



Руководство по эксплуатации Индукционная варочная поверхность

HI1621G / SIVK6B9TS

HI1631G / SIVK6B7TS

HI1731G / SIVK6B7TS

Используемые пиктограммы



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша индукционная панель

Введение	4
Описание	5
Панель управления	6

Инструкции по безопасности

Защита от перегрева	7
Таймер приготовления пищи	7
Приготовление блюд для здорового питания	7

Использование

Шумы при работе индукционной системы	8
Посуда	8
Уровни мощности	9
Обнаружение посуды	10
Использование сенсорных кнопок	10
Индикаторы на дисплее	10
Таблица функций плиты	11
Настройки приготовления пищи	12

Эксплуатация

Включение и настройка мощности	13
Изменение настройки мощности конфорки	14
Выключение	14
Мостовая индукционная зона	14
Блокировка от детей	15
Режим паузы	15
Таймер приготовления пищи/звуковое оповещение	16
Функция автоматического приготовления	17

Техническое обслуживание

Очистка	18
---------	----

Неисправности

Общая информация	19
Таблица поиска и устранения неисправностей	19

Техническая информация

Технические характеристики	21
Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014	22

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и устройства	23
----------------------------------	----

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

Введение

Эта индукционная панель создана для настоящих любителей кулинарии. Приготовление пищи на индукционной плите имеет ряд преимуществ. Это легко благодаря быстрой реакции плиты 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 еды на индукционной плите отличается от использования привычных для этой цели приспособлений. Индукционная обработка подразумевает использование электромагнитного поля для получения тепла. Это означает, что не всякая емкость подходит для такой плиты. 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 плиту с максимальной пользой. Помимо сведений об эксплуатации в нем присутствует и информация общего характера, которая может оказаться полезной при использовании устройства. Также вы будете иметь возможность ознакомиться с таблицами приготовления и советами по техобслуживанию.

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

Это руководство также может служить в качестве справочного материала для сервисных инженеров.

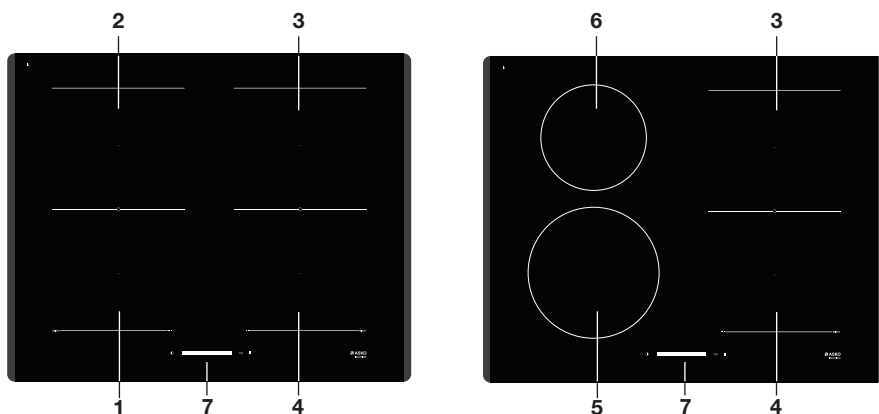
Поэтому вложите лист спецификаций в специально отведенное место на обратной стороне руководства.

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

Готовьте с удовольствием!

