

NÁVOD NA OBSLUHU


Plynovo-indukčná varná doska
SK

HIG89524BGFx
HIG89524MGFx
HIG89524BGBx
HIG89524MGBx


Obsah

Použitie piktogramy	3	Pauza	34
Bezpečnosť	4	Detská poistka	34
Bezpečné používanie	7	FUNKCIE ČASOVAČA	35
Riadenie výkonu	9	Obsluha pripojeného odsávača pár	36
Vaša plynovo-indukčná varná doska	10	Obsluha horáka Wok	38
Vážený zákazník!	10	Zapaľovanie a nastavenie	38
Tieto pokyny	10	ConnectLife a Wi-Fi	39
Popis	12	Aplikácia ConnectLife a pripojenie Wi-Fi	39
Použitie indukcie	17	Aktualizácia firmvéru	41
Indukčné varenie	17	Nastavenia	42
Ovládanie dotykových tlačidiel a posuvníkov	17	Údržba	46
Ako indukcia funguje	18	Čistenie sklenenej dosky	46
Zvuky indukcie	18	Čistenie jednotlivých častí horáka wok	46
Nádoby na indukčné varenie	19	Riešenie problémov	47
Použitie wok horáka	22	Všeobecné	47
Panvice	22	Tabuľka problémov a ich riešení	47
Kružok pre wok a rošt na varenie	23	Technické údaje	52
Varná mriežka	23	Informácie v súlade s nariadením (len EÚ) 66/2014	52
Umiestnenie wok horáka	23	Informácie o súlade so smernicou	52
Prevádzka	24	Inštalácia	54
Začnite s prípravou	24	Bezpečnosť	54
Bežné varenie	24	Príprava na inštaláciu	56
Varenie s ponukou PLUS	26	Vstavaná	57
Varenie s funkciou Celsius°Cooking™	28	Plynová prípojka	57
Varenie s kuchynským riadom	28	Pripojenie k elektrickej sieti	58
Celsius°Cooking™ a programami	29	Pripojenie a testovanie	59
Návod na varenie krok za krokom na CelsiusCooking.com	32	Environmentálne aspekty	60
Bridge Induction zóna	33	Likvidácia spotrebiča a obalu	60


V manuáli sú použité nasledujúce symboly s príslušným významom:

 **INFORMÁCIA!**


Informácia, rada, tip alebo odporúčanie

 **VAROVANIE!**


Upozornenie – hrozí všeobecné nebezpečenstvo

 **PRIPOJENIE K PLYNU!**


Varovanie – plynová prípojka

 **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

Upozornenie – hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia prúdom

 **HORÚCI POVRCH!**

Upozornenie – hrozí nebezpečenstvo popálenia

 **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

Upozornenie – hrozí nebezpečenstvo požiaru

Je dôležité, aby ste si pozorne prečítali tieto pokyny.

VAROVANIE!

POKYNY SI POZORNE PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE ĎALŠIE POUŽITIE!

Všeobecné

Výrobca nezodpovedá za poškodenie spôsobené nedodržiavaním bezpečnostných pokynov a varovaní.

Na poškodenie spôsobené nesprávnym pripojením, nesprávnou montážou alebo nesprávnym použitím sa záruka nevzťahuje.

VAROVANIE!

- Toto zariadenie môžu používať deti od veku ôsmich rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a ak chápu všetky riziká spojené s jeho používaním.

Pri používaní sa tento spotrebič a jeho voľne prístupné súčasti zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú spotrebič používať, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

Nedovoľte, aby sa deti so spotrebičom hrali. Deti nesmú vykonávať údržbu a čistenie bez dohľadu.

POZNÁMKA!

UPOZORNENIE! Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod stálym dohľadom.

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na povrchu varných povrchov neuskladňujte žiadne predmety.

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

VAROVANIE: varenie na tuku alebo oleji na varnej doske bez dozoru môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru.

NIKDY sa nepokúšajte hasiť požiar vodou. Namiesto toho vypnite spotrebič a potom zakryte plamene napríklad vekom alebo protipožiarnou prikrývkou.

VAROVANIE!

Používajte iba ochranné kryty varnej dosky, ktoré sú navrhnuté výrobcom spotrebiča na varenie alebo sú výrobcom spotrebiča označené v návode na použitie ako vhodné alebo ochranné kryty varnej dosky, ktoré sú do spotrebiča zabudované. Použitie nevhodných ochranných krytov môže zapríčiniť nehodu.

Ak je povolené použitie zásuvky pod spotrebičom (pozri návod na inštaláciu) bez medzidna, táto zásuvka by sa nemala používať na uchovávanie vysoko horľavých predmetov/materiálov. Zaistite, aby bol medzi spodnou stranou varnej dosky a obsahom akýchkoľvek zásuviek dostatočne veľký voľný priestor, veľkosti niekoľkých centimetrov.

Varná doska sa má používať len na prípravu jedla.

Toto zariadenie je určené iba na použitie v domácnosti.

Toto zariadenie nie je určené na vykurovanie miestností.

Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parný čistič. Spotrebič čistite len vtedy, keď je vypnutý. Para z parného čističa môže prejsť k vodičom a spôsobiť elektrický skrat.

Keramický povrch je extrémne silný, ale nie je nerozbitný. Keď naň spadne napríklad korenička alebo nejaký ostrý nástroj, môže prasknúť.

Varná doska je vybavená modulom Wi-Fi, ktorý umožňuje pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu, ako je napríklad inteligentný telefón

Bezpečnosť

alebo tablet. Ponúka monitorovanie stavu varnej dosky prostredníctvom mobilného zariadenia. Z bezpečnostných dôvodov nie je možné varnú dosku diaľkovo ovládať, zapnúť alebo vypnúť. Funkcia monitorovania pomocou mobilného zariadenia v žiadnom prípade nenahrádza osobný dohľad nad procesom varenia, ktorý prebieha priamo na varnej doske.

Ak sa rozhodnete, že zariadenie kvôli poruche nebudete viac používať, odporúčame vám, aby ste po odpojení zástrčky zo zásuvky odrezali kábel. Odneste spotrebič na príslušné zberné miesto.

VAROVANIE!

POZOR: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.

Rozbitá sklokeramická doska

- Okamžite vypnite všetky horáky a všetky elektrické výhrevné prvky a izolujte spotrebič od napájania.
- Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
- Spotrebič nepoužívajte.

Varné zóny/horáky sa počas používania rozpália a nejaký čas potom zostávajú horúce. Zabezpečte, aby sa malé deti nenachádzali počas varenia a bezprostredne po varení v blízkosti varnej dosky.

Plynové horáky

VAROVANIE!

Dlhotrvajúce intenzívne používanie spotrebiča si môže vyžadovať ďalšie vetranie, napr. otvorením okna, alebo účinnejšie vetranie, napr. zvýšením úrovne mechanického vetrania.

POZOR: Použitie plynového spotrebiča na varenie produkuje v miestnosti teplo, vlhkosť a spaliny. Zabezpečte dostatočné vetranie miestnosti, najmä počas používania spotrebiča: otvorte všetky ventilačné otvory alebo nainštalujte zariadenie na mechanické vetranie (kuchynský digestor).

Komponenty horáka sú počas používania a bezprostredne po používaní horúce. Nedotýkajte sa ich a zabráňte ich kontaktu s materiálmi, ktoré nie sú odolné proti teplu.

Vzdialenosť medzi hrncom a otočným gombíkom alebo stenou, ktorá nie je odolná proti teplu, by mala byť vždy väčšia ako jeden centimeter. V prípade menších vzdialeností môže vysoká teplota spôsobiť zmenu farby a/alebo deformáciu gombíkov alebo steny.

Indukčné varné zóny a varné plochy

Na povrch varnej dosky nedávajte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, môžu sa veľmi zahriať.

Ak sa používa indukčná varná doska, do jej blízkosti neumiestňujte predmety citlivé na magnetické pôsobenie (kreditné karty, bankové karty, magnetické disky, hodinky a podobné predmety). Všetkým osobám, ktoré majú kardiostimulátor, odporúčame, aby sa najskôr poradil so svojím kardiológom.

Bezpečné používanie

- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a na varnú dosku nikdy nekladte výrobky zabalené do hliníkovej fólie. Hliník by sa mohol roztaviť a nenávratne poškodiť váš spotrebič.
- Zoberte na vedomie, že ak sa varná doska používa na vysokom nastavení, doba ohrevu bude veľmi krátka. Nenechávajte varnú dosku bez dozoru, ak používate zónu s vysokým nastavením.
- Hneď keď odstránite panvicu z varnej dosky, proces varenia sa automaticky zastaví. Aby ste predišli neúmyselnému zapnutiu spotrebiča, zvyknite si ručne vypínať varnú zónu alebo varnú dosku.
Po použití vypnite varnú dosku pomocou ovládacích prvkov a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Nenechávajte predmety, ktoré by mohli byť pre deti zaujímavé, v skrinkách nad alebo za spotrebičom.
- Varné zóny/horáky sa počas používania rozpália a nejaký čas potom zostávajú horúce. Zabezpečte, aby sa malé deti nenachádzali počas varenia a bezprostredne po varení v blízkosti varnej dosky.
- Nikdy neflambujte pod odsávačom pár. Vysoké plamene môžu spôsobiť požiar, aj keď je odsávač pár vypnutý.
- Na varnej doske nezohrievajte zatvorené konzervy. V konzerve sa vytvorí tlak, ktorý spôsobí jej následnú explóziu. Mohli by ste sa zraniť alebo obariť.
- Nikdy neprikrývajte spotrebič látkou ani iným podobným materiálom. Ak je spotrebič ešte horúci alebo je zapnutý, mohlo by dôjsť k požiaru.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovnú plochu. Spotrebič môže byť omylom zapnutý alebo môže byť ešte horúci, čo znamená, že predmety by sa mohli roztaviť, rozpáliť alebo vznietiť.
- Spotrebič nepoužívajte pri teplotách pod 5 °C.
- Spotrebič by sa nemal umiestňovať ani používať vonku.

Bezpečnosť

- Pri prvom použití varnej dosky môžete zaznamenať „nový pach“. Nemusíte sa obávať, tento jav je normálny. Ak je kuchyňa dobre vetraná, tento pach sa čoskoro stratí.
- Keramický povrch je extrémne silný, ale nie je nerozbitný. Keď naň spadne napríklad korenička alebo nejaký ostrý nástroj, môže prasknúť.
- Nikdy neponárajte horúce vrchné kryty horáka a podporné mriežky do studenej vody. Rýchlym ochladením by sa mohol poškodiť smaltový povrch.
- Vždy používajte podporné mriežky a vhodný kuchynský riad.
- Hrnce vždy kladte na podporné mriežky. Položenie hrnca priamo na vrchný kryt horáka môže viesť k nebezpečným situáciám.
- Hliníkové tácky a fólie nie sú vhodné ako riad na varenie. Môžu sa pripáliť na vrchné kryty horáka a podporné mriežky.
- Varná doska môže účinne fungovať len vtedy, ak boli jednotlivé komponenty horáka zložené pomocou vodiacich výbežkov. Ubezpečte sa, či podporné mriežky ležia správne vedľa seba a rovno na odkvapkávacej ploche. Len vtedy je možné zaistiť stabilnú polohu hrncov.
- Lapky alebo rukavice na chytenie horúcich nádob držte mimo dosahu plameňa.
- Nepoužívajte grilovacie dosky alebo plechy na pečenie.
- Aby ste zaistili bezpečnú a správnu funkciu horákov, pravidelne čistite ich súčasti.
- Chýbajúce gumené nožičky z podporných mriežok môžu spôsobiť škrabance na odkvapkávacej ploche alebo slabé horenie horáka. V prípade chýbajúcich gumených nožičiek sa obráťte na naše servisné oddelenie.

Ochrana proti prehriatiu indukčnej zóny/Teplotná bezpečnosť indukčných zón

- Varná doska je vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý počas varenia ochladzuje elektronické komponenty. Ventilátor môže ešte chvíľu pracovať aj po skončení varenia.
- Varná doska je tiež vybavená ochranou proti prehriatiu, ktorá chráni elektronické komponenty pred poškodením. Ochrana pracuje niekoľkými spôsobmi. Keď je teplota varnej zóny príliš vysoká, jej výkon sa automaticky zníži. Ak to nepostačuje, výkon varnej zóny sa bude ďalej znižovať alebo bezpečnostný mechanizmus úplne varnú zónu vypne. Keď varná doska vychladne, jej maximálny výkon bude opäť dostupný.

Obmedzovač času varenia

VAROVANIE!

Obmedzovač doby varenia je bezpečnostnou funkciou vášho spotrebiča. Aktivuje sa, keď zabudnete vypnúť varnú dosku.

V závislosti od zvoleného nastavenia bude doba varenia obmedzená nasledovne:

Nastavenia varenia	Varná zóna alebo wok horák sa automaticky vypnú po:
1 a 2	9 hodín
3, 4 a 5	6 hodín
6, 7 a 8	4 hodiny
9	3 hodiny
10	2 hodiny

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Nastavenia varenia	Varná zóna alebo wok horák sa automaticky vypnú po:
11 a 12	1 hodina

Obmedzovač doby varenia vypne varné zóny, keď uplynie čas uvedený v tabuľke.

Nastavenia varenia	Varná zóna sa automaticky prepne na nastavenie 12 po:
boost	10 minút

POZNÁMKA!

- Obmedzovač doby varenia pre konkrétnu varnú zónu sa resetuje po tom, keď užívateľ zmení úroveň výkonu varenia na konkrétnej varnej zóne.
- Časovače súvisiace s varnou zónou majú prednosť pred obmedzovačom doby varenia.

Riadenie výkonu

Indukčná časť tejto varnej dosky je vybavená inteligentným systémom riadenia výkonu. Tento systém zabezpečuje, aby sa kvôli bezpečnosti nedal prekročiť maximálny prípustný výkon.

- Inteligentný systém riadenia výkonu automaticky zabezpečí distribúciu výkonu na jednotlivých zónach. To znamená, že varná doska môže automaticky znížiť výkon na jednej zóne, keď sa zvýši výkon na inej zóne. Úroveň aktivity systému riadenia výkonu závisí od dostupného výkonu na elektrickú fázu, nastavenia obmedzovača prúdu a pripojenej záťaže.
- Úroveň výkonu jednej zóny môže ovplyvniť výkon inej zóny, pretože maximálny dostupný výkon sa rozdeľuje medzi zóny. Ak pri nastavení novej úrovne výkonu kombinované zóny dosiahnu maximálny dostupný výkon, úroveň výkonu jednej alebo viacerých zón sa automaticky znížia v rámci limitu výkonu. Toto je indikované blikaním príslušného ovládacieho prvku.
- Inteligentný systém riadenia výkonu skôr zasiahne, ak je obmedzovač prúdu nastavený na nižšiu úroveň.
- Obmedzovač prúdu musí nastaviť podľa vášho pripojenia a ističov registrovaný a kvalifikovaný inštalatér. (Podrobnosti o prúde a elektrickej inštalácii nájdete v kapitole 'Obmedzovač prúdu').

Vaša plynovo-indukčná varná doska

Vážení zákazník!

Vitajte v našej neustále sa rozrastajúcej ASKO rodine!

Sme hrdí na naše spotrebiče. Dúfame, že tento spotrebič bude v najbližších rokoch vašou hodnotnou a spoľahlivou pomôckou.

Pred použitím si prečítajte návod na obsluhu. Poskytuje všeobecné tipy, informácie o nastaveniach a úpravách, ktoré môžete vykonať, ďalej rady ako sa čo najlepšie starať o váš spotrebič.

Návod tiež slúži ako referenčný materiál pre servisných technikov. **Preto, prosím, nalepte identifikačný štítok spotrebiča na zadnú stranu návodu.** Identifikačný štítok spotrebiča obsahuje všetky informácie, ktoré servisný technik bude potrebovať, aby mohol primerane reagovať na vaše potreby a otázky.

TIP!

Najnovšiu verziu návodu na použitie nájdete na našej webovej stránke.

Vychutnajte si varenie!

Tieto pokyny

Tieto pokyny sú určené pre:

- Používateľa; aby sa so spotrebičom rýchlo zoznámil a optimálne ho používal.
- Inštalátora; aby nainštaloval spotrebič v súlade s platnými normami.

V tabuľke nižšie nájdete informácie o jednotlivých kapitolách, ktoré sa nachádzajú v týchto pokynoch.

