

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Преимущества плиты	2
Требования по технике безопасности	3
Технические характеристики	4
Подготовка к работе	4
Подключение к электрической сети	4
Установка плиты	5
Устройство плиты	6
Порядок работы	7
Экономия электроэнергии	13
Полезные советы	13
Гарантийные обязательства	14
Распаковка	14
Утилизация	14
Уход за плитой	15
Устранение неисправностей	16
Свидетельство о приёмке и продаже	18
Талон на установку	18
Комплектность	18
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	19
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Плита-панель 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 убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована, предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о приёмке и продаже», гарантийные талоны. При установке требуйте обязательного заполнения «Талона на установку».

Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

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 не соблюдения 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 10 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:

- ГОСТ МЭК 60335-1 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования».

ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛИТЫ

Плита модели 5952022.00эви имеет две конфорки индукционные и две конфорки радиантные (накальные).

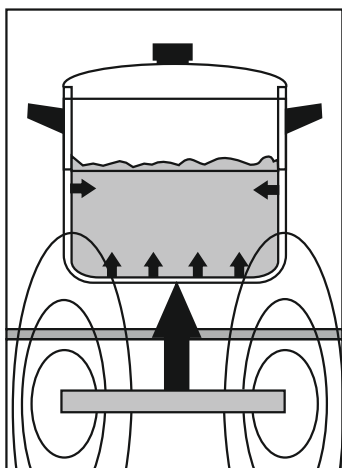
Это позволяет готовить пищу в любой имеющейся посуде:

- на индукционных конфорках - на стальной посуде. Посуда подходит для конфорки, если к её дну притягивается магнит;

- на радиантных конфорках - на посуде из любого материала, а именно: алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

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 плитах с индукционными конфорками нет открытого пламени, раскаленных конфорок, а значит, отсутствует риск ожогов и возгораний;

- индукционная конфорка 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;

- 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;

- за плитой со стеклокерамической плоскостью готовки легко ухаживать - её абсолютно гладкую поверхность достаточно просто протирать влажной салфеткой.

КПД конфорок:

индукционные 90 % 

радиантные (накальные) 73 % 

чугунные 63 % 

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Во избежание опасности поражения электрическим током и обеспечения правильной эксплуатации подключать плиту должен только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит.

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.

Внимание! 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 его замену, во избежании опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Данная плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не

инструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с плитой.

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 и крышки, 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, в случае когда у Вас не установлена встраиваемая духовка.

Внимание! При не соблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Модель плиты
	5952022.00эви
Контроллер с таймером	1
Индукционный блок: - конфорка Ø 200 мм 2,3 кВт с функцией повышенной мощности 3,0 кВт; - конфорка Ø 160 мм 1,4 кВт	1
Конфорка радиантная Ø 140 мм 1,2 кВт	1
Конфорка радиантная с двумя зонами нагрева Ø 120/180 мм 0,7/1,7 кВт	1
Единовременно потребляемая мощность, кВт	6,6
Потребляемая мощность индукционных конфорок, кВт	4,4
Габариты (ш х г х в), см	59 x 52 x 6,2

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

После распаковки плиты следует убрать все рекламные этикетки. Легко избавиться от них можно при помощи губки и горячей воды. Необходимо смочить всю поверхность этикетки и некоторое время подождать. После того как вода пропитает поверхность этикетки, можно тереть губкой, периодически смачивая ее горячей водой. После этого поверхность нужно протереть сухой тканью.

Внимание! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность.

Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т.к. может остаться матовый след.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Внимание! Подключение плиты к электросети должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит в соответствии с действующими нормами.

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 мм².

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

Внимание! Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности и цветности проводов.

Схема подключения плиты к однофазной электрической сети переменного тока напряжением 220 В частотой 50 Гц



Схема подключения плиты к трехфазной электрической сети переменного тока напряжением 380 В



Настройка сенсоров на температуру окружающей среды

При первом подключении плиты к электрической сети сенсоры плиты автоматически подстраиваются под температуру окружающей среды, что необходимо для их нормальной работы. При этом все индикаторы кратковременно загораются.

В это время на сенсорных кнопках плиты не должно быть никаких предметов, в противном случае процедура настройки будет остановлена до тех пор, пока эти предметы не будут удалены с поверхности сенсоров. В это время настройка плиты невозможна.

Внимание! Перед любым вмешательством отключите плиту от электрической сети.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниям «Руководства по эксплуатации».

Установку плиты, ее подключение к источнику электроэнергии должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания плит с обязательным заполнением «Талона на установку».

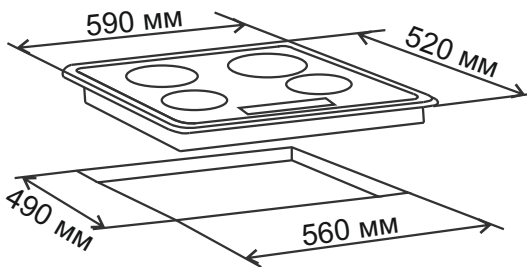
Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

Материалы, из которого изготовлены элементы кухонной мебели должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

Распакуйте плиту, снимите липкую ленту и все упаковочные материалы и установите плиту на ровную поверхность.

