

 **ASKO**



Istruzioni per l'uso

Piano cottura a induzione

HI17111G / SIVK7B3TS

HI16111G / SIVK6B3TS

HI16111G / SIVK63TS

Simboli utilizzati:



Informazioni importanti



Suggerimento

INDICE

Il piano cottura a induzione

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6

Sicurezza

Temperatura di sicurezza	7
Limitatore di consumo	7

Uso

Uso dei tasti sensibili al tatto	8
Cottura a induzione	8
Inserimento/disinserimento della potenza	8
Rumori da induzione	9
Pentole	9

Funzionamento

Accensione e impostazioni di potenza	11
Indicatore di calore residuo	11
Funzione 'boost'	11
Spegnimento	12
Blocco bambino	12
Modalità pausa	13
Timer/allarme cottura	13
Funzione boost automatica	14

Cottura

Livelli di cottura	16
--------------------	----

Manutenzione

Pulizia	17
---------	----

Errori

Generale	18
Tabella errori	18

Specifiche tecniche

Specifiche tecniche	20
---------------------	----

Aspetti ambientali

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio	22
---	----

Introduzione

Il piano cottura è stato pensato per i veri amanti della cucina. Cucinare con un piano cottura a induzione presenta una serie di vantaggi. È semplice, perché il piano cottura risponde velocemente e può essere impostato anche a un livello di potenza molto basso. E poiché può anche essere impostato su livelli di potenza alti, può portare i piatti a ebollizione molto rapidamente. La distanza tra le zone di cottura rende piacevole cucinare.

Cucinare su un piano cottura a induzione è molto diverso rispetto ad una cucina tradizionale. La cottura a induzione utilizza un campo magnetico per generare calore. Ciò significa che non può essere utilizzata una pentola qualsiasi. Nella sezione pentole sono disponibili ulteriori informazioni a riguardo.

Per garantire la massima sicurezza, il piano a induzione è dotato di diverse protezioni termiche e un indicatore di calore residuo che mostra le zone di cottura ancora calde.

Il manuale descrive come sfruttare al meglio il piano cottura a induzione. Oltre alle informazioni sul funzionamento, sono disponibili anche informazioni generiche e consigli per l'uso del prodotto insieme a tabelle per la cottura e suggerimenti per la manutenzione.

Leggere attentamente e interamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per futuro riferimento.

Il manuale potrà essere usato anche come materiale di riferimento dai tecnici del servizio assistenza.

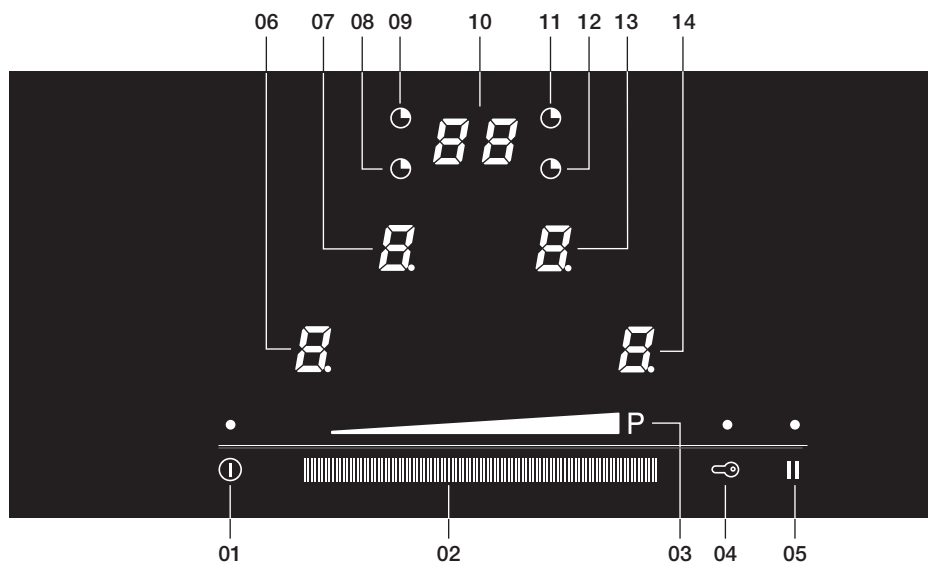
Pertanto, si prega di applicare la scheda di identificazione dell'elettrodomestico nello spazio apposito, sul retro del manuale.

