

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Преимущества индукции	2
Требования по технике безопасности	3
Технические характеристики	4
Комплектность	4
Подготовка к работе	4
Подключение к электрической сети	4
Установка плиты	5
Устройство плиты	6
Порядок работы	8
Экономия электроэнергии	13
Уход за плитой	13
Полезные советы	14
Свидетельство о приёмке и продаже	15
Талон на установку	15
Гарантийные обязательства	16
Распаковка	16
Утилизация	16
Устранение неисправностей	16
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	17
Рекомендации по приготовлению	19
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Плита электрическая встраиваемая (далее по тексту - плита) предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.

Не допускается использование плиты в кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания.

При покупке требуйте заполнения гарантийных талонов. Талоны необходимо хранить в течение всего гарантийного срока.

Плита перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение незначительных изменений в конструкцию и характеристики плиты без предварительного уведомления.

Изготовитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие неправильного подключения, установки или несоблюдения требований данного руководства по эксплуатации.

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на её функциональность и стабильность работы.

Плита должна храниться и эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от 1 до 35 °С;
- относительная влажность воздуха не более 80%;
- атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

Окружающая среда должна быть не взрывоопасной и не содержать агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляцию плиты.

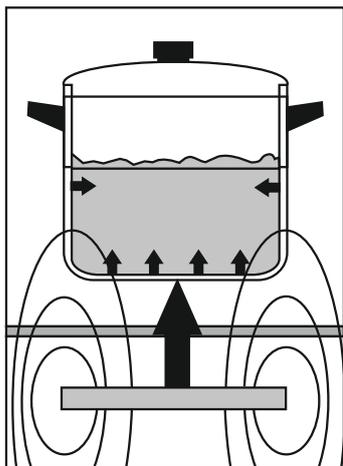
Плита изготовлена в соответствии с требованиями:

- СТБ ИЕС 60335-1-2008 "Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования".

## ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИИ

Индукция - это удобно, экологично, безопасно.

Приготовление пищи на индукционных конфорках основано на совершенно ином принципе, чем при традиционном нагревании. Тепло посредством магнитной индукции образуется непосредственно в дне посуды, а конфорки остаются холодными.



По сравнению с прочими способами приготовления пищи, данный способ обладает следующими преимуществами:

- в индукционных плитах нет открытого пламени, раскаленных конфорок, а значит, отсутствует риск ожогов и возгораний;

- индукционная плита подает тепло или прекращает его подачу сразу же после нажатия соответствующих кнопок. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду, не выключая конфорки. Если по неосторожности на плоскости готовки осталась какая-нибудь салфетка или другой воспламеняющийся предмет, они не загорятся даже при включенной конфорке, так как после использования плиты стеклокерамическая поверхность сохраняет лишь остаточное тепло, образованное посудой;

- за такой плитой легко ухаживать - её абсолютно гладкую поверхность достаточно просто протирать влажной салфеткой;

- экономия времени при варке и жарении. Нагревается не плоскость готовки из стеклокерамики, а посуда. Эффективность выше, чем при традиционных способах приготовления пищи, поскольку нет потерь тепла.

КПД конфорок:

индукционные 90 % ●

радиантные 73 % ●

чугунные 63 % ●

## ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам 1 класса по СТБ IEC 60335-1.

**Внимание! Электропитание плиты осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В частотой 50 Гц.**

**В трехфазную сеть плиту не включать.**

Во избежание опасности поражения электрическим током подключать плиту должен специалист сервисной службы.

Плиту можно устанавливать только в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление.

Место подключения плиты должно находиться в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить плиту от электрической сети.

Запрещается проводить проводку над плитой, так как при этом может повредиться изоляция проводов и произойти короткое замыкание.

**Внимание! Плита предназначена для использования только в домашних условиях под надзором.**

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

Во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.

После использования отключите конфорку и не полагайтесь на определитель посуды.

Во избежание растрескивания стеклокерамической поверхности исключайте попадание воды температурой ниже 20 °С на зоны работы конфорок.

Если стеклокерамическая поверхность треснула - отключите плиту для предотвращения поражения электрическим током.

В случае неисправности отключите плиту от электрической сети и вызовите сервисную службу.

При повреждении шнура питания, во избежание опасности, его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Данная плита не предназначена для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

**Запрещается:**

- эксплуатировать плиту без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);

- подключать плиту через удлинители или тройники;

- эксплуатировать плиту в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;

- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющимися веществами;

- производить самостоятельно какой-либо ремонт плиты;

- устанавливать на стеклокерамическую плоскость посуду массой более 20 кг;

- использовать стеклокерамическую плоскость в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины;

- передвигать посуду по стеклокерамической поверхности, так как поверхность может поцарапаться. Всегда приподнимайте посуду;

- класть на стеклокерамическую плоскость готовки металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, так как они могут нагреться;

- класть продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле. Может повредиться стеклокерамическая плоскость;

- ставить на зоны конфорок посуду с мокрым дном. Это может привести к появлению несмываемых пятен;

- производить уход за плитой без ее отключения от электрической сети;

- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;

- выдергивать вилку из розетки за шнур питания;

- устанавливать плиту в рабочий стол, не имеющий внутренней горизонтальной полки, которая ограничивает доступ к кожуху плиты снизу.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Модель плиты	
	595204.00эви	595204.01эви
Контроллер с таймером	+	+
Конфорки индукционные: - Ø 145 мм 1,2 кВт с функцией повышенной мощности 1,6 кВт;	2	
- Ø 210 мм 1,5 кВт с функцией повышенной мощности 2,0 кВт	2	
Индукционный блок: - конфорка Ø 200 мм 2,3 кВт с функцией повышенной мощности 3,0 кВт;		1
- конфорка Ø 160 мм 1,4 кВт		1
Индукционный блок: - конфорка Ø 200 мм 2,3 кВт;		1
- конфорка Ø 160 мм 1,4 кВт		1
Единовременно потребляемая мощность, кВт	6,0	7,4
Габариты (ширина x глубина x высота), см	59x52x6	
Масса, кг	8,5	10,5

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Модель плиты	
	595204.00эви	595204.01эви
Плита	•	•
Руководство по эксплуатации	•	•
Комплект монтажных частей	•	•
Упаковка	•	•
Розетка*	•	•
* - поставляется по особому договору		

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим "Руководством по эксплуатации" и следуйте его рекомендациям.

