



Руководство по эксплуатации Индукционная плита

HI17111G / SIVK7B3TS

HI16111G / SIVK6B3TS

HI1611G / SIVK63TS

Используемые пиктограммы:



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша индукционная плита

Введение	4
Панель управления	5
Описание	6

Техника безопасности

Защита от перегрева	7
Ограничитель времени приготовления пищи	7

Использование

Работа сенсорных кнопок	8
Приготовление пищи на индукционной плите	8
Переключение питания	8
Звуки при работе индукционной системы	9
Посуда	9

Эксплуатация

Включение и настройка мощности	11
Индикатор остаточного тепла	11
Нагнетание	11
Выключение	12
Блокировка от детей	12
Режим паузы	13
Таймер/сигнализатор приготовления пищи	13
Функция автоматического нагнетания	14

Приготовление

Уровни мощности при готовке	16
-----------------------------	----

Обслуживание

Очистка	17
---------	----

Неисправности

Общая информация	18
Таблица возможных проблем	18

Техническая информация

Техническая информация	20
------------------------	----

Экологические аспекты

Утилизация прибора и упаковки	22
-------------------------------	----

Введение

Эта варочная панель создана для настоящих любителей кулинарии. Приготовление пищи на индукционной плите имеет ряд преимуществ. Готовить на ней легко благодаря быстрому отклику плиты и возможности задать очень низкий уровень мощности. При этом она может работать и на высокой мощности, быстро доводя горящиеся блюда до кипения. Расстояние между конфорками позволяет готовить пищу с удобством.

Приготовление на индукционной плите отличается от использования привычных приспособлений. Индукционная обработка подразумевает, что нагрев происходит с помощью электромагнитного поля. Это означает, что не всякая емкость подходит для такой плиты. Более подробную информацию можно найти в разделе, посвященном посуде.

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

В данном руководстве рассказывается о том, как извлечь максимальную пользу из эксплуатации индукционной плиты. Помимо сведений об эксплуатации, в нем присутствует и информация общего характера, которая может оказаться полезной при использовании устройства, а также таблицы приготовления и рекомендации по техобслуживанию.

Перед началом использования устройства внимательно 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.

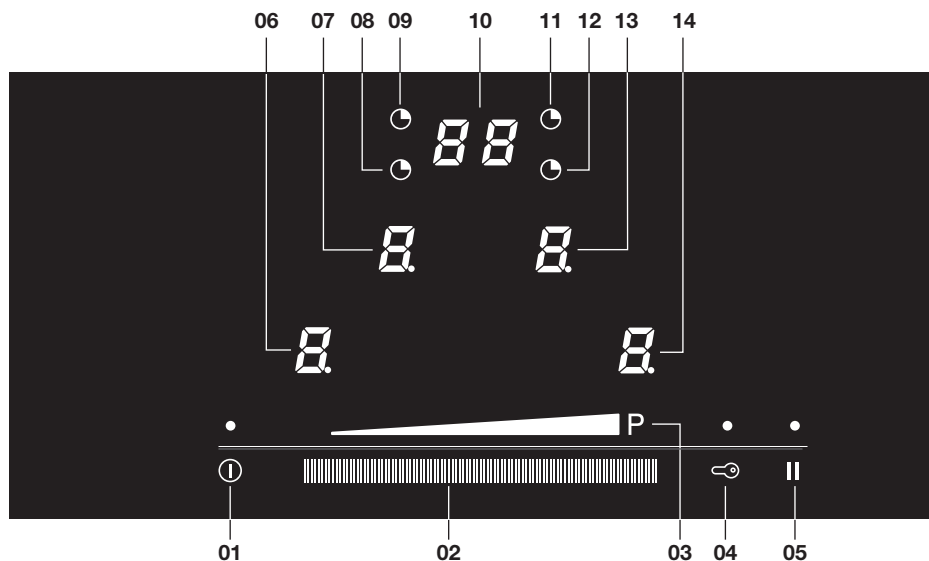
В связи с этим необходимо вклеить лист спецификаций в специально отведенное место на обратной стороне руководства.

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

Готовьте с удовольствием с помощью индукционной плиты ASKO!

