



Instructions for use
Руководство по эксплуатации
Käyttöohjeet

HI1995G
HI1975G
HI1655G
HI1655M
HI1355G

EN

Manual

EN 3 - EN 34

RU

Руководство

RU 3 - RU 34

FI

Käyttöohjeet

FI 3 - FI 34

Pictograms used/Используемые пиктограммы/Använda diagram:



Important information/Важная информация/Tärkeää tietoa



Tip/Совет/Conseil

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Safety instructions

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7

Use

Using the touch controls	8
Induction cooking	8
How does induction work	9
Induction noises	9
Pans	10

Operation

Switching on the hob and setting the power	12
Residual warmth indicator	12
Boost	13
Two cooking zones behind each other	13
How to bridge the Vario induction zones	14
Switching off	15
Stand-by modus	15
Eco stand-by modus	15
Child lock	16
Pause	17
Recognizing a mode	17
Timer / Kitchen timer	18
Switching on and off the beep	20
Automatic pan detection	20
Automatic cooking programs	21
Chef function (HI1995G)	21
Healthy cooking	26
Cooking settings	27

Maintenance

Cleaning	29
----------	----

Faults

General	30
Troubleshooting table	30

Technical details

32

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	34
-------------------------------------	----

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it.

The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians.

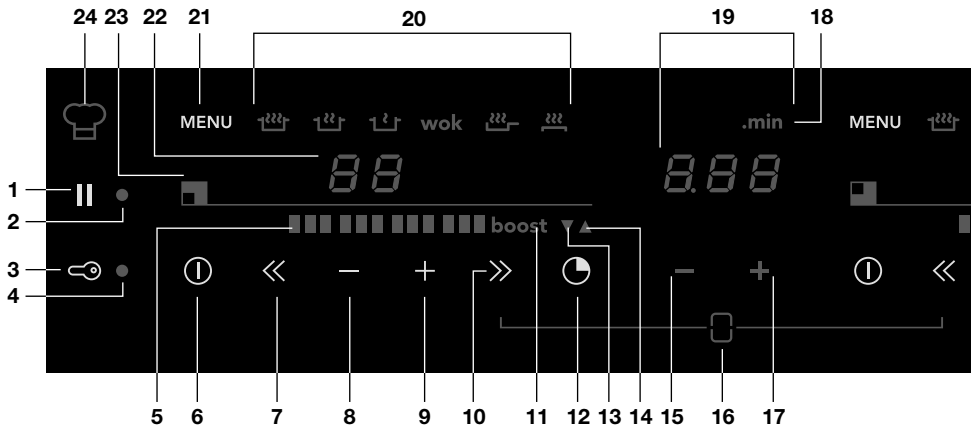
Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.

The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

Control panel

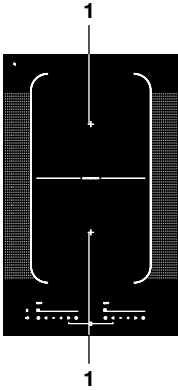


1. Pause button
2. Pause indicator
3. Childproof lock/Eco stand-by button
4. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
5. Level indicator in cubes
6. On/off button
7. Reduce the power quickly
8. Reduce the power
9. Raise the power
10. Raise the power quickly
11. Boost
12. Timer/alarmclock button
13. Alarm clock indicator
14. Cooking time indicator
15. 'Reduce the time' button
16. Bridge function (Two zones are connected; this creates one 'big' zone. Control 2 zones with one slider).
17. 'Raise the time' button
18. 'Minutes after dot' indicator
19. Timer/alarmclock
20. Menu functions
21. Menu button
22. Level indicator
23. Cooking zone indicator
24. Chef function

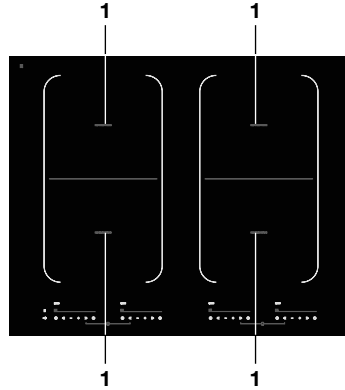
YOUR INDUCTION HOB

Description

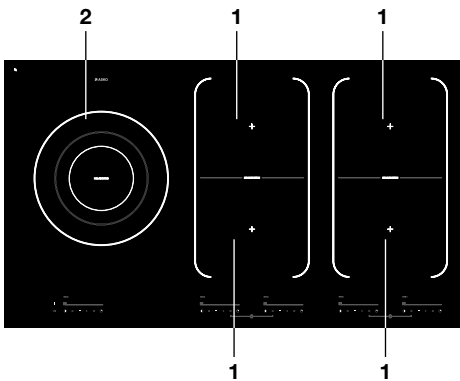
HI1355G



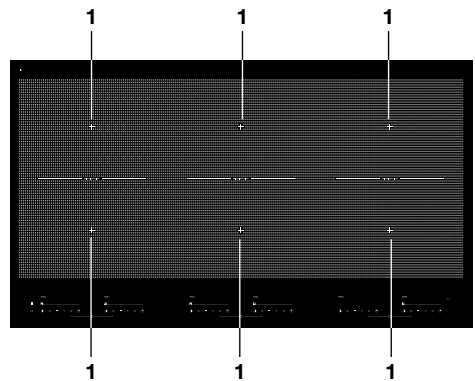
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Adaptive zone 180 x 220 mm 3,7kW (zones that can be connected)
2. Cooking zone \varnothing 260 5,5 kW (double ring)

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter



- The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches automatically off after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and 12	1 hour
Chef function	9 hours

The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 12 after:
boost	10 minutes

Using the touch controls

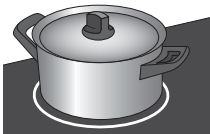
The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. The hob will not switch on when your pet walks over it.

Induction cooking

Induction cooking is fast

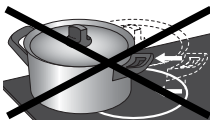
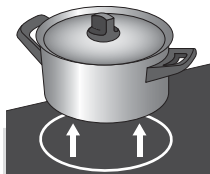
- To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



No heat loss and cold handles with induction cooking.

The power will be adjusted

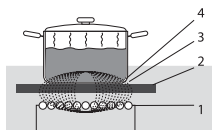
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

How does induction work



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

Easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in a bain-marie.

Fast

Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

Automatic power-on function

When the automatic power-on function (APD) is active, you will hear a ticking noise, even if the zone is not being used.

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

One is advised to use the pans recommended by ASKO for the automatic cooking programs.



Attention

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.



Attention

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

The length of a fish-pan (oval pan), used on the vario zone, must be at least 22 cm.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers.

The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Switching on the hob and setting the power

The cooking zones have 12 levels. Beside it there is a level 'boost'.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the child lock button.

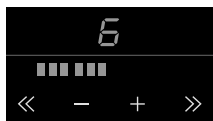
You will hear a single beep.

3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.

A flashing '-' appears in the display and you will hear a single beep. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after a few seconds.

4. Press the + or - button, or the << or >> button to select the desired setting. The cooking zone starts automatically in the level that has been set (when a pan is detected).

- ▶ If you press the + or - button first, level 6 appears.
- ▶ If you press the >> button first, level 12 + 'boost' appear in the display. This is power level 'boost' and you can use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly (see page 14).
- ▶ If you press the << button first, level 1 will appear.



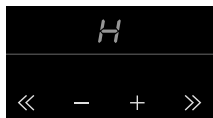
Tips

- With the + or - button you can raise or reduce the power setting step by step. By pressing the << or >> button, you can raise or reduce the power setting quick.
- Press and hold the << , - , + or >> button to set the desired power level more quickly.

Pandetection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the display will blink and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also page 11 and 12 'Pans').

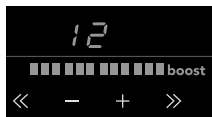
Residual warmth indicator



A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. An 'H' appears in the display as long as the cooking zone is hot.

Boost

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 12.



Switching on 'boost'

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Press the >> button immediately after you have switched on the zone.

Level 12 and 'boost' appear in the display.

- If a cooking zone has already been set to a power level and you want to use 'boost', press several times the >> button or the + button of the cooking zone concerned.

Switching off 'boost'

'Boost' has been switched on, the display shows level 12 and 'boost'.

1. Press the << button or the - button.

In the display you will see a lower level.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.

You will hear a beep and the level in the display disappears.

The cooking zone has been switched off completely.

Two cooking zones one in front of the other

- Two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. The first set cooking zone will remain at the set setting at all times. The maximum set setting for the cooking zones to the front or back that is added later, depends on the setting of the first cooking zone. When you have reached the maximum amount of cooking setting combinations, the last set setting will start to flash and is automatically lowered to the highest possible setting.
- Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. You can set both cooking zones on a high setting.
- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

How to bridge the Vario induction zones

The Vario induction zones can be bridged (linked) to each other. This creates 1 large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan.

- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the vario zones is covered.

Activating the bridge mode

1. Place the large pan on both cooking zones so that these are both well covered.
2. Switch the front cooking zone on.
3. Hold two keys down at the same time (for a few seconds): first press the << button on the rear vario zone and then immediately the >> button on the front vario zone.

'BR' will appear in the display on the rear zone. Then use the front zone control to set a cooking level for both zones.

4. Set the desired cooking level using the + or - button, or the << or >> button of the front zone. Both zones are heated in the level set.

Deactivating the bridge mode

1. Press simultaneously on the >> button on the front vario zone and the << button on the very back vario zone to switch off the 'bridge' level.

The front zone goes further on the level set in bridge function.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off. *You will hear a beep and the level in the display disappears. The cooking zone has been switched off completely.*



Switching off

Switching off one cooking zone

Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.

You will hear a beep and the level in the display disappears.

- If all cooking zones have been switched off in this way, the hob will automatically be in the stand-by mode (also refer to 'stand-by mode').

Switching off all cooking zones

Press the child lock button to switch off all the cooking zones at the same time.

You will hear a beep. The red childproof lock indicator next to the child lock button will blink very slowly.

- The induction hob is now in eco stand-by modus (see also 'eco stand-by modus').

Stand-by mode

In stand-by mode the induction hob is switched off. You can switch to the stand-by mode from the eco stand-by mode, or by switching off all cooking zones.

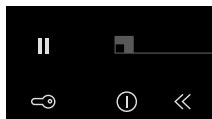
From the stand-by mode you can directly start cooking by pressing the on/off button of the desired cooking zone.

Switching the hob from the eco stand-by mode to the stand-by mode

The red light next to the child lock button keeps slowly going on and off.

- Press the child lock button for a short while to switch to the stand-by mode.

A single beep will be heard. All lights on the hob are out.



Eco stand-by mode

In the eco stand-by mode the hob is switched off and it uses as little energy as possible.

The hob can also be switched to the eco stand-by mode from the stand-by mode and when cooking zones are still active.



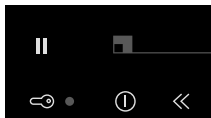
Did you know that

The hob uses less than 0,5 Watt in the eco- stand-by mode. That is even less than in the stand-by mode of the hob.

Switching the hob to the eco stand-by mode

- Press the child lock button.

A will hear a single beep. The eco stand-by mode is active, the red light next to the child lock button keeps slowly going on and off.



From the eco stand-by mode you can't immediately start cooking. To be able to, the hob first needs to be switched to the stand-by mode.



Did you know that

After 30 minutes in the stand-by mode the hob will automatically switch to the eco stand-by mode to prevent unnecessary energy consumption.

Child lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents unintended switching on.

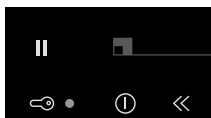
Switching on the child lock

1. Press the child lock button for two seconds.

You will hear a double beep. All buttons are inactive now, except for the child lock button. The hob first switches to the eco stand-by mode and then to the childproof lock mode. The red light is constantly on.

