



# Руководство по эксплуатации Индукционная варочная панель

HI1655MF / SIVK6ETA

**Используемые пиктограммы**

Важная информация



Совет

# СОДЕРЖАНИЕ

## ***Ваша индукционная варочная панель***

Введение	4
Панель управления	5
Описание	6

## ***Безопасность***

Защита от перегрева	7
Ограничитель времени приготовления	7

## ***Использование***

Использование сенсорного управления	8
Приготовление пищи на индукционной панели	8
Принцип работы индукционной панели	9
Шумы при работе индукционной системы	9
Посуда	10

## ***Эксплуатация***

Включение панели и регулировка мощности	12
Индикатор остаточного тепла	12
Форсированный режим	13
Две конфорки поперек панели	13
Объединение индукционных конфорок мостом	14
Выключение	15
Режим ожидания	15
Экономный режим ожидания	15
Блокировка от детей	16
Пауза	17
Определение режима	18
Таймер / кухонный таймер	18
Включение и отключение звукового сигнала	20
Программы автоматического приготовления пищи	21
Здоровое питание	24
Настройки приготовления пищи	25

## ***Техническое обслуживание***

Очистка	26
---------	----

## ***Поиск и устранение неполадок***

Общая информация	27
Таблица поиска и устранения неисправностей	27

## ***Техническая информация***

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

## ***Экологические аспекты***

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

## Введение

---

Эта индукционная 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. Кроме того, она может работать на высокой мощности, что позволит быстро довести до кипения готовящиеся блюда. Места между конфорками достаточно для комфортного приготовления пищи.

Приготовление 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.

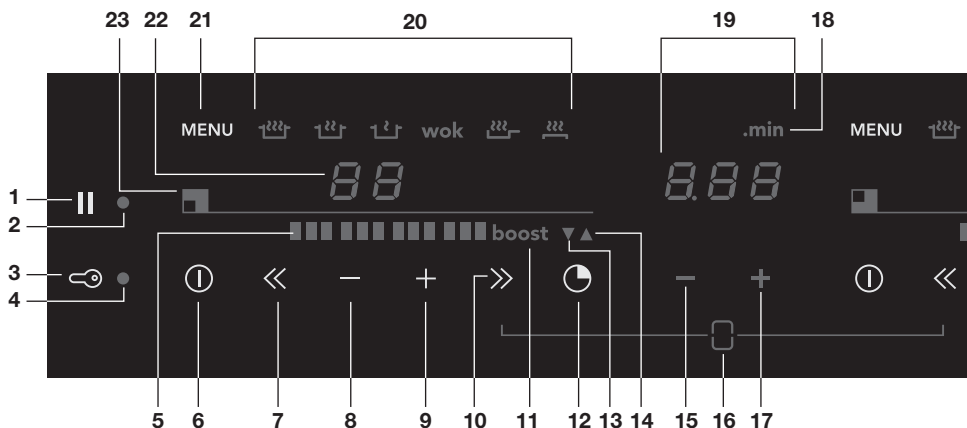
В данном руководстве рассказывается о том, как использовать индукционную панель с максимальной пользой. Помимо сведений об эксплуатации оно содержит также информацию общего характера, которая может оказаться полезной при использовании устройства. Также вы будете иметь возможность ознакомиться с таблицами приготовления и советами по техобслуживанию.

**Внимательно ознакомьтесь с руководством перед использованием устройства и храните его в надежном месте для дальнейшего ознакомления.**

