



**Руководство по эксплуатации
Пайдалану нұсқаулары
Индукционные плиты
Индукциялық Плита**

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

RU
Руководство

RU 3 - RU 31

KK
Нұқсаулық

KK 3 - KK 31

Используемые пиктограммы - Қолданылған пиктограммалар:



Важная информация - Маңызды ақпарат



Совет - Кеңес

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!

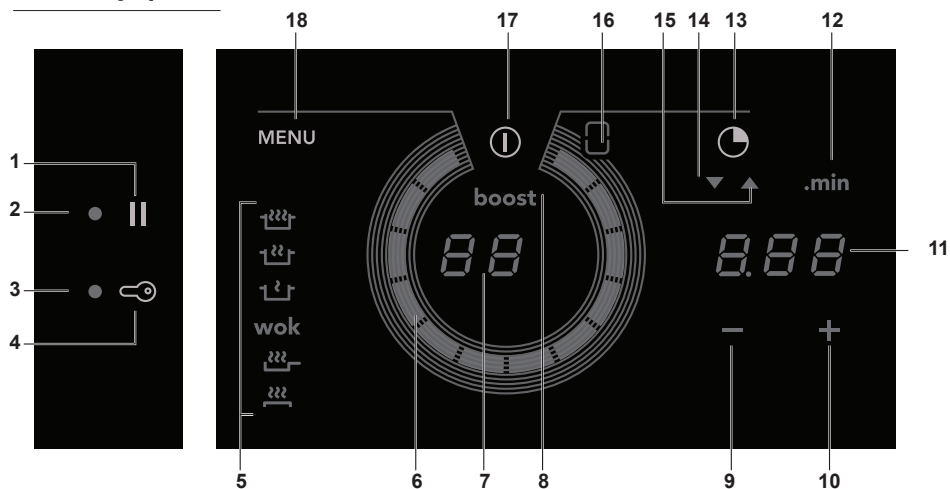
Перед началом использования прибора тщательно и полностью прочтите инструкции по его использованию, бережно сохраните их для получения справочной информации в будущем.

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

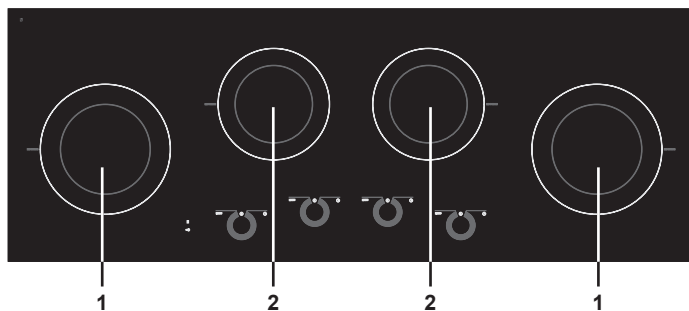


1. Кнопка паузы
2. Индикация паузы
3. Индикатор блокировки от детей/экономного режима ожидания
4. Кнопка переключателя (блокировка от детей/функция экономного режима ожидания)
5. Функции меню «Индукция» (см. стр. 16—18)
6. Ползунковый регулятор (12 уровней)
7. Индикатор уровня
8. Индикатор нагнетания
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

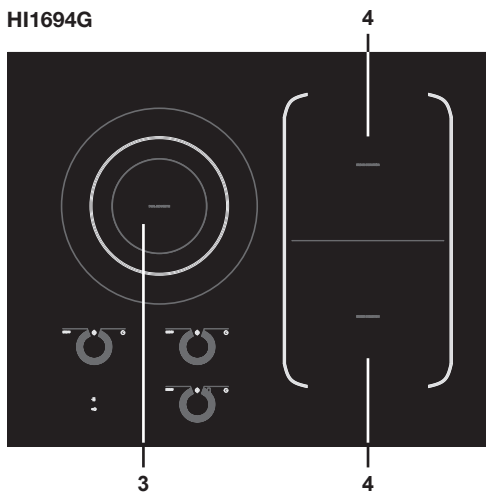
ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Описание

HI1194G



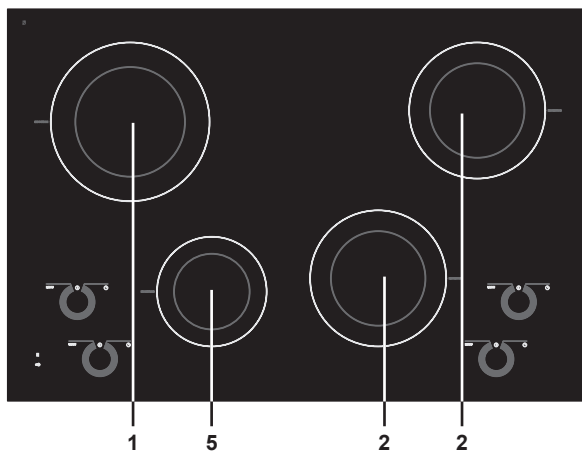
HI1694G



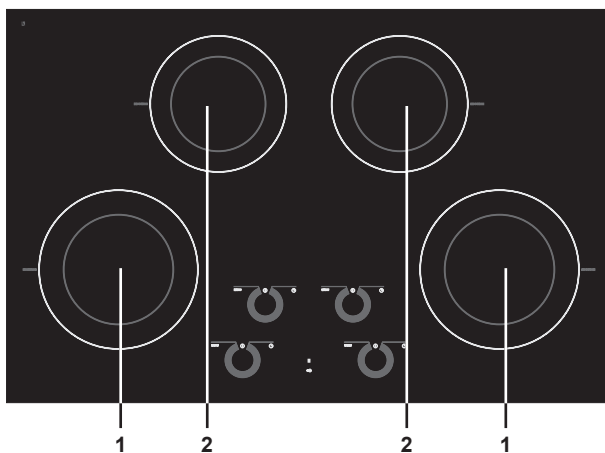
1. Конфорка \varnothing 210 3,7 кВт
2. Конфорка \varnothing 180 3,0 кВт
3. Конфорка \varnothing 260 5,5 кВт (двойная)
4. Адаптивная конфорка Varigo 180 x 220 мм 3,7 кВт (соединяемые конфорки)

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

HI1794G



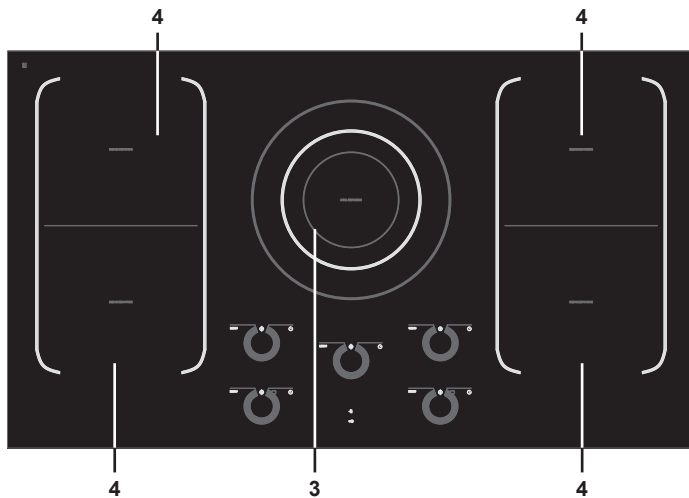
HI1794M



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

Работа сенсорных кнопок

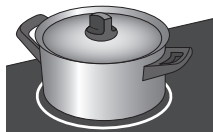
Обучение управлению плитой с помощью сенсорных кнопок занимает некоторое время, особенно если вы привыкли к другому типу работы. Для достижения наилучшего эффекта касайтесь плоской части кнопок кончиками пальцев. Не нужно надавливать слишком сильно.

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

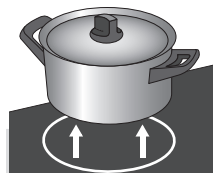
- Сначала вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на этой плите. Продукты и жидкости будут доводиться до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на плите без присмотра во избежание выкипания или полного испарения содержимого.



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

Изменение мощности

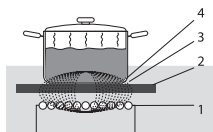
- При приготовлении пищи на индукционной плите используется только часть конфорки. При использовании мелкой посуды на широкой конфорке нагрев будет происходить только по диаметру посуды. Таким образом, мощность снизится и содержимое посуды дойдет до кипения позже.



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.

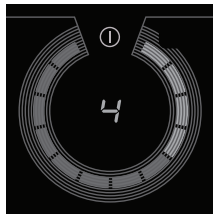
Минимальный диаметр посуды

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»).

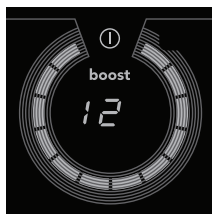
Индикатор остаточного тепла



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.

