cestoviny	1 – 2	100 – 200 g	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 180	1,0 l len voda ¹⁾
	2 – 3	200 – 300 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,0 l len voda ¹⁾
	4 – 6	400 – 600 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260	3,0 l len voda ¹⁾
	4 – 6	400 – 600 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260 dvojitý	3,5 l len voda ¹⁾

1) Po pípnutí môžete pridať ryžu alebo cestoviny.

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO (pozrite si webovú stránku www.asko.com).

** Tieto funkcie ponuky fungujú najlepšie, ak sa spustia na začiatku procesu varenia.



Funkcia slabého varu*

Teplota jedla sa neustále udržiava na bode varu (90 °C – 95 °C). Funkcia slabého varu funguje najlepšie s vekom na hrnci. Hustejšie jedlá je potrebné pomiešať každých 15 minút. Maximálna doba varenia pri slabom vare je 8 hodín, pokiaľ neboli časovačom nastavený kratší čas.

Jedlo	Množstvo +/-	Hrniec	Zóna
Omáčka alebo polievka	1 l	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 210/Vario
	1,5 l	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 210/Vario
	2,5 l	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260 dvojité



Funkcia na udržanie tepla*

Teplota jedla sa automaticky udržiava na stálnej teplote 70 °C – 75 °C. Nastavenie na udržanie tepla funguje najlepšie s vekom na hrnci. Väčšie množstvá a hustejšie jedlá je potrebné občas premiešať. Maximálna doba pre udržanie teploty je 8 hodín, pokiaľ neboli časovačom nastavený kratší čas.

Jedlo	Počet osôb	Množstvo +/-	Hrniec	Zóna
Všetky jedlá	1	1000 g	Hrniec (Ø 200)	Ø 145
	2 – 3	1500 g	Nízky hrniec (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4000 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260 dvojité

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO (pozrite si webovú stránku www.asko.com).

wok

Funkcia hlbokoj panvice*/**

Nastavenie hlbokoj panvice poskytuje optimálnu teplotu pre hlbokú panvicu, či už pre olej alebo panvicu. Po pípnutí panvica dosiahla svoju teplotu, môžete naliať do nej olej a potom tam vložiť jedlo.

Jedlo	Počet osôb	Max. množstvo mäsa alebo ryby/zeleniny	Hrnec	Zóna
Mäso, ryba, zelenina.	1 – 2	300 g/300 g	Hlboká panvica	Ø 145
	1 – 2	300 g/300 g	Hlboká panvica	Ø 180
	3 – 4	600 g/600 g	Hlboká panvica	Ø 210/Vario
	3 – 4	600 g/600 g	Hlboká panvica	Ø 260
	1 – 2	300 g/300 g	Hlboká panvica	Ø 260 dvojitý



Funkcia pečenia*/**

Nastavenie pečenia poskytuje optimálnu teplotu na pečenie.

Po pípnutí panvica dosiahla požadovanú teplotu. Môžete pridať do nej olej alebo maslo a potom tam vložiť jedlo.

Jedlo	Počet osôb	Množstvo	Hrnec	Zóna
Mäso, ryby	1 – 2	150 – 200 g	Panvica na smaženie	Ø 145
	2 – 3	200 – 400 g	Panvica na smaženie	Ø 180
	4 – 5	400 – 500 g	Panvica na smaženie	Ø 210/Vario
	5 – 6	500 – 600 g	Panvica na smaženie	Ø 260
	5 – 6	500 – 600 g	Panvica na smaženie	Ø 260 dvojitý

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO (pozrite si webovú stránku www.asko.com).

** Tieto funkcie ponuky fungujú najlepšie, ak sa spustia na začiatku procesu varenia.



Funkcia grilu*/**

Nastavenie grilu poskytuje optimálnu teplotu na grilovanie. Po pípnutí panvica dosiahla požadovanú teplotu.

Jedlo	Počet osôb	Množstvo	Hrniec	Zóna
Mäso, ryba, zelenina.	1 – 2	100 – 200 g	Grilovacia panvica/platňa	Ø 145
	2 – 3	200 – 300 g	Grilovacia panvica/platňa	Ø 180
	3 – 4	300 – 400 g	Grilovacia panvica/platňa	Ø 210/Vario
	4 – 6	400 – 600 g	Grilovacia panvica/platňa	Ø 260
	4 – 6	400 – 600 g	Grilovacia panvica/platňa	Ø 260 dvojité

Zdravé varenie

Bod vzplanutia rôznych druhov oleja

Bod vzplanutia samostatných druhov oleja. Spoločnosť ASKO odporúča vybrať si olej podľa teploty pečenia pre zdravé pečenie. Každý olej má iný bod vzplanutia, pri ktorom sa uvoľňujú toxické látky. V tabuľke nižšie nájdete body vzplanutia rôznych druhov olejov.

