



Pokyny na používanie Indukčná varná doska

HI1655MF/SIVK6ETA

Použité piktogramy

Dôležité informácie



Tip

OBSAH

Indukčná varná doska

Úvod	4
Ovládací panel	5
Opis	6

Bezpečnostné pokyny

Teplotná bezpečnosť	7
Obmedzovač doby varenia	7

Použitie

Používanie dotykových ovládacích prvkov	8
Indukčné varenie	8
Ako funguje indukcia	9
Indukčné zvuky	9
Panvice	10

Činnosť

Zapnutie varnej dosky a nastavenie výkonu	12
Indikátor zvýškového tepla	12
Zvýšený výkon	13
Dve varné zóny za sebou	13
Ako premostiť indukčné zóny	14
Vypnutie	14
Pohotovostný režim	15
Pohotovostný režim Eko	15
Detská poistka	16
Prerušenie	17
Rozpoznanie režimu	17
Časovač/kuchynský časovač	18
Zapnutie a vypnutie pípania	20
Automatická detekcia panvice	20
Automatické programy varenia	20
Zdravé varenie	23
Nastavenia varenia	24

Údržba

Čistenie	25
----------	----

Poruchy

Všeobecne	26
Tabuľka riešenia problémov	30

Environmentálne aspekty

Informácie podľa nariadenia (EÚ) 66/2014	28
Likvidácia balenia a spotrebiča	29

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 samozrejme možné nastaviť na úroveň vysokého výkonu a dokáže priviesť jedlá do varu veľmi rýchlo. Dostatočný priestor medzi varnými zónami umožňuje 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.

Prečítajte si pozorne túto príručku pred použitím spotrebiča a uložte ju na bezpečnom mieste pre použitie v budúcnosti.

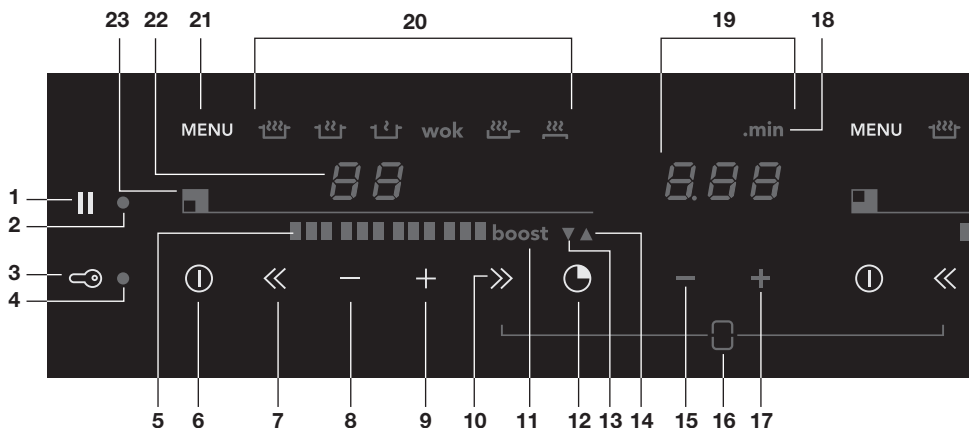
Táto príručka slúži aj ako referenčný materiál pre servisných technikov. **Identifikačnú kartu spotrebiča preto vložte do určeného priestoru v zadnej časti príručky.**

V identifikačnej karte spotrebiča nájde servisný technik všetky informácie, ktoré potrebuje, aby náležite reagoval na všetky vaše potreby a otázky.

Vychutnajte si varenie!