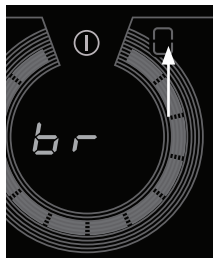
Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты Varío мостом (HI1694G и HI1994G)

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 накроев 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.

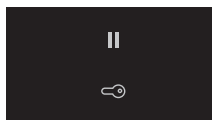
Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Красный индикатор блокировки от детей рядом с кнопкой начнет очень медленно мигать.

- 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

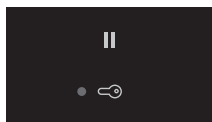
В экономном режиме ожидания плита выключается и потребляет электроэнергию на минимально возможном уровне.

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.

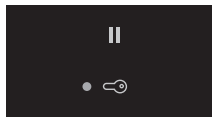


Знаете ли вы, что

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. *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.*
- 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.

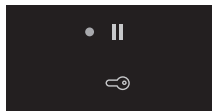


Знаете ли вы, что

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

Пауза

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» один раз. *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 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.

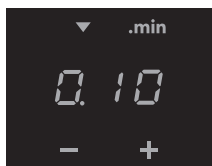
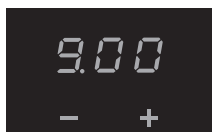
Включение кухонного таймера

- 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 небольшая красная стрелка, указывающая вниз. 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 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	Продолжительность
+	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 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. 19) 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.

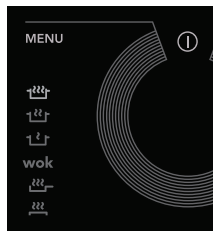
- Нажмите кнопку меню.
Загорится ряд из шести значков, один из которых ярче всех остальных.
- Снова нажмите кнопку меню или нажмите и удерживайте ее, чтобы перейти к следующим функциям меню.
Выбранная программа приготовления пищи автоматически начнется через 3 с. На дисплее появится буква «А» (автоматический 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 °С) 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	Кастриюля (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, двойная	3,5 л, вкл. картофель
Подготовленные (твердые) овощи	1—3	150—250 г	Кастриюля (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	Кастриюля (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	Кастриюля (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, 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 °С). 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, двойная



Функция сохранения тепла*

Поддерживается постоянная температура блюда на уровне 70—75 °С. 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, 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)
	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, 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, 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, °С
Оливковое масло первого отжима	160 °С
Сливочное масло	177 °С
Кокосовое масло	177 °С
Рапсовое масло	204 °С
Нерафинированное оливковое масло	216 °С
Подсолнечное масло	227 °С
Кукурузное масло	232 °С
Арахисовое масло	232 °С
Оливковое масло	242 °С
Рисовое масло	255 °С

* 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 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 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.

НЕИСПРАВНОСТИ

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.

ИНФОРМАЦИЯ О СРОКЕ СЛУЖБЫ

Срок службы, установленный на данное изделие - 10 лет со дня изготовления.

Утилизация плиты и упаковок

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.

Индукциялық конфоркаңыз

Кіріспе	4
Басқару панелі	5
Сипаттамасы	6

Пайдалану

Сенсорлы түймелерді басқару	9
Индукциялық ас әзірлеу	9
Индукцияның жұмыс істеу жолы	10
Индукция шуылы	10
Кастрөлдер	11

Басқару

Іске қосу және қуатты орнату	13
Қалған қыздыру индикаторы	13
Көбейту	13
Бірінің алдында бірі тұратын екі ас әзірлеу аймағы	14
Vario индукция аймақтарын байланыстыру	14
Өшіру	15
Күту режимі	16
Экологиялық күту режимі	16
Балалардан құлыптау	17
Кідірту	17
Режимді анықтау	18
Таймер / ас үй таймері	18
Дыбыстық сигналды іске қосу және өшіру	20
Автоматты ас әзірлеу бағдарламалары	21
Денсаулыққа пайдалы ас әзірлеу	25
Ас әзірлеу параметрлері	26

Техникалық қызмет көрсету

Тазалау	27
---------	----

Ақаулықтар

Жалпы	28
Қателер кестесі	28

Экологиялық факторлар

Құрылғыны және оның қаптамасын жою	31
------------------------------------	----

Кіріспе

Бұл конфорка ас әзірлеуді сүйетіндерге арналған. Индукциялық конфоркада ас әзірлеудің басымдықтары көп. Ол оңай, себебі конфорка тез әрекет етеді және оны өте төмен қуат деңгейіне орнатуға болады. Оны жоғары қуат деңгейіне де орнатуға болатындықтан, ол тағамды тез қайната алады. Сонымен қатар, ас әзірлеу аймақтары арасындағы кең кеңістік ас әзірлеу процесін ыңғайлы етеді.

Индукциялық конфоркада ас әзірлеу әдеттегі құрылғыда ас әзірлеуден өзгеше. Индукциялық ас әзірлеу жылу алу үшін магниттік өрісті пайдаланады. Бұл оның үстінде кез келген кастрәлді пайдалануға болмайтынын білдіреді. Кастрәлдер бөлімі ол туралы қосымша ақпарат береді.

Оңтайлы қауіпсіздікті сақтау үшін, индукциялық конфорка бірнеше температура қорғанысымен және әлі суымаған ас әзірлеу аймақтарын көрсететін қалған жылу индикаторымен жабдықталған.

Бұл нұсқаулық индукциялық конфорканы барынша тиімді пайдалану жолын сипаттайды. Басқару туралы ақпаратқа қоса, осы өнімді пайдалануға көмектесетін негізгі ақпаратты табасыз. Сондай-ақ, ас әзірлеу кестелері мен техникалық қызмет көрсету кеңестерін табуға болады.



Құрылғыны пайдалану бұрын бөлек берілген қауіпсіздік нұсқауларын оқыңыз!

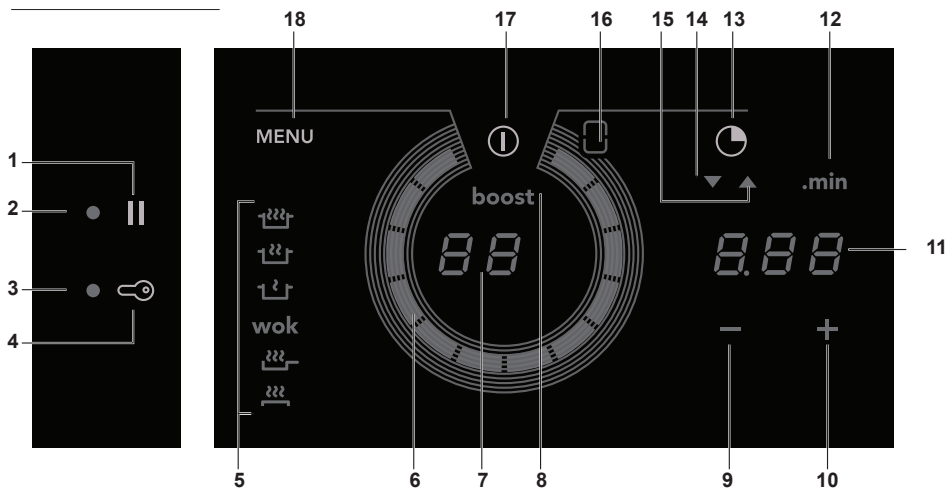
Құрылғыны пайдалануды бастау алдында пайдаланушы нұсқаулықтарын мұқият және толық оқып шығыңыз және оларды болашақта анықтама ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Нұсқаулық сондай-ақ қызмет көрсету мамандары үшін сілтемелік материал болып табылады. **Сондықтан, құрылғының идентификациялық картасын нұсқаулықтың артындағы берілген орынға жапсырыңыз.** Құрылғының идентификациялық картасын қызмет көрсету маманы сіздің сұрақтарыңызға сәйкесінше әрекет етуі үшін барлық ақпаратты қамтиды.

Ас әзірлеуден рахат алыңыз!