Olej	Bod vzplanutia °C
Extra panenský olivový olej	160 °C
Maslo	177 °C
Kokosový olej	177 °C
Repkový olej	204 °C
Panenský olivový olej	216 °C
Slničnicový olej	227 °C
Kukuričný olej	232 °C
Arašidový olej	232 °C
Olivový olej	242 °C
Ryžový olej	255 °C

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO (pozrite si webovú stránku www.asko.com).

** Tieto funkcie ponuky fungujú najlepšie, ak sa spustia na začiatku procesu varenia.

Úrovne výkonu varenia

Keďže nastavenia závisia od množstva a zloženia jedla a panvice, údaje v tabuľke nižšie slúžia len na informatívne účely.

Použite nastavenie zvýšeného výkonu a nastavenia 11 a 12 na nasledovné:

- rýchle zovretie jedla alebo tekutiny;
- „zrazenie“ listovej zeleniny;
- ohrev oleja a tuku;
- priviesť tlakový hrniec až do tlaku;
- hlboká panvica

Použite nastavenie 9 a 10 na nasledovné:

- flambovanie mäsa;
- varenie rýb;
- varenie omeliet;
- vyprážanie zemiakov;
- fritovanie jedál.

Použite nastavenie 7 a 8 na nasledovné:

- hrubo opekané palacinky;
- nahrubo vyprážené rezne;
- opekaná slanina (tuk);
- varenie surových zemiakov;
- opekanie chleba vo vajičku;
- osmažené ryby v strúhanke;
- varenie cez cestoviny;
- tenké vyprážené rezne;
- tenké plátky mäsa.

Použite nastavenie 4 a 6 na nasledovné:

- dokončenie varenia veľkého množstva jedla;
- rozmrazovanie tvrdej zeleniny;
- nahrubo vyprážené rezne.

Použite nastavenie 1 a 3 na nasledovné:

- slabé varenie bujónu;
- dusenie mäsa;
- slabé varenie zeleniny;
- roztopená čokoláda;
- mierne povarenie;
- udržanie teploty;
- roztopenie syru.

Čistenie



Tip

Pred čistením varnej dosky aktivujte detskú poistku.

Každodenné čistenie

- Pravidelná údržba hneď po použití zabraňuje zasychaniu jedla na dlhú dobu a tým vzniku odolných škvŕn, ktoré sa ťažko odstraňujú. Na tento účel používajte jemný čistiaci prostriedok.
- Utrite kuchynskou papierovou utierkou alebo suchou utierkou na riad.

Ťažko odstrániteľné škvŕny na sklenenej platni

Vyčistite sklenenú platňu špeciálnym čistiacim prostriedkom na keramické horúce platne. Najjednoduchší spôsob vyčistenia vodných šmúh alebo vodného kameňa je pomocou octu.

Ťažko odstrániteľné škvŕny

- Ťažko odstrániteľné škvŕny môžete tiež odstrániť jemným čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.
- Octom odstráňte vodné šmuhy a vodný kameň.
- Kovové stopy (posúvaním panvíc) je často ťažké odstrániť. Na tento účel sú dostupné špeciálne prostriedky.
- Rozliatia potravín odstráňte sklenenou škrabkou. Roztavený plast a cukor tiež najlepšie odstránite sklenenou škrabkou.

Nikdy nepoužívajte

- Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky. Zanechávajú škrabance, v ktorých sa môžu hromadiť nečistoty a vodný kameň.
- Nikdy nepoužívajte nič ostré, ako napr. drôtenky.



Všeobecne

Ak spozorujete prasklinu na sklenenej hornej doske (akokoľvek malú), okamžite vypnite varnú dosku, odpojte napájací kábel, vypnite (automatické) poistkové spínače v skrinke s meračmi alebo, v prípade trvalého pripojenia, prepnite spínač na napájacom kábli na nulu. Obráťte sa potom na servisné oddelenie.

Tabuľka riešenia problémov

Ak máte pochybnosti o správnom fungovaní svojho spotrebiča, neznamená to automaticky, že je pokazený. Najprv sa pokúste vyriešiť problém sami skontrolovaním bodov uvedených nižšie alebo si nájdite ďalšie informácie na webovej stránke www.asko.com.