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

# ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

## Панель управления

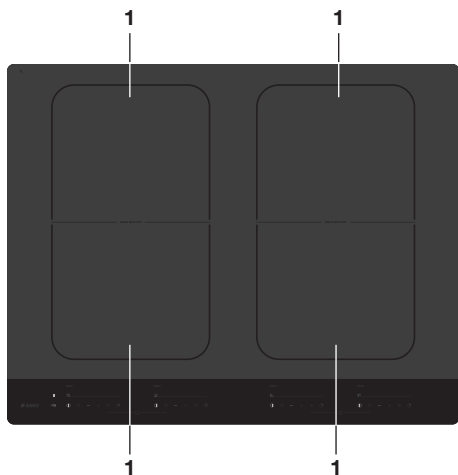


1. Кнопка паузы
2. Индикатор паузы
3. Кнопка блокировки от детей / экономного режима ожидания
4. Индикатор блокировки от детей / экономного режима ожидания
5. Индикатор уровня в виде кубиков
6. Кнопка «Вкл./Выкл.»
7. Быстрое убавление мощности
8. Убавление мощности
9. Увеличение мощности
10. Быстрое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

# ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

## Описание

---



1. Адаптивная конфорка 180 x 220 мм 3,7 кВт (конфорки, которые можно объединить)



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

### Защита от перегрева

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

### Ограничитель времени приготовления



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

Настройка	Конфорка автоматически выключается после:
1 и 2	9 часа
3, 4 и 5	5 часа
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 после:
форсированный режим	10 минут

## Использование сенсорного управления

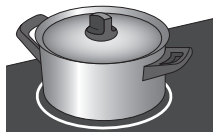
Если вы раньше пользовались другими (поворотными) органами управления, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению. Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать. Не нужно нажимать с силой.

Сенсорные датчики реагируют на легкое прикосновение кончика пальца. Не пытайтесь управлять органами управления с помощью каких-либо сторонних объектов. Панель не включится, если по ней пройдет ваш питомец.

## Приготовление пищи на индукционной панели

**Приготовление пищи на индукционной панели достаточно быстрое**

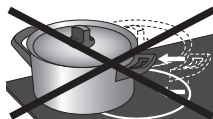
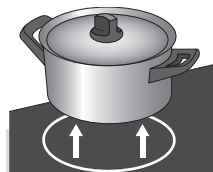
- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на индукционной панели. Продукты и жидкости будут доводиться до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на панели без присмотра во избежание выкипания или полного испарения содержимого.



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

### **Изменение мощности**

- При приготовлении пищи на индукционной панели используется только часть конфорки. 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.

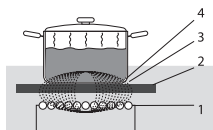


### **Внимание**

- Твердые частицы могут привести к появлению царапин, которые невозможно будет удалить. Используйте 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 индукционной панели



Катушка (1) в панели (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, можно плавить шоколад непосредственно в посуде или готовить блюда из ингредиентов, которые обычно подогреваются в пароварке.

### Быстрота

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

### Очистка

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

### Безопасность

Тепло возникает в самой посуде. Стеклокерамическое покрытие не может нагреться сильнее, чем посуда. Это значит, что на таких панелях температура конфорок значительно ниже, 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, такие звуки могут возникать при работе на низких мощностях.

### Шум от емкостей

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

## Шум от вентилятора

Для продления срока службы электронных компонентов устройство оснащено вентилятором. При интенсивном использовании устройства для охлаждения включается вентилятор, который издает гул. После отключения индукционной панели 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

### Емкости для приготовления пищи на индукционной панели

Для приготовления пищи на индукционной панели 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 (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
Износостойкая эмалевая посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медь
	Пластик
	Алюминий

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



## **Внимание**

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из тонколистовой стали:

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



## **Внимание**

Запрещено использовать посуду с деформированным дном. Вогнутое или выпуклое дно может нарушить работу системы защиты от перегрева, и устройство станет слишком горячим. Это 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**

Диаметр посуды должен быть не менее 12 см. Наилучшие результаты будут достигнуты при использовании посуды и конфорок соответствующего размера. Если посуда слишком мала, конфорка работать не будет.

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

## **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 панели и регулировка мощности

Конфорки имеют 12 уровней мощности. Кроме них имеется форсированный режим.

1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите кнопку блокировки от детей.  
*Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона.*
3. Нажмите кнопку включения/выключения нужной конфорки.  
*На дисплее появится мигающий знак «-» и прозвучит один звуковой сигнал. Если не предпринимать никаких действий, конфорка автоматически выключится через несколько секунд.*
4. Чтобы установить нужную настройку, воспользуйтесь кнопками +, -, << 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.
  - ▶ Если сначала нажать кнопку <<, то отобразится уровень 1.