2. Press the button again for 2 seconds to get the hob of the childproof lock.

A single beep will be heard. The hob is now in the stand-by mode. The red light next to the child lock button is out.



Tip

Set the hob to the child lock mode before cleaning the hob to prevent it from accidentally switching on.

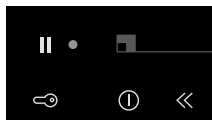


Did you know that

When the hob is set to the child lock, it uses just as little energy as when it is in the eco stand-by mode.

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to 'pause' for 5 minutes during cooking. In this way you can leave or clean the hob in a safe way during a short period of time, without losing settings.



Switching the hob to the pause mode

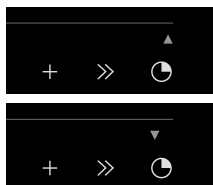
- Press the pause button once.
You will hear a double beep, the settings change into a lower setting and the red light next to the pause button flashes.
 - Any set timers/kitchen timers stop. All cooking zones are automatically changed to a lower setting.
 - All buttons are inactive except for the child lock button and the pause button.
 - The on/off button of the individual cooking zones also remain active, they do however react with a delay of two seconds.
- If you press the pause button again within 5 minutes, the paused cooking process will be resumed.
You will hear a double beep, the hob resumes the settings as they were set before the pause.
- If you do not undertake any further action within 5 minutes:
All active cooking zones will be switched off automatically. After that the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking processes have been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.

Recognizing a mode

The stand-by mode	Not a single light is lit.
The eco stand-by mode	The red light next to the child lock button keeps slowly going on and off.
The child lock mode	The red light next to the child lock button is constantly on.
The pause mode	The red light next to the pause button flashes.

Timer / Kitchen timer

The timer/alarmclock button of each cooking zone has two functions:



The timer function	The kitchen timer function
This function can be recognized by the red small arrow pointing up.	This function can be recognized by the red small arrow pointing down.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked to a cooking zone.	The kitchen timer can be linked to a cooking zone. This means the cooking zone switches off if the set time has passed.
When the timer button is pressed, the timer function automatically switches on after 3 seconds if you do nothing.	The kitchen timer function can be reached from the timer function by pressing the red + button or red - button.



Attention

- Per set of two cooking zones (front and back) one timer/kitchen timer is available. In the case of a 5th cooking zone kitchen timer.
- The timer/kitchen timer can only be linked to one of both cooking zones per set of two cooking zones.
- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.

Switching on the timer

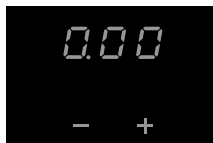
1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.

The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. Under that appears a + and -.

- If you do not set a time with the + or - button, the timer will start running automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.

The red arrow pointing up lights up and the time increases.

2. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.



Switching on the kitchen timer

1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
2. Press the + or - button to switch from the timer function to the kitchen timer function. After that you can set the desired cooking time with the + button. Then you can change the set time with the - button.

The red small arrow pointing down lights up. Time is counting down.

3. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.



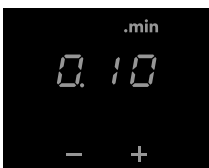
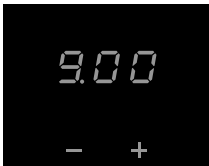
Attention

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on. The kitchen timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back.
- If the kitchen timer is linked to a cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has passed.

The kitchen timer alarm beeps for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while '0.00' and the arrow pointing down keeps flashing. Press the timer/alarm clock button of the cooking zone again, to switch off the kitchen timer alarm. Press the timer/alarm clock button again for the cooking zone where the red arrow pointing down is flashing, or remove the pan from the zone to switch off the timer again.

Setting the cooking time

- Switch the kitchen timer on.



Button	Steps of x per button contact	Time
+	x = 1 minute	0.00 to ...
-	x = 10 seconds	5.00 - 0.00
-	x = 30 seconds	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... to 9.00

After 9 minutes and 0 seconds ('9.00') the word '.min' appears above the display and the minutes will be added behind the dot.



Tip

You can press and hold the + or - button to set the desired cooking time quicker.

Switching on and off the beep

1. Press the on/off button on the far left twice.
2. Press and hold the << button and the + button simultaneously until you hear a beep.

The beep is now switched off for all button operations, except for the pause button and the child lock button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.

3. Use the same button combination to switch the sound back on.

Switching on/off the automatic pan detection

If, after the hob has been turned on, a pan is placed in an inactive cooking zone, the corresponding operating controls light up and this can be used immediately (without operating the on/off switch).

If the cooking zone is not activated within 10 seconds, the light will go out. It can be re-activated by removing the pan and then replacing it or by using the on/off switch.

This function is active by default, but can also be switched off. This is done by switching the hob off and operating the 'menu' (6) and 'on/off button' (21) on the left-hand control panel for 5 seconds. 'APd OFF' will appear on the display. By repeating this process, the function can be reactivated and the 'APd On' will appear on the display.

Automatic cooking programs

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programs. You can set any end time of an automatic cooking program with the aid of the kitchen timer function (refer to page 22). The cooking programs are based on regular quantities. The tables are meant as a guideline, because of the large margins you can alter the dish according to your wishes.



To set an automatic program

The cooking zone is switched on.

- Press the menu button.

A series of 6 icons will light up (7 icons on the HI1995G), one of which will be brighter than the others..

- Again press the menu button, or press and hold down the menu button to go to the next menu functions.

The selected cooking programme automatically starts after 3 seconds. An 'A' for 'automatic' appears in the display.

If an automatic cooking program is active, you can use the following buttons to go back to the manual cooking process:

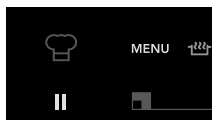
<< , + , - , >> .



Attention

For 'Vario' appliances, the cooking programs and boost function will not work if the zones are bridged or the chef function is active.

Chef function



The 'Chef function' will activate all zones when switched on. The right-hand zones in setting 1, the middle ones in 7 and the left-hand zones in 12. 'Ch' will appear on the display for the rear zones. Afterwards you can configure a different cooking setting for both zones using the controls for the front zone.

This function enables you too cook without making use of the power controls, but by moving the pans from zone to zone.

This function can only be switched on if the hob is not being used. To switch on this function, all zones first need to be switched off. With the far left-hand menu button, the function can be selected by releasing the menu button when the chef indicator (24) lights up.

Switching off the chef function (HI1995G)

1. By means of the eco-lock button (3), the whole hob can be switched off.
2. Using the on/off buttons (6): This switches off the chef function; all zones are deactivated. The displays light up for the zones where there is a pan, if the APD is activated.
3. By operating the far left-hand menu button (21) next to the chef indicator, the chef function is terminated, active zones and timers remain active. Zones not in use will be switched off.
4. The chef function is switched off automatically if there has been no pan on the hob for 10 minutes.

During the chef function, only the ascending timer is available.

OPERATION



Boiling function*/**

This function brings the content of the pan to a boil (100 °C) and keeps it boiling. A beep can be heard when the content is cooking or if the food has to be added. This function works only with the lid on the pan.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone	Fill the pan up to: (start the cooking process)
Cooked potatoes	6 - 8	1000 - 1400 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l incl. potatoes
Cooked (hard) vegetables	4 - 6	500 - 750 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l incl. vegetables
Rice	4 - 5	400 - 500 g	High pan (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l only water ¹⁾
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l only water ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l only water ¹⁾

1) After the beep the rice or pasta can be added.

* This function works best with pans recommended by ASKO.

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.



Simmering function*

The temperature of the dish is constantly kept near the boiling point (90 °C - 95 °C). The simmer setting works best with a lid on the pan. Thicker dishes have to be stirred every 15 minutes. The maximum simmering time is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Quantity +/-	Pan	Zone
Sauce or soup	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2.5 l	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double



Function for keeping warm*

The temperature of a dish is automatically kept at a constant temperature of 70 °C - 75 °C. The setting for keeping warm works best with a lid on the pan. Larger quantities and thicker dishes need to be stirred occasionally. The maximum time for keeping warm is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Number of people	Quantity +/-	Pan	Zone
All dishes	4	2000 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double

* *This function works best with pans recommended by ASKO.*

wok

Wok function*/**

The wok setting provides an optimal wok temperature, for both the oil and the wok. After the beep the pan has reached its temperature, the oil can be put in the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Maximum amount of meat or fish / vegetables	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 260 double



Searing function*/**

The searing setting provides the optimal searing temperature. After the beep the pan has reached its temperature. The oil or butter can be put into the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish	4 - 5	400 - 500 g	Frying pan	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Frying pan	Ø 260 double

* This function works best with pans recommended by ASKO.

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.



Grill function*/**

The grill setting provides the optimal grilling temperature. A beep can be heard when the pan has reached its temperature.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plate	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plate	Ø 260 double

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, Asko recommends choosing the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Canola oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil	232 °C
Peanut oil	232 °C
Rice oil	255 °C
Olive oil	242 °C

* This function works best with pans recommended by ASKO.

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use setting 'boost' and setting 11 and 12 to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure;
- wok

Use setting 9 and 10 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of breaded meat;
- fry thin slices of meat;

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- keep warm;
- melt cheese.

Cleaning

Tip

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

TROUBLESHOOTING

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan, see page 11 and 12.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by pressing the + or - button of the timer.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
'br' appears in the display and the touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function (see pagina 17).
Error code F00.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code F0 up to and including F6 and FC.	Defective generator.	Contact the service department.
Error code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Error code F8 and F08.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Error code F9 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Error code F99.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at the same time.
Error code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Error code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

TECHNICAL DETAILS

Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HI1655G	HI1655M
Induction	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	2
Maximum capacity cooking zones		
Middle left		
Front left	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rear left	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rear right	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Front right	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Connected load		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Total connected load	7400 W	7400 W
(Building in) dimensions		
Appliance width x depth	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	43 mm
Cut-out width x depth	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm

TECHNICAL DETAILS

Hob type	HI1995G	HI1975G	HI1355G
Induction	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	3	3	1
Maximum capacity cooking zones			
Front left	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Rear left	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Front middle	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rear middle	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Front right	3,7 kW (180x220)		
Rear right	3,7 kW (180x220)		
Middle left		5,5 kW Ø 260	
Connected load			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Total connected load	11100 W	11100 W	3700 W
(Building in) dimensions			
Appliance width x depth	904 x 522 mm	900 x 520 mm	330 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	43 mm	43 mm
Cut-out width x depth	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша индукционная плита

Введение	4
Панель управления	5
Описание	6

Безопасность

Защита от перегрева	7
Ограничитель времени приготовления пищи	7

Использование

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

Эксплуатация

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

Техническое обслуживание

Очистка	29
---------	----

Поиск и устранение неполадок

Общие сведения	30
Таблица поиска и устранения неисправностей	30

Техническая информация

Техническая информация	32
------------------------	----

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и устройства	34
----------------------------------	----

Введение

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

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

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

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

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

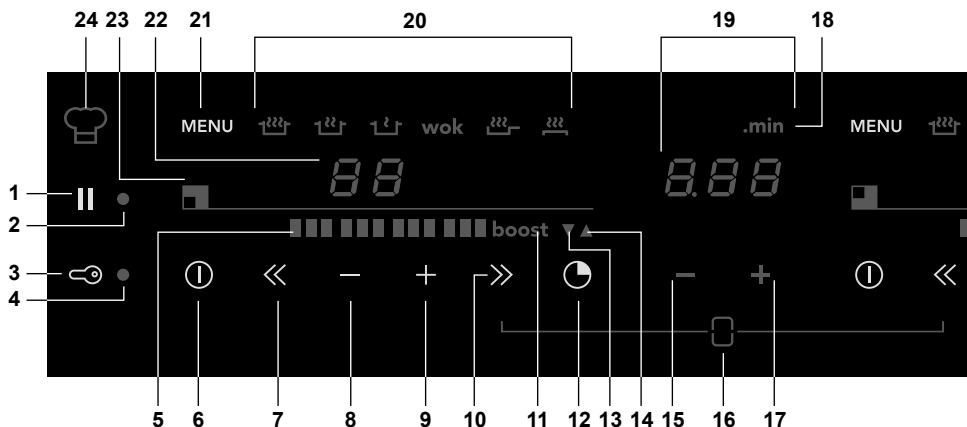
Это руководство также может служить в качестве справочного материала для сервисных инженеров. **В связи с этим следует вложить лист спецификаций в специально отведенное место на обратной стороне руководства.**

Лист спецификаций устройства содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы сервисные инженеры должным образом ответили на ваши вопросы и удовлетворили ваши нужды.