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

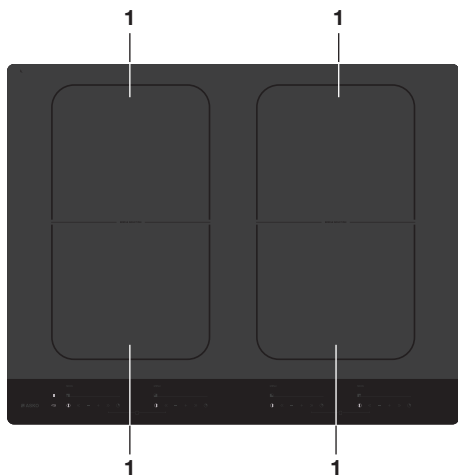
Ovládací panel



1. Tlačidlo prerušenia
2. Indikátor prerušenia
3. Detská poistka/tlačidlo pohotovostného režimu Eko
4. Indikátor detskej poistky/indikátor pohotovostného režimu Eko
5. Indikátor úrovne v kockách
6. Tlačidlo zap./vyp.
7. Rýchle zníženie výkonu
8. Zníženie výkonu
9. Zvýšenie výkonu
10. Rýchle zvýšenie výkonu
11. Zvýšený výkon
12. Tlačidlo časovača/alarmu
13. Indikátor alarmu
14. Indikátor doby varenia
15. Tlačidlo zníženia času
16. Funkcia premostenia (dve zóny sú prepojené; vytvorí sa tak jedna veľká zóna. ovládanie 2 zón jedným posúvačom).
17. Tlačidlo zvýšenia času
18. Indikátor „minút po bodke“
19. Časovač/alarm
20. Funkcie Menu
21. Tlačidlo Menu
22. Indikátor úrovne
23. Indikátor varnej zóny

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Opis



1. Adaptívna zóna 180 x 220 mm 3,7 kW (zóny, ktoré je možné prepojiť)



Pred použitím si najprv prečítajte samostatné bezpečnostné pokyny!

Teplotná bezpečnosť

- Snímač nepretržite meria teplotu určitých častí varnej dosky. Každá varná zóna je vybavená snímačom, ktorý meria teplotu spodnej časti panvice, aby nedošlo k prehriatiu, keď dôjde k varu panvice naprázdno. V prípade príliš vysokého zvýšenia teplôt sa výkon znižuje automaticky alebo sa varná doska automaticky vypne.

Obmedzovač doby varenia



- Obmedzovač doby varenia je bezpečnostná funkcia varného spotrebiča. Funguje vtedy, keď zabudnete vypnúť varnú dosku.
- Podľa vybraného nastavenia sa doba varenia obmedzí nasledovne:

Nastavenie	Varná zóna sa automaticky vypne po nasledovnej dobe:
1 a 2	9 hod.
3, 4 a 5	5 hod.
6, 7 a 8	4 hod.
9	3 hod.
10	2 hod.
11 a 12	1 hod.

Obmedzovač doby varenia vypína varné zóny po uplynutí časového limitu.

Nastavenie	Varná zóna sa automaticky prepne na nastavenie 12 po nasledovnej dobe:
zvýšený výkon	10 min.

Používanie dotykových ovládacích prvkov

Ak ste zvyknutí na iné (otočné) ovládacie prvky, môže chvíľu trvať, kým si zvyknete na dotykové ovládanie. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, položte celú plochu končeka prsta na ovládací prvok. Nemusíte vyvíjať žiadny tlak.

Dotykové snímače reagujú len na mierny tlak končeka prstu. Nestláčate dotykové prvky žiadnymi inými predmetmi. Varná doska sa nezapne, keď po nej prejde domáce zviera.

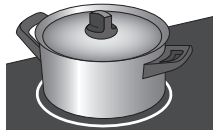
Indukčné varenie

Indukčné varenie je rýchle

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

Výkon sa nastaví

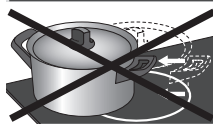
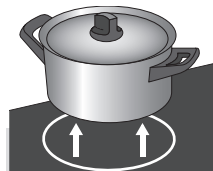
- V prípade indukčného varenia sa používa len tá časť zóny, na ktorej stojí panvica. Ak používate malú panvicu na veľkej zóne, výkon sa nastaví na priemer panvice. Výkon tým bude nižší a bude trvať dlhšie, kým jedlo na panvici zovrie.