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

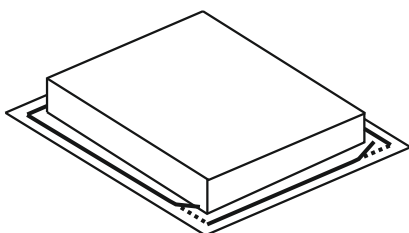
При установке плиты необходимо выдержать расстояния не менее значенных, приведенных на рисунке.



Установка уплотнения

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

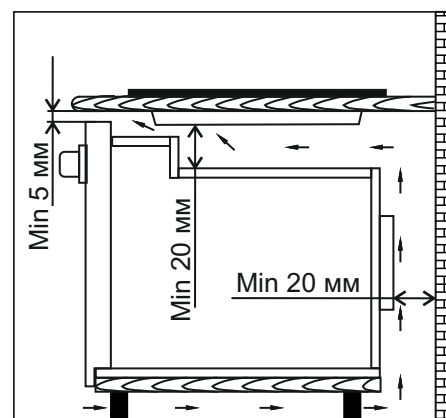
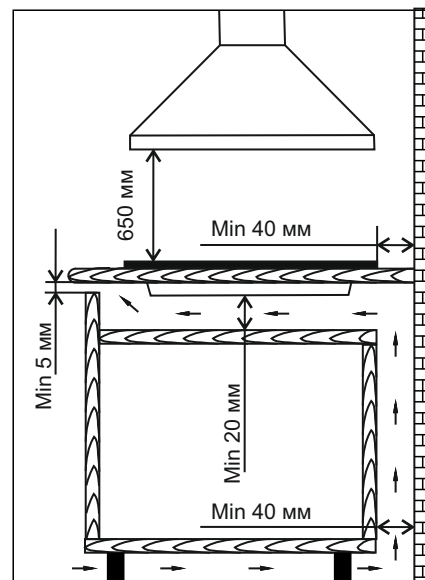
Уплотнение необходимо наклеить по контуру плиты на стеклокерамический настил и снять пленку с липкого слоя.



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).

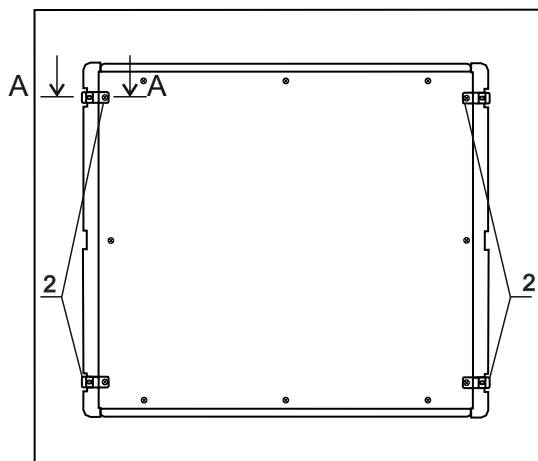
При установке плиты следует помнить, что вентиляционный зазор (min 5 мм) между рабочей поверхностью стола и передней стенкой мебели закрывать нельзя. Он служит для предохранения плиты от перегрева.

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



Закрепление установочных кронштейнов

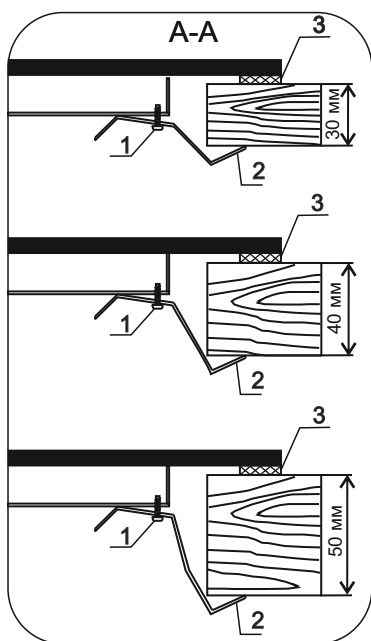
Для установки кронштейнов необходимо перевернуть плиту вверх дном и вставить кронштейны в соответствующие отверстия, не затягивая винты до упора.



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, стеклокерамической плоскости готовки, под которой находятся четыре конфорки, две из которых - радиантные, две - индукционные.