Готовьте с удовольствием!

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Панель управления

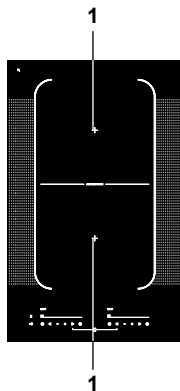


1. Кнопка паузы
2. Индикатор паузы
3. Кнопка блокировки от детей/Экономный режим ожидания
4. Индикатор блокировки от детей/Экономный режим ожидания
5. Индикатор уровня
6. Кнопка On/Off (Вкл./Выкл.)
7. Быстрое убавление мощности
8. Убавление мощности
9. Увеличение мощности
10. Быстрое увеличение мощности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

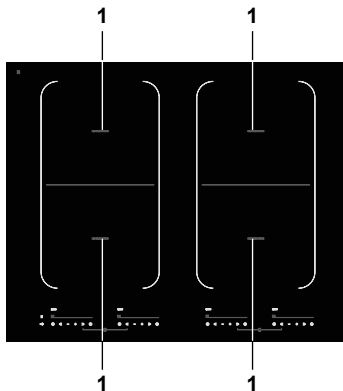
ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Описание

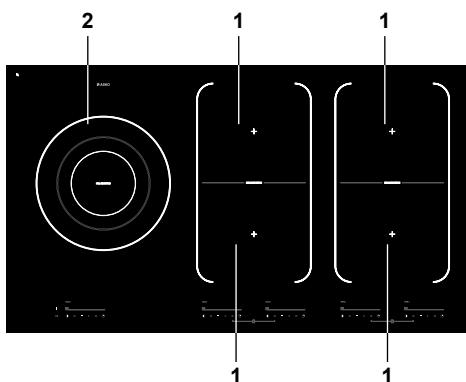
HI1355G



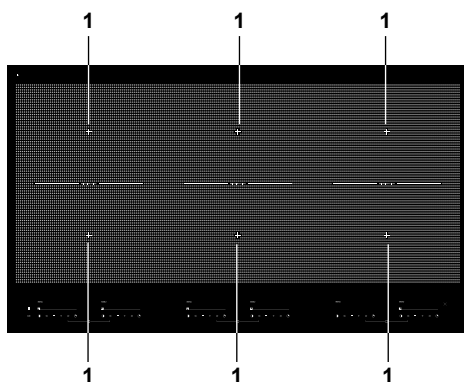
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



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

Перед использованием внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

Защита от перегрева

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

Ограничитель времени приготовления пищи



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

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

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

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

Использование сенсорного управления

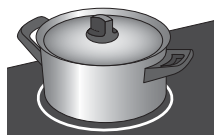
Если вы раньше пользовались простыми переключателями, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению. Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать. Не нужно надавливать на сенсоры.

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

Приготовление пищи на индукционной плите

Приготовление пищи на индукционной плите достаточно быстрое

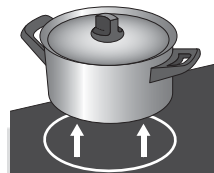
- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на индукционной плите. Продукты и жидкости будут доводиться до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на плите без присмотра во избежание выкипания или полного испарения содержимого.



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

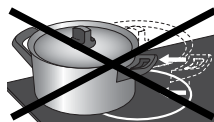
Изменение мощности

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

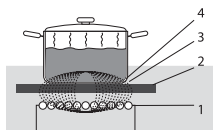


Внимание

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



Принцип работы индукции



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

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

Просто

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

Быстро

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

Чисто

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

Безопасно

Тепло возникает в самой посуде. 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

Тикающий звук

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

Шум от посуды

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

Шум от вентилятора

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

Функция автоматического включения

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

Посуда



Посуда для приготовления пищи на индукционной плите

Для приготовления пищи нужна специальная посуда.

Внимание

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



Совет

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

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

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



Внимание

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из тонколистовой стали:

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



Внимание

Запрещено использовать посуду с деформированным дном.

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

Минимальный диаметр посуды

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

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

Скороварки

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

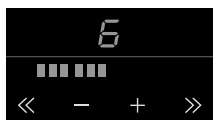
Включение плиты и регулирование мощности

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

1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите кнопку блокировки от детей.
Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона.
3. Нажмите кнопку включения нужной конфорки.

На дисплее появляется мигающий знак «-», и издается короткий звуковой сигнал высокого тона. Если не предпринимать никаких действий, конфорка выключится автоматически через несколько секунд.

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



Советы

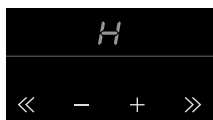
- Кнопки + или - позволяют пошагово увеличить или уменьшить мощность. Кнопки << или >> позволяют быстро увеличить или уменьшить мощность.
- Чтобы ускорить переход к желаемому уровню мощности, нажмите и удерживайте кнопки <<, -, + или >>.

Обнаружение посуды

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

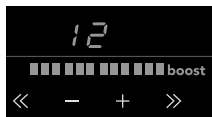
Индикатор остаточного тепла

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



Нагнетание

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



Включение режима нагнетания

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

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

Выключение режима нагнетания

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

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

Или:

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

Две конфорки, расположенные одна перед другой

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

Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты Varіo мостом

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

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

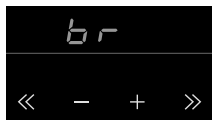
Воспользуйтесь такой посудой (например, рыбоваркой), которая накроет хотя бы одну из центральных позиций адаптивных конфорок.

Включение режима моста

1. Поставьте большую посуду на обе конфорки таким образом, чтобы хорошо накрыть их поверхность.
2. Включите переднюю конфорку.
3. Одновременно в течение нескольких секунд удерживайте несколько кнопок: сначала нажмите кнопку << задней адаптивной конфорки, после чего сразу же нажмите кнопку >> передней адаптивной конфорки.

На экране задней конфорки появится надпись BR. Затем используйте элементы управления передней конфорки, чтобы установить уровень мощности для обеих конфорок.

4. Установите нужный уровень мощности с помощью кнопок + и - или << и >> для передней конфорки. Обе конфорки будут нагреваться одинаково в соответствии с установленным уровнем.



Выключение режима моста

1. Одновременно нажмите на кнопку >> передней адаптивной конфорки и кнопку << задней адаптивной конфорки, чтобы отключить режим «мост».

Передняя конфорка продолжит работать в соответствии с уровнем, установленным для режима «мост».

Или:

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

Выключение

Выключение одной конфорки

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

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

Выключение всех конфорок

Чтобы одновременно отключить все конфорки, нажмите кнопку блокировки от детей.

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

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

Режим ожидания

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

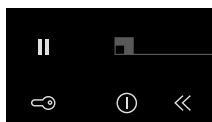
Приготовление пищи можно начать непосредственно из экономного режима. Для этого нажмите кнопку выключения нужной конфорки.

Переключение конфорки из экономного режима ожидания в режим ожидания

Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает мигать.

- Чтобы перейти в экономный режим, нажмите на короткое время кнопку блокировки от детей.

Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Все лампочки на плите погаснут.



Экономный режим ожидания

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

Плиту также можно переключить в экономный режим ожидания из режима ожидания, а также когда все конфорки еще активны.



Знаете ли вы, что

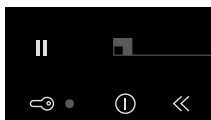
В экономном режиме ожидания плита использует меньше 0,5 Вт. Это меньше, чем в стандартном режиме ожидания.

Переключение плиты в экономный режим ожидания

- Нажмите кнопку блокировки от детей.

Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона.

Активируется экономный режим ожидания, красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает мигать.



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

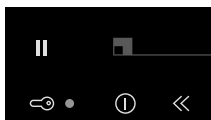


Знаете ли вы, что

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

Блокировка от детей

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



Включение функции блокировки от детей

1. Нажмите кнопку блокировки и удерживайте ее в течение двух секунд.

Вы услышите два коротких звуковых сигнала высокого тона. Все кнопки сейчас не активны, за исключением кнопки блокировки для защиты от детей. Сначала плита переходит в экономный режим ожидания, а затем в режим блокировки от детей. Красный свет постоянно горит.

2. Чтобы вывести плиту из режима блокировки от детей, снова нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 2 секунд. *Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Плита переходит в режим ожидания. Красный свет рядом с кнопкой блокировки от детей не горит.*



Совет

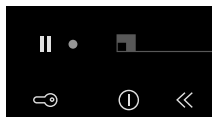
Перед очисткой плиты переведите ее в режим блокировки от детей, чтобы избежать случайного включения.



Знаете ли вы, что

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

Пауза



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

Переключение плиты в режим паузы

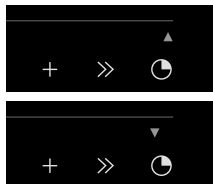
- Нажмите кнопку «Пауза».
Вы услышите два коротких звуковых сигнала высокого тона, мощность снизится, а рядом с кнопкой паузы загорится красный индикатор.
 - ▷ Все заданные таймеры/кухонные таймеры остановятся. Мощность всех конфорок автоматически снизится.
 - ▷ Все кнопки неактивны, за исключением кнопки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

Распознавание режима

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

Таймер/кухонный таймер

Кнопка таймера/звукового оповещения каждой конфорки выполняет две функции:



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



Внимание

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

Включение таймера

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



Включение кухонного таймера

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

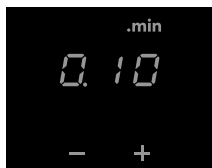
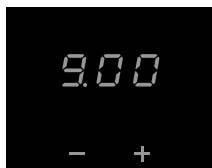


Внимание

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

Установка времени приготовления пищи

- Включите кухонный таймер.



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

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



Совет

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

Включение и отключение звукового сигнала

1. Дважды нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.), которая расположена с левого края.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки << и + до звукового сигнала.

Теперь звуковой сигнал выключен для всех операций с кнопками, за исключением кнопок паузы и блокировки от детей. Примечание: звуковое оповещение кухонного таймера и оповещение при ошибках отключить невозможно.

3. Чтобы снова включить звуковые оповещения, воспользуйтесь той же кнопкой.

Включение и выключение автоматического обнаружения посуды

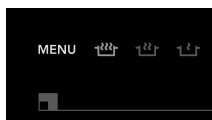
Если после включения плиты поставить посуду на выключенную конфорку, на дисплее включатся соответствующие элементы управления, и можно сразу же приступить к использованию этой конфорки (не используя кнопку On/Off (Вкл./Выкл.)).

Если конфорка не используется в течение 10 секунд, дисплей погаснет. Конфорку можно снова включить, сняв с нее посуду и поставив ее обратно, либо воспользовавшись кнопкой On/Off (Вкл./Выкл.).

Эта функция включена по умолчанию, но ее можно отключить. Это можно сделать, выключив плиту и одновременно нажав кнопки меню (6) и On/Off (Вкл./Выкл.) (21) на панели управления слева, удерживая их в течение 5 секунд. На дисплее появится надпись «APd OFF». Чтобы снова включить эту функцию, повторите ту же последовательность действий. После этого на дисплее появится надпись «APd On».

Программы автоматического приготовления пищи

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



Порядок установки автоматической программы приготовления пищи.

Конфорка включена.

- Нажмите кнопку меню.

На экране появятся 6 значков (7 значков на плите H11995G), один из которых будет светиться ярче других.

- 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 воспользоваться следующими кнопками:

<< , + , - , >> .



