



## Руководство по эксплуатации Индукционная варочная панель

HI1884M / SIVK8DTI  
HI1884MF / SIVK8DTI  
HI1994MF / SIVK9FTI

### Используемые пиктограммы



Важная информация



Совет

# СОДЕРЖАНИЕ

## Ваша индукционная варочная панель

Введение	4
Панель управления	5
Описание	6

## Использование

Работа сенсорных кнопок	7
Приготовление пищи с помощью индукционной панели	7
Принцип работы индукции	8
Шумы при работе индукционной системы	8
Посуда	9

## Эксплуатация

Включение и настройка мощности	11
Автоматическое обнаружение посуды (APd)	11
Индикатор остаточного тепла	12
Форсированный режим	12
Распределение мощности конфорок	12
Режим моста (модели SV и SVI)	13
Выключение	14
Режим ожидания	14
Экономный режим ожидания	14
Блокировка от детей	15
Пауза	16
Распознавание режима	16
Таймер / кухонный таймер	17
Включение и выключение звуковой сигнализации	19
Программы автоматического приготовления пищи	19
Здоровое питание	23
Уровни мощности конфорок	24

## Техническое обслуживание

Очистка	25
---------	----

## Неисправности

Общая информация	26
Таблица ошибок	26

## Обслуживание

Дополнительные условия встраивания панели в рабочую поверхность (модели с обозначением F)	29
---	----

## Информация (ЕС) 66/2014

Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014	30
---	----

## Требования по охране окружающей среды

Утилизация устройства и упаковки	31
----------------------------------	----

## Введение

Эта индукционная варочная панель создана для настоящих любителей кулинарии. Приготовление пищи на индукционной панели имеет ряд преимуществ. Это легко благодаря быстрой реакции панели и возможности задать очень низкий уровень мощности. Также она может работать на высокой мощности, что позволит быстро довести до кипения готовящиеся блюда. Кроме того, места между конфорками достаточно для комфортного приготовления пищи.

Приготовление пищи на индукционной панели отличается от использования привычных для этой цели приспособлений. Индукционная обработка подразумевает использование электромагнитного поля для получения тепла. Это означает, что не всякая емкость подходит для такой панели. Более подробную информацию можно узнать в разделе, посвященном посуде. Для обеспечения оптимальной безопасности индукционная панель оснащена средствами температурной защиты и индикатором остаточного тепла, показывающим, какие конфорки еще не остыли. В данном руководстве рассказывается о том, как использовать индукционную панель с максимальной пользой. Помимо сведений об эксплуатации оно содержит также информацию общего характера, которая может оказаться полезной при использовании устройства. Также вы будете иметь возможность ознакомиться с таблицами приготовления и советами по техобслуживанию.



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

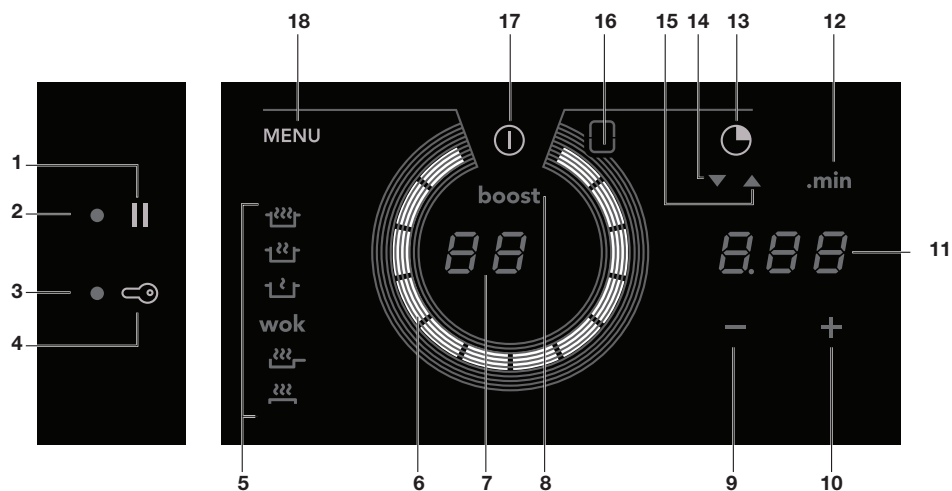
**Перед началом использования прибора тщательно и полностью прочтите инструкции по его использованию и бережно сохраните их для получения справочной информации в будущем.**

Это руководство также может служить в качестве справочного материала для сервисных инженеров. **Поэтому вложите лист технических характеристик в специально отведенное место на обратной стороне руководства.** Лист технических характеристик устройства содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы сервисные инженеры должным образом ответили на ваши вопросы.

Готовьте с удовольствием!

# ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

## Панель управления

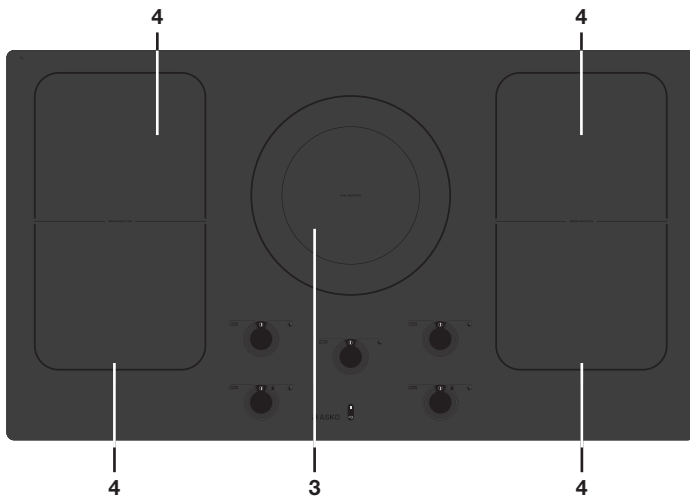


1. Кнопка паузы
2. Индикация паузы
3. Индикация блокировки от детей (индикация экономного режима ожидания)
4. Кнопка блокировки (блокировка от детей / функция экономного режима ожидания)
5. Функции меню индукции
6. Ползунковый регулятор (12 уровней)
7. Индикация уровня
8. Индикация сформированного режима
9. Кнопка уменьшения времени
10. Кнопка прибавления времени
11. Таймер / кухонный таймер
12. Индикация «Минуты после точки»
13. Кнопка таймера / кухонного таймера
14. Индикация кухонного таймера
15. Индикация таймера
16. Функция соединения конфорок в мост (связывает две конфорки с образованием единой большой конфорки, управлять которой можно при помощи одного регулятора)
17. Кнопка «Вкл./выкл.»
18. Кнопка меню

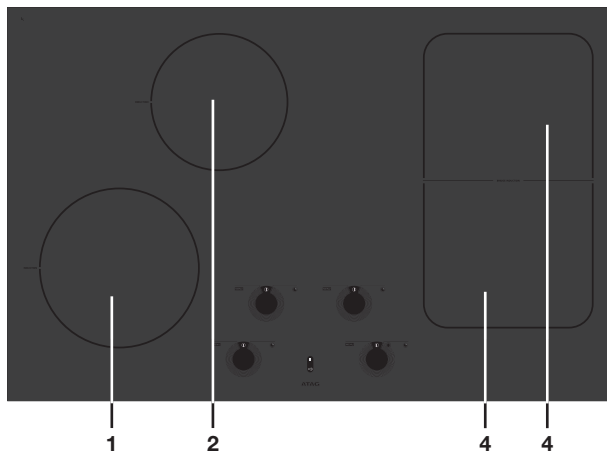
# ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

## Описание

HI1994MF



HI1884M / HI1884MF



1. Конфорка Ø 210 / 3,7 кВт
2. Конфорка Ø 180 / 3,0 кВт
3. Конфорка Ø 260 5,5 кВт (двойная)
4. Мостовая индукционная конфорка 180 x 220 мм 3,7 кВт (две связанные конфорки)

## Работа сенсорных кнопок

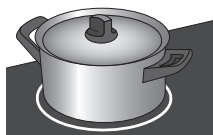
Обучение управлению варочной панелью с помощью сенсорных кнопок занимает некоторое время, особенно если вы привыкли к другому типу работы. Для достижения наилучшего эффекта касайтесь плоской части кнопок кончиками пальцев. Не нажимайте с усилием.

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

## Приготовление пищи с помощью индукционной панели

### **Приготовление пищи на индукционной панели достаточно быстрое**

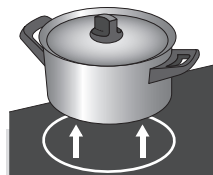
- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на такой плите. Продукты и жидкости будут доводиться до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на панели без присмотра во избежание выкипания или полного испарения содержимого.



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

### **Изменение мощности**

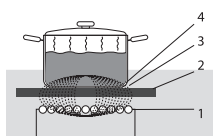
- При приготовлении пищи на индукционной панели используется только часть конфорки, соответствующая площади дна посуды. При использовании мелкой посуды на широкой конфорке нагрев будет происходить в соответствии с диаметром посуды. Таким образом, мощность снизится и содержимое посуды будет доводиться до кипения дольше.



### **Примечание**

- Твердые частицы могут привести к появлению царапин, которые невозможно будет удалить. Поэтому используйте только посуду с чистым дном и не перетаскивайте ее с одной конфорки на другую. Для перемещения ее нужно приподнимать.
- Не используйте панель в качестве рабочей поверхности.
- Чтобы избежать потери энергии, всегда накрывайте посуду крышкой.

## Принцип работы индукции



Катушка (1) в плите (2) генерирует магнитное поле (3). После установки емкости с железным основанием (4) на катушку ток индуцируется на основании емкости.

Устройство генерирует электромагнитное поле. После установки емкости с железным дном на конфорку в днище посуды возбуждаются токи. Направленный ток генерирует тепло в основании посуды.