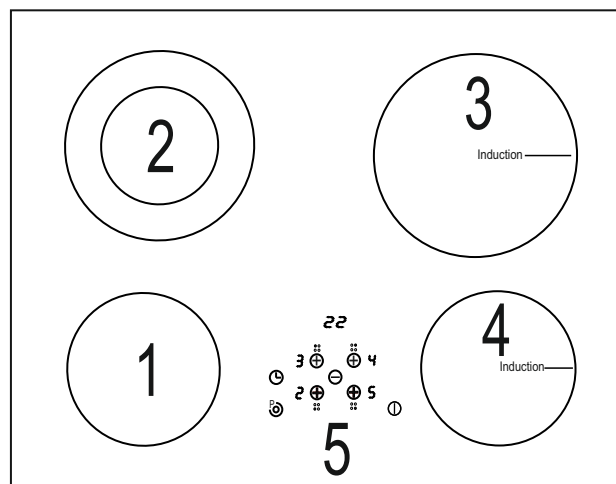
В индукционных конфорках тепло генерируется непосредственно в дне металлической посуды, там, где оно больше всего необходимо, без потерь при прохождении через стеклокерамическую поверхность. Конфорки остаются холодными. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду, не выключая конфорки.

Радиантные конфорки отличаются повышенной скоростью нагрева и имеют защиту от перегрева.

Управление работой плиты производится с помощью сенсорных кнопок. Любые необходимые действия на плите производятся касанием соответствующего символа.

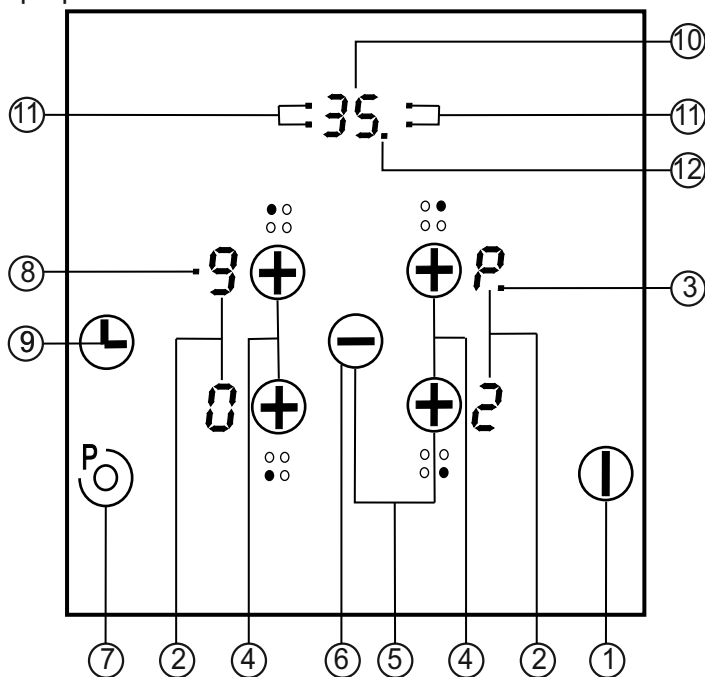
Зоны нагрева конфорок выделены контуром.

Плита имеет охлаждающий вентилятор, установленный под плоскостью готовки в индукционном блоке.



- 1 Ближняя левая конфорка радиантная.
- 2 Дальняя левая конфорка радиантная.
- 3 Дальняя правая конфорка индукционная.
- 4 Ближняя правая конфорка индукционная.
- 5 Панель управления.

На стеклокерамической плоскости готовки плиты модели 5952022.00эви строго над соответствующими сенсорными кнопками электронного контроллера нанесены графические обозначения:



- 1 - сенсор Вкл/Выкл плиты.
- 2 - индикаторы степени нагрева конфорок и остаточного тепла.
- 3 - десятичная точка на индикаторах степени нагрева:
 - точка горит (включена): управление степенью нагрева конфорки возможно;
 - точка не горит (выключена): управление степенью нагрева конфорки невозможно.
- 4 - сенсоры выбора конфорок и сенсоры «+».
- 5 - сенсоры защитной блокировки.
- 6 - сенсор «-».
- 7 - сенсор Вкл/Выкл повышенной мощности или сенсор Вкл/Выкл двойной зоны.
- 8 - индикатор двойной зоны.
- 9 - сенсор таймера «+».
- 10 - индикатор таймера.
- 11 - индикатор конфорки под управлением таймера.
- 12 - десятичная точка на часах:
 - точка горит (включена): установка времени возможна;
 - точка не горит (выключена): установка времени невозможна.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Управление плитой

После подключения плиты к электрической сети все индикаторы загораются на несколько секунд и гаснут.

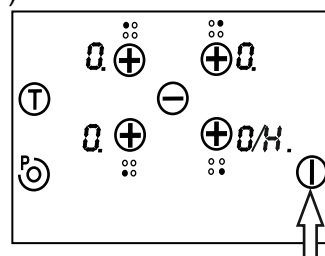
Плита готова к работе.

На плите расположены электронные сенсоры, которые срабатывают при нажатии на соответствующий символ не менее 1 с. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках). Следите, чтобы панель управления всегда была чистой.