L'etichetta identificativa contiene tutte le informazioni necessarie al tecnico di assistenza per rispondere al meglio a dubbi e domande.

Divertitevi a cucinare sul nuovo piano cottura a induzione ASKO!

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

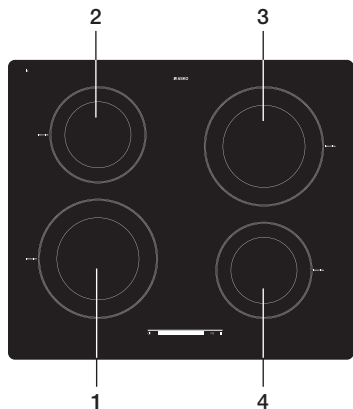
Pannello comandi



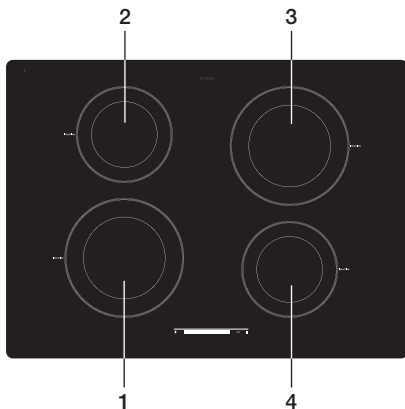
1. Tasto On/Off
2. Cursore scorrevole (9 livelli di cottura + boost P)
3. Indicatore di livello di cottura + boost
4. Tasto blocco bambino
5. Tasto pausa
6. Menu zona cottura/display livello cottura zona anteriore sinistra
7. Menu zona cottura/display livello cottura zona posteriore sinistra
8. Indicatore timer zona anteriore sinistra
9. Indicatore timer zona posteriore sinistra
10. Display timer
11. Indicatore timer zona posteriore destra
12. Indicatore timer zona anteriore destra
13. Menu zona cottura/display livello cottura zona posteriore destra
14. Menu zona cottura/display livello cottura zona anteriore destra

Descrizione

HI1611G / HI16111G VISTA SUPERIORE



HI17111G VISTA SUPERIORE



Numero modello HI1611G:

- 1. Zona di cottura diametro 200 / 3,0 kW
- 2. Zona di cottura diametro 160 / 1,4 kW
- 3. Zona di cottura diametro 200 / 3,0 kW
- 4. Zona di cottura diametro 160 / 1,4 kW

Numero modello HI17111G / HI16111G:

- 1. Zona di cottura diametro 200 / 2,3 kW
- 2. Zona di cottura diametro 160 / 1,4 kW
- 3. Zona di cottura diametro 200 / 2,3 kW
- 4. Zona di cottura diametro 160 / 1,4 kW

Prima dell'uso leggere le istruzioni di sicurezza fornite separatamente!

Sicurezza temperatura

- Ogni zona di cottura è dotata di sensore. Tale sensore misura la temperatura della base della pentola e delle sezioni del piano cottura per prevenire rischi di surriscaldamento, per esempio, quando il contenuto della pentola evapora. Se la temperatura aumenta troppo, la potenza viene ridotta o interrotta automaticamente.

Limitatore di consumo



- Se la zona di cottura rimane accesa per un tempo insolitamente prolungato, verrà spenta automaticamente.
- A seconda delle impostazioni scelte, la potenza verrà limitata come segue:

<i>Livello di cottura</i>	<i>La zona di cottura si spegne automaticamente dopo:</i>
1	6 ore
2	6 ore
3	5 ore
4	5 ore
5	4 ore
6	1,5 ore
7	1,5 ore
8	1,5 ore
9	1,5 ore
boost (P)	1,5 ore

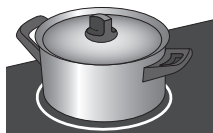
Il limitatore di consumo spegne le zone di cottura quando è trascorso il periodo di tempo indicato nella tabella.