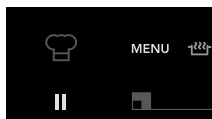
Внимание

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

Функция «Шеф-повар»

При включении функции «Шеф-повар» включатся все конфорки. Правые конфорки будут установлены на уровень мощности 1, средние — на 7, а левые — на 12. На дисплее задней конфорки появится надпись «Ch». После этого можно настраивать уровень мощности для обеих конфорок, воспользовавшись элементами управления для передней конфорки.

Эта функция позволяет готовить, не используя элементы управления, а перемещая посуду с одной конфорки на другую.



Ее можно включить только в том случае, если плита не используется. Прежде чем включить эту функцию, необходимо выключить все конфорки.

Эту функцию можно выбрать с помощью крайней левой кнопки меню, удерживая ее до тех пор, пока на дисплее не появится ее индикация (24).

Выключение функции «Шеф-повар» (H1995G)

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

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



Функция кипения*/**

Эта функция позволяет вскипятить содержимое посуды (100 °С) и поддерживать его кипение. О начале приготовления содержимого или о необходимости добавить пищу оповещает звуковой сигнал. Эта функция работает только в том случае, если посуда накрыта крышкой.

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

1) После звукового сигнала можно добавить рис или макароны.

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

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



Функция кипения на медленном огне*

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

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



Функция сохранения тепла*

Блюдо готовится при постоянно поддерживаемой температуре 70 °С—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	4	2000 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210/адаптивная (Vario)
	8	4000 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная

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

wok

Функция сковороды с выпуклым дном*/**

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

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



Функция обжарки*/**

Обеспечивает оптимальную температуру жарки.

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

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

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

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



Функция гриля*/**

Обеспечивает оптимальную температуру готовки на гриле. По достижении соответствующей температуры издается звуковой сигнал.

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

Здоровое питание

Точка кипения различных масел

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

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

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

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

Настройки приготовления пищи

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

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

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

Используйте уровни мощности 9 и 10 для:

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

Используйте уровни мощности 7 и 8 для:

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

Используйте уровни мощности 4—6 для:

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

Используйте уровни мощности 1—3 для:

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

Очистка

Совет

Перед началом очистки поверхности установите блокировку от детей.

Ежедневная очистка

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

Стойкие пятна

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



Запрещается использовать

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДКОВ

Общие сведения

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

Таблица поиска и устранения неисправностей

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

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Техническая информация

Это устройство соответствует всем применимым директивам СЕ.

Модель плиты	HI1655G	HI1655M
Индукция	х	х
Подключение	230 В—50 Гц	230 В—50 Гц
Фазы	2	2
Максимальная мощность конфорок		
Центральная левая		
Передняя левая	3,7 кВт (180x220)	3,7 кВт (180x220)
Задняя левая	3,7 кВт (180x220)	3,7 кВт (180x220)
Задняя правая	3,7 кВт (180x220)	3,7 кВт (180x220)
Передняя правая	3,7 кВт (180x220)	3,7 кВт (180x220)
Нагрузка подключения		
L1	3,7 кВт	3,7 кВт
L2	3,7 кВт	3,7 кВт
L3		
Общая нагрузка подключения	7400 Вт	7400 Вт
(Монтажные) размеры		
Ширина x глубина устройства	644 x 522 мм	644 x 522 мм
Монтажная высота от рабочей поверхности кухонного стола	43 мм	43 мм
Ширина x глубина выреза	560 x 490 мм	560 x 490 мм
Минимальное расстояние выреза до задней стены	40 мм	40 мм
Минимальное расстояние выреза до боковой стены	40 мм	40 мм

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Модель плиты	HI1995G	HI1975G	HI1355G
Индукция	х	х	х
Подключение	230 В—50 Гц	230V - 50Hz	230 В—50 Гц
Фазы	3	3	1
Максимальная мощность конфорок			
Передняя левая	3,7 кВт (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Задняя левая	3,7 кВт (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Передняя центральная	3,7 кВт (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 кВт (180x220)
Задняя центральная	3,7 кВт (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 кВт (180x220)
Передняя правая	3,7 кВт (180x220)		
Задняя правая	3,7 кВт (180x220)		
Центральная левая		5,5 kW Ø 260	
Нагрузка подключения			
L1	3,7 кВт	3,7 kW	3,7 кВт
L2	3,7 кВт	3,7 kW	
L3	3,7 кВт	3,7 kW	
Общая нагрузка подключения	11 100 Вт	11100 W	3700 Вт
(Монтажные) размеры			
Ширина x глубина устройства	904 x 522 мм	900 x 520 мм	330 x 522 мм
Монтажная высота от рабочей поверхности кухонного стола	43 мм	43 mm	43 мм
Ширина x глубина выреза	860 x 490 мм	860 x 490 mm	290 x 490 мм
Минимальное расстояние выреза до задней стены	40 мм	40 mm	40 мм
Минимальное расстояние выреза до боковой стены	40 мм	40 mm	40 мм

Утилизация упаковки и устройства

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

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

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

При утилизации этих материалов следует сознательно соблюдать требования действующего законодательства.



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

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

Декларация соответствия



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

ИНФОРМАЦИЯ О СРОКЕ СЛУЖБЫ

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

SISÄLLYSLUETTELO

Induktiokeittotaso

Johdanto	4
Käyttöpaneeli	5
Kuvaus	6

Turvallisuus

Lämpötilan Turvallisuus	7
Keittoajan Rajoitin	7

Käyttö

Kosketuspainikkeiden Käyttö	8
Ruoanvalmistus Induktiokeittotasolla	8
Miten Induktio Toimii	9
Induktion Äänet	9
Astiat	10
Keittotason Kytkeminen Päälle Ja Tehotason Asettaminen	12
Jälkilämmön Osoitin	12
Tehotoiminto	13
Kaksi Keittoaluetta Peräkkäin	13
Vario-Induktioalueiden Kytkeminen Toisiinsa	14
Kytkeminen Pois Päältä	15
Valmiustila	15
Ekologinen Valmiustila	15
Lapsilukko	16
Keskeytystila	17
Tunnistustila	17
Ajastin/Keittiöajastin	18
Äänimerkin Kytkeminen Päälle Ja Pois Päältä	20
Automaattiset Ruoanvalmistusohjelmat	21
Terveellisen Ruoan Valmistus	26
Keittotason Asetukset	27

Ylläpito

Puhdistus	29
-----------	----

Vianmääritys

Yleistä	30
Vianmääritystaulukko	30

Tekniset Tiedot

Tekniset Tiedot	32
-----------------	----

Ympäristöasiat

Pakkausmateriaalien Ja Laitteen Hävitys	34
---	----

Johdanto

Tämä keittotaso on suunniteltu todelliselle ruoanlaiton ystävälle. Induktiokennituksen käyttö tarjoaa lukuisia etuja. Se on helppoa, koska keittotaso reagoi nopeasti ja se voidaan asettaa myös erittäin alhaiselle tehotasolle. Koska keittotasoa voidaan asettaa myös korkealle tehotasolle, voit keittää ruokalajit erittäin nopeasti. Keittoalueiden väliin jäävä laaja tila tekee ruoanvalmistuksesta miellyttävää.

Induktiokennituksen eroaa perinteisestä ruoanlaittolaitteesta. Induktiokennituksen käytetään magneettikenttää lämmön tuottamiseen. Tämä merkitsee, ettei ruokaa voida valmistaa ihan kaikilla keittoastioilla.

Keittoastiat-osio antaa tästä lisätietoa.

Turvallisuuden optimoimiseksi induktiokennituksen osassa on useita lämpötilasuojia ja jälkilämmön merkkivalo, joka osoittaa edelleen kuumat keittoalueet.

Nämä käyttöohjeet kuvaavat induktiokennituksen optimaaliset käyttötavat. Käyttöön liittyvien tietojen lisäksi nämä ohjeet sisältävät taustatietoja, jotka voivat olla hyödyllisiä tuotteen käytön aikana. Ohjeet sisältävät myös ruoanlaittotaalukoita ja ylläpito-ohjeita.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä, ja säilytä nämä ohjeet varmassa paikassa tulevia käyttökertoja varten.

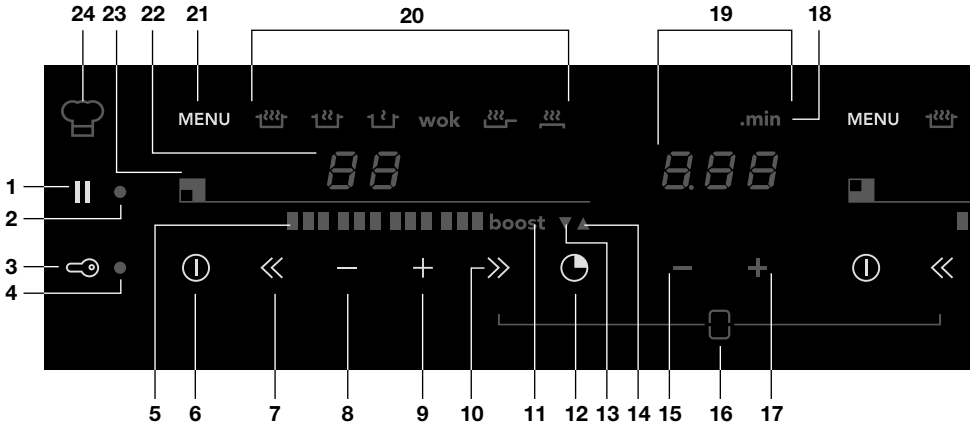
Käyttöohjeet toimivat myös huoltoteknikoiden viitteenä. **Kiinnitä tätä tarkoitusta varten laitteen tunnuskortti sille varattuun kohtaan käyttöohjeiden takaosaan.**

Laitteen tunnuskortissa on kaikki huoltoteknikon tarvitsemat tiedot, jotta hän voi vastata kysymyksiisi ja toiveisiisi.

Miellyttäviä ruoanlaittohetkiä!

INDUKTIOKEITTOTASO

Käyttöpaneeli

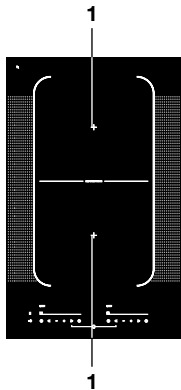


1. Keskeytys-painike
2. Keskeytyksen merkkivalo
3. Lapsilukko/ekologinen valmiustila-painike
4. Lapsilukko/ekologinen valmiustila-merkkivalo
5. Tehotason merkkivalo kuutioissa
6. Virtapainike
7. Tehon vähentäminen nopeasti
8. Tehon vähentäminen
9. Tehon lisääminen
10. Tehon lisääminen nopeasti
11. Tehotoiminto
12. Ajastin/herätyskello-painike
13. Herätyskellon merkkivalo
14. Keittoajan merkkivalo
15. Ajan vähennyspainike
16. Kytkemistoiminto (Kaksi aluetta on kytketty yhteen; ne muodostavat yhden 'ison' alueen. Hallitsee 2 aluetta yhdellä vierityspyörällä).
17. Ajan lisäämispainike
18. Minuutit pisteen jälkeen -merkkivalo
19. Ajastin/herätyskello
20. Valikkotoiminnot
21. Valikko-painike
22. Tehotason merkkivalo
23. Keittoalueiden merkkivalo
24. Kokkitoiminto

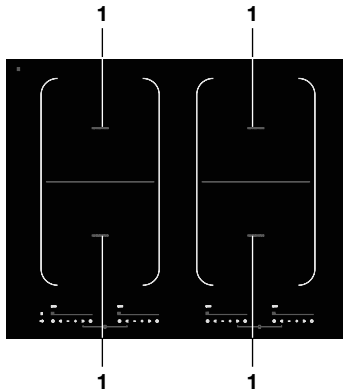
INDUKTIOKEITTOTASO

Kuvaus

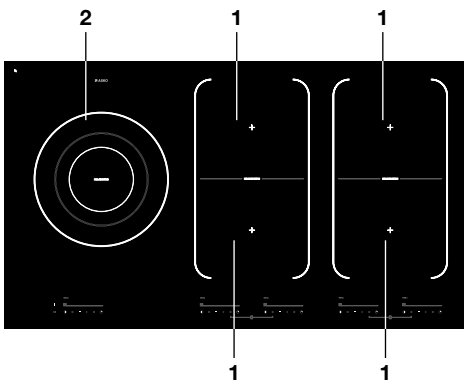
HI1355G



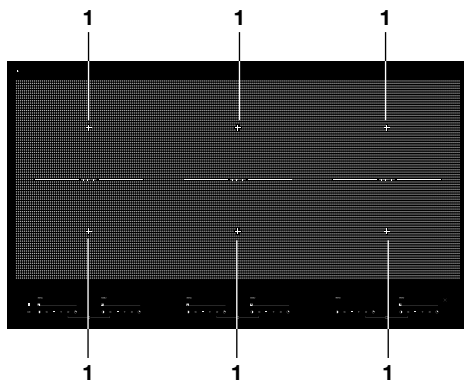
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Mukautuva alue 180 x 220 mm 3,7 kW (toisiinsa kytkettävät alueet)
2. Keittoalue Ø 260 5,5 kW (kaksoisrenkas)

Lue erilliset turvallisuusohjeet ennen käyttöä!