После распаковки плиты следует убрать со стеклокерамической плоскости готовки все рекламные этикетки, промыть и протереть мягкой сухой тканью.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

**Внимание!** Подключение к электрической сети должны производить только специалисты сервисных центров.

Вследствие неправильного подключения плита может повредиться - в таком случае Вы не имеете право на гарантийное обслуживание.

Плита должна иметь подводящий шнур питания номинальным поперечным сечением жил не менее 2,5 мм<sup>2</sup>.

Применяемые вилка и розетка должны выдерживать ток 32 А при рабочем напряжении 220 В.

Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности:

- контакт L - к фазному проводу (коричневый);
- контакт N - к нулевому проводу (синий);
- контакт "⏏" - к проводу заземления (желто-зеленый).

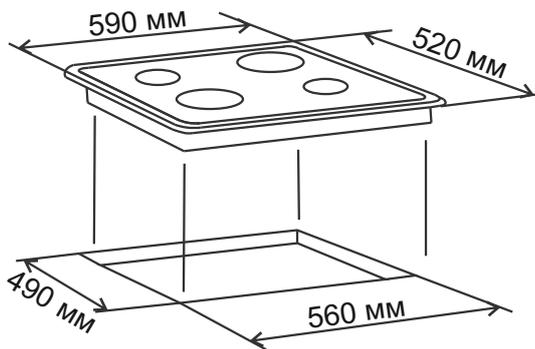
Плита модели 595204.00эви при изготовлении программируется на единовременно потребляемую мощность 6,0 кВт. При желании можно установить единовременно потребляемую мощность 2,8 кВт; 3,5 кВт; 7,2 кВт. Эту операцию должны проводить только специалисты сервисных центров с учетом того, что предохранители и провода выдерживают суммарную нагрузку по току от уже имеющегося и вновь устанавливаемого оборудования.

## УСТАНОВКА ПЛИТЫ

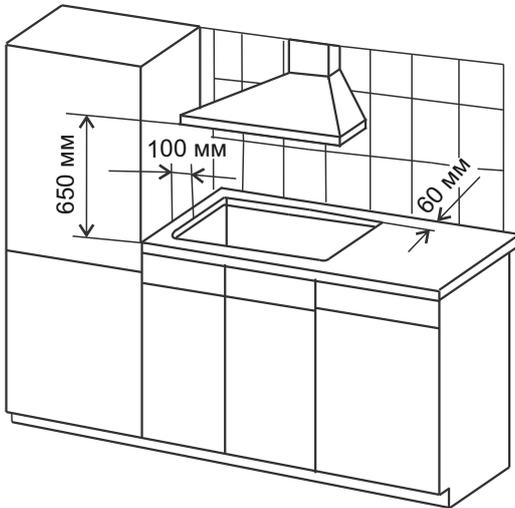
Плиту следует устанавливать в рабочий стол, материал которого должен быть термостойким.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями данного "Руководства по эксплуатации".

Для установки плиты в рабочем столе должен быть прямоугольный вырез в соответствии с рисунком.



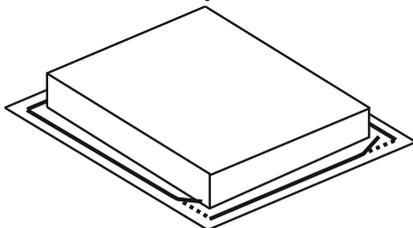
При установке плиты необходимо выдержать расстояния не менее значеный, приведенных на рисунке.



## Установка уплотнения

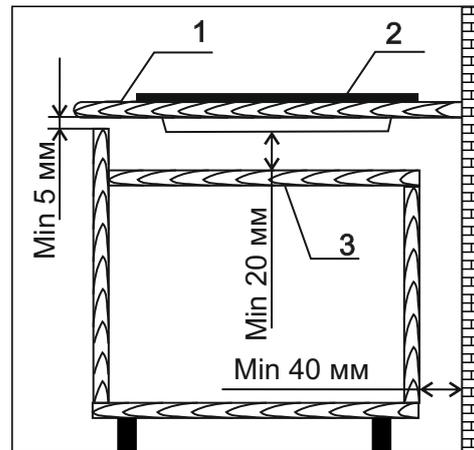
Плита снабжена специальным уплотнением, предназначенным для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели.

Уплотнение необходимо наклеить по контуру плиты на стеклокерамический настил и снять пленку с липкого слоя.



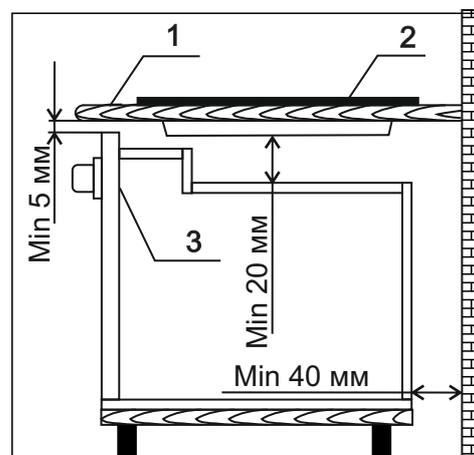
**Внимание!** Под рабочей поверхностью стола обязательно должна быть установлена внутренняя горизонтальная полка, которая ограничивает доступ к кожуху плиты, в случае когда у Вас не установлена встраиваемая духовка (см. рисунок).

При установке плиты следует помнить, что вентиляционный зазор (min 5 мм) между рабочей поверхностью стола и передней стенкой мебели закрывать нельзя. Он служит для предохранения плиты от перегрева.



- 1 - рабочий стол;
- 2 - плита;
- 3 - внутренняя горизонтальная полка.