Включение плиты

Для включения плиты необходимо нажать и удерживать не менее 1 с сенсор включения/выключения «**I**». При этом на всех индикаторах конфорок загорается «**0**», а точка на индикаторах степени нагрева начнет мигать. На индикаторах конфорок, которые были включены ранее, должны мигать символы «**0/Н.**» (индикация остаточного тепла).



В течение 20 с необходимо выполнить следующее действие, в противном случае плита автоматически выключится и снова необходимо будет нажать на кнопку «I**».**

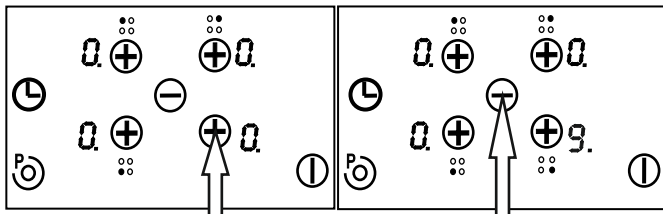
Включение конфорок

После включения плиты в течение 20 с выберите нужную конфорку сенсором «**+**». На индикаторе выбранной конфорки появится символ «**0**», при этом десятичная точка на индикаторе будет гореть.

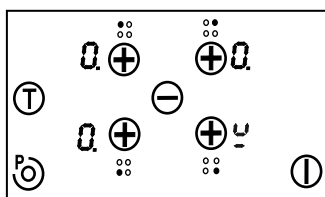
Установите значение мощности выбранной конфорки нажатием на сенсоры «**+**» или «**-**» в диапазоне от 1 до 9. Точка на индикаторе степени нагрева через 5 с погаснет. Конфорка включена на установленное значение мощности.

При длительном нажатии на сенсоры «**+**» или «**-**» мощность нагрева автоматически увеличивается или уменьшается.

Когда уровень мощности «0» и Вы хотите сразу установить максимальную мощность «9», нажмите на сенсор «⊖».



Индукционные конфорки не будут работать без установленной на них посуды, а также с посудой из немагнитного материала. В таких случаях на индикаторе выбранной конфорки появится символ «-» (определитель посуды). Если в течении 10 мин контроллер не определит посуду, то конфорка автоматически выключится.



Единовременно изменять мощность нагрева можно только для одной конфорки – той, у которой горит «·» - десятичная точка на индикаторе степени нагрева.

Выключение конфорок

Выберите работающую конфорку сенсором «⊕», у нее загорится десятичная точка на индикаторе степени нагрева «·». Сенсором «⊖» установите мощность нагрева на «0». Конфорка выключится.

Быстрое выключение: выберите работающую конфорку сенсором «⊕», у нее загорится десятичная точка на индикаторе степени нагрева «·». Нажмите одновременно сенсоры «⊕» и «⊖». Конфорка выключится.

Выключение плиты

Плиту можно выключить в любой момент нажатием на сенсор «Ⓜ».

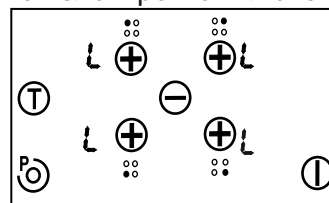
Защитная блокировка

Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение плиты и отдельных конфорок или изменение параметров их работы, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

Включение защитной блокировки

Нажмите на сенсор «Ⓜ» и включите плиту (если она была выключена). На всех индикаторах конфорок загорится символ «0». Нажмите одновременно сенсоры «⊕» ближней правой конфорки и сенсор «⊖». После звукового сигнала еще раз нажмите сенсор «⊕». На всех индикаторах конфорок загорится символ «L», который исчезнет через 10 с.

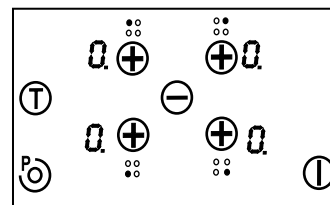
Защитная блокировка включена.



Выключение защитной блокировки

Нажмите на сенсор «Ⓜ» и включите плиту (если она была выключена). На всех индикаторах конфорок загорится символ «L». Нажмите одновременно сенсоры «⊕» ближней правой конфорки и сенсор «⊖». После звукового сигнала еще раз нажмите сенсор «⊖».

Защитная блокировка отключена.



Индикатор остаточного тепла

Конфорки имеют индикатор остаточного тепла «H». До тех пор, пока индикатор «H» горит после выключения конфорки, остаточное тепло можно использовать для подогрева или размораживания пищи.

Даже после отключения символа «H» конфорка может оставаться горячей.

Конфорка индукционная с повышенной мощностью

Для быстрого приготовления возможно включение повышенной мощности на дальней правой индукционной конфорке. Повышенная мощность используется для приготовления большого количества пищи.

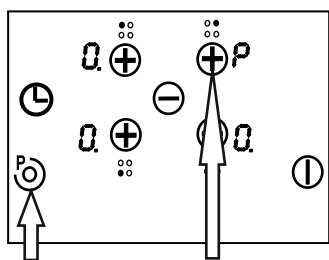
Повышенная мощность активируется на 5 мин, после чего мощность нагрева автоматически возвращается на «9».