Lämpötilan turvallisuus

- Anturi mittaa jatkuvasti lämpötilaa tietyissä keittotason kohdissa. Jokaisessa keittoalueessa on anturi, joka mittaa keittoastian pohjan lämpötilan ylikuumentumisen estämiseksi, kun keittoastia kiehuu kuivaksi. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, teho laskee automaattisesti tai keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Keittoajan rajoitin



- Keittoajan rajoitin on laitteen turvatoiminto. Se aktivoituu, jos unohdat keittotason vahingossa päälle.
- Valitusta asetuksesta riippuen ruoanlaittoaikaa rajoitetaan seuraavasti:

Asetus	Keittoalueen automaattinen pois kytkeytymisaika:
1 ja 2	9 tuntia
3, 4 ja 5	5 tuntia
6, 7 ja 8	4 tuntia
9	3 tuntia
10	2 tuntia
11 ja 12	1 tunti
Kokkitoiminto	9 tuntia

Keittoajan rajoitin kytkee keittoalueet pois päältä taulukkoon merkityn ajan jälkeen.

Asetus	Keittoalue kytkeytyy automaattisesti asetukseen 12 seuraavan ajan kuluttua:
tehotoiminto	10 minuuttia

Kosketuspainikkeiden käyttö

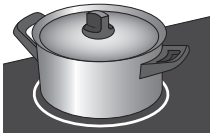
Kosketuspainikkeiden käyttöön tottuminen voi viedä hiukan aikaa, jos olet tottunut käyttämään muunlaisia (pyöriäviä) säätimiä. Aseta sormenpää tasaisesti säätimelle parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Painiketta ei tarvitse painaa voimalla.

Kosketuspainikkeet reagoivat vain sormenpäällä suoritettuun kevyeen painallukseen. Älä käytä säätimiä millään esineellä. Keittotaso ei kytkeydy päälle, jos kotieläimesi kävelee sen päältä.

Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla

Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla on nopeaa

- Tulet yllättymään induktiokeittotason nopeudesta. Erityisesti korkeilla tehotasolla ruoka-ainekset ja nesteet saavuttavat kiehumispisteen erittäin nopeasti. Keittoastioita ei suositella jätettäväksi ilman valvontaa, jotta niiden ylikiehuminen tai kuiviin kiehuminen vältetään.



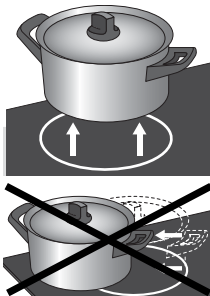
Lämpöhukkiä ei synny ja induktiota käyttäessä kahvat pysyvät kylminä.

Mukautuva tehonsäätö

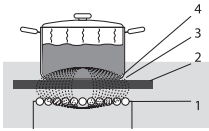
- Vain se induktiokeittotason osa kuumenee, jonka keittoaluetta käytetään. Jos pientä keittoastiaa käytetään suurella keittoalueella, sen teho säätyy keittoastian halkaisijan mukaan. Teho on täten pienempi ja ruoka-aineksien kiehumiseen menee enemmän aikaa.

Huomio

- Hiekanjyvät voi aiheuttaa pysyviä naarmuja. Aseta keittoastiat keittotasolle pohjan ollessa puhdas ja siirrä niitä aina nostamalla.
- Älä käytä keittotasoa työtasona.
- Pidä aina kansi keittoastian päällä ruoanvalmistuksen aikana energiahävikin välttämiseksi.



Miten induktio toimii



Keittotason (2) käämi (1) tuottaa magneettikentän (3). Kun käämin päälle asetetaan rautapohjainen keittoastia (4), virta välittyy keittotason pohjaan.

Laitteeseen luodaan magneettikenttä. Kun rautapohjainen keittoastia asetetaan keittoalueelle, sen pohjaan välittyy virtaa. Johdettu virta tuottaa lämpöä keittoastian pohjassa.

Helppoa

Elektroniset ohjaimet ovat tarkkoja ja niitä on helppo säätää. Alhaisimmalla tehotasolla voit sulattaa suklaata suoraan keittoastiassa tai esimerkiksi kypsentää aineksia, joita yleensä valmistaisit vesihauteessa.

Nopeaa

Induktiokeittotason korkeiden tehotasojen ansiosta kiehumispiste voidaan saavuttaa nopeasti. Ruoan kypsentyminen vie yhtä paljon aikaa kuin muillakin keittotavoilla.

Puhdasta

Keittotaso on helppo puhdistaa. Koska keittoalueet eivät kuumene keittoastioita kuumemmiksi, ylliläikkyyvät ruoat eivät voi palaa siihen kiinni.

Turvallista

Lämpö tuotetaan itse keittoastiassa. Lasipaneeli ei kuumene keittoastiaa kuumemmaksi. Tämä tarkoittaa, että keittoalue on huomattavasti viileämpi keraamiseen keittotasoon tai kaasupolttimeen verrattuna. Kun keittoastia on poistettu, keittoalue jäähtyy nopeasti.

Induktion äänet

Tikitys

Tämän aiheuttaa etu- ja taka-alueiden kapasiteettirajoitin. Tikitystä voi kuulua myös alhaisimmilla asetuksilla.

Keittoastiat pitävät ääntä

Keittoastiat saattavat pitää ääntä ruoanlaiton aikana. Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastiaan virtaava energia. Korkeilla asetuksilla tämä on normaalia joissakin keittoastioissa. Se ei vahingoita keittoastiaa eikä keittotasoa.

Tuuletin pitää ääntä

Laitteessa on tuuletin, joka parantaa elektronisten osien elinikää. Jos käytät laitetta paljon, tuuletin käynnistyy ja jäähydyttää laitteen. Tuulettimesta kuuluu suriseva ääni. Tuuletin toimii monen minuutin ajan, kun keittotaso on kytketty pois päältä.

Automaattinen käynnistystoiminto

Jos automaattinen käynnistystoiminto (APD) on päällä, kuulet tikittävän äänen, vaikka alue ei olisikaan käytössä.

Astiat

Induktiokeittotasoon tarkoitettut keittoastiat

Induktiokeittotaso vaatii erityiset keittoastiat.



Huomio

- Kaasutoimisessa keittotasossa käytettyjä keittoastioita ei voi enää käyttää induktiokeittotasossa.
- Käytä ainoastaan keittoastioita, jotka sopivat sähkötoimiseen ja induktiokeittotasoon:
 - paksu pohja (vähintään 2,25 mm)
 - tasainen pohja.
- Parhaissa keittoastioissa on "induktioluokan" laatumerkki.



Vinkki

Voit tarkistaa keittoastioiden soveltuvuuden itse magneettia käyttämällä. Keittoastia sopii induktiokeittotasoon, jos magneetti kiinnittyy sen pohjaan.

Sopiva	Sopimaton
Erityiset keittoastiat ruostumattomasta teräksestä	Saviastiat
Induktioluokan keittoastiat	Keittoastiat ruostumattomasta teräksestä
Kestävät emalikeittoastiat	Posliiniastiat
Emaloidut valurauta-astiat	Kupariastiat
	Muovi
	Alumiiniastiat

On suositeltavaa käyttää automaattisille ruoanvalmistusohjelmille soveltuvia, ASKO:n suosittelemia keittoastioita.



Huomio

Ole varovainen emalisten teräsosien kanssa:

- emalipinta voi halkeilla (irtoaa teräksestä), jos keittotasoa asetetaan korkealle tehotasolle keittoastian ollessa (liian) kuiva
- keittoastian pohja voi vääntyä - esimerkiksi ylikuumentumisen tai korkean tehotason vuoksi.



Huomio

Älä koskaan käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen. Ontto tai pyöreä pohja voi vaikuttaa ylikuumentumissuojan toimintaan ja aiheuttaa laitteen liiallisen kuumenemisen. Tämä voi johtaa lasipinnan halkeamiseen ja keittoastian pohjan sulamiseen. Sopimattomien keittoastioiden käytöstä tai kuivaksi keittämisestä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

Keittoastian vähimmäishalkaisija

Keittoastian pohjan halkaisijan on oltava vähintään 12 cm. Saat parhaat tulokset käyttämällä keittoastiaa, jonka halkaisija on sama kuin keittoalueen. Jos keittoastia on liian pieni, keittoalue ei toimi. Vario-alueella käytettävän kala-astian (soikean keittoastian) pituuden on oltava vähintään 22 cm.

Painekattilat

Induktiokeittotasoa sopii erityisen hyvin painekattiloihin. Keittoalue reagoi erittäin nopeasti ja täten painekattilaan muodostuu painetta nopeasti. Kun keittoalue kytketään pois päältä, keittoprosessi loppuu välittömästi.

Keittotason kytkeminen päälle ja tehotason asettaminen

Keittoalueissa on 12 tehotasoa. Niiden vieressä on 'tehotoiminto'-taso.

1. Aseta keittoastia keittoalueen keskelle.
2. Paina lapsilukko-painiketta.

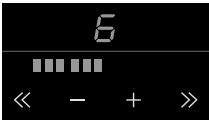
Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki.

3. Paina käyttämäsi keittoalueen virtapainiketta.

Näyttöön ilmestyy vilkkuva '-', ja kuulet yhden äänimerkin. Jos muita toimenpiteitä ei suoriteta, keittoalue kytkeytyy pois päältä muutaman sekunnin kuluttua.

4. Paina painiketta + tai -, tai painiketta << tai >> valitaksesi haluamasi asetuksen. Keittoalue käynnistyy automaattisesti asetetulla tehotasolla (kun keittoastia on tunnistettu).

- ▶ Jos painat ensin painiketta + tai -, tehotaso 6 ilmestyy näyttöön.
- ▶ Jos painat ensin painiketta >>, tehotaso 12 + 'tehotoiminto' ilmestyy näyttöön. Tämä on tehotoimintotaso, jota voit käyttää kun haluat keittää ruokalajit nopeasti (katso sivu 14).
- ▶ Jos painat ensin painiketta <, tehotaso 1 ilmestyy näyttöön.



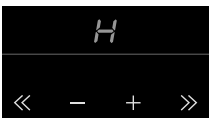
Vinkkejä

- Painikkeilla + tai - voit nostaa tai laskea tehotasoaasetusta vaiheittain. Painamalla painiketta << tai >> voit nostaa tai laskea tehoasetusta nopeasti.
- Paina ja pidä painiketta <<, -, + tai >> painettuna asettaaksesi haluamasi tehotason nopeammin.

