ASKO

Руководство по эксплуатации

Индукционные плиты

HI1995G / HI9ETA04
HI1975G / HI9DTA04
HI1655G / HI6ETA02
HI1655M / HI6ETA02
HI1355G / HI3DTA03

RU Руководство RU 3 - RU 32

Используемые пиктограммы:

Важная информация

Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша индукционная плита

Введение 4
Панель управления 5
Описание 6

Безопасность

Защита от перегрева 7
Ограничитель времени приготовления пищи 7

Использование

Использование сенсорного управления 8
Приготовление пищи на индукционной плите 8
Принцип работы индукции 9
Шумы при впуске воздуха 9
Посуда 10

Эксплуатация

Включение плиты и регулирование мощности 12
Индикатор остаточного тепла 12
Нагнетание 13
Две конфорки, расположенные одна перед другой 13
Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты vario мостом 14
Выключение 15
Режим ожидания 15
Экономный режим ожидания 15
Блокировка от детей 16
Пауза 17
Распознавание режима 17
Таймер/кухонный таймер 18
Включение и отключение звукового сигнала 20
Программы автоматического приготовления пищи 21
Здоровое питание 26
Настройки приготовления пищи 27

Техническое обслуживание

Очистка 29

Поиск и устранение неполадок

Общие сведения 30
Таблица поиска и устранения неисправностей 30

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и устройства 32

Введение

Эта плита предназначена для настоящих любителей кулинарии. Приготовление пищи на индукционной плите имеет ряд преимуществ. Это легко благодаря быстрой реакции плиты и возможности задать низкий уровень мощности. Кроме того, она может работать на высокой мощности, что позволит быстро довести до кипения готовящиеся блюда. Места между конфорками достаточно для комфортного приготовления пищи.

Приготовление еды на индукционной плите отличается от использования привычных для этой цели приспособлений. Индукционная обработка подразумевает использование электромагнитного поля для получения тепла. Это означает, что не всякая посуда может разогреваться на такой плите.
Более подробную информацию можно узнать в разделе, посвященном посуде.

Для обеспечения оптимальной безопасности индукционная плита оснащена средствами температурной защиты и индикатором остаточного тепла, показывающим, какие конфорки еще не остыли.

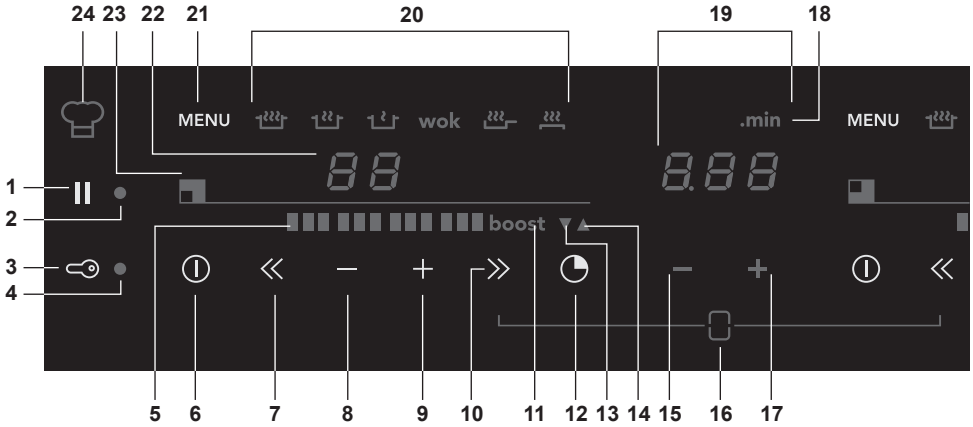
В данном руководстве рассказывается о том, как извлечь максимальную пользу из индукционной плиты. Помимо сведений об эксплуатации в нем присутствует и информация общего характера, которая может оказаться полезной при использовании устройства. Также вы будете иметь возможность ознакомиться с таблицами приготовления и советами по техобслуживанию.

Внимательно ознакомьтесь с руководством перед использованием устройства и храните его в надежном месте для последующего использования.

Это руководство также может служить в качестве справочного материала для сервисных инженеров. **В связи с этим следует вложить лист спецификаций в специально отведенное место на обратной стороне руководства.**
Лист спецификаций устройства содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы сервисные инженеры должным образом ответили на ваши вопросы и удовлетворили ваши нужды.

Готовьте с удовольствием!

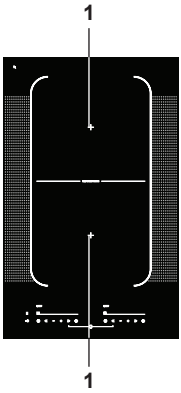
Панель управления



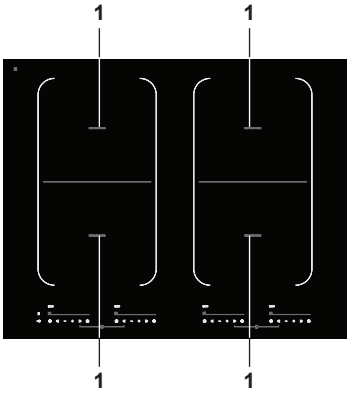
1. Кнопка паузы
2. Индикатор паузы
3. Кнопка блокировки от детей/Экономный режим ожидания
4. Индикатор блокировки от детей/Экономный режим ожидания
5. Индикатор уровня
6. Кнопка On/Off (Вкл./Выкл.)
7. Быстрое убавление мощности
8. Убавление мощности
9. Увеличение мощности
10. Быстрое увеличение мощности
11. Нагнетание
12. Кнопка таймера/звукового оповещения
13. Индикатор звукового оповещения
14. Индикатор времени приготовления пищи
15. Кнопка «Уменьшить продолжительность»
16. Функция моста (две конфорки соединяются, образовывая одну «большую» конфорку. Управление двумя конфорками с помощью одного ползунка).
17. Кнопка «Увеличить продолжительность»
18. Индикатор «Минуты после точки»
19. Таймер/звуковое оповещение
20. Функции меню
21. Кнопка меню
22. Индикатор уровня
23. Индикатор конфорки
24. Функция «Шеф-повар»