Funzionamento dei tasti sensibili al tatto

L'abitudine all'utilizzo di comandi del tipo sensibile al tatto potrebbe richiedere un po' di tempo, se si è abituati ad altro tipo di comandi. Per risultati ottimali, è sufficiente posizionare i polpastrelli sui tasti. Non occorre premere energicamente.

I sensori tattili sono stati impostati in modo da reagire esclusivamente alla pressione e alle dimensioni dei polpastrelli. Il piano cottura non può essere utilizzato con altri oggetti e non verrà attivato accidentalmente se, ad esempio, un animale domestico cammina su di esso.

Cottura a induzione



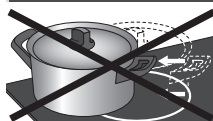
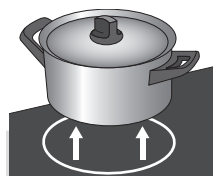
Con la cottura a induzione, non ci sono perdite di calore e i manici rimangono freddi.

La cottura a induzione è veloce

- Rimarrete sorpresi dalla velocità della cottura a induzione. I cibi e i liquidi andranno a ebollizione molto velocemente, specialmente se si impostano valori elevati. Si raccomanda di non lasciare le pentole incustodite, per evitare che il contenuto fuoriesca o che evapori.

Il livello di potenza si regola da solo

- Con la cottura a induzione, verrà utilizzata solo l'area su cui è posizionata la pentola. Se si utilizza una pentola piccola su una zona grande, la potenza verrà regolata in base al diametro della pentola. La potenza sarà quindi più bassa e sarà necessario un tempo maggiore per portare il contenuto a ebollizione.



Nota bene

- Eventuali residui possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Porre sulla superficie di cottura soltanto pentole pulite e sollevarle sempre per spostarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Per evitare dispersioni di energia, non rimuovere mai il coperchio dalla pentola durante la cottura.

Inserimento/disinserimento della potenza

Questo piano cottura a induzione è dotato della funzione di 'inserimento/disinserimento della potenza' con impostazioni inferiori a 8. In apparenza, la zona di cottura si accende e si spegne, ma non è questa la condizione. La zona inserisce e disinserisce la potenza continuamente; la zona rimane accesa e al valore impostato. Questa funzione per le due zone piccole si attiva a un livello inferiore rispetto alle due zone grandi.



Nota bene

Questa commutazione è normale per questo piano cottura a induzione e non causa alcun danno. Non è un difetto del piano cottura a induzione.

Rumori da induzione

Ticchettio

Un leggero ticchettio può essere causato dal limitatore di capacità presente sulla zona anteriore e posteriore. Un lieve ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.

La pentola fa rumore

La pentola può fare rumore durante la cottura. Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola. Ciò è normale per alcune pentole, specialmente a valori elevati. Ciò non è dannoso per il piano cottura né per la pentola.

La ventola fa rumore

Per aumentare la durata dei componenti elettronici, l'elettrodomestico è stato dotato di una ventola. Durante un utilizzo intensivo dell'elettrodomestico entrerà in funzione la ventola di raffreddamento e si sentirà un ronzio. La ventola potrà produrre rumore anche dopo aver spento l'apparecchio.

Pentole

Pentole per cottura a induzione

La cottura a induzione richiede l'utilizzo di un particolare tipo di pentole.



Nota bene

- Le pentole già utilizzate per cucinare su un piano cottura a gas non sono adatte all'utilizzo su un elettrodomestico a induzione.
- Utilizzare esclusivamente pentole adatte alla cottura elettrica e a induzione con:
 - ▷ una base spessa minimo 2,25 mm;
 - ▷ una base piatta.
- Le migliori sono le pentole con il marchio di qualità "Class Induction".



Suggerimento

Potete controllare se le vostre pentole sono adatte all'utilizzo servendovi di un magnete.

La pentola è adatta se la sua base viene attratta dal magnete.