Keittoastian tunnistus

Jos keittotaso ei tunnista (rautapitoista) keittoastiaa keittotehon asetuksen jälkeen, näyttö vilkkuu ja keittotaso pysyy kylmänä. Jos (rautapohjaista) keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle 1 minuutin kuluessa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä (ks. myös sivu 11 ja 12 'Keittoastiat').

Jälkilämmön osoitin



Runsaasti käytetty keittoalue on lämmin useiden minuuttien ajan sen pois kytkemisen jälkeen. Näytössä näkyy H, kunnes keittoalue on jäähtynyt.

Tehotoiminto

Voit käyttää tehotoimintoa valmistaksesi ruokaa korkeimmalla tehotasolla lyhyessä ajassa (enint. 10 min). Kun tehotoiminnon enimmäiskäyttöaika on kulunut umpeen, tehotaso laskee asetukseen 12.



Tehotoiminnon päälle kytkeminen

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Paina '>>' -painiketta heti kun olet kytkenyt alueen päälle.

Taso 12 ja tehotoiminto ilmestyvät näytölle.

- Jos keittoalueen tehotaso on jo säädetty ja haluat käyttää 'tehotoimintoa', paina useamman kerran käyttämäsi keittoalueen '>>'- tai '+' -painiketta.

'Tehotoiminnon' pois päältä kytkeminen

Tehotoiminto on kytketty päälle, ja näytössä näkyy taso 12 ja 'boost'.

1. Paina '<<' - tai '-' -painiketta.

Näytössä näkyy alempi tehotaso.

Tai:

2. Paina sen keittoalueen virtanappia, jonka haluat kytkeä pois päältä.

Kuulet äänimerkin ja tehotaso häviää näytöstä.

Keittoalue on kytketty kokonaan pois päältä.

Kaksi keittoaluetta peräkkäin

- Kaksi peräkkäin olevaa keittoaluetta vaikuttavat toisiinsa. Kun molemmat keittoalueet on kytketty päälle samaan aikaan, teho jakautuu automaattisesti niiden välille. Ensin säädetty keittoalue säilyy sarja-asetuksena koko ajan. Etu- tai takakeittoalueen sarja-asetuksien enimmäismäärä, joka lisätään myöhemmin riippuu ensimmäisen keittoalueen asetuksesta. Kun olet käyttänyt enimmäismäärän ruoanlaittoasetusyhdistelmiä, viimeisin sarja-asetus alkaa vilkkua ja laskeutuu automaattisesti korkeimpaan mahdolliseen asetukseen.
- Kaksi vierekkäin olevaa keittoaluetta eivät vaikuta toisiinsa millään tavalla. Voit asettaa molemmat keittoalueet korkealle asetukselle.
- Jos vario-alueita on kytketty yhteen, niissä ei voi käyttää tehotoimintoa eikä valikkotoimintoja.

Vario-induktioalueiden kytkeminen toisiinsa

Vario-induktioalueet voidaan kytkeä yhteen. Kytkeminen luo yhden leveän alueen, jota voidaan käyttää esimerkiksi leveän kala-astian tai yhden ison keittoastian käyttöön.

- Jos vario-alueita on kytketty yhteen, niissä ei voi käyttää tehotoimintoa eikä valikkotoimintoja.

Käytä (kala)astiaa, joka peittää ainakin yhden vario-alueen keskus/keskiasennoista.

Kytkemistilan aktivoiminen

1. Aseta leveä keittoastia molemmille keittoalueille, niin että ne molemmat peittyvät.
2. Kytke etummainen keittoalue päälle.
3. Pidä kahta painiketta painettuina samanaikaisesti (muutaman sekunnin): paina ensin painiketta << takimmaisella vario-alueella ja sitten välittömästi painiketta >> etummaisella vario-alueella.
'BR' ilmestyy taka-alueen näyttöön. Sen jälkeen aseta keittotaso molemmille alueille etummaisen alueen säätimillä.
4. Aseta haluamasi ruoanlaittotaso etummaisen alueen '+'- tai '-'-painikkeella tai '<<'- tai '>>'-painikkeella. Molemmat alueet kuumenevat samalla tehotasoaletuksella.



Kytkemistilan sulkeminen

1. Paina samaan aikaan etummaisen vario-alueen '>>'-painiketta ja takimmaisen vario-alueen '<<'-painiketta kytkeäksesi 'kytkemis'-tason pois päältä.

Etummaisen alueen tehotaso nousee kytkemistoiminnon aikana.

Tai:

2. Paina sen keittoalueen virtanappia, jonka haluat kytkeä pois päältä.
*Kuulet äänimerkin ja tehotaso häviää näytöstä.
Keittoalue on kytketty kokonaan pois päältä.*

Kytkeminen pois päältä

Yhden keittoalueen kytkeminen pois päältä

Paina sen keittoalueen virtanappia, jonka haluat kytkeä pois päältä.

Kuulet äänimerkin ja tehotaso häviää näytöstä.

- Jos kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä tällä tavoin, keittotaso menee automaattisesti valmiustilaan (katso myös kohta 'valmiustila').

Kaikkien keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Paina lapsilukko-painiketta kytkeäksesi kaikki keittoalueet pois päältä samanaikaisesti.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Lapsilukko-painikkeen vieressä oleva punainen merkkivalo vilkkuu hyvin hitaasti.

- Induktiokeittotaso on nyt ekologisessa valmiustilassa (katso myös kohta 'ekologinen valmiustila').

Valmiustila

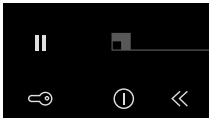
Valmiustilassa induktiokeittotaso on kytketty pois päältä. Voit kytkeä tavallisen valmiustilan päälle suoraan ekologisesta valmiustilasta tai kytkemällä kaikki keittotasot pois päältä.

Voit alkaa valmistaa ruokaa suoraan valmiustilasta painamalla haluamasi keittoalueen virtapainiketta.

Keittotason vaihtaminen ekologisesta valmiustilasta tavalliseen valmiustilaan

Lapsilukko-painikkeen vieressä oleva punainen merkkivalo syttyy ja sammuu hitaasti.

- Paina nopeasti lapsilukko-painiketta samalla kun vaihdat valmiustilaan. *Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki. Kaikki keittotason valot sammuvat.*



Ekologinen valmiustila

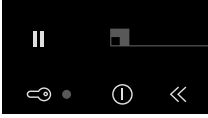
Ekologisessa valmiustilassa keittotaso on kytketty pois päältä ja se käyttää mahdollisimman vähän energiaa.

Keittotaso voidaan myös vaihtaa tavallisesta valmiustilasta ekologiseen valmiustilaan, kun keittoalueet ovat vielä käytössä.



Tiesitkö, että

keittotaso kuluttaa vähemmän kuin 0,5 Wattia ekologisessa valmiustilassa. Se on vielä vähemmän kuin keittotason valmiustilassa.



Keittotason kytkeminen ekologiseen valmiustilaan

- Paina lapsilukko-painiketta.

Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki. Ekologinen valmiustila on päällä, ja lapsilukko-painikkeen vieressä oleva punainen merkkivalo syttyy ja sammuu hitaasti.

Et voi alkaa valmistaa ruokaa suoraan ekologisesta valmiustilasta. Valmistaaksesi ruokaa vaihda keittotaso ensin tavalliseen valmiustilaan.

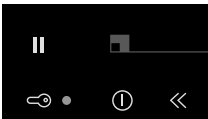


Tiesitkö, että

Valmiustilan oltua päällä 30 minuutin ajan, keittotaso vaihtaa automaattisesti ekologiseen valmiustilaan estääkseen turhaa energiankulutusta.

Lapsilukko

Induktiokeittotaso on varustettu lapsilukolla, jonka avulla voit lukita laitteen. Se estää tahattoman päälle kytkemisen.



Lapsilukon kytkeminen päälle

1. Paina lapsilukko-painiketta kahden sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä. Mikään painike ei ole nyt aktiivisena lukuun ottamatta lapsilukon painiketta. Keittotaso vaihtaa ensin ekologiseen valmiustilaan ja sen jälkeen lapsilukkotilaan. Punainen valo palaa.

2. Paina painiketta uudelleen kahden sekunnin ajan kytkeäksesi keittotason lapsilukkotilan pois päältä.

Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki. Keittotaso on nyt valmiustilassa. Lapsilukko-painikkeen vieressä oleva punainen valo on sammunut.



Vinkki

Aseta keittotaso lapsilukkotilaan ennen sen puhdistamista, jotta sitä ei kytkettäisi vahingossa päälle.

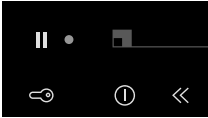


Tiesitkö, että

Kun keittotaso on asetettu lapsilukkotilaan, se kuluttaa yhtä vähän energiaa kuin ekologisessa valmiustilassa.

Keskeytystila

Keskeytystoiminnolla voit 'keskeyttää' koko keittotason viiden minuutin ajaksi ruoanlaiton aikana. Näin voit jättää keittotason ilman valvontaa vähäksi aikaa tai puhdistaa sen turvallisesti kadottamatta asetuksia.



Keittotason kytkeminen keskeytystilaan

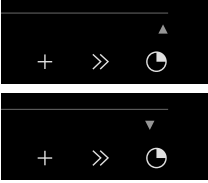
- Paina keskeytyspainiketta kerran.
Laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä, asetukset menevät alemmalle tasolle ja keskeytyspainikkeen vieressä oleva punainen valo vilkkuu.
 - Mahdolliset ajastimet/munakellot pysähtyvät. Kaikkien keittoalueiden asetukset vaihtuvat automaattisesti alemmalle tasolle.
 - Kaikki painikkeet sammuvat, lukuun ottamatta lapsilukko- ja keskeytyspainikkeita.
 - Jokaisen keittoalueen virtapainike pysyy myös päällä, mutta ne toimivat kahden sekunnin viiveellä.
- Jos painat keskeytyspainiketta uudelleen viiden minuutin sisällä, keskeytetty ruoanlaittoprosessi jatkuu.
Laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä ja keittotason asetukset palautuvat niin kuin ne olivat ennen keskeytystä.
- Jos et tee minkäänlaisia toimenpiteitä viiden minuutin sisällä: *kaikki käytössä olevat keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Sen jälkeen keskeytyspainike vilkkuu 25 minuutin ajan ilmaistakseen, että keskeytystoiminto on sammuttanut ruoanlaittoprosessit. Keittotaso vaihtuu automaattisesti keskeytystilasta ekologiseen valmiustilaan 25 minuutin kuluttua.*

Tunnistustila

Valmiustila	Yksikään valo ei pala.
Ekologinen valmiustila	Lapsilukko-painikkeen vieressä oleva punainen merkkivalo syttyy ja sammuu hitaasti.
Lapsilukkotila	Lapsilukko-painikkeen vieressä oleva punainen valo palaa.
Keskeytystila	Keskeytyspainikkeen vieressä oleva punainen valo vilkkuu.

Ajastin/Keittiöajastin

Jokaisen keittoalueen ajastin/munakello-painikkeella on kaksi toimintoa:



Ajastin-toiminto	Munakello-toiminto
Tunnistat tämän toiminnon ylöspäin osoittavasta pienestä punaisesta nuolesta.	Tunnistat tämän toiminnon alaspäin osoittavasta pienestä punaisesta nuolesta.
Aika kasvaa ajastin-toiminnossa.	Aika vähenee ajastin-toiminnossa.
Ajastinta ei voi yhdistää keittoalueeseen.	Munakellon voi yhdistää keittoalueeseen. Keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
Kun painat ajastin-painiketta, ajastintoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle kolmen sekunnin kuluttua, jollet tee mitään.	Voit käyttää munakellotoimintoa suoraan ajastintoiminnon kautta painamalla punaista '+' -painiketta tai punaista '-' -painiketta.

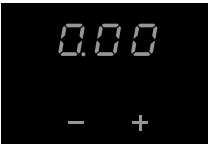


Huomio

- Yksi ajastin/munakello on käytössä kahdelle keittoalueelle (edessä ja takana). Kun kyseessä on 5. keittoalue ajastin.
- Ajastin/munakello voidaan yhdistää vain yhteen kahdesta keittoalueesta.
- Ajastin/munakellotoimintoa voi myös käyttää käynnistämättä toista keittoaluetta.

