



Руководство по эксплуатации
ГАЗО-ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

HIG1995AB / IG9AA02BEA
HIG1995AF / IG9AA02FEA

Используемые пиктограммы



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша газо-индукционная плита

Введение	4
Панель управления	6
Описание	7

Инструкции по безопасности

Защита от перегрева	8
Ограничитель времени приготовления пищи	8

Использование индукции

Использование сенсорного управления	9
Приготовление пищи на индукционной плите	9
Принцип работы индукции	10
Шумы при работе индукционной системы	10
Посуда	11

Эксплуатация индукционной плиты

Включение плиты и настройка мощности	13
Индикатор остаточного тепла	13
Режим Boost	14
Две конфорки друг за другом	14
Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты	
Vario мостом	15
Выключение	16
Режим ожидания	16
Экономный режим ожидания	16
Блокировка от детей	17
Пауза	18
Распознавание режима	18
Таймер/таймер приготовления	19
Включение и отключение звукового сигнала	21
Автоматическое обнаружение посуды	21
Программы автоматического приготовления пищи	22
Приготовление блюд для здорового питания	25
Настройки приготовления пищи	26

Техническое обслуживание индукционной системы

Очистка	27
---------	----

Неисправности индукционной системы

Общая информация	28
Таблица поиска и устранения неисправностей	28

Эксплуатация газовой системы

Зажигание и настройка	30
Использование	30

Техническое обслуживание газовой системы

Очистка	33
---------	----

Неисправности газовой системы

Таблица поиска и устранения неисправностей	34
--	----

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и устройства	36
----------------------------------	----

Введение

Эта варочная панель создана для настоящих любителей кулинарии. Плита состоит из газовой конфорки вок и четырех индукционных конфорок.

Приготовление пищи на индукционной плите имеет ряд преимуществ. Это легко благодаря быстрой реакции плиты и возможности задать очень низкий уровень мощности. Также она может работать на высокой мощности, что позволит быстро довести до кипения готовящиеся ингредиенты. 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 емкость может разогреваться на подобной плите. Более подробную информацию можно узнать в разделе, посвященном посуде.

Блюда в котелке с выпуклым дном намного эффективнее готовить на высокомогущей (газовой) конфорке для вок. Благодаря встроенному в ручку искровому зажиганию зажигать конфорку для вок и управлять ее работой можно одной рукой.

Для обеспечения оптимальной безопасности конфорка вок оснащена термозлектрической защитой пламени. Индукционная часть плиты 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. **Поэтому, пожалуйста, вложите 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.

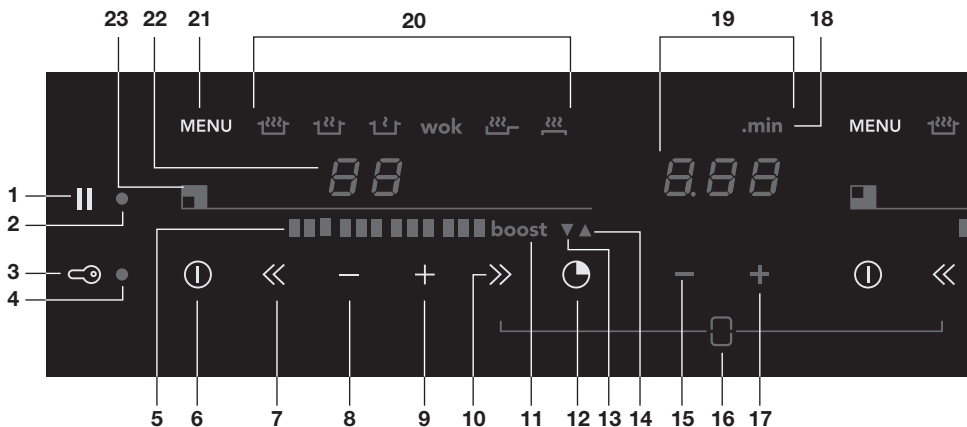
Готовьте с удовольствием!



Внимание

Посуда, ранее использовавшаяся для приготовления пищи на газовой плите, не подходит для индукционной.