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

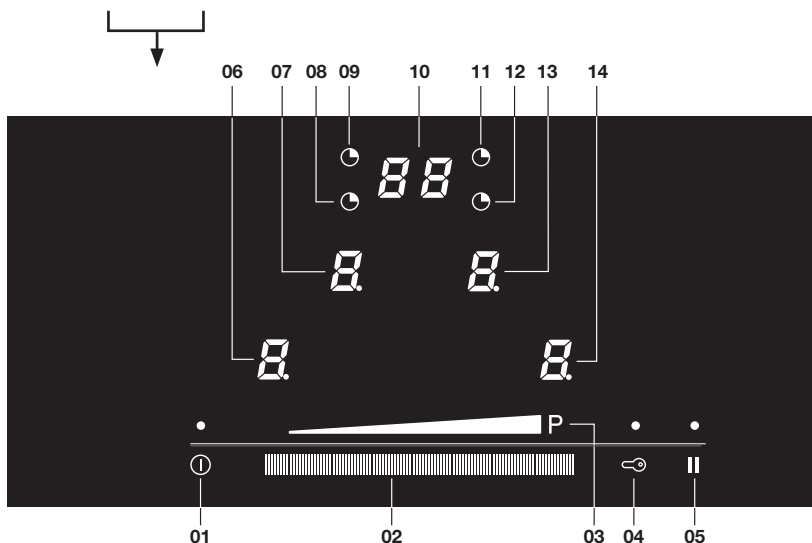
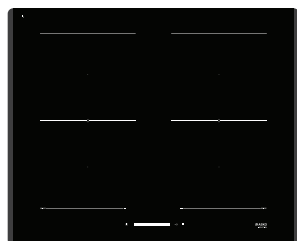
Описание



1. Конфорка с «гибкой» геометрией Flex Induction: 180X220 мм/2,1 кВт (3,0 кВт в форсированном режиме Boost)
2. Конфорка с «гибкой» геометрией Flex Induction: 180X220 мм/1,6 кВт (1,85 кВт в форсированном режиме Boost)
 - Левая мостовая индукционная зона (зона 1+2): 400X220 мм/3,0 кВт
3. Конфорка с «гибкой» геометрией Flex Induction: 180X220 мм/1,6 кВт (1,85 кВт в форсированном режиме Boost)
4. Конфорка с «гибкой» геометрией Flex Induction: 180X220 мм/2,1 кВт (3,0 кВт в форсированном режиме Boost)
 - Правая мостовая индукционная зона (зона 3+4): 400X220 мм/3,0 кВт
5. Конфорка: \varnothing 200 мм/2,3 кВт (3,0 кВт в форсированном режиме Boost)
6. Конфорка: \varnothing 160 мм/1,4 кВт
7. Панель управления

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

Панель управления



1. Кнопка включения/выключения
2. Ползунковый регулятор (9 уровней мощности + форсированный режим P)
3. Индикатор уровня мощности + режим Boost
4. Кнопка блокировки от детей
5. Кнопка паузы
6. Кнопка передней левой конфорки (дисплей уровня мощности)
7. Кнопка задней левой конфорки (дисплей уровня мощности)
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. Кнопка задней правой конфорки (дисплей уровня мощности)
14. Кнопка передней правой конфорки (дисплей уровня мощности)



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.

Таймер приготовления пищи



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

Настройка	Конфорка автоматически выключается после:
1	8 часов
2	6 часов
3	5 часов
4	5 часов
5	4 часа
6	1,5 часов
7	1,5 часов
8	1,5 часов
9	1,5 часов
форс. режим boost (P)	1,5 часа

Таймер приготовления пищи выключает конфорки по истечении вышеуказанного времени.

Здоровое питание

Температура воспламенения различных типов масла

Для приготовления здоровой пищи мы рекомендуем выбирать тип масла в зависимости от температуры жарки. Каждый тип масла имеет свою температуру воспламенения, при достижении которой выделяются токсические вещества. В этой таблице приведены температуры воспламенения различных типов масел.

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

Шумы 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.

Шум от емкостей

- 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.

Шум от вентилятора

- Для продления срока службы электронных компонентов устройство снабжено вентилятором. При интенсивном использовании устройства для его охлаждения включается вентилятор, издавая гул. Вентилятор может продолжать работать и после выключения плиты.

Посуда

Всегда ставьте посуду в центр конфорки. В режиме моста всегда пользуйтесь такой посудой (например, утятницы), которая накроет хотя бы одну из центральных позиций связанных конфорок.

Емкости для приготовления пищи на индукционной плите

Для приготовления пищи на индукционной плите нужна посуда особого качества.



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.



Проверить, подходит ли посуда, можно 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/алюминий
	Пластик



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.