Во время включения повышенной мощности у дальней правой конфорки возможно ограничение мощности у включенной правой ближней конфорки. На дисплее при этом отображается ограниченная мощность.

Включение конфорки с повышенной мощностью

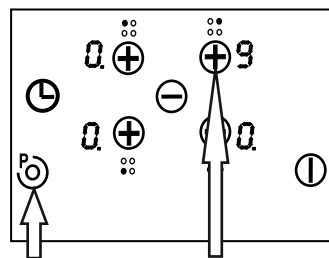
Выберите дальнюю правую конфорку, нажав сенсор «+» данной конфорки, далее нажмите сенсор «P». Функция повышенной мощности активируется, на индикаторе степени нагрева выбранной конфорки загорится символ «P», через 5 с десятичная точка на индикаторе конфорки погаснет. Конфорка включена.

Через 5 мин конфорка автоматически переключается на мощность нагрева «9».



Выключение повышенной мощности

Выберите дальнюю правую конфорку, нажав сенсор «+» данной конфорки, далее нажмите сенсор «P». Символ «P» исчезнет и конфорка автоматически переключится на мощность нагрева «9».



Конфорка радиантная с двумя зонами нагрева

Конфорка левая дальняя имеет две зоны нагрева:

- внутренняя зона диаметром 120 мм и мощностью 0,7 кВт;
- совместное включение внутренней и внешней зон диаметром 180 мм и мощностью 1,7 кВт.

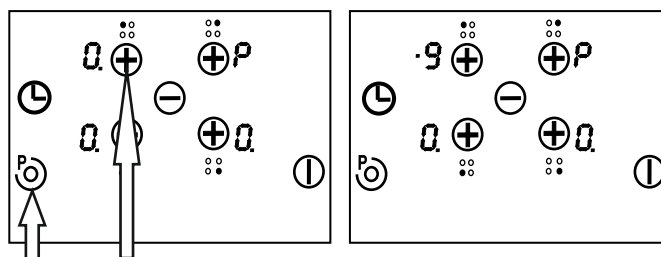
Можно включать как обе зоны, так и центральную зону отдельно. Это позволяет подстраивать зону нагрева под используемую посуду.

При включении конфорки с двумя зонами загорается индикатор двойного контура «·», второй контур (внешнее кольцо) включается одновременно с первым (центральный диск).

Включение/выключение конфорки с двумя зонами

Выберите дальнюю левую конфорку и установите необходимое значение мощности.

Включение/отключение второй зоны конфорки производится нажатием на сенсор «P». Индикатор двойного контура «·» загорается при включении второй зоны и гаснет при отключении.



Автоматический быстрый нагрев

Данная функция доводит конфорку до максимальной мощности для быстрого достижения необходимой температуры. Через определенный промежуток времени мощность нагрева возвращается на ранее установленную. Функция может быть включена для любой конфорки и любой мощности нагрева, за исключением максимальной мощности нагрева «9».

Включение автоматического быстрого нагрева

Выберите нужную конфорку сенсором «**+**». На индикаторе выбранной конфорки появится символ «**Q**», при этом десятичная точка на индикаторе будет гореть.

Нажмите на сенсор «**-**», и на дисплее конфорки появится символ «**9**».

Нажмите на сенсор «**+**» этой конфорки, и на дисплее появится символ «**Я**».

Установите требуемую степень нагрева, нажав на сенсор «**-**». На дисплее начнут попеременно отображаться символ «**Я**» и установленная степень нагрева.

Когда время быстрого нагрева закончится (см. таблицу), конфорка переключится на установленную мощность нагрева, которая будет отображаться на дисплее постоянно, символ «**Я**» исчезает.

Режим автоматического приготовления можно отключить в любое время, изменив мощность нагрева.

Степень нагрева	Длительность автоматического быстрого нагрева для индукционных конфорок	Длительность автоматического быстрого нагрева для накаливаемых конфорок
1	48 с	1 мин
2	2 мин 24 с	3 мин
3	3 мин 48 с	4 мин 48 с
4	5 мин 12 с	6 мин 30 с
5	6 мин 48 с	8 мин 30 с
6	2 мин	2 мин 30 с
7	2 мин 48 с	3 мин 30 с
8	3 мин 36 с	4 мин 30 с
9	12 с	12 с

Советы

Если после включения функции автоматического быстрого нагрева не произойдет установка мощности нагрева, функция автоматического быстрого нагрева выключится.

Если вы уберете посуду с конфорки и вернете ее на место в течение 5 с, функция быстрого нагрева возобновится и будет выполнена до конца.

Если вы включили функцию автоматического быстрого нагрева и также включили повышенную мощность, вторая отменит автоматический быстрый нагрев.

Ограничение времени приготовления

Максимальное непрерывное время работы каждой конфорки ограничено, время срабатывания защитного отключения приведено в таблице ниже. При отключении конфорки защитным механизмом на дисплее загорается «**Q**» или «**H**», если имеется остаточное тепло.