### Простота

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

### Быстро

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

### Очистка

Варочную панель легко чистить. Так как конфорки не нагреваются до температур выше температуры расположенной на них посуды, пролитая еда не пригорает.

### Безопасность

Тепло возникает в самой емкости. Стеклокерамическое покрытие не может нагреться сильнее, чем посуда. Это значит, что в таких панелях температура конфорок значительно ниже, чем в керамических или газовых панелях. После снятия посуды конфорка быстро остывает.

## Шумы при работе индукционной системы

### Щелкающие звуки

Ограничитель мощности в передней и задней конфорках издает негромкие щелчки. Кроме того, такие звуки могут возникать при работе на низких мощностях.

### Шум от посуды

Посуда во время приготовления издает звуки. Это происходит из-за энергии, идущей от индукционной панели к посуде. Для некоторых типов посуды это нормально, особенно при работе на высоком уровне мощности. Такой шум не вредит ни посуде, ни панели.



## Шум от вентилятора

Для продления срока службы электронных компонентов устройство снабжено вентилятором. При использовании устройства с высокой интенсивностью для охлаждения включается вентилятор, который издает гул. Вентилятор может продолжать работать и издавать звуки и после выключения поверхности.



## Автоматическое обнаружение посуды

При включенной функции автоматического обнаружения посуды (APd) будет слышаться пощелкивание, даже если конфорка не используется.

## Посуда

## Емкости для приготовления пищи на индукционной поверхности

Для приготовления пищи на индукционной поверхности нужна посуда особого качества.



## Примечание

- 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 (не менее 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.

Подходящие емкости	Неподходящие емкости
Специальная посуда из нержавеющей стали	Глиняная посуда
Класс индукции	Нержавеющая сталь
Эмалированная посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медь
	Пластик
	Алюминий



### Примечание

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из тонколистовой стали:

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



### Примечание

Запрещено использовать посуду с деформированным дном. Вогнутое или выпуклое дно может нарушить работу системы защиты от перегрева, и устройство станет слишком горячим. Панель может перегреться, и это, в свою очередь, может привести к растрескиванию стеклянного покрытия и расплавлению дна посуды. На повреждения, возникшие вследствие использования неподходящей посуды, а также полного испарения содержимого посуды, гарантия не распространяется.

### Минимальный диаметр емкости

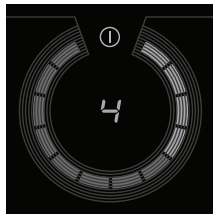
Минимальный диаметр посуды — 12 см (для конфорок, работающих в режиме моста — 16 см). Наилучшие результаты достигаются при использовании посуды с диаметром дна, равным диаметру конфорки. Если посуда слишком мала, конфорка работать не будет.

### Скороварки

Индукционный способ отлично подходит для приготовления пищи с помощью скороварки.

Конфорка быстро реагирует, и скороварка нагоняет необходимое давление достаточно быстро. Процесс приготовления прекращается сразу после отключения конфорки.

## Включение и настройка мощности



1. Нажмите на кнопку блокировки.  
*Прозвучит однократный звуковой сигнал.*
2. Поставьте посуду в центр конфорки.  
*Функция APd обнаружит посуду, и на дисплее появится мигающий символ «←». Если вы не предпримете больше никаких действий, через 10 секунд конфорка автоматически выключится.*
3. Проведите пальцем по ползунковому регулятору (по часовой стрелке) или коснитесь пальцем ползунка рядом с нужным уровнем мощности. Конфорка автоматически включится с заданным уровнем мощности.
4. Для увеличения или уменьшения мощности проведите пальцем по ползунку или коснитесь его в нужном месте. Конфорка имеет 12 уровней мощности. Кроме того, для конфорок предусмотрен форсированный уровень («Boost»).



### **Обратите внимание!**

Если функция APd выключена, активируйте конфорку кнопкой включения/выключения.

## Автоматическое обнаружение посуды (APd)

Если после включения панели поставить посуду на выключенную конфорку, включится подсветка соответствующих элементов управления, и можно сразу же приступить к использованию этой конфорки (не нажимая кнопку «Вкл./Выкл.»). Если конфорка не будет включена, через 10 секунд она снова отключится. Чтобы снова активировать конфорку, снимите и вновь поставьте посуду или просто нажмите кнопку включения/выключения.

### **Включение и выключение функции APd**

Эта функция активна по умолчанию, но ее можно отключить. Чтобы отключить эту функцию, выключите панель. Затем в экономном режиме ожидания нажмите кнопку «паузы» (1) и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд. На дисплее отобразится «APd OFF». Чтобы снова включить эту функцию, повторите ту же последовательность действий. После этого на дисплее появится надпись «APd ON».

### **Распознавание емкости**

Если панель не обнаруживает (ферромагнитную) емкость после установки мощности, дисплей будет продолжать мигать, и конфорка

останется холодной. Если не установить (ферромагнитную) емкость на панель в течение одной минуты, конфорка автоматически отключится.