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Панель управления

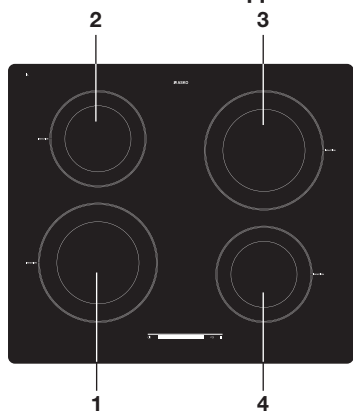


1. Кнопка «Вкл./выкл.»
2. Ползунковый регулятор (9 уровней мощности + нагнетание P)
3. Индикатор уровня мощности + нагнетание
4. Кнопка блокировки от детей
5. Кнопка паузы
6. Меню конфорки / Дисплей уровня мощности передней левой конфорки
7. Меню конфорки / Дисплей уровня мощности задней левой конфорки
8. Индикатор таймера передней левой конфорки
9. Индикатор таймера задней левой конфорки
10. Дисплей времени
11. Индикатор таймера задней правой конфорки
12. Индикатор таймера передней правой конфорки
13. Меню конфорки / Дисплей уровня мощности задней правой конфорки
14. Меню конфорки / Дисплей уровня мощности передней правой конфорки

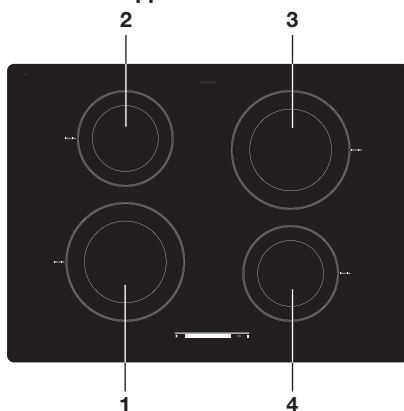
ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Описание

HI1611G / HI16111G ВИД СВЕРХУ



HI17111G ВИД СВЕРХУ



Тип HI1611G:

1. Конфорка Ø 200 мм / 3,0 кВт
2. Конфорка Ø 160 мм / 1,4 кВт
3. Конфорка Ø 200 мм / 3,0 кВт
4. Конфорка Ø 160 мм / 1,4 кВт

Тип HI17111G / HI16111G:

1. Конфорка Ø 200 мм / 2,3 кВт
2. Конфорка Ø 160 мм / 1,4 кВт
3. Конфорка Ø 200 мм / 2,3 кВт
4. Конфорка Ø 160 мм / 1,4 кВт

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

Защита от перегрева

- Каждая конфорка снабжена датчиком. Этот датчик измеряет температуру дна посуды и участков варочной поверхности во избежание риска перегрева — например, вследствие полного выкипания. В случае если температура слишком повышается, мощность автоматически снижается или отключается.

Ограничитель времени приготовления пищи



- Если конфорка включена слишком долго, она отключается автоматически.
- В зависимости от выбранных настроек время приготовления будет ограничено таким образом:

<i>Уровень мощности</i>	<i>Конфорка автоматически выключается через:</i>
1	6 часов
2	6 часов
3	5 часов
4	5 часов
5	4 часа
6	1,5 часа
7	1,5 часа
8	1,5 часа
9	1,5 часа
нагнетание (P)	1,5 часа

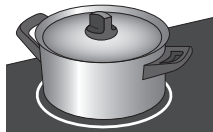
Ограничитель времени приготовления пищи выключает конфорки по истечении вышеуказанного времени.

Работа сенсорных кнопок

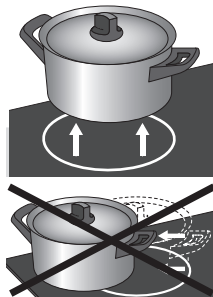
Если вы привыкли к другим органам управления, может потребоваться какое-то время, чтобы приспособиться к использованию сенсорных кнопок. Для достижения оптимальных результатов касайтесь плоской части кнопок кончиками пальцев. Не нажимайте с усилием.

Контактные датчики реагируют только на нажатие и размер кончиков пальцев. Управлять плитой по-другому невозможно. Например, плита не включится, если по ней пройдет домашнее животное.

Приготовление пищи на индукционной плите



При индукционном приготовлении потери тепла отсутствуют и ручки посуды не нагреваются.