- Запрещено использовать посуду с деформированным дном. Вогнутое или выпуклое дно может нарушить работу защиты от перегрева, спровоцировав перегрев устройства. 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 емкости

- Диаметр посуды должен быть не меньше 12 см. Лучшие результаты будут достигнуты при использовании посуды и конфорок соответствующего размера. Если посуда слишком мала, конфорка работать не будет.
- Длина рыбоварки (овальной посуды), используемой в режиме моста, должна быть не менее 22 см.

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.

Настройка уровня мощности

Конфорки имеют 9 уровней мощности. Помимо этого имеется форсированный режим (P). Если вы включили индукционную плиту, необходимо выбрать конфорку в течение следующих 5 секунд. Коснувшись ползунка, выберите уровень мощности. В первый раз он устанавливается по той части ползунка, которой вы касаетесь. Двигаясь вдоль ползунка, можно менять настройку уровня мощности. При движении вправо уровень мощности увеличивается, а влево — уменьшается. Когда вы уберете палец с ползунка, конфорка начнет работать при выбранном уровне мощности.

Форсированный режим (Boost)

- Форсированный режим используется для приготовления пищи на максимальной мощности за короткий период времени (максимум 10 мин). По истечении максимального времени форсирования мощность уменьшается до уровня 9.
- **Функция форсирования недоступна в режиме моста!**

Регулировка мощности в форсированном режиме

- В связи с ограниченной мощностью индукционной плиты форсированный режим может устанавливаться только на одной конфорке (как на левой, так и на правой).

При переключении одной конфорки в форсированный режим другая работающая конфорка автоматически переключится на более низкую мощность или выключится.

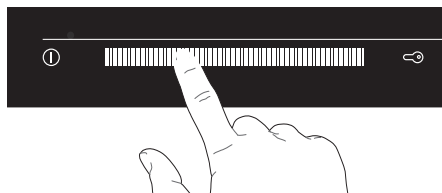
- На дисплее начнут мигать настройки уменьшения мощности.

Распознавание емкости

Если плита не обнаруживает (железосодержащую) емкость после установки мощности, значок обнаружения емкости будут поочередно загораться на дисплее и плита будет оставаться холодной. Если в течение 1 минуты (железосодержащая) посуда не будет помещена на конфорку, конфорка автоматически выключится (см. также раздел «Посуда»).

Использование сенсорных кнопок




Для достижения наилучшего эффекта касайтесь кнопок или ползунка подушечкой пальца. Не нужно нажимать с силой. Сенсорные кнопки реагируют на легкое прикосновение кончика пальца. Не пытайтесь управлять органами управления с помощью каких-либо сторонних объектов. Активация кнопки или ползунка сопровождается звуковым сигналом.



Индикаторы на дисплее

На дисплее	Состояние
1 9	Настройка мощности конфорки; 1 = низкая мощность, 9 = высокая мощность
P	Включен форсированный режим
A	Выбрана функция автоматического подогрева
U	Не установлена (подходящая) емкость на плите (значок обнаружения емкости)
L	Выбрана функция блокировки от детей
N	Выбрана функция моста
H	Индикатор остаточного тепла; каждая конфорка индукционной плиты оснащена индикатором остаточного тепла, показывающим, какие конфорки еще не остыли. Пока конфорка остается горячей, на дисплее высвечивается символ «H», хотя сама плита уже выключена. Не касайтесь ее, пока горит этот индикатор. Опасность! Риск получения ожога.
	Активирован режим паузы индукционной плиты.
⌂	Код ошибки; см таблицу поиска и устранения неисправностей
E	Код ошибки; см таблицу поиска и устранения неисправностей