### Советы

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

### Распознавание емкости

Если панель не обнаружит (ферромагнитную) посуду после установки мощности, дисплей будет мигать, а панель останется холодной. Если в течение 1 минуты (ферромагнитная) посуда не будет помещена на конфорку, конфорка автоматически выключится (см. раздел «Посуда»).

## Индикатор остаточного тепла



Интенсивно использовавшаяся конфорка будет сохранять тепло спустя несколько минут после выключения. До тех пор пока конфорка остается горячей, на дисплее отображается 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.
2. Сразу же после включения конфорки нажмите кнопку >>. *На дисплее отображается уровень мощности 12 и слово «boost» (форсированный режим).*

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

### **Выключение режима «Нагнетание»**

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

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

#### **Или:**

2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить. *Будет издан короткий звуковой сигнал высокого тона, уровень мощности исчезнет с дисплея. Конфорка полностью выключена.*

## Две конфорки поперек плиты

- 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 их все время. Максимальное значение мощности для другой конфорки из этой пары зависит от заданного значения мощности первой. По достижении максимально возможного суммарного уровня мощности 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 индукционные конфорки объединены мостом, для них нельзя задать форсированный режим, а также невозможно воспользоваться функциями меню.

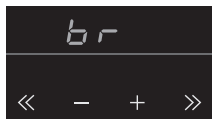
## Объединение индукционных конфорок плиты мостом

Индукционные конфорки можно объединить в мост. Таким образом создается 1 большая зона, которую можно использовать для большой рыбоварки или кастрюли.

- Если индукционные конфорки объединены мостом, для них нельзя задать форсированный режим, а также невозможно воспользоваться функциями меню.
- В режиме моста всегда пользуйтесь такой посудой (например рыбоваркой), которая накрывает хотя бы одну из центральных зон связанных 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: нажмите кнопку << задней адаптивной конфорки, после чего нажмите кнопку >> передней адаптивной конфорки.  
*На экране задней конфорки появится надпись «BR». Затем с помощью элементов управления передней конфорки установите 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. Чтобы отключить режим моста, одновременно нажмите кнопку >> передней адаптивной конфорки и кнопку << задней адаптивной конфорки.  
*Передняя конфорка продолжит работать в соответствии с уровнем, установленным для режима моста.*

#### **Или:**

2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить.  
*Будет издан короткий звуковой сигнал высокого тона, уровень мощности исчезнет с дисплея. Конфорка полностью выключена.*

## Выключение

### **Выключение одной конфорки**

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» конфорки, которую требуется выключить. Будет издан короткий звуковой сигнал высокого тона, уровень мощности исчезнет с дисплея.

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

### **Выключение всех конфорок**

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

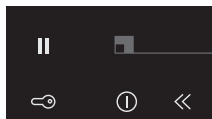
*Вы услышите звуковой сигнал. Красный индикатор рядом с кнопкой блокировки от детей начнет медленно мигать.*

- Теперь индукционная панель находится в экономном режиме ожидания (см. также раздел «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 от детей продолжает мерцать.*

- Чтобы перейти в экономный режим, нажмите на короткое время кнопку блокировки от детей.  
*Вы услышите короткий звуковой сигнал. Все лампочки на плите погаснут.*

## Экономный режим ожидания

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

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



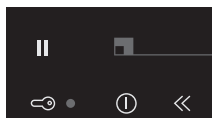
### **Знаете ли вы, что**

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

### **Переключение плиты в экономный режим ожидания**

- Нажмите кнопку блокировки от детей.

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

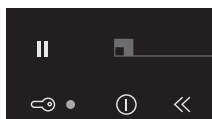
### **Включение функции блокировки от детей**

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

*Вы услышите короткий звуковой сигнал высокого тона. Все кнопки (за исключением кнопки блокировки от детей) заблокированы. Сначала панель переходит в экономный режим ожидания, а затем в режим блокировки от детей. Красный свет постоянно горит.*

2. Чтобы вывести панель из режима блокировки от детей, снова нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 2 секунд.