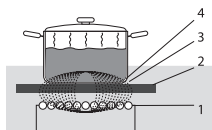
Pri indukčnom varení nedochádza k strate tepla a rukoväte sú studené.

Upozornenie

- Zrnká piesku môžu spôsobiť škrabance, ktoré nebude možné odstrániť. Na varný povrch ukladajte len panvice s čistým dnom a presúvajte ich z varného povrchu nadvihnutím.
- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovný povrch.
- Pri varení nechávajúte 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

Spôsobuje to obmedzovač výkonu v prednej a zadnej zóne. Tikanie môžete počuť aj pri nižších nastaveniach.

Panvice vydávajú hluk

Panvice môžu pri varení vydávať hluk. Spôsobuje to prechod energie z varnej dosky na panvicu. Pri vysokých nastaveniach je to pre niektoré panvice celkom bežné. Nepoškodí sa tým panvice ani varná doska.

Ventilátor je hlučný

Na predĺženie životnosti elektroniky je spotrebič vybavený ventilátorom. Ak spotrebič používate intenzívne, aktivuje sa ventilátor na schladenie spotrebiča a budete počuť bzučanie. Po vypnutí varnej dosky funguje ventilátor ešte pár minút.

Funkcia automatického zapnutia

Keď je aktívna funkcia automatického zapnutia (APD), budete počuť tikanie, aj keď sa zóna nebude používať.

Panvice

Panvice na indukčné varenie

Indukčné varenie vyžaduje špeciálnu kvalitu panvíc.



Upozornenie

- 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

ASKO odporúča používať panvice pre automatické programy varenia.



Upozornenie

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 zvlčniť, napríklad kvôli prehriatiu alebo použitiu príliš vysokej úrovne výkonu.



Upozornenie

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

Minimálny priemer panvice

Priemer dna panvice musí byť minimálne 12 cm. Najlepšie výsledky dosiahnete použitím panvice s rovnakým priemerom ako zóna. Ak je panvica príliš malá, zóna nebude fungovať.

Dĺžka panvice na ryby (oválna panvica), použitej v zóne Vario, musí byť minimálne 22 cm.

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 varnej dosky a nastavenie výkonu

Varné zóny majú 12 úrovní. Okrem nich je aj úroveň „zvýšeného výkonu“.

1. Položte panvicu do stredu varnej zóny.
2. Stlačte tlačidlo detskej poistky.

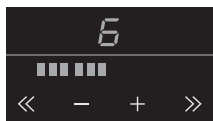
Budete počuť jedno pípnutie.

3. Stlačte tlačidlo zap./vyp. danej varnej zóny.

Na displeji začne blikať „-“ a budete počuť jedno pípnutie. Ak potom nevykonáte žiadny úkon, po niekoľkých sekundách sa varná zóna automaticky vypne.

4. Stlačením tlačidla + alebo -, príp. tlačidla << alebo >>, vyberiete požadované nastavenie. Varná zóna sa spustí automaticky na tej úrovni, na ktorej bola nastavená (keď sa deteguje panvica).

- ▶ Ak stlačíte najprv tlačidlo + alebo -, zobrazí sa úroveň 6.
- ▶ Ak stlačíte najprv tlačidlo >>, na displeji sa zobrazí úroveň 12 + „boost“ (zvýšený výkon). Je to úroveň zvýšeného výkonu, ktorú môžete použiť, ak chcete nechať zovrieť jedlá rýchlo.
- ▶ Ak stlačíte najprv tlačidlo <<, zobrazí sa úroveň 1.



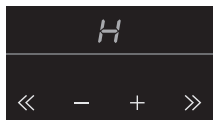
Tipy

- Tlačidlom + alebo - môžete postupne zvýšiť alebo znížiť nastavenie výkonu. Stlačením tlačidla << alebo >> môžete rýchlo zvýšiť alebo znížiť nastavenie výkonu.
- Stlačením a podržaním tlačidla << , - , + alebo >> rýchlejšie nastavíte požadovanú úroveň výkonu.