Kapitola	Strana	Účel
Použitie piktogramy	3	Vysvetľuje piktogramy použité v týchto pokynoch.
Bezpečnosť	4	Poskytuje informácie, upozornenia a rady o bezpečnom používaní spotrebiča, aby ste sa nezranili a aby zariadenie nezlyhalo. Pred použitím spotrebiča si vždy dôkladne prečítajte túto časť.
Vaša plynovo-indukčná varná doska	10	Popisuje dostupné funkcie spotrebiča. V tabuľkách je jasne uvedené, na čo sa dajú jednotlivé tlačidlá použiť. Vysvetlené sú tiež rôzne možnosti zobrazenia a hlásenia na spotrebiči.
Použitie indukcie	17	V tejto kapitole nájdete informácie o prevádzke a používaní indukčného modulu. Nájdete tu aj rady týkajúce sa riadu, ktorý by sa mal používať ako aj informácie o úrovniach varenia.
Prevádzka	24	Informácie, ktoré vám krok za krokom ukážu ako zariadenie obsluhovať. Kroky obsahujú ilustrácie, ktoré pozostávajú z obrázku naľavo, ktorý zobrazuje akciu (ktoré tlačidlo treba stlačiť) a obrázku napravo, ktorý zobrazuje reakciu zariadenia.
ConnectLife a Wi-Fi	39	Ak chcete zariadenie pripojiť k vašej domácej sieti Wi-Fi, pozrite si túto časť. Opisuje tiež, ako používať aplikáciu ConnectLife a ako aktualizovať firmvér spotrebiča.
Nastavenia	42	Túto indukčnú varnú dosku si môžete plne prispôbiť vášmu štýlu varenia! Niekoľko nastavení je možné upraviť. Táto kapitola obsahuje aj nastavenia pre inštalátora.

Vaša plynovo-indukčná varná doska

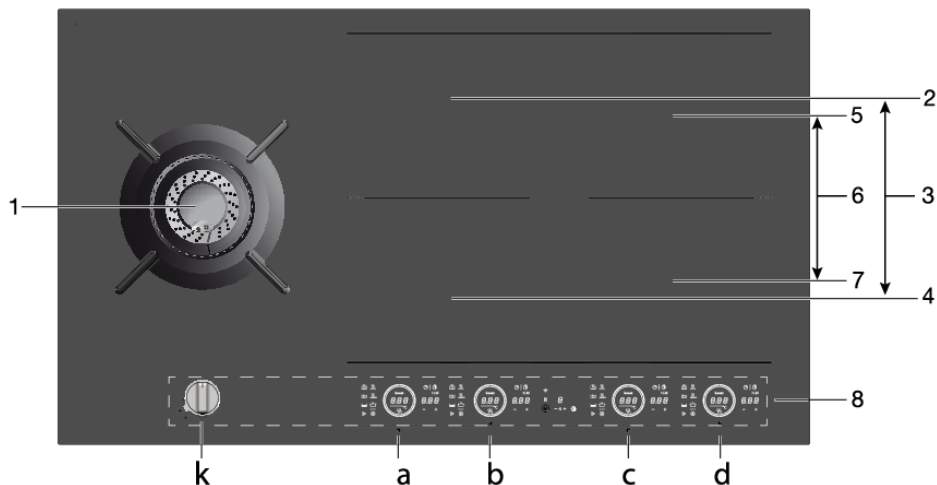
Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Kapitola	Strana	Účel
Údržba	46	Poskytuje informácie o čistení a údržbe zariadenia.
Riešenie problémov	47	Ak spotrebič nefunguje správne alebo zobrazuje nejasné správy, pozrite si túto časť.
Technické údaje	52	Popisuje technické údaje a špecifikácie vášho spotrebiča.
Environmentálne aspekty	60	Poskytuje informácie o balení a o tom, ako zodpovedne zlikvidovať spotrebič po skončení jeho životnosti.
Inštalácia	54	Táto kapitola je určená pre inštalatéra. Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaný inštalatér.

Vaša plynovo-indukčná varná doska

Popis

Keďže spotrebiče, pre ktoré je tento návod určený, môžu obsahovať rôzne vybavenie, niektoré funkcie alebo vybavenie sú opísané v manuáli, ktorý nie je súčasťou vášho spotrebiča.



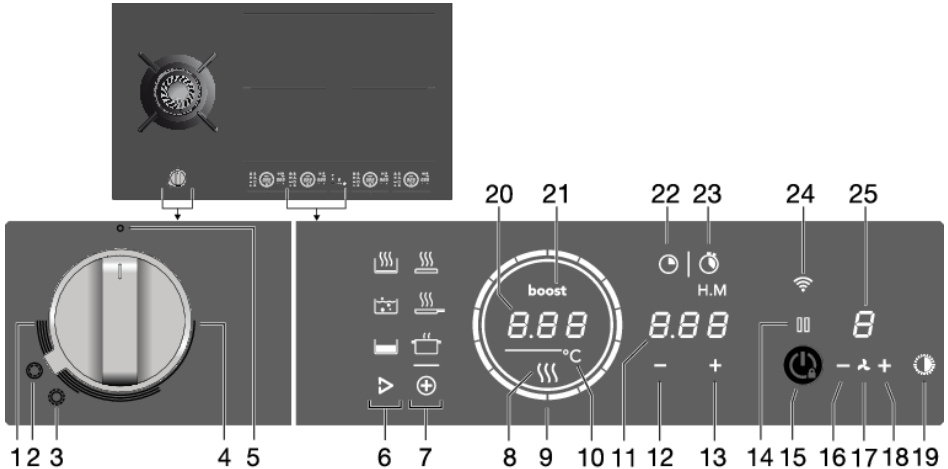
1. Fusion Volcano horák wok (plynový) na prevádzku s „k“
2. Bridge Induction Varná zóna 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost), ktorá sa ovláda pomocou 'b'
3. Prepojené varné zóny Bridge induction (2 a 4) sa ovládajú pomocou „a“
4. Bridge Induction Varná zóna 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost), ktorá sa ovláda pomocou 'a'
5. Bridge Induction Varná zóna 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost), ktorá sa ovláda pomocou 'd'
6. Prepojené Bridge induction varné zóny (5 a 7) sa ovládajú pomocou 'c'
7. Bridge Induction Varná zóna 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost), ktorá sa ovláda pomocou 'c'
8. Ovládací panel (vidí sa len vtedy, keď je varná doska zapnutá)

💡 INFORMÁCIA!

Maximálny výkon závisí od typu použitého kuchynského riadu a teplotných podmienok spotrebiča.

Vaša plynovo-indukčná varná doska







Ovládací panel



1. Vysoké nastavenie plameňa
2. Nastavenie Wok (wok horák)
3. Nastavenie praženia (wok horák)
4. Nízke nastavenie plameňa
5. 0 poloha
6. Dotykové tlačidlo na spustenie programov Celsius°Cooking™
7. Dotykové tlačidlo na spustenie programov PLUS
8. Indikácia zvyškového tepla
9. Ovládací posuvník (12 nastavení) / Indikácia pohotovostného režimu varnej dosky
10. Indikácia stupňov Celzia pre programy Celsius°Cooking™ a PLUS.
11. Zobrazenie funkcie času
12. Nastavenie času dotykové tlačidlo - (mínus)
13. Nastavenie času dotykové tlačidlo + (plus)
14. Dotykové tlačidlo Pauza
15. Dotykové tlačidlo zapnutia/vypnutia a detskej poistky
16. Odsávací digestor (prepojený) spodné odsávanie - (mínus) dotykové tlačidlo
17. Tlačidlo na odsávanie
18. Zapnutie odsávača (spojené) a vyššie odsávanie + (plus) dotykové tlačidlo
19. Dotykové tlačidlo osvetlenia odsávača (prepojené).
20. Zobrazenia nastavení varenia / zobrazenie textu
21. Kontrolka boost (prudký ohrev)
22. Dotykové tlačidlo odpočítavacieho časovača
23. Dotykové tlačidlo na zobrazenie času varenia - stopky
24. Wi-Fi/dotykové tlačidlo na pripojenie
25. Odsávací kryt (prepojený) zobrazuje úroveň odsávania


Vaša plynovo-indukčná varná doska

Vysvetlenie funkcie dotykového tlačidla









Dotykové tlačidlo/posuvník	Popis (pozri kapitolu 'Vaša plynovo-indukčná varná doska')
 Zapnúť/vypnúť	<p>Zapnutie/vypnutie varnej dosky Spotrebič je možné zapnúť a vypnúť tlačidlom on/off.</p> <p>Detská poistka Varné zóny je možné uzamknúť alebo odomknúť, aby sa zabránilo ich neúmyselnému zapnutiu. Dotknite sa tlačidla zapnúť/vypnúť približne na 3 sekundy.</p>
 Ovládaci posuvník (12 nastavení)	<p>Vnútorňý kruh posuvníka</p> <ul style="list-style-type: none">• Indikácia zapnutej varnej dosky.• Ak je varná doska vypnutá a aspoň jedna z varných zón je ešte stále horúca, tak vnútorný kruh zostane rozsvietený. Keď teplota varnej dosky klesne pod 65 °C, tak aj vnútorný kruh zhasne. <p>Vonkajší kruh posuvníka</p> <ul style="list-style-type: none">• Nastavenie úrovni výkonu varnej zóny.• Nastavenie teploty pre funkciu Celsius°Cooking™ a funkciu PLUS.
 Pauza	<p>Pauza Funkciu pauzy môžete použiť na pozastavenie prevádzky celej varnej dosky až do 10 minút. Získate tak čas na bezpečné vyčistenie varnej dosky bez toho, aby ste stratili nastavenia.</p>
 Wi-Fi	<p>Wi-Fi Varná doska je vybavená modulom Wi-Fi, ktorý umožňuje pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu, ako je smartfón alebo tablet. Ponúka monitorovanie stavu varnej dosky prostredníctvom mobilného zariadenia. Z bezpečnostných dôvodov nie je možné varnú dosku diaľkovo ovládať, zapnúť alebo vypnúť. Funkcia monitorovania pomocou mobilného zariadenia nesmie priamo nahradiť osobný dohľad nad procesom varenia, ktorý prebieha na varnej doske.</p>
 Odpočítavací časovač	<p>Odpočítavací časovač Odpočítavací časovač uľahčuje proces varenia nastavením času varenia pre zvolenú varnú zónu. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa varná zóna automaticky vypne a zaznie zvukový signál. Akustický signál môžete vypnúť stlačením tlačidla odpočítavacieho časovača; prípadne sa po chvíli automaticky vypne sám. Odpočítavací časovač môžete nastaviť nezávisle pre všetky varné zóny.</p>
 Stopky	<p>Zobrazenie času varenia - stopky Pomocou stopiek môžete zistiť, ako dlho nepretržite varíte na danej varnej zóne. Čas sa začne počítať automaticky v pozadí.</p>

Vaša plynovo-indukčná varná doska

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Dotykové tlačidlo/posuvník	Popis (pozri kapitolu 'Vaša plynovo-indukčná varná doska')
 Odsávací digestor (prepojený)	Prevádzka prepojená s odsávacím digestorom Ak máte kompatibilný odsávač pár s podporou RF, môžete ho pripojiť k indukčnej varnej doske. Postup párovania a prispôbenia prevádzky odsávača pár nájdete v kapitole 'Nastavenia'. Parameter hth sa používa na párovanie, zatiaľ čo hSt a hSc vplyvajú na prevádzku vášho odsávača pár, takže si ho môžete prispôsobiť svojim potrebám.

Vysvetlenie funkcie programu

Program	Popis (pozri kapitolu 'Vaša plynovo-indukčná varná doska')
 Celsius°Cooking™ Viditeľná je len vtedy, keď je rozpoznaná panvica alebo sonda Celsius°Cooking™	 Zohrievanie a vyprážanie Tento program je určený na rýchle dosiahnutie vysokej teploty. Je možné dosiahnuť vysoké teploty dna panvice. Pred začiatkom varenia vždy pridajte olej alebo maslo. Pri príprave zdravého jedla neprekračujte bod vzplanutia použitého oleja.
	 Vrenie/varenie s vodou Pri tomto programe voda rýchlo zovrie. Pred spustením varenia vždy pridajte vodu.
	 Pomalé varenie alebo sous vide Tento program je na reguláciu nízkych až stredných teplôt, aby sa zabránilo vysokým teplotám dna. Na dosiahnutie homogénneho rozloženia tepla je potrebné väčšie množstvo alebo hustejšie jedlo občas premiešať.
 PLUS (Automatické programy varenia)	 Gril Táto funkcia je určená výlučne pre varné zóny Bridge Induction, ktoré sú prepojené a vytvárajú jednu veľkú varnú zónu. Grilovanie je optimalizované pre indukčné príslušenstvo ASKO - grilovací platňu a teppanyaki. Ale bude fungovať aj s iným riadom, hoci možno menej presne.
	 Vyprážanie/wok Pomocou tejto funkcie môžete variť zeleninu, ryby, slaninu, mäso, pražiť zemiaky alebo vajcia na masle alebo oleji.
	 Zohrievanie/udržiavanie teploty Pomocou tejto funkcie môžete napríklad roztopiť čokoládu (45 °C), udržiavať jedlo teplé (70°C), nechať ho klokotať (94 °C) alebo ho priviesť do varu (100 °C).

Funkcia na obnovenie nastavení varnej dosky

Táto funkcia umožňuje obnoviť všetky nastavenia varných zón, ak bola varná doska omylom vypnutá.

Varná doska musí byť znovu zapnutá do 6 sekúnd. Stlačením ľubovoľného miesta na posuvníku do 6 sekúnd budú obnovené všetky nastavenia, ktoré mal spotrebič pred posledným vypnutím.

Vaša plynovo-indukčná varná doska

Funkcia presúvania panvice

Ak zoberiete panvicu z aktívnej varnej zóny a do 6 sekúnd ju premiestnite na inú varnú zónu, všetky nastavenia týkajúce sa časovača a varenia je možné preniesť na novú varnú zónu dotknutím sa posuvníku novej varnej zóny. Táto možnosť je indikovaná na posuvníku novej varnej zóny, keď sa na nej zobrazia skopírované nastavenia. Po potvrdení sa predchádzajúca varná zóna deaktivuje.

Znaky zobrazené na displeji

Na displeji	Stav
—	Úroveň výkonu „0“ pre varnú zónu.
12	Úroveň výkonu, ktorá je nastavená pre varnú zónu; 1 = nízka / 12 = vysoká.
boost	Funkcia boost je aktívna.
L	Funkcia uzamykania je aktivovaná; ovládací panel je uzamknutý.
⦿	Indikátor zvyškového tepla: Varná doska má pre každú varnú zónu indikátor zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktoré varné zóny sú horúce po vypnutí varnej zóny. Aj keď je varná doska vypnutá, indikátor zostane svietiť dovtedy, kým je varná zóna horúca! Nedotýkajte sa týchto varných zón, keď svieti tento indikátor. ⚠ HORÚCI POVRCH! Nebezpečenstvo! Riziko popálenia.
E	Chybový kód; Pozri kapitolu 'Riešenie problémov'.
— °C	Indikácia stupňov Celzia pre programy Celsius°Cooking™ a PLUS.

Indukčné varenie

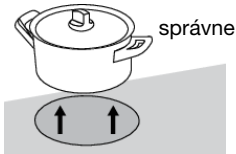


Indukčné varenie je rýchle

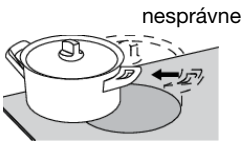
Na začiatku budete prekvapení rýchlosťou indukčného varenia. Najmä pri vyšších nastaveniach, jedlá a tekutiny sa zohrejú veľmi rýchlo. Nenechávajte hrnce bez dozoru, aby ste predišli prevareniu jedla alebo zohrievaniu nádoby nasucho. Pri indukčnom varení nedochádza k stratám tepla a rukoväte zostávajú chladné.

Úroveň výkonu si zariadenie upravuje samo.

Pri indukčnom varení sa používa iba tá zóna, na ktorej je položená nádoba. Ak používate malú nádobu na veľkej zóne, výkon sa prispôbi prímeru nádoby. Výkon tak bude nižší a bude trvať dlhšie, kým sa jedlo v nádobe dostane do varu.



správne



nesprávne

💡 INFORMÁCIA!

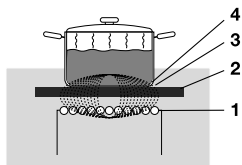
- Zrnká piesku môžu spôsobiť škrabance, ktoré sa nebudú dať odstrániť. Používajte iba nádoby s čistým dnom na povrchu varnej dosky a vždy nádobu zdvihnite pri presúvaní.
- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu.
- Keď varíte, majte vždy pokrievku na hrnci, znížite tým spotrebu energie.

Ovládanie dotykových tlačidiel a posuvníkov

- Ak ste zvyknutí na iné (otočné) ovládanie, bude chvíľu trvať pokiaľ si zvyknete na dotykové ovládanie. Najlepší efekt dosiahnete, ak umiestnite špičku prsta na ovládač.
- Dotykové senzory reagujú iba na ľahký dotyk končeka prsta. Nepoužívajte na ovládanie prvkov iné predmety.
- Varná doska sa ovláda posuvníkom. Môžete sa dotknúť vybratej časti posuvníka, alebo posúvať prst krúživým pohybom v smere hodinových ručičiek na zvýšenie alebo proti smeru hodinových ručičiek na zníženie úrovne výkonu a teploty.
- Ak chcete nastaviť úroveň výkonu varnej zóny, dotknite sa požadovaného miesta na posuvníku. Keď sa dotknete posuvníka, zvolená úroveň výkonu sa zobrazí na displeji varnej zóny.
- Zvolená časť posuvníka bude naplno rozsvietená.
- Na ovládanie posuvníka nepoužívajte žiadne predmety.