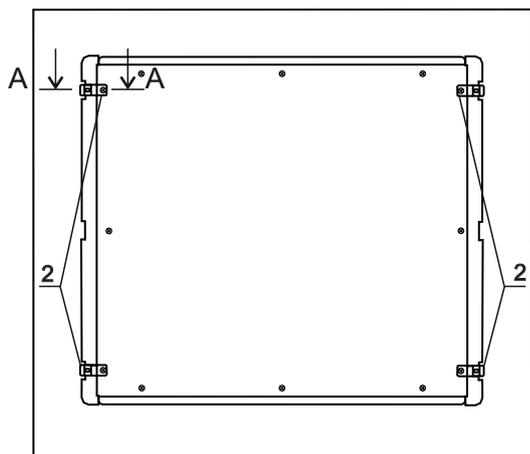
При размещении духовки под встраиваемой плоскостью установку плиты следует производить по рисунку. Духовка должна быть оснащена охлаждающим вентилятором.



- 1- рабочий стол;
- 2 - плита;
- 3 - встраиваемая духовка.

### Закрепление установочных кронштейнов

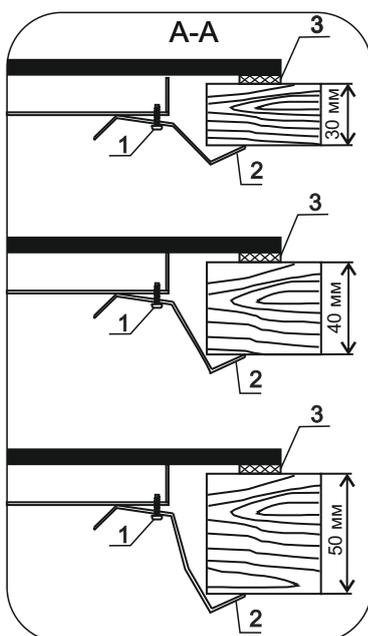
Для установки кронштейнов необходимо перевернуть плиту вверх дном и вставить кронштейны в соответствующие отверстия, не затягивая винты до упора.



### Закрепление плиты

Закрепление плиты производить следующим образом:

- вставьте плиту в отверстие рабочего стола и правильно её установите;
- поставьте кронштейны в нужное положение и затяните винты, чтобы плита находилась в устойчивом положении;
- отрежьте острым ножом излишки резинового уплотнения вокруг плиты.



- 1 - винт;  
2 - кронштейн;  
3 - уплотнение.

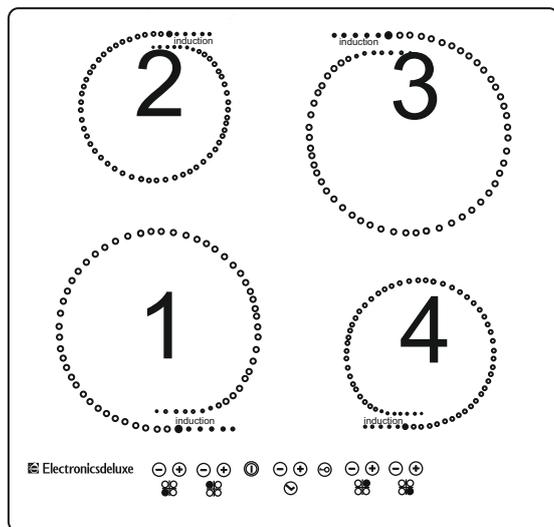
### УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Плита состоит из металлического корпуса, в котором под плоскостью готовки, представляющей собой стеклокерамический настил, размещены конфорки.

Зоны нагрева конфорок выделены контуром.

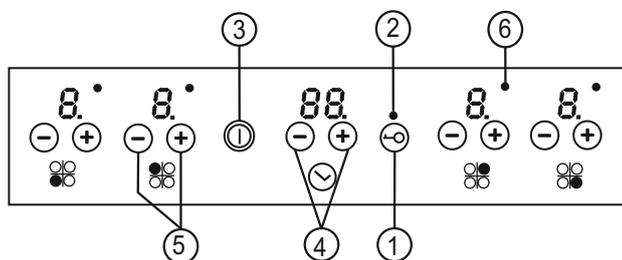
Плита имеет контроллер с сенсорными органами управления конфорками. Сенсор активизируется простым касанием символа пальцем.

Плита имеет охлаждающий вентилятор, установленный под плоскостью готовки.

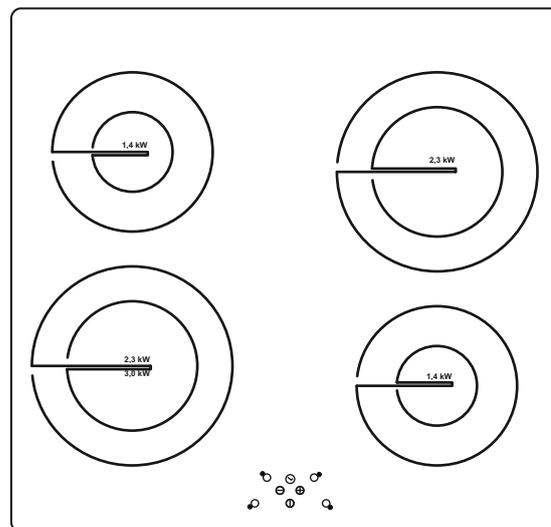


Плоскость готовки плиты модели  
595204.00эви

На стеклокерамической плоскости готовки плиты модели 595204.00эви строго над соответствующими сенсорными кнопками электронного контроллера нанесены графические обозначения:

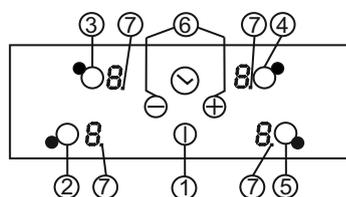


- 1 - кнопка блокировки управления работой плиты;
- 2 - точечный индикатор блокировки;
- 3 - кнопка включения/отключения плиты;
- 4 - кнопки установки времени;
- 5 - кнопки установки величины мощности конфорок;
- 6 - точечный индикатор конфорки, работающей по таймеру.