Detekcia panvice

Ak varná doska nedeteguje (železnú) panvicu po nastavení výkonu varenia, displej začne blikať a varná doska zostane studená. Ak nepoložíte (železnú) panvicu na varnú zónu do 1 minúty, varná zóna sa automaticky vypne (pozrite si časť „Panvice“).

Indikátor zvyškového tepla



Varná zóna, ktorá bola intenzívne používaná, udrží teplo niekoľko minút po vypnutí. Na displeji sa bude zobrazovať „H“, pokiaľ bude varná zóna horúca.

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.
2. Ihneď po zapnutí zóny stlačte tlačidlo >>.

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

- Ak ste už varnú zónu nastavili na úroveň výkonu a chcete použiť funkciu zvýšeného výkonu, stlačte niekoľkokrát tlačidlo >> alebo tlačidlo + danej varnej zóny.

Vypnutie zvýšeného výkonu

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

1. Stlačte tlačidlo << alebo tlačidlo -.

Na displeji sa zobrazí nižšia úroveň.

Alebo:

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

Budete počuť pípnutie a zobrazenie úrovne z displeja zmizne.

Varná zóna bola úplne vypnutá.

Dve varné zóny za sebou

- Dve varné zóny za sebou ovplyvňujú jedna druhú. Keď naraz zapnete tieto varné zóny, výkon sa automaticky podeliť medzi nich. Prvá nastavená varná zóna zostane zakaždým na nastavenom nastavení. Maximálne nastavenie varných zón vpredu alebo vzadu, ktoré sú pridané neskôr, závisí od nastavenia prvej varnej zóny. Pri dosiahnutí maximálneho množstva kombinácií nastavení varenia začne naposledy nastavené nastavenie blikať a je automaticky znížené na najvyššie možné nastavenie.
- Dve varné zóny vedľa seba nemajú na seba vplyv. Obidve varné zóny môžete nastaviť na vysokú úroveň.
- Ak sú indukčné zóny prepojené, nie je možné ich nastaviť so zvýšeným výkonom a funkcie ponuky nie je možné použiť.

Ako premosťiť indukčné zóny

Indukčné zóny je možné vzájomne prepojiť.

Tým sa vytvorí jedna veľká zóna, ktorú môžete použiť napríklad na veľkú panvicu na ryby alebo jednu veľkú panvicu.

- Ak sú zóny prepojené, nie je možné ich nastaviť so zvýšeným výkonom a funkcie ponuky nie je možné použiť.
- Použite panvicu (na ryby), kde je zakrytá minimálne jedna stredová poloha zón.

Aktivácia režimu premostenia

1. Položte veľkú panvicu na obidve varné zóny tak, aby boli dobre zakryté.
2. Zapnite prednú varnú zónu.
3. Podržte stlačené dva tlačidlá naraz (na pár sekúnd): tlačidlo << na zadnej zóne Vario a tlačidlo >> na prednej zóne Vario.
Na displeji zadnej zóny sa zobrazí „BR“. Pomocou ovládania prednej zóny potom nastavte úroveň varenia pre obidve zóny.

4. Nastavte požadovanú úroveň varenia pomocou tlačidla + alebo -, príp. tlačidla << alebo >> prednej zóny. Obidve zóny sa nahrejú na nastavenú úroveň.



Deaktivácia režimu premostenia

1. Režim premostenia vypnete súčasným stlačením tlačidla >> na prednej zóne Vario a tlačidla << na úplne zadnej zóne.
Predná zóna bude pokračovať ďalej na nastavenej úrovni pri funkcii premostenia.

Alebo:

2. Stlačte tlačidlo zap./vyp. varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.
Budete počuť pípnutie 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.
Budete počuť pípnutie a zobrazenie úrovne z displeja zmizne.

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

Vypnutie všetkých varných zón

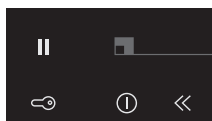
Stlačením tlačidla detskej poistky vypnete všetky varné zóny naraz. *Budete počuť pípnutie. Červený indikátor detskej poistky vedľa tlačidla detskej poistky bude blikať veľmi pomaly.*

- Indukčná varná doska je teraz 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 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 detskej poistky pokračuje v pomalom blikaní.

