ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ,

Техническое обслуживание и использование газовых и смешанных встраиваемых поверхностей

Размеры: (890 mm)X (520 mm)

Модель PM3630GX

3100522

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



ВАЖНО: ХРАНИТЬ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ИНСПЕКЦИИ.

ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. СОБЛЮДАЙТЕ ВСЕ ПРАВИЛА И ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА.

Внимание: если информация, содержащаяся в данном руководстве, не соблюдается точно, могут возникнуть пожары или взрывы, которые могут привести к повреждению имущества, травмам или смерти.
Не храните и не используйте бензин или другие пары и легковоспламеняющиеся жидкости вблизи этого или любого другого оборудования.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВЫ ЧУВСТВУЕТЕ ЗАПАХ ГАЗА
- Не включайте прибор.
- Не прикасайтесь к электрическим выключателем.
- Не используйте телефон в вашем здании.
- Немедленно обратитесь к поставщику газа с телефона соседа. Следуйте инструкциям поставщика газа.
- Если вы не можете связаться с поставщиком газа, вызовите пожарных.
- установка и обслуживание должны выполняться квалифицированным монтажником, авторизированным сервисным центром или поставщиком газа .

Прочтите эти инструкции перед установкой и использованием прибора.



Прибор имеет специальный знак в соответствии с европейской директивой 2002/96/CE в области электрического и электронного оборудования (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Эта директива устанавливает стандарты сбора и утилизации списанного оборудования, действительных на всей территории ЕС.

Символ перечеркнутой мусорной корзины, расположенную на продукте указывает, что Отходы от Электрического и Электронного Оборудования (WEEE) не должны быть выброшены в мусор недифференцированные (т. е. вместе с "отходами смешанные"), но должны быть обработаны отдельно, так, чтобы подвергаться специальных операций для их повторного использования, или в определенном лечении, чтобы удалить и утилизировать безопасным способом каких-либо вредных веществ для окружающей среды и извлечения сырья, которое может быть переработано.
Производитель не может считаться ответственным за возможный ущерб имуществу или людям, в результате неправильной установки или неправильного использования прибора.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в свои продукты, когда сочтет это необходимым и полезным, не менее важные характеристики безопасности и функциональности.
ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНУТРИ КВАРТИРЫ ИЛИ ЖИЛОГО ДОМА.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными психическими или двигательными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если только нет надзора или инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны быть под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.

Техническое руководство для установщика
Указания для установщика.

Установка, все корректировки, преобразования и техническое обслуживание, перечисленные в этой части, должны выполняться только квалифицированным персоналом (закон № 46 и D. P. R. 447). Неправильная установка может причинить вред людям, животным или вещам, по отношению к которым строитель не может считаться ответственным. Устройства безопасности или автоматической регулировки приборов в течение срока службы установки могут быть изменены только надлежащим образом авторизованным производителем или поставщиком.

Содержание:

Установка варочной панели…….…….... стр.3
Требования…….…….... стр.3
Крепление варочной панели ……..…… стр.4
Вентиляция помещений..... стр.4
Расположение и аэрация ..…… стр.4
Подключение к газовой сети …… стр.4
Электрическое подключение ……..……... стр.5
Замена форсунок…….…….. стр.6
Описания …… стр.7
Инструкция по эксплуатации…… стр.8
Использование горелок ……..…… стр.9
Использование пластины теппаньяки……..…….. стр.10
Очистка прибора ……..…… стр.11
Рисунки……..……..…… стр.12

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После того, как вы удалили различные движущиеся части из своих внутренних и наружных упаковок, убедитесь, что план не поврежден. Не используйте прибор в сомнительном случае и затем обратитесь к квалифицированному персоналу.

Компоненты упаковки (пенополистирол, мешки, картон, гвозди и т. д.), Как опасные предметы, должны храниться вдали от детей.

Учитывая критический размер прибора (см. таблицу n.Учитывая критические размеры прибора (см. таблицу N. 1), просверлите отверстие в плоскости прибора (см. таблицу N. 1)

Требования.