Použitie indukcie

Ako indukcia funguje



Cievka (1) vo varnej doske(2) vytvára magnetické pole (3). Položením nádoby so železným dnom (4) na cievku sa prúd indukuje do dna nádoby.

Jednoduché

Elektronické ovládače sú presné a jednoducho sa nastavujú. Pri najnižšom nastavení môžete rozpustiť čokoládu priamo v nádobe, alebo variť ingrediencie, ktoré by ste normálne zohrievali vo vodnom kúpeli.

Rýchle

Vďaka vysokým úrovňam výkonu indukčnej varnej dosky sa jedlo uvedie do varu veľmi rýchlo. Úplné uvarenie jedla trvá tak dlho, ako pri iných typoch varenia.

Čistenie

Varná doska sa ľahko čistí. Pretože varné zóny sa nezohrejú viac ako samotné nádoby, jedlo sa nemôže na ňom pripáliť.

Bezpečné

Teplo sa vytvára v samotnej nádobe. Sklenená doska nie je o nič teplejšia ako nádoba. To znamená, že v porovnaní so sklokeramickou varnou doskou alebo plynovým sporákom, je varná zóna značne chladnejšia.

Varná zóna sa po odstránení hrnca rýchlo ochladí.

Rozdelenie kapacity medzi varné zóny

V závislosti od modelu varnej dosky sa varné zóny môžu navzájom ovplyvňovať. Keď je súčasne zapnutých niekoľko varných zón, dostupná kapacita sa medzi ne automaticky rozdelí.

Keď sa počas nastavovania dosiahne maximálny počet kombinácií úrovni varenia, jedna alebo viac zón sa automaticky zredukuje na najvyššie možné nastavenie v danom okamihu. Toto je indikované blikaním príslušného ovládacieho prvku.

Zvuky indukcie

Tikajúci zvuk

Slabé tikanie je spôsobené obmedzovačom kapacity v prednej a zadnej zóne. Jemné tikanie sa môže vyskytnúť aj pri nižších nastaveniach výkonu.

Hrnce vydávajú zvuky

Hrnce môžu počas varenia vydávať zvuky. Dôvodom je množstvo energie prenesené z varnej dosky do panvice. Je to bežné pri nektorých hrncoch a vyskytuje sa to najmä pri varení na vysokom výkone. Neпоškodí sa ani hrniec, ani varná doska.

Ventilátor vydáva zvuky

Spotrebič je vybavený ventilátorom, aby sa predĺžila životnosť elektronických súčiastok. Ak spotrebič intenzívne používate, zapne sa ventilátor a budete počuť jeho hučanie. Ventilátor môže pracovať aj po vypnutí spotrebiča a preto ďalej vydávať zvuky.

Nádoby na indukčné varenie

Indukčné varenie si vyžaduje osobitnú kvalitu nádob.

- Panvice, ktoré sa používali na plynovom sporáku, nie sú vhodné na použitie na indukčnej varnej doske.
- Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre elektrické a indukčné varenie:
 - dno hrubé minimálne 2.25 mm;
 - ploché dno.

TIP!

Môžete sami skontrolovať, či sú vaše nádoby vhodné pomocou magnetu. Nádoba je vhodná, ak dno nádoby priťahuje magnet.

Vhodné	Nevhodný
Špeciálne panvice z nehrdzavejúcej ocele	Kamenina
Indukčná trieda	Nehrdzavejúca oceľ
Smaltované liatinové nádoby	Porcelán
Smaltované liatinové panvice	Meď
	Plastové
	Hliník

VAROVANIE!

Buďte opatrní pri smaltovaných ocel'ových nádobách:

- smalt sa môže štiepiť z ocele, ak zapnete varný panel na vysoké nastavenie a z nádoby vyvrie voda;
- dno nádoby sa môže zdeformovať - v dôsledku napríklad prehriatia alebo pri vysokých úrovniach výkonu.

Nikdy nepoužívajte nádoby so zdeformovaným dnom. Duté alebo zaoblené dno môže narušiť prevádzku ochrany proti prehriatiu, preto sa spotrebič môže príliš zahriať. To môže viesť k popraskaniu skleneného povrchu a roztaveniu dna nádoby. Poškodenie zapríčinené použitím nevhodných nádob, alebo ohrievaním suchých nádob nie je kryté zárukou.

Priemer dna nádoby

Priemer nádoby musí byť najmenej 12 cm. Ak je nádoba príliš malá, varná zóna nebude fungovať.

Tlakové hrnce

Indukčné varenie je veľmi vhodné pre varenie v tlakových hrncoch. Varná zóna reaguje veľmi rýchlo a preto sa tlaková nádoba veľmi rýchlo natlakuje. Akonáhle varnú zónu vypnete, pokrm sa okamžite prestane variť.

Použitie indukcie

Detekcia panvice

Varná zóna automaticky rozpozná vhodnú panvicu umiestnenú na nej. Displej varnej zóny sa rozsvieti.

Zabudované rozpoznávanie panvice

Ak je pre varnú zónu nastavená určitá úroveň výkonu a na varnej zóne nie je žiadna vhodná panvica alebo hrniec, varná zóna nebude vydávať žiadne teplo. Po určitej dobe sa varná zóna automaticky vypne.

Grilovacia platňa

Varná doska má funkciu Gril (v závislosti od modelu) na používanie grilovacej platne. Táto funkcia udržuje grilovaciu platňu na ideálnej teplote počas grilovania.

Nastavenia varenia

Vzhľadom na to, že nastavenia závisia od typu hrnca a od množstva a zloženia jeho obsahu, považujte nižšie uvedenú tabuľku iba za orientačné vodítko.

Úroveň	Účel
Nastavenia 1 - 5 použite na:	<ul style="list-style-type: none"> • pomalé varenie vývaru, • dusenie mäsa, • dusenie zeleniny, • rozpustenie čokolády, • varenie pri nízkej teplote, • tavenie syru.
Nastavenia 6 - 9 použite na:	<ul style="list-style-type: none"> • dovarenie veľkého množstva, • rozmrazovanie zeleniny, • vyprážanie hrubých plátkov obalovaného mäsa.
Nastavenia 10 - 11 použite na:	<ul style="list-style-type: none"> • pečenie hrubých palacínok, • smaženie slaniny (tuku), • varenie surových zemiakov, • príprava obalovanej ryby, • vypráženie ryby, • praženie tenkých plátkov obalovaného mäsa.
Nastavenie 12 použite na:	<ul style="list-style-type: none"> • prepečenie mäsa, • praženie ryby, • pečenie omeliet, • smaženie varených zemiakov, • fritovanie.
Nastavenie boost použite na:	<ul style="list-style-type: none"> • rýchle uvedenie tekutín do varu, • 'opečenie' zeleniny, • zohrievanie oleja a tuku, • wok.

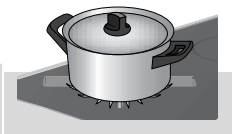
Použitie wok horáka

Panvice

Dbajte na to, aby plamene nikdy nepresiahli dno hrnca. Ak plamene presiahnu dno hrnca, dochádza k veľkej strate energie. Rúčky hrnca by sa tiež mohli veľmi zohriať.



nesprávne

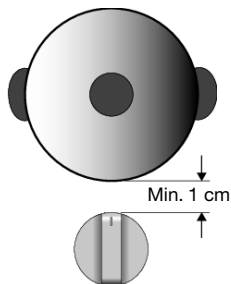


správne

Vhodný kuchynský riad

Používajte len riad na varenie s vhodným priemerom. Riad na varenie nesmie prečnievať cez okraj varného panela. Nikdy nepoužite malú nádobu na veľký horák. Plamene sa nesmú dotýkať bočných stien riadu. Pozrite si tabuľku.

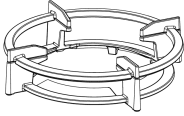
Horák	Minimálny priemer dna riadu	Maximálny priemer dna panvice
Wok horák	22 cm	30 cm



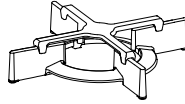
VAROVANIE!

Vzdialenosť medzi hrncom a otočným gombíkom alebo stenou, ktorá nie je odolná proti teplu, by mala byť vždy väčšia ako jeden centimeter. V prípade menších vzdialeností môže vysoká teplota spôsobiť zmenu farby a/alebo deformáciu gombíkov alebo steny.

Kružok pre wok a rošt na varenie



Veľká podpera panvice + wok krúžok



Podpera pre malú panvicu + rošt na varenie

Kružok pre wok je dodávaný alebo ho je možné dokúpiť ako príslušenstvo. Používa sa na wok horáku, aby wok panvice s okrúhlym dnom mali lepšiu stabilitu.

Grilovacia mriežka je dodávaná so spotrebičom alebo je dostupná ako príslušenstvo. Vďaka nej sa dajú na horáku používať aj veľmi malé panvice.

POZOR!

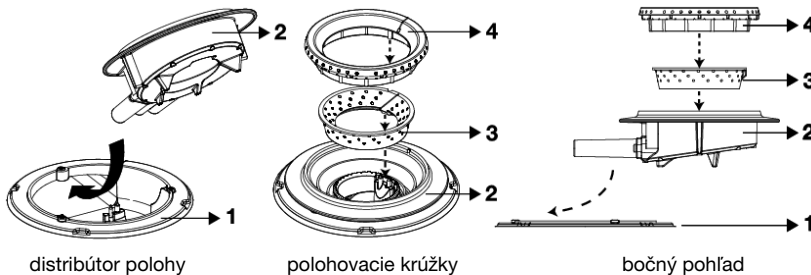
Pri použití grilovacej mriežky na wok horáku používajte iba najnižší výkon. Pri použití na horáku wok s nastavením stredného alebo vysokého výkonu môže dôjsť k odfarbeniu mriežky.

Kružok pre wok používajte len na podpere veľkej panvice v kombinácii s (okrúhlym) wokom. Kružok pre wok môže zmeniť farbu, ak sa používa wok s plochým dnom.

Varná mriežka

Varnú mriežku umiestnite zvisle bez toho, aby ste ju posúvali po sklenenej doske. Pomocou polohovacích zárezov umiestnite varnú mriežku na sklenenú dosku.

Umiestnenie wok horáka



distribútor polohy

polohovacie krúžky

bočný pohľad

Umiestnite wok horák do správnej polohy. Wok horák môže pracovať zle alebo nemusí fungovať vôbec, ak sú jeho časti nesprávne umiestnené.

1. Rozdeľovač plameňa (2) vložte do puzdra horáka (1).
2. Pomocou polohovacích zárezov umiestnite vnútorný krúžok (3) na rozdeľovač plameňa (2).
3. Pomocou polohovacích zárezov umiestnite vonkajší krúžok (4) na rozdeľovač plameňa (2) .

Prevádzka

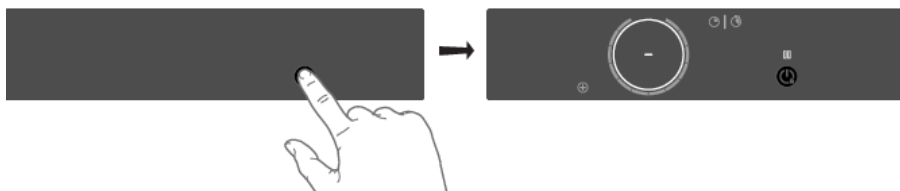
Začnite s prípravou

K dispozícii sú tri režimy varenia:

1. Štandardné varenie s úrovňami výkonu.
2. Varenie s ponukou PLUS.
3. Varenie s Celsius°Cooking™ pomocou merania teploty kuchynského riadu (dostupné v závislosti od modelu).

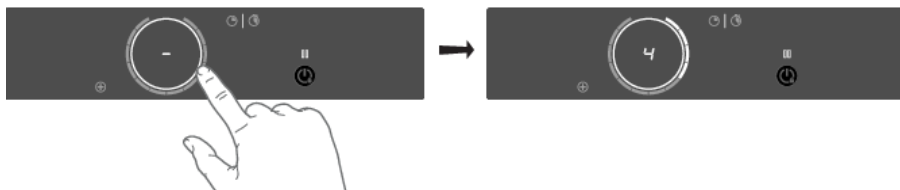
Bežné varenie

1. Položte panvicu na varnú zónu.
2. Dotknutím sa tlačidla zapnutia/vypnutia, zapnete varnú dosku.



- *Zvukový signál zaznie jedenkrát.*
- *Vnútorne krúžky sa rozsvietia.*
- *Všetky posuvníky sa rozsvietia; potom postupne zhasnú. Posuvník zostane rozsvietený len na tých varných zónach, na ktorých je položená panvica.*

3. Posuňte prst po posuvnom ovládači (v smere hodinových ručičiek) alebo klepnite prstom na posuvný ovládač, aby ste vybrali požadované nastavenie.



- *Varná zóna začne automaticky pracovať na nastavenom výkone.*

4. Posuňte prst po posuvnom ovládači alebo klepnite na posuvný ovládač, aby ste nastavili vyššie alebo nižšie nastavenie.

- *Varné zóny majú 12 nastavení. K dispozícii je aj nastavenie "boost".*

5. Ak chcete vypnúť varnú zónu, odstráňte panvicu alebo sa na 3 sekundy dotknite posuvníka.

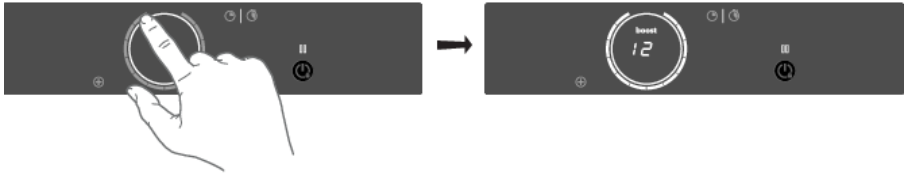
POZNÁMKA!

Ak nie je počas 60 sekúnd aktívna žiadna varná zóna, varná doska sa vypne.

Boost (funkcia zvýšeného výkonu)

Funkcia „boost“ vám umožňuje krátky čas (maximálne 10 minút) variť na maximálnom možnom výkone varnej dosky. Po uplynutí maximálneho času pre „boost“, sa úroveň výkonu zníži na úroveň 12.

1. Položte panvicu na varnú zónu.
2. Ak chcete nastaviť úroveň boost, dotknite sa úrovne 12 na posuvníku alebo sa posúvajte pozdĺž neho na úroveň 12. Ak je funkcia "Auto Boost" vypnutá, dvakrát sa dotknite úrovne 12 (pozri kapitolu 'Nastavenia').



- Na displeji sa zobrazí „12“ a „boost“.
 - Ak je funkcia "Auto Boost" aktívna, boost sa automaticky aktivuje, keď je zvolená úroveň výkonu 12 (pozrite si kapitolu 'Nastavenia').
3. Ak chcete deaktivovať boost na vybranej varnej zóne, tak sa opäť dotknite úrovne 12 na posuvníku.

POZNÁMKA!

Aby sa predišlo prehriatiu, elektronický riadiaci systém môže automaticky deaktivovať boost predčasne a znížiť úroveň výkonu na 12.

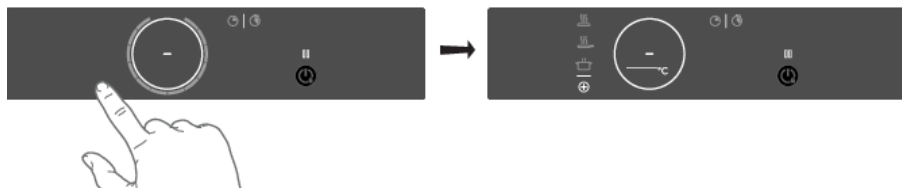
Ak na varnej zóne nie je vhodná panvica, nastavený teplotný údaj bude blikáť. Po jednej minúte sa varná zóna vypne.

Prevádzka

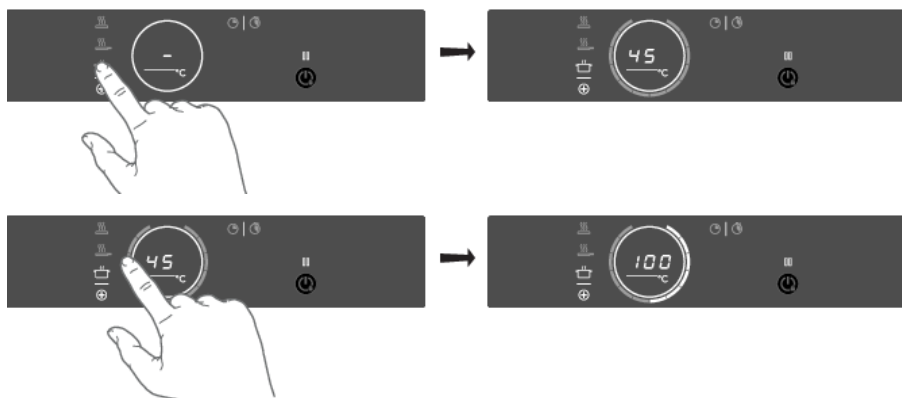
⊕ Varenie s ponukou PLUS

Menu PLUS umožňuje varenie s poloautomatickými programami, umožňuje teplotné varenie pre všetky druhy nádob, ktoré zodpovedajú účelu programu.