ИНДУКЦИЯЛЫҚ КОНФОРКАҢЫЗ

Басқару панелі

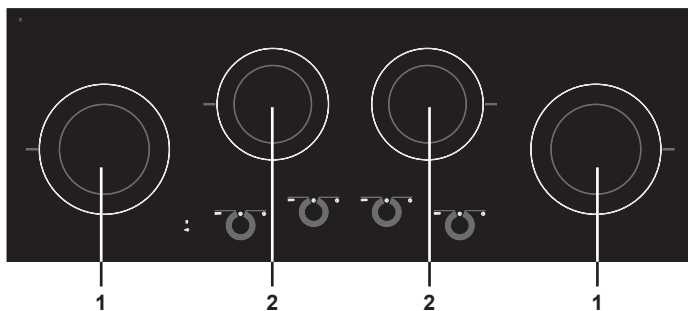


1. Кідірту түймесі
2. Кідірту көрсеткіші
3. Балалардан құлыптау көрсеткіші/Экологиялық күту көрсеткіші
4. Кілт түймесі (балалардан құлыптау/экологиялық күту функциясы)
5. Индукциялық мәзір функциялары (16 - 18 беттерді қараңыз)
6. Сырғытып реттегіш (12 деңгей)
7. Деңгей көрсеткіші
8. "Boost" (Көбейту) көрсеткіші
9. Уақытты азайту түймесі
10. Уақытты арттыру түймесі
11. Таймер / ас үй таймері
12. "Нүктеден кейінгі минуттар" көрсеткіші
13. Таймер / ас үй таймері түймесі
14. Ас үй таймері көрсеткіші
15. Таймер көрсеткіші
16. Байланыстыру функциясының түймесі (екі ас әзірлеу аймақтарын бірге байланыстырады және оларды бір жүгірткімен басқаруға болатын үлкен аймаққа біріктіреді)
17. Қосу/өшіру түймесі
18. Мәзір түймесі

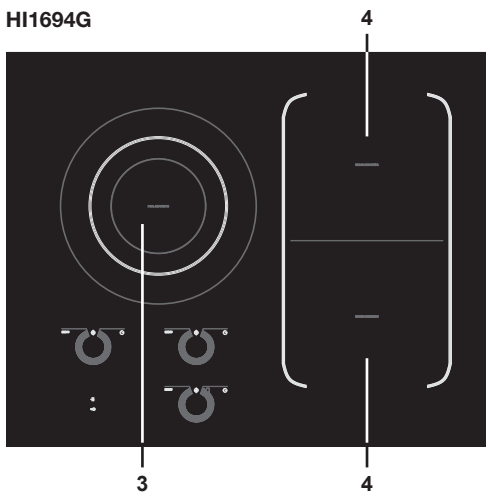
ИНДУКЦИЯЛЫҚ КОНФОРКАҢЫЗ

Сипаттамасы

HI1194G



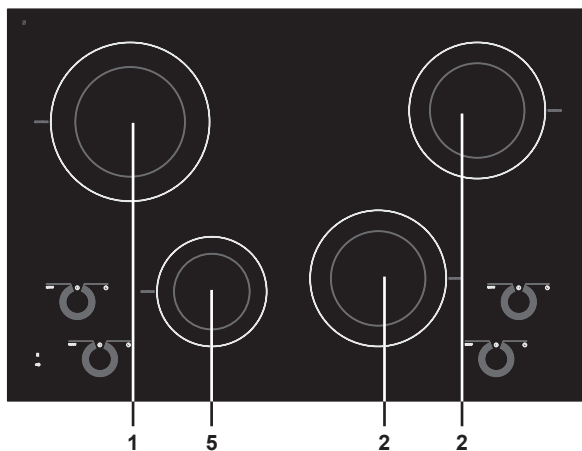
HI1694G



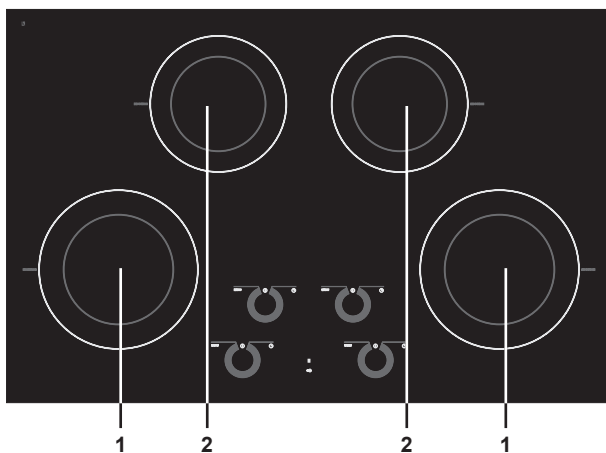
1. Ас өзірлеу аймағы Ø210 3,7 кВт
2. Ас өзірлеу аймағы Ø180 3,0 кВт
3. Ас өзірлеу аймағы Ø260 5,5 кВт (екі сақиналы)
4. Vario аймағы 180 x 220 мм 3,7 кВт (байланысатын аймақтар)

ИНДУКЦИЯЛЫҚ КОНФОРКАҢЫЗ

HI1794G



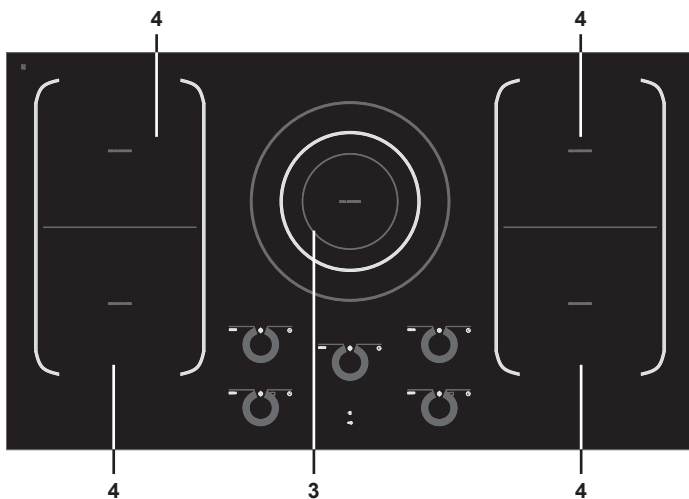
HI1794M



1. Ас әзірлеу аймағы Ø210 3,7 кВт
2. Ас әзірлеу аймағы Ø180 3,0 кВт
3. Ас әзірлеу аймағы Ø260 5,5 кВт (екі сақиналы)
4. Vario аймағы 180 x 220 мм 3,7 кВт (байланысатын аймақтар)
5. Ас әзірлеу аймағы Ø145 2,2 кВт

ИНДУКЦИЯЛЫҚ КОНФОРКАҢЫЗ

HI1994G / HI1994M



1. Ас әзірлеу аймағы Ø210 3,7 кВт
2. Ас әзірлеу аймағы Ø180 3,0 кВт
3. Ас әзірлеу аймағы Ø260 5,5 кВт (екі сақиналы)
4. Vario аймағы 180 x 220 мм 3,7 кВт (байланысатын аймақтар)
5. Ас әзірлеу аймағы Ø145 2,2 кВт

Сенсорлы түймелерді басқару

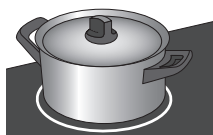
Сіз басқа басқару әдісіне үйреніп қалған кезде, сенсорлы түймелер арқылы конфорканы басқаруға үйрену уақытты талап етеді. Ең дұрыс нәтиже үшін саусағыңыздың ұшын түймелерге дәл қойыңыз. Қатты баспауыңыз қажет.

Сенсорлы датчиктер саусақ ұштарының қысымы мен көлеміне ғана жауап беретіндей етіп орнатылған. Конфорка басқа нысандар арқылы басқарылуы мүмкін емес және басқарылмайды да, мысалы, конфорка үстінде үй жануары жүрсе, ол қосылмайды.

Индукциялық ас әзірлеу

Индукциялық ас әзірлеу жылдам

- Бастаған кезде құрылғының жылдамдығына таң қаласыз. Әсіресе жоғары параметрлерде, тағамдар мен сұйықтықтар жылдам қайнайды. Шамадан тыс қайнау немесе құрғақ қайнауы болдырмау үшін, кастрөлдерді қараусыз қалдырмаған жөн.



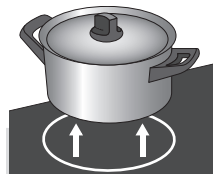
Индукциялық ас әзірлеу арқылы жылу жоғалмайды және салқын сақталмайды.

Қуат реттеледі

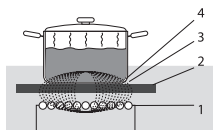
- Индукциялық ас әзірлеу жағдайында, кастрөл қойылған аймақ бөлігі ғана пайдаланылады. Кішірек кастрөлді үлкен аймақта пайдалансаңыз, қуат кастрөлдің диаметріне сәйкес реттеледі. Осылайша қуат төмендеп, кастрөл ішіндегі тағам қайнағанша ұзағырақ уақыт кетеді.

Ескертпе

- Құм түйіршіктері кетірілмейтін сызаттарға алып келуі мүмкін. Сондықтан, ас әзірлеу бетіне тек асты таза кастрөлдерді қойыңыз және оларды жылжыту үшін әрқашан көтеріңіз.
- Конфорканың бетін жұмыс істеу беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Энергияны текке жоғалтпау үшін, өрашан кастрөлді қақпағымен жабыңыз.



Индукцияның жұмыс істеу жолы



Конфоркадағы (2) шыршық (1) магниттік өріс (3) тудырады. Темір негізді (4) кастрюльді шыршыққа қою арқылы ток кастрюльдің негізінде индукцияланады.

Құрылғыда магниттік өріс пайда болады.

Темір негізді кастрюльді ас әзірлеу аймағына қою арқылы ток кастрюль негізіне индукцияланады. Осы индукцияланған ток кастрюльдің астын қыздырады.