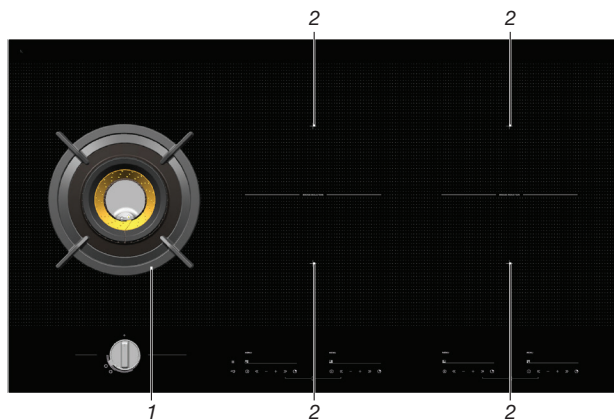
Панель управления



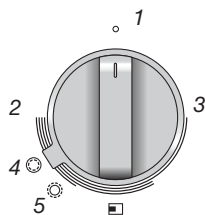
1. Кнопка паузы
2. Индикатор паузы
3. Кнопка блокировки от детей / экономного режима ожидания
4. Индикатор блокировки от детей / экономного режима ожидания
5. Индикатор уровня в виде кубиков
6. Кнопка «Вкл/выкл»
7. Быстрое убавление мощности
8. Убавление мощности
9. Увеличение мощности
10. Быстрое увеличение мощности
11. Режим Boost
12. Кнопка таймера / звукового оповещения
13. Индикатор звукового оповещения
14. Индикатор времени приготовления пиццы
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

ВАША ГАЗО-ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Описание



1. Левая конфорка: (газовая) конфорка для вок
2. Адаптивная (Vario) конфорка 180 x 220 мм 3,7 кВт (конфорки, которые можно объединить)



1. Нулевое положение
2. Настройка сильного огня
3. Настройка слабого огня
4. Настройка для вок (конфорка для вок)
5. Настройка для жарения (конфорка для вок)



Перед использованием внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

Защита от перегрева

- Датчик постоянно измеряет температуру определенных частей плиты. Каждая индукционная 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

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

Настройка	Конфорка автоматически переключается на настройку 12 через:
Режим Boost	10 минут

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИИ

Использование сенсорного управления

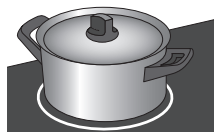
Если вы раньше пользовались другими (поворотными) органами управления, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению. Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать. Не нужно надавливать.

Сенсорные датчики реагируют на легкое прикосновение кончика 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 быстро

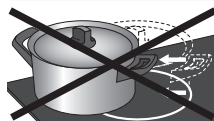
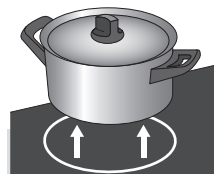
- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на индукционной плите. Продукты и жидкости будут доводиться до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на плите без присмотра во избежание выкипания или полного испарения содержимого.



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

Изменение мощности

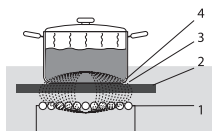
- При приготовлении пищи на индукционной плите используется только часть конфорки. При использовании мелкой посуды на широкой конфорке нагрев будет происходить только по диаметру посуды. Таким образом, мощность снизится и содержимое посуды дойдет до кипения позже.



Внимание

- Твердые частицы могут оставить царапины, которые невозможно будет устранить. 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 в основании посуды.

Просто

Электронное управление точное и легко настраивается. На низкой мощности, например, можно плавить шоколад непосредственно в посуде или готовить блюда из ингредиентов, 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 работе индукционной системы

Тикающий звук

Эти звуки издает ограничитель мощности в передней и задней конфорках. Кроме того, тикающие 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 варочной поверхности к посуде. Для некоторой посуды это совершенно нормальное явление при работе на высоких мощностях. Это не повредит ни посуде, ни варочной поверхности.

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 варочной поверхности вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут.

Функция автоматического включения

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

Посуда

Посуда для приготовления пищи на индукционной плите

Для приготовления пищи на индукционной плите нужна посуда особого качества.