Описание

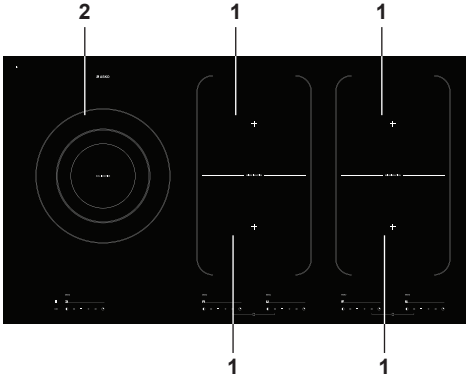
HI1355G



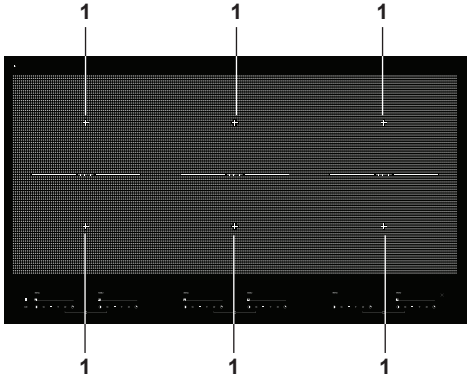
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Адаптивная конфорка 180 x 220 мм 3,7 кВт (конфорки, которые можно объединить)
2. Конфорка Ø260 5,5 кВт (двойная)

Перед использованием внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

Защита от перегрева

- Датчик постоянно измеряет температуру определенных частей плиты. Каждая конфорка оснащена датчиком, который измеряет температуру дна посуды во избежание риска перегрева в случае полного испарения жидкости. В случае существенного повышения температуры происходит автоматическое снижение мощности или отключение плиты.

Ограничитель времени приготовления пищи

- Ограничитель времени приготовления пищи — это функция безопасности вашей плиты. Он сработает, если забыть отключить плиту.
- В зависимости от выбранных настроек время приготовления будет ограничено таким образом:

Настройка	**Конфорка автоматически выключается через:**
1 и 2	9 часов
3, 4 и 5	5 часов
6, 7 и 8	4 часа
9	3 часа
10	2 часа
11 и 12	1 час
Функция «Шеф-повар»	9 часов

Ограничитель времени приготовления пищи выключает конфорки по истечении времени, указанного в таблице.

Настройка	**Конфорка автоматически переключается на настройку 12 через:**
нагнетание	10 минут

Использование сенсорного управления

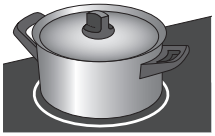
Если вы раньше пользовались простыми переключателями, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению. Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать. Не нужно надавливать на сенсоры.

Сенсоры реагируют на легкое прикосновение пальца. Не пытайтесь управлять органами управления с помощью каких-либо сторонних объектов. Плита не включится, даже если по ней пройдется ваш питомец.

Приготовление пищи на индукционной плите

Приготовление пищи на индукционной плите достаточно быстрое

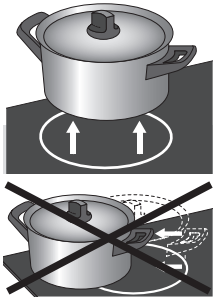
- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на индукционной плите. Продукты и жидкости будут доводиться до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на плите без присмотра во избежание выкипания или полного испарения содержимого.



При приготовлении пищи на индукционной плите отсутствует потеря тепла. Ручки посуды не нагреваются.

Изменение мощности

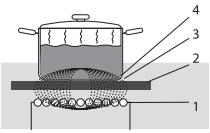
- При приготовлении пищи на индукционной плите используется только часть конфорки. При использовании мелкой посуды на широкой конфорке нагрев будет происходить только по диаметру посуды. Таким образом, мощность снизится и содержимое посуды дойдет до кипения позже.



Внимание

- Твердые частицы могут оставить царапины. Используйте посуду с чистым дном и не передвигайте ее с одной конфорки на другую. Вместо этого ее нужно приподнимать.
- Не используйте плиту в качестве кухонного стола.
- Чтобы избежать потери энергии, всегда накрывайте посуду крышкой.

Принцип работы индукции



Катушка (1) в плите (2) генерирует магнитное поле (3). После установки посуды с железным дном (4) на катушку на дно посуды индуцируется ток.

Устройство генерирует электромагнитное поле. При помещении на конфорку
посуды с железным дном ток направляется на дно посуды. Направленный ток создает тепло под дном посуды.

Просто
Электронное управление точное и легко настраивается. На низкой мощности, например, можно плавить шоколад непосредственно в посуде или готовить блюда, которые обычно подогреваются в пароварке.

Быстро
Благодаря высокой мощности индукционной плиты можно очень быстро довести готовящуюся еду до кипения. Тем не менее, приготовление еды отнимает не меньше времени, чем на других плитах.

Чисто
Плиту легко чистить. Так как конфорки не нагреваются выше расположенной на них посуды, пролитая еда не пригорает.

Безопасно
Тепло возникает в самой посуде. Стеклянное покрытие не может нагреться сильнее, чем посуда. Это значит, что в таких плитах конфорки значительно прохладней, чем в керамических или газовых плитах. После снятия посуды конфорка быстро остывает.