*Вы услышите короткий звуковой сигнал. Теперь панель в режиме ожидания. Красный свет рядом с кнопкой блокировки от детей не горит.*







## Совет

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

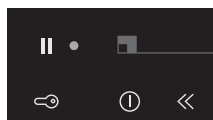


## Знаете ли вы, что

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

## Пауза

Эта функция позволяет во время приготовления пищи приостановить работу панели на 5 минут. Это дает возможность уйти от панели на непродолжительное время или заняться ее очисткой без потери настроек.



## Переключение панели в режим паузы

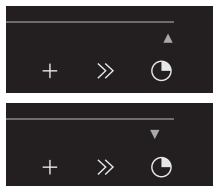
- Один раз нажмите кнопку «Пауза».  
*Вы услышите двойной звуковой сигнал, мощность упадет, а рядом с кнопкой паузы загорится красный индикатор.*
  - Все заданные таймеры / кухонные таймеры остановятся. Мощность всех конфорок автоматически снизится.
  - Все кнопки станут неактивными, за исключением кнопки 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 5 минут снова нажать кнопку паузы, то процесс приготовления пищи возобновится.  
*Раздастся двойной звуковой сигнал высокого тона, будут восстановлены настройки панели, которые были установлены до паузы.*
- Если в течение 5 минут не предпринимать никаких действий: *Все активные конфорки будут автоматически выключены. 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.*

## Определение режима

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

## Таймер / кухонный таймер

Кнопка таймера / звукового оповещения каждой конфорки выполняет две функции:

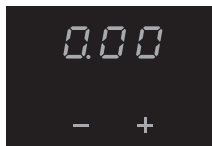


Функция таймера	Функция кухонного таймера
Эту функцию можно определить по небольшой красной стрелке, указывающей вверх.	Эту функцию можно определить по небольшой красной стрелке, указывающей вниз.
В функции таймера время увеличивается.	В функции кухонного таймера время увеличивается.
Таймер невозможно 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 автоматически включается через 3 секунды отсутствия каких-либо действий.	Чтобы вызвать функцию кухонного таймера из функции таймера, нажмите красную кнопку + или красную кнопку -.



### Внимание

- На каждые две конфорки (переднюю и заднюю) имеется один таймер / кухонный таймер. 5-я конфорка оснащена собственным таймером и таймером приготовления.
- Таймер / кухонный таймер может относиться только к одной из двух конфорок в наборе двух конфорок.
- Функцию таймера / кухонного таймера также можно использовать без активации соответствующей конфорки.



## Включение таймера

1. Один раз нажмите кнопку таймера / звукового оповещения конфорки.

*При этом включится подсветка экрана таймера, на котором будут мигать три нуля. Под ними появятся + и -.*

- Если вы не зададите время кнопками + или -, таймер автоматически включится через 3 секунды. Таймер может вести отсчет до 9 часов 59 минут.

*Загорится красная стрелка, указывающая вверх, отображаемое значение увеличится.*

2. Чтобы выключить таймер / звуковое оповещение, нажмите соответствующую кнопку для конфорки снова.

## Включение кухонного таймера

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

## Внимание



- Кухонный таймер связан с конфоркой, если соответствующая конфорка включена. Если убрать посуду с конфорки, кухонный таймер остановится и возобновит работу только после того как посуду поставят обратно.

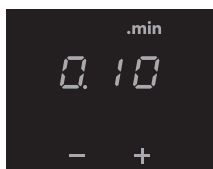
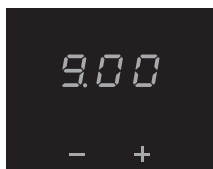
- Если кухонный таймер связан с конфоркой, по истечении заданного времени конфорка выключится.