Внимание

- Посуда, ранее использовавшаяся для приготовления пищи на газовой плите, не подходит для индукционной.
- Используйте только 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	Неподходящая
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



Внимание

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из тонколистовой стали:

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



Внимание

Запрещено использовать посуду с деформированным дном.

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

Диаметр посуды

Максимальный диаметр посуды составляет 18 см. Диаметр дна посуды должен быть не менее 12 см. Если посуда слишком мала, конфорка не будет работать.

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 Boost.

1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите кнопку блокировки от детей.
Вы услышите один звуковой сигнал.
3. Нажмите кнопку включения/выключения нужной конфорки.
На дисплее появляется мигающий знак «-», и издается один звуковой сигнал. 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. Уровень мощности boost можно использовать, чтобы быстро довести блюда до кипения (см. страницу 14).
 - ▷ Если сначала нажать кнопку <<, то отобразится уровень 1.



Советы

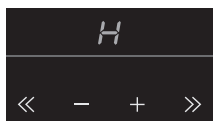
- Кнопки + или - позволяют пошагово увеличить или уменьшить мощность. Кнопки << или >> позволяют быстро увеличить или уменьшить мощность.
- Чтобы ускорить переход к желаемому уровню мощности, нажмите и удерживайте кнопки << , -, + или >>.

Обнаружение посуды

Если плита не обнаружит (железосодержащую) посуду после установки мощности, дисплей будет мигать, и плита останется холодной. Если в течение 1 минуты (железосодержащая) посуда не будет помещена на конфорку, конфорка автоматически выключится.

Индикатор остаточного тепла

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



Режим Boost

Режим Boost используется для приготовления пищи на максимальной мощности за короткий период времени (максимум 10 мин). По истечении максимального времени нагнетания мощность уменьшается до 12.



Включение режима Boost

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

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

Выключение режима Boost

Режим Boost включен, на дисплее отображается уровень мощности 12 и слово boost.

1. Нажмите кнопку << или -.
На дисплее вы увидите более низкий уровень.
2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить.
Прозвучит сигнал, уровень мощности исчезнет с дисплея. Конфорка полностью выключена.

Или

2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить.
Прозвучит сигнал, уровень мощности исчезнет с дисплея. Конфорка полностью выключена.
- 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 приготовления последняя заданная настройка начнет мигать и автоматически снизится до максимально 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.

Две конфорки, расположенные одна перед другой

Объединение адаптивных конфорок индукционной плиты Vario мостом



Адаптивные конфорки индукционной плиты Vario можно объединить мостом (т.е. связать друг с другом).

Таким образом создается одна большая зона, которую можно использовать для большой утятницы или кастрюли.

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

Воспользуйтесь такой посудой (например, утятницей), 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: кнопку << задней адаптивной конфорки и 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 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».

Или

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

Прозвучит сигнал, уровень мощности исчезнет с дисплея.

Конфорка полностью выключена.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Выключение

Выключение одной конфорки

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

Прозвучит сигнал, уровень мощности исчезнет с дисплея.

- Если все конфорки будут 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.

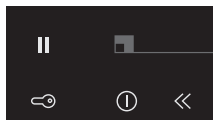
Вы услышите звуковой сигнал. Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей начнет очень медленно мигать.

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

Режим ожидания

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

Приготовление пищи можно начать непосредственно из режима ожидания. Для этого нажмите кнопку включения/выключения нужной конфорки.



Переключение конфорки из экономного режима ожидания в режим ожидания

Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей продолжает медленно мигать.

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

Вы услышите звуковой сигнал. 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.

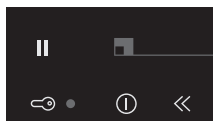


Знаете ли вы, что

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

Переключение плиты в экономный режим ожидания

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



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



Знаете ли вы, что

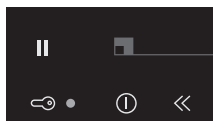
После 30 минут пребывания в режиме ожидания плита автоматически переходит в экономный режим ожидания, что позволяет избежать излишнего потребления энергии.