Плоскость готовки плиты модели  
595204.01эви

На стеклокерамической плоскости готовки плиты модели 595204.01эви строго над соответствующими сенсорными кнопками электронного контроллера нанесены графические обозначения:



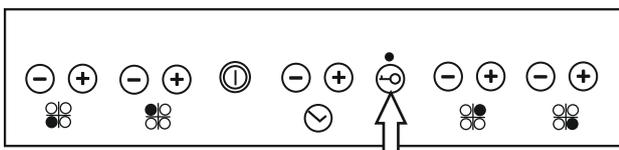
- 1 - кнопка включения/отключения плиты;
- 2 - кнопка выбора левой ближней конфорки;
- 3 - кнопка выбора левой дальней конфорки;
- 4 - кнопка выбора правой дальней конфорки;
- 5 - кнопка выбора правой ближней конфорки;
- 6 - кнопки установки величины мощности конфорок и времени на таймере;
- 7 - точечный индикатор конфорки, работающей по таймеру.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ**

**Порядок работы контроллера плиты модели 595204.00эви**

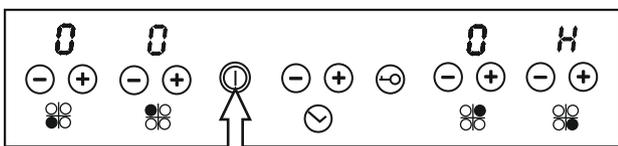
**Подключение плиты**

При подключении плиты к электрической сети на плоскости готовки загорается точечный индикатор блокировки “•”. Для разблокировки плиты необходимо нажать на кнопку блокировки “⊖”, точечный индикатор блокировки погаснет.

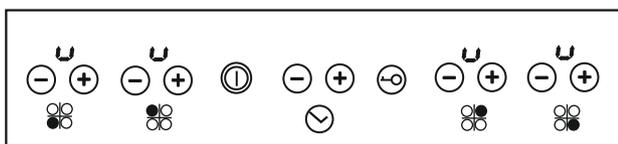


**Включение плиты**

Чтобы включить плиту, необходимо нажать на кнопку включения/выключения “Ⓜ”, подается звуковой сигнал. При этом на всех индикаторах конфорок загорается “0”. На индикаторах конфорок, которые были включены ранее, должен гореть символ “H” (индикация остаточного тепла).



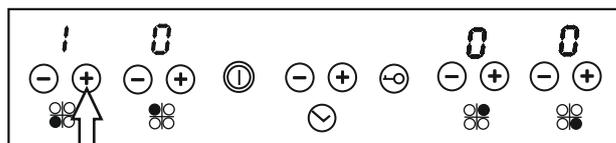
**Внимание!** Конфорки не работают без установленной на них посуды и с посудой из немагнитного материала, так как сработает определитель посуды. На дисплее выбранной конфорки будет мигать символ “U”, сообщающий, что посуды на конфорке нет.



После нажатия кнопки включения/выключения “Ⓜ” необходимо не позднее, чем через 10 с, выбрать необходимую для работы конфорку и установить на ней необходимую мощность, или по истечении 10 с плита автоматически выключится.

**Выбор уровня мощности конфорки**

Как только плита включена, уровень мощности может быть выбран касанием кнопок “+” и “-” конфорки. При каждом увеличении/уменьшении подается звуковой сигнал, и соответствующий конфорке дисплей показывает новый уровень мощности.



Кнопки “+” и “-” будут заблокированы:

- если выключена плоскость готовки;
- если включена индикация блокировки.

Если удерживать палец на кнопках “+” или “-”, действие повторяется дважды каждую секунду.

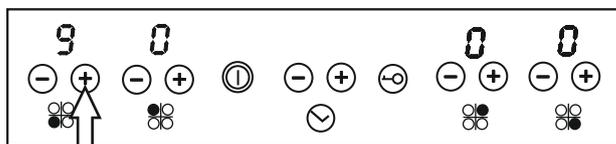
Кнопка “+” поднимает уровень мощности до “9”, тогда как кнопка “-” уменьшает уровень мощности до “0”.

Когда уровень мощности конфорки “0” и Вы хотите сразу установить максимальную мощность конфорки “9”, нажмите на кнопку “-”.

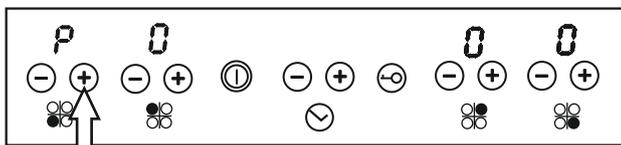
Уровень мощности	Мощность, Вт	
	Диаметр 210 мм	Диаметр 145 мм
1	100	75
2	200	150
3	300	300
4	500	400
5	700	500
6	900	600
7	1100	800
8	1300	1000
9	1500	1200
“Бустер”	2000	1600

**Выбор функции усиленного нагрева (“Бустер”)**

После выбора конфорки установите уровень мощности “9”.



Чтобы выбрать функцию усиленного нагрева, нажмите еще раз кнопку "+". Подается звуковой сигнал и дисплей конфорки показывает "P".

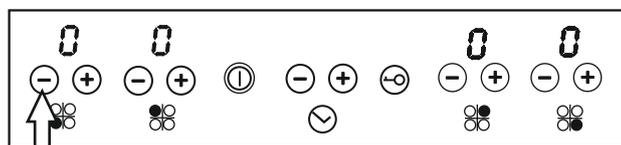


Чтобы выключить усиленный нагрев необходимо нажать на кнопку "-". После выключения функции "Бустер" конфорка автоматически переключится на уровень мощности "9".

В режиме усиленного нагрева конфорка работает 10 мин. По истечении этих 10 мин подается звуковой сигнал и конфорка переключается на уровень мощности "9".

### Выключение конфорки

Для выключения конфорки нажмите на кнопку "-" этой конфорки и установите показание конфорки "0". Подается звуковой сигнал и соответствующий конфорке дисплей показывает "0".

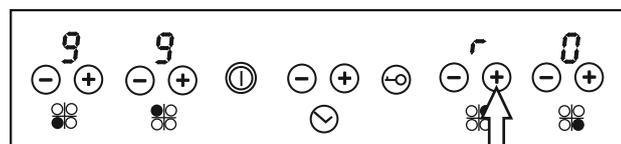


### Мощность индукционной плиты

Ваша плита запрограммирована на максимальный предел мощности 6,0 кВт.

