# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## P905I2M30NV
## P905I2M30NVS

**ОЗНАКОМЬТЕСЬ, ПОЖАЛУЙСТА, С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

**Производитель не несет ответственности за любой ущерб имуществу или лицам, вызванный неправильной установкой или неправильным использованием прибора.**

Производитель не несет ответственности за любые неточности, вызванные печатными или транскрипционными ошибками, содержащимися в данном буклете. Кроме того, внешний вид рисунков также является чисто показательным.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в свою продукцию, если они сочтены необходимыми и полезными, не затрагивая существенных характеристик безопасности и эксплуатации.

**Уважаемый клиент!**

Благодарим вас за выбор техники Bertazzoni для своего дома!

Моя семья начала производить кухонную технику в Италии ещё в 1882 году, создав себе надёжную репутацию благодаря качеству продукции, инженерным инновациям и страсти к хорошей еде.

Сегодня наши изделия отличаются уникальным сочетанием подлинного итальянского дизайна и новейших технологий. Наша миссия заключается в создании отлично функционирующей бытовой техники, которая полностью отвечает требованиям своих пользователей.

Производя красивые приборы, мы реагируем на мнение наших клиентов о хорошем дизайне. Благодаря их универсальности и простоте в использовании приготовление пищи с помощью оборудования «Bertazzoni» становится настоящим удовольствием.

Это руководство поможет вам научиться пользоваться и ухаживать за прибором «Bertazzoni» наиболее безопасным и эффективным образом, чтобы он мог обеспечить вам наибольшее удовлетворение на долгие годы.

Я очень надеюсь, что вам понравится!

Paolo Bertazzoni
Президент



**Предупреждения о безопасности**
Для нас важна ваша безопасность. Перед использованием варочной панели прочтите эту информацию.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не получили надзор или инструктаж. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Предупреждение: Варочные поверхности из стеклокерамики или аналогичных материалов защищают токоведущие части, поэтому выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током в случае растрескивания поверхности.
- Предупреждение: Не используйте пароочиститель.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- После использования выключите варочный элемент с помощью его регулятора и не полагайтесь на детектор сковороды.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.
- ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен проходить под наблюдением. Кратковременный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи с использованием жира или масла на варочной панели без присмотра может привести к возгоранию.

- Если кабель питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими лицами, обладающими аналогичной квалификацией.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание без присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи с использованием жира или масла на варочной панели без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор, а затем закройте пламя.
- например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен проходить под наблюдением. Кратковременный процесс приготовления пищи должен контролироваться постоянно.

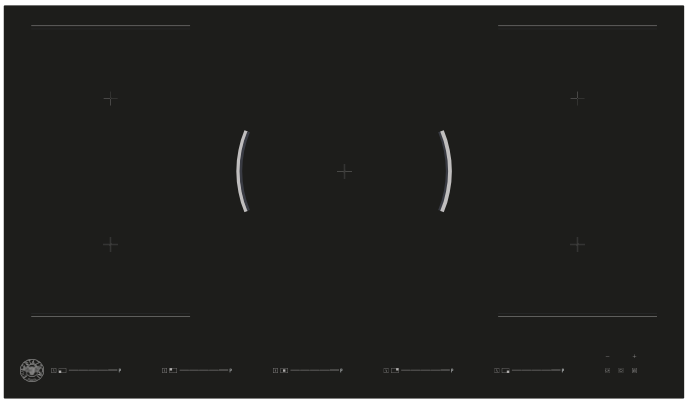
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные приспособления для варочных поверхностей, разработанные производителем прибора или указанные в инструкции по эксплуатации прибора, или защитные приспособления, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.
- После установки кабель питания должен быть недоступен.

