



Руководство по эксплуатации

HI6HTI02 HI1694G
HI7CTI02 HI1794G
HI8ATI02 HI1794M
HI9FTI04 HI1994G
HI9FTI04 HI1994M
HI1ATI02 HI1194G

Используемые пиктограммы



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша индукционная плита

Введение	4
Панель управления	5
Описание	6

Использование

Работа сенсорных кнопок	9
Приготовление пищи на индукционной плите	9
Принцип работы индукции	10
Шумы при впуске воздуха	10
Посуда	11

Эксплуатация

Включение и настройка мощности	13
Индикатор остаточного тепла	13
Нагнетание	13
Две конфорки, расположенные одна перед другой	14
Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты vario мостом	14
Выключение	15
Режим ожидания	16
Экономный режим ожидания	16
Блокировка от детей	17
Пауза	17
Распознавание режима	18
Таймер/кухонный таймер	18
Включение и выключение звукового сигнала	20
Программы автоматического приготовления пищи	21
Здоровое питание	25
Настройки приготовления пищи	26

Техническое обслуживание

Очистка	27
---------	----

Неисправности

Общие сведения	28
Таблица ошибок	28

Требования по охране окружающей среды

Утилизация плиты и упаковки	31
-----------------------------	----

Введение

Эта варочная панель создана для настоящих любителей кулинарии. Приготовление пищи на индукционной плите имеет ряд преимуществ. Это легко благодаря быстрой реакции плиты и возможности задать низкий уровень мощности. Поскольку плита может работать на высокой мощности, это позволяет быстро довести до кипения готовящиеся блюда. Большое расстояние между конфорками также делает процесс приготовления пищи приятным.

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 емкость может разогреваться на подобной 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.



Перед использованием устройства внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

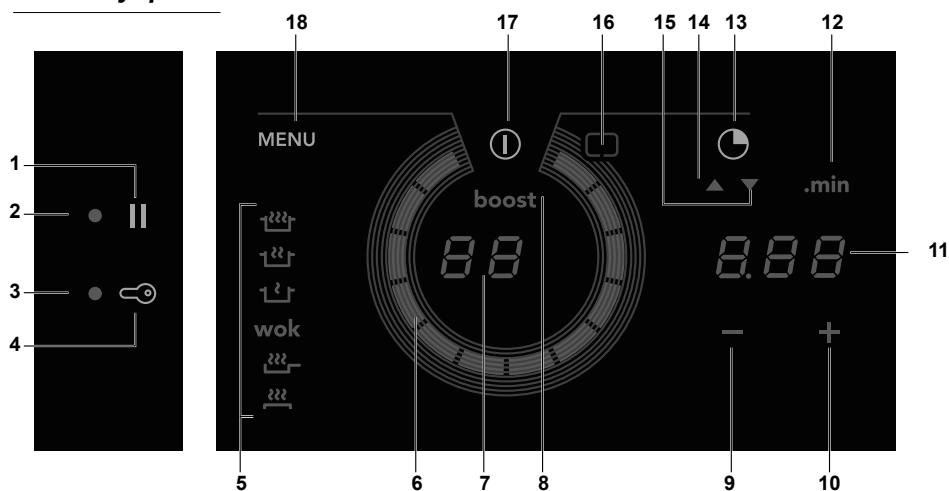
Перед началом использования прибора тщательно и полностью прочтите инструкции по его использованию, бережно сохраните их для получения справочной информации в будущем.

Это руководство также может служить в качестве справочного материала для сервисных инженеров. **Поэтому, пожалуйста, вложите лист спецификаций устройства 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.

Готовьте с удовольствием!