Adatto	Inadatto
Pentole speciali in acciaio INOX	Terracotta
Class Induction	Acciaio INOX
Pentole smaltate	Porcellana
Pentole in ghisa smaltate	Rame
	Plastica
	Alluminio

Nota bene

Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:

- lo strato di smalto può danneggiarsi se la pentola si riscalda eccessivamente a vuoto;
- impostazioni di valori potenza elevati possono causare la deformazione della base della pentola.

**Nota bene**

Non utilizzare mai pentole con una base deformata. Una base cava o arrotondata può interferire con il dispositivo di protezione da surriscaldamento e quindi l'elettrodomestico può riscaldarsi eccessivamente. Ciò può portare alla rottura del piano in vetro o alla fusione del fondo della pentola. I danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o dall'evaporazione sono esclusi dalla garanzia.

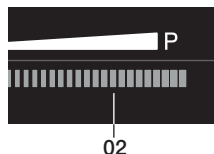
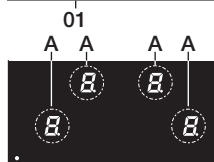
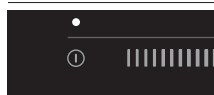
**Diametro minimo della pentola**

Il diametro minimo della base della pentola è 110 mm per le zone 160 mm e 145 mm per le zone 200 mm. Si otterranno risultati migliori utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona di cottura. Se la pentola è troppo piccola, la zona di cottura non funzionerà.

Pentole a pressione

La cottura a induzione è molto adatta per le pentole a pressione. La zona di cottura a rapida attivazione porta le pentole molto rapidamente in pressione. Non appena si spegne una zona di cottura, la cottura della pietanza si arresta immediatamente.

Accensione e impostazione della potenza



1. Posizionare una pentola al centro di una zona di cottura.
2. Premere il tasto On/Off (01).
Viene emesso un segnale acustico singolo.
3. Premere il display (A) della zona di cottura desiderata.
Viene emesso un segnale acustico singolo. Il punto direttamente al di sotto del display corrispondente si illumina e viene assegnato al cursore scorrevole visivo.
4. Fare scorrere il dito sul comando (02) per impostare il valore desiderato. La zona di cottura entrerà in funzione al valore impostato.
5. Impostare una potenza più elevata o più bassa facendo scorrere il dito sul cursore scorrevole.
Le zone di cottura hanno 9 livelli e un livello boost (P).

Rilevamento pentole

Se il piano cottura non rileva una pentola, contenente ferro, dopo aver impostato il livello di potenza, il display visualizzerà il simbolo 'U' e la zona di cottura rimarrà fredda. Se non si posiziona una pentola contenente ferro entro 10 minuti, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.



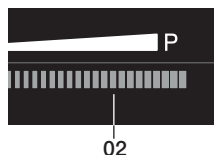
Solo per il modello HI17111G / HI16111G!

Nota bene! L'apparecchio è collegato a 1 fase. Le 4 zone non possono essere usate tutte contemporaneamente. Le 2 zone piccole e 1 zona grande oppure le 2 zone grandi possono essere usate contemporaneamente. Se si desidera un livello più elevato, è necessario ridurre un'altra zona o spegnerla. L'apparecchio emette un segnale acustico e il livello di potenza impostato sul display inizia a lampeggiare. Procedere quindi all'impostazione delle zone a un livello inferiore!

Indicatore di calore residuo



Funzione 'boost'



La funzione 'boost' può essere utilizzata per cucinare al massimo livello di potenza per poco tempo (massimo 10 minuti). Dopo il tempo di boost massimo la potenza verrà ridotta a 9.

Attivare la funzione 'boost'

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura e accendere la zona.
2. Fare scorrere il dito sul comando (02) finché 'P' non compare sul display.

L'impostazione 'boost' è ora selezionata.

Disattivare la funzione 'boost'

La funzione 'boost' è stata attivata, il display mostra il livello 'P'.

1. Selezionare un livello inferiore mediante il cursore scorrevole (02).

Sul display verrà visualizzato un livello più basso.