**Поздравляем** вас с приобретением новой индукционной варочной панели.

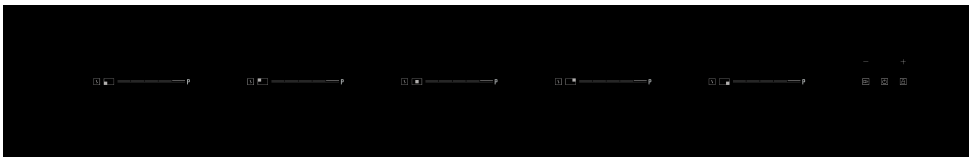
Рекомендуем вам тщательно изучить это руководство по монтажу и использованию, чтобы точно понять, как правильно установить и использовать ваше устройство.
Для информации по монтажу обратитесь к соответствующему разделу.
Перед началом использования внимательно прочитайте все инструкции по безопасности и сохраните это руководство для будущих обращений.

# Обзор устройства

## Вид сверху



## Панель управления



| Назначение | Описание |
|---|---|
| A  | Кнопка включения/выключения |
| B  | Кнопка блокировки от детей |
| C  | Кнопка паузы |
| D  | Кнопки установки таймера и индикатор настройки таймера |
| E Регулятор мощности  | |
| F  | Кнопка активации функции "Буст" |
| G  | Кнопка выбора режимов приготовления |
| H  | Индикатор установки таймера |
| I  | Индикатор уровня мощности |
| J  | Индикатор таймера |
| K  | Индикатор режимов приготовления |

# Мощность нагревательных зон

| Нагревательная Зона | 220–240В - 50Гц |
|---|---|
| Левая передняя зона | 2000/2500/2800 Вт (с функцией "Бустер") |
| Левая задняя зона | 1500/1600/2000 Вт (с функцией "Бустер") |
| Центральная зона | 2300/3000 Вт (с функцией "Бустер") |
| Правая задняя зона | 1500/1800/2000 Вт (с функцией "Бустер") |
| Правая передняя зона | 2000/2500/2800 Вт (с функцией "Бустер") |
| Общая номинальная мощность | 9000 Вт (при 230 В) |

## Несколько слов об индукционных панелях

Индукционная панель - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет использования электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно, через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что сковорода в конечном итоге нагревает его.



железная кастрюля

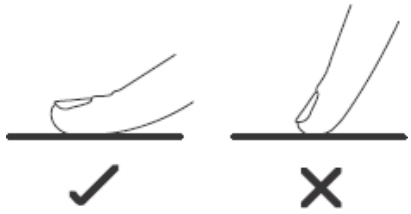
магнитопровод
стеклокерамическая пластина индукционная
катушка индукционные токи

## Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочитайте данное руководство, обратив особое внимание на раздел "Предупреждения по технике безопасности".
- Удалите защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной панели.

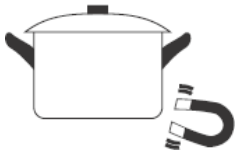
## Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому нажимать на них не нужно.
- Используйте шарик пальца, а не его кончик.
- При каждом прикосновении раздается звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой и чтобы ее не закрывали никакие предметы (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу с панелью управления.



# Выбор подходящей посуды

- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.
- Проверить пригодность посуды можно с помощью магнитного теста. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если он притягивается, значит, кастрюля пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита:



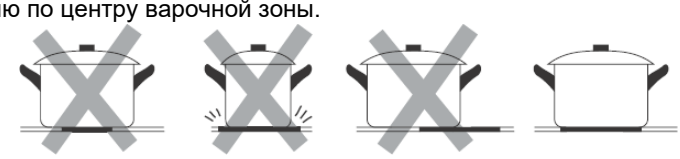
1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить
2. Не мигает на дисплее, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.

- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

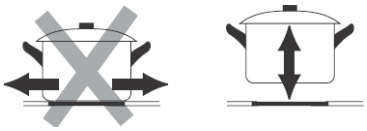
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте сковороды с диаметром, соответствующим графику на выбранной зоне. Сковорода чуть большей ширины будет расходовать энергию наиболее эффективно. При использовании сковороды меньшего размера эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Варочная панель может не распознать сковороду диаметром менее 140 мм. Всегда устанавливайте кастрюлю по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте кастрюли с индукционной варочной панели - не сдвигайте их, так как они могут поцарапать стекло.



# Особые функции

**Защита от перегрева**
В индукционной панели установлен датчик температуры для контроля температуры внутри устройства. В случае обнаружения чрезмерной температуры, индукционная панель автоматически прекращает работу.