- Krátkym stlačením tlačidla detskej poistky prepnete do pohotovostného režimu. *Budete počuť jedno pípnutie. Všetky kontrolky varnej dosky sa vypnú.*

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.

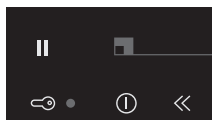


Vedeli ste, že...

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 detskej poistky. *Budete počuť jedno pípnutie. Pohotovostný režim Eko je aktívny a červený indikátor vedľa tlačidla detskej poistky 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.

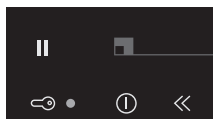


Vedeli ste, že...

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. Zabraňuje neúmyselnému zapnutiu.



Zapnutie detskej poistky

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



Tip

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

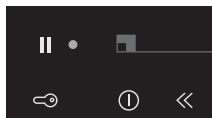


Vedeli ste, že...

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. Taktó môžete od varnej dosky odísť alebo ju vyčistiť bezpečným spôsobom počas krátkej doby bez toho, aby ste stratili nastavenia.



Prepnutie varnej dosky do režimu prerušenia

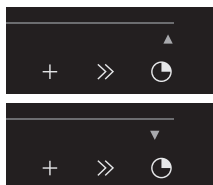
- Stlačte raz tlačidlo prerušenia.
Budete počuť dvojité pípnutie, nastavenia sa zmenia na nižšie a červený indikátor vedľa tlačidla prerušenia začne blikať.
 - Všetky nastavené časovače/kuchynské časovače sa zastavia. Všetky varné zóny automaticky prejdú na nižšie nastavenie.
 - Všetky tlačidlá sú neaktívne, okrem tlačidiel detskej poistky a prerušenia.
 - Tlačidlá zap./vyp. individuálnych varných zón tiež zostávajú aktívne, reagujú však s oneskorením dvoch sekúnd.
- Ak znova stlačíte tlačidlo prerušenia do 5 minút, prerušený proces varenia sa obnoví.
Budete počuť dvojité pípnutie a nastavenia sa obnovia na tie, 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 detskej poistky pokračuje v pomalom blikaní.
Režim detskej poistky	Červený indikátor vedľa tlačidla detskej poistky je stále zapnutý.
Režim prerušenia	Červený indikátor vedľa tlačidla prerušenia bliká.

Časovač/kuchynský časovač

Tlačidlo časovača/alarmu každej varnej zóny má dve funkcie:



Funkcia časovača	Funkcia kuchynského časovača
Túto funkciu rozpoznáte červenou malou šípkou smerujúcou nahor.	Túto funkciu rozpoznáte červenou malou šípkou smerujúcou nadol.
Čas sa vo funkcii časovača zvyšuje.	Čas sa vo funkcii kuchynského časovača znižuje.
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 a neurobíte následne žiadny iný úkon, funkcia časovača sa automaticky zapne po 3 sekundách.	Na funkciu kuchynského časovača prejdete z funkcie časovača stlačením červeného tlačidla + alebo červeného tlačidla -.

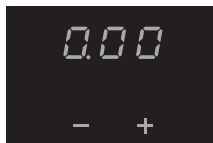


Upozornenie

- Pre dve kuchynské zóny (prednú a zadnú) je k dispozícii jeden časovač/kuchynský časovač. 5. kuchynská zóna má svoj vlastný časovač/kuchynský časovač.
- Časovač/kuchynský časovač je možné prepojiť len s jednou z dvoch varných zón.
- Funkciu časovača/kuchynského časovača je možné použiť bez aktivácie sprievodnej varnej zóny.

Zapnutie časovača

1. Stlačte raz tlačidlo časovača/alarmu varnej zóny.
Rozsvieti sa displej časovača a zobrazia sa tri blikajúce nuly. Pod tým sa zobrazia symboly + 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 smerujúca nahor sa rozsvieti a čas sa začne zvyšovať.
2. Opätovným stlačením tlačidla časovača/alarmu varnej zóny ho vypnete.