Spegnimento

Spegnere una zona di cottura

Una zona di cottura è accesa. Il display visualizza un livello di potenza tra 1 e 9, oppure 'P'.

- Mediante il cursore scorrevole (02) impostare la zona di cottura su '0' (off).

La zona di cottura si spegne.

Il piano cottura si spegne dopo 20 secondi se tutte le zone di cottura sono impostate a '0' e non è utilizzato nessun altro processo.



Spegnere tutte le zone di cottura

Sono attive più zone di cottura.

- Premere il tasto On/Off (01) per spegnere tutte le zone di cottura. Si ode un segnale acustico. Tutti i display sono spenti. Il piano cottura è spento.

Blocco bambino



Attivare il blocco bambino

- Spegner l'apparecchio e riaccenderlo con il tasto on/off (01).
- Premere il tasto blocco bambino (04) per almeno tre secondi finché non si ode un segnale acustico.

Per alcuni secondi i display delle zone cottura indicano 'L'. Il blocco bambino è attivato. Il blocco bambino è disponibile quando il punto sopra il tasto blocco bambino è visibile.



Disattivare il blocco bambino

- Accendere l'apparecchio con il tasto on/off (01).
- Quindi, premere il tasto blocco bambino (04) per almeno tre secondi finché non si ode un segnale acustico.

I display delle zone cottura indicano '0'.

Il blocco bambino è disattivato.



Suggerimento

Impostare il piano cottura in modalità blocco bambino prima di pulirlo. In tal modo si evita che si accenda accidentalmente.

Modalità pausa

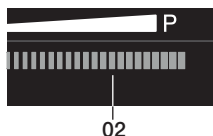


Utilizzare la modalità pausa se si desidera interrompere il processo di cottura (per esempio per pulire il piano durante la cottura). Il riscaldamento delle zone di cottura, le impostazioni timer, ecc. vengono messi in pausa. Il tempo di pausa massimo è 10 minuti. Dopo 10 minuti in modalità pausa il piano cottura si spegne. La modalità pausa è disponibile quando il punto sopra il tasto pausa è visibile.



Attivare la modalità pausa

- Premere il tasto pausa (05) finché non si ode un segnale acustico.
I display delle zone cottura indicano "|||".
Il piano cottura è ora in modalità pausa.

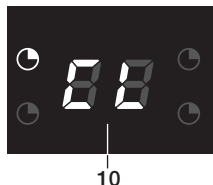


Disattivare la modalità pausa

- Premere il tasto pausa (05) finché non si ode un segnale acustico.
L'indicatore sopra il pulsante pausa lampeggia.
- Premere in un punto del cursore scorrevole (02) oppure sul display livello di cottura.
Le impostazioni attive sono visualizzate sul display.

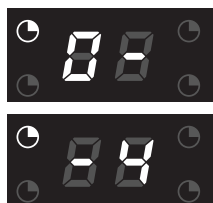
Timer/allarme cottura

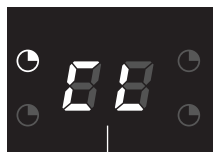
Per ogni zona di cottura è possibile impostare un timer cottura. Il piano cottura è anche dotato di allarme. Entrambi il timer e l'allarme cottura possono essere impostati a un massimo di 99 minuti. L'allarme funziona come il timer, ma non è collegato a una zona di cottura. Se l'allarme è stato impostato, continuerà a funzionare finché non si spegne il piano cottura. L'allarme può essere spento solo quando il piano cottura è spento.



Impostare il timer cottura

1. Selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il livello di potenza.
2. Toccare il display del timer (10) .
La spia del timer per la zona di cottura corrispondente lampeggia.
3. Utilizzare il cursore scorrevole (02) per impostare il valore desiderato. In primo luogo, impostare un valore nel display di destra e attendere finché il dato non smette di lampeggiare e sul display di sinistra non compare un trattino. Quindi impostare il display di sinistra (se è necessario un tempo preimpostato superiore a 9 minuti).
La zona di cottura selezionata si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.