**Обнаружение мелких предметов**
Если на панели оказывается неподходящая по размеру или немагнитная посуда (например, алюминиевая), или какой-либо мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор продолжит охлаждать индукционную панель еще в течение 1 минуты.

**Защита от самопроизвольного выключения**
Это функция безопасности, предназначенная для защиты вашей индукционной панели. Она автоматически выключается, если вы забыли выключить панель. Стандартные времена работы для различных уровней мощности представлены в таблице ниже:

| **Уровень мощности** | 1-3 | 4-6 | 7-8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| **Стандартное время работы (мин)** | 360 | 180 | 120 | 90 |

Когда сковорода убирается, индукционная панель немедленно прекращает нагрев и автоматически выключается через 2 минуты.



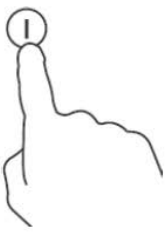
Людям с кардиостимулятором следует проконсультироваться с врачом перед использованием этого устройства.

**Автоматическое обнаружение посуды**
Эта функция автоматически определяет местоположение кастрюли или сковороды. Функция объединения зон активируется автоматически в зависимости от размера кастрюли или сковороды. Вам просто нужно включить устройство с помощью ползунка.

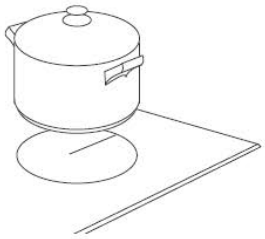
# Использование вашей индукционной варочной панели

## То как начать готовить

1. Нажмите и удерживайте клавишу ВКЛ/ВЫКЛ (A) в течение 3 секунд. После включения питания раздается один звуковой сигнал; на всех дисплеях отображается " - ", что указывает на то, что индукционная панель перешла в режим ожидания.



2. Поместите подходящую кастрюлю или сковороду на выбранную зону нагрева.
   - Убедитесь, что дно кастрюли/сковороды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



3. Настройте уровень нагрева, касаясь ползунка управления мощностью (E) для зоны, где расположена кастрюля/сковорода.







- Если вы не выберете уровень нагрева в течение 20 секунд, индукционная панель автоматически выключится. В этом случае вам нужно будет начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить уровень нагрева в любое время во время приготовления.

### Если на дисплее мигает U чередуя с уровнем нагрева

Это означает, что:

- вы не поставили кастрюлю/сковороду на правильную зону нагрева, или
- используемая вами кастрюля/сковорода не подходит для индукционного приготовления, или

- кастрюля/сковорода слишком маленькая или неправильно центрирована на зоне нагрева.
  Нагрев не происходит, пока на зоне нагрева не будет расположена подходящая кастрюля/сковорода. Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет поставлена подходящая кастрюля/сковорода.

## Когда вы закончите готовить

1. Коснитесь ползунка (E), чтобы уменьшить уровень мощности до «0».
2. Остерегайтесь горячих поверхностей
   На дисплее появится символ «H», указывающий, что зона нагрева остается горячей на ощупь. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете экономить энергию, используя еще горячую конфорку для разогрева других кастрюль/сковород.

## Использование функции "Бустер"

### Активация функции "Бустер"

Коснитесь клавиши управления "Бустер" (F); на индикаторе зоны отобразится "P.", и мощность достигнет максимума.

Коснитесь клавиши управления "Бустер" (F); на индикаторе зоны отобразится d, и мощность будет увеличена вдвое (Левая соединительная зона).

### Отмена функции "Бустер"

Коснитесь ползунка управления (E), чтобы отменить функцию "Бустер"; зона нагрева вернется к выбранному вами уровню мощности.

- Эта функция доступна на любой зоне нагрева.
- Зона автоматически возвращается на уровень 9 спустя 5 минут.

## Использование функций приготовления

Вы можете выбрать одну из трех полезных функций приготовления, нажимая кнопку функций приготовления (G); при каждом нажатии происходит переключение на следующую функцию.