Шумы при впуске воздуха

Тикающий звук
Эти звуки издает ограничитель в передней и задней конфорках. Кроме того, эти звуки могут возникать при работе на низких мощностях.

Шум от посуды
Во время приготовления пищи посуда может издавать определенные звуки. Это происходит из-за энергии, идущей от плиты к посуде. Для некоторой посуды это нормальное явление при работе на высоких мощностях. Это не повредит ни посуде, ни плите.

Шум от вентилятора

Для продления срока службы электронных компонентов устройство оснащено вентилятором. При интенсивном использовании устройства для его охлаждения включается вентилятор, издавая гул. После отключения плиты вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут.

Функция автоматического включения

При использовании функции автоматического включения (APD) послышится тикающий звук, даже если конфорка не используется.

Посуда

Посуда для приготовления пищи на индукционной плите

Для приготовления пищи нужна специальная посуда.

Внимание

- Посуда, ранее использовавшаяся для приготовления пищи на газовой плите, не подходит для индукционной.
- Используйте посуду, пригодную для электрического и индукционного нагрева, имеющую:
  - толстое дно (минимум 2,25 мм);
  - плоское дно.
- Лучше всего подходит посуда со знаком качества Class Induction.

Совет

Пригодность посуды можно проверить самостоятельно с помощью магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается ко дну.

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Посуда из специальной нержавеющей стали	Глиняная посуда
Со знаком Class Induction	Из нержавеющей стали
Износостойкая эмалированная посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медная посуда
	Пластмассовая посуда
	Алюминиевая посуда

Желательно использовать посуду, которая рекомендуется компанией ASKO для программ автоматического приготовления пищи.

Внимание

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из тонколистовой стали:

- эмаль может стать ломкой (отставать от стали), если включить плиту на полную мощность, когда посуда пустая;
- дно посуды может деформироваться из-за перегревания или использования ее на слишком большой мощности.

Внимание

Запрещено использовать посуду с деформированным дном. Вогнутое или закругленное дно может нарушить работу защиты от перегревания, и устройство станет слишком горячим. Это может привести к растрескиванию стеклянного покрытия и расплавлению дна посуды. Повреждения, причиненные использованием неподходящей посуды, а также вследствие полного испарения содержимого посуды, не покрываются гарантией.

Минимальный диаметр посуды

Диаметр дна посуды должен быть не менее 12 см. Самые лучшие результаты достигаются при использовании посуды с диаметром, равным диаметру конфорки. Если посуда слишком мала, конфорка не будет работать.

Длина рыбоварки (овальной посуды), используемой на адаптивной конфорке, должна быть не менее 22 см.

Скороварки

Индукционный способ приготовления пищи отлично подходит для использования скороварки. Конфорка быстро реагирует, и скороварка нагоняет необходимое давление достаточно быстро. Процесс приготовления прекращается сразу после отключения конфорки.

Включение плиты и регулирование мощности

Конфорка имеет 12 уровней мощности. Кроме них имеется уровень нагнетания.

1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите кнопку блокировки от детей.
   Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона.
3. Нажмите кнопку включения нужной конфорки.
   На дисплее появляется мигающий знак «-», и издается короткий звуковой сигнал высокого тона. Если не предпринимать никаких действий, конфорка выключится автоматически через несколько секунд.

4. Чтобы установить нужную настройку, воспользуйтесь кнопками + или - либо << или >>. При обнаружении посуды конфорка включается с тем уровнем мощности, который был установлен пользователем.
   - ▹ Если сначала нажать кнопку + или -, мощность будет установлена на уровне 6.
   - ▹ Если сначала нажать кнопку >>, то на дисплее отобразится уровень 12 + boost (нагнетание). Уровень мощности boost (нагнетание) можно использовать, чтобы быстро довести блюда до кипения (см. страницу 14).
   - ▹ Если сначала нажать кнопку <<, то отобразится уровень 1.

Советы

- Кнопки + или - позволяют пошагово увеличить или уменьшить мощность. Кнопки << или >> позволяют быстро увеличить или уменьшить мощность.
- Чтобы ускорить переход к желаемому уровню мощности, нажмите и удерживайте кнопки << , - , + или >>.

Обнаружение посуды

Если плита не обнаруживает (железосодержащую) посуду после установки мощности, дисплей будет мигать, и плита останется холодной. Если в течение 1 минуты (железосодержащая) посуда не помещена на конфорку, она автоматически выключится (см. также раздел «Посуда» на страницах 11 и 12).

Индикатор остаточного тепла

Интенсивно использовавшаяся конфорка будет сохранять тепло спустя несколько минут после выключения. До тех пор, пока конфорка остается горячей, на дисплее высвечивается символ «H».

Нагнетание

Функция нагнетания используется для обработки пищи на максимальной мощности за короткий период времени (максимум 10 мин). По истечении времени нагнетания мощность уменьшается до 12.

Включение режима нагнетания

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Сразу же после включения конфорки нажмите кнопку >>.
   На дисплее отображается уровень мощности 12 и boost (нагнетание).

- Если уровень мощности конфорки уже задан и вы хотите воспользоваться функцией нагнетания, несколько раз нажмите кнопку >> или + соответствующей конфорки.

Выключение режима нагнетания

Режим нагнетания включен, на дисплее показан уровень мощности 12 и boost (нагнетание).

1. Нажмите кнопку << или -.
   На дисплее вы увидите более низкий уровень.

Или:

2. Чтобы выключить конфорку, нажмите кнопку ее выключения.
   Прозвучит короткий сигнал высокого тона, уровень мощности исчезнет с дисплея.
   Конфорка полностью выключена.