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

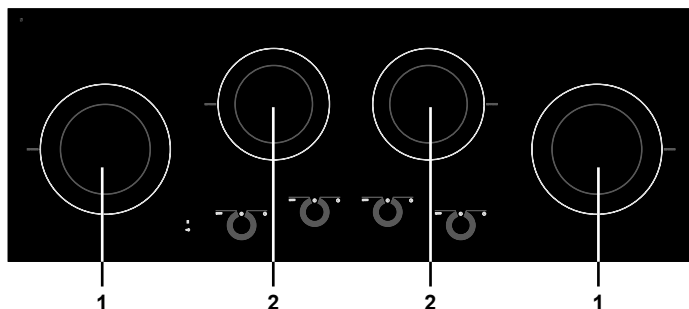
Панель управления



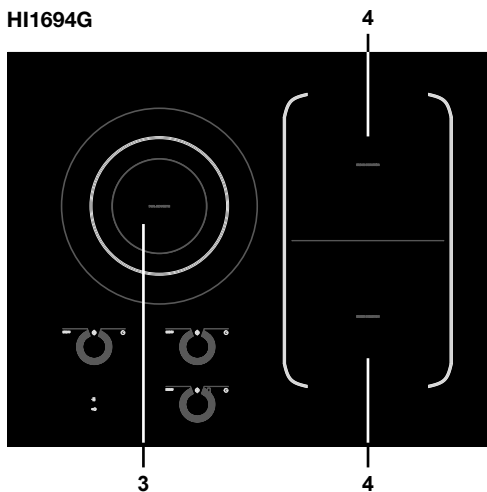
1. Кнопка паузы
2. Индикация паузы
3. Индикатор блокировки от детей/экономного режима ожидания
4. Кнопка переключателя (блокировка от детей/функция экономного режима ожидания)
5. Функции меню «Индукция» (см. стр. 16—18)
6. Ползунковый регулятор (12 уровней)
7. Индикатор уровня
8. Индикатор нагнетания
9. Кнопка уменьшения времени
10. Кнопка увеличения времени
11. Таймер/кухонный таймер
12. Индикатор «Минуты после точки»
13. Кнопка таймера/кухонного таймера
14. Индикатор кухонного таймера
15. Индикатор таймера
16. Кнопка функции моста (соединяет две конфорки, образуя единую большую зону готовки, которой можно управлять с помощью единого ползункового регулятора)
17. Кнопка «Вкл./Выкл.»
18. Кнопка меню

Описание

HI1194G

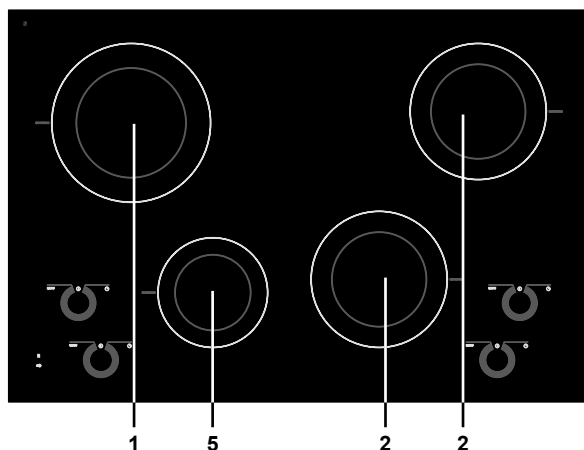


HI1694G

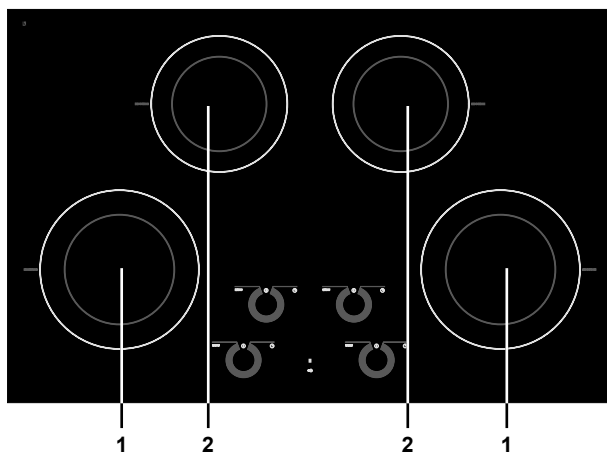


1. Конфорка Ø 210 3,7 кВт
2. Конфорка Ø 180 3,0 кВт
3. Конфорка Ø 260 5,5 кВт (двойная)
4. Адаптивная конфорка Vario 180 x 220 мм 3,7 кВт (соединяемые конфорки)

HI1794G



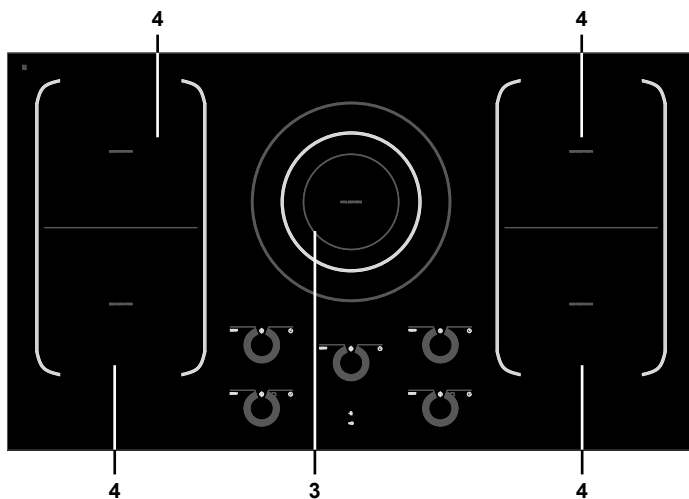
HI1794M



1. Конфорка Ø 210 3,7 кВт
2. Конфорка Ø 180 3,0 кВт
3. Конфорка Ø 260 5,5 кВт (двойная)
4. Адаптивная конфорка Varío 180 x 220 мм 3,7 кВт
(соединяемые конфорки)
5. Конфорка Ø 145 2,2 кВт