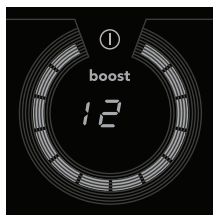
## Индикатор остаточного тепла



После использования конфорка некоторое время остается горячей. Пока конфорка остается горячей, на дисплее высвечивается символ «H».

## Форсированный режим

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



### Включение форсированного режима

1. Поставьте посуду на конфорку и включите конфорку.
2. Чтобы включить форсированный режим, дважды коснитесь конца ползунка пальцем.

*На дисплее отображается уровень мощности 12 и слово «boost» (форсированный режим).*

### Выключение режима «Нагнетание»

*Включится форсированный режим, на дисплее отобразится уровень мощности 12 и слово «boost».*

1. Коснитесь ползунка пальцем в любой точке.  
*На дисплее вы увидите более низкий уровень.*

### Или:

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

## Распределение мощности конфорок



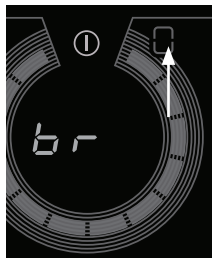
- В зависимости от типа панели мощность одних конфорок может влиять на максимальную мощность соседних. Когда конфорки включены одновременно, мощность автоматически распределяется между ними.
- По достижении максимально возможного суммарного уровня мощности мощность одной или нескольких конфорок автоматически снизится до максимально возможного в

текущих условиях значения. Индикация такого состояния осуществляется миганием соответствующего элемента управления. Приоритет имеет последняя конфорка, для которой установлен уровень мощности.

## Режим моста (модели SV и SVI)

Индукционные конфорки можно объединить в «мост». Таким образом создается одна большая конфорка, которую можно использовать для гриль-сковороды ASKO, тэпьянки ASKO, большой рыбоварки или нескольких кастрюль, нагреваемых с одинаковым уровнем мощности.

- Если индукционные конфорки объединены мостом, для них нельзя задать режим Boost, а также невозможно воспользоваться функциями меню.
- Используйте рыбоварку, перекрывающую хотя бы одну из индукционных зон моста посередине.



### **Включение функции моста**

1. Поставьте большую посуду на обе конфорки таким образом, чтобы хорошо накрыть их поверхность.
2. Включите переднюю конфорку.
3. Чтобы включить функцию моста, нажмите кнопку моста на ползунке регулятора передней конфорки и удерживайте ее две секунды. *На экране задней конфорки появится надпись «BR». С этого момента задней конфоркой управлять отдельно нельзя.*
4. Проведите пальцем по ползунковому регулятору (по часовой стрелке) на передней панели или коснитесь пальцем ползунка рядом с нужным уровнем мощности. Обе конфорки будут нагреваться в соответствии с выбранным уровнем.

### **Выключение функции моста**

1. Чтобы выключить функцию моста, нажмите кнопку моста на ползунке регулятора передней конфорки и удерживайте ее две секунды. *Функция моста выключится, задний дисплей погаснет, на переднем дисплее будет отображаться уровень мощности 1.*

#### **Или:**

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

## Выключение

### Выключение одной конфорки

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить. *Раздастся однократный звуковой сигнал, и подсветка ползунка погаснет.*

- Если все конфорки будут выключены таким способом, то панель автоматически перейдет в режим ожидания (также см. раздел «Режим ожидания»).

### Выключение всех конфорок

Чтобы отключить все конфорки одновременно, нажмите кнопку блокировки.

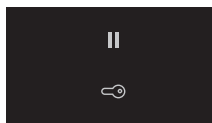
*Вы услышите короткий звуковой сигнал. Красный индикатор блокировки от детей рядом с кнопкой начнет медленно мигать.*

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

## Режим ожидания

В режиме ожидания индукционная панель выключена. В режим ожидания можно переключиться из режима экономного ожидания или путем выключения всех конфорок.

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 продолжает мерцать.*

- Чтобы перейти в экономный режим, нажмите на короткое время кнопку блокировки. *При этом раздастся один звуковой сигнал. Все индикаторы на панели погаснут, кроме, возможно, индикатора остаточного тепла «H».*

## Экономный режим ожидания

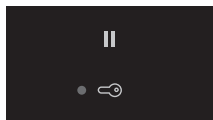
В экономном режиме ожидания панель выключается и потребляет электроэнергию на минимально возможном уровне.

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



## **Знаете ли вы, что**

В экономном режиме ожидания панель потребляет менее 0,5 Вт. Это даже меньше, чем в стандартном режиме ожидания.



## **Переключение панели в экономный режим ожидания**

- Нажмите кнопку блокировки.

*Вы услышите короткий звуковой сигнал. Активируется экономный режим ожидания, красный индикатор рядом с кнопкой блокировки продолжает мигать.*

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

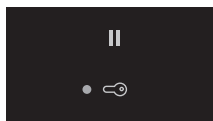


## **Знаете ли вы, что**

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

## **Блокировка от детей**

Индукционная панель оснащена блокировкой от детей, которая позволяет заблокировать устройство. Блокировка предотвращает непреднамеренное включение конфорок.