1. Расстояния над плоскостью (минимальные значения)

Общие минимальные расстояния должны быть в соответствии с минимальными значениями, указанными в таблице n. Минимальные расстояния должны быть указаны на рис.1. 1-2

Вытяжные вентиляторы и вытяжные вентиляторы должны быть установлены в соответствии с инструкциями производителя. Тем не менее, ни в коем случае расстояние между верхней горелкой , и вытяжкой должно быть не менее 650 мм.

2. Расстояния боковой плоскости (минимальные значения)

Расстояния с другой стороны должны соответствовать минимальным значениям, указанным в таблице n. Расстояния разные стороны должны соответствовать минимальные значения, указанные в таблице N. 1-2

Поверхность для приготовления пищи определяется как часть прибора, где вы обычно готовите, и не включает эти части прибора, содержащие ручки управления.

Таблица n.1

Размер	*Размеры (mm)*		*Размер*	*Размеры (mm)*
L1	500		**L10**	860
L2	40		**L11**	915
L3	50		**W**	890
L4	457		**D**	520
L5	600		**B1 (*)**	40
L6	330		**B2 (*)**	152
L7	925		**B3 (*)**	40
L8	40		**B4 (*)**	152
L9	172			

(*) Примечание:

- B1 минимальное пространство между передней кромкой прибора и передней кромкой шкафа.

- B2 и B4-это минимальное пространство между левым/правым краем устройства и боковой стенкой (если таковые имеются).

-B3-это минимальное пространство между задней кромкой прибора и задней стенкой.

КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Во избежание случайного попадания жидкости в нижнюю часть панели, прибор оснащен специальным уплотнением. Чтобы применить указанную прокладку, строго следуйте инструкциям ниже:

1) раскатайте уплотнительную прокладку вдоль края отверстия, тщательно накладывая точки соединения (рис.1).3).
2) Введите плоскость в отверстие шкафа.
3) с помощью отвертки установите 4 пластины а через специальный винт B (рис.3).3А-3Б).
4) сдвиньте пластины и зажмите их, затянув винты.
5) обрезать наружную часть прокладки на плоскости.

Важные указания по установке прибора

Эта плита может быть установлена свободно, изолированно, или вставлена между кухонной мебелью или между мебелью и кирпичной стеной. Кроме того, задняя стенка и окружающие поверхности должны выдерживать перегрев 65 К., Чтобы предотвратить разрыв слоистой пластмассы, которая покрывает мебель, и клей, который их соединяет, должны выдерживать температуру не менее 150 °C.

Установка прибора должна выполняться в соответствии с правилами UNI 7129 и 7131.

Этот прибор не соединен с приборами эвакуации продуктов сгорания. Поэтому он должен быть подключен в соответствии с вышеупомянутыми правилами установки. Особое внимание следует уделять приведенным ниже предписаниям по аэрации и вентиляции помещений.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для обеспечения правильной работы прибора необходимо, чтобы помещение, где оно установлено, непрерывно проветривалось. Объем помещения не должен составлять менее 25 м3, а необходимое количество воздуха должно быть основано на регулярном сгорании газа и вентиляции помещения. Естественное приток воздуха будет происходить через постоянные отверстия, которые практикуются в стенах помещения для вентиляции: эти отверстия будут соединены с внешней стороны и должны иметь минимальную секцию 100 см2 (см. Рис.2).4).

Эти отверстия должны быть сделаны так, чтобы они не были забиты . Это также допускается непрямой вентиляцией, забирая воздух из помещения, прилегающих к тому, чтобы проветривать, соблюдая строго, как предписано нормами UNI 7129 и 7131

РАСПОЛОЖЕНИЕ И АЭРАЦИЯ

Газовые варочные устройства всегда должны эвакуировать продукты сгорания с помощью вытяжек, подключенных к каминам, дымоходам или непосредственно на улице (см. Рис.2).5А). В случае если вы не вы могли бы применить вытяжку, допускается использование вентилятора, установленного на окне или непосредственно с видом на улицу, сдать в эксплуатацию одновременно с прибором (см. Рис.5В) при условии соблюдения правил вентиляции, описанных в стандарте UNI 7129 и 7131.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АППАРАТА К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Прежде чем приступить к подключению прибора к газовой сети, необходимо сначала снять пластиковую защитную крышку газовой цепи, которая вставлена под давлением в впускной патрубок; чтобы удалить ее, просто снимите ее. Затем убедитесь, что данные метки вывесок, применяемые в нижней части корпуса, совместимы с данными сети распределения газа. На последней странице этого буклета и в нижней части кузова надпись "тип газа" и "рабочее давление". Когда газ распределяется через воздуховод, прибор должен быть подключен к системе подачи газа:

- со стальной жесткой металлической трубой UNI 8863, соединения которой должны быть изготовлены с помощью резьбовых фитингов в соответствии со стандартом UNI-ISO 7/1. Использование уплотнительных средств, таких как конопля, с подходящими мастиками или тефлоновой лентой, допускается.
- с гибким шлангом из нержавеющей стали с неразрезной стенкой, согласно стандарту uni-CIG 9891, с максимальным расширением 2 метров и уплотнениями согласно стандарту UNI 9264. Эта трубка не

должна проходить через отсеки, которые могут быть забиты и не должны контактировать с подвижными частями шкафа, например, с ящиками.

Когда газ поступает из баллона, прибор, питаемый регулятором давления в соответствии со стандартом uni-CIG 7432, должен быть подключен:

- с гибкими шлангами из нержавеющей стали с неразрезной стенкой, согласно стандарту uni-CIG 9891, с максимальным расширением 2 метров и уплотнениями согласно стандарту UNI 9264. Эта трубка не должна проходить через отсеки, которые могут быть забиты предметами и не должны контактировать с подвижными частями встроенного шкафа, например, с ящиками. Рекомендуется применять на шланг специальный адаптер, который легко доступен на рынке, чтобы облегчить соединение с шлангом регулятора давления, установленным на баллоне.

ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, помните, что штуцер входа газа прибора продетый нитку 1/2 газа цилиндрический мужчина к стандартам UNI-ISO 228-1. (Рис.6-7)

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА:

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и положениями закона.

Перед подключением убедитесь, что:

- Мощность электрической системы и сетевых розеток соответствует максимальной мощности прибора (см. маркировку вывесок, применяемую в нижней части корпуса).
- Захват или установка оснащены эффективным заземлением в соответствии с действующими в настоящее время нормами и положениями закона. Мы не несем никакой ответственности за несоблюдение этих положений.

При подключении к сети питания осуществляется через разъем:

- Применить к шнуру питания (если нет) обычную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на этикетке маркировки. Закрепите кабели по схеме на рис. 8 заботясь о соблюдении перечисленных ниже ответов:

Символ L (фаза) = провод коричневого цвета;

Символ N (нейтраль) = провод синего цвета;

Символ” ⏚ ” земля = провод желто-зеленого цвета;

- Шнур питания должен располагаться таким образом, чтобы он не достиг ни в одной точке перегрева 75 к.

- Не используйте для подсоединения удлинителей, переходников или тройников, так как они могут вызвать ложные контакты с опасными последствиями перегрева .

Если подсоединение осуществляется непосредственно к электросети:

- Необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети с расстоянием открытия контактов, что позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

- Между прибором и сетью однополюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным размыканием между контактами 3 мм.

- Помните, что кабель заземления не должен быть прерван выключателем.

- В качестве альтернативы электрическое соединение также может быть защищено высокочувствительным дифференциальным переключателем.

- Настоятельно рекомендуется установить соответствующий зеленый-желтый цветной заземляющий провод на эффективную наземную установку.

Поглощение электроэнергии составляет около 800 Вт

ВНИМАНИЕ!

Прибор соответствует требованиям директивы 90/396/CE, относящейся к бытовым газовым варочным устройствам.

Все наши приборы разработаны и изготовлены в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 плюс соответствующие поправки, в соответствии с положениями Европейской директивы по низковольтному оборудованию 2006/95 / EC они также соответствуют положениям европейской директивы 2004/108 / EC по электромагнитной совместимости.

Вентиляция помещений - расположение и вентиляция
Внимание: вытяжной вентилятор может использоваться с прибором, в любом случае, должен быть установлен в соответствии с действующими национальными стандартами.
Внимание: эксплуатация вытяжки выхлопных газов может влиять на другие вентилируемые приборы, в любом случае, должны быть установлены в соответствии с действующими национальными стандартами.