Блокировка от детей

Индукционная плита оснащена блокировкой от детей. Блокировка предотвращает непреднамеренное включение устройства.

Включение функции блокировки от детей

1. Нажмите кнопку блокировки от детей и удерживайте ее в течение двух секунд.
Вы услышите двойной звуковой сигнал. После этого будут неактивны все кнопки, за исключением кнопки блокировки от детей. Сначала плита переходит в экономный режим ожидания, а затем в режим блокировки от детей. Красный индикатор горит постоянно.
2. Чтобы вывести плиту из режима блокировки от детей, снова нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 2 секунд.
Вы услышите один звуковой сигнал. Это означает, что плита перешла в режим ожидания. Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей не горит.



Совет

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

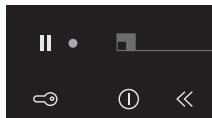


Знаете ли вы, что

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

- Один раз нажмите кнопку «Пауза».
Вы услышите двойной звуковой сигнал, мощность снизится, а рядом с кнопкой паузы начнет мигать красный индикатор.
 - Все заданные таймеры / кухонные таймеры остановятся. Мощность всех конфорок автоматически снизится.
 - Все кнопки станут 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 двойной звуковой сигнал. 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.

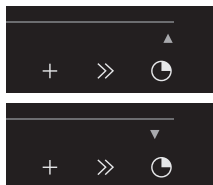
Распознавание режима

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Таймер / таймер приготовления

Кнопка таймера / звукового оповещения каждой конфорки выполняет две функции:



Функция таймера	Функция таймера приготовления
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.	Таймер приготовления можно связать с конфоркой. Это значит, что по истечении заданного времени конфорка отключается.
Если нажата кнопка таймера, функция таймера автоматически включается через 3 секунды отсутствия каких-либо действий.	Чтобы вызвать функцию таймера приготовления из функции таймера, нажмите красную кнопку + или красную кнопку –.

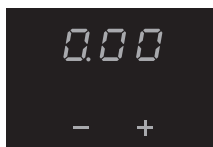


Внимание

- На каждые две конфорки (переднюю и заднюю) имеется один таймер / таймер приготовления.
- Таймер / таймер приготовления может относиться только к одной из двух конфорок в наборе двух конфорок.
- Функцию таймера / таймера приготовления 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 + или –, 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 для конфорки снова.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Включение таймер приготовления

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 с помощью кнопки +. Затем можно задать время с помощью кнопки –.
Загорится небольшая красная стрелка, указывающая вниз. Начнется обратный отсчет времени.
3. Чтобы выключить таймер / звуковое оповещение, нажмите соответствующую кнопку для конфорки снова.

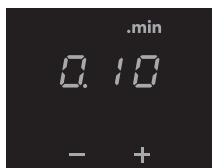
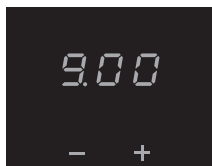


Внимание

- Таймер приготовления связан с конфоркой, если соответствующая конфорка включена. Если убрать посуду с конфорки, кухонный таймер остановится и возобновит работу, если поставить посуду обратно.
- Если таймер приготовления 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 таймера приготовления, снова нажмите кнопку таймера / звукового оповещения для соответствующей конфорки. 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 «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 таймер приготовления звуковой сигнал для сообщений об ошибках отключить невозможно.
3. Чтобы снова включить звуковые оповещения, воспользуйтесь той же комбинацией кнопок.

Включение/выключение автоматического обнаружения посуды

Если после включения плиты поставить посуду на выключенную конфорку, включится подсветка соответствующих элементов управления, и можно сразу же приступить к использованию этой конфорки (не используя кнопку «Вкл./Выкл.»).

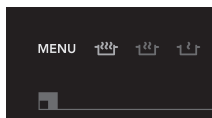
Если конфорка не используется в течение 10 секунд, подсветка выключится. Конфорку можно снова включить, сняв с нее посуду и поставив обратно либо воспользовавшись кнопкой «Вкл./Выкл.».

Эта функция включена по умолчанию, но ее можно отключить.