## **Включение блокировки от детей**

- Нажмите кнопку блокировки и удерживайте ее 2 секунды. *Вы услышите двойной звуковой сигнал. Все кнопки теперь заблокированы, за исключением кнопки блокировки. Сначала панель переходит в экономный режим ожидания, а затем в режим блокировки от детей. Красный свет постоянно горит.*
- Чтобы вывести панель из режима блокировки от детей, нажмите кнопку блокировки от детей и удерживайте ее 2 секунды. *Вы услышите короткий звуковой сигнал. Теперь панель в режиме ожидания. Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки гаснет.*



## **Совет**

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

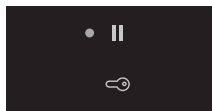


## **Знаете ли вы, что**

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

## Пауза

Функция паузы позволяет во время приготовления пищи приостановить работу панели на 5 минут. Подача электроэнергии на конфорки при этом будет прекращена, но настройки сохранятся. Однако следует помнить, что после использования конфорка еще некоторое время остается горячей. Поэтому особо чувствительные к теплу блюда следует сразу убирать с панели.



### Переключение панели в режим паузы

- Еще раз нажмите кнопку «Пауза». *Вы услышите двойной звуковой сигнал, мощность упадет, а рядом с кнопкой паузы будет мигать красный индикатор.*
  - Все заданные таймеры / кухонные таймеры остановятся.
  - Все активные конфорки снизят мощность до уровня 1 или 2.
  - Все кнопки будут заблокированы, за исключением кнопки блокировки и кнопки паузы. Кнопки включения/выключения отдельных конфорок также остаются активными, однако реагируют с задержкой в две секунды, чтобы можно было протереть рабочую панель.
  - Если в течение последующих 5 минут снова нажать кнопку паузы, то процесс приготовления пищи возобновится. *Раздастся двойной звуковой сигнал, и будут восстановлены настройки панели, которые были установлены до паузы.*
- Если в течение 5 минут не предпринимать никаких действий: *Все конфорки автоматически выключатся. После этого кнопка паузы будет мигать в течение 25 минут, указывая что процессы приготовления завершены режимом паузы. По истечении 25 минут панель автоматически переходит из режима паузы в экономный режим ожидания.*

## Распознавание режима

<b>Режим ожидания</b>	Не горит ни один индикатор.
<b>Экономный режим ожидания</b>	Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки продолжает мерцать.
<b>Режим блокировки от детей</b>	Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки горит непрерывно.
<b>Режим паузы</b>	Рядом с кнопкой паузы мигает красный индикатор.



## Таймер / кухонный таймер



Кнопка таймера / кухонного таймера каждой конфорки выполняет две функции:

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



### Примечание

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



### Включение таймера

- Один раз нажмите кнопку таймера / кухонного таймера.  
*При этом включится подсветка экрана таймера, на котором будут мигать три нуля. Ниже появятся + и -.*
- Если вы не зададите время кнопками + или -, таймер автоматически запустится через 3 секунды. Таймер может вести отсчет до 9 часов 59 минут.  
*Загорится красная стрелка вверх, отображаемое значение увеличится.*
- Чтобы отключить таймер / кухонный таймер, нажмите его кнопку еще раз.

## Включение кухонного таймера

- Один раз нажмите кнопку таймера / кухонного таймера конфорки.
  - Нажмите кнопку + или -, чтобы переключить функцию таймера на функцию кухонного таймера. После этого с помощью кнопки + можно задать желаемое время приготовления пищи. Затем можно изменить значение с помощью кнопки -.
- Загорится красная стрелка вверх. Начнется отсчет.*
- Чтобы отключить таймер / кухонный таймер, нажмите его кнопку еще раз.

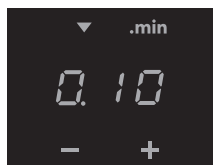


## Примечание

- Кухонный таймер связан с конфоркой, если включена сопутствующая конфорка.
  - Если кухонный таймер связан с конфоркой, по истечении заданного времени конфорка выключится.
- Кухонный таймер будет подавать сигнал каждую четверть часа, а «0.00» на экране и красная стрелка вверх будут мигать. Чтобы отключить сигнал кухонного таймера, нажмите на кнопку таймера / кухонного таймера еще раз или снимите посуду с конфорки.*

## Установка времени приготовления пищи

- Включите кухонный таймер.



Кнопка	Шаг (x) нажатия кнопки	Длительность
+	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 быстрой настройки времени нажмите и удерживайте кнопку + или -.

## Включение и выключение звуковой сигнализации

- Нажмите кнопку меню и кнопку таймера / кухонного таймера одновременно до появления звукового сигнала.  
*Звуковой сигнал теперь выключен для всех операций с кнопками за исключением кнопки паузы и блокировки.*  
*Примечание: звуковое оповещение кухонного таймера и звуковой сигнал для сообщений об ошибках отключить невозможно.*
- Чтобы снова включить звуковые оповещения, воспользуйтесь той же кнопкой.