 - Плавление или размораживание (примерно 50°C)

 - Разогрев или поддержание тепла (примерно 70°C)

 - Томление, температура близкая к кипению, полезная для медленного приготовления

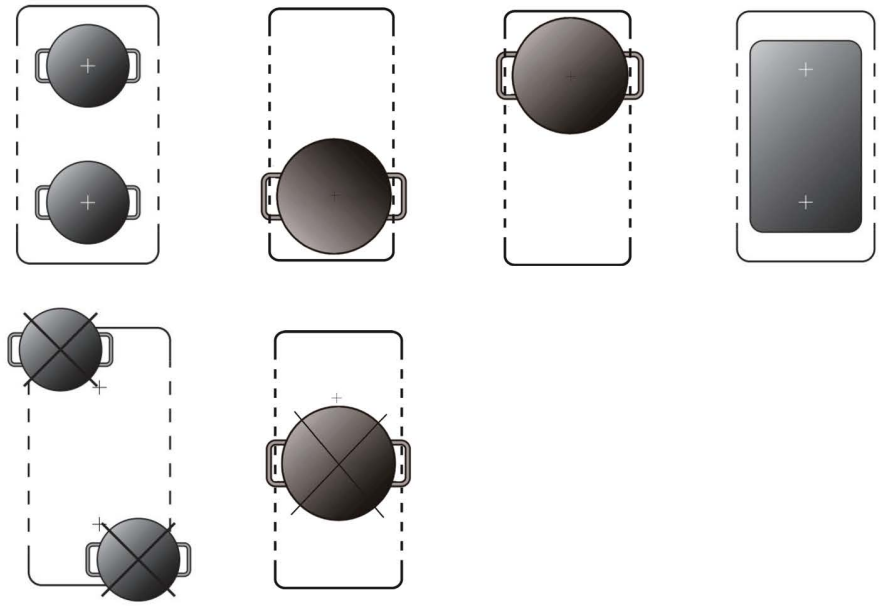
# ГИБКАЯ ЗОНА

• Эту зону можно использовать как одну большую зону в зависимости от ваших кулинарных потребностей в любое время.

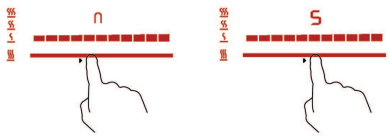
• Гибкая зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При использовании в качестве единой зоны, посуду можно перемещать из одной зоны в другую в пределах гибкой зоны, при этом уровень мощности в зоне, где изначально была размещена посуда, сохраняется. Часть, которая не покрыта посудой, автоматически отключается.

• Важно: Старайтесь располагать посуду по центру одиночной зоны нагрева. Идеально подходят овальные или прямоугольные кастрюли и сковороды.

Примеры правильного и неправильного расположения посуды.



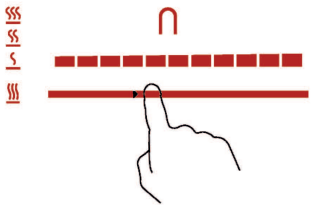
1. Чтобы активировать гибкую зону как одну большую зону, просто нажмите и удерживайте кнопку регулировки мощности соответствующей зоны нагрева не менее 2 секунд.



2. Индикатор гибкой зоны рядом с индикатором уровня мощности загорится.



3. В зависимости от того, в какой зоне нагрева находится кастрюля или сковорода, регулируйте настройки температуры, касаясь кнопки регулировки левой передней зоны или правой передней зоны (E).



4. Если кастрюлю или сковороду переместить с передней части на заднюю (или наоборот), гибкая зона автоматически обнаружит новое положение, сохраняя ту же мощность.

## Использование функции блокировки от детей

- Вы можете заблокировать управление, чтобы предотвратить случайное использование (например, дети случайно включают варочные зоны).
- Когда управление заблокировано, все элементы управления, кроме кнопки ВЫКЛ, отключаются.

**Чтобы заблокировать управление**

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей (B) в течение 3 секунд.

Индикатор над кнопкой блокировки загорится, а индикатор таймера покажет “Lo”.

**Чтобы разблокировать управление**

2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.
3. Теперь вы можете начать использовать вашу индукционную панель.



Когда панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВЫКЛ. Вы всегда можете выключить панель с помощью кнопки ВЫКЛ в чрезвычайной ситуации, но перед выполнением дальнейших операций необходимо разблокировать панель.