Zapnutie kuchynského časovača

1. Stlačte raz tlačidlo časovača/alarmu varnej zóny.
2. 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 malá červená šípka smerujúca nadol. Čas sa odpočítava.
3. Opätovným stlačením tlačidla časovača/alarmu varnej zóny ho vypnete.



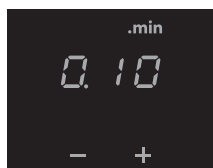
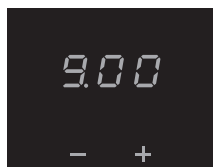
Upozornenie

- Kuchynský časovač je prepojený s varnou zónou, ak sprievodná varná zóna zapnutá. Kuchynský časovač sa zastaví hneď po odobratí panvice a obnoví sa po položení panvice späť.
- 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 šípka smerom nadol. Opätovným stlačením tlačidla časovača/alarmu varnej zóny vypnete alarm kuchynského časovača. Znova stlačte tlačidlo časovača/alarmu pre varnú zónu, pre ktorú bliká šípka smerom nadol alebo odoberte panvicu zo zóny, aby ste znova vyplí časovač.

Nastavenie doby varenia

- Zapnite kuchynský časovač.



Tlačidlo	Kroky x na kontakt tlačidla	Čas
+	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 pípania

1. Dvakrát stlačte tlačidlo zap./vyp. úplne vľavo.
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá << a + , pokiaľ nebudete počuť pípanutie.
Pípanutie je teraz vypnuté pre všetky tlačidlá, okrem tlačidla prerušenia a detskej poisťky. Poznámka: alarm kuchynského časovača a pípanutie chybových hlásení nie je možné vypnúť.
3. Ak chcete zvuk znova zapnúť, použite rovnakú kombináciu tlačidiel.

Zapnutie/vypnutie automatickej detekcie panvice

Ak po zapnutí varnej dosky položíte panvicu na neaktívnu varnú zónu, príslušné ovládacie prvky sa rozsvietia a zóna môže byť okamžite použitá (bez stlačenia spínača zap./vyp.).

Ak v priebehu 10 sekúnd varná zóna neaktivuje, indikátor zhasne.

Môžete ju znova aktivovať odobratím a opätovným položením panvice alebo stlačením spínača zap./vyp.

Táto funkcia je predvolene aktívna, ale je možné ju tiež vypnúť. Urobíte to vypnutím varnej dosky a stlačením „menu“ (6) a tlačidla zap./vyp. (21) na ľavom ovládacom paneli na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „APd OFF“. Opakovaním tohto procesu je možné funkciu znova aktivovať a na displeji sa zobrazí „APd On“.

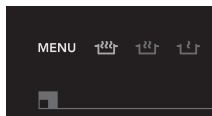
Automatické programy varenia

Varná doska je vybavená 6 automatickými programami varenia. Každý čas ukončenia automatického programu varenia môžete nastaviť pomocou funkcie kuchynského časovača (pozrite si stranu 18). 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 6 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 použiť nasledujúce tlačidlá na návrat späť na manuálny proces varenia:

<< , + , - , >> .



Upozornenie

Programy varenia a funkcia zvýšeného výkonu nebudú fungovať, ak sú zóny prepojené.



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	Naplníte hrniec až do: (spustíte proces varenia)
Varené zemiaky	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 dvojité	3,5 l so zemiakmi
Varená (tvrdá) zelenina	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 dvojité	3,5 l so zeleninou
Ryža	4 – 5	400 – 500 g	Vysoký hrniec (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l len voda ¹⁾
Cestoviny	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 dvojité	3,5 l len voda ¹⁾

1) Po pípnutí môžete pridať ryžu alebo cestoviny.

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO.

** 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 nebol časovačom nastavený kratší čas.

Jedlo	Množstvo +/-	Hrniec	Zóna
Omáčka alebo polievka	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 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, pokým nebol časovačom nastavený kratší čas.