1. Dotknite sa tlačidla ponuky PLUS, čím zobrazíte riadok programu: udržiavanie teploty/zohrievanie, vyprážanie/wok a grilovanie.
 - *Keď zvolíte program Grilovania, musíte použiť grilovaciu platňu, ktorá pokrýva dve prepojené varné zóny.*



2. Požadovaný program a teplotný rozsah zvolíte stlačením príslušného symbolu. Ponuku alebo teplotu môžete prepnúť aj dlhým stlačením príslušného tlačidla.



Program sa aktivuje, ak sa 3 sekundy nezmení program alebo výber teploty. Ak chcete deaktivovať program PLUS, stlačte aktívne tlačidlo programu na približne tri sekundy alebo manuálne vyberte úroveň výkonu.

POZNÁMKA!

Pred začiatkom varenia vždy dajte vodu, olej alebo maslo do hrnca či panvice. Nikdy nepoužívajte prázdnu panvicu alebo hrniec.

Udržiavanie teploty a zohrievanie

Teplota (°C)	Použitie
45	rozpúšťanie čokolády
70	udržiavanie teploty/zohrievanie
94	dusenie zeleniny
100	rýchle uvedenie tekutín alebo jedla do varu

Vyprážanie/wok

Teplota (°C)	Použitie
140 / 160	ryba, slanina, vyprážené vajce, zelenina na masle
180 / 200	rezeň, klobásy, zemiaky v šupke
220	wok

Gril

Táto funkcia je určená výlučne pre prepojené Bridge Induction varné zóny, ktoré sú spojené do väčšej varnej zóny.

Grilovanie je optimalizované pre indukčné príslušenstvo ASKO: grilovacia platňa a teppanyaki. Fungovať bude aj s iným riadom, hoci možno menej presne.

Niektoré funkcie ukazujú čas zohrievania odpočítavaním. Vo fáze zohrievania bliká posuvník a nastavená teplota. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie krátke pípnutie a posuvník bude nepretržite svietiť. Potom môžete začať variť.

Snímač, ktorý meria teplotu počas varenia v rámci programov ponuky PLUS, sa nachádza v skle varnej dosky pod riadom. Kvôli tomu, je vždy medzi nastavenou a skutočnou teplotou jedla v hrnci, odchýlka. Teplota jedla v hrnci je preto tiež závislá od iných faktorov, ako je typ kuchynského riadu, množstvo tekutiny a od toho či je hrniec zakrytý pokrievkou.

POZNÁMKA!

Až do teploty 94 °C umožňujú programy varnej dosky dosiahnuť a udržiavať nastavenú teplotu automaticky meraním teploty povrchu skla. Tým sa predíde vykypeniu tekutín a ich pripáleniu na dno hrnca.

POZNÁMKA!

Od 100 °C tento program bude zohrievať varnú nádobu podľa vopred zvolenej časovej postupnosti, vopred nastavených výkonových úrovní. Nastavená teplota slúži ako indikácia teplotného rozsahu, ktorý možno približne dosiahnuť. Na proces varenia musíte dohliadať.

POZNÁMKA!

Na dosiahnutie väčšej presnosti sa odporúča používať kuchynský riad Celsius°Cooking™ ako je: panvica na vyprážanie, hrniec šéfkuchára alebo sonda, pre ktoré sú určené samostatné funkcie (pozri kapitolu 'Varenie s funkciou Celsius°Cooking™').

POZNÁMKA!

Tieto funkcie ponuky fungujú najlepšie, ak sa spustia na začiatku procesu varenia. Horúci povrch už bude mať vplyv na výkon.

Varenie s funkciou Celsius°Cooking™

Úvod

Vítajte v Celsius°Cooking™.

Programy Celsius°Cooking™ boli vyvinuté v spolupráci s Hestan Cue. Vaša nová indukčná varná doska je plne vybavená inteligentnými funkciami a vlastnosťami, ktoré vám uľahčia a spríjemnia varenie.

Ak z nich chcete vyťažiť čo najviac a zistiť, čo všetko je možné robiť s Celsius°Cooking™, môžete si dokúpiť ďalšie doplnkové vybavenie, ktoré vám pomôže získať úplnú kontrolu nad teplotami a časovaním.

K niektorým modelom je dodávané dodatočné príslušenstvo.

Toto zariadenie vám umožní odomknúť úplný výkon Celsius°Cooking™, čítať a oznamovať presné informácie o teplote vašich ingrediencií, čo prináša dokonalé výsledky. Zariadením je:



Sonda



Panvica na vyprážanie



Hrnec šéfkuchára

Viac sa dozviete na www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

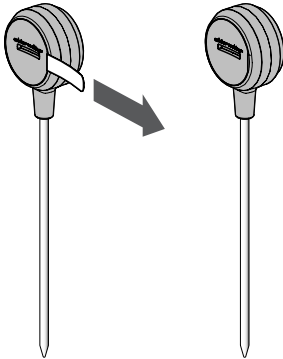
► Varenie s kuchynským riadom Celsius°Cooking™ a programami

Táto možnosť zahŕňa varenie v kuchynskom riade Celsius°Cooking™ (panvica na vyprážanie alebo hrniec šéfkuchára), v ktorom sa nepretržite meria teplota priamo alebo pomocou teplotnej sondy Celsius°Cooking™. Každé zariadenie odosiela varnej doske informácie o teplotách prostredníctvom pripojenia Bluetooth.

Príprava systému

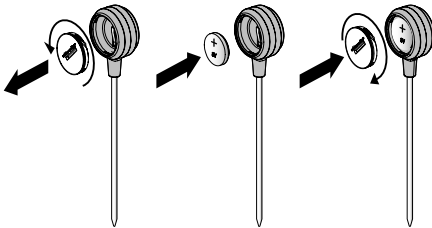
Skôr ako začnete variť, uistite sa, že ste dokončili všetky prípravné kroky. V opačnom prípade môžete naraziť na problémy alebo neúmyselne poškodiť systém.

Používanie Celsius°Cooking™ zaručuje, že kuchynský riad má vždy správnu teplotu, potrebnú na prípravu vášho jedla.



Prípravte sondu Celsius°Cooking™

1. Odstráňte ochranný prúžok batérie zo sondy Celsius°Cooking™.
2. Sonda Celsius°Cooking™ je pripravená na použitie. Ak je to potrebné, vymeňte batériu.



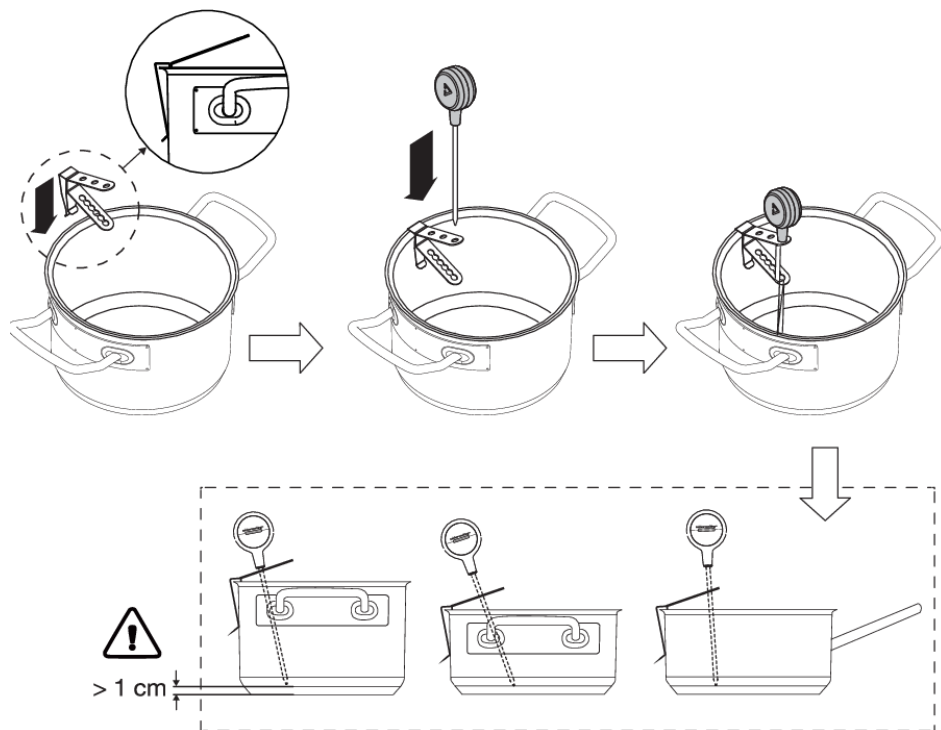
Výmena batérie sondy Celsius°Cooking™

1. Odskrutkujte a vyberte kryt batérie a vymeňte batériu (negatívna (-) strana ide ako prvá).
2. Kryt batérie vráťte na miesto. Neutahujte príliš pevne.

Vloženie sondy Celsius°Cooking™ do hrnca na varenie

Sonda Celsius°Cooking™ sa môže používať s rôznymi typmi a veľkosťami hrncov. Vďaka použitiu závesnej konzoly s rôznymi otvormi, môže byť sonda zavesená viacerými spôsobmi.

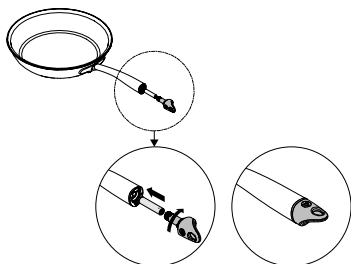
Prevádzka



1. Pripevnite závesnú konzolu na okraj hrnca.
2. Zhora zasuňte sondu do závesnej konzoly.

POZNÁMKA!

- Medzi dnom hrnca a bodom merania sondy nechajte minimálnu vzdialenosť 1 cm!
- V prípade, že je spojenie medzi riadom a varnou doskou nestabilné, môže to byť spôsobené vybitou batériou. V týchto prípadoch odporúčame vymeniť batériu.



Kuchynský riad Celsius°Cooking™

1. Vložte batériu typu AAA do rukoväte panvice (negatívna (-) strana ide ako prvá).
2. Vložte uzáver do rukoväte panvice a otočte ho o jednu štvrtinu, aby ste ho zaistili.

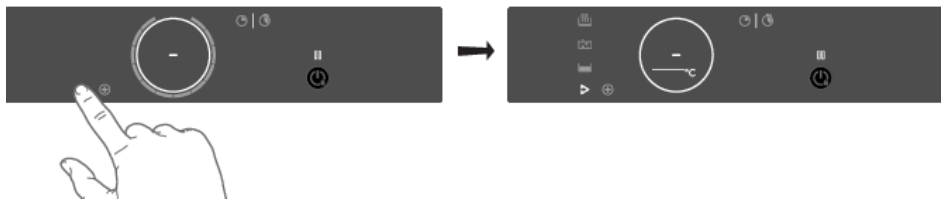
POZNÁMKA!

Nezameňte uzáver rukoväte hrnca šéfkuchára (31620) s uzáverom panvice na vyprážanie (31619) alebo naopak.

Priradenie varnej nádoby k varnej zóne

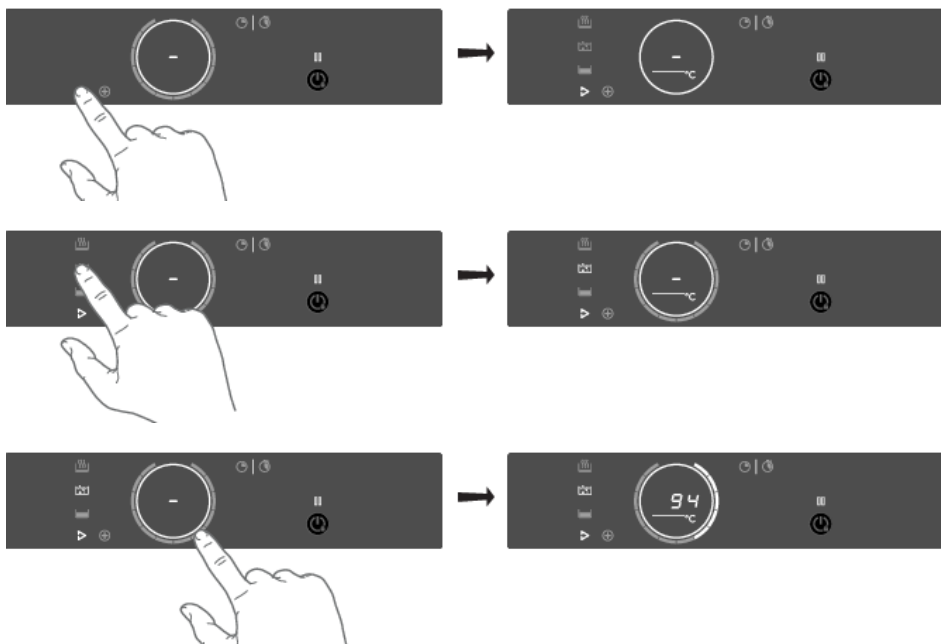
Zapnite varnú dosku a počkajte na koniec animácie spúšťania.

Umiestnite kuchynský riad Celsius°Cooking™ alebo bežnú panvicu vybavenú sondou Celsius°Cooking™ na požadovanú varnú zónu. Po rozpoznaní panvice, dvakrát rýchlo klepnite končekom prsta na senzor v koncovom uzávere alebo puzdro sondy, aby sa aktivovala. Potom sa okamžite rozsvieti tlačidlo režimu Celsius°Cooking™. Ak chcete priradiť sondu, tlačidlo režimu Celsius°Cooking™ sa rozsvieti na všetkých možných varných zónach. Stlačte tlačidlo režimu Celsius°Cooking™ na požadovanej varnej zóne. Otvorí sa ponuka Celsius°Cooking™. Krátkym stlačením sa dá opäť zatvoriť.



Varenie s integrovanými programami Celsius°Cooking™

Varná doska je dodávaná spolu s integrovanými programami Celsius°Cooking™ optimalizovanými pre kuchynský riad Celsius°Cooking™. V otvorenej ponuke je možné zvoliť 3 rôzne metódy varenia s rôznymi teplotnými rozsahmi. Ak sa použije sonda, zobrazia sa len dve vhodné metódy Celsius°Cooking™. Použite tú, ktorá sa hodí na požadovaný účel:



Prevádzka

Zohrievanie a vyprážanie

Tento program je určený na rýchle dosiahnutie vysokej teploty. Je možné dosiahnuť vysoké teploty dna panvice. Pred začiatkom varenie vždy pridajte olej alebo maslo. Pri príprave zdravého jedla neprekračujte bod vzplanutia použitého oleja.

Bod varu alebo varenie s vodou

Pri tomto programe voda rýchlo zovrie. Pred spustením varenia vždy pridajte vodu.

Pomalé varenie alebo sous vide

Tento program je na reguláciu nízkych až stredných teplôt, aby sa zabránilo vysokým teplotám dna. Na dosiahnutie homogénneho rozloženia tepla je potrebné väčšie množstvo alebo hustejšie jedlo občas premiešať.

Použitie sondy ako teplomera na varenie

Ak sa používa sonda Celsius°Cooking™, je možné ju tiež používať iba ako teplomer na sledovanie napr. vnútornej teploty určitého pokrmu. To je možné vykonať v programoch varenia na normálnej úrovni alebo v ponuke PLUS. Ak chcete sondu použiť ako teplomer, zdvihnite na niekoľko sekúnd panvicu, ktorú chcete použiť, umiestnite ju späť na zónu a aktivujte sondu kliknutím. Keď sa na displeji objaví symbol Celsius°Cooking™, dotknite sa ho.

INFORMÁCIA!

Predtým než položíte kuchynský riad Celsius°Cooking™ na varnú zónu, sa uistite, či je spotrebič už zapnutý, aby systém mohol jasne identifikovať jeho polohu.

TIP!

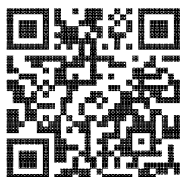
Keď je sonda Celsius°Cooking™ rozpoznaná na varnej zóne, môže sa používať aj ako teplomer. Na displeji sa potom namiesto úrovne výkonu zobrazí teplota. Keď sa úroveň výkonu zmení, dočasne sa zobrazí namiesto skutočnej teploty.

Detekcia odstránenej sondy

Ak sa sonda počas varenia posunie, varná doska to zistí a zastaví ohrev. Keď sa sonda vráti na miesto, používateľ to môže potvrdiť dotknutím sa blikajúceho tlačidla režimu Celsius°Cooking™. Alebo sa sonda môže automaticky znovu detekovať.

Túto detekciu môžete tiež spustiť, ak napr. pridáte studenú vodu do hrnca!