Таблица функций плиты

Функция	Используемые кнопки	Описание
Мост	Одновременно коснитесь кнопок левой и правой конфорки.	Конфорки индукционной плиты можно объединить мостом (т.е. связать друг с другом). Таким образом создается одна большая зона, которую можно использовать, например, для большой рыбоварки или кастрюли. <ul style="list-style-type: none"> ▸ Если конфорки объединены мостом, для них нельзя задать форсированный режим. ▸ В режиме моста всегда пользуйтесь такой посудой (например, утятницы), которая накроет хотя бы одну из центральных позиций связанных конфорок.
Функция автоматического приготовления	Нажмите и удерживайте ползунок	Функция автоматического подогрева временно усиливает мощность (настройка «9») для более быстрого разогрева содержимого емкости. Эта функция доступна при настройках 1–8.
Таймер		Таймер можно установить для каждой конфорки отдельно. Можно запрограммировать время приготовления до 1 часа 59 минут. Если убрать посуду с конфорки, таймер остановится, а если поставить ее обратно — возобновит работу. По истечении установленного времени запустится звуковое оповещение таймера. Также выбранная конфорка автоматически отключится. Если конфорка не выбрана, таймер будет работать как таймер приготовления (без автоматического выключения конфорки). Таймер можно установить только в том случае, если не активировано звуковое оповещение таймера (таймер приготовления). Если таймер установлен, он продолжит отсчет и после отключения плиты. Отключить таймер можно только при включенной плите.
Блокировка		Функция блокировки; служит для блокировки работы устройства и использования конфорки.
		Функция блокировки от детей; включив блокировку от детей, можно остановить работу устройства и пользование конфорками, защищая детей от случайного запуска плиты и возможного получения травмы. Может включаться только тогда, когда не выбрана или не активирована конфорка.
Пауза		Используйте режим паузы, когда необходимо прервать процесс приготовления (например, для очистки плиты во время приготовления). Нагрев конфорки, значения таймеров и т. д. будут приостановлены. Максимальная продолжительность паузы составляет 10 минут. Через 10 минут режим паузы заканчивается выключением плиты. Режим паузы активен, если видна точка над кнопкой паузы.
Возврат	В течение 6 секунд после случайного отключения нажмите кнопку Вкл./Выкл., а затем нажмите кнопку «Пауза».	С помощью этой функции можно вернуть любые предыдущие настройки на включенных конфорках после случайного отключения индукционной плиты. Функция возврата может использоваться только в том случае, если включена хотя бы одна конфорка (уровень мощности > 0), независимо от состояния блокировки кнопок.

Настройки приготовления пищи

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

Используйте форсированный режим для:

- быстрого закипания;
- уменьшения объема овощей;
- подогрева масла и жира;
- приготовления пищи в сковороде вок.

Используйте настройку 9 для:

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

Используйте настройки 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).

Используйте уровни мощности 4–6 для:

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

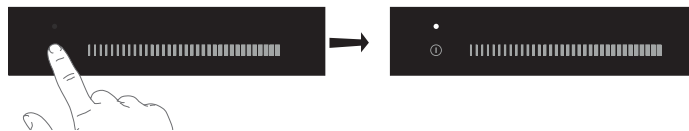
Используйте настройки 1–3 для:

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

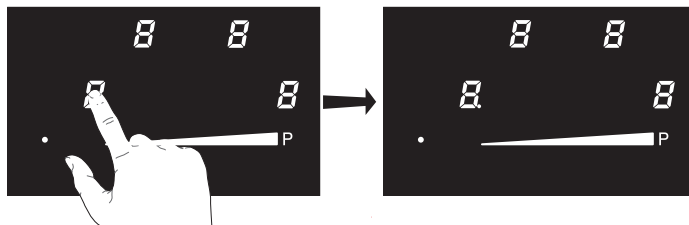
Включение и настройка мощности

Можно установить 9 различных уровней мощности. Также есть форсированный режим (boost), обозначаемая буквой «P» на дисплее (см. раздел «Форсированный режим (boost)»).