## Программы автоматического приготовления пищи

Ваша панель имеет 6 автоматических программ приготовления пищи. С помощью функции кухонного таймера (см. стр. 20) можно задать любое время окончания автоматической программы приготовления пищи.

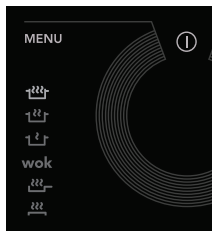
Программы приготовления пищи основаны на стандартных количествах. В таблицах приведены ориентировочные значения, поскольку вы можете изменять количество ингредиентов в широких пределах по своему вкусу.

### **Порядок настройки автоматической программы**

*Конфорка включена.*

- Нажмите кнопку меню.  
*Загорится ряд из шести значков, один из которых ярче всех остальных.*
- Снова нажмите кнопку меню или нажмите и удерживайте ее, чтобы перейти к следующей функции меню.  
*Выбранная программа приготовления автоматически запустится через 3 с. На экране появится буква «А» (автоматический режим).*

Если включена автоматическая программа приготовления, для возврата в режим ручного приготовления нужно коснуться пальцем ползункового регулятора:



### **Примечание!**

**Если конфорки объединены мостом, использовать программу автоматического приготовления невозможно.**



## Функция кипячения\*\*/\*\*

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

Блюдо	Количество людей	Объем	Емкость	Зона	Заполните емкость до: (начало процесса приготовления пищи)
Вареный картофель	1 - 3	200 - 500 г	Кастриюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, включая картофель
	3 - 5	500 - 800 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. картофель
	3 - 5	500 - 800 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. картофель
	6 - 8	1000 - 1400 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,5 л, включая картофель
	9 - 15	1500 - 2200 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260	3,5 л, включая картофель
	9 - 15	1500 - 2200 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, включая картофель
Подготовленные (твердые) овощи	1 - 3	150 - 250 г	Кастриюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, включая овощи
	3 - 4	300 - 500 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. овощи
	3 - 4	300 - 500 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. овощи
	4 - 6	500 - 750 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,5 л, включая овощи
	6 - 8	750 - 900 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260	3,5 л, включая овощи
	6 - 8	750 - 900 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, включая овощи
Яйца	2 - 6	2 - 6 яиц	Кастриюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, включая яйца
	8 - 12	8 - 12 яиц	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, вкл. яйца
Рис	1	100 г	Кастриюля (Ø 200)	Ø 145	1,0 л, только вода <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, только вода <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,5 л, только вода <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 г	Высокая посуда (Ø 240)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,0 л, только вода <sup>1)</sup>
Макароны	1 - 2	100 - 200 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180	1,0 л, только вода <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,0 л, только вода <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260	3,0 л, только вода <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, только вода <sup>1)</sup>

1) После звукового сигнала можно добавить рис или макароны.

\* Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO (подробнее см. на веб-сайте [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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



## Функция варки на медленном огне без кипения\*

Температура блюда постоянно поддерживается близкой к точке кипения (90 °С—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 +/-	Емкость	Зона
Соус или суп	1 л	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 145
	1 л	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180
	1,5 л	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180
	1 л	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	1,5 л	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	2,5 л	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260
	2,5 л	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная



## Функция сохранения тепла\*

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 поддержания температуры составляет 8 часов (если на таймере не установлен более короткий промежуток).

Блюдо	Количество людей	Количество +/-	Емкость	Зона
Все блюда	1	1000 г	Кастрюля (Ø 200)	Ø 145
	2—3	1500 г	Низкая посуда (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	8	4000 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная

\* Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO (подробнее см. на веб-сайте [www.asko.com](http://www.asko.com)).

## wok

### Функция сковороды с выпуклым дном (вок)\*/\*\*

Настройка для сковороды типа вок обеспечивает оптимальную температуру (как масла, так и самой сковороды). После звукового сигнала, который означает достижение посудой заданной температуры, можно налить масло в посуду и начать приготовление.

Блюдо	Количество людей	Максимальный объем, Мясо или рыба / овощи	Емкость	Зона
Мясо, рыба, овощи	1—2	300 г / 300 г	Сковорода-вок	Ø 145
	1—2	300 г / 300 г	Сковорода-вок	Ø 180
	3—4	600 г / 600 г	Сковорода-вок	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	3—4	600 г / 600 г	Сковорода-вок	Ø 260
	1—2	300 г / 300 г	Сковорода-вок	Ø 260, двойная



### Функция жарки\*/\*\*

Функция жарки обеспечивает оптимальную температуру для жарки.

По достижении посудой соответствующей температуры раздастся звуковой сигнал. В посуду можно добавить масло и начать приготовление пищи.

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

\* Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO (подробнее см. на веб-сайте [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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



## Функция гриля\*/\*\*

Обеспечивает оптимальную температуру для готовки на гриле.

По достижении посудой соответствующей температуры раздастся звуковой сигнал.