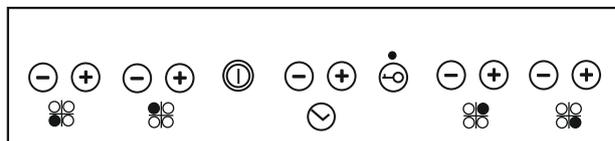
Каждый раз, при включении конфорок, контроллер плиты подсчитывает общую мощность плиты.

Если уровень общей мощности конфорок превышает установленное предельное значение мощности плиты, увеличение мощности не происходит. Подается звуковой сигнал ошибки, и дисплей конфорки показывает "r" на 3 секунды. Это значит, что дальнейшее приращение мощности не разрешается.

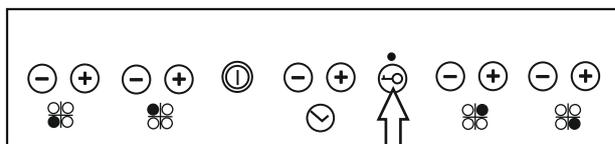


### Блокировка кнопок

Плита заблокирована, если горит точечный индикатор блокировки "•".



Функцию блокировки можно снять, нажав на кнопку блокировки "⊖", точечный индикатор блокировки погаснет.



Функцию блокировки можно включить нажав на кнопку "⊖", когда включены конфорки или когда выключена плоскость готовки.

Если плоскость готовки включена, функция блокировки кнопок блокирует все кнопки кроме кнопки включения/выключение "Ⓜ" и кнопки блокировки "⊖".

Когда плоскость готовки выключена, функция блокировки кнопок блокирует все кнопки, включая кнопку включения/выключение "Ⓜ".

Блокировка кнопок всегда включается при первом включении плиты в электрическую сеть.

### Работа таймера

Таймер может быть установлен на значение времени от 1 до 99 мин.

Таймер работает с любой одной конфоркой по выбору покупателя.

Можно установить время работы конфорки на любом уровне мощности (от "0" до "P").

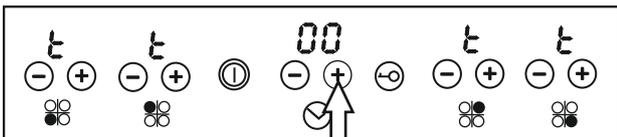
Последняя минута таймера отображается в секундах.

Кнопки "+" и "-" таймера блокируются:

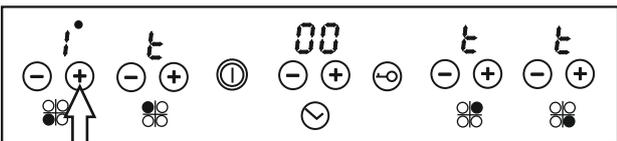
- если плоскость готовки выключена;
- если включена функция блокировки кнопок (индикация блокировки включена).

### Включение таймера

Чтобы включить таймер необходимо нажать кнопки таймера "+" или "-". Подается звуковой сигнал, дисплей таймера показывает "00", все дисплеи конфорок показывают мигающее "t", означающее, что нужно выбрать конфорку.

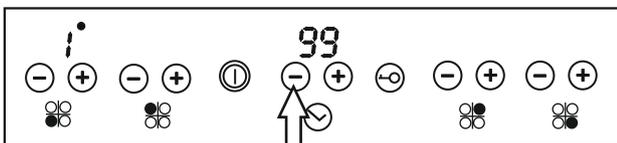
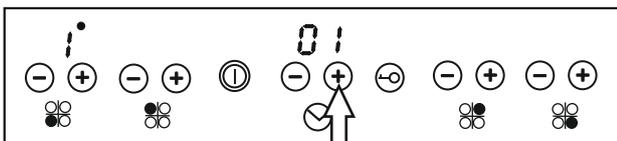


Выбор осуществляется нажатием кнопки "+" соответствующей конфорки. Подается звуковой сигнал. Точечный индикатор выбранной конфорки начинает мигать, если не выбрана мощность или гореть, если мощность выбрана.



### Установка времени таймера

Если таймер находится в ожидании выбора времени, то время можно выбрать от 1 мин до 99 мин с помощью кнопок "+" или "-".



Если нажать и держать относящуюся к таймеру кнопку "+" или "-", скорость изменения увеличивается автоматически. Это дает возможность быстрее установить желаемое время.

Если в течение 10 с время не выбрано, таймер выключается.

Если в течение 10 с выбранное время "00", таймер так же выключается.

### Запуск обратного счета времени таймера

Обратный счет времени начинается через 10 с после установки времени на таймера.

Если выбран уровень мощности конфорки, подается звуковой сигнал, дисплей таймера показывает установленное время, горит точечный индикатор конфорки, работающий по таймеру.

Последняя минута времени на таймере отображается в секундах.

### Изменение времени

Если идет обратный счет времени, можно изменить время, если нажать кнопку "+" или "-" таймера. Обратный счет останавливается, и таймер переходит в состояние ожидания выбора времени.

### Окончание обратного счета таймера

Когда установленное на таймере время закончится, конфорка, работающая по таймеру, выключится. Погаснет точечный индикатор конфорки, работающей по таймеру, на дисплее таймера - "00" и в течение минуты будет звучать сигнал таймера.

Сигнал таймера выключается нажатием любой кнопки плиты.

Чтобы выключить таймер, выберите значение таймера "00", для чего нажмите кнопку "-" таймера.

### Перегрев плиты

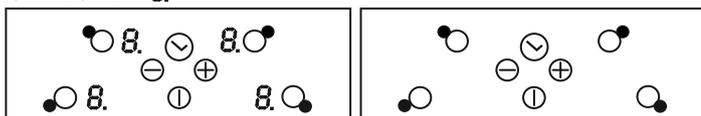
Если при работе плиты дисплеи конфорок показывают "E", это означает что сработала система защиты плиты от перегрева. Отключите плиту от электрической сети и дайте ей остыть в течение 1 часа.

Если после повторного включения плиты дисплеи конфорок вновь показывают "E", то необходимо обратиться в сервисный центр.