Návod na varenie krok za krokom na CelsiusCooking.com



Potraviny najlepšej chuti sa pripravujú pri správnej teplote a v správnom čase. Schopnosť nastaviť teplotu namiesto úrovni výkonu, všetko podporované návodom (video), vám umožní vytvoriť jedlá ako šéfkuchár – uvarené do dokonalosti. Webová stránka CelsiusCooking.Com je plná inšpiratívnych receptov s podrobnými pokynmi založenými na technikách overených šéfkuchárom, ktoré vás vedú k tomu, aby ste znova a znova pripravovali lahodné recepty odolné proti akémukol'vek zlyhaniu.

CelsiusCooking.com

- Či už ste kuchár, alebo začiatočník, CelsiusCooking.com vám pomôže variť lepšie jedlo častejšie tým, že bude vašim sprievodcom v kuchyni. Naučíte sa nové techniky, nevšedné kombinácie a získate istotu pri zložitejších pokrmoch. Namiesto jednoduchého varenia na úrovni výkonu budete variť na presnej úrovni teploty.
- Naše recepty vás prevedú procesom „Mise en place“, kde vopred zhromaždíte a pripravíte všetky svoje ingrediencie. To je obzvlášť dôležité pri dodržiavaní receptov na CelsiusCooking.com, pretože každý recept bol starostlivo načasovaný, aby ste získali dokonalé výsledky.
- Postupujte podľa pokynov. Sprievodca načasovaním a teplotou zaistí, že vaše jedlo bude pripravené absolútne dokonale. Môže chvíľu trvať, kým si zvyknete, ale vo finále získate ešte lepšie jedlo.

Vypnutie varnej zóny

Zónu ovládanú pomocou Celsius°Cooking™ je možné vypnúť, ak teplotu nastavíte na nulu (0). Na displeji sa zobrazí pomlčka. Prípadne sa dotknite posuvníka alebo aspoň na 3 sekundy tlačidla Celsius°Cooking™ zóny, ktorá sa má vypnúť, aby ste úplne deaktivovali režim Celsius°Cooking™.

INFORMÁCIA!

Zatiaľ čo sonda Celsius°Cooking™ kontroluje teplotu jedla vo vnútri hrnca (napr. vody alebo polievky), kuchynský riad Celsius°Cooking™ kontroluje teplotu na dne hrnca. Kvôli tomu je vždy medzi nastavenou a skutočnou teplotou jedla vo VNÚTRI hrnca odchýlka. Keď napr. chcete variť tekutinu v hrnci Celsius°Cooking™ môže sa stať, že bude potrebné nastaviť vyššiu teplotu, aby sa dosiahol bod varu. Dosiachnutie bodu varu závisí aj od množstva kvapaliny a od toho, či je hrniec zakrytý pokrievkou. Taktiež pravidelné miešanie zlepšuje túto reakciu, dokonca aj pri varení so sondou.

Bridge Induction zóna

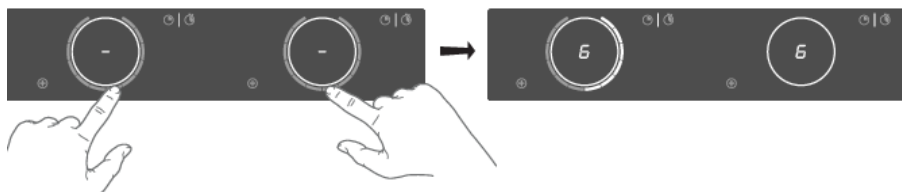
Zóny Bridge Induction môžu byť navzájom prepojené. Vznikne tak jedna veľká zóna fungujúca na rovnakom výkone, na ktorú je možné položiť veľkú oválnu panvicu na ryby alebo aj iné panvice.

- Rozpoznanie polohy hrnca sa aktivuje automaticky po zapnutí spotrebiča. Keď na varnú dosku položíte panvicu, funkcia rozpoznania panvice rozpozná jej polohu a automaticky prepojí varné zóny v závislosti od veľkosti panvice (iba v prípade, ak už bola varná doska zapnutá).
- Ak sú Bridge Induction zóny navzájom prepojené, nemožno ich nastaviť na režim boost, ani použiť funkcie ponuky.
- Použite panvicu na ryby alebo iný dostatočne veľký riad, ktorý zakryje aspoň jednu z Bridge Induction zón uprostred.

Prepojenie Bridge Induction zón

1. Na obidve varné zóny položte veľkú panvicu tak, aby dobre prekryvala obe zóny.
 - *Ak je aktívna funkcia **brd** (automatické prepojenie), zóny sa prepoja automaticky (pozrite si kapitolu 'Nastavenia').*
2. Dotknite sa posuvníkov oboch ľavých alebo oboch pravých varných zón.

Prevádzka



- Úroveň výkonu alebo teploty sa zobrazuje súčasne na oboch prepojených varných zónach.
3. Požadované nastavenie varenia pre prepojené varné zóny, nastavíte pomocou posuvníka prednej varnej zóny.
 4. Prepojenie varných zón zrušíte, ak sa znovu dotknete oboch posuvníkov.

Pauza

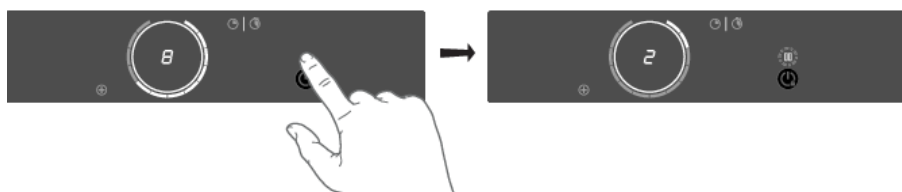
Pomocou funkcie pauza môžete až na 10 minút pozastaviť prevádzku celého varného panela. Vďaka tejto funkcii môžete odísť od spotrebiča alebo bezpečne vyčistiť varnú dosku v krátkom čase bez straty nastavení.

Zapnutie pauzy

Musí byť aktívna aspoň jedna varná zóna.

Dotknite sa tlačidla pauzy.

- Zaznie krátke pípnutie.
- Na všetkých aktívnych varných doskách sa nastavenia znížia na úroveň 2.



- Všetky funkcie časovača sú pozastavené.
- Tlačidlo pauzy bliká.
- Všetky tlačidlá sú neaktívne, okrem tlačidla pauzy a tlačidla zapnúť/vypnúť.

Ak do 10 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, všetky aktívne varné dosky sa automaticky vypnú.

Programy Celsius°Cooking™ nie sú pozastavené, pretože sú automaticky ovládané.

Vypnutie pauzy

Do 10 minút sa znova dotknite tlačidla pauza.

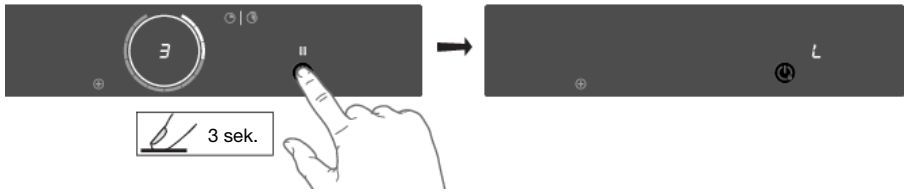
- Varná doska pokračuje v prevádzke s rovnakými nastaveniami.

Detická poistka

Varné zóny je možné uzamknúť, aby sa zabránilo ich neúmyselnému zapnutiu.

1. Dotknutím sa tlačidla zapnutia/vypnutia, zapnete varnú dosku.

- Dotknite sa tlačidla zapnúť/vypnúť približne na 3 sekundy.



- Na displeji sa zobrazí "L" a ovládanie varnej dosky sa uzamkne.

- Rovnakým spôsobom postupujte aj pri odomykaní ovládacích prvkov.

- Keď sa dotknete tlačidla zapnutia/vypnutia a podržíte ho, na displeji sa zobrazí "L" a potom zmizne. Ovládacie prvky sú odomknuté.

FUNKCIE ČASOVAČA

Každá varná zóna má dva časovače: odpočítavací časovač a stopky (počítanie času).

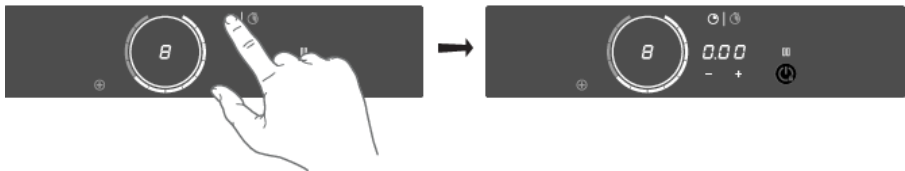


Odpočítavací časovač

Odpočítavací časovač uľahčuje proces varenia nastavením času varenia pre zvolenú varnú zónu. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa varná zóna automaticky vypne a zaznie zvukový signál. Akustický signál môžete vypnúť stlačením tlačidla odpočítavacieho časovača; prípadne sa po chvíli automaticky vypne sám. Odpočítavací časovač môžete nastaviť nezávisle pre všetky varné zóny.

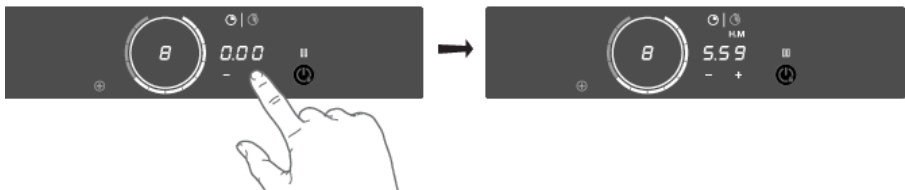
Nastavenie odpočítavacieho časovača

- Dotknite sa tlačidla odpočítavacieho časovača pre požadovanú aktívnu varnú zónu.



- Na displeji varnej zóny bude blikať tlačidlo odpočítavacieho časovača a 000.

- Nastavte požadovaný čas varenia pomocou dotykových tlačidiel + (plus) a - (minus).



- Dotknite sa tlačidla - (minus), ak chcete predĺžiť čas v hodinách. Dotknite sa tlačidla + (plus), ak chcete predĺžiť čas v minútach. Potom v prípade potreby, sa dotknite tlačidla - (minus), aby ste skrátili čas v minútach.
- Ak do piatich sekúnd nie je nastavený čas, odpočítavací časovač sa deaktivuje.

Prevádzka

3. V prípade potreby, zopakujte rovnaké kroky na nastavenie odpočítavacieho časovača pre ďalšiu aktívnu varnú zónu.
 - *Keď je aktívny program Celsius°Cooking™, časovač začne odpočítavať čas za ktorý sa dosiahne požadovaná teplota.*

TIP!

Ak posuniete panvicu z varnej zóny, všetky funkcie časovača nastavené pre danú varnú zónu sa pozastavia.

Deaktivácia odpočítavacieho časovača

Požadovanú aktívnu varnú zónu deaktivujete dlhým stlačením tlačidla odpočítavacieho časovača.

- *Časovač je vypnutý.*
- *Deaktivácia alarmu odpočítavacieho časovača.*
- *Po uplynutí nastaveného času zaznie alarm, tlačidlo pre príslušnú varnú zónu začne blikať a na displeji odpočítavacieho časovača bude blikať 0:00.*
- *Ak chcete potvrdiť a vypnúť alarm, dotknite sa tlačidla odpočítavacieho časovača alebo dajte hmiac preč z varnej zóny.*



Displej času varenia – stopky

Pomocou stopiek môžete zistiť, ako dlho nepretržite varíte na danej varnej zóne. Čas sa začne počítať automaticky v pozadí.

Dotknite sa tlačidla stopiek.

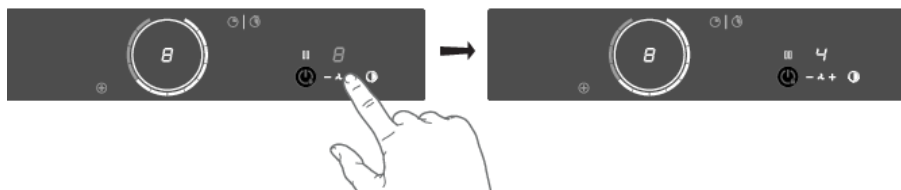
- *Na displeji varnej zóny sa zobrazí stopovaný čas.*
- *Stopky môžete resetovať, ak stlačíte tlačidlo stopiek na 3 sekundy.*

Obsluha pripojeného odsávača pár

Ak máte kompatibilný odsávač pár s podporou RF, môžete ho pripojiť k indukčnej varnej doske. Postup párovania a prispôbenia prevádzky odsávača pár nájdete v kapitole 'Nastavenia'. Parameter hth sa používa na párovanie, zatiaľ čo hSt a hSc vplyvajú na prevádzku vášho odsávača pár, takže si ho môžete prispôsobiť svojim potrebám.

Zapnutie a vypnutie odsávania

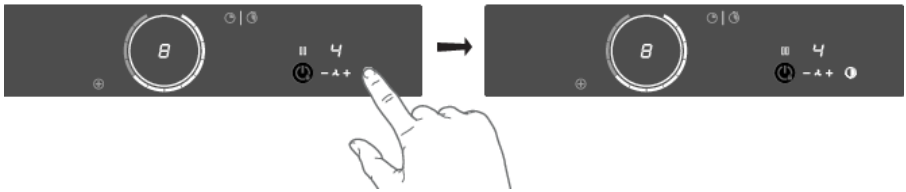
1. Dotknite sa tlačidla + (plus), ak chcete vybrať vyššie nastavenie ventilátora. Dotknite sa tlačidla + (plus) na 2 sekundy, ak chcete vybrať najvyššie nastavenie.



2. Dotknite sa tlačidla - (mínus), ak chcete vybrať nižšie nastavenie.
3. Ak chcete vypnúť odsávač, stlačte a podržte tlačidlo "Ventilátora" na 1 sekundu.

Zapnutie a vypnutie osvetlenia

1. Dotknite sa tlačidla osvetlenia.

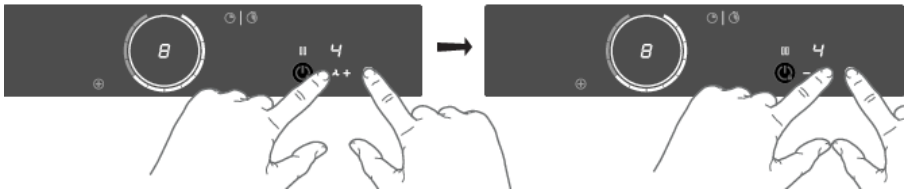


- *Osvetlenie sa zapne na nastavení maximálnej intenzity.*

2. Dlhým dotykom tlačidla osvetlenia nastavujete jeho intenzitu.
3. Krátkym dotykem tlačidla osvetlenia svetlo vypnete.

Zmena farebnej teploty osvetlenia

1. Môžete upravovať teplotu osvetlenia.
2. Aby bolo svetlo "chladnejšie", tak sa súčasne dlhšie dotknite tlačidla osvetlenia a tlačidla - (mínus) alebo tlačidla + (plus), ak chcete vybrať "teplejšie" svetlo.



Automatické odsávanie

Odsávací modul má tri automatické nastavenia odsávania (pozri kapitolu 'Nastavenia'):

- **Syncho Start (Nastavenia)**

Pri každom zapnutí indukčnej varnej dosky, jej toto nastavenie umožní automaticky aktivovať osvetlenie pripojeného odsávača pár. V závislosti od nastavenej hodnoty sa pri aktivácii akejkoľvek varnej zóny automaticky spustí ventilácia s touto rýchlosťou.

- **Syncho Control (Nastavenia)**

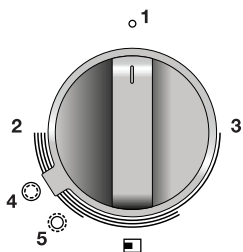
Okrem Syncho Start odsávač pár bude ovládaný automaticky v závislosti od aktuálnej najvyššie aktivovanej úrovne varenia.

- **Syncho Stop (Nastavenia)**

Svetlá sa vypnú spolu s varnou doskou a ventilátor bude neskôr tiež vypnutý.

Zapaľovanie a nastavenie

Horák je plne regulovateľný medzi vysokým a nízkym nastavením plameňa.



1. Stlačte ovládací gombík a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Horák sa zapáli.
2. Podržte ovládací gombík úplne stlačený najmenej 3 sekundy medzi vysokým a nízkym nastavením plameňa. Bola aktivovaná poistka termočlánku.
3. Otočte ovládací gombík woku na nízke nastavenie plameňa (3).
4. Ak je to potrebné, otočte volič woku na nastavenie praženia (5). Vnútny krúžok (wok nastavenie) sa vypne a vonkajší krúžok (nastavenie praženia) sa zapne.
5. Wok horák sa automaticky prepne na nastavenie wok, ak je ovládací gombík wok horáka nastavený na 0.

POZNÁMKA!

Počas varenia je možné prepínať medzi nastavením wok a nastavením praženia a opačne.

Ak je ovládací gombík vo vypnutej polohe (0-nastavenie) volič nie je možné zmeniť na nastavenie praženia. Tento gombík vždy otočte naspäť do polohy 0.



Aplikácia **ConnectLife** a pripojenie Wi-Fi

Varná doska je vybavená modulom Wi-Fi, ktorý umožňuje pripojiť spotrebič k internetu prostredníctvom domácej siete. Tiež umožňuje používať spotrebič pomocou aplikácie **ConnectLife**, ktorá je nainštalovaná v mobilnom zariadení, akým je smartfón alebo tablet.