Ajastimen kytkeminen päälle

1. Paina keittoalueen ajastin/munakello-painiketta kerran.
Ajastimen näyttö syttyy, ja siinä näkyy kolme vilkkuvaa nollaa. Niiden alla näkyy + ja -.
- Jos aikaa ei aseteta painikkeella - tai +, ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Ajastimen voi säätää enintään 9 tuntiin ja 59 minuuttiin.
Ylöspäin osoittava punainen nuoli syttyy ja aika kasvaa.
2. Paina sen keittoalueen ajastin/munakello-painiketta, jonka haluat kytkeä pois päältä.



Keittiöajastimen kytkeminen päälle

1. Paina keittoalueen ajastin/munakello-painiketta kerran.
2. Paina '+' tai '-' painiketta vaihtaaksesi ajastintoiminnon munakellotoimintoon. Sen jälkeen voit asettaa haluamasi keittoajan '+' -painikkeella. Voit vaihtaa asettamasi ajan '-' -painikkeella.
Alaspäin osoittava pieni punainen nuoli syttyy. Aika menee alaspäin.
3. Paina sen keittoalueen ajastin/munakello-painiketta, jonka haluat kytkeä pois päältä.



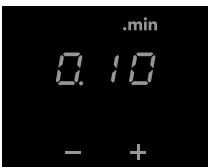
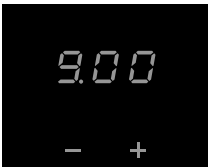
Huomio

- Keittiöajastin on yhdistetty keittoalueeseen, jos sen keittoaluepari on kytketty päälle. Keittiöajastin pysähtyy heti, kun keittoastia poistetaan ja jatkaa toimintaa, kun keittoastia asetetaan takaisin.
- Jos keittiöajastin on yhdistetty keittoalueeseen, keittoalue kytkeytyy pois päältä kun asetettu aika on kulunut.

Keittiöajastimen hälytys piippaa vartin ajan samalla kun asetettu aika vähenee, ja kun '0.00' ja alaspäin osoittava nuoli vilkkuvat. Paina keittoalueen ajastin/munakello-painiketta uudelleen kytkeäksesi munakellon hälytyksen pois päältä. Paina ajastin/munakello-painiketta uudelleen keittoalueelle, jonka alaspäin osoittava punainen nuoli vilkkuu, tai poista keittoastia alueelta, jolloin ajastin kytkeytyy pois päältä.

Keittoajan asettaminen

- Kytke keittiöajastin päälle.



Painike	X määrä vaiheita painikkeen kosketuksia kohden	Aika
+	x = 1 minuutti	0,00 - ...
-	x = 10 sekuntia	5,00 - 0,00
-	x = 30 sekuntia	9,00 - 5,00
-	x = 1 minuutti	...- 9,00

9 minuutin ja 0 sekunnin ('9,00') jälkeen sana '.min' ilmestyy näytön yläosaan ja minuutit lisätään pisteen jälkeen.



Vinkki

Voit asettaa haluamasi keittoajan nopeammin painamalla pohjaan painiketta + tai -.

Äänimerkin kytkeminen päälle ja pois päältä

1. Paina vasemmalla olevaa virtapainiketta kahdesti.
2. Paina ja pidä << -painiketta ja + -painiketta samanaikaisesti, kunnes kuulet äänimerkin.

Äänimerkki on nyt kytketty pois päältä kaikista painiketoiminnoista, lukuun ottamatta keskeytys- ja lapsilukkopainikkeita. Huomautus: keittiöajastimen ja virheviestien hälytysääntä ei voi kytkeä pois päältä.

3. Käytä samaa painikeyhdistelmää kytkeäksesi äänen takaisin päälle.

Automaattisen keittoastian tunnistuksen kytkeminen päälle/ pois päältä

Jos keittotaso on kytketty päälle ja keittoastia asetetaan keittoalueelle, joka ei ole päällä, vastaava käyttösäädin syttyy ja sitä voidaan käyttää välittömästi (ilman virtakytkimeen koskemista).

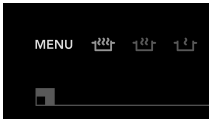
Jos keittoaluetta ei aktivoida 10 sekunnin sisällä, valo sammuu. Se voidaan syyttää uudelleen poistamalla keittoastia ja asettamalla se uudelleen takaisin tai käyttämällä virtakytkintä.

Tämä toiminto on oletusasetus, mutta se voidaan kytkeä pois päältä.

Se tapahtuu kytkemällä keittotaso pois päältä ja painamalla valikko (6) ja virtapainiketta (21) vasemmalla olevasta käyttöpaneelistä 5 sekunnin ajan. 'APd OFF' ilmestyy näytölle. Toiminto voidaan aktivoida uudelleen toistamalla toimenpiteet, jolloin 'APd On' ilmestyy näytölle.

Automaattiset ruoanvalmistusohjelmat

Keittotaso sisältää kuusi automaattista ruoanvalmistusohjelmaa. Voit asettaa automaattiselle ruoanvalmistusohjelmalle minkä tahansa päätösajan munakellotoiminnolla (katso sivu 22). Ruoanvalmistusohjelmat perustuvat säännöllisiin ruoka-ainesmääriin. Taulukot toimivat viitteellisinä ohjeina. Voit muokata ruokalajeja tarpeidesi mukaan ilmoitettujen laajojen annosmäärien ansiosta.



Automaattisen ohjelman asettaminen

Keittoalue on kytketty päälle.

- Paina valikkopainiketta.

Kuuden kuvakkeen sarja syttyy palamaan (seitsemän kuvaketta mallissa HI1995G), joista yksi palaa kirkkaammin kuin muut..

- Paina valikkopainiketta uudelleen ja pidä se pohjassa siirtyäksesi seuraaviin valikkotoimintoihin.

Valittu ruoanvalmistusohjelma käynnistyy automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua. 'Automaattista' tarkoittava 'A' ilmestyy näyttöön.

Jos automaattinen ruoanvalmistusohjelma on päällä, voit käyttää seuraavia painikkeita siirtyäksesi takaisin manuaaliseen ruoanvalmistusprosessiin:

<< , + , - , >> .



Huomio

Vario-laitteissa ruoanvalmistusohjelmat ja tehotoiminto eivät toimi, jos alueet on kytketty yhteen tai kokkitoiminto on aktiivinen.

Kokkitoiminto

Kokkitoiminnon ollessa päällä kaikki alueet kytkeytyvät päälle.

Oikealla olevat alueet asetuksella 1, keskellä olevat asetuksella 7 ja vasemmalla olevat asetuksella 12. 'Ch' ilmestyy taka-alueiden näyttöön. Myöhemmin voit määrittää erilaisen ruoanvalmistusasetuksen molemmille alueille etummaisien alueen säätimillä.

Tällä toiminnolla voit valmistaa ruokaa käyttämättä virtasäätimiä, pelkästään siirtämällä keittoastioita alueelta toiselle.



Tämä toiminto voidaan kytkeä päälle vain, jos keittotasoa ei käytetä. Toiminto voidaan kytkeä pois päältä vasta, kun kaikki alueet on ensin kytketty pois.

Toiminto voidaan valita vapauttamalla vasemmalla oleva valikkopainike, kun kokkitoiminnon merkkivalo (24) syttyy palamaan.

Kokkitoiminnon pois päältä kytkeminen (HI1995G)

1. Käyttämällä eco-lock-painiketta (3) koko keittotaso voidaan kytkeä pois päältä.
2. Virtapainikkeen (6) käyttäminen: Tämä kytkee kokkitoiminnon pois päältä; kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois. Näytöt syttyvät alueilla, joilla on keittoastia, jos ADP on aktivoituna.
3. Käyttämällä vasemmalla kokkitoiminnon merkkivalon vieressä olevaa valikkopainiketta (21), kokkitoiminto lopetetaan, aktiiviset keittoalueet ja ajastimet jäävät päälle. Käyttämättömät keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.
4. Kokkitoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos keittotasolla ei ole ollut keittoastiaa 10 minuuttiin.

Kokkitoiminnon aikana käytettävissä on vain nouseva ajastin.



Kiehumistoiminto*/**

Tämä toiminto lämmittää keittoastian sisällön kiehumispisteeseen (100 °C) ja jatkaa kiehumista. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun keittoastian sisältö kiehuu tai jos astiaan on lisätty ruokaa. Tämä toiminto toimii vain, kun astian päällä on kansi.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä	Astia	Alue	Lisää keittoastiaan enintään: (aloita ruoanvalmistus)
Keitetyt perunat	6 - 8	1000 - 1400 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l sisältäen perunat
	9 - 15	1 500 - 2 200 g	Iso keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla	3,5 l sisältäen perunat
Keitetyt (kovat) vihannekset	4 - 6	500 - 750 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l sisältäen vihannekset
	6 - 8	750 - 900 g	Iso keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla	3,5 l sisältäen vihannekset
Riisi	4 - 5	400 - 500 g	Korkea keittoastia (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l vain vesi ¹⁾
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l vain vesi ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Iso keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla	3,5 l vain vesi ¹⁾

1) Äänimerkin jälkeen voit lisätä riisin tai pastan.

* Tämä toiminto toimii parhaiten käytettäessä ASKO:n suosittelemia keittoastioita.

** Nämä valikkotoiminnot toimivat parhaiten, jos ne käynnistetään heti ruoanvalmistuksen alussa.



Haudutustoiminto*

Ruokalajin lämpötila pidetään jatkuvasti lähellä kiehumispistettä (90 °C - 95 °C). Haudutusasetukset toimivat parhaiten, jos keittoastian päällä on kansi. Paksumpia ruokalajeja tulee hämmentää 15 minuutin välein. Enimmäishaudutusaika on 8 tuntia, ellei ajastimen avulla ole asetettu lyhyempää aikaa.

Ruokalaji	Määrä +/-	Astia	Alue
Kastike tai keitto	1 l	Matala keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Iso keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla



Lämpimänä pitävä toiminto*

Ruokalajin lämpötila pidetään automaattisesti tasaisessa 70 °C - 75 °C lämpötilassa. Tämä asetusta toimii parhaiten, jos keittoastian päällä on kansi. Suuria määriä ja paksumpia ruokalajeja tulee hämmentää ajoittain. Lämpimänä pitämistoiminnon enimmäisaika on 8 tuntia, ellei ajastimen avulla ole asetettu lyhyempää aikaa.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä +/-	Astia	Alue
Kaikki ruokalajit	4	2000 g	Korkea keittoastia (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Iso keittoastia (Ø 240)	Ø 260 tupla

* Tämä toiminto toimii parhaiten käytettäessä ASKO:n suosittelemia keittoastioita.

wok

Wokkitoiminto*/**

Wokkiasetus tarjoaa optimaalisen wokkilämpötilan sekä öljylle että wokille. Kun kuulet äänimerkin, keittoastia on yltänyt haluttuun lämpötilaan. Sen jälkeen voit laittaa keittoastiaan öljyn ja sitten ruokalajit.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Lihan tai kalan/vihannesten enimmäismäärä	Astia	Alue
Liha, kala, vihannekset	3 - 4	600 g / 600 g	Wokkipannu	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokkipannu	Ø 260 tupla



Ruskistustoiminto*/**

Ruskistusasetus tarjoaa optimaalisen ruskistuslämpötilan. Kun kuulet äänimerkin, keittoastia on yltänyt haluttuun lämpötilaan. Voit laittaa keittoastiaan ensin öljyn tai voin ja sitten ruokalajit.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä	Astia	Alue
Liha, kala	4 - 5	400 - 500 g	Paistinpannu	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Paistinpannu	Ø 260 tupla

* Tämä toiminto toimii parhaiten käytettäessä ASKO:n suosittelemia keittoastioita.