## Порядок работы контроллера плиты модели 595204.01эви

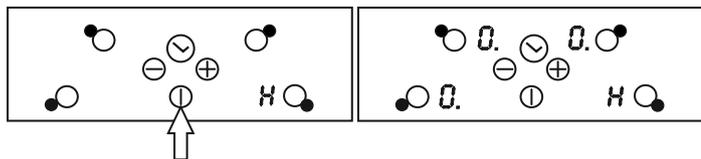
### Подключение плиты

При подключении плиты к электрической сети на дисплеях загорятся и гаснут символы "8".



### Включение плиты

Для включения плиты необходимо нажать на кнопку включения/выключения "⊕". На дисплеях конфорок загорятся символы "0". На дисплеях конфорок, которые были включены ранее, будет гореть символы "H" (индикация остаточного тепла).

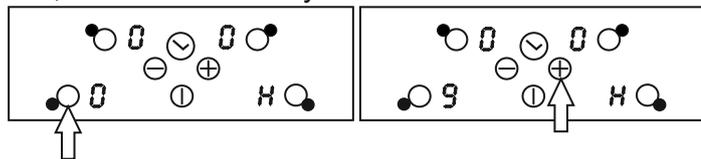


### Выбор конфорки, задание уровня мощности.

Как только плита включилась, в течение 20 с необходимо выбрать конфорку нажав на кнопку выбора необходимой конфорки, иначе плита выключится.

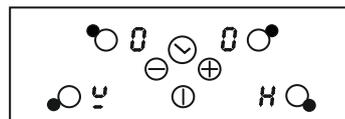
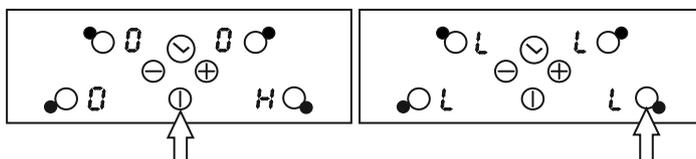
Уровень мощности конфорки задается нажатием на кнопку "+" или "-". Если удерживать палец на кнопке "+" или "-", то увеличение или уменьшение мощности происходит автоматически, действие повторяется дважды в секунду.

Когда уровень мощности "0" и Вы хотите сразу установить максимальную мощность "9", нажмите на кнопку "-".



Уровень мощности конфорок необходимо выбрать в течении 20 с. Если выбора уровня мощности конфорки не произошло, конфорка отключится.

Конфорка не будет работать без установленной на неё посуды, а также с посудой из немагнитного материала. В таких случаях на дисплее выбранной конфорки появится символ "L" (определитель посуды). Если в течении 10 мин контроллер не определит посуду, то конфорка автоматически выключится.

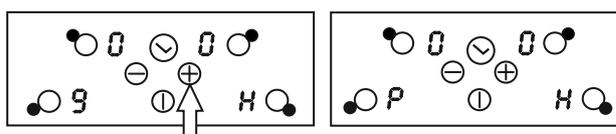


### Выбор функции усиленного нагрева ("Бустер")

Чтобы включить функцию усиленного нагрева, необходимо на выбранной конфорке установить уровень мощности "9" и нажать кнопку "+". На дисплее конфорки загорится символ "P", конфорка включится на максимально возможную мощность.

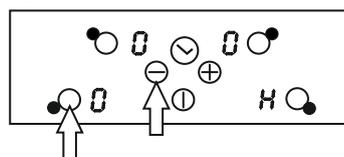
Чтобы выключить усиленный нагрев необходимо нажать на кнопку "-", конфорка автоматически переключится на уровень мощности "9".

В режиме усиленного нагрева конфорка работает 5 мин, по истечении которых произойдет переключение на уровень мощности "9".



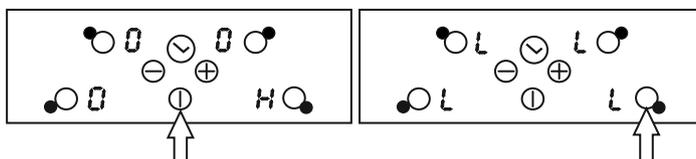
### Выключение конфорки

Для выключения работающей конфорки нажмите на кнопку выбора данной конфорки, затем нажмите на кнопку "-" и установите уровень мощности на конфорке "0". Подается звуковой сигнал и на соответствующем дисплее будет символ "0".



### Блокировка кнопок (защита от детей)

Чтобы заблокировать плиту необходимо включить плиту кнопкой "⊕", далее одновременно нажать кнопку выбора правой ближней конфорки и кнопку "-", затем отпустить их и снова нажать кнопку выбора правой ближней конфорки. На всех дисплеях появится символ "L". Если рабочая поверхность какой либо конфорки горячая, то на её дисплее будут попеременно мигать символы "L" и "H".



### Снятие блокировки кнопок

Для временного выключения блокировки кнопок необходимо одновременно нажать на кнопку выбора правой ближней конфорки и кнопку “-”. Символ “L” на всех дисплеях конфорок будет удален, появится символ “U”. Если рабочая поверхность какой либо конфорки горячая, то на её дисплее будут попеременно мигать символы “H” и “U”.

Если выключить плиту, а затем вновь включить нажатием кнопки “Ⓢ”, функция блокировки кнопок вновь включится автоматически.

Для полного выключения функции блокировки кнопок необходимо в течение 10 с после включения контроллера кнопкой “Ⓢ” нажать одновременно на кнопку выбора правой ближней конфорки и кнопку “-”, отпустить их и снова нажать кнопку “-”. Блокировка кнопок будет отключена.

### Работа таймера

Таймер может быть установлен на значение времени от 1 до 99 мин.

Таймер работает с любой конфоркой на любом уровне мощности.

Таймер может работать в двух режимах:

- отсчет времени работы конфорки. По истечении заданного времени прозвучит сигнал и конфорка будет отключена;
- независимый отсчет времени. По истечении заданного времени прозвучит сигнал и на работу конфорки таймер влиять не будет.

Следует обратить внимание, что время установки таймера для каждой конфорки ограничено 10 с выбора.

### Включение таймера

Чтобы включить таймер необходимо одновременно нажать кнопки “+” и “-”.

Если конфорка была выбрана последней, то время таймера будет относиться к этой конфорке и будет гореть точечный индикатор конфорки, работающей по таймеру.