Aplikácia je k dispozícii v Apple App Store alebo v službe Google Play Store. Budete potrebovať aplikáciu na pripojenie varnej dosky k sieti. Po spárovaní používateľského účtu s varnou doskou môžete pomocou aplikácie sledovať stav varnej dosky a aktualizovať jej firmvér. (pozri kapitolu 'Aktualizácia firmvéru').

Priame odkazy na rôzne obchody nájdete v aplikácii ConnectLife na stránke www.connectlife.io/getstarted. Viac informácií o systéme, podpore, dostupných funkciách a ďalších možnostiach nájdete na stránke www.connectlife.io.

Z bezpečnostných dôvodov nie je možné varnú dosku diaľkovo ovládať, zapnúť alebo vypnúť.

Príprava

- Uistite sa, že poznáte názov/SSID siete vášho Wi-Fi smerovača a jej heslo.¹⁾
- Uistite sa, že máte k dispozícii štítok s QR kódom, ktorý je jedinečným identifikátorom spotrebiča ('AUID') – musíte ho naskenovať mobilným zariadením, keď vás na to aplikácia vyzve.
- Bluetooth vášho inteligentného zariadenia je zapnuté.



- Nainštalujte si aplikáciu **ConnectLife** do mobilného zariadenia – vyhl'adajte ju naskenovaním kódu QR.
- Spustíte aplikáciu. Ak ešte nemáte účet, zaregistrujte sa.
- Prihláste sa prostredníctvom svojho účtu.
- Aplikácia bude potrebovať prístup k polohe mobilného telefónu na vyhl'adávanie sietí Wi-Fi a k fotoaparátu na naskenovanie QR kódu.

Nastavenie pripojenia Wi-Fi

Najprv pripojte cez Wi-Fi mobilné zariadenie priamo k spotrebiču a potom pomocou tohto pripojenia zdieľajte údaje vašej domácej Wi-Fi siete. Varná doska sa potom môže pripojiť k domácej sieti.

1. Spustíte aplikáciu **ConnectLife**.
2. Zvoľte "Pridajte spotrebiče" v "Spotrebiče", vyberte "Varná doska", a postupujte podľa pokynov.
3. Na požiadanie naskenujte QR kód s kódom AUID alebo ho zadajte.

Postupujte podľa pokynov aplikácie ConnectLife.

Prihlásený používateľský účet na mobilnom zariadení, ktorý je použitý na nastavenie pripojenia, sa automaticky spáruje s cloudom. Ak chcete spárovať iný účet, napr. v mobilnom zariadení druhého používateľa pozrite si "Spárovanie ďalšieho používateľa".

Z bezpečnostných dôvodov môžu s varnou doskou komunikovať len spárovaní používatelia.

Aktivácia siete Wi-Fi

1. Vypnite varnú dosku.
2. Dotknite sa tlačidla zapnutia/vypnutia na 5 sekúnd.

¹⁾ POZNÁMKA: podporované sú len siete 2,4 Ghz

ConnectLife a Wi-Fi

- *Zaznie krátke pípnutie. Zobrazí sa kľúč Wi-Fi.*

Ponuka Wi-Fi

Aktivujte Wi-Fi, ak chcete povoliť ponuku Wi-Fi. Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa tlačidla Wi-Fi na 3 sekundy, aby ste otvorili ponuku Wi-Fi.
 - *V závislosti od stavu Wi-Fi sú v ponuke k dispozícii 3 možnosti: 'C' (connection) na vytvorenie pripojenia, 'P' (pair) na spárovanie ďalšieho používateľa a 'U' (unpair) na zrušenie všetkých spárovaných používateľov.*
2. Ak je k dispozícii viac ako 1 možnosť, na prepínanie medzi nimi použite tlačidlá + (plus) a - (mínus).
3. Dotknite sa tlačidla Wi-Fi na potvrdenie zvolenej možnosti.
4. Dotknite sa tlačidla zapnutia/vypnutia alebo sa dotknite posuvníka, aby ste zatvorili ponuku.
 - *Ak v priebehu 60 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, menu sa automaticky vypne.*

Nastavenie pripojenia

1. V ponuke Wi-Fi vyberte možnosť 'C'.
 - *Spotrebič je 5 minút v režime "Connection Setup Mode".*
 - *'C' bude blikať a tlačidlá + (plus) a - (mínus) budú vypnuté.*
2. V mobilnej aplikácii spustíte proces 'Pridajte spotrebiče' a postupujte podľa pokynov na nastavenie siete.

Párovanie ďalšieho používateľa

Táto možnosť si vyžaduje, aby bolo nastavenie pripojenia úspešne vykonané a varná doska bola pripojená ku cloudu (tlačidlo Wi-Fi nepretržite plne svieti).

1. V ponuke Wi-Fi vyberte možnosť 'P'.
 - *Spotrebič je ns 3 minúty v režime "Pairing Mode".*
 - *Tlačidlo Wi-Fi bude blikať a tlačidlá + (plus) a - (mínus) budú vypnuté.*
2. V mobilnej aplikácii spustíte proces pre 'Pridajte spotrebiče' a postupujte podľa pokynov na spárovanie spotrebiča.

Zrušiť párovania všetkých používateľov

Táto možnosť si vyžaduje, aby bolo nastavenie pripojenia úspešne vykonané a varná doska bola pripojená ku cloudu (tlačidlo Wi-Fi nepretržite plne svieti).

1. Výberom možnosti 'U' v ponuke Wi-Fi, zrušíte spárovania všetkých používateľov a odpojíte sa od cloudu.
 - *Kľúč Wi-Fi bude trikrát blikať.*
 - *Varná doska odstráni všetkých spárovaných používateľov a odpojí sa od cloudu ("unpair").*

Vypnutie Wi-Fi

1. Vstúpte do ponuky Wi-Fi, ako je vysvetlené v 'Ponuke Wi-Fi'.
2. Stlačením tlačidla Wi-Fi na 3 sekundy, deaktivujete Wi-Fi.
 - *Zaznie krátke pípnutie. Wi-Fi bude vypnutá.*

Aktualizácia firmvéru

Varná doska je vybavená modulom Wi-Fi, ktorý môžete používať na prijímanie aktualizácií firmvéru spotrebiča (napríklad aktualizácie pre zlepšenie funkcií alebo aktualizácie týkajúce sa bezpečnosti). Pre toto je potrebné, aby bola varná doska pripojená ku cloudu a spárovaná s registrovaným používateľským účtom v aplikácii **ConnectLife**. Ak to ešte nie je zriadené, pozrite si kapitolu '*ConnectLife a Wi-Fi*'.

Keď je k dispozícii nový firmvér, aplikácií **ConnectLife** sa pošle notifikácia. Postupujte podľa pokynov.

Ak chcete spustiť proces aktualizácie, varná doska musí mať nastavené **FoA** ako **ON** (ZAPNUTÉ) v ponuke Nastavenia (pozri '*Nastavenia*'). To potvrdí vašu prítomnosť na varnej doske. Po 90 minútach sa toto nastavenie automaticky resetuje na **OFF** (VYPNUTÉ).

Po nastavení **FoA** na varnej doske na ZAPNUTÉ, spustíte v aplikácii **ConnectLife** proces aktualizácie. Varná doska sa VYPNE. Ako indikácia, počas procesu bliká symbol Wi-Fi. U závislosti od konfigurácie proces ažuriranja môže trvať do 60 minút.

POZNÁMKA!

Počas aktualizáčného procesu nemôžete používať varnú dosku. Varná doska sa niekoľkokrát reštartuje a určitý čas nebude reagovať. Uistite sa, že počas aktualizácie nie je prerušené napájanie alebo pripojenie Wi-Fi.

Ak aktualizácia zlyhá, tak na varnej doske zostane predchádzajúca verzia firmvéru a bude fungovať ako zvyčajne. Po krátkom čase to skúste znova. Ak zlyhajú aj ďalšie aktualizácie, obráťte sa na servisné oddelenie a požiadajte ich o ďalšiu pomoc.

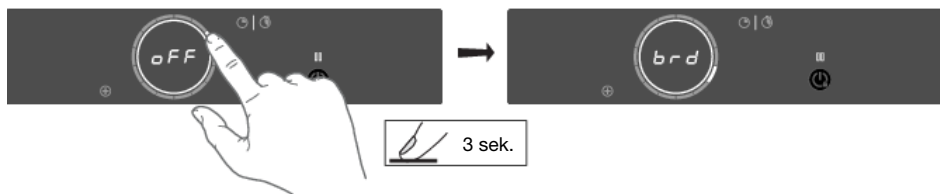
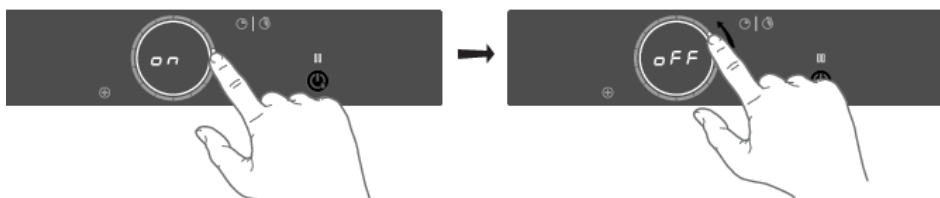
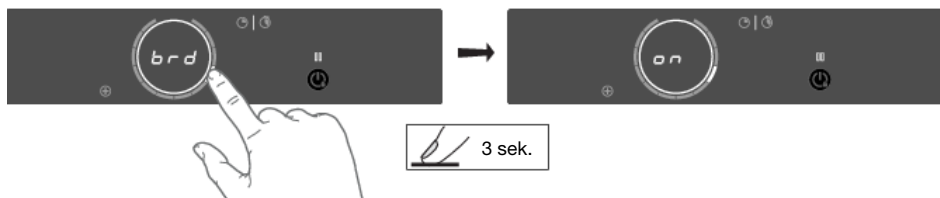
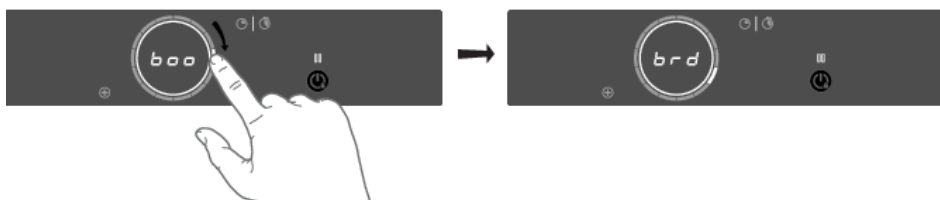
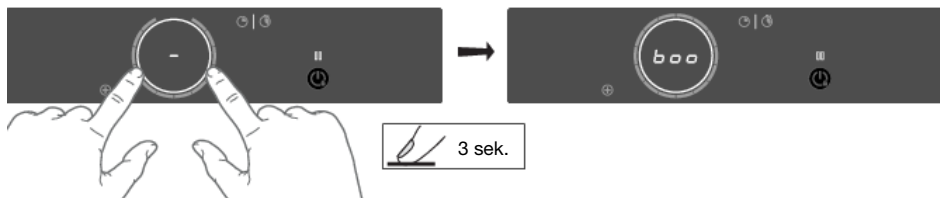
Ak varná doska po aktualizácii nereaguje, je možné, že aktualizácia nebola úplne dokončená. Počkajte na dokončenie procesu aktualizácie. Ak varná doska ani po chvíli nereaguje, obráťte sa na servisné oddelenie, ktoré vám poskytne ďalšiu pomoc.

Nastavenia

Túto indukčnú varnú dosku môžete prispôsobiť svojmu štýlu varenia! K dispozícii máte rôzne nastavenia.

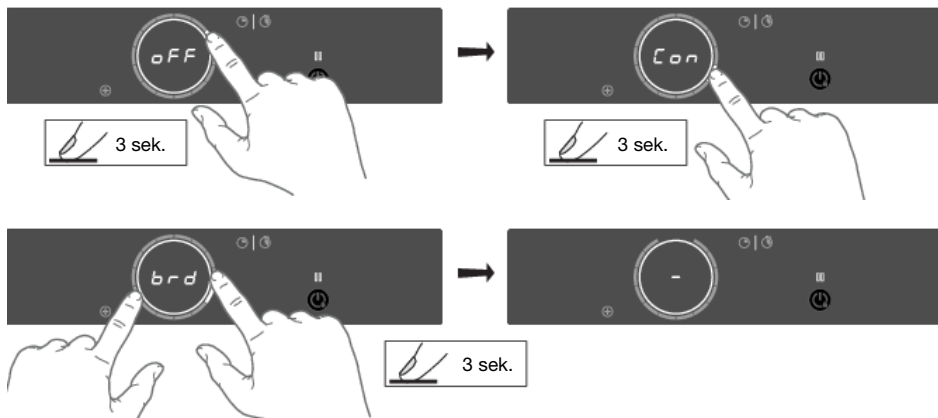
Kým na žiadnej zóne nie je položená panvica, dotknite sa ktoréhokolvek kruhu dvoma prstami a držte ho stlačený 3 sekundy. Teraz je možné pomocou posuvníka prepínať medzi rôznymi nastaveniami.

Ak chcete zobraziť alebo zmeniť konkrétne nastavenie, dotknite sa jedným prstom výrazne osvetleného prvku posuvníka a držte ho stlačený na 3 sekundy. Teraz môžete zmeniť alebo deaktivovať toto nastavenie. Ak tak chcete urobiť, prepnite na požadovanú hodnotu. Po 3 sekundách nečinnosti bude nové nastavenie potvrdené.



POZNÁMKA!

Aby sa zabránilo neúmyselnému nastaveniu 'Con - connected power', Con nastavenie sa musí potvrdiť dotknutím sa posuvníka na 3 sekundy. Zmena bez potvrdenia nebude vykonaná!



Ak chcete ponuku opustiť, dotknite sa dvoma prstami kdekoľvek posuvníka na 3 sekundy.

K dispozícii sú nasledujúce nastavenia (v závislosti od modelu).

boo - Auto boost Automatická aktivácia funkcie Boost	Keď je zapnutá, boost sa automaticky aktivuje, keď je aktivovaná úroveň výkonu 12. Keď je vypnutá, boost aktivujete posunutím úrovne výkonu za hodnotu 12 alebo sa dvakrát dotknete úrovne výkonu 12.
brd - Auto bridge Automatické prepojenie	V zapnutom stave, sa varné zóny automaticky spoja do jednej veľkej varnej zóny, keď je nová panvica rozpoznaná na dvoch prepojených Bridge Induction varných zónach. Vo vypnutom stave, prepojenie musíte vykonať manuálne, a to tak, že súčasne stlačíte posuvníky dvoch Bridge Induction varných zón.
rEC - Recovery function Funkcia obnovenia	Zatiaľ čo funkcia obnovy je aktívna a nastavenia sa môžu presúvať z jednej zóny do druhej podľa pozície prepínanej panvicou.
AtI - Auto timer Automatické stopky	Keď je spotrebič zapnutý, stopky začnú bežať (odpočítavací časovač) v pozadí vždy, keď je aktivovaná varná zóna. Počas vypnutia musia byť stopky aktivované ručne a začínajú počítať od 0:00.
ACL - Auto child lock Automatická detská zámka	Keď je zapnutá, varná doska sa pri každom vypnutí automaticky uzamkne.
Snd - Sound volume Hlasitosť zvuku	Hlasitosť zvuku má 4 rôzne možnosti. L3 (vysoká), L2 (stredná), L1 (nízka), vypnutá (zaznie iba pri alarme alebo chybovom hlásení).
SEn - Key sensitiveness Tlačidlo odozvy	Tlačidlo má 3 rôzne rýchlostné stupne odozvy. L3 (rýchly), L2 (stredný), L1 (pomalý).