Приготовление пищи на индукционной плите происходит быстро

- Поначалу вы будете удивлены скоростью приготовления пищи на индукционной плите. Продукты и жидкости доходят до кипения очень быстро, особенно на высокой мощности. Лучше не оставлять посуду на плите без присмотра, чтобы содержимое не сбежало или полностью не выкипело.

Уровень мощности настраивается самостоятельно

- При индукционном приготовлении используется только та зона, где размещена посуда. При использовании небольшой посуды на широкой конфорке нагрев будет происходить только по площади дна посуды. Таким образом, мощность снизится и содержимое посуды дойдет до точки кипения позже.

Обратите внимание

- Твердые частицы могут оставить на варочной поверхности 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 рабочего стола.
- Во избежание потерь энергии при приготовлении всегда закрывайте посуду крышкой.

Переключение питания

Особенностью данной плиты является «переключение питания» при уровнях мощности ниже 8. Создается впечатление, будто конфорка включается и выключается, хотя на самом деле это не так. Конфорка включает и выключает нагрев непрерывно, оставаясь включенной с отображаемым уровнем. Две малые конфорки включаются на более низкий уровень, чем две большие.



Обратите внимание

Включение-выключение — нормальное явление для этой индукционной плиты и не причиняет ей вреда. Это вовсе не дефект вашей индукционной плиты.

Звуки при работе индукционной системы

Пощелкивание

Негромкие щелчки издает ограничитель мощности в передней и задней конфорках. Кроме того, негромкое пощелкивание может возникать при работе на низких мощностях.

Звуки, издаваемые посудой

Во время приготовления посуда может издавать негромкие звуки, вызванные притоком энергии от плиты к посуде. Для некоторых типов посуды это нормально, особенно при работе на высокой мощности. Такие звуки не вредят ни посуде, ни плите.

Звуки, издаваемые вентилятором

Для продления срока службы электронных компонентов устройство снабжено вентилятором. При интенсивном использовании плиты вентилятор включится и послышится гул. Вентилятор может продолжать работать и после выключения плиты.

Посуда

Посуда для приготовления пищи на индукционной плите

Для приготовления пищи на индукционной плите нужна посуда особого типа.



Обратите 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

Проверить, подходит ли посуда, можно с помощью магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.

Пригодны	Непригодны
Посуда из специальной нержавеющей стали	Глиняная посуда
Со знаком Class Induction	Из нержавеющей стали
Эмалированная посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медная посуда
	Пластик
	Алюминиевая посуда



Обратите внимание

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из тонколистовой стали:

- если жидкость в эмалированной посуде при высокой мощности приготовления выкипит, эмаль может отслоиться;
- при установке высокой мощности дно посуды может деформироваться.



Обратите внимание

Запрещено использовать посуду с деформированным дном. Вогнутое или выпуклое дно может нарушить работу защиты от перегрева, заставив устройство нагреться чересчур сильно. Это может привести к растрескиванию стеклянного покрытия или расплавлению дна посуды. На повреждения, возникшие вследствие использования неподходящей посуды или полного испарения содержимого, гарантия не распространяется.

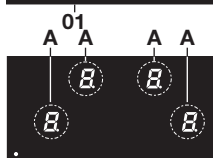
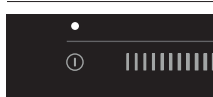
Минимальный диаметр посуды

Минимальный диаметр дна посуды составляет 110 мм для конфорок на 160 мм и 145 мм для конфорок на 200 мм. Самые лучшие результаты достигаются при использовании посуды с диаметром дна, равным диаметру конфорки. Если посуда слишком мала, конфорка не будет работать.

Скороварки

Индукционный способ приготовления пищи отлично подходит для скороварок. Быстро реагирующая конфорка доводит скороварку до рабочего давления очень быстро. Процесс приготовления блюда прекращается сразу же после отключения конфорки.

Включение и настройка мощности



02



1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» (01).
Раздастся однократный звуковой сигнал.
3. Нажмите на дисплей (A) нужной конфорки.
Раздастся однократный звуковой сигнал. Точка непосредственно под соответствующим дисплеем загорится, и он будет привязан к ползунковому регулятору.
4. Чтобы задать нужное значение, проведите пальцем по ползунковому регулятору (02). Конфорка автоматически включится с заданным уровнем мощности.
5. Для увеличения или уменьшения мощности проведите пальцем по ползунку.
Конфорка имеет 9 уровней мощности и форсированный уровень нагнетания (P).