10



Impostare il timer cottura

1. Toccare il display del timer (10) .

Accertarsi che tutte le zone di cottura si spengano.

2. Utilizzare il cursore scorrevole per impostare il valore desiderato.

In primo luogo, impostare un valore nel display di destra e attendere finché il dato non smette di lampeggiare e sul display di sinistra non compare un trattino. Quindi impostare

il display di sinistra (se è necessario un tempo preimpostato superiore a 9 minuti).

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale di allarme.

Premere il cursore scorrevole (02) per spegnere il segnale acustico.

Funzione di autocottura

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di autocottura. Se la funzione di autocottura viene attivata, la zona di cottura si riscalderà automaticamente utilizzando la massima potenza e quindi ritornerà al livello di cottura selezionato dall'utente. Il tempo di autocottura dipende dal livello di cottura selezionato (livelli da 1 a 8).



01



02

Accensione

1. Posizionare una pentola al centro di una zona di cottura.

2. Premere il tasto On/Off (01).

Viene emesso un segnale acustico singolo.

3. Premere il display della zona di cottura desiderata.

Viene emesso un segnale acustico singolo. La spia direttamente al di sotto del display corrispondente si illumina.

4. Fare scorrere il dito sul comando (02) per impostare il valore desiderato. Tenere il cursore scorrevole per almeno 3 secondi al livello desiderato.

Sul display comparirà un 'A' in alternanza al livello di cottura selezionato.

La tabella seguente indica i livelli di cottura e i corrispondenti tempi di boost.

<i>Livello di cottura</i>	<i>Tempo di boost (minuti:secondi)</i>
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	-:-

Spegnimento

1. Premere il display della zona di cottura corrispondente.
2. Selezionare un altro livello di cottura mediante il cursore scorrevole.
Il boost si spegne automaticamente.

Limitazione potenza delle zone di cottura

modello HI611G (per il modello HI7111G/HI16111G vedere pag. 11)

- Le due zone di cottura una di fronte all'altra si influenzano reciprocamente. Quando entrambe sono accese contemporaneamente, la potenza viene condivisa automaticamente. In aumento fino all'impostazione 9, non comporta conseguenze. Tuttavia, se si desidera impostare la funzione boost per una zona di cottura, l'altra zona di cottura deve prima essere impostata a un valore inferiore.
- Se la funzione boost viene impostata per una zona di cottura e si desidera impostarne un'altra a 9 o su boost, la zona di cottura impostata su boost passerà automaticamente a un valore inferiore.
- Due zone di cottura adiacenti non si influenzano reciprocamente. È possibile impostare entrambe le zone di cottura su boost.

Livelli di cottura

Poiché le impostazioni dipendono dalla quantità e dalla composizione della pietanza e dalla pentola, la tabella è da intendersi come una guida generale.

Utilizzare l'impostazione 'boost' e l'impostazione 9 per:

- portare velocemente a ebollizione il cibo o il liquido;
- ridurre le verdure;
- riscaldare olio e grassi;
- portare a pressione una pentola a pressione;

Utilizzare l'impostazione 8 per:

- arrostitire la carne;
- friggere il pesce;
- friggere le omelette;
- friggere le patate bollite;
- friggere in olio abbondante;

Utilizzare l'impostazione 7 per:

- friggere pancake spessi;
- friggere fette spesse di carne impanata;
- friggere la pancetta;
- friggere patate crude;
- preparare French toast;
- friggere pesce impanato.

Utilizzare le impostazioni 6 e 5 per:

- cuocere a fondo gli alimenti;
- scongelare verdure dure;
- friggere fette sottili di carne.

Utilizzare le impostazioni da 1 a 4 per:

- cuocere il brodo a fuoco lento;
- stufare la carne;
- cuocere le verdure a fuoco lento;
- fondere il cioccolato;
- fondere il formaggio.

Pulizia



Suggerimento

Impostare il blocco bambino prima di pulire il piano cottura.

Pulizia giornaliera

- Sebbene i residui di cibo non possano bruciare sul vetro, vi consigliamo tuttavia di pulire il piano cottura subito dopo l'uso.
- Per la pulizia giornaliera consigliamo un panno umido imbevuto con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con uno strofinaccio asciutto.