Nastavenia

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

hth - Hob-to-hood pairing (RF) Ovládanie odsávača pár	Ak vlastnite kompatibilný odsávač pár s RF pripojením, môžete ho spárovať s indukčnou varnou doskou! Ak to chcete urobiť, nastavte tento parameter. Ovládacie ikony odsávača pár začnú blikať. Teraz máte 5 minút na aktiváciu párovania RF odsávača pár. Keď je odsávač pár spárovaný s indukčnou varnou doskou, ovládacie ikony odsávača pár prestanú blikať.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Východisková úroveň odsávača pár	Pri každom zapnutí indukčnej varnej dosky, jej toto nastavenie umožní automaticky aktivovať osvetlenie pripojeného odsávača pár. V závislosti od nastavenej hodnoty sa pri aktivácii akejkoľvek varnej zóny automaticky spustí ventilácia s touto rýchlosťou.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Úroveň odozvy odsávača pár	Pri každom zapnutí indukčnej varnej dosky, jej toto nastavenie umožní automaticky aktivovať osvetlenie pripojeného odsávača pár. Zatiaľ čo odsávač pár bude ovládaný automaticky v závislosti od aktuálnej najvyššie aktivovanej úrovne varenia. Ak manuálne zmeníte akékoľvek nastavenia súvisiace s odsávačom, tak sa zmení aj ovládanie odsávača na manuálne až do konca varenia. Úroveň odozvy je možné nastaviť: L3 (vysoká), L2 (stredná), L1 (nízka), vypnutá.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Konečná úroveň odsávača pár	Pri každom vypnutí indukčnej varnej dosky, jej toto nastavenie umožní automaticky deaktivovať osvetlenie pripojeného odsávača pár. V závislosti od nastavenej hodnoty sa ventilácia prepne na túto úroveň rýchlosti a zastaví sa s oneskorením.
btP - Bluetooth pairing Párovanie zariadenia Bluetooth	Ak chcete spárovať zariadenie bluetooth, zapnite toto nastavenie. Teraz máte 3 minúty na spárovanie nového bluetooth zariadenia s touto indukčnou varnou doskou.
btC - Bluetooth clear Bluetooth vymazať spárované zariadenia	Ak chcete zrušiť párovanie všetkých bluetooth zariadení, nastavte toto nastavenie na Clr. Všetky vaše pripojené bluetooth zariadenia sú teraz nespárované.
Fir - Display firmware version Verzia firmvéru	Zobrazenie aktuálnej verzie softvéru varnej dosky. Verzia softvéru používateľského rozhrania a verzia softvéru Celsius [®] Cooking [™] sa budú zobrazovať v striedavom poradí.
FoA - Firmware update over the air Aktualizácia firmvéru prostredníctvom Wi-Fi	Ak chcete dostávať aktualizácie firmvéru pre varnú dosku, musíte byť spárovaný s varnou doskou cez mobilnú aplikáciu. Budete dostávať notifikácie o dostupných aktualizáciách firmvéru alebo si ich môžete vyhľadať v ponuke mobilnej aplikácie. Ak chcete spustiť aktualizáciu firmvéru pomocou mobilnej aplikácie, nastavte v nastaveniach možnosť zapnuté a potvrdte svoju prítomnosť na varnej doske. Ďalšie informácie nájdete v kapitole "ConnectLife a Wi-Fi". Po 10 minútach sa toto nastavenie automaticky resetuje na vypnuté.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

<p>Con - Connection power Obmedzovač prúdu (pripojenie k elektrickej sieti)</p>	<p>Ak vaše elektrické vedenie alebo ističe nespĺňajú špecifikovaný prúd, uvedený na typovom štítku, potom obmedzovačom prúdu môžete nastaviť potrebnú nižšiu hodnotu prúdu. Môže to však znížiť výkon indukčnej varnej dosky.</p> <p>K dispozícii sú nasledovné nastavenia formátu číslovania: X.XX. Číslo vľavo od bodky predstavuje počet pripojených fáz, zatiaľ čo číslo vpravo od bodky predstavuje elektrický prúd na fázu v Ampéroch.</p> <p>POZNÁMKA!</p> <p>Aby sa zabránilo neúmyselnému nastaveniu 'Con - connected power', Con nastavenie sa musí potvrdiť dotknutím sa posuvníka na 3 sekundy. Zmena bez potvrdenia nebude vykonaná!</p> <p>⚠ VAROVANIE!</p> <p>Spotrebič musí byť vždy nastavený na skutočnú alebo nižšiu hodnotu než je elektroinštalácia alebo ističe. Toto nastavenie môže vykonať iba autorizovaný odborník.</p>
<p>dE - Demo mode Demo režim pre prezentáciu spotrebiča v showroomoch</p>	<p>Spotrebič bude v demo režime fungovať ako obvykle, avšak bez možnosti zohrievania riadu.</p> <p>Keď sa režim nastaví, po zapnutí spotrebiča sa krátko objaví ukazovateľ "d".</p> <p>Bez akejkoľvek interakcie používateľa sa spotrebič automaticky vypne po 10 minútach.</p>

Čistenie sklenenej dosky

TIP!

Pred čistením varnej dosky aktivujte detskú poistku.

Denné čistenie

- Aj keď sa rozliate jedlo nemôže poškodiť sklo, odporúčame vám varnú dosku ihneď po jej použití vyčistiť.
- Pre každodenné čistenie je najvhodnejšia vlhká handrička s jemným čistiacim prostriedkom.
- Utrite do sucha papierovými utierkami alebo obyčajnými utierkami.

Odolné škrvny

- Odolné škrvny môžu byť taktiež odstránené jemným čistiacim prostriedkom, napr. prostriedkom na umývanie riadu.
- Škrvny od vody a vodný kameň odstránite jemným roztokom octu.
- Stopy od kovu (spôsobené posúvaním riadu) môžu byť ťažko odstrániteľné. Na ne sú k dispozícii špeciálne prostriedky.
- Na odstránenie rozliatych potravín použite škrabku na sklo. Roztavený plast a cukor sa taktiež najlepšie odstraňujú škrabkou na sklo.

POZNÁMKA!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky. Zanechávajú po sebe škrabance, v ktorých sa môžu hromadiť nečistoty a vodný kameň.
- Nikdy nepoužívajte nič ostré, ako je napríklad oceľová vlna alebo drôtenky.

Čistenie jednotlivých častí horáka wok

POZNÁMKA!

Časti horáka neumývajte v umývačke riadu.

Čistiace prostriedky do umývačky riadu môžu spôsobiť koróziu častí horáka!

Odolné škrvny na smalte (varnej mriežke, kryte horáka)

Odolné škrvny sa najlepšie odstránia tekutým čistiacim prostriedkom alebo hubkou na riad. Nepoužívajte abrazívne prášky, drsné hubky, ostré predmety alebo agresívne čistiace prostriedky.

Mosadzné časti wok horáka

Niektoré časti horáka wok sú vyrobené z mosadze. V dôsledku vysokých teplôt pri používaní woku nie je nezvyčajné, keď mosadz zmení farbu.

TIP!

Ďalšie pokyny na údržbu a čistenie nájdete na webových stránkach!

Všeobecné

POZNÁMKA!

Ak spozorujete trhlinu v sklenenej doske (akokoľvek malú), okamžite vypnite varnú dosku, odpojte ju zo siete a zatvorte prívod plynu.

Potom kontaktujte servis.

Tabuľka problémov a ich riešení

Ak spotrebič nefunguje správne, nemusí to vždy znamenať, že má poruchu. Skúste najskôr vyriešiť problém sami pomocou nižšie uvedenej tabuľky alebo navštívte našu webovú stránku, kde nájdete ďalšie informácie.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Pri prvom pripojení spotrebiča sa na displeji zobrazia znaky.	Toto je štandardný postup pri prvom zapnutí.	Normálna prevádzka.
Ventilátor bude pracovať ešte niekoľko minút po vypnutí varnej dosky.	Varná doska sa takto chladí.	Normálna prevádzka.
Pri prvom použití varnej dosky je cítiť slabý zápach.	Nový spotrebič sa zohrieva.	Toto je normálne a po niekoľkých použitíach varnej dosky to zmizne. Vyvetrajte kuchyňu.
Varná doska vydáva tikajúci zvuk.	Je to spôsobené obmedzovačom kapacity v prednej a zadnej zóne. Jemný tikajúci zvuk sa môže objaviť tiež pri nižšom nastavení.	Normálna prevádzka.
Po vyčistení zostáva viditeľný kruh dna hrnca.	Na varnej zóne bola použitá panvica so špinavým dnom.	Indukčnú varnú dosku očistíte s čistiacim prostriedkom na keramické varné dosky a odstránite nečistoty/masť z dna panvice.
Panvice počas varenia vydávajú zvuky.	Je to spôsobené energiou, ktorá prúdi z varnej dosky do hrnca.	Je to bežné pri nektorých hrncoch a vyskytuje sa to najmä pri varení na vysokom výkone. Nepoškodí sa ani panvica, ani varná doska.
Zapli ste varnú zónu, ale displej stále bliká.	Hrniec, ktorý používate, nie je vhodný na indukčné varenie alebo má priemer menší ako 12 cm.	Použite vhodnú panvicu (pozri kapitolu 'Použitie indukcie').
Varná zóna náhle prestane fungovať a zaznie zvukový signál.	Prednastavený čas uplynul.	Signál vypnete stlačením tlačidla - alebo + na časovači.

Riešenie problémov

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Problém	Možná príčina	Riešenie
Varná doska nefunguje a na displeji sa nič nezobrazuje.	V dôsledku chybného kábla alebo chybného pripojenia nie je k dispozícii napätový zdroj.	Skontrolujte poistky alebo elektrický spínač (ak zariadenie nemá zástrčku).
Zóna sa nechceme zastaviť a zobrazí sa indikátor zvyškového tepla.	Zóna je prehriata.	Po vychladnutí varnej dosky môžete pokračovať vo varení.
Ihneď po zapnutí varnej dosky dôjde k prepáleniu poistky.	Zariadenie bolo nesprávne pripojené.	Skontrolujte elektrické pripojenia.
Tlačidlo Celsius°Cooking™ bliká, spolu s tlačidlom pre nastavenie metódy varenia a displejom.	Kuchynský riad Celsius°Cooking™ je priradený k nesprávnej varenej zóne.	Odstráňte riad a znova ho priradte.
Nestabilné spojenie medzi riadom a varnou doskou.	Slabá batéria riadu alebo nestabilné Bluetooth pripojenie.	Vypnite varnú dosku na 10 sekúnd a/alebo vymeňte batériu.
Pri používaní sondy bliká tlačidlo Nastaviť spôsob varenia Celsius°Cooking™ spolu s displejom nastavenej teploty.	Sonda Celsius°Cooking™ Probe je odstránená alebo nie je v kontakte s obsahom. Alebo teplota rapídne klesla, napr. kvôli pridaniu studenej vody.	Vráťte sondu späť na miesto alebo ju premiestnite - ak sonda nie je automaticky rozpoznaná, stlačte tlačidlo metódy varenia.
Ihneď po zapnutí varnej dosky dôjde k prepáleniu poistky.	Zariadenie bolo nesprávne pripojené.	Skontrolujte elektrické pripojenia.
Rozbitá sklokeramická doska.		Vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Kontaktujte svojho inštalatéra. Upozornenie! Nevyhadzujte rozbitú sklokeramickú dosku do recyklačného kontajnera na sklo, ale odneste ju do mestského strediska recyklácie odpadu.

Chybové kódy

Chybový kód	Problém	Možná príčina	Riešenie
Er03	Er03 sa zobrazí na displeji.	Ovládací panel je znečistený alebo je na ňom voda.	Čistenie ovládacieho panelu.
E2	E2 sa zobrazí na displeji.	Prázdna panvica sa zahriala na varnej zóne.	Počkajte, kým varná zóna vychladne alebo do panvice dajte nejaké potraviny.
U400	Na displeji sa zobrazí U 400 s nepretržitým zvukovým tónom.	Napätie siete je príliš vysoké.	Spotrebič pripojte v súlade s typovým štítkom a pokynmi.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Chybový kód	Problém	Možná príčina	Riešenie
E7	Po nastavení pripojenia Wi-Fi sa na displeji zobrazí E7.	Nepodarilo sa pripojiť k sieti Wi-Fi.	Skúste zariadenie znova pripojiť k sieti. Uistite sa, že sa nové zariadenia môžu pripojiť k sieti (napr. filtrovanie adres MAC je vypnuté).
E8	Na displeji sa objaví E8.	Ventilátor je zablokovaný (napr. nejakým predmetom).	Odblokujte ventilátor; odpojte spotrebič od sieťového napätia na 10 sekúnd.
E65	E65 bliká spolu s tlačidlom Celsius°Cooking™.	Riad iný než Celsius°Cooking™ nie je podporovaný.	Používajte riad Celsius°Cooking™.
E66	E66 bliká spolu s tlačidlom Celsius°Cooking™.	Kuchynský riad Celsius°Cooking™ nebol rozpoznávaný (vybitá batéria, mimo dosahu atď.).	Vymeňte batériu.
E67	E67 bliká spolu s tlačidlom Celsius°Cooking™.	Kuchynský riad Celsius°Cooking™ chýba.	Ak je uzáver rukoväte správne namontovaný; Vymeňte batériu.

POZNÁMKA!

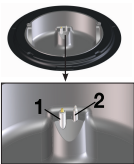
V prípade iných chybových kódov: zapíšte si kód chyby a kontaktujte servisné oddelenie.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Riešenie problémov s Wi-Fi		
Ikona Wi-Fi sa nezobrazuje	Wi-Fi je vypnutá.	Varná doska musí byť vypnutá, potom sa dotknite a podržte tlačidlo zapnúť/vypnúť na 5 sekúnd.
Nastavenie Wi-Fi zlyhalo.	Problémy s domácou sieťou.	Skontrolujte, či je signál domácej siete silný a či funguje internetové pripojenie.
Domáca sieť sa počas nastavenia pripojenia nezobrazuje.	Domáca sieť nie je na frekvencii 2,4 GHz, sieť je skrytá, alebo je signál príliš slabý.	Skontrolujte nastavenia siete. Zabezpečte frekvenciu 2,4 GHz a viditeľnú sieť. Ak je signál príliš slabý, skúste posunúť sieťový smerovač bližšie k spotrebiču.
Varná doska sa v mobilnej aplikácii zobrazuje ako odpojená.	Wi-Fi je vypnutá alebo sú problémy s domácou sieťou.	Uistite sa, že je zapnutá Wi-Fi a internetové pripojenie vo vašej domácej sieti funguje. V prípade potreby zopakujte nastavenie pripojenia.
Ďalšie problémy s Wi-Fi.	Rôzne príčiny.	Najprv vypnite Wi-Fi a potom ju znova zapnite. Skontrolujte, či internetové pripojenie vo vašej domácej sieti funguje. V prípade potreby zopakujte nastavenie pripojenia. Ďalšie riešenia problémov sú k dispozícii na www.connectlife.io alebo sa obráťte na servisné oddelenie.
Proces aktualizácie firmvéru zlyhal.	Strata internetového pripojenia alebo je vypnuté napájanie.	Skôr než to skúsate znova, uistite sa, že napájanie nie je vypnuté, a že pripojenie na internet je stabilné. Ak opäť zlyhá, obráťte sa na servisné oddelenie.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Wok horák		
V blízkosti spotrebiča je cítiť plyn.	Pripojenie spotrebiča netesní.	Uzavrite hlavný prívodu plynu. Kontaktujte svojho inštalatéra.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Problém	Možná príčina	Riešenie
<p>Horák sa nezapáli.</p> 	Elektrické pripojenie nie je správne.	Kontaktujte svojho inštalátora.
	Poškodená poistka / poistka vypnutá v poistkovej skrinke.	Vymeňte poistku alebo znova zapnite poistku v poistkovej skrinke.
	Zapaľovacia sviečka (1) je špinavá/vlhká.	Zapaľovaciu sviečku vyčistite/vysušte.
	Nesprávne zostavené časti horáka.	Pomocou centrovacích zárezov správne zostavte jednotlivé časti horáka.
	Časti horáka sú špinavé/vlhké.	Časti horáka vyčistite/vysušte. Skontrolujte, či sú výtokové otvory otvorené.
	Hlavný ventil na prívod plynu je zatvorený.	Otvorte hlavný ventil na prívod plynu.
	Porucha v plynovode.	Kontaktujte svojho dodávateľa plynu.
	Plynová fľaša alebo nádrž sú prázdne.	Pripojte novú plynovú fľašu alebo znovo naplňte nádrž.
	Používa sa nesprávny typ plynu.	Skontrolujte, či je použitý plyn vhodný pre váš spotrebič. Ak nie je správny, obráťte sa na svojho inštalátora.
Plameň horí nerovnomerne.	Nesprávne zostavené časti horáka.	Pomocou centrovacích zárezov správne zostavte jednotlivé časti horáka.
	Časti horáka sú špinavé/vlhké.	Časti horáka vyčistite/vysušte. Skontrolujte, či sú výtokové otvory otvorené.
	Používa sa nesprávny typ plynu.	Skontrolujte, či je použitý plyn vhodný pre váš spotrebič. Ak nie je správny, obráťte sa na svojho inštalátora.
Plameň krátko po zapálení zhasne.	Termočlánok (2) je znečistený.	Termočlánok vyčistite/vysušte
Rozbitá sklokeramická doska		Zatvorte hlavný plynový spínač a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Kontaktujte svojho inštalátora.
		Upozornenie! Nevyhadzujte rozbitú sklokeramickú dosku do recyklačného kontajnera na sklo, ale odneste ju do mestského strediska recyklácie odpadu.