Распознавание емкости

Если после установки мощности плита не обнаруживает посуду с содержанием железа, дисплей отобразит символ «U», а конфорка останется холодной. Если не поместить на конфорку посуду с содержанием железа в течение 10 минут, конфорка автоматически выключится.

Только для модели NI17111G / NI16111G!

Обратите внимание! Устройство подключается к 1-фазной сети. Использовать все 4 конфорки одновременно нельзя. Одновременно можно использовать 2 малых конфорки и 1 большую, или только 2 больших. Если нужен более высокий уровень мощности, уровень другой конфорки нужно понизить или совсем отключить ее. Если устройство подает звуковой сигнал и установленный уровень мощности на дисплее начинает мигать, это означает, что необходимо уменьшить уровни мощности конфорок!



Индикатор остаточного тепла



После использования конфорка может оставаться горячей в течение еще нескольких минут. Пока конфорка остается горячей, на дисплее высвечивается символ «H».

Нагнетание



02

Функция нагнетания используется для приготовления пищи на максимальной мощности за короткий период времени (максимум 10 мин). По истечении максимального времени нагнетания мощность уменьшается до уровня 9.



Включение режима нагнетания

1. Поставьте посуду на конфорку и включите конфорку.
2. Проведите пальцем по ползунковому регулятору (02), чтобы добиться отображения на дисплее символа «Р».
Режим нагнетания (boost) включен.

Выключение режима нагнетания

При включении функции нагнетания на дисплее отображается уровень «Р».

1. Установите с помощью ползункового регулятора (02) более низкий уровень.
На дисплее вы увидите более низкий уровень.

Выключение

Выключение одной конфорки

Включена одна конфорка. На дисплее отобразится уровень мощности от 1 до 9 или «Р».

- С помощью ползункового регулятора (02) установите конфорку на «0» (выкл.).
Конфорка отключится.

Плита отключается через 20 секунд после переключения всех конфорок на «0», если только не используются другие процессы.

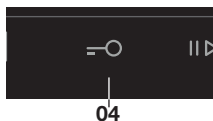


Выключение всех конфорок

Включены несколько конфорок.

- Нажмите кнопку включения/выключения (01), чтобы выключить все конфорки.
Раздастся звуковой сигнал. Все дисплеи погаснут. Плита выключится.

Блокировка от детей



Активация блокировки от детей

- Отключите устройство и вновь включите его кнопкой включения/выключения (01).
- Нажмите на кнопку блокировки от детей (04) и удерживайте ее нажатой не менее трех секунд, пока не услышите звуковой сигнал.

На несколько секунд дисплеи конфорок отобразят символ «L». Блокировка от детей включена. Блокировка от детей активна, когда точка над кнопкой блокировки от детей видна.



Отключение блокировки от детей

- Включите устройство кнопкой включения/выключения (01).
- Затем нажмите на кнопку блокировки от детей (04) и удерживайте ее нажатой не менее трех секунд, пока не услышите звуковой сигнал.
На несколько секунд дисплеи конфорок отобразят символ «0». Блокировка от детей отключена.



Совет

Перед началом очистки варочной поверхности установите блокировку от детей. Это предотвратит случайное включение плиты.

Режим паузы



Используйте режим паузы, когда необходимо прервать процесс приготовления (например, для очистки плиты во время приготовления). Нагрев конфорок, значения таймеров и т. д. будет приостановлены. Максимальная продолжительность паузы составляет 10 минут. Через 10 минут режим паузы заканчивается выключением плиты. Режим паузы активен, когда точка над кнопкой паузы видна.

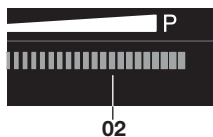


Активация режима паузы

- Нажмите на кнопку паузы (05) и удерживайте ее до звукового сигнала.

Дисплей конфорок отобразит «| |».

Плита переходит в режим паузы.



Отключение режима паузы

- Нажмите на кнопку паузы (05) и удерживайте ее до звукового сигнала.

Индикатор над кнопкой паузы мигает.