Две конфорки, расположенные одна перед другой

- Каждая из двух конфорок, расположенных одна перед другой, оказывает влияние на другую. Когда обе эти конфорки включены одновременно, мощность автоматически распределяется между ними. Конфорка, настройки которой заданы раньше, сохраняет эти настройки все время. Максимальное значение мощности для другой конфорки из этой пары зависит от заданного значения мощности первой. По достижении максимально возможного количества комбинаций настроек мощности последняя заданная настройка начнет мигать и автоматически снизится до минимально возможного значения.
- Две конфорки, расположенные рядом по горизонтали, не влияют друг на друга. Для обеих конфорок можно установить высокую мощность.
- Если адаптивные конфорки объединены мостом, для них нельзя задать режим нагнетания, а также невозможно воспользоваться функциями меню.

Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты Vario мостом

Адаптивные конфорки индукционной плиты Vario можно объединить мостом (т.е. связать друг с другом). Таким образом создается одна большая зона, которую можно использовать для большой рыбоварки или кастрюли.

- Если адаптивные конфорки объединены мостом, для них нельзя задать режим нагнетания, а также невозможно воспользоваться функциями меню.

Воспользуйтесь такой посудой (например, рыбоваркой), которая накроет хотя бы одну из центральных позиций адаптивных конфорок.

Включение режима моста

1. Поставьте большую посуду на обе конфорки таким образом, чтобы хорошо накрыть их поверхность.
2. Включите переднюю конфорку.
3. Одновременно в течение нескольких секунд удерживайте несколько кнопок: сначала нажмите кнопку << задней адаптивной конфорки, после чего сразу же нажмите кнопку >> передней адаптивной конфорки.
   На экране задней конфорки появится надпись BR. Затем используйте элементы управления передней конфорки, чтобы установить уровень мощности для обеих конфорок.
4. Установите нужный уровень мощности с помощью кнопок + и - или << и >> для передней конфорки. Обе конфорки будут нагреваться одинаково в соответствии с установленным уровнем.

Выключение режима моста

1. Одновременно нажмите на кнопку >> передней адаптивной конфорки и кнопку << задней адаптивной конфорки, чтобы отключить режим «мост».
   Передняя конфорка продолжит работать в соответствии с уровнем, установленным для режима «мост».

Или:

2. Чтобы выключить конфорку, нажмите кнопку ее выключения.
   Прозвучит короткий сигнал высокого тона, уровень мощности исчезнет с дисплея.
   Конфорка полностью выключена.

Выключение

Выключение одной конфорки
Чтобы выключить конфорку, нажмите кнопку ее выключения.
Прозвучит короткий сигнал высокого тона, уровень мощности исчезнет с дисплея.

- Если все конфорки выключены таким образом, то плита автоматически перейдет в режим ожидания (также см. «Режим ожидания»).

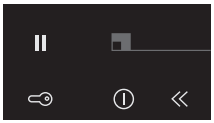
Выключение всех конфорок
Чтобы одновременно отключить все конфорки, нажмите кнопку блокировки от детей.
Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей начнет медленно мигать.

- Теперь индукционная плита находится в экономном режиме ожидания (см. также «Экономный режим ожидания»).

Режим ожидания

В режиме ожидания индукционная плита выключена. В режим ожидания можно переключиться из режима экономного ожидания или выключив все конфорки.

Приготовление пищи можно начать непосредственно из экономного режима. Для этого нажмите кнопку выключения нужной конфорки.



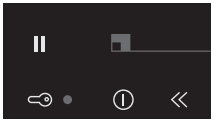
Переключение конфорки из экономного режима ожидания в режим ожидания
Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает мигать.

- Чтобы перейти в экономный режим, нажмите на короткое время кнопку блокировки от детей.
  Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Все лампочки на плите погаснут.

Экономный режим ожидания

В экономном режиме ожидания плита выключается и потребляет электроэнергию на минимально возможном уровне.
Плиту также можно переключить в экономный режим ожидания из режима ожидания, а также когда все конфорки еще активны.

Знаете ли вы, что
В экономном режиме ожидания плита использует меньше 0,5 Вт. Это меньше, чем в стандартном режиме ожидания.



Переключение плиты в экономный режим ожидания

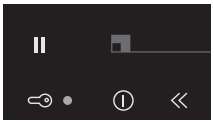
- Нажмите кнопку блокировки от детей.
  Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Активируется экономный режим ожидания, красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает мигать.

Вы можете начать приготовление пищи непосредственно из экономного режима ожидания. Для этого плиту сначала необходимо перевести в режим ожидания.

Знаете ли вы, что
После 30 минут пребывания в режиме ожидания плита автоматически переходит в экономный режим ожидания, что позволяет избежать излишнего потребления энергии.

Блокировка от детей

Индукционная плита оснащена блокировкой от детей, которая позволяет заблокировать устройство. Она предотвращает непреднамеренное включение устройства.



Включение функции блокировки от детей

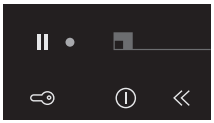
1. Нажмите кнопку блокировки и удерживайте ее в течение двух секунд.
   Вы услышите два коротких звуковых сигнала высокого тона. Все кнопки сейчас не активны, за исключением кнопки блокировки для защиты от детей. Сначала плита переходит в экономный режим ожидания, а затем в режим блокировки от детей. Красный свет постоянно горит.
2. Чтобы вывести плиту из режима блокировки от детей, снова нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 2 секунд.
   Вы услышите короткий звуковой сигнал. высокого тона Плита переходит в режим ожидания. Красный свет рядом с кнопкой блокировки от детей не горит.

Совет
Перед очисткой плиты переведите ее в режим блокировки от детей, чтобы избежать случайного включения.

Знаете ли вы, что
Когда плита находится в режиме блокировки от детей, она потребляет не больше энергии, чем в экономном режиме ожидания.