Technické údaje

Informácie v súlade s nariadením (len EÚ) 66/2014

Merania v súlade s normou EN60350-2 / EN 30-2-1

Identifikácia modelu	HIG89524BGFx	HIG89524BGBx	HIG89524MGFx	HIG89524MGBx
Typ varnej dosky	Plyno- indukčná varná doska	Plyno- indukčná varná doska	Plyno- indukčná varná doska	Plyno- indukčná varná doska
Počet elektrických varných zón a/alebo plôch	4	4	4	4
Technológia ohrevu	Indukčné varné zóny a varné plochy	Indukčné varné zóny a varné plochy	Indukčné varné zóny a varné plochy	Indukčné varné zóny a varné plochy
Pre varné zóny alebo plochy, ktoré nemajú kruhový tvar: dĺžka a šírka použiteľnej plochy na jednu elektricky vyhrievanú varnú zónu alebo plochu	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Spotreba energie na jednu varnú zónu alebo plochu vypočítanú na kg ($E_{\text{elektrická varenie}}$) v Wh/kg	193,6	193,6	193,6	193,6
Počet plynových horákov	1	1	1	1
Energetická účinnosť na plynový horák ($EE_{\text{plynovýhorák}}$) v %	56,5	56,5	56,5	56,5

Informácie o súlade so smernicou

Typ rádiového zariadenia	HSCIM - 1 modul
Rozsah prevádzkovej frekvencie	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximálny výstupný výkon	7,63 dBm EIRP priemer (vypočítaný)
Typ emisie:	G1D

Typ rádiového zariadenia	Modul Wi-Fi
Rozsah prevádzkovej frekvencie	2412 - 2472 MHz
Maximálny výstupný výkon	16,8 dBm EIRP priemer (vypočítaný)

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Maximálny zisk antény	0 dBi
Typ rádiového zariadenia	Modul BLE
Rozsah prevádzkovej frekvencie	2402 - 2480 MHz
Maximálny výstupný výkon	7,63 dBm EIRP priemer (vypočítaný)
Maximálny zisk antény	0 dBi

ASKO, týmto vyhlasuje, že plynová indukčná varná doska vrátane rádiového zariadenia je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ.

Úplné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je k dispozícii na tejto internetovej adrese:
www.celsiuscooking.com/DoC.

Ak je poškodený prívodný kábel, aby sa zabránilo vzniku nebezpečenstva, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo osobou s podobnou kvalifikáciou.

Bezpečnosť

Pred vykonaním akejkoľvek opravy odpojte prístroj z elektrickej siete.

Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne. Len pri originálnych náhradných dieloch výrobca zaručuje, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky.

Ak nebudú dodržané bezpečnostné pokyny a varovania, výrobca nemôže niesť zodpovednosť za akékoľvek straty či škody, ktoré nastanú.

Tento spotrebič smie zapájať len kvalifikovaný inštalatér.

Pred inštaláciou sa ubezpečte, že miestne distribučné podmienky (napätie, frekvencia, charakter plynu a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča sú kompatibilné.

Napätie, frekvencia, výkon, druh plynu a krajina, pre ktorú je spotrebič určený, sú uvedené na výkonnostnom štítku spotrebiča.

Skontrolujte prístroj, či sa nepoškodil pri preprave. Nepripájajte poškodené zariadenie.

Steny a pracovná plocha v okolí spotrebiča musia byť odolné proti teplu aspoň do teploty 105 °C.

Pracovná plocha kuchynskej linky, do ktorej sa má zabudovať varná doska, musí byť rovná.

Pripojenie k elektrickej sieti

- Tento spotrebič musí byť uzemnený.
- Elektrické pripojenie musí spĺňať vnútroštátne a miestne predpisy.
- V prípade spotrebičov triedy I skontrolujte, či elektrický systém vo vašej domácnosti zabezpečuje správne uzemnenie.
- Elektrická zásuvka v stene a zástrčka musia byť vždy prístupné.
- Ak stacionárne zariadenie nie je vybavené napájacím káblom a zástrčkou alebo inými prostriedkami na odpojenie od napájania, ktoré majú oddelené kontakty na všetkých póloch a zaisťujú úplné odpojenie v prípade prepätia kategórie III, potom prostriedky na odpojenie musia byť nainštalované v pevnom vedení v súlade s pravidlami pre zapojenie. To isté platí aj pre spotrebiče s napájacím káblom a zástrčkou, ak po inštalácii spotrebiča jeho zástrčka nie je prístupná. Túto požiadavku spĺňa použitie omnipolárneho spínača s rozstupovou vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm, ktorý je namontovaný v pevnom vedení.
- Pripájací kábel musí visieť voľne a nemá sa viesť cez zásuvku (šufflík).
- Na pripojenie použite schválený kábel so správnym priemerom vhodným na pripojenie. Plášť kábla by mal byť vyrobený z gumy (najlepšie typu H05V2V2 alebo H07V2V2).
- Pred pripojením spotrebiča sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- Pripojenie by malo byť prispôbené prúdu a poistkám.
- Spotrebič by nemal byť pripojený k elektrickej sieti pomocou adaptéra s viacerými zástrčkami alebo predlžovacieho kábla, pretože v takom prípade nie je možné zaručiť bezpečné použitie zariadenia.
- Časti pod prúdom a izolované časti musia byť chránené proti akejkoľvek možnosti priameho kontaktu.

VAROVANIE!

Ak sa na inštaláciu nepoužijú také skrutky alebo upevňovacie prvky, ako sú opísané v návode na inštaláciu, môže to mať za následok úraz elektrickým prúdom.

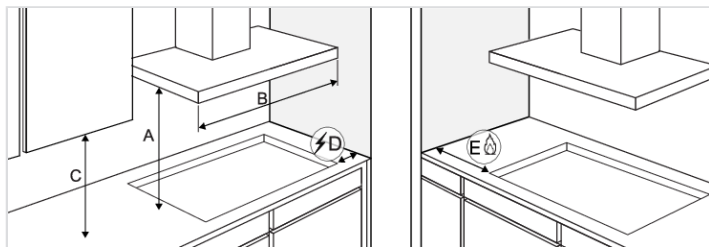
Plynová prípojka

- Plynové pripojenie 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (len 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR).
- Plynové pripojenie musí spĺňať vnútroštátne a miestne predpisy. Technické údaje týkajúce sa plynu nájdete na štítku spotrebiča.
- Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odsávanie splodín horenia. Je potrebné ho nainštalovať a pripojiť v súlade s aktuálnymi predpismi týkajúcimi sa inštalácie. Osobitnú pozornosť treba venovať príslušným požiadavkám na vetranie.
- Odporúčame, aby bola plynová varná doska pripojená pomocou pevného potrubia. Takisto je povolené pripojenie pomocou špeciálne navrhutej bezpečnostnej hadice.
- Potrubie umiestnené za rúrou musí byť celé z kovu.
- Bezpečnostná hadica nesmie byť zohnutá a nesmie sa dostať do kontaktu s pohyblivými časťami kuchynskej linky.
- Ventil na prívod plynu sa musí vždy nachádzať na ľahko prístupnom mieste.
- Tento spotrebič nie je možné prerobiť zo zemného plynu na LPG ani z LPG na zemný plyn (pre tento model nie sú k dispozícii žiadne prestavbové súpravy).

Inštalácia

Príprava na inštaláciu

Voľný priestor okolo spotrebiča



A (>mm) = 650

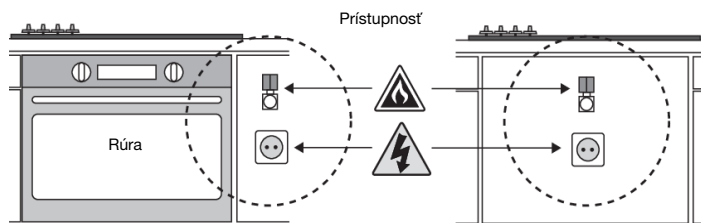
B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

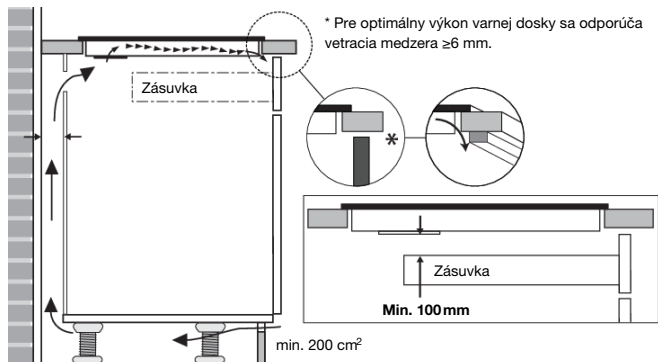
D (>mm) = 50

E (>mm) = 120

Prístupnosť

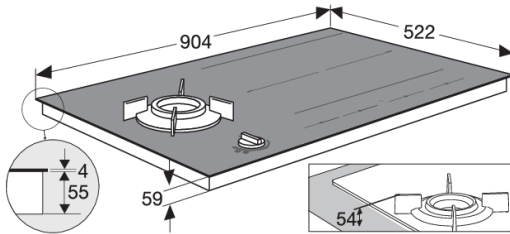


Ventilácia

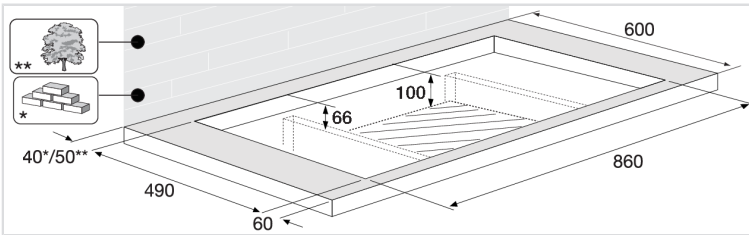


Vstavaná

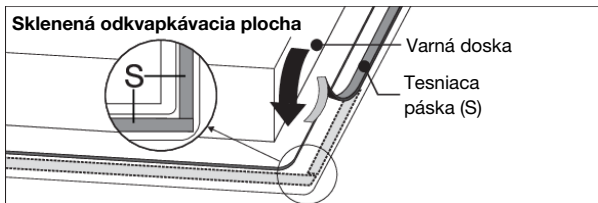
Rozmery spotrebiča



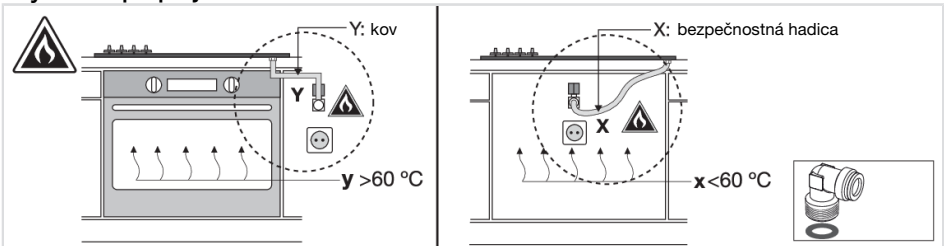
Výrez v pracovnej doske



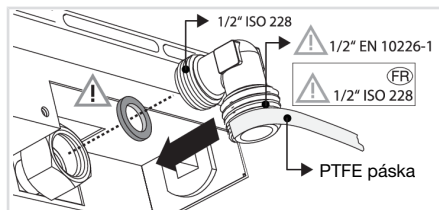
Tesniaca páska



Plynová prípojka



Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič nie je možné prerobiť zo zemného plynu na LPG ani z LPG na zemný plyn (pre tento model nie sú k dispozícii žiadne prestavbové súpravy).

	G20/20 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
Wok horák	6,0 kW	4,5 kW

Pripojenie k elektrickej sieti

Stanovenie existujúceho elektrického pripojenia

- Skontrolujte napätie. Pred pripojením spotrebiča sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti. Napätie vašej elektrickej siete (220 - 240 V medzi L a N) by mal skontrolovať odborník pomocou vhodného meracieho zariadenia.
- Skontrolujte prítomné napätia podľa schém uvedených nižšie.

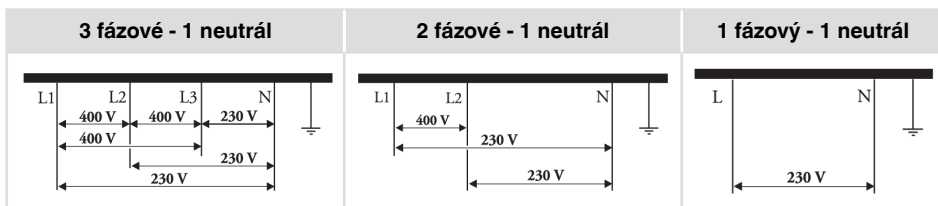
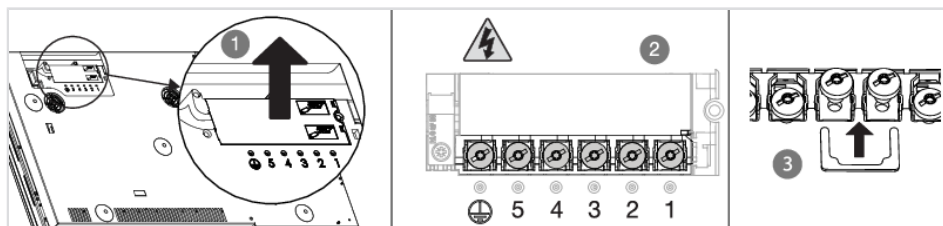


Schéma pripojenia

Prezrite si schémy zapojenia na spodnej strane spotrebiča.



1. Otvorte kryt pripojovacej svorkovnice.
2. Napájací kábel prevedte cez úchytka káblov, ktorá chráni kábel pred vytiahnutím. Pripojte vodiče podľa vášho typu spotrebiča.
3. Vykonajte nevyhnutné spojenia medzi svorkami pomocou dodaných svorkových mostíkov. Svorkové mostíky sa dodávajú samostatne.

Obmedzovač prúdu

Pozri kapitolu 'Nastavenia', pod parametrom Con - Obmedzovač prúdu na nastavenie parametra. Tento parameter sa musí nastaviť pred položením akejkoľvek panvice na varnú dosku alebo pred aktiváciou varnej zóny.

VAROVANIE!

Prúdové obmedzenia musí nastaviť v súlade s vaším pripojením a prúdovými ističmi autorizovaný a kvalifikovaný inštalatér. Pozorne si prečítajte bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.

POZNÁMKA!

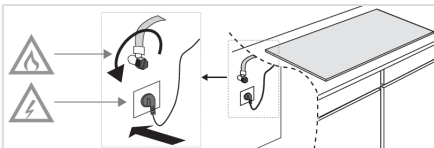
Nastavenie nižšej hodnoty parametra obmedzovača prúdu môže spôsobiť zníženie výkonu indukčnej varnej dosky.

Pozrite napätie medzi fázovým a nulovým vodičom a napätie medzi fázovými vodičmi pozrite v schémach zapojenia.

Prierez napájacieho kábla by mal byť minimálne 1,5 mm² pre nasledujúce nastavenia obmedzovača prúdu, ktoré by mali byť prispôbené vaším ističom:

Nastavenia prúdového obmedzovača	Typ pripojenia	Typ napájacieho kábla	Počet a prierez vodičov napájacích káblov
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 fázové - 1 neutrál	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 fázové - 1 neutrál	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fázový - 2 neutrály (iba pre NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 fázový (iba pre BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 fázové - 1 neutrál	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x48 A / 1x35 A	1 fázový - 1 neutrál	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 fázový - 1 neutrál	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20 A	1 fázový - 1 neutrál	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 fázový - 1 neutrál	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Pripojenie a testovanie



VAROVANIE!

Skontrolujte, či sú pripojenia plynutesné.

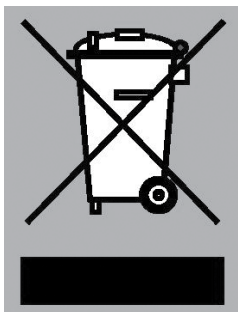
Likvidácia spotrebiča a obalu

Pri výrobe tohto zariadenia boli použité trvanlivé materiály. Na konci jeho životného cyklu sa postarajte o to, aby bolo riadne zlikvidované. Požiadajte miestne úrady, aby vám poskytli viac informácií o to ako urobiť.

Obal spotrebiča je možné recyklovať. Pri balení mohli byť použité tieto materiály:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- Polystyrén neobsahuje CFC (PS tvrdá pena).

Tieto materiály zlikvidujte zodpovedným spôsobom v súlade s vládnyimi predpismi.



Výrobok je označený symbolom prečiarknutého smetného koša, ktorý vám pripomína, že domáce spotrebiče sa musia likvidovať samostatne. To znamená, že zariadenie sa po skončení svojej životnosti, nesmie likvidovať ako komunálny odpad. Musí sa odovzdať do špeciálneho zberného strediska určeného na separovaný zber odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takéto služby.

Separovaný zber domácich spotrebičov zabraňuje potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Umožňuje recykláciu základných materiálov s cieľom dosiahnuť významné úspory energie a surovín.

POZNÁMKA!

Upozornenie! Nevyhadzujte rozbitú sklokeramickú dosku do recyklačného kontajnera na sklo, ale odneste ju do mestského strediska recyklácie odpadu.



Vyhlasenie o zhode

Týmto vyhlasujeme, že naše výrobky spĺňajú príslušné európske smernice, nariadenia a predpisy, ako aj požiadavky uvedené v referenčných normách.

Identifikačná karta spotrebiča je umiestnená na jeho spodnej strane.

Tu prilepte identifikačnú kartu spotrebiča.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



902787-a4



Vyhradzujeme si právo zmeniť uvedené informácie.