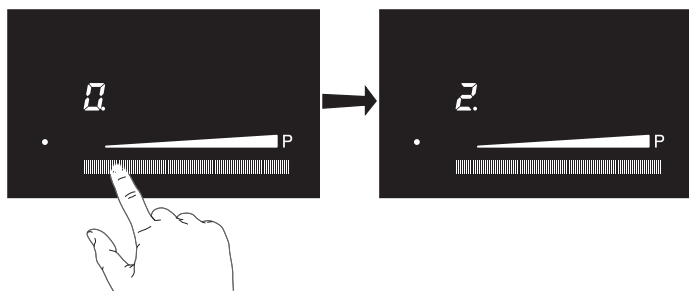
1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения в течение минимум 1 секунды.
 - Раздастся однократный звуковой сигнал. Включится индукционная панель и засветится конфорка.
- Если в течение следующих 20 секунд не последует никаких действий или не будут выполнены настройки, индукционная панель автоматически отключится.



3. Нажмите на кнопку нужной конфорки.
 - Раздастся однократный звуковой сигнал. Загорится точка непосредственно под соответствующим дисплеем, и он будет привязан к ползунковому регулятору.



4. Чтобы задать нужное значение, проведите пальцем по ползунковому регулятору.
 - Конфорка автоматически включится с заданным уровнем мощности.
 - Для увеличения или уменьшения мощности проведите пальцем по ползунку.
 - Конфорка имеет 9 уровней мощности и форсированный режим (P).
 - В течение следующих 10 секунд кнопка на ползунке выключится, а десятичная точка исчезнет. Включится выбранная конфорка..



Изменение настройки мощности конфорки

1. Нажмите на кнопку нужной конфорки.
 - *Загорится точка непосредственно под соответствующим дисплеем, и он будет привязан к ползунковому регулятору.*
2. Чтобы изменить значение мощности, проведите пальцем по ползунковому регулятору.



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. После установки оптимального уровня мощности для одной из конфорок система автоматически установит распределение мощности на оптимальном уровне. В этом случае другая конфорка может быть отключена или ее мощность может быть снижена. Экран такой конфорки начнет мигать.

Выключение

Выключение одной конфорки

Включена одна конфорка. На дисплее отображается уровень мощности 1–9 или «P».

1. Нажмите на кнопку нужной конфорки.
2. С помощью ползункового регулятора установите конфорку на «0» (выкл.).
 - Конфорка отключится.
 - Плита отключится через 20 секунд после переключения всех конфорок на «0», если только не выполняются другие процессы.

Выключение всех конфорок

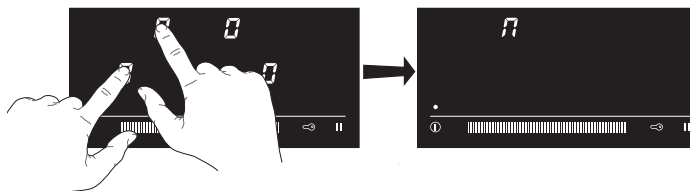
Включены несколько конфорок.

1. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить все конфорки.
 - *Вы услышите звуковой сигнал. Все дисплеи погаснут. Плита выключится.*

Мостовые индукционные зоны

Включение мостовой индукционной зоны

1. Нажмите кнопку включения/выключения.
2. Одновременно коснитесь кнопок левой и правой конфорок.
 - *На дисплее задней левой конфорки появится индикатор мостовой индукционной зоны, указывая на образование моста.*
3. Установите требуемую мощность конфорок, объединенных мостом.
4. Чтобы впоследствии изменить мощность нагрева мостовой зоны, вначале нажмите датчик передней конфорки.



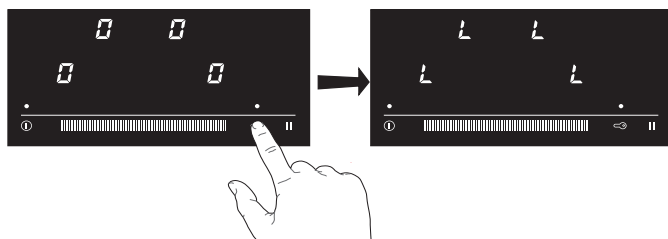
Отключение мостовой индукционной зоны

1. Одновременно коснитесь кнопок левой и правой конфорок.
 - Индикатор мостовой индукционной зоны исчезнет с дисплея задней левой конфорки.