Poznámka

Ak bliká červený štvorcový indikátor nad tlačidlom prerušenia (a žiadna z porúch, uvedených nižšie, sa na to nevzťahuje) obráťte sa na servisné oddelenie.

Symptóm	Možná príčina	Riešenie
Pri začatí používania sa na displejoch zobrazia texty	Je to štandardný bežný postup.	Bežná činnosť.
Po vypnutí varnej dosky funguje ventilátor ešte pár minút.	Varná doska sa chladí.	Bežná činnosť.
Pri prvých niekoľkých použitíach varnej dosky môžete cítiť mierny pach.	Nový spotrebič sa zahrieva.	Je to bežné a zmizne to po niekoľkých použitíach varnej dosky Vyvetrajte kuchyňu
Z varnej dosky môžete počuť tikanie.	Spôsobuje to obmedzovač výkonu v prednej a zadnej zóne. Jemné tikanie môžete počuť aj pri nižších nastaveniach. APd skontroluje prítomnosť panvice.	Bežná činnosť. Odoberte panvicu alebo vypnite funkciu APd.

PORUCHY

Symptóm	Možná príčina	Riešenie
Panvice môžu robiť pri varení hluk.	Spôsobuje to prechod energie z varnej dosky na panvicu.	Je to normálne pre určité panvice pri nastavení vysokého výkonu. Nepoškodia sa tým panvice ani varná doska.
Zapli ste varnú zónu, ale displej stále bliká.	Panvica, ktorú ste použili, nie je vhodná na indukčné varenie alebo má priemer menší než 12 cm.	Použite vhodnú panvicu.
Varná zóna náhle prestane fungovať a počujete zvukový signál.	Uplynula predvolená doba.	Vypnite signál stlačením tlačidla - alebo + na časovači.
Varná doska nefunguje a na displeji sa nič nezobrazuje.	Nefunguje napájanie zo siete kvôli chybnému káblu alebo spojeniu.	Skontrolujte poistky alebo elektrický spínač (ak nie je zástrčka).
Poistka sa vypáli hneď po zapnutí varnej dosky.	Varná doska je nesprávne pripojená.	Skontrolujte elektrické spojenia.
Na displeji sa zobrazí „BR“ a ovládanie nereaguje.	Je zapnutá funkcia premostenia.	Vypnite funkciu premostenia.
Po zapnutí varnej zóny sa súčasne vypne ďalšia varná zóna, ktorá bola použitá s automatickým programom varenia.	Je to bezpečnostná funkcia. Bol prekročený maximálny výkon kombinácie nastavení varenia.	Resetujte automatický program varenia a použite nižšie nastavenie pre ďalšiu varnú zónu.
Poruchový kód F00/rozsvieti sa červený indikátor vedľa tlačidla detskej poistky a indikátor nad tlačidlom prerušenia bliká.	Ovládací panel je znečistený alebo je na ňom rozliata voda.	Vyčistite ovládací panel.
Poruchový kód F0 ... F6 a FC.	Chybný generátor.	Obráťte sa na servisné oddelenie.
Poruchový kód F7.	Teplota okolia nie je dobrá.	Vypnite všetky zdroje tepla v blízkosti varnej dosky.

PORUCHY

Symptóm	Možná príčina	Riešenie
Poruchový kód F8 a F08/ rozsvieti sa červený indikátor vedľa tlačidla detskej poistky a indikátor nad tlačidlom prerušenia bliká.	Spotrebič je prehriaty.	Nechajte spotrebič vychladnúť a znova začnite variť.
Poruchový kód F9 alebo nepretržitý zvukový signál.	Napätie je príliš vysoké alebo pripojenie nie je správne.	Nechajte zmeniť pripojenie.
Poruchový kód F99/rozsvieti sa červený indikátor vedľa tlačidla detskej poistky a indikátor nad tlačidlom prerušenia bliká.	Naraz ste stlačili 2 alebo viac tlačidiel.	Naraz stláčajte len jedno tlačidlo.
Poruchový kód FA.	Sieťové napätie je príliš nízke.	Obráťte sa na dodávateľa elektrickej energie.
Poruchový kód FAN.	Cirkulácia vzduchu nie je dobrá.	Uistite sa, že vetracie otvory pod varnou doskou sú otvorené.
Iné poruchové kódy.	Chybný generátor.	Obráťte sa na servisné oddelenie.
Varná zóna sa automaticky nezapne.	Funkcia APd je vypnutá.	Zapnite funkciu APd.
Klepotanie počas varenia.	Funkcia APd je zapnutá (nepretržite hľadá panvicu).	Vypnite funkciu APd.