Блюдо	Количество людей	Объем	Емкость	Зона
Мясо, рыба, овощи	1—2	100—200 г	Сковорода-гриль / поверхность для гриля	Ø 145
	2—3	200—300 г	Сковорода-гриль / поверхность для гриля	Ø 180
	3—4	300—400 г	Сковорода-гриль / поверхность для гриля	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	4—6	400—600 г	Сковорода-гриль / поверхность для гриля	Ø 260
	4—6	400—600 г	Сковорода-гриль / поверхность для гриля	Ø 260, двойная

## Здоровое питание

### Температура воспламенения различных типов масла

Температура воспламенения отдельных видов масла. Для приготовления здоровой пищи ASKO рекомендует выбирать тип масла в зависимости от температуры выпекания. Каждый вид масла имеет особую точку кипения, при которой выделяются токсичные газы.

В таблице ниже указаны точки кипения различных видов масла.

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

\* Эта функция лучше всего работает при использовании посуды, рекомендуемой компанией ASKO (подробнее см. на веб-сайте [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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

## Уровни мощности конфорки

Поскольку настройки зависят от количества и состава посуды и блюда, значения в таблице внизу носят рекомендательный характер.

### **Используйте форсированный режим, а также уровни 11 и 12 для:**

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

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

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

### **Используйте уровни 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 4-6 для:**

- завершения приготовления блюд в больших количествах;
- разморозки твердых овощей;
- жарки тонких кусков мяса в панировке.

### **Используйте уровни 1-3 для:**

- приготовления бульона на медленном огне;
- тушения мяса;



- приготовления овощей на медленном огне;
- растапливания шоколада;
- варки на медленном огне;
- постоянного подогрева;
- плавления сыра.

## Очистка



### Совет

Перед началом очистки панели активируйте блокировку от детей.

### Ежедневная очистка

- Ежедневное обслуживание после использования позволяет предотвратить длительное воздействие пищевых продуктов, в результате которого на поверхности появляются трудновыводимые пятна. Удаляйте остатки пищи мягкими моющими средствами.
- Протрите насухо бумажным или кухонным полотенцем.

### Устойчивые пятна на стеклянной панели

Для чистки стеклянной панели следует использовать специальное моющее средство для керамических варочных поверхностей. Самый простой способ удалить следы пролитой воды и известковый налет — промыть уксусом.

### Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся с помощью мягкого моющего средства, например средства для мытья посуды.
- Следы воды и известковый налет можно удалить с помощью уксуса.
- Следы от металлических предметов (возникшие в результате передвижения посуды) часто очень сложно удалить. Для этого используются специальные моющие средства.
- Для удаления остатков пищи используйте скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар также лучше удалять с помощью скребка.

### Категорически запрещено

- Запрещено использовать абразивы. Они оставляют царапины, в которых могут скапливаться грязь и известковый налет.
- Запрещается использовать острые предметы, например проволочную мочалку или губку с жесткой поверхностью.



## 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. После этого обратитесь в сервисный отдел.

## Таблица ошибок

Если у вас возникли сомнения, что панель работает надлежащим образом, это вовсе не означает, что она неисправна. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь приведенной ниже таблицей, или см. дополнительные сведения на веб-сайте [www.asko.com](http://www.asko.com).

### **Примечание**

Если квадратный красный индикатор над кнопкой паузы мигает (а ни одна из нижеперечисленных неисправностей не обнаружена), обратитесь в сервисный отдел.

<b>Признак неисправности</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Решение</b>
В процессе запуска на экране появляется текст.	Это стандартная процедура настройки.	Нормальная работа.
После отключения индукционной панели вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут.	Панель остывает.	Нормальная работа.
При использовании панели первые несколько раз чувствуется легкий запах.	Новое устройство нагревается.	Это нормальное явление. Запах исчезнет после некоторого времени использования. Несколько раз проветрите кухню.

## НЕИСПРАВНОСТИ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Плита издает пощелкивание.	Эти звуки издает ограничитель мощности в передней и задней конфорках. Кроме того, негромкое пощелкивание может возникать при работе на низких мощностях.  APd проверяет наличие посуды.	Нормальная работа.  Снимите посуду или отключите функцию APd.
Посуда издает звуки во время приготовления.	Это происходит из-за энергии, идущей от индукционной панели к посуде.	Для некоторых типов посуды это нормально при работе на высокой мощности. Такой шум не вредит ни посуде, ни панели.
После включения конфорки дисплей продолжает мигать.	Используемая емкость не подходит для приготовления пищи с помощью индукционной панели или диаметр посуды меньше 12 см.	Используйте подходящую посуду.
Конфорка внезапно перестает работать и вы слышите сигнал.	Установленное время истекло.	Отключите звук. Для этого на таймере нажмите кнопку – или + таймера.
Панель 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 панели.	Панель была подключена неверно.	Проверьте правильность подключения.
На дисплее появляется надпись «BR», элементы управления не работают.	Включена функция моста.	Выключите функцию моста.
Вы включили одну из конфорок, а другая, которая использовалась в соответствии с программой автоматического приготовления, в тот же момент отключилась.	Это защитная функция. Было превышено максимальное значение потребляемой панелью мощности.	Сбросьте программу автоматического приготовления пищи и используйте более низкий уровень мощности для второй конфорки.