Оңай

Электрондық басқару элементтері дәл және орнатылымы жеңіл. Ең төменгі параметрде, мысалы, шоколадты тікелей кастрюльдің ішінде ерітуге болады немесе әдетте бұға пісіргіште қыздыратын ингредиенттерді пісіруге болады.

Жылдам

Индукциялық конфорканың жоғары қуат деңгейлері арқасында тамақты пісіру жылдам болады. Сол арқылы ас әзірлеу - ас әзірлеудің басқа түрлеріне кететін уақытты алады.

Таза

Конфорканы тазалау оңай. Ас әзірлеу аймақтары кастрюльдердің өзінен артық қызбайтындықтан, төгілген тамақ күймейді.

Қауіпсіз

Қызу кастрюльдің ішінде өздігінен пайда болады. Әйнек беті кастрюльден артық қызбайды. Бұл ас әзірлеу аймағы керамикалық конфорка немесе газ жанарғысынан айтарлықтай салқынырақ екенін білдіреді.

Кастрюль алынғаннан кейін, ас әзірлеу аймағы жылдам салқиндайды.

Индукция шуылы

Тықылдаған шуыл

Барлық кішкене тықылдаған дыбыс алдыңғы және артқы аймақтардағы қуат шектегішінен туындайды. Тықылдау, сондай-ақ, төменгі параметрлерде орын алуы мүмкін.

Кастрюль шуылдайды

Ас әзірлеу барысында кастрюль шуылдауы мүмкін. Бұл конфоркадан кастрюльге баратын қуат ағынынан туындайды. Бұл белгілі бір кастрюльдер үшін қалыпты жағдай, әсіресе жоғары параметрге қойылғанда қалыпты болып табылады. Бұл кастрюльге немесе конфоркаға зиян келтірмейді.

Желдеткіш шуылдайды

Электронды құрамдастардың қызмет көрсету мерзімін ұзарту мақсатында құрылғы желдеткішпен жабдықталған. Құрылғыны қарқынды түрде пайдалсаңыз, желдеткіш іске қосылады және гүілдеген дыбыс шығады. Сіз құрылғыны өшіргеннен кейін де, желдеткіш гүілдеген дыбыс шығаруын жалғастыруы мүмкін.

Кастрөлдер

Индукциялық ас әзірлеуге арналған кастрөлдер

Индукциялық аз әзірлеу ерекше кастрөл сапасын талап етеді.



Ескертпе

- Газ конфоркасында ас әзірлеу үшін пайдаланылған кастрөлдер бұдан былай индукциялық конфоркаларда пайдалануға жарамайды.
- Келесілерді қамтитын электрлік және индукциялық ас әзірлеуге сәйкес келетін кастрөлдерді ғана пайдаланыңыз:
 - қалың негіз (кемінде 2,25 мм);
 - тегіс негіз.
- Ең жақсылары - "Индукция класы" сапа белгісіне ие кастрөлдер.



Keңес

Кастрөлдердің жарамдылығын магнит арқылы өзіңіз тексере аласыз. Кастрөлдің негізі магнитке тартылса, кастрөл сәйкес келеді.

Қолайлы	Қолайсыз
Арнайы тот баспайтын болат кастрөлдері	Қыш ыдыс
Индукция класы	Тот баспайтын болат
Тезімді эмальдалған кастрөлдер	Фарфор
Эмальдалған шойын кастрөлдер	Мыс
	Пластик
	Алюминий



Ескертпе

- Эмальдалған жұқа қаңылтырлы болат кастрөлдермен абай болыңыз:
- кастрөл (тым) құрғақ болған кезде конфорканы жоғары параметрде қоссаңыз, эмаль сыдырылуы (болаттан босап түсуі) мүмкін;
 - кастрөлдің негізі деформациялануы мүмкін - мысалы, шамадан тыс қызуға немесе тым жоғары қуат деңгейін пайдалануға байланысты.



Ескертпе

Негізі деформацияланған кастрөлдерді ешқашан пайдаланбаңыз. Іші қуыс немесе доғал негіз құрылғы тым ыстық болатындай, шамадан тыс қызу қорғанысының жұмысына кедергі келтіруі мүмкін. Құрылғы шамадан тыс қызып кетуі мүмкін, ол әйнек бетінің шытынауына және кастрөл негізінің еруіне алып келуі мүмкін. Жарамсыз кастрөлдерді пайдаланудан немесе құрғауға дейін қайнатудан туындайтын зақым кепілдік тарапынан қамтылмайды.

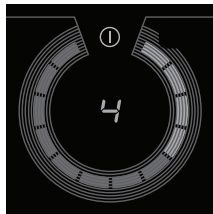
Кастрөлдің минималды диаметрі

Кастрөл негізінің минималды диаметрі - 12 см. Аймақпен бірдей диаметрге ие кастрөлді пайдаланудан ең жақсы нәтижеге қол жеткізіледі. Кастрөл тым кішкентай болса, аймақ жұмыс істемейді.

Жылдам пісіргіштер

Индукциялық ас әзірлеу жылдам пісіргіштерде ас әзірлеу үшін өте қолайлы. Ас әзірлеу аймағы тез сезіп, әрекет етеді, сондықтан жылдам пісіргіште қысым тез пайда болады. Ас әзірлеу аймағын өшіргеннен кейін, ас әзірлеу процесі дереу тоқтайды.

Іске қосу және қуатты орнату



1. Кастрөлді ас әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
2. Кілт түймесін басыңыз.
Бір дыбыстық сигнал естіледі.
3. Қалаулы ас әзірлеу аймағының қосу/өшіру түймесін басыңыз.
Дисплейде "-" белгісі жыпылықтайды және сіз бір дыбыстық сигналды естисіз. Ас әзірлеу аймағы іске қосылғаннан кейін, ешқандай ас әзірлеу параметрі таңдалмаса, ас әзірлеу аймағы 10 секундтан кейін автоматты түрде өшеді.
4. Сырғытып реттегіш үстін саусағыңызбен (сағат тілінің бағыты бойынша) сырғытыңыз немесе қажетті параметрді орнату үшін, сырғытып реттегішті саусағыңызбен түртіңіз. Конфорка таңдалға деңгейде автоматты түрде жұмыс істей бастайды.
5. Сырғытып реттегіш үстінсаусағыңызбен сырғыту арқылы немесе сырғытып реттегішті түрту арқылы жоғары немесе төмен қуат деңгейін орнатыңыз. Ас әзірлеу аймақтарының 12 деңгейі бар. Сонымен қатар, индукциялық аймақтар үшін "Boost" ("Көбейту") деңгейі де бар.

Кастрөлді анықтау

Ас әзірлеу қуаты орнатылғаннан кейін конфорка (құрамында темір бар) кастрөлді анықтамаса, дисплей жыпылықтайды және конфорка салқын болып қалады. Егер бір минут ішінде (құрамында темір бар) кастрөл қойылмаса, ас әзірлеу аймағы автоматты түрде өшеді (сондай-ақ, 14 және 15-бетті және "Кастрөлдер" бөлімін қараңыз)

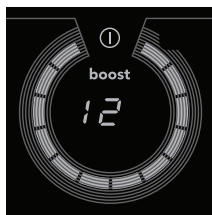
Қалған қыздыру индикаторы



Ас әзірлеу аймағы пайдаланылғаннан кейін біраз уақыт ыстық болып тұруы мүмкін. Ас әзірлеу аймағы ыстық болып тұрғанда, дисплейде "H" көрсетіледі.

Көбейту

"Boost" (көбейту) функциясын қысқа уақыт барысында (макс. 10 минут) ең жоғары қуат деңгейінде ас әзірлеу үшін пайдалануға болады. Максималды көбейту уақытынан кейін, қуат 12-параметрге дейін азайтылады.



"Boost" (Көбейту) функциясын іске қосу

1. Кастрелді ас әзірлеу аймағына қойып, ас әзірлеу аймағын іске қосыңыз.
2. "Boost" (Көбейту) параметрін орнату үшін, сырғытып реттегіш шетін саусағыңызбен екі рет түртіңіз.
Дисплейде 12-деңгей және "boost" (көбейту)" жазуы пайда болады.

"Boost" (Көбейту) функциясын өшіру

"Boost" (көбейту) іске қосылады және дисплей 12-деңгей мен "boost" (көбейту)" жазуын көрсетеді.

1. Сырғытып реттегіштің кез келген бөлігін саусағыңызбен түртіңіз.
Дисплейде төменірек деңгей көрсетіледі.

Немесе:

2. Өшіргіңіз келетін ас әзірлеу аймағының қосу/өшіру түймесін басыңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, дисплейдегі деңгей жоғалады. Ас әзірлеу аймағы толықтай өшіріледі.