Например, выберите конфорку и установите степень нагрева - «**6**» и оставьте ее включенной. Если вы не будете изменять степень нагрева, защитный механизм отключит конфорку через 1,5 часа.

Степень нагрева	Время автоматического отключения конфорки
1	6 ч
2	6 ч
3	5 ч
4	5 ч
5	4 ч
6	1,5 ч
7	1,5 ч
8	1,5 ч
9	1,5 ч
P	5 мин в режиме P, после этого 1,5 ч на уровне 9

Защита от перегрева

Индукционные конфорки снабжены устройством, защищающим электронные компоненты плиты от перегрева и, как следствие, выхода из строя. Это устройство действует на нескольких уровнях. Когда температура электрических компонентов схемы превышает допустимое значение, включается вентилятор.

Если этого недостаточно, отключается функция повышенной мощности, и, наконец, защитное устройство либо уменьшает мощность некоторых конфорок либо совсем отключает их. Когда конфорки остынут, их снова можно включать на полную мощность.

Таймер

С помощью таймера можно установить время работы конфорки на период приготовления пищи. Кроме того, его можно использовать в качестве будильника.

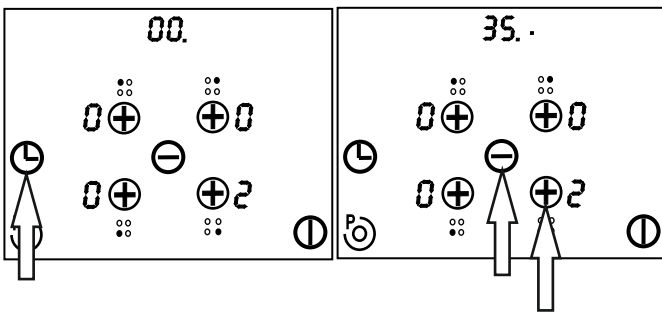
Включение таймера

Выберите нужную конфорку и установите на ней требуемое значение мощности.

Пока горит индикатор степени нагрева, для включения таймера нажмите на сенсор «⌚». На индикаторе таймера загорятся символы «00». Нажимая на сенсоры «⌚» и «⊖», установите необходимое время приготовления (от 01 до 99 минут). Для ускорения установки времени таймера нажмите и удерживайте сенсоры «⌚» или «⊖».

Таймер включен и загорится индикатор конфорки, работающей под управлением таймера.

Вы можете одновременно установить индивидуальное время приготовления для каждой конфорки.



Изменение установленного времени приготовления

Вы можете в любое время изменить установленное время приготовления.

Выберите нужную конфорку, загорится десятичная точка на индикаторе степени нагрева. Сенсором «⌚» включите таймер, индикатор конфорки работающей под управлением таймера начнет мигать. Нажимая сенсоры «⌚» или «⊖», установите новое время приготовления.

Время окончания приготовления

Вы можете узнать время, оставшееся до окончания приготовления на данной конфорке. Для этого необходимо выбрать нужную конфорку, нажав на сенсор «⊕» этой конфорки. На индикаторе таймера высветится оставшееся время.

Выключение таймера

По окончании установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор либо дождаться его автоматического выключения через 2 мин.

Выключение таймера до истечения установленного времени

Выберите нужную конфорку, нажав на сенсор «⊕» нужной вам конфорки, далее на сенсор «⌚». Нажатием на сенсор «⊖» установите время приготовления на таймере «00». Функция таймера выключится, при этом конфорка продолжит работать, пока вы ее не выключите вручную.

Быстрое выключение таймера

Выберите нужную конфорку, нажав на сенсор «⊕» нужной вам конфорки, далее на сенсор «⌚». Для выключения таймера работающей конфорки нажмите одновременно на сенсоры «⌚» и «⊖». На индикаторе таймера загорится «00», а индикатор степени нагрева конфорки покажет установленную степень нагрева.

Будильник

Таймер можно использовать в качестве будильника, если он не используется в качестве таймера для хотя бы одной из конфорок.

Установка времени будильника

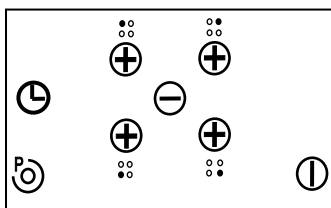
Включите плиту, нажав на сенсор «⌚». Нажмите на сенсор «⌚», далее на сенсоры «⌚» или «⊖» для установки необходимого времени.

Когда включен будильник, таймер для конфорок установить невозможно (для включения функции таймера необходимо отключить будильник).

Выключение будильника

Для выключения времени будильника нажмите на сенсор «⌚». Нажатием на сенсор «⊖» установите время на таймере «00». Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор либо дождаться его автоматического выключения через 2 мин.

Конфигурация зон готовки





Подготовка к конфигурации/очистке конфигурации

Необходимо снять всю посуду с зон готовки и иметь под рукой кастрюлю для индукционного приготовления.