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

HI1994G / HI1994M



1. Конфорка Ø 210 3,7 кВт
2. Конфорка Ø 180 3,0 кВт
3. Конфорка Ø 260 5,5 кВт (двойная)
4. Адаптивная конфорка Vario 180 x 220 мм 3,7 кВт
(соединяемые конфорки)
5. Конфорка Ø 145 2,2 кВт

Работа сенсорных кнопок

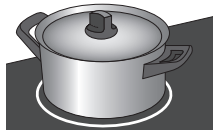
Обучение управлению плитой с помощью сенсорных кнопок занимает некоторое время, особенно если вы привыкли к другому типу работы. Для достижения наилучшего эффекта касайтесь плоской части кнопок кончиками пальцев. Не нужно надавливать слишком сильно.

Контактные датчики реагируют только на давление и размер кончиков пальцев. Управление плитой невозможно с помощью других предметов. Например, плита не включится, если по ней пройдет домашнее животное.

Приготовление пищи на индукционной плите

Приготовление пищи на индукционной плите достаточно быстрое

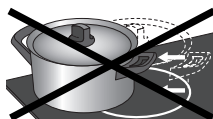
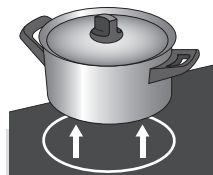
- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на этой плите. Продукты и жидкости будут доводиться до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на плите без присмотра во избежание выкипания или полного испарения содержимого.



При приготовлении пищи на индукционной плите отсутствует потеря тепла. Ручки посуды остаются холодными.

Изменение мощности

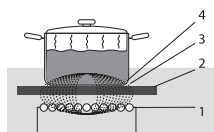
- При приготовлении пищи на индукционной плите используется только часть конфорки. При использовании мелкой посуды на широкой конфорке нагрев будет происходить только по диаметру посуды. Таким образом, мощность снизится и содержимое посуды дойдет до кипения позже.



Примечание

- Твердые частицы могут оставить царапины, которые невозможно будет удалить. Поэтому используйте только посуду с чистым дном и не передвигайте ее с одной конфорки на другую. Вместо этого ее нужно приподнимать.
- Не используйте плиту в качестве столешницы.
- 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.

После установки емкости с железным дном на конфорку ток индуцируется в днище емкости. Направленный ток создает тепло под днищем емкости.

Просто

Электронное управление точное и легко настраивается. На низкой мощности, например, вы можете плавить шоколад непосредственно в емкости или готовить блюда, которые обычно подогреваются в пароварке.

Быстро

Благодаря мощности индукционной плиты на высоких уровнях 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 сильнее расположенной на них посуды, пролитая еда не пригорает.

Безопасно

Тепло возникает в самой емкости. Стеклокерамическое 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

Тиканье

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

Шум, который создается посудой

Посуда издает шум во время приготовления. Это происходит из-за энергии, идущей от плиты к емкости. Для некоторых предметов утвари это нормально, особенно на большой мощности. Такой шум не вредит ни посуде, ни плите.

Шум, который создается вентилятором

Для продления срока службы электронных компонентов плита оснащается вентилятором. При интенсивном использовании плиты включится вентилятор, издавая гул. Вентилятор может продолжать гудеть даже после выключения плиты.

Посуда

Посуда для приготовления пищи на индукционной плите

Для приготовления пищи нужна специальная посуда.



Примечание

- 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 подходят емкости 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
Сплошная эмалированная посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медная посуда
	Пластмассовая посуда
	Алюминиевая посуда



Примечание

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из листовой стали:

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



Примечание

Запрещено использовать посуду с деформированным дном. Вогнутое или закругленное дно может нарушить работу защиты от перегрева, и устройство станет слишком горячим. Чрезмерное нагревание плиты 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.