Бірінің алдында бірі тұратын екі ас әзірлеу аймағы

- Бірінің алдында бірі тұратын екі ас әзірлеу аймағы бір-біріне әсер етеді. Осы ас әзірлеу аймақтарының екеуі бір уақытта қосылса, қуат автоматты түрде олардың екеуіне бөлініп таратылады. Бірінші орнатылған ас әзірлеу аймағы барлық уақытта орнатылған параметрде қалады. Кейінірек қосылған, алдыңғы немесе артқы ас әзірлеу аймағына орнатылған максималды параметр бірінші ас әзірлеу аймағының параметріне байланысты болады. Ас әзірлеу параметрлері тіркесімінің максималды мөлшеріне жеткеннен кейін, соңғы параметр жыпылықтап, ең жоғарғы параметрге автоматты түрде түсіріледі.
- Бір-біріне жақын тұратын екі ас әзірлеу аймағы бір-біріне әсер етпейді. Ас әзірлеу аймақтарының екеуін де жоғары параметрге орнатуға болады.
- Varіo аймақтары байланыстырылса, олардың екеуін көбейту параметріне орнатуға болмайды және мәзір функцияларын пайдалану мүмкін болмайды.

Varіo индукция аймақтарын байланыстыру (H11694G and H11994G)

Varіo индукция аймақтарын бір-бірімен байланыстыруға болады. Бұл мысалы, бір үлкен балық пісіру табасы үшін пайдалануға болатын 1 үлкен аймақты жасайды.

- Varіo аймақтары байланыстырылса, олардың екеуін көбейту параметріне орнатуға болмайды және мәзір функцияларын пайдалану мүмкін болмайды.

Varіo аймағының орталық/ортаңғы позициялардың кемінде біреуі қамтылатын (балық) табасын пайдаланыңыз.

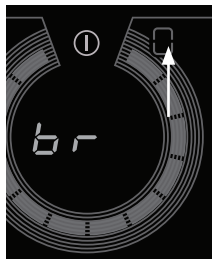


Байланыстыру функциясын іске қосу

1. Үлкен кастрелді екі ас әзірлеу аймағы жабылатындай етіп үстіне қойыңыз.
2. Алдыңғы ас әзірлеу аймағын қосыңыз.
3. "Байланыстыру" күйін орнату мақсатында алдыңғы сырғытып реттегіштегі байланыстыру функциясының түймесін екі секундқа басыңыз.

Артқы аймақтағы дисплейде 'BR' жазуы пайда болады. Артқы аймақ бұдан былай қолданылмайды.

4. Алдыңғы сырғытып реттегіш үстін саусағыңызбен (сағат тілінің бағыты бойынша) сырғытыңыз немесе қажетті параметрді орнату үшін, сырғытып реттегішті саусағыңызбен түртіңіз. Екі аймақ орнатылған деңгейде қызады.



Байланыстыру функциясын өшіру

1. "Байланыстыру" күйін өшіру мақсатында алдыңғы сырғытып реттегіштегі байланыстыру функциясының түймесін екі секундқа басыңыз.

Байланыстыру функциясы өшіп, артқы дисплей өшеді және алдыңғы дисплейде 1-дейгей көрсетіледі.

Немесе:

2. Екі аймақты да өшіру мақсатында, алдыңғы ас әзірлеу аймағының қосу/өшіру түймесін басыңыз.
*Дыбыстық сигнал естіліп, дисплейдегі деңгей жоғалады.
Ас әзірлеу аймағы толықтай өшіріледі.*

Өшіру

Бір ас әзірлеу аймағын өшіру

Өшіргіңіз келетін ас әзірлеу аймағының қосу/өшіру түймесін басыңыз. Бір дыбыстық сигналды естисіз және содан кейін сырғытып реттегіш өшеді.

- Егер барлық ас әзірлеу аймақтары осы жолмен өшірілсе, конфорка автоматты түрде күту режимінде болады (сондай-ақ "күту режимін" қараңыз).

Барлық ас әзірлеу аймақтарын өшіру

Барлық ас әзірлеу аймақтарын бір уақытта өшіру үшін, кілт түймесін басыңыз.

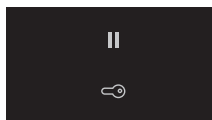
Бір дыбыстық сигнал естіледі. Түйме жанындағы балалардан қорғайтын қызыл құлып индикаторы баяу жыпылықтайды.

- Индукциялық конфорка экологиялық күту режимінде (сондай-ақ, "экологиялық күту режимін" қараңыз).

Күту режимі

Күту режимінде индукциялық конфорка өшіріледі. Күту режиміне экологиялық күту режимінен немесе барлық бөлек ас әзірлеу аймақтарын өшіру арқылы ауысуға болады.

Күту режимінен қалаулы ас әзірлеу аймағынан қосу/өшіру түймесін басу арқылы тікелей ас әзірлеуді бастауға болады.



Конфорканы экологиялық күту режимінен күту режиміне ауыстыру

Кілт түймесінің жанындағы қызыл шам баяу қосылады және өшеді.

- Күту режиміне ауысу үшін кілт түймесін қысқа уақытқа басыңыз.
Бір дыбыстық сигнал шығады. Ас әзірлеу конфоркасындағы "H" қалған қыздыру индикаторынан басқа барлық шамдар өшеді.

Экологиялық күту режимі

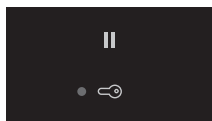
Экологиялық күту режимінде конфорка өшірулі болады және ол барынша аз энергия пайдаланады.

Конфорканы экологиялық күту режиміне күту режимінен және ас әзірлеу аймақтары әлі белсенді болғанда да ауыстыруға болады.



Сіз білесіз бе?

Экологиялық күту режимінде конфоркалар 0,5 ваттан аз қуат тұтынады. Бұл конфорканың күту режимінде болғаннан да аз.



Конфорканы экологиялық күту режиміне ауыстыру

- Кілт түймесін басыңыз.
Бір дыбыстық сигнал естіледі. Экологиялық күту режимі белсенді, кілт түймесінің жанындағы қызыл шам баяу қосылады және өшеді.

Экологиялық күту режимінен дереу ас әзірлеуді бастау мүмкін емес. Ол үшін, алдымен конфорканы күту режиміне ауыстыру керек.

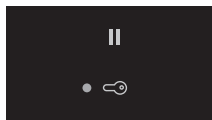


Сіз білесіз бе?

Энергияның қажетсіз тұтынылуын болдырмау үшін, күту режиміндегі 30 минуттан кейін, конфорка автоматты түрде экологиялық күту режиміне ауысады.

Балалардан құлыптау

Индукциялық конфорқаңыз құрылғыны құлыптауға мүмкіндік беретін балалардан қорғайтын құлыппен жабдықталған. Бұл ас әзірлеу аймақтарының кенеттен іске қосылып кетуінің алдын алады.



Балалардан құлыптау функциясын іске қосу

- Кілт түймесін 2 секундқа басыңыз.
Қос дыбыстық сигнал естіледі. Кілт түймесінен басқа барлық түймелер белсенді болады. Конфорка алдымен экологиялық күту режиміне, содан кейін балалардан қорғайтын құлып режиміне ауысады. Қызыл шам үздіксіз қосұлы болады.
- Конфорканы балалардан қорғайтын құлыптан босату үшін, түймені қайтадан 2 секунд басыңыз.
Бір дыбыстық сигнал естіледі. Конфорка күту режиміне ауысады. Кілт түймесінің жанындағы қызыл шам өшеді.



Keңес

Конфорканы тазалау алдында, оның байқаусыз қосылып кетуін болдырмау үшін, конфорканы балалардан қорғайтын құлып режиміне орнатыңыз.



Сіз білесіз бе?

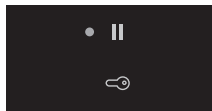
Конфорка балалардан қорғайтын құлып режиміне орнатылған кезде, ол экологиялық күту режиміндегідей аз энергия пайдаланады.

Кідірту

Кідірту функциясы арқылы барлық конфорканы ас әзірлеу барысында 5 минутқа "кідіртуге" болады. Ас әзірлеу аймағын қуатпен қамту параметрлерді өзгертпей тоқтайды. Дегенмен, ас әзірлеу аймағының біраз уақыт бойы ыстық болып қалатынын есте сақтауыңыз қажет. Сондықтан, ас әзірлеу аймағынан жұқа ыдыстарды алғаныңыз жөн.

Конфорканы кідірту режиміне ауыстыру

- Кідірту түймесін бір рет басыңыз.
Қос дыбыстық сигнал естіледі, ас әзірлеу аймақтары өшеді және кідірту түймесінің жанындағы қызыл шам жыпылықтайды.
- Барлық орнатылған таймерлер/ас үй таймерлері тоқтайды.
- Барлық ас әзірлеу аймақтары автоматты түрде өшеді.
- Кілт түймесі мен кідірту түймесінен басқа барлық түймелер белсенсіз болады. Әр ас әзірлеу аймағының қосу/өшіру түймелері белсенді болып қалады, дегенмен, олар басқару панелін тазалауға болатындай етіп, екі секундтық кідіріспен әрекет етеді.