## НЕИСПРАВНОСТИ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Код ошибки F00 / горит красный индикатор возле кнопки блокировки от детей, а индикатор над кнопкой паузы мигает.	Панель управления загрязнена или покрыта водой.	Очистите панель управления
Код ошибки F0 ... F6 и FC.	Неисправен генератор.	Обратитесь в сервисный центр.
Код ошибки F7.	Несоответствующая температура воздуха в помещении.	Выключите все источники тепла, расположенные возле панели.
Код ошибки F8 и F08 / горит красный индикатор возле кнопки блокировки от детей, а индикатор над кнопкой паузы мигает.	Устройство перегрето.	Дайте устройству остыть, после чего возобновите приготовление пищи.
Код ошибки F9 и/или непрерывный звуковой сигнал.	Слишком высокое напряжение или неправильное подключение к сети питания.	Измените подключение.
Код ошибки F99 / горит красный индикатор возле кнопки блокировки от детей, а индикатор над кнопкой паузы мигает.	Одновременное нажатие 2 или более кнопок.	Не нажимайте более одной кнопки одновременно.
Код ошибки FA.	Слишком низкое напряжение в сети.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
Код ошибки FAN.	Неудовлетворительная циркуляция воздуха.	Убедитесь, что все вентиляционные отверстия под панелью открыты.
Другие коды ошибок.	Неисправен генератор.	Свяжитесь с отделом обслуживания.
Конфорка не включается автоматически.	Функция APd выключена.	Включите функцию APd.
Щелкающий звук во время приготовления пищи.	APd ищет посуду (постоянно проверяет наличие посуды).	Выключите функцию APd.

### Дополнительные условия встраивания панели в рабочую поверхность (модели с обозначением F)

- После установки должен обеспечиваться доступ к панели снизу для проведения обслуживания.
- Если под нее встраивается шкаф или печь, необходимо обеспечить возможность их удаления.
- Такие панели ограниченно подходят для встраивания в каменные или выложенные кафелем рабочие поверхности.
- Перед установкой панели необходимо сообщить обо всех полученных в процессе транспортировки. Если это условие не выполнено, все повреждения считаются полученными в процессе установки.
- Гарантия не распространяется на повреждения, полученные в результате установки.
- Гарантия не распространяется на повреждения, полученные в результате воздействия воды и на повреждения рабочей поверхности, в которую встроена панель.
- Перед тем, как вызвать специалистов по обслуживанию, необходимо убрать все внутренние части шкафа, в который встроена панель: ящики, полки, решетки и направляющие.
- Отдел обслуживания отвечает только за ремонт и обслуживание панели. Для встраивания панели на место после ремонта необходимо обратиться к специалистам соответствующего профиля.
- Материалы, используемые для уплотнения краев стеклянной панели, рассчитаны на работу при температуре не менее 160 °C.
- Для предотвращения изменения цвета рабочей поверхности из природного камня между стеклом и камнем необходимо проложить специальную изоляцию.

## Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014

Измерения согласно EN60350-2

Обозначение модели	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Тип варочной панели	Индукционная		Индукционная
Количество электрических конфорок и/или зон	4		5
Технология нагрева	Индукционные конфорки и зоны		Индукционные конфорки и зоны
Для круглых конфорок: диаметр полезной площади электрически нагреваемой конфорки в см	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Энергопотребление конфорки или зоны в расчете на кг (ЭП <sub>электроплиты</sub> ) в Вт·ч/кг	179,1	193,6	172,0
Для некруглых конфорок: длина и ширина полезной площади электрически нагреваемой конфорки или	2 22,0 x 19,0		4 22,0 x 19,0
Энергопотребление конфорки или зоны в расчете на кг (ЭП <sub>электроплиты</sub> ) в Вт·ч/кг	188,8		188,8
Энергопотребление панели в расчете на кг (ЭП <sub>электроплиты</sub> ) в Вт·ч/кг	187,6		185,4

## Утилизация устройства и упаковки

При производстве данного устройства использовались материалы, изготовленные с учетом экологических требований. По истечении срока службы данное устройство следует надлежащим образом утилизировать. Информацию о порядке его утилизации можно получить в соответствующем государственном учреждении.

Упаковка этого устройства пригодна для переработки.

Использованные материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания ХФУ (твердая полистирольная пена).

Утилизируйте эти материалы надлежащим образом в соответствии с государственными нормативными требованиями.



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

Раздельный сбор бытовой техники помогает предотвратить потенциальное вредное воздействие на окружающую среду и здоровье людей вследствие неправильной утилизации. Данное условие также гарантирует возможность вторичной переработки материалов конструкции устройства, что означает существенную экономию электроэнергии и сырья.



### **Заявление о соответствии**

Настоящим мы заявляем, что наши изделия соответствуют действующим европейским директивам, постановлениям и нормам, 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](http://www.asko.com)

 **ASKO**



781053

ru (04-20)