- Нажмите в любом месте на ползунковый регулятор (02) или дисплей уровня мощности.

На дисплее отображаются действующие значения настроек.

Таймер/сигнализатор



Таймер времени приготовления может быть установлен для каждой конфорки. Кроме того, плита оборудована функцией сигнализации. И таймер времени приготовления, и сигнализацию можно установить максимум на 99 минут. Сигнализация работает так же, как и таймер времени приготовления, но не связана с конфоркой. Если таймер установлен, он продолжит отсчет и после отключения плиты. Отключить таймер можно только при включенной плите.

Установка времени приготовления

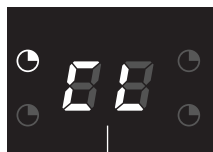
1. Выберите нужную конфорку и установите уровень мощности.
2. Коснитесь дисплея таймера (10).

Индикатор времени соответствующей конфорки мигает.

3. С помощью ползункового регулятора (02) установите нужное время. Сначала установите значение в правой позиции и дождитесь, пока цифра перестанет мигать, а в левой позиции появится дефис. После этого установите значение в левой позиции (если требуется время более 9 минут).

По истечении установленного времени выбранная конфорка отключится автоматически.





10

Установка кухонного таймера

1. Коснитесь дисплея таймера (10).
Убедитесь, что все конфорки отключены.
2. С помощью ползункового регулятора установите нужное время. Сначала установите значение в правой позиции и дождитесь, пока цифра перестанет мигать, а в левой позиции появится дефис. После этого установите значение в левой позиции (если требуется время более 9 минут).



По истечении установленного времени прозвучит сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на ползунковый регулятор (02).

Функция автоматического приготовления

Все конфорки снабжены функцией автоматического приготовления. Если функция автоматического приготовления активирована, конфорка автоматически нагреется на максимальной мощности, а затем переключится на уровень мощности, заданный вами. Время автоматического приготовления зависит от заданного уровня мощности (от 1 до 8).



01



02

Включение

1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» (01).
Раздастся однократный звуковой сигнал.
3. Нажмите на дисплей нужной конфорки.
Раздастся однократный звуковой сигнал. Загорится индикатор непосредственно под соответствующим дисплеем.
4. Чтобы задать нужное значение, проведите пальцем по ползунковому регулятору (02). Удерживайте ползунковый регулятор на нужном уровне не менее 3 секунд.
На дисплее будут поочередно отображаться символ «А» и заданный уровень мощности.

В таблице внизу приведены уровни мощности и соответствующее время нагнетания.

Уровень мощности	Время нагнетания (минуты : секунды)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Выключение

1. Нажмите на дисплей нужной конфорки.
2. Установите с помощью ползункового регулятора другой уровень.

Нагнетание отключится автоматически.

Ограничение мощности конфорок

модель HI611G (для модели HI7111G/HI16111G см. стр. 11)

- Каждая из двух конфорок, расположенных одна перед другой, влияет на другую. Когда обе эти конфорки включены одновременно, мощность автоматически распределяется между ними. Вплоть до уровня 9 это никак не сказывается на работе плиты. Однако если вы захотите установить для одной конфорки нагнетание, другую придется сначала переключить на меньший уровень.
- Если конфорка установлена на нагнетание, а вы хотите установить другую на 9 или нагнетание, конфорка с нагнетанием автоматически переключится на более низкую мощность.
- Конфорки, находящиеся рядом друг с другом, не оказывают взаимного влияния. Нагнетание можно установить для обеих конфорок.

Уровни мощности

Поскольку фактические настройки зависят от количества и состава посуды и ее содержимого, значения в таблице внизу являются только рекомендательными.

Используйте режим нагнетания и уровень 9 для:

- быстрого доведения блюда или жидкости до кипения;
- упаривания овощей;
- подогрева масла и жира;
- доведения скороварки до рабочего давления.

Используйте уровень 8 для:

- подрумянивания мяса;
- жарки рыбы;
- жарки омлетов;
- обжарки вареного картофеля;
- жарки во фритюре.

Используйте уровень 7 для:

- жарки оладий;
- жарки толстых кусков мяса в панировке;
- жарки бекона;
- жарки сырого картофеля;
- жарки гренок;
- жарки рыбы в панировке.