Блокировка от детей

Включение блокировки от детей

1. Отключите устройство и включите его вновь кнопкой включения/выключения.
 - Нажмите на кнопку блокировки от детей и удерживайте ее нажатой не менее трех секунд, пока не услышите звуковой сигнал.
На несколько секунд на дисплеях конфорок отобразится символ «L». Блокировка от детей включена. Блокировка от детей активна, если видна точка над кнопкой блокировки от детей.



Отключение блокировки от детей

1. Включите устройство кнопкой включения/выключения.
2. Нажмите на кнопку блокировки от детей и удерживайте ее нажатой не менее трех секунд, пока не услышите звуковой сигнал.
 - На дисплее конфорки отобразится символ «0». Блокировка от детей отключена.

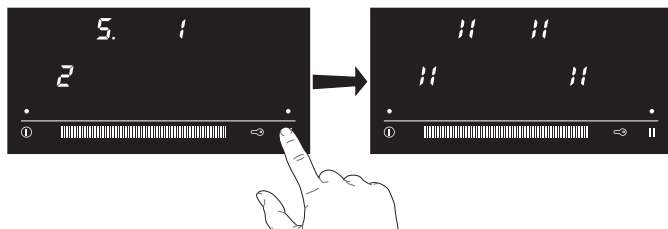


Совет. Перед началом очистки индукционной плиты установите блокировку от детей. Это предотвратит случайное включение плиты.

Режим паузы

Включение режима паузы

1. Нажмите на кнопку паузы. Вы услышите звуковой сигнал.
 - На дисплее конфорки отобразится индикатор паузы. Плита перейдет в режим паузы.



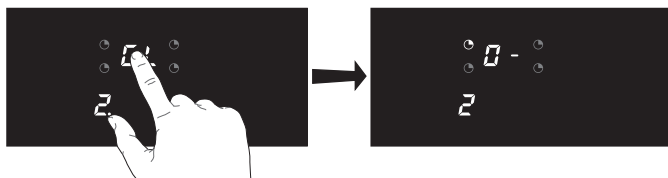
Отключение режима паузы

1. Нажмите на кнопку паузы. Вы услышите звуковой сигнал.
 - ▶ Начнет мигать индикатор над кнопкой паузы.
2. Нажмите в любом месте ползунковый регулятор или дисплей уровня мощности конфорки.
 - ▶ На дисплее отобразятся действующие значения настроек.

Таймер приготовления пиццы/звуковое оповещение

Установка таймера приготовления пиццы

1. Выберите нужную конфорку и установите уровень мощности.
2. Коснитесь дисплея таймера.
 - ▶ Замигает индикатор таймера соответствующей конфорки.



3. 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 выбранная конфорка отключится автоматически.

Установка кухонного таймера

1. Коснитесь дисплея таймера.
 - ▶ Убедитесь в том, 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 звуковой сигнал.
3. Чтобы выключить сигнал, нажмите на ползунковый регулятор.

Функция автоматического приготовления

Включение

1. Поставьте посуду в центр конфорки.
2. Нажмите кнопку включения/выключения.
 - *Раздастся однократный звуковой сигнал.*
3. Нажмите на кнопку нужной конфорки.
 - *Раздастся однократный звуковой сигнал. Загорится индикатор непосредственно под соответствующим дисплеем.*
4. Чтобы задать нужное значение, проведите пальцем по ползунковому регулятору. Удерживайте ползунковый регулятор на нужном уровне не менее 3 секунд.
 - *На дисплее поочередно будут отображаться символ «А» и заданный уровень мощности. Когда время действия функции автоматического приготовления подойдет к концу, конфорка автоматически переключится на выбранный уровень, который затем будет отображаться на дисплее постоянно.*

В таблице внизу приведены уровни мощности и соответствующее время форсирования.

Уровень мощности	Время форсирования (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.
 - *Форсирование отключится автоматически.*

Функция возврата

Если вы случайно нажали кнопку включения/выключения и отключили панель управления, можно восстановить все настройки с помощью функции возврата.