*Кухонный таймер будет подавать сигнал каждую четверть часа, а «0.00» на экране и красная стрелка вниз будут мигать.*

*Чтобы выключить оповещение кухонного таймера, нажмите соответствующую кнопку конфорки снова. Чтобы снова выключить таймер, нажмите еще раз на кнопку таймера/ звукового оповещения той конфорки, возле которой мигает красная стрелка, указывающая вниз, или уберите посуду с конфорки.*

## Установка времени приготовления пищи

- Включите кухонный таймер.



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

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



### Совет

Для более быстрой настройки времени нажмите и удерживайте кнопку + или -.

## Включение и отключение звукового сигнала

1. Дважды нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», которая расположена слева.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки << и + до звукового сигнала.  
*Звуковой сигнал теперь выключен для всех операций с кнопками за исключением кнопки паузы и блокировки от детей. Примечание: звуковое оповещение кухонного таймера и 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 панели 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 панель и одновременно нажав кнопки меню (6) и On/Off (Вкл./Выкл.) (21) на панели управления слева, удерживая их в течение 5 секунд. На дисплее появится надпись «APd OFF». Чтобы снова включить эту функцию, повторите ту же последовательность действий. После этого на дисплее появится надпись «APd On».

## Программы автоматического приготовления пищи

Ваша панель оснащена шестью автоматическими программами приготовления пищи. С помощью функции кухонного таймера (см. стр. 18) 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 6 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).*

Чтобы вернуться к ручному процессу приготовления пищи при включенной программе автоматического приготовления пищи, необходимо воспользоваться следующими кнопками: <<, +, -, >>.

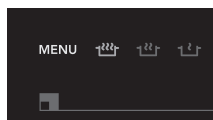


### **Внимание**

**Программы приготовления пищи и форсированный режим не будут работать при мостовом соединении конфорок.**

### **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)
Вареный картофель	6–8	1000–1400 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,5 л, включая картофель
	9–15	1500–2200 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная	3,5 л, включая картофель
Подготовленные (твердые) 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, двойная	3,5 л, включая овощи
Рис	4–5	400–500 г	Высокая посуда (Ø 240)	Ø 210 / адаптивная (Vario)	2,0 л, только вода <sup>1)</sup>
Макароны	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, 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.

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



### Функция варки на медленном огне\*

Температура блюда постоянно поддерживается близкой к точке кипения (90 °C—95 °C). 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 210 / адаптивная (Vario)
	1,5 л	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	2,5 л	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная



### Функция сохранения тепла\*

Автоматически поддерживается постоянная температура блюда на уровне 70—75° C. Функция подогрева лучше всего работает, когда посуда накрыта крышкой. При приготовлении густых блюд, а также пищи в больших объемах, содержимое посуды необходимо периодически помешивать. Максимальное время поддержания

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

Блюдо	Количество людей	Количество +/-	Емкость	Зона
Все блюда	4	2000 г	Высокая посуда (Ø 200)	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	8	4000 г	Большая посуда (Ø 240)	Ø 260, двойная

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

## wok

### Функция сковороды с выпуклым дном (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 мяса или рыбы / овощей	Емкость	Зона
Мясо, рыба, овощи	3—4	600 г / 600 г	Сковорода вок	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	1—2	300 г / 300 г	Сковорода вок	Ø 260, двойная



### Функция обжарки\*/\*\*

Обеспечивает оптимальную температуру для обжарки. 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	4—5	400—500 г	Сковорода с ручкой	Ø 210 / адаптивная (Vario)
	5—6	500—600 г	Сковорода с ручкой	Ø 260, двойная

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

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



## Функция гриля\*/\*\*

Обеспечивает оптимальную температуру готовки на гриле.

По достижении посудой соответствующей температуры раздастся звуковой сигнал.

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

## Здоровое питание

### Температура воспламенения различных типов масла

Для приготовления здоровой пищи Asko рекомендует выбирать тип масла в зависимости от температуры жарки. Все типы масла имеет различную температуру воспламенения, при достижении которой выделяются токсические вещества. В этой таблице приведены температуры воспламенения различных типов масел.