Jedlo	Počet osôb	Množstvo +/-	Hrniec	Zóna
Všetky jedlá	4	2000 g	Vysoký hrniec (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4000 g	Veľký hrniec (Ø 240)	Ø 260 dvojité

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO.



Funkcia hlbkej panvice*/**

Nastavenie hlbkej 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	Hrniec	Zóna
Mäso, ryba, zelenina.	3 – 4	600 g/600 g	Hlboká panvica	Ø 210/Vario
	1 – 2	300 g/300 g	Hlboká panvica	Ø 260 dvojité



Funkcia flambovania*/**

Nastavenie flambovania poskytuje optimálnu teplotu na flambovanie. Po pípnutí panvica dosiahla požadovanú teplotu. Môžete pridať do nej olej alebo maslo a potom tam vložiť jedlo.

Jedlo	Počet osôb	Množstvo	Hrniec	Zóna
Mäso, ryby	4 – 5	400 – 500 g	Panvica na smaženie	Ø 210/Vario
	5 – 6	500 – 600 g	Panvica na smaženie	Ø 260 dvojité

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO.

** 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	Hrnec	Zóna
Mäso, ryba, zelenina.	3 – 4	300 – 400 g	Grilovacia panvica/plaňa	Ø 210/Vario
	4 – 6	400 – 600 g	Grilovacia panvica/plaňa	Ø 260 dvojité

Zdravé varenie

Bod vzplanutia rôznych druhov oleja

Ak chcete zaistiť čo najzdravšie vyprážanie svojho jedla, spoločnosť Asko odporúča vybrať druh oleja podľa teploty vyprážania. Každý olej má iný bod vzplanutia, pri ktorom sa uvoľňujú toxické látky. V tabuľke nižšie nájdete body vzplanutia pre rôzne druhy olejov.

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

* Táto funkcia funguje najlepšie s panvicami odporúčanými spoločnosťou ASKO.

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

Nastavenia varenia

Keďže nastavenia závisia od množstva a zloženia obsahu 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 nastavenia 9 a 10 na nasledovné:

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

Použite nastavenia 7 a 8 na nasledovné:

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

Použite nastavenia 4 a 6 na nasledovné:

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

Použite nastavenia 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 nastavte detskú poistku.

Každodenné čistenie

- Hoci sa rozliatia jedla nemôžu na skle pripáliť, aj tak odporúčame vyčistiť varnú dosku ihneď po použití.
- Vlhká handrička s jemným čistiacim prostriedkom je najlepšia na každodenné čistenie.
- Utrite kuchynskou papierovou utierkou alebo suchou utierkou na riad.

Ťažko odstrániteľné škvrnky

- Ťažko odstrániteľné škvrnky môžete tiež odstrániť jemným čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.
- Octom odstráňte vodné šmuhy a vodný kameň.
- Kovové odtlačky (spôsobené posúvaním panvíc) je náročné odstrániť. K dispozícii sú 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 môže hromadiť vodný kameň.
- Nikdy nepoužívajte nič ostré, ako napr. drôtenky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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, prepnete spínač na napájacom kábli na nulu.) Obráťte sa na servisné oddelenie.

Tabuľka riešenia problémov

Ak zariadenie nefunguje správne, neznamená to vždy, že je chybné. Najprv sa pokúste vyriešiť problém sami skontrolovaním bodov uvedených nižšie.

Symptóm	Možná príčina	Riešenie
Displej sa rozsvieti pri prvej aktivácii varnej dosky.	Je to štandardný bežný postup.	Bežná činnosť.
Po vypnutí varnej dosky funguje ventilátor ešte pár minút.	Varná doska 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. Vyvetrajte kuchyňu.
Z varnej dosky môžete počuť tikanie.	Spôsobuje to obmedzovač výkonu v prednej a zadnej zóne. Tikanie môžete počuť aj pri nižších nastaveniach.	Bežná činnosť.
Panvice môžu robiť pri varení hluk.	Spôsobuje to prechod energie z varnej dosky na panvicu.	Pri vysokých nastaveniach je to pre niektoré panvice celkom bežné. Nepoškodí 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, pozrite si strany 10 a 11.
Varná zóna náhle prestane fungovať a počujete zvukový signál.	Uplynula predvolená doba.	Vypnite pípanie 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).