1. В течение 6 секунд нажмите кнопку Вкл./Выкл.
2. Подтвердите свои действия, нажав кнопку паузы.

Очистка

Ежедневная очистка

- Несмотря на то что пролитая пища не может пригореть к стеклу, мы рекомендуем очищать индукционную плиту 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 накипи удаляйте с помощью уксуса.
- Удаление следов металла (оставленных при передвижении посуды) может оказаться затруднительным. Используйте специальные продукты, предназначенные для этой цели.
- Для удаления пролитой пищи используйте скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар также лучше удалять с помощью скребка.



Категорически запрещается применять абразивы. 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 НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Общая информация

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

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неправильная работа устройства не всегда означает его неисправность. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь приведенной ниже таблицей, или см. дополнительные сведения на веб-сайте www.ASKO.com.

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
При первом использовании плиты засвечивается дисплей.	Это стандартная процедура настройки.	Обычная эксплуатация.
После отключения индукционной плиты вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут.	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.
Посуда издает звуки во время приготовления.	Это происходит из-за энергии, идущей от индукционной плиты к посуде.	Для некоторой посуды это совершенно нормальное явление при работе на высоких мощностях. Это не повредит ни посуде, ни индукционной плите.
Вы включили конфорку, но на дисплее отображается символ «ц».	Используемая емкость не подходит для индукционного приготовления или ее диаметр меньше 12 см.	Используйте подходящую посуду.
Конфорка внезапно перестает работать и вы слышите сигнал.	Установленное время истекло.	Чтобы выключить сигнал, нажмите на ползунковый регулятор
Плита не работает, на дисплее ничего не отображается.	Отсутствует подача питания по причине неисправности кабеля или подключения.	Проверьте предохранители или выключатель (если отсутствует вилка).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Признак неисправности	Возможная причина	Решение
Предохранитель перегорает сразу после включения плиты.	Плита была подключена неверно.	Проверьте правильность подключения.
На дисплее задней левой конфорки появляется символ «П». Сенсорные элементы управления не работают.	Активирована функция моста.	Выключите функцию моста.
Непрерывный звуковой сигнал и на дисплее мигает надпись Er03.	Панель управления загрязнена или покрыта водой.	Очистите панель управления
Ошибки с кодом E5 и E6.	Неисправность генератора.	Обратитесь в сервисный центр.
Код ошибки E2.	Устройство перегрелось.	Устройство отключено из-за перегрева. Дайте устройству остыть, после чего включите его снова с меньшей мощностью.
На дисплее мигает код ошибки E3.	Неподходящая посуда, не обладающая ферромагнитными свойствами.	Используйте подходящую сковороду или кастрюлю.
Ошибка с кодом U400 и/или непрерывный звуковой сигнал.	Устройство неправильно подключено и (или) напряжение в электросети слишком высокое.	Измените подключение.
Значок мигает.	Одновременное нажатие двух или более кнопок.	Не нажимайте более одной кнопки за один раз.
Код ошибки Er47.	Ошибка коммуникации между элементами управления и асинхронным генератором.	Проверьте правильность подключения к сети электропитания. В иных случаях обращайтесь в сервисный отдел.
Другие коды ошибок.	Неисправность генератора.	Обратитесь в сервисный центр.



Если не удастся устранить неисправности в работе или если индикация ошибок/неисправностей не исчезает, на несколько минут отключите индукционную плиту от сети электропитания (вывинтите плавкий предохранитель или отключите выключатель), затем повторно подключите прибор к сети электропитания и включите кнопку главного выключателя. Если неполадку устранить не удалось, вызовите техника по обслуживанию.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Этот прибор соответствует всем применимым нормативным требованиям ЕС.