Пауза

Эта функция позволяет во время приготовления пищи задать паузу всей плиты на 5 минут. Это дает возможность уйти от плиты на непродолжительное время или заняться ее очисткой без потери настроек.



Переключение плиты в режим паузы

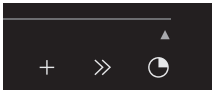
- Нажмите кнопку «Пауза».
  Вы услышите два коротких звуковых сигнала высокого тона, мощность снизится, а рядом с кнопкой паузы загорится красный индикатор.
  - ▹ Все заданные таймеры/кухонные таймеры остановятся. Мощность всех конфорок автоматически снизится.
  - ▹ Все кнопки неактивны, за исключением кнопки блокировки от детей и кнопки паузы.
  - ▹ Кнопка включения/выключения отдельных конфорок также остается активной. Однако конфорки реагируют на нажатие этой кнопки с задержкой в две секунды.
- Если в течение последующих пяти минут снова нажать кнопку паузы, то процесс приготовления пищи возобновится.
  Вы услышите два звуковых сигнала высокого тона. Будут восстановлены настройки плиты, которые были установлены до нажатия кнопки паузы.
- Если в течение 5 минут не предпринимать никаких действий, то *все активные конфорки будут отключены автоматически. После этого кнопка паузы будет мигать в течение 25 минут, указывая на то, что процессы приготовления завершены режимом паузы. По истечении 25 минут плита автоматически переходит из режима паузы в экономный режим ожидания.*

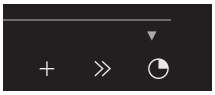
Распознавание режима

Режим ожидания	Не горит не один индикатор.
Экономный режим ожидания	Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает мигать.
Режим блокировки от детей	Рядом с кнопкой блокировки постоянно горит красный индикатор.
Режим паузы	Рядом с кнопкой паузы мигает красный индикатор.

Таймер/кухонный таймер

Кнопка таймера/звукового оповещения каждой конфорки выполняет две функции:





Функция таймера	**Функция кухонного таймера**
Эту функцию можно распознать по небольшой красной стрелке, указывающей вверх.	Эту функцию можно распознать по небольшой красной стрелке, указывающей вниз.
В функции таймера время увеличивается.	В функции кухонного таймера идет обратный отсчет времени.
Таймер невозможно связать с конфоркой.	Кухонный таймер можно связать с конфоркой. Это значит, что по истечении времени конфорка отключается.
Если нажата кнопка таймера, функция таймера автоматически включается через 3 секунды после отсутствия каких-либо действий.	Чтобы вызвать функцию кухонного таймера из функции таймера, нажмите красную кнопку + или красную кнопку -.

Внимание

- На каждые две конфорки (переднюю и заднюю) имеется один таймер или кухонный таймер. Для пятой конфорки работает только кухонный таймер.
- Таймер или кухонный таймер может относиться только к одной из двух конфорок в наборе двух конфорок.
- Функцию таймера/кухонного таймера также можно использовать без активации соответствующей конфорки.

Включение таймера

1. Нажмите кнопку таймера/звукового оповещения один раз. *Засветится дисплей таймера, на котором будут мигать три нуля. Под ними появятся + и -.*
   - Если вы не зададите время кнопками - и +, таймер автоматически включится через 3 секунды. Максимальное время, на которое можно установить таймер, составляет 9 часов 59 минут.
     Зажигается красная стрелка, указывающая вверх, и время начинает увеличиваться.
2. Чтобы выключить таймер/звуковое оповещение, нажмите соответствующую кнопку снова.

Включение кухонного таймера

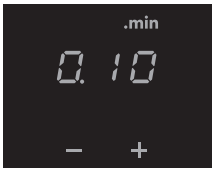
1. Один раз нажмите кнопку таймера/звукового оповещения конфорки.
2. Нажмите кнопку + или -, чтобы переключить функцию таймера на функцию кухонного таймера. После этого можно задать желаемое время приготовления пищи при помощи кнопки +. Затем можно задать время при помощи кнопки -. *Загорится небольшая красная стрелка, указывающая вниз.* Начнется обратный отсчет времени.
3. Чтобы выключить таймер/звуковое оповещение, нажмите соответствующую кнопку снова.

Внимание

- Кухонный таймер связан с конфоркой, если соответствующая конфорка включена. Если убрать посуду с конфорки, кухонный таймер остановится. Он возобновится, если поставить ее обратно.
- Если кухонный таймер связан с конфоркой, конфорка выключится по истечении заданного времени. *Кухонный таймер издает сигналы на протяжении 15 минут; «0.00» и стрелка, указывающая вниз, продолжает мигать. Чтобы выключить оповещение кухонного таймера, нажмите соответствующую кнопку конфорки снова. Чтобы снова выключить таймер, нажмите еще раз на кнопку таймера/звукового оповещения той конфорки, возле которой мигает красная стрелка, указывающая вниз, или уберите посуду с конфорки.*

Установка времени приготовления пищи

- Включите кухонный таймер.



Кнопка	Шаг (x) нажатия кнопки	Время
+	x = 1 минута	от 0,00 до ...
-	x = 10 секунд	5,00–0,00
-	x = 30 секунд	9,00–5,00
-	x = 1 минута	... до 9,00

Через 9 минут и 0 секунд («9.00») над дисплеем появится слово «.min». Минуты будут добавлены после точки.

Совет

Для более быстрого выбора времени нажмите и удерживайте кнопку + или -.