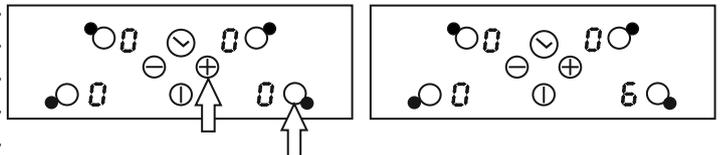
Если ни одна конфорка не была выбрана, то таймер будет работать как независимый.

### Включение таймера для всех конфорок

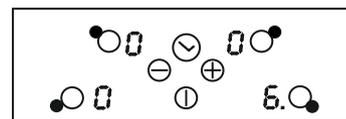
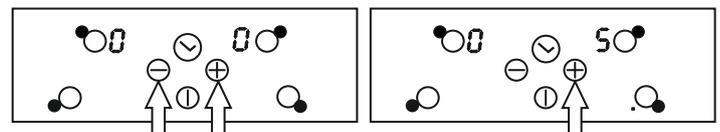
Таймер может быть установлен для управления работой как одной конфорки, так и всех конфорок одновременно. При этом время срабатывания таймера для конфорок можно задать разным.

После выбора первой конфорки, установки её уровня мощности и времени работы таймера, можно установить время на таймере для остальных конфорок. Для установки таймер необходимо:

- выбрать конфорку кнопкой её выбора, задать уровень необходимой мощности;



- одновременно нажать кнопки “+” и “-” для активации таймера. Начнёт мигать точечный индикатор выбранной конфорки;
- задать время срабатывания таймера.



### Изменение времени

После активации таймера обратный отсчет времени начинается автоматически. Можно изменить время работы таймера кнопками “+” или “-”.

### Окончание обратного счета таймера

После окончания отсчета установленного времени срабатывает звуковой сигнал и таймер выключает конфорку. Если таймер задан также для второй конфорки, то её работа продолжается без изменений.

Длительность сигнала таймера - 2 мин.

Выключить сигнал можно нажатием кнопки “-” или “+”.

### Автоматическое выключение в целях безопасности

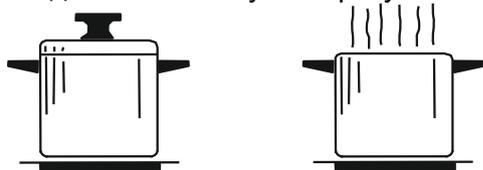
Если в течение определенного времени уровень мощности на конфорке не изменяется, то соответствующая конфорка выключается автоматически.

Максимальное время, которое конфорка может оставаться включенной, зависит от выбранного уровня мощности.

Уровень мощности	Максимальное время во включенном состоянии, (часы)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

### ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов.



Нужно помнить о необходимости использования крышки, в противном случае потребление энергии возрастает.

При приготовлении пищи своевременно уменьшайте степень мощности конфорки.

Рекомендуется использовать остаточное тепло конфорки, для чего выключать их за 5-10 мин до конца приготовления пищи или использовать неостывшую конфорку для поддержания блюда в нагретом состоянии. Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки, при маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление.

Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к перерасходу электроэнергии.

### УХОД ЗА ПЛИТОЙ

**Внимание!** Перед тем, как мыть плиту, отключите её от электрической сети.

**Внимание!** Для того, чтобы стеклокерамическая поверхность долго сохраняла внешний вид, необходимо соблюдать следующие правила.

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после её использования пока она ещё теплая.

Для ухода не применяйте агрессивные и грубые чистящие средства, истирающие поверхность стеклокерамической плоскости и оставляющие царапины.

Небольшие пятна на поверхности следует убирать используя чистую влажную салфетку.

Сильные загрязнения необходимо удалять с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

Для очистки и защиты стеклокерамической поверхности рекомендуется использовать средства марки VITRO-CLEAN, силиконовый кондиционер или другие аналогичные по назначению средства.

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева. Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться.

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут изменить внешний вид стеклокерамической поверхности, поэтому осторожно удалите пролившееся сладкое блюдо пока стеклокерамическая поверхность не остыла.

Изменение цвета стеклокерамической поверхности, вызванное не соблюдением правил ухода за ней, не влияет на работоспособность плиты и не попадает под гарантийное обслуживание.

**ВНИМАНИЕ!** Рисунок с сенсорными кнопками управления необходимо содержать в чистоте, т.к. при загрязнении рисунка на стеклокерамической плоскости возможны сбои при включении плиты и её управлении.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

**Требования к посуде:** дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

**Внимание!** На индукционных конфорках мощное электромагнитное поле практически мгновенно генерирует тепло внутри посуды.

Совсем необязательно, чтобы посуда была специальная и несомненно дорогая. На индукционной плите можно прекрасно пользоваться совсем не дорогой, стальной эмалированной посудой российского производства. Она вполне доступна и пригодна для приготовления пищи.

Рекомендуемый материал посуды: чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная её производителем, как подходящая).

Посуда подходит для конфорки, если к её дну притягивается магнит.

Не пригодный материал посуды: алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

При покупке посуды учтите, что изготовители обычно указывают верхний диаметр посуды. Диаметр дна обычно несколько меньше.

Лучше всего использовать посуду диаметром дна равным диаметру конфорки или больше.

Допустимый минимальный диаметр посуды по отношению к диаметру конфорок приведен в таблице.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр посуды
145 мм, 160 мм	80 мм
200 мм, 210 мм	130 мм

## Шумы при работе

При работе с индукционной плитой могут возникать негромкие шумы, такие как:

- потрескивание: возникает при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно). Этот шум специфический для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете готовить;

- тихий свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими степенями нагрева, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно) или посуда пустая;

- гул или шум: Вы готовите на высоком уровне мощности. Шум уменьшится, если уменьшить мощность нагрева;

- щелчки: происходят электрические переключения;

- шум вентилятора: работает вентилятор для охлаждения температуры. Он может включиться и при выключенной плите для защиты её внутренних узлов от перегрева, если, например, под плитой расположена духовка и она длительное время включена.

Наличие шумов является нормальным явлением, является характерным для индукционной технологии и не указывает на наличие каких-либо неисправностей в плите.