Macchie ostinate

- Le macchie ostinate possono essere rimosse con un detergente delicato come un detersivo liquido per piatti.
- Rimuovere gli aloni d'acqua e il calcare con aceto per pulizia.
- I segni di metallo (lasciati dalle pentole) sono difficili da rimuovere. Sono disponibili prodotti pulenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetro per rimuovere i residui di cibo. Anche la plastica e lo zucchero fusi si possono rimuovere meglio con un raschietto per vetro.



Da non utilizzare

- Non utilizzare mai sostanze abrasive. Lasciano segni in cui può accumularsi sporco e calcare.
- Non utilizzare mai oggetti abrasivi come pagliette o spugne abrasive.

Generale

Se si nota una spaccatura nel piano in vetro (anche piccola), spegnere immediatamente il piano cottura, scollegare la spina, spegnere i fusibili o i fusibili automatici nel contatore principale o, in caso di connessione permanente, impostare l'interruttore del cavo di alimentazione a zero. Poi, contattare il servizio assistenza.

Tabella errori

Eventuali dubbi sul funzionamento corretto dell'apparecchio non implicano necessariamente che vi siano difetti. Si consiglia di provare dapprima a risolvere il problema autonomamente controllando i punti menzionati in basso o visitando il sito Web ["www.asko.com"](http://www.asko.com) per maggiori informazioni a riguardo.

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.	Il piano cottura si sta raffreddando.	Funzionamento normale.
Durante i primi utilizzi del piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo elettrodomestico si sta riscaldando.	È normale e scomparirà dopo i primi utilizzi. Arieggiare la cucina.
Si avverte un ticchettio proveniente dal piano cottura.	Un lieve ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.	Funzionamento normale.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola.	Ciò è normale per alcune pentole, specialmente a valori elevati. Ciò non è dannoso per il piano cottura né per la pentola.
È stata accesa una zona di cottura, ma il display continua a lampeggiare. Sul display comparirà un simbolo di rilevamento pentola (U).	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o il suo diametro è inferiore a 11 cm.	Utilizzare una pentola idonea.
Durante la cottura, la zona sembra spegnersi e accendersi continuamente (il contenuto della pentola bolle, smette di bollire, riprende a bollire, ecc.).	Si tratta della 'commutazione' della potenza: la zona di cottura è accesa, ma la potenza si inserisce e disinserisce.	Funzionamento normale; è una funzione di questo piano cottura (vedere 'Inserimento/disinserimento della potenza').

ERRORI

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Una zona di cottura improvvisamente smette di funzionare e viene emesso un segnale acustico.	Il tempo preimpostato è scaduto.	Disattivare il segnale premendo un tasto qualsiasi.
Il piano cottura non funziona e sul display non appare nulla.	Non c'è alimentazione a causa di un cavo o di un collegamento difettoso.	Controllare i fusibili o gli interruttori elettrici (se non c'è una spina).
Un fusibile si brucia non appena si accende il piano cottura.	L'apparecchio è collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.
Codice errore ER03.	Il pannello comandi è sporco o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.
Codice errore E3.	Pentola inadatta.	Utilizzare una pentola adatta alla cottura a induzione.
Codice errore E2.	Apparecchio surriscaldato.	Lasciare raffreddare l'elettrodomestico e riaccenderlo.
Codice errore E6.	L'elettrodomestico è stato collegato in modo errato e/o la tensione di rete è troppo elevata.	Fare modificare il collegamento.
Altri codici errore.	Generatore difettoso.	Contattare il centro assistenza.

SPECIFICHE TECNICHE

Specifiche tecniche

Questo apparecchio è conforme alle direttive CE rilevanti.