- Кідіру түймесін 5 минут ішінде қайта бассаңыз, кідірілген ас әзірлеу процесі жалғасады.
Қос дыбыстық сигнал естіледі, конфорка кідірту алдында орнында болған параметрлерді жалғастырады.
- 5 минут ішінде ешқандай әрекет орындамасаңыз:
Ас әзірлеу аймақтарының барлық әрекеттері автоматты түрде өшеді. Содан кейін, ас әзірлеу процесі кідірту режимі арқылы аяқталғанын анықтау үшін, кідірту түймесі 25 минут бойы жыпылықтап тұрады. 25 минуттан кейін, конфорка автоматты түрде кідірту режимінен экологиялық күту режиміне ауысады.

Режимді анықтау

Күту режимі	Ешбір шам жанбайды.
Экологиялық күту режимі	Кілт түймесінің жанындағы қызыл шам баяу қосылады және өшеді.
Балалардан қорғайтын құлып режимі	Кілт түймесінің жанындағы қызыл шам үздіксіз қосулы болады.
Кідірту режимі	Кідірту түймесінің жанындағы қызыл шам жыпылықайды.

Таймер / ас үй таймері



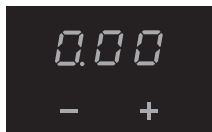
Әр ас әзірлеу аймағының таймері/ас үй таймері түймесінің екі функциясы бар:

Таймер функциясы	Ас үй таймері функциясы
Бұл функцияны жоғары нұсқайтын кішкентай қызыл көрсеткі арқылы анықтауға болады.	Бұл функцияны төмен нұсқайтын кішкентай қызыл көрсеткі арқылы анықтауға болады.
Таймер функциясында уақыт артады.	Таймер функциясында уақыт азаяды.
Таймерді ас әзірлеу аймағына байланыстыру мүмкін емес.	Ас үй таймерін ас әзірлеу аймағына байланыстыруға болады. Бұл орнатылған уақыт өткенде, ас әзірлеу аймағының өшетінін білдіреді.
Таймер/ас үй таймері түймесін басқан кезде, еш әрекет орындалмаса, 3 секундтан кейін таймер функциясы автоматты түрде іске қосылады.	Ас үй таймері функциясына + немесе - түймесін басу арқылы таймер функциясынан қол жеткізуге болады.



Ескертпе

- Әр ас әзірлеу аймағы үшін бір таймер/ас үй таймері қолжетімді.
- Таймер/ас үй таймері функциясын сондай-ақ ілеспе ас әзірлеу аймағынсыз пайдалануға болады.



Таймерді іске қосу

- Таймер/ас үй таймері түймесін бір рет басыңыз.
Таймер дисплейі жанады және үш нөлдің жыпылықтағанын көресіз. + және - төменгі жақта көрсетіледі.
- Уақытты + не - түймесі арқылы орнатпасаңыз, таймер 3 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады. Таймер 9 сағат, 59 минутқа дейін созыла алады.
Жоғары нұсқайтын қызыл көрсеткі жанады және уақыт артады.
- Таймер/ас үй таймері түймесін өшіру үшін, оны қайта басыңыз.

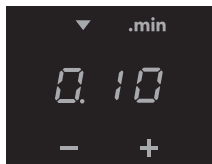
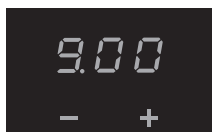
Ас үй таймерін іске қосу

- Ас әзірлеу аймағының таймер/ас үй таймері түймесін бір рет басыңыз.
- Таймер функциясынан ас үй таймері функциясына ауысу үшін, + немесе - түймесін басыңыз. Содан кейін, қалаулы ас әзірлеу уақытын + түймесі арқылы орнатуға болады. Содан кейін, орнатылған уақытты - түймесі арқылы орнатуға болады.
Жоғары нұсқайтын қызыл көрсеткі жанады. Уақыт кері ретпен саналады.
- Таймер/ас үй таймері түймесін өшіру үшін, оны қайта басыңыз.



Ескертпе

- Қосымша ас әзірлеу аймағы қосылса, ас үй таймері ас әзірлеу аймағымен байланыстырылады.
- Ас үй таймері ас әзірлеу аймағымен байланыстырылса, орнатылған уақыт өткеннен кейін ас әзірлеу аймағы өшеді.
"0.00" және жоғары нұсқайтын қызыл көрсеткі жыпылықтаған кезде, ас үй таймерінің дабылы уақыт өткен сайын азайып, ширек сағат бойы сигнал береді. Таймер/ас үй таймері түймесін қайта басыңыз немесе ас үй таймерінің дабылын қайта өшіру үшін, ас әзірлеу аймағынан кастрәлді алыңыз.



Ас әзірлеу уақытын орнату

- Ас үй таймерін қосыңыз.

Түйме	Түйме байланысы бойынша x қадамдары	Ұзақтығы
+	x = 1 минут	0.00 - ...
-	x = 10 секунд	5.00 - 0.00
-	x = 30 секунд	9.00 - 5.00
-	x = 1 минут	... - 9.00

9 минут 0 секундтан (9.00) кейін дисплейдің үстінде ".min" (мин.) сөзі пайда болады және минуттар нүктеден кейін қосылады.



Keңес

Қалаулы ас әзірлеу уақытын жылдамырақ орнату үшін, + не - түймесін басып тұруға болады.

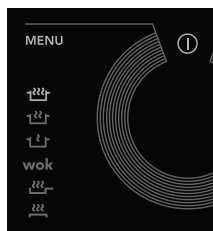
Дыбыстық сигналды іске қосу және өшіру

- Мәзір түймесін және таймер/ас үй таймері түймесін дыбыстық сигнал естілгенше бір уақытта басыңыз.
Кідірту және кілт түймесінен басқа барлық түйме операциялары үшін дыбыстық сигнал өшіріледі. Ескертпе: ас үй таймерінің дабылын және қате туралы хабардың дыбыстық сигналын өшіру мүмкін емес.
- Дыбысты қайта қосу үшін, бірдей түймелер тіркесімін пайдаланыңыз.

Автоматты ас әзірлеу бағдарламалары

Конфоркаңыз 6 автоматты ас әзірлеу бағдарламасымен жабдықталған. Автоматты ас әзірлеу бағдарламасының кез келген аяқталу уақытын ас үй таймері функциясы арқылы орнатуға болады (22-бетті қараңыз),

Ас әзірлеу бағдарламалары әдеттегі мөлшерлерге негізделген. Кестелер нұсқау ретінде берілген, шеттері үлкен болғандықтан, тағамды қалауыңыз бойынша өзгертуге болады.



Автоматты бағдарламаны орнату үшін

Ас әзірлеу аймағы қосұлы.

- Мәзір түймесін басыңыз.
Алты белгіше қатары жанады, олардың біреуі басқаларынан жарығырақ болып табылады.
- Келесі мәзір функциясына өту үшін, мәзір түймесін қайта басыңыз немесе мәзір түймесін басып тұрыңыз.
Таңдалған ас әзірлеу бағдарламасы 3 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады. "Автоматты" сөзін білдіретін "А" дисплейде пайда болады.

Егер автоматты ас әзірлеу бағдарламасы белсенді болса, сырғытып реттегішті саусағыңызбен басу арқылы қолмен ас әзірлеу процесіне өтуіңізге болады:



Ескертпе

HI1694G, HI1994G және HI1994M үлгілерінде ас әзірлеу аймақтары байланыстырылған болса, ас әзірлеу бағдарламалары жұмыс істемейді.



Қайнату функциясы*/**

Бұл функция кастрөлдің ішіндегілерін қайнатады (100 °С) және қайнаған күйінде сақтайды. Кастрөлдің ішіндегілері пісірілгенде немесе азық-түлік қосу қажет болса, дыбыстық сигнал естіледі. Бұл функция тек қақпағы жоқ кастрөлмен жұмыс істейді.