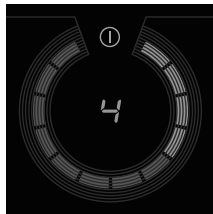
Минимальный диаметр посуды

Минимальный диаметр дна посуды составляет 12 см. Самые лучшие результаты достигаются при использовании посуды с диаметром, равным диаметру конфорки. Если посуда слишком мала, конфорка не будет работать.

Скороварки

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

Включение и настройка мощности

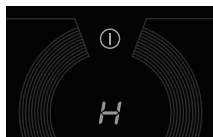


1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите на кнопку переключателя.
Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона.
3. Нажмите кнопку включения нужной конфорки.
На дисплее замигает значок «-», и раздастся одиночный звуковой сигнал. Если после включения конфорки не выбраны настройки приготовления пищи, конфорка автоматически выключается через 10 секунд.
4. Проведите пальцем по ползунковому регулятору (по часовой стрелке) либо коснитесь пальцем регулятора в месте, соответствующем желаемой настройке. Плита автоматически запустится на выбранном уровне.
5. Установите более высокий или более низкий уровень мощности, проведя пальцем по регулятору либо коснувшись поверхности регулятора в нужном месте. Конфорка имеет 12 уровней мощности. Кроме того, у адаптивных конфорок имеется уровень «нагнетание».

Распознавание емкости

Если плита не обнаруживает (железную) емкость после установки мощности, дисплей будет продолжать мигать и конфорка останется холодной. Если не установить (железную) емкость на плиту в течение одной минуты, конфорка автоматически отключится (также см. стр. 14 и 15, «Посуда»).

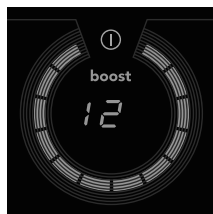
Индикатор остаточного тепла



После использования конфорка может какое-то время оставаться горячей. Пока конфорка остается горячей, на дисплее высвечивается символ «H».

Нагнетание

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



Включение режима нагнетания

1. Поставьте посуду на конфорку и включите эту конфорку.
2. Дважды коснитесь пальцем конца ползункового регулятора, чтобы включить «нагнетание».

На дисплее отображается уровень мощности 12 и boost (нагнетание).

Выключение режима нагнетания

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

1. Коснитесь пальцем любой части регулятора.
На дисплее вы увидите более низкий уровень.

Или:

2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить.

Раздастся звуковой сигнал, и 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 самого высокого возможного значения.
- Две конфорки, расположенные рядом по горизонтали, не влияют друг на друга.
Для обеих конфорок можно установить высокую мощность.
- Если адаптивные конфорки Varío объединены мостом, для них нельзя задать режим нагнетания, а также невозможно воспользоваться функциями меню.

Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты Varío мостом (HI1694G и HI1994G)

Адаптивные конфорки индукционной плиты Varío можно объединить мостом (т. е. связать друг с другом). Таким образом создается одна большая зона, которую можно использовать, например, для крупной рыбоварки.

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

Пользуйтесь посудой (например, рыбоваркой), которая накроет хотя бы одну из центральных/средних позиций адаптивных конфорок Varío.

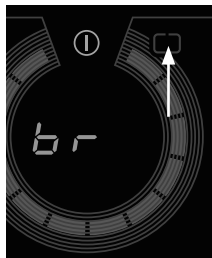


Включение функции моста

1. Поставьте большую посуду на обе конфорки таким образом, чтобы хорошо накрыть их поверхность.
2. Включите переднюю конфорку.
3. Чтобы перейти в режим «моста», нажмите на кнопку функции моста на переднем ползунковом регуляторе и удерживайте ее в течение двух секунд.

На экране задней конфорки появится надпись BR. Теперь заднюю конфорку использовать нельзя.

4. Проведите пальцем по ползунковому регулятору передней конфорки (по часовой стрелке) либо коснитесь пальцем регулятора в месте, соответствующем желаемой настройке. Обе конфорки будут нагреваться в соответствии с установленным уровнем.



Выключение функции моста

1. Чтобы выключить режим «моста», нажмите на кнопку функции моста на ползунковом регуляторе передней конфорки и удерживайте ее в течение двух секунд.

Функция моста выключается, и экран задней конфорки гаснет, на экране передней конфорки отображается уровень 1.

Или:

2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» передней конфорки, чтобы выключить обе конфорки.
Раздастся звуковой сигнал, и уровень мощности исчезнет с дисплея. Конфорка полностью выключена.

Выключение

Выключение одной конфорки

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить.

Вы услышите короткий звуковой сигнал, и регулятор погаснет.