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не выключит ни одну варочную зону по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его так, чтобы он выключал одну варочную зону по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

### Использование таймера в качестве сигнала

1. После выбора варочной зоны и необходимого уровня мощности, точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать 5 секунд.



2. Когда точка перестанет мигать, коснитесь кнопки управления таймером (D) "+" или "-", чтобы установить время от 1 до 99 минут.

Подсказка: Нажмите один раз на кнопки таймера "-" или "+" для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту.

Удерживайте кнопки таймера "-" или "+" для уменьшения или увеличения времени на 10 минут.

1. Как только время установлено, отсчет времени начнется немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а рядом с индикатором таймера точка будет продолжать мигать.



2. По истечении установленного времени прозвучит сигнал, и индикатор таймера погаснет.

## Настройка таймера для автоматического отключения зон

1. После выбора зоны приготовления и необходимого уровня мощности, коснувшись регулятора мощности, точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать в течение 5 секунд.

2. Когда точка перестанет мигать, коснитесь кнопки управления таймером (D) "+" или "-", чтобы установить время от 1 до 99 минут.

Подсказка: Нажмите один раз на кнопки таймера "-" или "+" для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту.

Удерживайте кнопки таймера "-" или "+" для уменьшения или увеличения времени на 10 минут.

3. Как только время установлено, отсчет времени начнется немедленно. Индикатор установки таймера покажет оставшееся время, а индикатор таймера (J) будет мигать в течение 5 секунд.

4. После этого, если индикатор (J) продолжает мигать, это означает, что индикатор установки таймера показывает оставшееся время до истечения таймера для соответствующей зоны, в противном случае индикатор (J) останется включенным до истечения времени.

5. Когда время приготовления истечет, соответствующая зона приготовления автоматически отключится. Остальные зоны продолжат работать, если они были включены ранее.

6. При одновременном использовании "таймера как будильника" и "таймера для автоматического отключения зон", дисплей в первую очередь покажет оставшееся время до срабатывания будильника. Нажмите на регулятор мощности зоны приготовления, чтобы увидеть оставшееся время до автоматического отключения таймера.

## Использование функции паузы

Варочная панель оснащена удобной функцией перезапуска для приостановки и возобновления процесса приготовления, если вы были отвлечены.

1. Когда варочная панель включена и работает, нажмите кнопку паузы (C); все конфорки прекратят работу, и на всех светодиодных индикаторах появится символ “=”.
2. Нажмите кнопку паузы (C) снова; все параметры вернутся к исходным настройкам.

## Инструкция по настройке ограничения мощности
**(1.5 кВт / 2.8 кВт / 3.7 кВт / 4.5 кВт / 6.0 кВт / 6.5 кВт / 7.2 кВт / 9.0 кВт)**

### ВНИМАНИЕ!: Эту настройку может выполнять только авторизованный сервисный специалист!

Перед началом убедитесь, что варочная панель выключена. Желаемый уровень мощности можно установить, выполнив следующие действия в течение 60 секунд:

| Шаг | Операция на панели управления | Дисплей |
|---|---|---|
| 1 | + Когда варочная панель выключена, нажмите кнопку управления температурой и кнопку таймера. |  |
| 2 | На светодиодном дисплее отобразятся уровни мощности. |  |
| 3 | Нажмите кнопки "+" и "-" для выбора ограничения мощности. | Выберите 1.5 кВт/2.8 кВт/3.7 кВт/4.5 кВт/6.0 кВт/ 6.5 кВт/7.2 кВт/9.0 кВт |
| 4 | Нажмите кнопку паузы для выхода | Выход из настроек |