- ЗАМЕНА НАСАДОК ДЛЯ РАБОТЫ С ДРУГИМ ТИПОМ ГАЗА:

Газовые краны, установленные на вашей кухне, должны работать с жидким газом с контролируемым качеством, доставленным при правильном номинальном давлении.
Такое давление должно быть гарантировано специальным сертифицированным регулятором давления
Использование газа, поступающего из не сертифицированных заправок и / или неправильного использования баллона со сжиженным газом, а также его регулятора, может привести к аннулированию гарантии на продукт.
В частности, следует избегать всех тех ситуаций, которые могут загрязнять газ твердыми частицами и примесями, которые, попадут в систему подачи газ, они могут повредить компоненты управления, такие как смесители и термостаты
Поэтому рекомендуется:
• Используйте только баллоны GPL, поступающие от официальных дилеров и уполномоченных различными производителями
• Используйте баллоны до тех пор, пока они не будут опорожнены, не наклоняя или не перевернув их
• Регулярно выполняйте чистку фильтра на входе регулятора давления

ЗАМЕНА НАСАДОК ДЛЯ РАБОТЫ С ДРУГИМ ТИПОМ ГАЗА:

Для того, чтобы произвести обмен сопел горелок действуйте следующим образом: поднимите горелки и выкрутить сопла (Рис.9) с помощью гаечного ключа на 7 мм. 9) замените их на те, которые предусмотрены для нового газа, как указано в таблице № 2, приведенной ниже.
ВНИМАНИЕ: После выполнения вышеуказанных замен техник должен будет заменить на устройстве, вместо существующего, этикетку, соответствующую новой газовой регулировке. Эта метка содержится в пакете запасных насадок.

Таблица N°2: Адаптер для различных типов газа **Применяемые категории: II2H3+**

Горелка	Тип газа	Давление	Диаметр сопла	Номинальный расход				Низкий расход		Диаметр запаса 1/100mm
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	
Полубыстрый	Природ.газ G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Бутан G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Пропан G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Быстрый	Природ.газ G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Бутан G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Пропан G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Двойной Внутрен.	Природ.газ G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Бутан G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Пропан G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Двойной внешний	Природ.газ G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1.8	1548	65 reg
	Бутан G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1.8	1548	65
	Пропан G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1.8	1548	65

ВНИМАНИЕ : В соответствии с директивой ЕЭС 90/396, адаптация к газу разрешена только для устройств, оснащенных предохранительным устройством против утечки газа (термопары) на всех горелках (для обозначений). вед. кап. "Использование горелок")

РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛОК:

1) Настройка" минимума " горелок

Для того, чтобы произвести регулировку холостого хода горелок, выполните следующие действия, как показано здесь:

1) зажечь конфорку и поставить ручку в положение минимум (огонек).

2) снимите ручку крана, установленную по нажатию на щупе того же.

3) используя маленькую отвертку, наденьте винт-бабочку на корпус клапана (рис.3).10) пока пламя горелки не установлено на минимум.

4) Убедитесь, что быстро переход от максимального положения к минимальному положению пламя не выключится.

ВНИМАНИЕ: Регулировку упомянутая выше, следует выполнять только с помощью горелок, работающих на природном газе, в то время как с помощью горелок, работающих на жидком газе винт должен быть заблокирован до конца против часовой стрелки.

Описание:

ОПИСАНИЕ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ (рис.11)

1. Двойная горелка
2. Плита Таппаньяки
3. Быстрая горелка
4. Полуавтоматическая горелка
5. Ручка горелки двойной внешней
6. Двойная внутренняя ручка горелки
7. Ручка управления плиты Теппаньяки
8. Ручка управления зоны плиты Теппаньяки спереди
9. Ручка быстрой горелки
10. Полуавтоматическая ручка горелки

Инструкции по обслуживанию

Сервисное и техническое обслуживание, должны выполняться только авторизированным сервисным центром или уполномоченным лицом.

Для того чтобы заменить части, как горелки, клапаны и электрические компоненты, пластины должны быть удалены в верхней части плана, выпустив крюки крепления, ослабьте винты крепления каждой горелки, открутив гайки пластины вложения, которые видны в нижней части поверхности, удаляя верхнюю часть пластины и, наконец, замена дефектных деталей.

Примечание: если клапаны должны быть заменены, отключите провода питания от выключателей.