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

Выключение всех конфорок

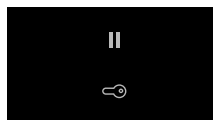
Чтобы одновременно отключить все конфорки, нажмите кнопку переключателя.

Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Красный индикатор блокировки от детей рядом с кнопкой начнет очень 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 экономного режима ожидания или выключив все конфорки по отдельности. Приготовление пищи можно начать непосредственно из экономного режима. Для этого нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» нужной конфорки.



Переключение конфорки из экономного режима ожидания в режим ожидания

Красный индикатор рядом с кнопкой переключателя продолжает медленно мигать.

- Быстро нажмите кнопку переключателя, чтобы переключиться в режим ожидания.
Раздастся один звуковой сигнал. Все лампы плиты погаснут, за исключением, возможно, индикатора остаточного тепла «Н».

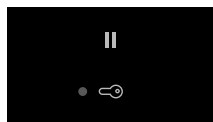
Экономный режим ожидания

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 потребляет менее 0,5 Вт. Это меньше, чем в стандартном режиме ожидания.



Переключение плиты в экономный режим ожидания

- Нажмите на кнопку переключателя.
Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Активируется экономный режим ожидания, красный индикатор рядом с кнопкой переключателя продолжает медленно мигать.

Непосредственно из экономного режима ожидания нельзя начать приготовление пищи. Для этого плиту сначала необходимо перевести в режим ожидания.

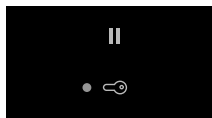


Знаете ли вы, что

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 конфорок.



Включение блокировки от детей

- Нажмите кнопку переключателя и удерживайте в течение 2 с.
Раздастся двойной звуковой сигнал. Все кнопки теперь активны, за исключением кнопки переключателя. Сначала плита переходит в экономный режим ожидания, а затем в режим блокировки от детей. Красный свет постоянно горит.
- Чтобы вывести плиту из режима блокировки от детей, снова нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 2 секунд.
Раздастся короткий звуковой сигнал. Плита переходит в режим ожидания. Красный индикатор рядом с кнопкой переключателя гаснет.



Совет

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



Знаете ли вы, что

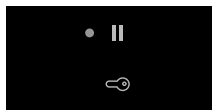
Когда плита находится в режиме блокировки от детей, она потребляет не больше энергии, чем в экономном режиме ожидания.

Пауза

Функция паузы позволяет во время приготовления пищи задать паузу всей плиты на 5 минут. Энергопотребление конфорок прекращается, но все настройки сохраняются. Однако необходимо помнить, что конфорка в течение некоторого времени остается горячей. Поэтому рекомендуется убрать чувствительные к нагреву блюда с конфорок.

Переключение плиты в режим паузы

- Нажмите кнопку «Пауза» один раз.
Раздастся двойной звуковой сигнал, конфорки выключатся, и красный индикатор рядом с кнопкой паузы начнет мигать.
 - ▷ Все заданные таймеры/кухонные таймеры остановятся.
 - ▷ Все конфорки автоматически выключатся.
 - ▷ Все кнопки неактивны, за исключением кнопки переключателя и кнопки паузы. Кнопки «Вкл./Выкл.» отдельных конфорок также остаются активными. Однако конфорки реагируют на нажатие этой кнопки с задержкой в две секунды, что дает возможность очистить рабочую панель.



- Если в течение последующих 5 минут снова нажать кнопку паузы, то приостановленный процесс приготовления пищи возобновится. *Раздастся двойной звуковой сигнал. Будут восстановлены настройки плиты, которые были установлены до нажатия кнопки паузы.*
- Если в течение 5 минут не предпринимать никаких действий: *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 ни один индикатор.
Экономный режим ожидания	Красный индикатор рядом с кнопкой переключателя продолжает медленно мигать.
Режим блокировки от детей	Красный индикатор рядом с кнопкой переключателя горит постоянным светом.
Режим паузы	Рядом с кнопкой паузы мигает красный индикатор.

Таймер/кухонный таймер



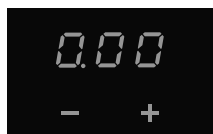
Кнопка таймера/кухонного таймера каждой конфорки выполняет две функции:

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 заданного времени конфорка отключается.
Если нажата кнопка таймера/кухонного таймера, функция таймера автоматически включается через 3 секунды после отсутствия каких-либо действий.	Чтобы вызвать функцию кухонного таймера из функции таймера, нажмите кнопку + или -.



Примечание

- Для каждой конфорки доступен один таймер/кухонный таймер.
- Функцию таймера/кухонного таймера также можно использовать без активации соответствующей конфорки.