Ďalšie servisné požiadavky na zabudovanie (zarovnanú inštaláciu) varnej dosky (modely F)

- Po zabudovaní musí zostať varná doska prístupná zo spodnej strany pre servisné účely.
- Ak je pod varnou doskou zabudovaná zásuvka alebo rúra, jej vybratie musí byť jednoduché.
- Tieto varné dosky sú vhodné najmä na včlenenie do kamenných alebo obložených pracovných dosiek.
- Pred utesnením varnej dosky nahláste akékoľvek prepravné poškodenia. Všetky škody nahlásené potom budú považované za škody spôsobené zabudovaním.
- Záruka neplatí na škody spôsobené pri zabudovaní varnej dosky.
- Záruka neplatí na škody spôsobené vodou alebo akákoľvek iné škody spôsobené na pracovnej doske, do ktorej je varná doska zabudovaná.
- Pred zavolaním servisu musia byť vybraté všetky vnútorné diely skrinky, do ktorej je varná doska zabudovaná, ako sú diely zásuvky, police, stojany a vodidlá.
- Servisné oddelenie je zodpovedné len za opravu a servis varnej dosky. Pre opätovné zabudovanie (zarovnanú inštaláciu) varnej dosky musíte zavolať odborníka na kuchyňu.
- Súprava použitá na utesnenie okrajov sklenenej vrchnej dosky musí byť odolná voči teplotám do minimálne 160 °C.
- Aby ste bránili zmene zafarbenia prírodného kameňa, použite medzi sklenenou doskou a prírodným kameňom špeciálny tesniaci prostriedok.

Informácie podľa nariadenia (EÚ) 66/2014

Merania podľa EN60350-2

Identifikácia modelu	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Typ varnej dosky	Indukčná varná doska		Indukčná varná doska
Počet elektrických varných zón a oblastí	4		5
Technológia ohrevu	Indukčné varné zóny a varné oblasti		Indukčné varné zóny a varné oblasti
Pre kruhové elektrické varné zóny: priemer užitočnej povrchovej oblasti na elektricky ohrievanú varnú zónu v cm	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Spotreba energie na varnú zónu alebo oblasť vypočítanú na kg (EC _{elektrická varná doska}) v Wh/kg	179,1	193,6	172,0
Pre nekrhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej povrchovej oblasti na elektricky ohrievanú varnú zónu alebo oblasť	2 22,0 x 19,0 cm		4 22,0 x 19,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo oblasť vypočítanú na kg (EC _{elektrická varná doska}) v Wh/kg	188,8		188,8
Spotreba energie na varnú dosku vypočítanú na kg (EC _{elektrická varná doska}) v Wh/kg	187,6		185,4

Likvidácia spotrebiča a balenia

Počas výroby tohto spotrebiča sa použili udržateľné materiály. Na konci prevádzkovej životnosti musí byť tento spotrebič zodpovedne zlikvidovaný. Úrady vám poskytnú o tom viac informácií.

Balenie spotrebiča je recyklovateľné. Sú použité nasledujúce materiály:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez obsahu CFC (pevná PS pena).

Zlikvidujte tieto materiály zodpovedným spôsobom podľa zákonných nariadení.



Tento výrobok je označený symbolom prečiarknutého odpadkového koša, aby vám pripomenul zodpovednosť likvidovať elektrické domáce spotrebiče samostatne. Znamená to, že tento spotrebič nemôžete na konci jeho životnosti zlikvidovať v bežnom domácom odpade. Spotrebič musíte odviezť do špeciálneho zberného centra separovaného odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje túto službu.

Separovaný zber domácich spotrebičov pomáha zabraňovať možnému negatívnemu dopadu nesprávnej likvidácie na životné prostredie a ľudské zdravie. Zaisťuje, že materiály, z ktorých je spotrebič vyrobený, je možné recyklovať a získať tak značné úspory energie a surovín.



Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše výrobky sú v súlade s príslušnými európskymi smernicami, normami a nariadeniami, ako aj požiadavkami, ktoré súvisia s uvedenými normami.



Identifikačný štítok spotrebiča je umiestnený na spodnej strane zariadenia.

Tu nalepte identifikačnú kartu spotrebiča.

Pri kontaktovaní servisného oddelenia majte poruke kompletne typové číslo.

V záručnom liste nájdete adresy a telefónne čísla servisných organizácií.

 **ASKO**



844200