# Индикация и проверка неисправностей

При возникновении неисправности индукционная плита автоматически перейдет в состояние защиты и отобразит на дисплее соответствующие коды ошибок:

| Сообщение об ошибке | Возможная причина | Что делать |
|---|---|---|
| ⊔ | Нет сковороды или сковорода непригодна; | замените посуду |
| **ER03** | Вода или сковорода на стекле над регулятором | Очистка пользовательского интерфейса |
| **F1E** | Неисправно соединение между платой индикации и левой основной платой (в варочной зоне, для которой индикатор показывает "E") | 1. Неправильно подключен соединительный кабель или неисправен; Замените основную плату. |
| **F3E** | Неисправность датчика температуры змеевика. (в зоне, для которой индикатор показывает "E") | Замените датчик катушки |
| **F4E** | Неисправность датчика температуры осн. платы. (в зоне , для которой индикатор показывает "E") | Замените основную плату |
| **E1E** | Датчик температуры стеклокерамической пластины имеет высокую температуру | Пожалуйста, повторите запуск после того, как индукционная плита остынет. |
| **E2 E** | Датчик температуры IGBT находится на высоком уровне | Пожалуйста, повторите запуск после того, как индукционная плита остынет. |
| **E3 E** | Ненормальное напряжение питания (слишком высокое) | Убедитесь, что источник питания в норме; вкл. питание, если источник питания в норме. |
| **E4 E** | Ненормальное напряжение питания (слишком низкое) | Убедитесь, что источник питания в норме; вкл. питание, если источник питания в норме. |
| **E5 E** | Неисправность датчика температуры (в зоне , для которой индикатор показывает "E") | Неправильно подключен соединительный кабель или неисправен узел; |

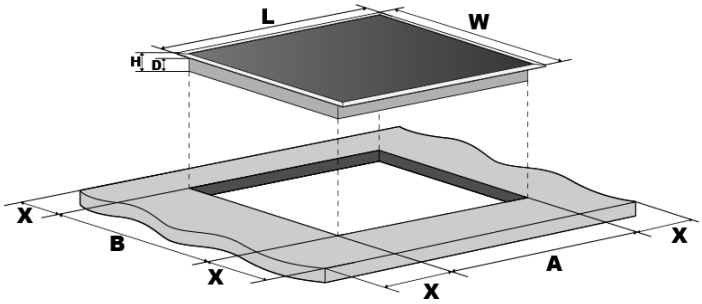
**Выше приведены причины и способы устранения наиболее часто встречающихся неисправностей.**

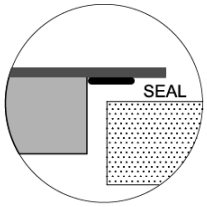
**Во избежание опасности и повреждения индукционной плиты не разбирайте прибор самостоятельно и обратитесь к поставщику.**

# Установка

## Выбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Оставьте вокруг отверстия пространство не менее 5 см для установки и использования. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать сильной деформации под воздействием тепла, излучаемого плитой. Как показано ниже:

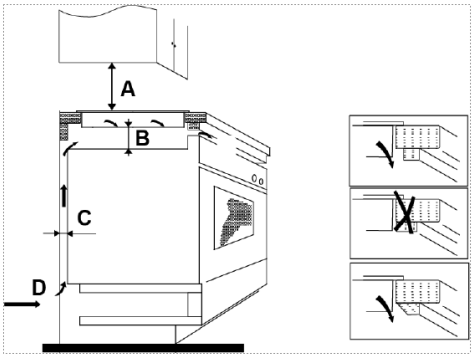



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 520 | 60 | 55 | 875 | 490 | 50 min. |

При любых обстоятельствах следите за тем, чтобы индукционная плита хорошо вентилировалась и чтобы вход и выход воздуха не были заблокированы. Убедитесь, что индукционная плита находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже.

Примечание: Между варочной панелью и шкафом, расположенным над ней, должно быть безопасное расстояние не менее 700 мм.
Если над варочной панелью установлена вытяжка, соблюдайте расстояние, указанное в руководстве по эксплуатации вытяжки.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D |
|---|---|---|---|
| 700 | 20 min. | 20 min. | Воздухозаборник |

## Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность является квадратной и ровной, и никакие элементы конструкции не мешают пространству
- рабочая поверхность изготовлена из жаропрочного материала
- если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор
- установка соответствует всем требованиям к зазорам и действующим стандартам и нормам
- в постоянную электропроводку включен подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети, который устанавливается и располагается в соответствии с в соответствии с местными правилами и нормами прокладки электропроводки. Выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов (воздушный зазор) 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазных] проводниках, если местные правила прокладки электропроводки допускают такое изменение требований)
- при установленной варочной панели клиент сможет легко получить доступ к разъединительному выключателю
- при возникновении сомнений в отношении установки проконсультируйтесь с местными строительными органами и подзаконными актами
установки

• для отделки поверхностей стен вокруг варочной панели следует использовать жаропрочные и легко очищаемые материалы (например, керамическую плитку).