Включение таймера

- Нажмите кнопку таймера/кухонного таймера один раз.
Загорится дисплей таймера, на котором будут мигать три нуля. Ниже появятся символы + и -.
- Если не задать 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.
- Чтобы выключить таймер, еще раз нажмите кнопку таймера/кухонного таймера.

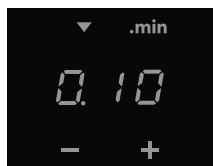
Включение кухонного таймера

- Один раз нажмите кнопку таймера/кухонного таймера конфорки.
- Нажмите кнопку + или -, чтобы переключить функцию таймера на функцию кухонного таймера. После этого можно задать желаемое время приготовления пищи при помощи кнопки +. Затем можно изменить заданное время при помощи кнопки -. *Загорится красная стрелка, указывающая вверх. Начнется обратный отсчет времени.*
- Чтобы выключить таймер, еще раз нажмите кнопку таймера/кухонного таймера.



Примечание

- Кухонный таймер связан с конфоркой, если соответствующая конфорка включена.
- Если кухонный таймер связан с конфоркой, конфорка выключится по истечении заданного времени.
Кухонный таймер издает постепенно затухающие сигналы на протяжении четверти часа; «0.00» и стрелка, указывающая вверх, продолжают мигать. Повторно нажмите кнопку таймера/кухонного таймера или снимите посуду с конфорки, чтобы еще раз выключить звуковое оповещение кухонного таймера.



Установка времени приготовления пищи

- Включите кухонный таймер.

Кнопка	Шаг (х) нажатия кнопки	Продолжительность
+	х = 1 минута	от 0.00 до ...
-	х = 10 секунд	5.00—0.00
-	х = 30 секунд	9.00—5.00
-	х = 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 приготовления пищи нажмите и удерживайте кнопку + или -.

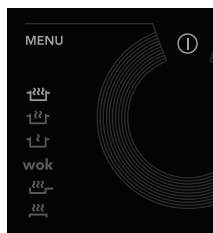
Включение и выключение звукового сигнала

- Нажмите одновременно кнопку меню и кнопку таймера/кухонного таймера и удерживайте, пока не услышите звуковой сигнал.
Теперь звуковой сигнал выключен для всех операций с кнопками, за исключением кнопок паузы и кнопки переключателя.
Примечание: звуковое оповещение кухонного таймера и оповещение при ошибках отключить невозможно.
- Чтобы снова включить звуковой сигнал оповещения, воспользуйтесь тем же сочетанием кнопок.

Программы автоматического приготовления пищи

Ваша плита оснащена шестью автоматическими программами приготовления пищи. С помощью функции кухонного таймера (см. стр. 22) 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 количества ингредиентов по своему вкусу.



Порядок установки автоматической программы приготовления пищи

Конфорка включена.

- Нажмите кнопку меню.

Загорится ряд из шести значков, один из которых ярче всех остальных.

- Снова нажмите кнопку меню или нажмите и удерживайте ее, чтобы перейти к следующим функциям меню.

Выбранная программа приготовления пищи автоматически начнется через 3 с. На дисплее появится буква «А» (автоматический режим).

Чтобы вернуться к ручному процессу приготовления пищи при активной программе автоматического приготовления пищи, необходимо коснуться пальцем ползункового регулятора.



Примечание

В моделях HI1694G, HI1994G и HI1994M программы приготовления пищи не работают, если конфорки объединены мостом.



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. Данная функция работает надлежащим образом, только если нет крышки.

Блюдо	Количество персон	Количество	Посуда	Конфорка	Наполнить посуду до: (начало процесса приготовления пищи)
Вареный картофель	1—3	200—500 г	Кастрюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, вкл. картофель
	3—5	500—800 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. картофель
	3—5	500—800 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. картофель
	6—8	1000—1400 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)	2,5 л, вкл. картофель
	9—15	1500—2200 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260	3,5 л, вкл. картофель
	9—15	1500—2200 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, вкл. картофель
Подготовленные (твердые) овощи	1—3	150—250 г	Кастрюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, вкл. овощи
	3—4	300—500 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. овощи
	3—4	300—500 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. 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	3,5 л, вкл. овощи
	6—8	750—900 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, вкл. овощи
Яйца	2—6	2—6 яиц	Кастрюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, вкл. яйца
	8—12	8—12 яиц	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. яйца
Рис	1	100 г	Кастрюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, только вода ¹⁾
	2—4	200—400 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, только вода ¹⁾
	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⁾
Макароны	1—2	100—200 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,0 л, только вода ¹⁾
	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	3,0 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 с посудой, рекомендуемой компанией ASKO (см. www.asko.com).