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Symptóm	Možná príčina	Riešenie
Poistka sa vypáli hneď po zapnutí varnej dosky.	Varná doska je nesprávne pripojená.	Skontrolujte elektrické spojenia.
Na displeji sa zobrazí „br“ a dotykové ovládacie prvky nefungujú.	Funkcia premostenia je aktívna.	Deaktivujte funkciu.
Chybový kód F00.	Ovládaci panel je znečistený alebo je na ňom rozliata voda.	Vyčistite ovládaci panel.
Chybový kód F0 až do a vrátane F6 a FC.	Chybný generátor.	Obráťte sa na servisné oddelenie.
Chybový kód F7.	Teplota okolia nie je dobrá.	V blízkosti varnej platne vypnite všetky zdroje tepla.
Chybový kód F8 a F08.	Spotrebič je prehriaty.	Spotrebič sa vypol, pretože bol prehriaty. Nechajte spotrebič vychladnúť a spustíte ho znova na nižšom nastavení.
Chybový kód F9 alebo nepretržité pípanie.	Spotrebič bol nesprávne pripojený alebo je sieťové napätie príliš vysoké.	Nechajte zmeniť pripojenie.
Chybový kód F99.	Naraz ste stlačili dva alebo viac tlačidiel.	Naraz stláčajte len jedno tlačidlo.
Chybový kód FA.	Sieťové napätie je príliš nízke.	Obráťte sa na dodávateľa elektrickej energie.
Chybový kód FAN.	Cirkulácia vzduchu nie je dobrá.	Uistite sa, že vetracie otvory pod varnou doskou sú otvorené.
Iné chybové kódy.	Chybný generátor.	Obráťte sa na servisné oddelenie.

Informácie podľa nariadenia (EÚ) 66/2014

Merania podľa EN60350-2

Identifikácia modelu	HI1655MF
Typ varnej dosky	Indukčná varná doska
Počet elektrických varných zón a oblastí	4
Technológia ohrevu	Indukčné varné zóny a varné oblasti
Pre kruhové elektrické varné zóny: priemer užitočnej povrchovej oblasti na elektricky ohrievanú varnú zónu v cm	-
Pre nekrhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej povrchovej oblasti na elektricky ohrievanú varnú zónu alebo oblasť	4 22,0 x 19,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo oblasť vypočítanú na kg ($EC_{\text{elektrická varná doska}}$) v Wh/kg	188,8
Spotreba energie na varnú dosku vypočítanú na kg ($EC_{\text{elektrická varná doska}}$) v Wh/kg	188,8

Likvidácia balenia a spotrebiča

Pri výrobe spotrebiča boli použité odolné materiály. Na konci životnosti spotrebiča ho zodpovedne zlikvidujte. Viac informácií vám o tom poskytnú miestne úrady.

Balenie spotrebiča je recyklovateľné. Boli použité nasledujúce materiály:

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

Zlikvidujte tieto materiály zodpovedným spôsobom a podľa platných nariadení.



Tento výrobok je označený symbolom prečiarknutého odpadkového koša, aby vám pripomenul zodpovednosť likvidovať elektrické domáce spotrebiče samostatne. Znamená to, že na konci jeho životnosti nesmiete spotrebič zlikvidovať spolu s bežným domovým odpadom. Musíte ho odviezť do špeciálneho zberného centra separovaného odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje túto službu.

Samostatné spracovanie domácich spotrebičov zabraňuje potenciálne negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie, ktoré môžu vyplývať z nevhodného spracovania a materiály, z ktorých je spotrebič vyrobený, je takto možné recyklovať a získať tak značné úspory v spotrebe 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**



844199