## После установки варочной панели убедитесь, что

- кабель питания не доступен через дверцы или ящики шкафа
- к основанию варочной панели имеется достаточный приток свежего воздуха извне шкафа
- если варочная панель установлена над тумбой или шкафом, то под основанием варочной панели установлен теплозащитный барьер
- потребитель может легко получить доступ к выключателю

## Перед установкой крепежных скоб

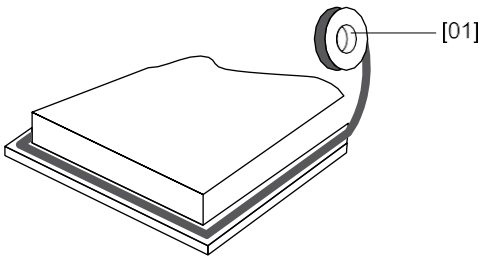
Прибор следует устанавливать на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления.

## Размещение крепежных скоб

• Прибор следует устанавливать на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления.

## Предостережения

1. К установке индукционной плиты допускается только квалифицированный персонал или технический персонал. Наши профессионалы к вашим услугам. Никогда не выполняйте эту операцию самостоятельно.
2. Не устанавливайте варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Устанавливайте индукционную варочную панель таким образом, чтобы обеспечить хорошее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стенка и зона индукционного нагрева над поверхностью стола должны быть термостойкими.
5. Во избежание повреждений многослойный слой и клей должны быть термостойкими.




01



Растяните прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели, обеспечив перекрытие концов

02

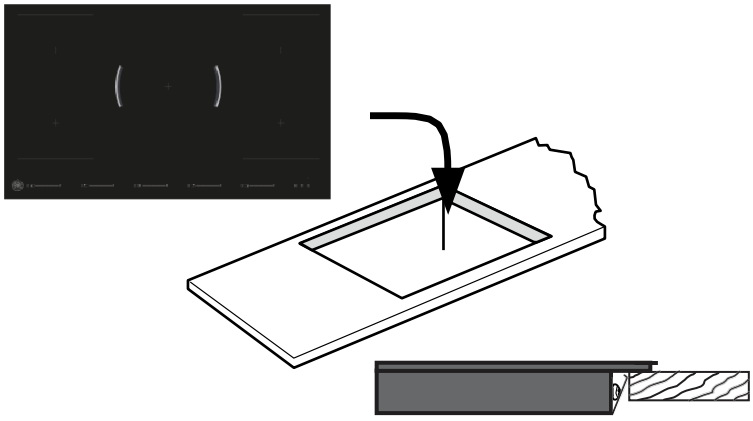


fig.3

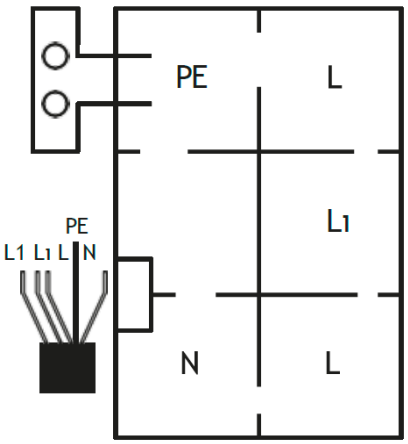
Не используйте клей для фиксации варочной панели в столешнице. После установки уплотнителя установите варочную панель в вырез в столешнице. Слегка надавите на варочную панель вниз, чтобы вдавить ее в столешницу и обеспечить надежное уплотнение по внешнему краю (рис. 3).