Рекомендуется заменить уплотнения клапана после замены клапана, обеспечивая тем самым идеальное уплотнение между корпусом и рампой газа.

Внимание: перед каждой операцией блока Отключите питание.

Внимание: после первой установки прибора или после вмешательства службы в соответствующие основные части газового оборудования,проверьте герметичность газом с использованием воды с мылом над газовыми соединениями для того, чтобы проверить правильность установки. Не используйте огонь для проверки герметичности газа .

Инструкция по эксплуатации

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Будьте уверены, что прибор правильно заземлен и установлен квалифицированным специалистом.
Никогда не оставляйте детей без присмотра рядом с областью, где находится прибор; они не должны быть разрешены ни сидеть, ни стоять на любой части прибора.
Не пытайтесь ремонтировать или заменить любую часть прибора, которая не была специально разрешена в руководстве. Все остальные ремонтные работы должны быть переданы квалифицированному специалисту.
Никогда не используйте влажные прихватки на поверхности и не позволяйте им прикасаться к пластине, пока она производит тепло. Не используйте полотенца или другую громоздкую одежду.
Не прикасайтесь к поверхности выпечки или области, близкой к ней. Зоны приготовления могут быть горячими, даже если они темного цвета. Области, прилегающие к поверхностям выпечки, могут нагреваться и вызывать ожоги.
Не нагревайте продукты в закрытых контейнерах, так как они могут сгореть.
Никогда не оставляйте поверхности без присмотра при высоких температурах-кипячение может вызвать дым и разлив жира, который может загореться.
Не используйте алюминиевую фольгу или пластиковые банки на плите.
Ручки кастрюль должны быть повернуты внутрь - чтобы снизить риск ожогов, а утечка из-за случайного контакта с кастрюлькой / сковородкой , которая используется для приготовления пищи, ручки не должны растягиваться над соседними единицами.
Не готовьте на сломанной варочной панели – если плита сломалась, она может проникнуть в трещины моющих средств, используемых для очистки и разливов, которые могут создать электрический шок. Немедленно вызовите квалифицированного специалиста.
Осторожно очистите варочную панель - если губку или влажную ткань используются для очистки разливов в зоне горячей выпечки, будьте осторожны, чтобы избежать ожогов от пара. Некоторые моющие средства могут производить вредные испарения при нанесении на горячую поверхность.
Держите область рядом с прибором свободным от горючих материалов, бензина и других паров и горючих жидкостей.
Не храните воспламеняющиеся или опасные материалы в шкафу над прибором; храните их в безопасном месте, чтобы избежать потенциальных опасностей.
Для безопасного использования прибора не используйте его для отопления. Это может выпустить угарный газ и вызвать отравление.

Не используйте аэрозольные баллончики рядом с оборудованием во время эксплуатации
Для описания плиток см. инструкции по установке.

ОСТОРОЖНОСТЬ:
Не оставляйте его в шкафах или рядом с плитой вещи, которые могут быть интересны детям, потому что они могут подняться, чтобы добраться до них и могут быть серьезно ранены.

ВНИМАНИЕ:
Держите поверхность прибора чистой и свободной от горючих материалов, бензина и других паров и горючих жидкостей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛОК

На панели управления над каждой ручкой печатается схема, в которой указывается, к какой горелке относится сама ручка. Зажигание горелок может осуществляться различными способами в зависимости от типа прибора и его характеристик:

- Ручное включение: поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую выбранной горелке (рис.14-15), отвести на максимальное положение в большом пламени и поднесите зажженную спичку к горелке.

- Зажигание горелок, оснащенных предохранительным устройством (газ-контроль): Поверните ручку против часовой стрелки, соответствующую выбранной горелке, перенесите ее на максимальное положение большого пламени, нажмите ручку и включите одно из устройств зажигания, описанных выше. При включении питания держите ручку нажатой в течение примерно 10 секунд, чтобы позволить пламени нагреть термопару. Если горелка гаснет после отпускания ручки, повторите все действия.

Примечание: двойная горелка состоит из двух горелок (внутри и снаружи); каждый из них управляется его кран / ручка независимо друг от друга.(рис.12-13)

Примечание: рекомендуется не пытаться зажечь горелку, если ее спартифиамма не установлена должным образом.