Тағам	Адамдар саны	Мөлшер	Кастрөл	Аймақ	Кастрөлді толтыру мөлшері: (ас әзірлеу процесін бастау)
Қайнатылған картоп	1 - 3	200 - 500 г	Кастрөл (Ø 200)	Ø 145	картопты қосқанда 1 л
	3 - 5	500 - 800 г	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 180	картопты қосқанда 1,5 л
	3 - 5	500 - 800 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 180	картопты қосқанда 1,5 л
	6 - 8	1000 - 1400 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 210 / Vario	картопты қосқанда 2,5 л
	9 - 15	1500 - 2200 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260	картопты қосқанда 3,5 л
	9 - 15	1500 - 2200 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260 қос	картопты қосқанда 3,5 л
Пісірілген (қатты) көкөністер;	1 - 3	150 - 250 г	Кастрөл (Ø 200)	Ø 145	көкөністерді қосқанда 1 л
	3 - 4	300 - 500 г	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 180	көкөністерді қосқанда 1,5 л
	3 - 4	300 - 500 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 180	көкөністерді қосқанда 1,5 л
	4 - 6	500 - 750 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 210 / Vario	көкөністерді қосқанда 2,5 л
	6 - 8	750 - 900 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260	көкөністерді қосқанда 3,5 л
	6 - 8	750 - 900 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260 қос	көкөністерді қосқанда 3,5 л
Жұмыртқа	2 - 6	2 - 6 жұмыртқа	Кастрөл (Ø 200)	Ø 145	жұмыртқаларды қосқанда 1 л
	8 - 12	8 - 12 жұмыртқа	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 180	жұмыртқаларды қосқанда 1,5 л
Күріш	1	100 г	Кастрөл (Ø 200)	Ø 145	1 л тек су ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 г	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 180	тек су 1,5 л ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 180	тек су 1,5 л ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 г	Жоғары кастрөл (Ø 240)	Ø 210 / Vario	тек су 2 л ¹⁾
Макарон	1 - 2	100 - 200 г	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 180	тек су 1 л ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 210 / Vario	тек су 2 л ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260	тек су 3 л ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260 қос	тек су 3,5 л ¹⁾

1) Дыбыстық сигналдан кейін күріш немесе макарон қосуға болады.

* Бұл функция ASKO тарапынан ұсынылған кастрөлдермен жақсы жұмыс істейді (www.asko.com сайтына қараңыз).

** Бұл мезір функциялары ас әзірлеу процесінің басында іске қосылса жақсы жұмыс істейді.



Қызуы бәсең отта қайнату функциясы*

Тағамның температурасы үздіксіз қайнату нүктесінің аумағында сақталады (90 °C - 95 °C). Қызуы бәсең отта қайнату параметрі қақпағы жабық кастрөлмен жақсы жұмыс істейді. Көп мөлшердегі тағамдарды әр 15 минут сайын араластыру қажет. Таймердің көмегімен азырақ уақыт орнатылмаса, қызуы бәсең отта қайнатудың ең көп уақыты - 8 сағат.

Тағам	Мөлшер +/-	Кастрөл	Аймақ
Соус немесе суп	1 л	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 145
	1 л	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 180
	1,5 л	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 180
	1 л	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 л	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 л	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260
	2,5 л	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260 қос



Жылуды сақтау функциясы*

Тағамның температурасы 70 °C - 75 °C тұрақты температурасында автоматты түрде сақталады. Жылуды сақтау параметрі қақпағы жабық кастрөлмен жақсырақ жұмыс істейді. Үлкен мөлшердегі және қабаты қалың тағамдарды анда-санда араластырып тұру қажет. Таймердің көмегімен азырақ уақыт орнатылмаса, жылуды сақтаудың ең көп уақыты - 8 сағат.

Тағам	Адамдар саны	Мөлшер +/-	Кастрөл	Аймақ
Барлық тағамдар	1	1000 г	Кастрөл (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 г	Төмен кастрөл (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 г	Жоғары кастрөл (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 г	Үлкен кастрөл (Ø 240)	Ø 260 қос

* Бұл функция ASKO тарапынан ұсынылған кастрөлдермен жақсы жұмыс істейді (www.asko.com сайтына қараңыз).

wok

Қазан функциясы*/**

Қазан параметрі май және қазан үшін оңтайлы қазан температурасын қамтамасыз етеді. Дыбыстық сигналдан кейін, кастрөл температурасына жетеді және майды, содан кейін тағамды кастрөлге салуға болады.

Тағам	Адамдар саны	Максималды мөлшері ет немесе балық/көкөністер	Кастрөл	Аймақ
Ет, балық, көкөністер	1 - 2	300 г / 300 г	Таба	Ø 145
	1 - 2	300 г / 300 г	Таба	Ø 180
	3 - 4	600 г / 600 г	Таба	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 г / 600 г	Таба	Ø 260
	1 - 2	300 г / 300 г	Таба	Ø 260 қос



Қуыру функциясы*/**

Қуыру параметрі оңтайлы қуыру температурасын қамтамасыз етеді. Дыбыстық сигналдан кейін, кастрөл температурасына жетеді. Кастрөлге май немесе сары май, содан кейін тағамды салуға болады.

Тағам	Адамдар саны	Мөлшер	Кастрөл	Аймақ
Ет, балық	1 - 2	150 - 200 г	Таба	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 г	Таба	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 г	Таба	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 г	Таба	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 г	Таба	Ø 260 қос

* Бұл функция ASKO тарапынан ұсынылған кастрөлдермен жақсы жұмыс істейді (www.asko.com сайтына қараңыз).

** Бұл мәзір функциялары ас әзірлеу процесінің басында іске қосылса жақсы жұмыс істейді.



Гриль функциясы*/**

Гриль параметрі оңтайлы қақтау температурасын қамтамасыз етеді. Кастрөл температурасына жеткен кезде, дыбыстық сигналды естуге болады.

Тағам	Адамдар саны	Мөлшер	Кастрөл	Аймақ
Ет, балық, көкөністер	1 - 2	100 - 200 г	Гриль-таба / табақ	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 г	Гриль-таба / табақ	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 г	Гриль-таба / табақ	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 г	Гриль-таба / табақ	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 г	Гриль-таба / табақ	Ø 260 қос

Денсаулыққа пайдалы ас әзірлеу

Әртүрлі май түрлерінің жану нүктесі

Әртүрлі май түрлерінің жану нүктесі ASKO компаниясы денсаулыққа пайдалы ас әзірлеу үшін, пісіру температурасына негізделген майды таңдауға кеңес береді. Әр май түрінің улы газдар шығатын өзгеше жану нүктесі бар. Төменде берілген кестеден әртүрлі май түрлерінің жану нүктелерін көре аласыз.

Май	Өртенудің пайда болу температурасы
Салқын сығылған зәйтүн майы	160 °C
Тоң май	177 °C
Кокос майы	177 °C
Рапс майы	204 °C
Бір рет сығылған зәйтүн майы	216 °C
Күнбағыс майы	227 °C
Жүгері майы	232 °C
Жержаңғақ майы	232 °C
Зәйтүн майы	242 °C
Күріш майы	255 °C

* Бұл функция ASKO тарапынан ұсынылған кастрөлдермен жақсы жұмыс істейді (www.asko.com сайтына қараңыз).

** Бұл мәзір функциялары ас әзірлеу процесінің басында іске қосылса жақсы жұмыс істейді.

Ас әзірлеу параметрлері

Параметрлер тағам мен кастрюльдің көлемі мен құрамына тәуелді болғандықтан, төмендегі кесте нұсқау ретінде ғана берілген.

"Boost" ("Көбейту") және 11 және 12-параметрді келесі үшін пайдаланыңыз:

- тағам мен сұйықтықты тез қайнату;
- көкөністі "кептіру";
- сұйық май және тоң майды қыздыру;
- жылдам пісіргішке қысым беру;
- қазанда пісіру.

9 және 10-параметрді келесі үшін пайдаланыңыз:

- ет қуыру;
- балық пісіру;
- омлет қуыру;
- пісірілген картопты қуыру;
- тағамдарды шыжып тұрған майда қуыру.

7 және 8-параметрді келесі үшін пайдаланыңыз:

- құймақ пісіру;
- аунатылған қалың ет тілімдерін қуыру;
- бекон (май) қуыру;
- шикі картопты пісіру;
- француз тостын жасау;
- аунатылған балықты қуыру;
- макарон арқылы пісіру;
- аунатылған жұқа ет тілімдерін қуыру;
- жұқа ет тілімдерін қуыру.

4 - 6 параметрлерін келесі үшін пайдаланыңыз:

- үлкен мөлшердегі тамақ пісіруді аяқтау;
- қатты көкөністерді еріту;
- аунатылған қалың ет тілімдерін қуыру.

1 - 3 параметрлерін келесі үшін пайдаланыңыз:

- сорпаны қызуы бәсең оттта қыздыру;
- етті бұқтырып пісіру;
- көкөністерді қызуы бәсең отта пісіру;

- шоколадты еріту;
- қайнаған суда пісіру;
- жылуды сақтау;
- ірімшікті еріту.

Тазалау



Кеңес

Конфорканы тазалау алдында балалардан құлыптау функциясын іске қосыңыз.

Күнделікті тазалау

- Пайдаланғаннан кейін жүйелі түрде техникалық қызмет көрсету тегілген тамақтың тым ұзақ тұрып қалуын және кетуі қиын дақтардың пайда болуын болдырмайды. Осы үшін жұмсақ жуғыш құралды пайдаланыңыз.
- Майлықпен немесе құрғақ асуілік орамалмен құрғатыңыз.

Әйнек плитkadaғы кетуі қиын дақтар

Әйнек плитканы керамикалық плиткаларға арналған арнайы тазалағыш құралмен тазалаңыз. Құрғаған су дақтарын және қақты тазалаудың ең оңай жолы сірке сумен тазалау болып табылады.