** Nämä valikkotoiminnot toimivat parhaiten, jos ne käynnistetään heti ruoanvalmistuksen alussa.



Grillaustoiminto*/**

Grillausasetus tarjoaa optimaalisen grillauslämpötilan. Kun kuulet äänimerkin, keittoastia on yltänyt haluttuun lämpötilaan.

Ruokalaji	Henkilöiden määrä	Määrä	Astia	Alue
Liha, kala, vihannekset	3 - 4	300 - 400 g	Grillipannu/-levy	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillipannu/-levy	Ø 260 tupla

Terveellisen ruoan valmistus

Erilaisten öljyjen palamispiste

Jotta ruoka olisi mahdollisimman terveellistä, Asko suosittelee öljytyypin valitsemisen paistolämpötilan mukaan. Kaikilla öljytyypeillä on eri palamispiste, jossa vapautuu myrkyllisiä kaasuja. Alla oleva taulukko osoittaa eri öljytyyppien palamispisteet.

Öljy	Savuamispiste °C
Extra virgin -oliiviöljy	160 °C
Voi	177 °C
Kookosöljy	177 °C
Canolaöljy	204 °C
Neitsytoliiviöljy	216 °C
Auringonkukkaöljy	227 °C
Maissiöljy	232 °C
Maapähkinäöljy	232 °C
Riisiöljy	255 °C
Oliiviöljy	242 °C

* Tämä toiminto toimii parhaiten käytettäessä ASKO:n suosittelemia keittoastioita.

** Nämä valikkotoiminnot toimivat parhaiten, jos ne käynnistetään heti ruoanvalmistuksen alussa.

Keittotason asetukset

Koska asetukset riippuvat keittoastian sisällön määrästä ja koostumuksesta, alla oleva taulukko on tarkoitettu ainoastaan viitteeksi.

Käytä 'tehotoimintoa' ja asetuksia 11 ja 12 seuraavissa tapauksissa:

- ruoka-aineksien tai nesteiden keittäminen nopeasti;
- kasvien "ryöppääminen";
- öljyn tai rasvan kuumentaminen;
- painekattilan paineen nostaminen;
- wokkaus

Käytä asetusta 9 ja 10 seuraavissa tapauksissa:

- lihojen ruskistaminen;
- kalan valmistaminen;
- munakkaiden valmistaminen;
- keitettyjen perunoiden paistaminen;
- ruoka-aineksien friteeraus.

Käytä asetusta 7 ja 8 seuraavissa tapauksissa:

- paksujen pannukakkujen paistaminen;
- paksujen kuorutettujen lihaleikkeleiden paistaminen;
- pekonin (rasvaisen) paistaminen;
- raakojen perunoiden paistaminen;
- paistettujen leipien valmistaminen;
- kuorutetun kalan paistaminen;
- pastan keittäminen;
- ohuiden kuorutettujen lihaleikkeleiden paistaminen;
- ohuiden lihaleikkeleiden paistaminen.

Käytä asetuksia 4-6 seuraavissa tapauksissa:

- suurien ruokamäärien kypsentyminen;
- kovien vihannesten sulattaminen;
- paksujen kuorutettujen lihaleikkeleiden paistaminen

Käytä asetuksia 1-3 seuraavissa tapauksissa:

- liemen valmistaminen;
- lihojen hauduttaminen;
- vihannesten keittäminen;
- suklaan sulattaminen;
- hauduttaminen;
- lämpimänä pitäminen;
- juuston sulattaminen.

Puhdistus

Vinkki

Aseta lapsilukko päälle ennen kuin aloitat keittotason puhdistamisen.

Päivittäinen puhdistus

- Vaikka ruokajäämät eivät voi palaa lasiin kiinni, sen puhdistaminen välittömästi käytön jälkeen on suositeltavaa.
- Päivittäinen puhdistus on suositeltavaa tehdä kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella.
- Kuivaa talouspaperilla tai kuivalla liinalla.

Vaikeat tahrat

- Vaikeat tahrat voidaan poistaa myös miedolla puhdistusaineella, kuten astianpesuaineella.
- Poista vesitahrat ja kalkki viinietikalla.
- Metallin merkit (keittoastioiden liukumisen aiheuttamat) voi olla vaikeaa poistaa. Erityisiä puhdistusaineita on saatavilla.
- Poista ruokajäämät lasikaapimella. Sulanut muovi ja sokeri on paras poistaa lasikaapimella.



Älä käytä koskaan

- Älä käytä koskaan hankaavia aineita. Ne aiheuttavat naarmuja, joihin lika ja kalkki voi kerääntyä.
- Älä koskaan käytä teräviä välineitä, kuten teräsvillaa tai hankausvälineitä.

Yleistä

Jos huomaat lasipinnassa halkeaman (miten pienen tahansa), kytke keittotaso heti pois päältä, irrota keittotaso sähköverkosta, kytke (automaattinen) sulakekatkaisin(katkaisimet) pois päältä sulakekotelossa tai jos kytkentä on pysyvä, aseta virtakatkaisin nolla-asetukseen. Ota yhteyttä huoltoon.

Vianmäärittystaulukko

Jos laite ei toimi oikein, se ei välttämättä tarkoita, että laite on viallinen. Yritä ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Näyttö syttyy, kun keittotasoa kytetään päälle ensimmäisen kerran.	Tämä on normaali asetusprosessi.	Normaali toiminta.
Tuuletin toimii monen minuutin ajan, kun keittotasoa on kytketty pois päältä.	Keittotason jäähtyminen käynnissä.	Normaali toiminta.
Keittotason ensimmäisten käyttökertojen aikana voidaan huomata hiukan hajuja.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia ja häviää muutaman käyttökerran jälkeen. Tuuleta keittiö.
Keittotasosta kuuluu tikittäväää ääntä.	Tämän aiheuttaa etu- ja taka-alueiden kapasiteettirajoin. Tikitystä voi kuulua myös alhaisimmilla asetuksilla.	Normaali toiminta.
Keittoastiasta kuuluu ääniä ruoanlaiton aikana.	Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastiaan virtaava energia.	Korkeilla asetuksilla tämä on normaalia joissakin keittoastioissa. Se ei vahingoita keittoastiaa eikä keittotasoa.
Keittoalue on kytketty päälle, mutta näyttö vilkkuu.	Käyttämäsi keittoastia ei ole sopiva induktiokeittotasolle, tai sen halkaisija on alle 12 cm.	Käytä sopivaa keittoastiaa, ks. sivu 11 ja 12.
Keittoalue sammuu äkkiä ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Esiasetettu aika on päättynyt.	Kytke äänimerkki pois päältä painamalla ajastimen painikkeita + tai -.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Keittotaso ei toimi eikä näyttöön ilmesty mitään.	Virransyöttöä ei ole viallisen kaapelin tai viallisen liitännän vuoksi.	Tarkista sulakkeet tai sähkökytkin (jos pistoketta ei ole).
Sulake palaa heti kun keittotaso kytketään päälle.	Keittotaso on kytketty virheellisesti.	Tarkista sähkökytkennät.
'br' ilmestyy näyttöön ja kosketuspainikkeet eivät toimi.	Kytkemistoiminto on päällä.	Kytke toiminto pois päältä (katso sivu 17).
Virhekoodi F00.	Käyttöpaneeli on likainen tai sen päällä on vettä.	Puhdista käyttöpaneeli.
Virhekoodi F0 asti ja sisältäen F6 ja FC.	Viallinen generaattori.	Ota yhteyttä huoltoon.
Virhekoodi F7.	Huoneessa vallitseva lämpötila ei ole sopiva.	Kytke kaikki keittolevyn läheisyydessä olevat lämmönlähteet pois päältä.
Virhekoodi F8 ja F08.	Laite on ylikuumentunut.	Laite on kytketty pois päältä ylikuumenemisen vuoksi. Anna laitteen jäähtyä ja käynnistä laite käyttämällä alhaisempaa asetusta.
Virhekoodi F9 ja/tai jatkuva äänimerkki.	Laite on kytketty päälle huonosti ja/tai sähköjännite on liian korkea.	Vaihdata sähköliitännäsi.
Virhekoodi F99.	Olet painanut kahta tai useampaa painiketta samaan aikaan.	Käytä vain yhtä painiketta kerrallaan.
Virhekoodi FA.	Pääjännite on liian matala.	Ota yhteys sähköntarjoajaasi.
Virhekoodi FAN.	Ilmankierto ei ole tarpeeksi hyvä.	Varmista, että keittolevyn alla olevat tuuletusaukot ovat avoimina.
Muut virhekoodit.	Viallinen generaattori.	Ota yhteyttä huoltoon.

TEKNISET TIEDOT

Tekniset tiedot

Laitte täyttää kaikkien soveltuvien EY-direktiivien vaatimukset.

Keittotason tyyppi	HI1655G	HI1655M
Induktio	x	x
Kytkenä	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Vaiheet	2	2
Enimmäiskapasiteetti keittoalueet		
Kesellä vasemmalla		
Edessä vasemmalla	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Takana vasemmalla	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Takana oikealla	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Edessä oikealla	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Kytetty kuorma		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Kytetty kokonaiskuorma	7400 W	7400 W
(Kalusteeseen asennuksen) mitat		
Laitte leveys x syvyys	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Kalusteeseen asennetun korkeus työtason päältä	43 mm	43 mm
Leikattu aukko leveys x syvyys	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Vähimmäisetäisyys leikatusta aukosta takaseinään	40 mm	40 mm
Vähimmäisetäisyys leikatusta aukosta sivuseinään	40 mm	40 mm

TEKNISET TIEDOT

Keittotason tyyppi	HI1995G	HI1975G	HI1355G
Induktio	x	x	x
Kytkenä	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Vaiheet	3	3	1
Enimmäiskapasiteetti keittoalueet			
Edessä vasemmalla	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Takana vasemmalla	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	
Edessä keskellä	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Takana keskellä	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Edessä oikealla	3,7 kW (180x220)		
Takana oikealla	3,7 kW (180x220)		
Keskellä vasemmalla		5,5 kW Ø 260	
Kytetty kuorma			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Kytetty kokonaiskuorma	11100 W	11100 W	3700 W
(Kalusteeseen asennuksen) mitat			
Laite leveys x syvyys	904 x 522 mm	900 x 520 mm	330 x 522 mm
Kalusteeseen asennetun korkeus työtason päältä	43 mm	43 mm	43 mm
Leikattu aukko leveys x syvyys	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Vähimmäisetäisyys leikatusta aukosta takaseinään	40 mm	40 mm	40 mm
Vähimmäisetäisyys leikatusta aukosta sivuseinään	40 mm	40 mm	40 mm

Pakkausmateriaalien ja laitteen hävitys

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja. Varmista, että hävität tämän laitteen ympäristöystävällisesti sen käyttöiän loputtua. Kysy lisätietoa viranomaisilta.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Seuraavia materiaaleja on voitu käyttää:

- pahvi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (PS-vaahtomuovi).

Hävitä nämä materiaalit vastuullisesti ja viranomaisten määräysten mukaisesti.



Muistutuksena siitä, että tuote on hävitettävä erillisessä keräyksessä, tuotteessa on rastitetun roska-astian merkki. Tämä tarkoittaa, että tuotteen käyttöiän loputtua sitä ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Se tulee viedä paikalliseen erilliskeräykseen tai keräyspalvelun tarjoavalle jälleenmyyjälle.

Erilliskeräyksen avulla vältetään virheellisestä hävityksestä aiheutuvat ympäristö- ja terveyshaitat ja talteen kerättyjen materiaalien avulla säästetään huomattavasti energiaa ja resursseja.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus



Vakuutamme, että tuotteemme ovat eurooppalaisten direktiivien, päätösten ja säännösten sekä mainituissa standardeissa ilmoitettujen vaatimusten mukaisia.



EAC

Импортер: ООО «Горень БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

ASKO



474398

528 (01-15)

700005659000