Включение и отключение звукового сигнала

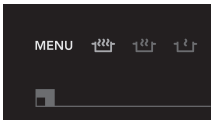
1. Дважды нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.), которая расположена с левого края.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки << и + до звукового сигнала.
   Теперь звуковой сигнал выключен для всех операций с кнопками, за исключением кнопок паузы и блокировки от детей. Примечание: звуковое оповещение кухонного таймера и оповещение при ошибках отключить невозможно.
3. Чтобы снова включить звуковые оповещения, воспользуйтесь той же кнопкой.

Включение и выключение автоматического обнаружения посуды

Если после включения плиты поставить посуду на выключенную конфорку, на дисплее включатся соответствующие элементы управления, и можно сразу же приступить к использованию этой конфорки (не используя кнопку On/Off (Вкл./Выкл.)).
Если конфорка не используется в течение 10 секунд, дисплей погаснет. Конфорку можно снова включить, сняв с нее посуду и поставив ее обратно, либо воспользовавшись кнопкой On/Off (Вкл./Выкл.).
Эта функция включена по умолчанию, но ее можно отключить. Это можно сделать, выключив плиту и одновременно нажав кнопки меню (6) и On/Off (Вкл./Выкл.) (21) на панели управления слева, удерживая их в течение 5 секунд. На дисплее появится надпись «APd OFF». Чтобы снова включить эту функцию, повторите ту же последовательность действий. После этого на дисплее появится надпись «APd On».

Программы автоматического приготовления пищи

Ваша плита оснащена шестью автоматическими программами приготовления пищи. С помощью функции кухонного таймера (см. стр. 18) можно задать любое время окончания автоматической программы приготовления пищи. Программы приготовления пищи основаны на регулярных количествах. В таблицах приведены ориентировочные значения, поскольку вы можете изменять количество ингредиентов по своему вкусу.



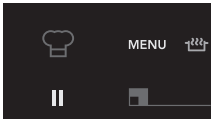
Порядок установки автоматической программы приготовления пищи.

Конфорка включена.

- Нажмите кнопку меню.
  На экране появятся 6 значков (7 значков на плите HI1995G), один из которых будет светиться ярче других.
- Снова нажмите кнопку меню или нажмите и удерживайте ее, чтобы перейти к следующим функциям меню.
  Выбранная программа противления пищи автоматически начнется через 3 с. На дисплее появится буква «A» (автоматический режим).

Чтобы вернуться к ручному процессу приготовления пищи при активной программе автоматического приготовления пищи, необходимо воспользоваться следующими кнопками:
<< , + , - , >> .

Внимание
В плитах Vario программы приготовления пищи и функция нагнетания не будут работать при мостовом соединении конфорок или включенной функции «Шеф-повар».



Функция «Шеф-повар»

При включении функции «Шеф-повар» включатся все конфорки. Правые конфорки будут установлены на уровень мощности 1, средние — на 7, а левые — на 12. На дисплее задней конфорки появится надпись «Ch». После этого можно настраивать уровень мощности для обеих конфорок, воспользовавшись элементами управления для передней конфорки.
Эта функция позволяет готовить, не используя элементы управления, а перемещая посуду с одной конфорки на другую.

Ее можно включить только в том случае, если плита не используется. Прежде чем включить эту функцию, необходимо выключить все конфорки.
Эту функцию можно выбрать с помощью крайней левой кнопки меню, удерживая ее до тех пор, пока на дисплее не появится ее индикация (24).

Выключение функции «Шеф-повар» (HI1995G)

1. Все конфорки на плите можно выключить с помощью кнопки экономного режима ожидания (3).
2. Использование кнопок On/Off (Вкл./Выкл.) (6): Эта кнопка выключает функцию «Шеф-повар». Все конфорки при этом выключаются. Если активен режим автоматического обнаружения посуды, дисплей отобразит соответствующие конфорки, на которых будет стоять посуда.
3. С помощью крайней левой кнопки меню (21) возле индикатора режима «Шеф-повар» его можно отключить, при этом включенные конфорки и таймеры продолжат работать. Конфорки, которые не будут использоваться, выключатся.
4. Режим «Шеф-повар» выключится автоматически, если на плите в течение 10 минут не будет посуды.

Во время работы в режиме «Шеф-повар» может работать только обычный таймер.

Функция кипения*/**
Эта функция позволяет вскипятить содержимое посуды (100 °C) и поддерживать его кипение. О начале приготовления содержимого или о необходимости добавить пищу оповещает звуковой сигнал. Эта функция работает только без крышки на кастрюле.

Блюдо	Количество персон	Количество	Посуда	Конфорка	Наполнить посуду: (начало процесса приготовления пищи)
Вареный картофель	6—8	1000—1400 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)	2,5 л, включая картофель
	9—15	1500—2200 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, вкл. картофель
Вареные (твердые) овощи	4—6	500—750 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)	2,5 л, вкл. овощи
	6—8	750—900 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, вкл. овощи
Рис	2—4	200—400 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, только вода 1)
	4—5	400—500 г	Высокая посуда (Ø 240)	Ø 210/адаптивная (Vario)	2,0 л, только вода 1)
Паста	2—3	200—300 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)	2,0 л, только вода 1)
	4—6	400—600 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, только вода 1)

1) После звукового сигнала можно добавить рис или макароны.

** Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO.*

*** Эти функции меню работают лучше, если их запустить в начале процесса приготовления пищи.*

Функция кипения на медленном огне*
Температура блюда постоянно поддерживается в точке кипения (90 °C—95 °C). Функция кипения на медленном огне лучше всего работает, когда посуда накрыта крышкой. Содержимое густых блюд необходимо помешивать каждые 15 минут. Максимальное время варки составляет 8 часов (если на таймере не установлен более короткий промежуток).