Кетуі қиын дақтар

- Кетуі қиын дақтарды ыдыс жуатын сұйықтық сияқты жұмсақ жуғышпен кетіруге болады.
- Құрғаған су дақтарын және қақты сірке су арқылы кетіріңіз.
- Металл дақтарын (кастрөлдерді жылжытудан пайда болған) кетіру қиын болып табылады. Осы мақсатта арнайы құралдар бар.
- Тегілген тамақты кетіру үшін, әйнек қырғышты пайдаланыңыз. Еріген пластик және қантты да әйнек қырғышпен кетірген дұрыс.

Келесілерді ешқашан пайдаланбаңыз

- Ешқашан ысқыштарды пайдаланбаңыз. Олар кір немесе қақ жиналып қалатын сызаттар қалдырады.
- Болат ысқыш немесе металл ысқыштар сияқты өткір заттарды ешқашан пайдаланбаңыз.



Жалпы

Әйнек бетінде (қандай да болсын) сызатты байқасаңыз, конфорканы дереу өшіріңіз, конфорканы қуат көзінен ажыратыңыз, сақтандырғыш қорабындағы (автоматты) сақтандырғыш қосқыш(тар)ды өшіріңіз немесе тұрақты байланыс жағдайында, қуат көзінің сымындағы қосқышты нөл күйіне қойыңыз. Содан кейін, қызмет көрсету бөлімімен хабарласыңыз.

Қателер кестесі

Егер құрылғының дұрыс жұмыс істеп тұрғандығына күмәніңіз болса, онда бұл оның ақаулы екендігін білдірмейді. Мәселені төменде аталған пункттер бойынша өз бетіңізше шешіп көріңіз немесе толық ақпарат алу үшін, "www.asko.com" сайттың тексеріңіз.

Ескертпе

Егер кідірту түймесінің жоғарғы жағындағы текше қызыл шам жыпылықтаса (және төменде берілген ақаулардың ешқайсысы сәйкес келмесе), қызмет көрсету бөлімімен хабарласыңыз.

Белгісі	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғыны пайдалануды бастаған кезде, дисплейлерде мәтін пайда болады.	Бұл стандартты орнату тәртібі.	Қалыпты жұмыс.
Конфорка өшірілгеннен кейін, желдеткіш бірнеше минут жұмыс істейді.	Конфорка салқындауда.	Қалыпты жұмыс.
Конфорканы алғашқы кездері пайдаланғанда сәл иіс шығады.	Жаңа құрылғы қызуда.	Бұл қалыпты жағдай болып табылады және бұл конфорка бірнеше рет пайдаланылғаннан кейін кетеді. Ас үйді желдетіңіз
Конфоркаңыздан тықылдаған дыбыс шығуы мүмкін.	Бұл алдыңғы және артқы аймақтардағы қуат шектегішінен туындайды. Тықылдау сондай-ақ төменгі параметрлерде орын алуы мүмкін.	Қалыпты жұмыс.

АҚАУЛЫҚТАР

Белгісі	Ықтимал себебі	Шешімі
Ас әзірлеу барысында кастрөл шуылдайды.	Бұл конфоркадан кастрөлге баратын қуат ағынынан туындайды.	Бұл белгілі бір кастрөлдер үшін қалыпты жағдай, әсіресе жоғары параметрге қойылғанда қалыпты болып табылады. Бұл кастрөлдерге немесе конфоркаға зиян келтірмейді.
Ас әзірлеу аймағын іске қостыңыз, бірақ дисплей жыпылықтап тұр.	Сіз пайдаланған кастрөл индукциялық ас әзірлеуге жарамайды немесе оның диаметрі 12 см кем.	Сәйкес кастрөлді пайдаланыңыз, 11 және 12- бетті қараңыз.
Ас әзірлеу аймағы кенеттен тоқтап қалды және дыбыстық сигнал естілді.	Алдын ала орнатылған уақыт аяқталды.	Таймердің + немесе - түймесін басу арқылы дыбыстық сигналды өшіріңіз.
Конфорка жұмыс істемейді және дисплейде еш нәрсе шықпайды.	Зақымдалған кабель немесе ақаулы байланыс себебінен қуат қамтамасыз етілмейді.	Сақтандырғыштарды немесе электр қосқышын тексеріңіз (айыр болмаса).
Конфорка қосылғанда сақтандырғыш жанып кетеді.	Конфорка дұрыс емес жалғанды.	Электрлік байланыстарды тексеріңіз.
Дисплейде "BR" жазуы пайда болады және басқару элементтері жұмыс істемейді.	Байланыстыру функциясы қосулы.	Байланыстыру функциясын өшіріңіз (15-бетті қараңыз).
F00 ақаулық коды / балалардан құлыптау түймесінің жанындағы қызыл шам жанады және кідірту түймесінің жоғарғы жағындағы шам жыпылықтайды.	Басқару панелі лас немесе оның үсті су.	Басқару панелін тазалаңыз.
F0 ақаулық коды ... F6 және FC.	Ақаулы генератор.	Қызмет көрсету орталығына хабарасыңыз.
F7 ақаулық коды.	Қоршаған орта температурасы қолайсыз.	Конфоркаға жақын орналасқан барлық қызу көздерін өшіріңіз.

АҚАУЛЫҚТАР

Белгісі	Ықтимал себебі	Шешімі
F8 және F08 ақаулық коды / балалардан құлыптау түймесінің жанындағы қызыл шам жанады және кідірту түймесінің жоғарғы жағындағы шам жыпылықтайды.	Құрылғы шамадан тыс қызып кетті.	Құрылғыны салқындатыңыз және ас әзірлеуді қайта бастаңыз.
F9 ақаулық коды/және немесе үздіксіз дыбыстық сигнал.	Кернеу тым жоғары және/немесе дұрыс қосылмаған.	Қосылымды өзгертіңіз.
F99 ақаулық коды / балалардан құлыптау түймесінің жанындағы қызыл шам жанады және кідірту түймесінің жоғарғы жағындағы шам жыпылықтайды.	2 немесе одан көп түймелерді бір уақытта басқардыңыз.	Бір уақытта бірнеше түймені пайдаланбаңыз.
FA ақаулық коды.	Желілік кернеу тым төмен.	Энергетикалық желі компаниясына хабарласыңыз.
FAN ақаулық коды.	Ауа айналымы дұрыс емес.	Конфорка астындағы желдету саңылаулары ашық екендігіне көз жеткізіңіз.
Басқа ақаулық кодтары.	Ақаулы генератор.	Қызмет көрсету орталығына хабарасыңыз.

Пайдалану мерзімі туралы ақпарат

Орнатылған құрылғының пайдалану мерзімі - өндірілген күнінен кейін 10 жыл.

Құрылғыны және оның қаптамасын жою

Осы құрылғыны өндіру кезінде берік материалдар пайдаланылды. Осы құрылғының қызмет көрсету мерзімі аяқталған кезде, ол жауапты түрде жойылуы тиіс. Үкімет осы туралы ақпаратпен қамтамасыз ете алады.

Құрылғы қаптамасын қайта өңдеуге болады. Келесілер қолданылады:

- картон;
- полиэтиленді пленка (PE);
- Фреонсыз полистирол (PS қатты пенопласт).

Осы материалдарды жауапты түрде және үкімет ережелеріне сәйкес жою қажет.



Тұрмыстық электрлік құрылғыларының жеке топтамасына арналған талапты тағайындау үшін, айқас сызықпен сызылған қоқыс жәшігінің белгісі өнімге қолданылады. Бұл құрылғының қызмет көрсету мерзімі аяқталған кезде, қалыпты тұрмыстық қоқысқа жатпайтындығын білдіреді. Құрылғы арнайы муниципалдық қоқыс жинау орталығына немесе осы қызмет арқылы ұсынылған сату орнына өткізілуі тиіс.

Тұрмыстық құрылғыларды бөлек жинау дұрыс емес жою салдарынан туындайтын қоршаған ортаға және денсаулыққа кері әсері тиюі мүмкін жағдайларды болдырмайды. Құрылғының құрама материалдарын қайта өңдеу қуат пен шикізат материалдарын айтарлықтай үнемдеуге мүмкіндік береді.



Техникалық талаптарға сәйкестік декларациясы

Біз осы арқылы біздің өнімдеріміз тиісті Еуропалық директиваларды, жарлықтарды және ережелерді, сонымен қатар көрсетілген стандарттарда берілген талаптарды қанағаттандыратындығын мәлімдейміз.



Импортер: ООО «Аско Бытовая техника»
Россия, 119180, г. Москва
Якиманская набережная, д. 4, стр. 1
тел. (495) 105-95-70

e-mail: info@askorus.ru
сайт : www.askorus.ru



 **ASKO**



523394

372 (07-15)

700005711204 / VER 3 2015-03-17