Используйте уровни мощности 6 и 5 для:

- варки;
- разморозки твердых овощей;
- жарки тонких кусков мяса.

Используйте уровни мощности 1—4 для:

- приготовления бульона на медленном огне;
- тушения мяса;
- тушения овощей;
- плавления шоколада;
- плавления сыра.

Очистка



Совет

Перед началом очистки варочной поверхности включите блокировку от детей.

Ежедневная очистка

- Несмотря на то что пролитая пища не может пригореть к поверхности стекла, мы рекомендуем мыть плиту после каждого использования.
- Для ежедневной очистки лучше всего подходит влажная тряпка с мягким моющим средством.
- По окончании протрите насухо бумажными салфетками или сухим кухонным полотенцем.

Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся с помощью мягкого моющего средства, например средства для мытья посуды.
- Следы накипи удаляйте с помощью уксуса.
- Удаление следов металла (оставленных при передвижении посуды) может оказаться затруднительным. Используйте специальные средства, предназначенные для этой цели.
- Для удаления остатков пищи используйте скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар также лучше удалять с помощью скребка.



Категорически запрещено применять

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

Общая информация

Если вы обнаружили трещину в стеклянной поверхности (даже небольшую), немедленно отключите варочную поверхность, выньте штепсельную вилку из розетки, отключите (автоматические) предохранители счетчика. В случае неразъемного соединения установите переключатель электроблока в нулевую позицию. После этого обратитесь в сервисный отдел.

Таблица возможных проблем

Если имеются сомнения, что плита работает надлежащим образом, это вовсе не означает, что она неисправна. Попробуйте разобраться с проблемой самостоятельно, руководствуясь приведенной ниже таблицей, или см. дополнительные сведения на веб-сайте www.asko.com.

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Вентилятор работает несколько минут после отключения плиты.	Плита остывает.	Обычная эксплуатация.
При использовании плиты первые несколько раз чувствуется легкий запах.	Новое устройство нагревается.	Это нормальное явление. Запах через некоторое время исчезнет. Проветрите кухню.
Варочная поверхность издает пощелкивание.	Кроме того, негромкое пощелкивание может возникать при работе на низких мощностях.	Обычная эксплуатация.
Посуда издает звуки во время приготовления,	вызванные притоком энергии от плиты к посуде.	Для некоторых типов посуды это нормально, особенно при работе на высокой мощности. Такие звуки не вредят ни посуде, ни плите.
После включения конфорки дисплей продолжает мигать. На дисплее появляется символ обнаружения посуды (U).	Используемая посуда не подходит для индукционного приготовления пищи, или ее диаметр меньше 11 см.	Используйте подходящую посуду.

НЕИСПРАВНОСТИ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
При приготовлении кажется, что конфорка все время включается и выключается (содержимое посуды кипит, перестает кипеть, снова закипает и т. д.).	Это «переключение» нагрева: конфорка включена, но нагрев включается и выключается.	Обычная эксплуатация; так проявляются особенности индукционной плиты (см. «Переключение нагрева»).
Конфорка внезапно перестает работать, и раздается звуковой сигнал.	Установленное время истекло.	Отключите сигнал нажатием на любую кнопку.
Плита не работает, на дисплее ничего не отображается.	Отсутствует подача питания по причине неисправности кабеля или подключения.	Проверьте предохранители или выключатель (если вилка отсутствует).
Предохранитель перегорает сразу после включения плиты.	Устройство подключено неправильно.	Проверьте правильность подключения.
Код ошибки ER03.	Панель управления загрязнена или покрыта водой.	Очистите панель управления.
Код ошибки E3.	Используется неподходящая посуда.	Для приготовления пищи на индукционной плите подходит не всякая посуда.
Код ошибки E2.	Устройство перегрето.	Дайте устройству остыть, после чего возобновите приготовление.
Код ошибки E6.	Устройство подключено неправильно и/или напряжение в электросети слишком высокое.	Измените подключение.
Другие коды ошибок.	Неисправность генератора.	Обратитесь в сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Техническая информация

Это устройство соответствует всем применимым директивам СЕ.