Конфигурацию/очистку конфигурации можно начинать в течении 2 мин после подключения плиты к электрической сети. Все сенсоры и индикаторы должны быть выключены.

Переход в меню конфигурации/очистки конфигурации





Нажмите и удерживайте сенсор «». Нажмите по очереди против часовой стрелки все сенсоры «» выбора конфорок, начиная с ближней правой, далее дальняя правая, дальняя левая, ближняя левая. Каждое действие подтверждается звуковым сигналом:

- одиночный сигнал - выбор подтвержден;
- двойной сигнал - выбор не подтвержден.


По завершении последнего действия все индикаторы индукционных зон должны гореть и показывать следующее:


- «-» - означает сконфигурированную зону;
- «» - означает несконфигурированную зону.

Процедура очистки конфигурации

После перехода в меню конфигурации/очистки конфигурации нажмите и удерживайте сенсор «»: на индикаторах всех зон готовки загорится «». Символ «» будет мигать до тех пор, пока все зоны не будут сконфигурированы. На индикаторах всех зон готовки загорится «».


Процедура конфигурации

После перехода в меню конфигурации/очистки конфигурации и завершения очистки конфигурации (в процессе конфигурации на индикаторах всех зон готовки горит «»):


- выберите конфигурируемую зону готовки нажатием на соответствующий сенсор. На индикаторе конфигурируемой зоны начнет мигать «»;

- в течение 20 с необходимо поставить на конфигурируемую зону посуду таким образом, чтобы зона могла определить ее правильное расположение.

Если в течение 20 с зона определит посуду, загорается символ «-» (зона готовки сконфигурирована правильно).

Если в течение 20 с зона не определит посуду, загорается символ «». В этом случае необходимо вернуться к первому шагу и повторить процедуру конфигурации.

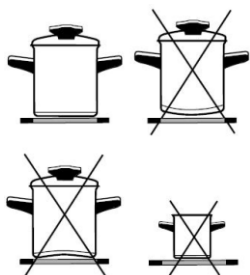
Данную процедуру необходимо проделать для каждой зоны готовки.

Выход из меню конфигурации происходит автоматически по завершении конфигурации всех зон готовки, либо вручную нажатием на сенсор «», если необходимо сконфигурировать только отдельные зоны готовки.

По завершении процедуры рекомендуется протестировать плиту, чтобы убедиться, что конфигурация выполнена правильно.

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.

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.

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, нержавеющей сталь, посуда с многослойным дном (маркированная её производителем, как подходящая).

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

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

Для радиантных конфорок эту посуду можно использовать.



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 конфорки приведен в таблице.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр посуды
120 мм	60 мм
145 мм, 160 мм	80 мм
200 мм, 210 мм	130 мм

Распознавание посуды

Одним из больших преимуществ индукционной конфорки является функция распознавания посуды. Если на конфорке нет посуды, если посуда из немагнитного материала или диаметр посуды меньше диаметра конфорки, на которую она установлена, потеря тепловой энергии не будет. При включении конфорки на индикаторе загорается буква "U". Если установить посуду на конфорку в течение следующих 10 мин, конфорка распознает ее и включится на предварительно установленную мощность.

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 ступенями 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

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Гарантийный срок - 2 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:

- не правильной установки или не заполнения «Талона на установку» на плиту,
- не правильного 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.

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,
АО «ППО ЭВТ им. В.А.Ревунова»,
тел. (8412) 49-53-75,
E-mail: servis@ppoevt.ru.

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.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ



Рис. 1

Рис.2

Рис. 3



Рис.4

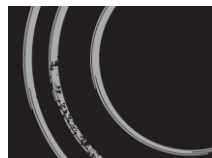


Рис.5

Внимание! Перед тем, как мыть стеклокерамический настил плиты, ее необходимо выключить.

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

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования, предварительно дав ей остыть, иначе при следующем использовании плиты даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности.

Для постоянной очистки и ухода за стеклокерамической плитой используйте специальные средства по уходу, которые образуют пленку на поверхности, защищая ее от загрязнений.

Перед каждым использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (см. рис. 1).

Внимание! Металлические и абразивные губки, а также абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность плиты. Стеклокерамическую поверхность можно также повредить использованием агрессивных аэрозолей и нерекомендованных или плохо перемешанных жидких чистящих средств (см. рис. 1 и рис. 2).

Надписи и рисунки на поверхности могут стираться из-за использования агрессивных чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном.

Незначительные загрязнения можно удалить влажной мягкой тканью, после чего необходимо вытереть поверхность насухо (см. рис. 3).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку устройства (в некоторых моделях), так как она может потерять блеск. Не используйте для этих целей агрессивные аэрозоли или средства для удаления известки (см. рис. 3).

Сильные загрязнения можно удалить с помощью специальных средств и приспособлений для очистки стеклокерамических поверхностей. При их использовании следуйте рекомендациям производителей.