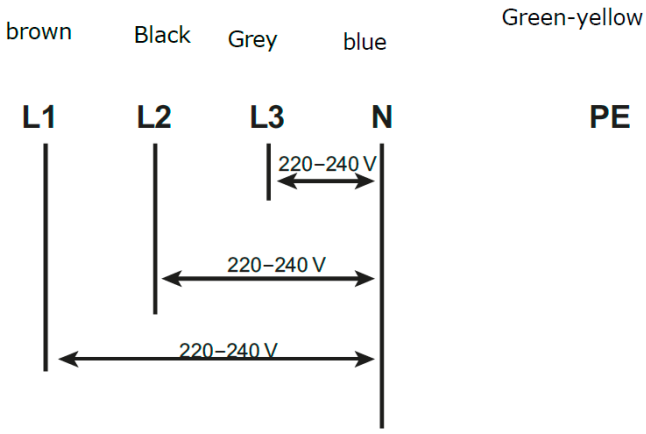
# Подключение варочной панели к электросети

Подключать варочную панель к электросети может только специалист, имеющий соответствующую квалификацию. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. 1. бытовая электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью.
2. 2. напряжение соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками
3. 3. участки кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на табличке. При подключении варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.
4. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

Убедитесь с помощью электрика, что система бытовой электропроводки пригодна для использования без изменений. Только квалифицированный электрик может вносить какие-либо изменения.



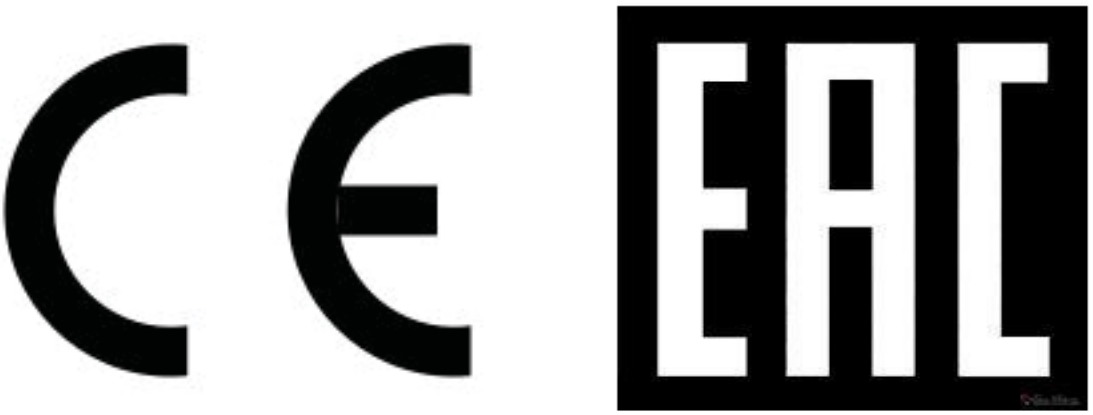




- Если кабель поврежден или требует замены, то во избежание несчастных случаев это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, установите многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться в том, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен перегибаться или сжиматься.
- Все изменения должен выполнять только квалифицированный электрик.

Для этого устройства требуется миниатюрный автоматический выключатель на 40 А.

| | |
|---|---|
| <br><br>**УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данный продукт в виде несортированных бытовых отходов. Такие отходы должны собираться отдельно для специальной обработки.** | Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой<br>2011/65/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который может возникнуть в случае его неправильной утилизации.<br>Символ на изделии указывает на то, что оно не подлежит утилизации как обычный бытовой мусор. Его следует сдать в пункт приема электрических и электронных изделий.<br>Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.<br>Для получения более подробной информации об обработке, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели. |

# Телефон горячей линии в России 8 800 20 12 532



Импортер продукции Bertazzoni SpA, Италия - ООО Компания «КОРОС»
125040, Москва, 5-я улица Ямского Поля, д. 7, к. 2.  ОГРН 5147746339956 ИНН/КПП 7714951269/771401001
Эксклюзивный дистрибьютор, ответственный за гарантийные обязательства производителя, в РФ и странах ЕАЭС, - ООО «КРЕДО М»,
125040, Москва, 5-я ул. Ямского Поля, д.7, к.2.  ОГРН 1197746027270 ИНН/КПП 7714437173/771401001