Это можно сделать, выключив плиту и нажав кнопки меню и «Вкл./Выкл.» 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 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 в широком диапазоне по своему вкусу.



Порядок установки автоматической программы

Конфорка включена.

- Нажмите кнопку меню.
- 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 Varigo программы приготовления пищи и функция нагнетания не будут работать при мостовом соединении конфорок.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ



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 порцион	Количество	Посуда	Конфорка	Наполнение посуды: (начало процесса приготовления пищи)
Вареный картофель	6—8	1000—1400 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,5 л, включая картофель
Подготовленные (твердые) овощи	4—6	500—750 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,5 л, вкл. овощи
Рис	4—5	400—500 г	Высокая посуда (Ø 240)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,0 л, только вода ¹⁾
Макароны	2—3	200—300 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,0 л, только вода ¹⁾

1) После звукового сигнала можно добавить рис или макароны.



Функция варки на медленном огне без кипения*

Температура блюда постоянно поддерживается на уровне чуть ниже точки кипения (90—95° С). Функция варки на медленном огне без кипения лучше всего работает, когда посуда накрыта крышкой. Густые блюда необходимо помешивать каждые 15 минут. Максимальное время варки на медленном огне без кипения 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)

* Эти функции меню работают лучше всего, если их запустить с начала процесса приготовления пищи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ



Функция подогрева

Автоматически поддерживается постоянная температура блюда на уровне 70—75° С. Функция подогрева лучше всего работает, когда посуда накрыта крышкой. Блюда необходимо периодически помешивать, если они густые или если в посуде находится большое количество пищи. Максимальное время подогрева 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)



Функция вок*

Настройка вок обеспечивает оптимальную температуру вок (как масла, так и вок). После звукового сигнала, который указывает на достижение заданной температуры посуды, 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 вок	Ø 210 / адаптивная (Vario)



Функция жаренья*

Обеспечивает оптимальную температуру для подрумянивания. По достижении соответствующей температуры посуды раздастся 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)

* Эти функции меню работают лучше всего, если их запустить с начала процесса приготовления пищи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ



Функция гриля*

Обеспечивает оптимальную температуру готовки на гриле. По достижении соответствующей температуры посуды раздастся 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)

Здоровое питание

Температура воспламенения различных типов масла

Для приготовления здоровой пищи Asko рекомендует выбирать тип масла в зависимости от температуры жарки. Каждый тип масла имеет свою температуру воспламенения, при достижении которой выделяются токсические вещества. В таблице ниже приведена температура воспламенения различных типов масла.

Масло	Температура дымообразования, °C
Оливковое масло первого холодного отжима	160° C
Сливочное масло	177° C
Кокосовое масло	177° C
Масло канолы	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

* Эти функции меню работают лучше всего, если их запустить с начала процесса приготовления пищи.

Настройки приготовления пищи

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

Используйте настройку **boost** а также уровни **11 и 12** для:

- быстрого закипания;
- уменьшения объема зеленых овощей;
- подогрева масла и жира;
- нагнетания давления в скороварку;
- приготовления пищи в сквороде вок.

Используйте уровни мощности **9 и 10** для:

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

Используйте уровни мощности **7 и 8** для:

- жарки толстых 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 блюд в больших количествах;
- разморозки твердых овощей;
- жарки толстых кусков мяса в панировке.

Используйте уровни мощности **1–3** для:

- приготовления бульона на медленном огне;
- тушения мяса;
- приготовления овощей на медленном огне;
- плавки шоколада;
- варки на медленном огне;
- постоянного подогрева;
- плавки сыра.

Очистка

Совет

Перед началом очистки варочной поверхности установите блокировку от детей.

Ежедневная очистка

- Несмотря на то что пролитая пища не может пригореть к стеклу, мы рекомендуем очищать варочную поверхность сразу же после использования.
- Для ежедневной очистки лучше всего подходит влажная тканевая салфетка с мягким моющим средством.
- Протрите насухо кухонным полотенцем или полотенцем для чайной посуды.

Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся с помощью мягкого моющего средства, например средства для мытья посуды.
- Следы воды и накипь можно удалить с помощью уксуса.
- Удалить следы металла, возникшие, например, из-за передвижения кастрюль, может быть непросто. Для этих целей существуют специальные моющие средства.
- Для удаления пролитой пищи используйте скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар лучше всего удалять с помощью скребка для стекла.

Категорически запрещено применять

- Категорически запрещается применять абразивы. Они оставляют царапины, в которых могут скапливаться грязь и накипь.
- Категорически запрещено применять острые предметы, например стальную вату или металлическую мочалку для посуды.



Общая информация

Если вы обнаружили трещину в стеклянной поверхности (даже небольшую), немедленно отключите варочную поверхность, в т. ч. от розетки, отключите (автоматические) предохранители счетчика. 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 приведенной ниже таблицей, или см. дополнительные сведения на веб-сайте www.asko.com.

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
При первом включении варочной поверхности подсвечивается дисплей.	Это стандартная процедура настройки.	Обычная эксплуатация.
После отключения варочной поверхности вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут.	Плита остывает.	Обычная эксплуатация.
Первые несколько раз при использовании варочной поверхности чувствуется легкий запах.	Новое устройство нагревается.	Это нормальное явление. Запах исчезнет после нескольких использований. Проветрите кухню.
Варочная поверхность издает тикающие звуки.	Эти звуки издает ограничитель мощности в передней и задней конфорках. Кроме того, тикающие звуки могут возникать при работе на низких мощностях.	Обычная эксплуатация.
Во время приготовления пищи посуда издает шум.	Это происходит из-за энергии, идущей от варочной поверхности к посуде.	Для некоторой посуды это совершенно нормальное явление при работе на высоких мощностях. Это не повредит ни посуде, ни варочной поверхности.
Вы включили конфорку, но дисплей продолжает мигать.	Используемая посуда не подходит для индукционного приготовления пищи, или ее диаметр меньше 12 см.	Используйте подходящую посуду.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK В ИНДУКЦИОННОЙ СИСТЕМЕ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Конфорка внезапно перестает работать, и вы слышите сигнал.	Предустановленное время истекло.	Отключите звук. Для этого на таймере нажмите кнопку + или –.
Варочная поверхность не работает, на дисплее ничего не отображается.	Отсутствует подача питания по причине дефектного кабеля или неисправности подключения.	Проверьте предохранители или выключатель (если вилка отсутствует).
Предохранитель перегорает сразу после включения плиты.	Плита была подключена неправильно.	Проверьте электрические соединения.
На дисплее появляется надпись «br», сенсорные элементы управления не работают.	Активирована функция моста.	Выключите функцию моста.
Ошибка с кодом F00.	Панель управления загрязнена или покрыта водой.	Очистите панель управления
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 включите его снова с меньшей мощностью.
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 более одной кнопки за один раз.
Ошибка с кодом FA.	Слишком низкое напряжение в сети.	Обратитесь к поставщику электроэнергии.
Ошибка с кодом FAN.	Неудовлетворительная циркуляция воздуха.	Убедитесь в том, что все вентиляционные отверстия под плитой открыты.
Другие коды ошибок.	Дефектный генератор.	Обратитесь в сервисный центр.

Зажигание и настройка

Конфорка полностью регулируется в диапазоне от сильного до слабого огня.

- Нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки. Конфорка загорится.
- Удерживайте ручку управления в полностью нажатом положении как минимум 3 секунды между положениями сильного и слабого огня. Включится система газ-контроля.
- Поверните ручку управления для вок в положение малого огня (3).
- Если нужно, поверните кольцо выбора вок в положение жарки (5). Внутреннее кольцо (настройка для вок) выключится, а наружное кольцо (настройка для жарки) включится.
- Если ручка управления для вок будет установлена в положение «0», конфорка вок автоматически перейдет в режим вок.



Обратите внимание!

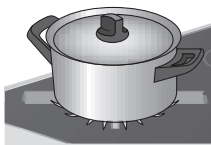
Во время готовки можно переводить конфорку из режима вок в режим жарки и наоборот.

Обратите внимание! Если ручка управления находится в положении «выключено» (0), то кольцо выбора режима нельзя перевести на режим жарки. Всегда полностью возвращайте эту ручку в нулевое положение!