Блюдо	Количество +/-	Посуда	Конфорка
Соус или суп	1 л	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)
	1,5 л	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)
	2,5 л	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная

Функция сохранения тепла*
Блюдо готовится при постоянно поддерживающейся температуре 70 °C—75 °C. Функция сохранения тепла лучше всего работает, когда посуда накрыта крышкой. Блюда необходимо периодически помешивать, если они густые, или если в посуде находится большое количество пищи. Максимальное время сохранения тепла составляет 8 часов (если на таймере не установлен более короткий промежуток).

Блюдо	Количество персон	Количество +/-	Посуда	Конфорка
Все блюда	4	2000 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/ адаптивная (Vario)
	8	4000 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная

* *Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO.*

wok

Функция сковороды с выпуклым дном*/**

Эта настройка обеспечивает оптимальную температуру (как масла, так и сковороды). После звукового сигнала, который указывает на достижение заданной температуры, можно налить масло в посуду и начать приготовление.

Блюдо	Количество персон	Максимальный объем мяса или рыбы/овощей	Посуда	Конфорка
Мясо, рыба, овощи	3—4	600 г/600 г	Сковорода с выпуклым дном	Ø 210/ адаптивная (Vario)
	1—2	300 г/300 г	Сковорода с выпуклым дном	Ø 260, двойная

Функция обжарки*/**

Обеспечивает оптимальную температуру жарки.
По достижении соответствующей температуры издается звуковой сигнал. В посуду нужно добавить масло и начать приготовление пищи.

Блюдо	Количество персон	Количество	Посуда	Конфорка
Мясо, рыба	4—5	400—500 г	Сковорода с ручкой	Ø 210/ адаптивная (Vario)
	5—6	500—600 г	Сковорода с ручкой	Ø 260, двойная

** Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO.*

*** Эти функции меню работают лучше, если их запустить в начале процесса приготовления пищи.*

Функция гриля*/**
Обеспечивает оптимальную температуру готовки на гриле. По достижении соответствующей температуры издается звуковой сигнал.

Блюдо	Количество персон	Количество	Посуда	Конфорка
Мясо, рыба, овощи	3—4	300—400 г	Сковорода-гриль/ поверхность для гриля	Ø 210/ адаптивная (Vario)
	4—6	400—600 г	Сковорода-гриль/ поверхность для гриля	Ø 260, двойная

Здоровое питание

Точка кипения различных масел
Для приготовления здоровой пищи компания Asko рекомендует выбирать тип масла в зависимости от температуры жарки. Каждый тип масла имеет точку кипения, когда издаются токсические вещества. В этой таблице показаны точки кипения для различных типов масел.

Масло	**Точка дымообразования, °C**
Оливковое масло первого отжима	160 °C
Сливочное масло	177 °C
Кокосовое масло	177 °C
Рапсовое масло	204 °C
Нерафинированное оливковое масло	216 °C
Подсолнечное масло	227 °C
Кукурузное масло	232 °C
Арахисовое масло	232 °C
Рисовое масло	255 °C
Оливковое масло	242 °C

** Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO.*
*** Эти функции меню работают лучше, если их запустить в начале процесса приготовления пищи.*

Настройки приготовления пищи

Настройки зависят от количества и содержимого посуды, поэтому приведенная ниже таблица отражает только рекомендации.

Используйте настройку boost (нагнетание), а также уровни 11 и 12 для:

- быстрого закипания;
- обработки овощей;
- подогрева масла и жира;
- нагнетания давления в скороварку;
- приготовления пищи в сковороде с выпуклым дном.

Используйте уровни мощности 9 и 10 для:

- жарки мяса;
- приготовления рыбы;
- приготовления омлетов;
- жарки вареного картофеля;
- глубокой жарки продуктов.

Используйте уровни мощности 7 и 8 для:

- жарки блинов;
- жарки толстых кусков мяса в панировке;
- жарки бекона (сала);
- приготовления сырого картофеля;
- жарки гренок;
- жарки рыбы в панировке;
- приготовления макарон;
- жарки тонких кусков мяса в панировке;
- жарки тонких кусков мяса.

Используйте уровни мощности 4—6 для:

- завершения приготовления продуктов в больших количествах;
- разморозки твердых овощей;
- жарки толстых кусков мяса в панировке.

Используйте уровни мощности 1—3 для:

- приготовления бульона;
- тушения мяса;
- приготовления овощей;
- плавки шоколада;
- варки в кипятке;
- сохранения тепла;
- плавки сыра.

Очистка

Совет

Перед началом очистки поверхности установите блокировку от детей.

Ежедневная очистка

- Несмотря на то, что пролитая пища не может пригореть к поверхности стекла, мы рекомендуем мыть плиту после каждого использования.
- Для ежедневной очистки лучше всего подходит влажная тканевая салфетка с мягким моющим средством.
- Протрите насухо бумажным или кухонным полотенцем.

Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся с помощью мягкого моющего средства, например средства для мытья посуды.
- Следы воды и накипь можно удалить при помощи уксуса.
- Царапины от металлических предметов (например, от передвигания кастрюль) могут представлять сложность при удалении. Для этих целей существуют специальные моющие средства.
- Для удаления остатков пищи используйте скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар лучше всего удалять при помощи скребка для стекла.

Запрещается использовать

- Запрещается использовать абразивы. Они оставляют царапины, в которых могут скапливаться грязь и нагар.
- Запрещается использовать острые предметы, например стальную вату или мочалку для посуды.

Общие сведения

Если вы обнаружили трещину в стеклянной поверхности (даже небольшую), немедленно отключите плиту, вытяните вилку из розетки, отключите (автоматические) предохранители в шкафу. В случае неразъемного соединения, установите переключатель электроблока в нулевую позицию. Обратитесь в сервисный центр.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неправильная работа устройства не всегда означает его неисправность. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь таблицей, приведенной ниже.