Тип поверхности	HI1631G/HI1731G	HI1621G
Индукция	x	x
Подключение	220/240-50/60 Гц	220/240-50/60 Гц
Максимальные значения мощностей и диаметры конфорок		
Передняя левая	2100 Вт/(3000 Вт форсированный режим Boost) 18X22 см	1400 Вт/ø 16 см
Задняя левая	1600 Вт/(1850 Вт форсированный режим Boost) 18x22 см	2300 Вт/ø 20 см
Левая мостовая зона	3000 Вт/40x22 см	-
Задняя правая	1600 Вт/(1850 Вт форсированный режим Boost) 18x22 см	1600 Вт/(1850 Вт форсированный режим Boost) 18x22 см
Передняя правая	2100 Вт/(3000 Вт форсированный режим Boost) 18X22 см	2100 Вт/(3000 Вт форсированный режим Boost) 18X22 см
Правая мостовая зона	3000 Вт/40x22 см	3000 Вт/40x22 см
Нагрузка		
L1	3700 Вт	3700 Вт
L2	3700 Вт	3700 Вт
Общая нагрузка подключения		
	7400/3700 Вт	7400/3700 Вт

Устройство должно быть подключено к 1-фазной сети

Если бытовой прибор не рассчитан на силу тока 32 А, общее энергопотребление устройства может ограничиваться (ограничитель мощности), так что потребление энергии не будет превышать значения для тока в 16 ампер (настройка «Lo»). При этой настройке не все конфорки можно использовать на максимальном уровне из-за ограничения мощности. По достижении максимального энергопотребления устройство подаст звуковой сигнал и на дисплее начнет мигать установленный уровень мощности.

Настройка

- При отключенном устройстве нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей.
 - Через три секунды на дисплеях конфорок загорится нижний ряд символов.
- Отпустите кнопку блокировки от детей и коснитесь двух любых дисплеев конфорок одновременно.
 - На дисплее таймера появится максимальное установленное значение мощности (7,4 кВт).
- Чтобы изменить значение мощности 7,4 кВт (32 А) на 3,7 кВт (16 А), коснитесь левой части ползункового регулятора. Чтобы установить значение 7,4 кВт, коснитесь его правой части.
 - Установленное значение появится на дисплее таймера.
- Сохраните настройку, нажав кнопку включения/выключения.
 - Для выхода из процедуры без сохранения изменений нажмите кнопку блокировки от детей.
 - В будущем, чтобы изменить настройку, повторите процедуру.

Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014

Измерения согласно EN60350-2

Обозначение модели	HI1631G HI1731G		HI1621G	
Тип индукционной плиты	Индукционная панель		Индукционная панель	
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	-	-	20	16
Энергопотребление конфорки или зоны в расчете на кг (ЭП _{электроплиты}) в Вт·ч/кг	-	-	179,58	179,58
Для некруглых конфорок: длина и ширина полезной площади электрически нагреваемой конфорки или зоны в см	18,0 x 22,0 cm		18,0 x 22,0 cm	
Энергопотребление конфорки или зоны в расчете на кг (ЭП _{электроплиты}) в Вт·ч/кг	179,58		179,58	

Рекомендации по энергоэффективному приготовлению с использованием индукционной плиты

- Всегда используйте посуду, соответствующую количеству готовящихся продуктов.
- Наливайте в кастрюлю ровно столько воды, чтобы она чуть покрывала овощи.
- Выбирайте конфорку/зону, соответствующую размеру посуды.
- Всегда накрывайте посуду крышками, чтобы экономить тепло.
- Как только температура приготовления или нужное состояние блюда достигнуты, отключите индукционную конфорку.
- 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 упаковки и устройства

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 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 надлежащим образом в соответствии с государственными нормативными требованиями.



Данное изделие маркировано символом перечеркнутой мусорной корзины, дабы напомнить о необходимости раздельной утилизации бытовых электроприборов. Это означает, что устройство не подлежит совместной утилизации с обычными бытовыми отходами по истечении срока службы. Его следует доставить в городской центр раздельной утилизации отходов или передать лицу, которое оказывает соответствующие услуги.

Раздельный сбор бытовой техники помогает предотвратить потенциальное вредное воздействие на окружающую среду и здоровье людей вследствие неправильной утилизации. Данное условие также гарантирует вторичную переработку 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 в гарантийном талоне.

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

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



 **ASKO**



706724

ru (03-18)