Использование



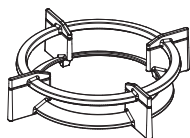
ошибка



норма

Посуда

- Следите, чтобы пламя всегда оставалось под посудой. Если пламя горит вокруг посуды, теряется много энергии. Могут слишком разогреться ручки посуды.
- Не используйте посуду с диаметром основания менее 12 см. Посуда меньшего диаметра неустойчива.

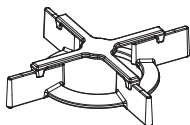


кольцо для вок

Кольцо для вок и решетка для маленькой посуды

Кольцо для вок, предназначенное для установки на конфорку вок, входит в комплект прибора или продается отдельно. Оно придает устойчивость сковороде-вок с круглым дном. Решетка для маленькой посуды, входящая в комплект прибора или продаваемая отдельно, служит для установки очень маленькой посуды.

Не пользуйтесь кольцом для вок в режиме жарки. Это может вызвать привести к обесцвечиванию.



решетка для
маленькой
посуды

Опора для посуды

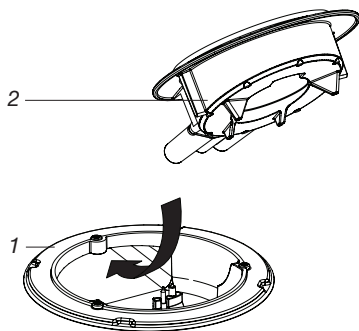
Установите опору для посуды вертикально, чтобы она не скользила по каплесборнику. Разместите опору для посуды в направляющие на каплесборнике.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОЙ СИСТЕМЫ

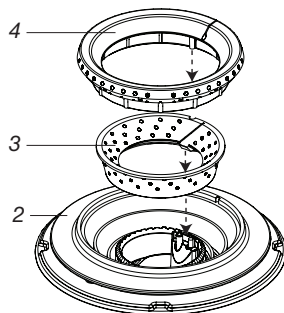
Конфорка вок

Правильно разместите конфорку вок. Неправильное размещение деталей конфорки вок может привести к ее неудовлетворительной работе.

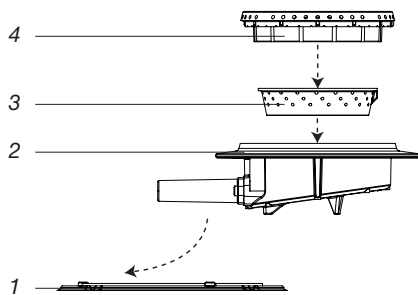
1. Установите в корпус конфорки (1) распределитель пламени (2).
2. Установите в распределитель пламени (2) внутреннее кольцо (3) по направляющим.
3. Установите на распределитель пламени (2) наружное кольцо (4) по направляющим.



установите распределитель



установите кольца



вид сбоку

Очистка

Регулярное техническое обслуживание после эксплуатации позволяет предотвратить образование устойчивых пятен от разлитой пищи. Удаляйте ее нейтральными моющими средствами. Сначала очищайте ручку управления, конфорку и опору для посуды и только затем каплесборник или стеклянную крышку. Это предотвратит повторное загрязнение каплесборника или стеклянной крышки после чистки.



Обратите внимание!

Не мойте детали конфорок в посудомоечной машине. Моющие средства, используемые в ней, могут вызвать коррозию деталей конфорок!

Устойчивые пятна на эмали (опорах для посуды, крышках конфорок)

Устойчивые пятна лучше всего удаляются жидким моющим средством или пластиковой чистящей губкой. Не используйте абразивные порошки, абразивные губки, острые предметы или агрессивные чистящие средства.

Устойчивые пятна на стеклянной крышке

Для чистки стеклянной крышки следует использовать специальное моющее средство для керамических варочных поверхностей. Пятна от воды или накипь лучше всего удаляются уксусом.

Латунные детали конфорки вок

Некоторые детали конфорки вок изготовлены из латуни. Под действием высоких температур, которые используются при приготовлении пищи в вок, латунь изменяет свой цвет.