Признак неисправности	**Возможная причина**	**Решение**
При первом использовании плиты подсвечивается дисплей.	Это стандартная процедура настройки.	Обычная эксплуатация.
После отключения плиты вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут.	Плита остывает.	Обычная эксплуатация.
Первые несколько раз при использовании плиты чувствуется легкий запах.	Новое устройство нагревается.	Это нормальное явление. Запах исчезнет после нескольких использований. Проветрите кухню.
Плита издает тикающие звуки.	Эти звуки издает ограничитель в передней и задней конфорках. Кроме того, эти звуки могут возникать при работе на низких мощностях.	Обычная эксплуатация.
Во время приготовления пищи посуда издает шум.	Это происходит из-за энергии, идущей от плиты к посуде.	Для некоторой посуды это нормальное явление при работе на высоких мощностях. Это не повредит ни посуде, ни плите.
Вы включили конфорку, но дисплей продолжает мигать.	Используемая посуда не подходит для индукционного приготовления пищи, или ее диаметр меньше 12 см.	Используйте подходящую посуду (см. стр. 11 и 12).
Конфорка внезапно перестает работать и вы слышите сигнал.	Установленное время истекло.	Отключите звук. Для этого на таймере нажмите кнопку + или -.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Плита не работает, на дисплее ничего не отображается.	Отсутствует подача питания по причине неисправности кабеля или подключения.	Проверьте предохранители или выключатель (если вилка отсутствует).
Предохранитель перегорает сразу после включения плиты.	Плита была подключена неверно.	Проверьте подключения подвода электроэнергии.
На дисплее появляется надпись «br», сенсоры не работают.	Активирована функция моста.	Выключите функцию моста (см. страницу 17).
Ошибка с кодом F00.	Панель управления загрязнена или покрыта водой.	Вымойте ее.
Ошибки с кодами в диапазоне от F0 до F6 и FC включительно.	Дефектный генератор.	Обратитесь в сервисный центр.
Ошибка с кодом F7.	Несоответствующая температура окружающей среды.	Выключите все источники тепла, которые расположены рядом с плитой.
Ошибки с кодом F8 и F08.	Устройство перегрелось.	Устройство отключено из-за перегрева. Дайте устройству остыть, после чего используйте меньшую мощность.
Ошибка с кодом F9 и (или) непрерывный звуковой сигнал.	Устройство неправильно подключено и/или напряжение в электросети слишком высокое.	Измените подключение.
Ошибка с кодом F99.	Одновременное нажатие двух или более кнопок.	Не нажимайте несколько кнопок одновременно.
Ошибка с кодом FA.	Слишком низкое напряжение в сети.	Обратитесь к поставщику электроэнергии.
Ошибка с кодом FAN.	Несоответствующая циркуляция воздуха.	Убедитесь в том, что все отверстия в плите открыты.
Другие коды ошибок.	Дефектный генератор.	Обратитесь в сервисный центр.

Утилизация упаковки и устройства

При производстве этого устройства использовались долговечные материалы. После завершения срока действия этого устройства его нужно утилизировать. Подробные сведения можно получить в соответствующих органах исполнительной власти на месте.

Упаковка этого устройства пригодна для переработки. Из нее можно получить:

- картон;
- полиэтиленовую пленку (ПП);
- полистирол без содержания фенола (твердая полистирольная пена).

При утилизации этих материалов следует сознательно соблюдать требования действующего законодательства.

В качестве напоминания о необходимости раздельной утилизации бытовых устройств на этот продукт нанесен знак с перечеркнутой корзиной для мусора. Это означает, что после того, как изделие станет непригодным к использованию, его нельзя утилизировать как обычные отходы. Изделие следует доставить в местный центр раздельной утилизации отходов или передать лицу, которое оказывает соответствующие услуги.

Отдельная утилизация бытовой техники позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, обусловленных неправильной утилизацией, и позволяет обновлять долговечные материалы, помогая сохранить энергию и ресурсы.

Декларация соответствия

Мы заявляем, что наши продукты соответствуют директивам, постановлениям и нормам ЕС, а также требованиям стандартов, указанных в тексте инструкции.

ИНФОРМАЦИЯ О СРОКЕ СЛУЖБЫ

Срок службы, установленный на данное изделие в соответствии с постановлением Правительства РФ № 720 от 16.06.97 - 10 лет со дня изготовления.

Лист спецификаций устройства расположен на его дне.

Прикрепите лист спецификаций устройства сюда.

При обращении в отдел обслуживания необходимо иметь под рукой полный номер типа устройства.

Адреса и телефонные номера обслуживающих организаций можно найти на гарантийной карте.

Общество с ограниченной ответственностью «Горенье БТ» (ООО «Горенье БТ»)
Юридический и фактический адрес: РФ, 119180, Москва, Якиманская набережная, д. 4, стр. 1

Қазақстан үшін импортшы:
“Горенье БТ” Жауапкершілігі Шектеулі Серіктестік Заңды мекен-жайы:
Ресей, 119180, Мәскеу, Якиманская набережная, 4 ү., 1 ғимарат

Өнім сапасына қойылатын талаптарды мына мекен-жай бойынша жіберуіңізді сұраймыз: Қазақстан Республикасы, Алматы қаласы, Бегалин қ. 49,
ҚР «Gorenje d.o.o. Velenje» өкілдігі, тел 8 (727) 293 03 07

Претензии по качеству продукции направлять по адресу:
Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Бегалина, дом 49, Пр-во «Gorenje d.o.o. Velenje» в РК, тел 8 (727) 293 03 07

EAC

Инструкции по применению также можно найти на нашем сайте:

www.asko.com

ASKO

607916 ru (04-20)

607916 / VER 2 / 10-02-2020