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



Функция кипения на медленном огне*

Температура блюда постоянно поддерживается около точки кипения (90—95 °C). Функция кипения на медленном огне лучше всего работает, когда посуда накрыта крышкой. Содержимое густых блюд необходимо помешивать каждые 15 минут. Максимальное время кипения на медленном огне 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 145
	1 л	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180
	1,5 л	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180
	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
	2,5 л	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная



Функция сохранения тепла*

Поддерживается постоянная температура блюда на уровне 70—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	1	1000 г	Кастрюля (Ø 200)	Ø 145
	2—3	1500 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)
	8	4000 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная

* Эта функция лучше всего работает с посудой, рекомендуемой компанией ASKO (см. www.asko.com).

wok

Функция сковороды с выпуклым дном*/**

Настройка сковороды wok (с выпуклым дном) 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	Максимальное количество мяса или рыбы/овощей	Посуда	Конфорка
Мясо, рыба, овощи	1—2	300 г/300 г	Сковорода Wok (с выпуклым дном)	Ø 145
	1—2	300 г/300 г	Сковорода Wok (с выпуклым дном)	Ø 180
	3—4	600 г/600 г	Сковорода Wok (с выпуклым дном)	Ø 210/адаптивная (Vario)
	3—4	600 г/600 г	Сковорода Wok (с выпуклым дном)	Ø 260
	1—2	300 г/300 г	Сковорода Wok (с выпуклым дном)	Ø 260, двойная



Функция жарения*/**

Настройка жарения позволяет поддерживать оптимальную для жарки температуру.

По достижении соответствующей температуры издается звуковой сигнал. В посуду можно добавить растительное или сливочное масло, а затем положить пищу.

Блюдо	Количество персон	Количество	Посуда	Конфорка
Мясо, рыба	1—2	150—200 г	Сковорода с ручкой	Ø 145
	2—3	200—400 г	Сковорода с ручкой	Ø 180
	4—5	400—500 г	Сковорода с ручкой	Ø 210/адаптивная (Vario)
	5—6	500—600 г	Сковорода с ручкой	Ø 260
	5—6	500—600 г	Сковорода с ручкой	Ø 260, двойная

* Эта функция лучше всего работает с посудой, рекомендуемой компанией ASKO (см. www.asko.com).

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



Функция гриля*/**

Настройка «гриль» обеспечивает оптимальную температуру готовки на гриле. По достижении соответствующей температуры издается звуковой сигнал.

Блюдо	Количество персон	Количество	Посуда	Конфорка
Мясо, рыба, овощи	1—2	100—200 г	Сковорода-гриль/поверхность для гриля	Ø 145
	2—3	200—300 г	Сковорода-гриль/поверхность для гриля	Ø 180
	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
	4—6	400—600 г	Сковорода-гриль/поверхность для гриля	Ø 260, двойная

Здоровое питание

Точка кипения различных масел

Точка кипения различных видов масел. Компания ASKO рекомендует выбрать масло исходя из температуры выпечки, чтобы обеспечить здоровый способ выпекания. Каждый вид масла имеет особую точку кипения, при которой выделяются токсичные газы. В таблице ниже указаны точки кипения различных видов масла.

Масло	Точка кипения, °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
Оливковое масло	242 °C
Рисовое масло	255 °C

* Эта функция лучше всего работает с посудой, рекомендуемой компанией ASKO (см. www.asko.com).

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

Настройки приготовления пищи

Поскольку настройки зависят от количества и состава блюда и посуды, приведенная ниже таблица отражает только рекомендации.

Используйте настройку boost (нагнетание) и уровни мощности 11 и 12 для:

- быстрого закипания твердой или жидкой пищи;
- обработки зеленых овощей;
- подогрева масла и жира;
- нагнетания давления в скороварку;
- приготовления пищи в скороваре 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 плиты активируйте блокировку от детей.

Ежедневная очистка

- Регулярное обслуживание сразу после использования предотвращает длительное воздействие пищи на плиту, вызывающее трудно удаляемые пятна. Используйте для очистки мягкое моющее средство.
- Протрите насухо бумажным или кухонным полотенцем.

Устойчивые пятна на стеклянной поверхности

Для чистки стеклянной поверхности следует использовать специальное моющее средство для керамических плит. Самый простой способ убрать пятна от воды или накипи заключается в использовании уксуса.

Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся с помощью мягкого моющего средства, например средства для мытья посуды.
- Следы воды и накипи удалите при помощи уксуса.
- Металлические следы (в результате перемещения посуды) зачастую удаляются с трудом. Для этой цели доступны специальные 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 накипь.
- Запрещается использовать острые предметы, например стальную вату или мочалку для посуды.

Общие сведения

В случае обнаружения трещины в стеклянной поверхности (даже небольшой) немедленно отключите плиту, вытащите вилку из розетки, отключите (автоматические) предохранители в шкафу. В случае неразъемного соединения установите переключатель электроблока в нулевую позицию. Затем обратитесь в сервисный центр.

Таблица ошибок

Сомнения касательно надлежащей работы плиты не означают действительной неисправности. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь приведенной ниже таблицей, или см. дополнительные сведения на веб-сайте www.asko.com.

Примечание

Если над кнопкой паузы мигает красный квадратный индикатор (и не обнаружена ни одна из описанных ниже неисправностей), обратитесь в сервисный центр.

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Если начать использовать экран, на нем появляется текст.	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, которое 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.

НЕИСПРАВНОСТИ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Во время приготовления пищи посуда издает шум.	Это происходит из-за энергии, идущей от плиты к емкости.	Для некоторых предметов утвари при работе на большой мощности это нормально. Такой шум не вредит ни посуде, ни плите.
Конфорка включена, 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 раздается звуковой сигнал.	Установленное время истекло.	Выключите сигнал, нажав кнопку + или - таймера.
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», при этом никакие действия выполнить невозможно.	Включена функция моста.	Выключите функцию моста (см. стр. 15).
Горит код ошибки F00/ красная лампа рядом с кнопкой блокировки от детей, лампа над кнопкой паузы мигает.	Грязь или вода на панели управления.	Очистите панель управления.
Код ошибки F0 ... F6 и FC.	Дефектный генератор.	Обратитесь в сервисный центр.
Код ошибки F7.	Несоответствующая температура окружающей среды.	Выключите все источники тепла, которые расположены рядом с плитой.
Горит код ошибки F8 и F08/красная лампа рядом с кнопкой блокировки от детей, лампа над кнопкой паузы мигает.	Плита перегрелась.	Дайте плите остыть и начните приготовление пищи сначала.

НЕИСПРАВНОСТИ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Код ошибки F9 и/или непрерывный звуковой сигнал.	Слишком высокое напряжение и/или ненадлежащее подключение.	Измените подключение.
Горит код ошибки F99/ красная лампа рядом с кнопкой блокировки от детей, лампа над кнопкой паузы мигает.	Задействовано 2 или более кнопок одновременно.	Не нажимайте несколько кнопок одновременно.
Код ошибки FA.	Слишком низкое напряжение в сети.	Обратитесь в энергетическую компанию.
Код ошибки FAN.	Несоответствующая циркуляция воздуха.	Убедитесь, что вентиляционные отверстия под плитой открыты.
Другие коды ошибок.	Дефектный генератор.	Обратитесь в сервисный центр.

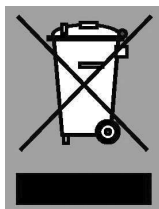
Утилизация плиты и упаковки

При производстве данной плиты использовались экологически безопасные материалы. По истечении срока службы данный прибор должен утилизироваться надлежащим образом. Информацию об утилизации получите в соответствующем государственном органе.

Упаковка этого прибора подлежит вторичной переработке. Используется следующее:

- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПП);
- бесфреонный полистирол (твердая полистирольная пена).

При утилизации этих материалов следует проявить ответственность и соблюдать требования действующего законодательства.



Символ перечеркнутого мусорного бака, нанесенный на изделие, указывает на необходимость отдельной утилизации бытовых электроприборов. Это означает, что прибор не подлежит совместной утилизации с обычными бытовыми отходами по истечении срока службы. Данный прибор следует доставить в специальный городской центр раздельной утилизации отходов или в пункт, оказывающий соответствующие услуги.

Раздельный сбор мусора от бытовых электроприборов позволяет предотвратить негативное влияние на окружающую среду и здоровье людей вследствие ненадлежащей утилизации. Данное условие также гарантирует вторичную переработку материалов конструкции прибора, что означает существенную экономию электроэнергии и сырья.



Декларация соответствия

Настоящим мы заявляем, что наши изделия соответствуют действующим европейским директивам, постановлениям и нормам, а также требованиям стандартов, указанных в тексте инструкции.

ASKO
Swedish quality since 1950



ru (05-14)

700005711002