Обратите внимание!

Дополнительные указания по техническому обслуживанию и очистке см. на веб-сайте www.asko.com.

НЕИСПРАВНОСТИ ГАЗОВОЙ СИСТЕМЫ

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неправильная работа газовой варочной поверхности не всегда означает ее неисправность. Сначала попробуйте справиться с проблемой самостоятельно, выполнив проверки, описанные ниже, или см. дополнительные сведения на веб-сайте www.asko.com.

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Вблизи прибора ощущается запах газа.	Имеется утечка в месте подключения прибора.	Перекройте главный газовый кран. Обратитесь к специалистам по монтажу.
Конфорка не зажигается. 	Неправильное электрическое соединение. Неисправен предохранитель / отключился автоматический предохранителей на щитке предохранителей. Грязная/влажная свеча зажигания (1). Неправильно установлены детали конфорки. Детали конфорки грязные/влажные. Перекрыт главный газовый кран. Неисправность в системе подачи газа. Газовый баллон или другой резервуар пуст. Используется неверный тип газа.	Обратитесь к специалистам по монтажу. Вставьте новый предохранитель или включите автоматический предохранитель на щитке предохранителей. Очистите/высушите свечу зажигания. Соберите детали конфорки с помощью центрирующих направляющих. Очистите/высушите детали конфорки. Убедитесь, что отверстия для выхода газа открыты. Откройте главный газовый кран. Обратитесь к поставщику газа. Подключите новый газовый баллон или заправьте резервуар газом. Убедитесь, что используемый газ пригоден для прибора. Если это не так, обратитесь к специалистам по монтажу.

НЕИСПРАВНОСТИ ГАЗОВОЙ СИСТЕМЫ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Пламя конфорки горит неровно.	<p>Неправильно установлены детали конфорки.</p> <p>Детали конфорки грязные/влажные.</p> <p>Используется неверный тип газа.</p>	<p>Соберите детали конфорки с помощью центрирующих направляющих.</p> <p>Очистите/высушите детали конфорки. Убедитесь, что отверстия для выхода газа открыты.</p> <p>Убедитесь, что используемый газ пригоден для прибора. Если это не так, обратитесь к специалисту по обслуживанию.</p>
После розжига конфорка гаснет.	<p>Ручка управления не была нажата достаточно глубоко на достаточное время (необходимо хотя бы 3 секунды).</p> <p>Загрязнена термопара (2).</p>	<p>Удерживайте ручку управления в полностью нажатом положении как минимум 3 секунды между положениями сильного и слабого огня. При первом включении прибора это время может быть больше, т. к. необходимо дополнительное время на подход газа к конфорке.</p> <p>Очистите/высушите термопару.</p>
Разбита стекло-керамическая панель.	На нее упал какой-то предмет.	<p>Перекройте главный газовый кран и извлеките вилку из розетки. Обратитесь к специалистам по монтажу.</p> <p>Обратите внимание! Разбитую стеклокерамическую панель не следует выбрасывать в мусорный бак для стекла; ее следует отнести в местный центр утилизации отходов.</p>

Утилизация упаковки и устройства

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

Упаковка этого устройства пригодна для переработки.

Из нее можно получить:

- картон;
- полиэтиленовую пленку (ПЭ);
- полистирол без содержания ХФУ (твердая полистирольная пена).

При утилизации этих материалов следует проявить ответственность и соблюдать правительственные нормативные документы.



В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых устройств на этот продукт нанесен знак с перечеркнутым мусорным ящиком на колесах. Это означает, что по истечении срока службы изделие нельзя утилизировать как обычные отходы. Изделие следует доставить в местный центр отдельной утилизации отходов или передать поставщику соответствующих услуг.

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 изделия соответствуют применимым директивам, постановлениям и нормативным документам ЕС, а также требованиям стандартов, указанных в тексте инструкции.



Лист спецификаций устройства расположен на его дне.

Прикрепите лист спецификаций устройства сюда.

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

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

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

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

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

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



Инструкции по применению также можно найти на нашем сайте:

www.asko.com

ASKO



568375

ru (04-20)