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ****Плита электрическая**

Заводской № \_\_\_\_\_

Модель: **595204.00эви, 595204.01эви**  
нужное подчеркнуть

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Штамп ОТК

Продана \_\_\_\_\_  
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи \_\_\_\_\_

**ТАЛОН НА УСТАНОВКУ**

Установлена в г. \_\_\_\_\_

по ул. \_\_\_\_\_ в доме № \_\_\_\_\_ кв. \_\_\_\_\_ и пущена в

работу механиком \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)Механик \_\_\_\_\_ Владелец \_\_\_\_\_  
(подпись) (подпись)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует работу плит при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок - 3 года со дня передачи плиты потребителю. День передачи определяется как день продажи через розничную торговую сеть.

При отсутствии в отрывном талоне штампа магазина и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты.

При установке плиты в общежитии или эксплуатации плиты двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильной установки, подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличие на деталях плиты следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.

Изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения плиты после её продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

Гарантия не распространяется на установку и подключение плиты не в соответствии с требованиями данного руководства по эксплуатации, на механические повреждения и изменение цвета стеклокерамической поверхности, на механические повреждения шнура питания.

В течение гарантийного срока потребитель имеет право, в случае нарушения работоспособности плиты, предъявить требования, определённые законом РФ "О защите прав потребителя".

Срок службы плиты - 10 лет.

Установка и ремонт плит производят ремонтные организации, адреса которых приведены в приложении А (вкладыш).

Адрес предприятия-изготовителя:

Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13. ОАО "ППО ЭВТ",  
тел. (8412) 49-56-44,  
факс (8412) 49-58-83.  
Телефон "горячей линии" (8412) 49-53-75.  
E-mail: ppoevt@tl.ru  
Http://www.ppoevt.ru.

## Сведения о сертификации

Плиты электрические моделей 595204.00эви, 595204.01эви имеют сертификат соответствия № ТС RU.C- RU.AG65.B.02310.

## РАСПАКОВКА

При транспортировании плита была защищена от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100 % могут подлежать переработке.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Плита изготовлена из материалов, подлежащих повторному использованию.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования Вы можете получить в местной администрации.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Ваша плита нуждается в ремонте, сервисные центры, список которых прилагается, всегда к Вашим услугам.

Непрофессиональное вмешательство в ремонт плиты опасно, так как может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1**  
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 \_\_\_\_ г.

Исполнитель

(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)

**Талон № 1**

на гарантийный ремонт

Модель \_\_\_\_\_

Заводской № \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

(подпись продавца)

**Талон № 2**

на гарантийный ремонт

Модель \_\_\_\_\_

Заводской № \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

(подпись продавца)

**Талон № 3**

на гарантийный ремонт

Модель \_\_\_\_\_

Заводской № \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

(подпись продавца)

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2**  
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 \_\_\_\_ г.

Исполнитель

(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 3**  
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 \_\_\_\_ г.

Исполнитель

(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)

Исполнитель \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия,  
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

\_\_\_\_\_  
(Должность и подпись руководителя  
предприятия, выполнившего ремонт)



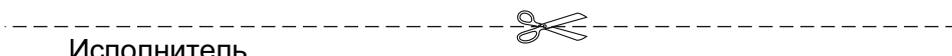
Исполнитель \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия,  
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

\_\_\_\_\_  
(Должность и подпись руководителя  
предприятия, выполнившего ремонт)



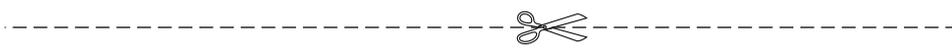
Исполнитель \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия,  
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

\_\_\_\_\_  
(Должность и подпись руководителя  
предприятия, выполнившего ремонт)



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров приготовления продуктов.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Вид приготовления	Объем	Время нагрева на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на "медленном огне"
<b>Растапливание</b> Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед Желатин	100 г 1 упаковка		1-2 1-2	
<b>Разогрев</b> Овощи Бульон Суп Молоко	400-800 г 500 мл-1 л 500 мл-1 л 200-400 мл	1-4 мин 2-4 мин 1-4 мин 1-4 мин	1-2 7-8 2-3 1-2	3-6 мин 2-4 мин 2-4 мин 2-4 мин
<b>Разогрев и поддержание</b> Рагу (чечевичный густой суп) Молоко	400-800 г 500 мл-1 л	1-3 мин 2-4 мин	1-2 1-2	
<b>Размораживание и разогрев</b> Шпинат глубокой заморозки Гуляш глубокой заморозки	300-600 г 500 г-1 кг	3-5 мин 3-5 мин	2-3 2-3	5-15 мин 20-30 мин
<b>Доведение до готовности</b> Фрикадельки, клецки (1-2 литра воды) Рыба	4-8 шт. 200-600 г	6-12 мин 3-8 мин	4-5* 4-5*	20-30 мин 10-15 мин
<b>Варка</b> Рис (с двойным количеством воды) Рисовая каша на молоке (500 мл-1 л молока) Картофель в мундире с 1-3 чашками воды Отварной картофель с 1-3 чашками воды Свежие овощи с 1-3 чашками воды Лапша (1-2 л воды)	125-250 г 125-250 г 750 г-1,5 кг 750 г-1,5 кг 500 г-1 кг 200-500 г	2-4 мин 3-6 мин 3-7 мин 3-7 мин 3-5 мин 6-12 мин	2-3 1-3 4-5 4-5 2-3 6-7*	15-30 мин 25-35 мин 25-35 мин 15-25 мин 10-20 мин 6-10 мин
<b>Тушение</b> Рулеты Жаркое Гуляш	4 шт. 1 кг 500 г	4-8 мин 4-8 мин 4-11 мин	4-5 4-5 4-5	50-60 мин 60-100 мин 50-60 мин
<b>Жаренье</b> Блины (оладьи)  Шницель панированный Стейк Рыбные палочки	1-2 шт.  2-3 шт. 10 шт.	1-4 мин  1-4 мин 1-4 мин 1-4 мин	6-7  6-7 7-8 6-7	жарить во фритюре 6-10 мин 8-12 мин 8-12 мин

\* - продолжайте готовить на "медленном огне без крышки"