Тип плиты	HI1611G	HI17111G	HI16111G
Индукция	х	х	х
Подключение	230 В — 50 Гц	230 В — 50 Гц	230 В — 50 Гц
Число фаз	2	1	1
Макс. мощность конфорок			
Средняя левая			
Передняя левая	3,0 кВт (Ø 200)	2,3 кВт (Ø 200)	2,3 кВт (Ø 200)
Задняя левая	1,4 кВт (Ø 160)	1,4 кВт (Ø 160)	1,4 кВт (Ø 160)
Задняя правая	3,0 кВт (Ø 200)	2,3 кВт (Ø 200)	2,3 кВт (Ø 200)
Передняя правая	1,4 кВт (Ø 160)	1,4 кВт (Ø 160)	1,4 кВт (Ø 160)
Подключенная нагрузка			
L1	3,7 кВт	2,7 кВт	2,7 кВт
L2	3,7 кВт		
L3			
Общая нагрузка подключения	7400 Вт	2700 Вт	2700 Вт
(Установочные) размеры:			
Ширина x глубина устройства	600 x 520 мм	700 x 520 мм	600 x 520 мм
Монтажная высота от верха до варочной поверхности	56 мм	56 мм	56 мм
Ширина x глубина выреза	560 x 490 мм	560 x 490 мм	560 x 490 мм
Минимальное расстояние установки от задней стены	40 мм	40 мм	40 мм
Минимальное расстояние установки от боковой стены	40 мм	40 мм	40 мм

Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014

Измерения согласно EN60350-2

Обозначение модели	HI1611G		HI17111G/ HI16111G	
Тип варочной панели	Индукционная плита		Индукционная плита	
Количество конфорок и/или зон	4		4	
Технология нагрева	Индукционные конфорки и зоны		Индукционные конфорки и зоны	
Для круглых конфорок: диаметр полезной площади электрически нагреваемой конфорки в см	Ø 16 см	Ø 20 см	Ø 16 см	Ø 20 см
Для некруглых конфорок: длина и ширина полезной площади электрически нагреваемой конфорки или зоны в см	Нет		Нет	
Энергопотребление конфорки или зоны в расчете на кг (ЭП _{электроплиты}) в Вт·ч/кг	176*	170	195*	177,6
Энергопотребление плиты в расчете на кг (ЭП _{электроплиты}) в Вт·ч/кг	172,6		187,8	

* *Левая задняя конфорка*

** *Правая передняя конфорка*

Рекомендации по энергоэффективному приготовлению на плите

- Всегда используйте посуду, соответствующую количеству готовящихся продуктов.
- Наливайте в кастрюлю ровно столько воды, чтобы она чуть покрывала овощи.
- Выбирайте конфорку или опорное кольцо, соответствующее размеру посуды.
- Всегда накрывайте посуду крышками, чтобы экономить тепло.
- Как только температура приготовления или нужное состояние блюда достигнуты, убавьте уровень или отключите индукционную конфорку или газовую горелку.
- Для приготовления овощей используйте пароварку; таким способом вы сможете накладывать овощи слоями один поверх другого, используя только одну конфорку, или используйте кастрюлю с разделителем.
- Используйте скороварку для приготовления каш, бобовых и даже кусков мяса, целых блюд и рагу. Это ускорит процесс приготовления.
- Если вы используете электрическую плиту, применяйте посуду с плоским дном, чтобы контакт с конфоркой был полным.

Утилизация прибора и упаковки

При производстве данного прибора использованы материалы с устойчивыми свойствами. По истечении срока службы данный прибор должен утилизироваться надлежащим образом. Информацию о порядке его утилизации можно получить в соответствующем органе власти.

Упаковка этого прибора пригодна для переработки. Из нее можно получить следующие материалы:

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

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



Данное изделие маркировано символом перекрещенной мусорной корзины, дабы напомнить о необходимости 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 отдельной утилизации отходов или передать лицу, которое оказывает соответствующие услуги.

Раздельный сбор бытовой техники помогает предотвратить потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и на людское здоровье вследствие неправильной утилизации. Данное условие также гарантирует вторичную переработку материалов конструкции прибора, что означает существенную экономию электроэнергии и сырья.

Декларация соответствия



Настоящим мы заявляем, что наши изделия соответствуют действующим европейским директивам, постановлениям и нормам, а также требованиям стандартов, указанных в тексте инструкции.



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.

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

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

EAC

ASKO



572538

ru (06-16)