Проверьте, чтобы на плите не осталось следов чистящих средств, так как при нагреве они могут повредить стеклокерамическую поверхность (см. рис. 3).

Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Следите за тем, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячих варочных поверхностей. Во время работы со скребком будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (см. рис. 5), поэтому их следует удалять немедленно, пока поверхность еще не остыла (см. рис. 4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу плиты или прочность самой поверхности.

Внимание! Рисунок с сенсорными кнопками управления необходимо содержать в чистоте, так как при загрязнении рисунка возможны сбои при включении плиты и её управлении.

Внимание! Все вышеуказанные повреждения относятся преимущественно к внешнему виду и не влияют напрямую на работу плиты. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В течение периода действия гарантии ремонт плиты может производить только специалисты сервисных центров, список которых прилагается в приложении.

Перед ремонтом необходимо отключить плиту от электросети, вынув вилку из сетевой розетки.

Неквалифицированный ремонт или вмешательство в работу плиты может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током. Не пытайтесь производить ремонт самостоятельно. Оставьте решение таких проблем специалистам сервисных центров.

При возникновении незначительных проблем или неполадок в работе плиты проверьте, сможете ли устранить их самостоятельно, следуя указанным ниже инструкциям.

Производитель не несет ответственности за неисправности, связанные с неправильным использованием плиты.

Ниже приведен перечень рекомендаций по устранению наиболее часто встречающихся неисправностей.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

Наша гарантия не распространяется на устранение неполадок или требования по гарантии, возникших в результате неправильного монтажа или использования данной плиты. В таких случаях все расходы по ремонту несет владелец плиты.

НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Мигающий символ «E»	Не является ошибкой! Удалена конфигурация индукционных модулей.	См. «Конфигурация зон готовки»
C	Не является ошибкой! Необходимо сконфигурировать плиту.	См. «Конфигурация зон готовки»
-	Не является ошибкой! Плита сконфигурирована.	См. «Конфигурация зон готовки»
Мигающий символ «C»	Не является ошибкой! Плита в процессе конфигурации.	См. «Конфигурация зон готовки»
E2	Перегрев индукционного модуля. Перегрев посуды.	Дайте плите охладиться. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
E3	Недопустимый режим работы из-за некачественного материала посуды. Потеря магнитных свойств дна посуды при увеличении температуры. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Используйте посуду из подходящего материала. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
E4	Индукционный модуль не сконфигурирован или сконфигурирован неправильно Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Повторить процедуру конфигурации. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
E5	Отсутствует связь между панелью управления и индукционным модулем. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
E6	Нет питания. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля. Перегрузка в сети электропитания.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
E7	Несовместимость версий программного обеспечения панели управления и индукционного модуля.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.

E8	Неисправность вентилятора.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
E9	Неисправность датчика температуры катушки.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
EA	Аппаратная ошибка.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
EC	Два индукционных модуля привязаны к одному элементу управления.	Полностью очистите конфигурацию и произведите её повторно. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
EC	Температура в зоне готовки не изменилась в течение 5 минут после включения.	Необходимо охлаждение варочной панели. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
Не горит цифровая индикация, не работает плита	Отсутствует электропитание. Повреждение одного из компонентов панели управления. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
Циклическое перемещение вертикальной полоски или Er31 или Er47	Панель управления от другой модели.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
Er22-ER22	Неисправна оценка кнопок управления, панель управления отключается через 3,5-7,5 секунд.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
L	Не является ошибкой! Включена защитная блокировка.	Отключите защитную блокировку.
ER03 или 	Длительное нажатие на сенсор, панель управления отключается через 10 сек. Жидкость или посуда на панели управления.	Протрите панель управления. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
ER20	Повреждение одного из компонентов панели управления. Микроконтроллер вышел из строя.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
Степень нагрева сбрасывается на 0	Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
ER21	Температура воздуха в электронном блоке превышает допустимое значение.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
U400	Вторичное напряжение блока питания слишком высоко (первичное > 300В). Блок управления отключает плиту через 1 секунду и издает непрерывный сигнал. Блок управления неправильно подсоединен.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.
ER36	Короткое замыкание или разрыв цепи температурным датчиком.	Свяжитесь с сервисным центром и сообщите код ошибки.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ**Плита-панель электрическая встраиваемая**Модель: **5952022.00эви**

Заводской № _____

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 _____
(подпись)Владелец _____
(подпись)**КОМПЛЕКТНОСТЬ**

Комплекующие	Модель плиты
	5952022.00эви
Плита	•
Руководство по эксплуатации	•
Комплект монтажных частей	•
Упаковка	•
Розетка*	•
* - поставляется по особому договору	

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

_____ (наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
(подпись продавца)

Талон № 1

на гарантийный ремонт

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

_____ (наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
(подпись продавца)

Талон № 2

на гарантийный ремонт

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

_____ (наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
(подпись продавца)

Талон № 3

на гарантийный 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)

-----  -----
Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)

-----  -----