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

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

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



## Настройки приготовления пищи

Поскольку настройки зависят от количества и состава посуды и ее содержимого, 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 настройки 9 и 10 для:**

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

### **Используйте настройки 7 и 8 для:**

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

### **Используйте уровни мощности 4–6 для:**

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

### **Используйте настройки 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 варочной поверхности установите блокировку от детей.

### Ежедневная очистка

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

### Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся с помощью мягкого моющего средства, например средства для мытья посуды.
- Следы воды и накипь можно удалить 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 также рекомендуется удалять с помощью скребка для стекла.



### Категорически запрещено

- Категорически запрещается применять абразивные чистящие средства. Они оставляют царапины, в которых могут скапливаться грязь и накипь.
- Категорически запрещено применять острые предметы, например металлическую мочалку или губку с жесткой поверхностью.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

### Общая информация

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

### Таблица поиска и устранения неисправностей

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

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
При первом использовании панели засвечивается дисплей.	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 через некоторое время исчезнет. Проветрите кухню.
Панель издает пощелкивание.	Эти звуки издает ограничитель мощности в передней и задней конфорках. Кроме того, тикающие звуки могут возникать при работе на низких мощностях.	Нормальная работа.
Посуда издает звуки во время приготовления.	Это происходит из-за энергии, идущей от индукционной панели к посуде.	Для некоторой посуды это совершенно нормальное явление при работе на высоких мощностях. Это не повредит ни посуде, ни индукционной панели.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Вы включили конфорку, но дисплей продолжает мигать.	Используемая емкость не подходит для индукционного приготовления, или ее диаметр меньше 12 см.	Используйте подходящую емкость.
Конфорка внезапно перестает работать и вы слышите сигнал.	Установленное время истекло.	Отключите звук. Для этого на таймере нажмите кнопку + или -.
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 экране 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.	Неисправен генератор.	Обратитесь в сервисный центр.
Код ошибки F7.	Несоответствующая температура окружающей среды.	Выключите все источники тепла, которые расположены рядом с панелью.
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 одновременно.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

<b>Признак неисправности</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Решение</b>
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.	Неисправность генератора.	Обратитесь в сервисный центр.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014

Измерения согласно EN60350-2

Обозначение модели	HI1655MF
Тип варочной панели	Индукционная
Количество электрических конфорок и/или зон	4
Технология нагрева	Индукционные конфорки и зоны
Для круглых конфорок: диаметр полезной площади электрически нагреваемой конфорки в см	–
Для некруглых конфорок: длина и ширина полезной площади электрически нагреваемой конфорки или	4 22,0 x 19,0
Энергопотребление конфорки или зоны в расчете на кг (ЭП <sub>электроплиты</sub> ) в Вт·ч/кг	188,8
Энергопотребление плиты в расчете на кг (ЭП <sub>электроплиты</sub> ) в Вт·ч/кг	188,8

### Утилизация упаковки и устройства

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

Упаковка данного устройства пригодна для переработки. Для ее изготовления использовались следующие материалы:

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

Утилизируйте эти материалы в соответствии с требованиями действующего законодательства.



В качестве напоминания о необходимости раздельной утилизации бытовых устройств на этот продукт нанесен знак с перечеркнутым мусорным баком на колесах. Это означает, что после того как изделие станет непригодным к использованию, его нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Изделие следует доставить в местный центр раздельной 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.

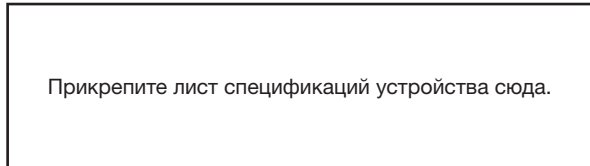
### **Заявление о соответствии**



Мы заявляем, что наши изделия соответствуют действующим 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 в гарантийном талоне.

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

e-mail: [info@askorus.ru](mailto:info@askorus.ru)  
сайт : [www.askorus.ru](http://www.askorus.ru)

**EAC**  
**ASKO**



781040

ru (07-19)