Tipo di piano cottura	HI1611G	HI17111G	HI16111G
Induzione	x	x	x
Collegamento	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Numero di fasi	2	1	1
Potenza massima zone di cottura			
Metà sinistra			
Lato anteriore sinistro	3,0 kW (Ø 200)	2,3 kW (Ø 200)	2,3 kW (Ø 200)
Lato posteriore sinistro	1,4 kW (Ø 160)	1,4 kW (Ø 160)	1,4 kW (Ø 160)
Lato posteriore destro	3,0 kW (Ø 200)	2,3 kW (Ø 200)	2,3 kW (Ø 200)
Lato anteriore destro	1,4 kW (Ø 160)	1,4 kW (Ø 160)	1,4 kW (Ø 160)
Carico collegato			
L1	3,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
L2	3,7 kW		
L3			
Carico collegato totale	7400 W	2700 W	2700 W
Dimensioni (di installazione)			
Apparecchio, larghezza x profondità	600 x 520 mm	700 x 520 mm	600 x 520 mm
Altezza installazione dal piano di lavoro	56 mm	56 mm	56 mm
Dimensioni posizionamento larghezza x profondità	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Distanza minima di posizionamento dalla parete posteriore	40 mm	40 mm	40 mm
Distanza minima di posizionamento dalla parete laterale	40 mm	40 mm	40 mm

Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN60350-2

Identificazione modello	HI1611G		HI17111G/ HI16111G	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a induzione		Piano cottura a induzione	
Numero di zone e/o aree di cottura	4		4	
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e aree di cottura a induzione		Zone di cottura e aree di cottura a induzione	
Per le zone di cottura circolari: diametro di superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente in cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm
Per le zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente o area lunghezza/larghezza in cm	Nessuno		Nessuno	
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg (CE _{piano cottura elettrico}) in Wh/kg	176* 173**	170	195* 201**	177,6
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg (CE _{piano cottura elettrico}) in Wh/kg	172,6		187,8	

* Zona posteriore sinistra

** Zona anteriore destra

Suggerimenti per l'utilizzo dei piani cottura risparmiando energia

- Utilizzare sempre pentole di dimensioni adeguate alla quantità di cibo che si desidera cucinare.
- Introdurre nella pentola acqua quanto basta a coprire le verdure.
- Scegliere la misura del bruciatore o dell'anello per la pentola.
- Mettere sempre il coperchio sulle pentole per tenere il calore al loro interno.
- Abbassare o spegnere la zona/area di cottura o il bruciatore una volta raggiunta la temperatura o la condizione di cottura.
- Utilizzare una vaporiera per cuocere le verdure, in tal modo è possibile sovrapporre più strati di verdure e utilizzare un solo anello, oppure utilizzare una pentola con divisore.
- Utilizzare una pentola a pressione per cuocere legumi secchi e persino pezzi di carne, piatti unici o stufati. Velocizza il processo di cottura.
- Se si utilizza un piano cottura elettrico, scegliere pentole con il fondo piatto in modo che sia completamente a contatto con l'anello.

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali ecosostenibili. L'elettrodomestico deve essere smaltito in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Gli enti locali possono fornire informazioni sull'argomento.

L'imballo dell'elettrodomestico è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati i seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo privo di CFC (schiuma dura PS).

Smaltire i suddetti materiali in modo responsabile e in accordo con le normative vigenti.



Il prodotto è stato contrassegnato con il simbolo barrato di un contenitore della spazzatura per ricordarvi l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici. Ciò significa che non sarà possibile gettare l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati comunale o da un commerciante che offra tale servizio.

La raccolta separata degli elettrodomestici aiuta a contenere l'impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana causato dallo smaltimento errato. Questo procedimento ha lo scopo di consentire il riutilizzo dei materiali con i quali è stato fabbricato l'elettrodomestico in modo da risparmiare energia e materie prime.



Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, alle disposizioni e alle norme europee applicabili, nonché ai requisiti elencati negli standard di riferimento.



La scheda di identificazione è situata sul fondo dell'apparecchio.

Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio qui.

Tenere il numero completo del modello a portata di mano prima di contattare il servizio di assistenza.

Gli indirizzi e i recapiti telefonici del servizio di assistenza sono riportati sulla scheda della garanzia.

 **ASKO**



572530

it (06-16)