Советы по оптимальному использованию горелок:

- Используйте для каждой горелки правильную посуду (см. табл. В и рис.18).

- Когда вода закипела, переведите ручку регулировки в положение минимума.

- Всегда используйте кастрюли с крышкой.

Таблица В

ГОРЕЛКА	**Рекомендуемые диаметры посуды (mm)**
Полубыстрая	140 – 260
Быстрая	180 – 260
Двойной внутренний	120 – 140
Двойной внешний	220 - 260

Правильное использование посуды:

- Высушите дно посуды, прежде чем поместить её на нагревательную пластину.
- Используйте горшки с плоским дном, часто, за исключением коронной горелки.
- При использовании горелок убедитесь, что ручки кастрюль расположены правильно. Держите детей подальше от прибора.
- При приготовлении пищи с маслом и жиром, которые очень легковоспламеняющиеся, пользователь не должен оставлять прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ! : в случае отключения питания в сети вы можете зажечь горелку с помощью спичек.

Зажигание горелок с защитными термопарами может происходить только тогда, когда ручка находится на максимальном положении (большое пламя) . Во время приготовления пищи с маслом и жиром, легко легковоспламеняющимися, пользователь не должен отходить от прибора. Не используйте спреи рядом с прибором, когда он работает во время использования горелок убедитесь, что ручки кастрюли расположены правильно. Отвести детей.

Если он оснащен крышкой, прежде чем он будет закрыт, утопленный пол должен быть очищен от любых остатков пищи, хранящихся на складе.

ПРИМЕЧАНИЕ: Использование прибора для приготовления пищи на газе вырабатывает тепло и влажность в помещении, где он установлен. Поэтому необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения, сохраняя при этом вентиляционные отверстия естественной вентиляции и активируя механическое вентиляционное устройство / вытяжку или электровентилятор. При длительном и интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная аэрация, например, открытие окна или более эффективное проветривание, увеличивая мощность механического всасывания, если оно существует.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ ТЕППАНЬЯКИ

ВНИМАНИЕ!:
ПЕЧЬ Теппаньяки горячая после использования. Дайте достаточно времени, чтобы компоненты печи охладились перед очисткой. Электрические данные печи теппаньяки: 240 вольт переменного тока 2x400 Вт.

Управление:
Есть две ручки управления для выбора зон нагрева печи (рис.2).16-17).
Вы можете выбрать всю область печи или только переднюю или только заднюю.
Нажмите и поверните ручку против часовой стрелки до выбранной позиции (Рис.2).16-17).
Разогрейте до максимальной температуры (позиция 7) в течение 15 минут, затем поместите пищу на решетку и варите до нужной температуры.
Активация печи обозначается индикатором. Каждая зона нагрева может работать в одиночку или в сочетании друг с другом.
Если вы используете только одну зону нагрева, плита нагревается на разных уровнях: таким образом, нагреваемая часть будет очень горячей для приготовления пищи, в то время как другая часть будет теплой, чтобы держать продукты при температуре нагрева. Это позволит вам постоянно перемещать пищу на тарелку, чтобы извлечь выгоду из разных температур.

Отрегулируйте температуру, также выбрав различные уровни мощности.

Для достижения одинаковой температуры по всей печи управляйте двумя зонами нагрева на том же уровне мощности.

Использование Теппаньяки.
Когда вы впервые используете печь Теппаньяки, или если печь не используется в течение определенного периода времени, выполните следующие действия:
1. Очистите нижнюю печь теплой мыльной водой, чтобы удалить любое защитное покрытие
2. Промойте смесь 1 литр воды и 1 стакан белого уксуса. Тщательно высушите
3. Налейте 1 чайную ложку растительного масла в центр плиты. Не используйте кукурузное масло, которое становится липким. Протрите масло по всей поверхности печи тяжелой тканью.
4. Поверните ручку управления на максимальное значение (7). Выключите пластину, когда масло начинает курить. Пусть печь остынет.
5. Повторите шаг 3. Обязательно накройте всю поверхность маслом.
6. Повторите шаг 4. Пусть печь остынет. Протрите всю поверхность плиты тяжелой тканью. Нанесите очень тонкий слой растительного масла. Печь теперь готова к использованию.

Таблица выпечки Теппаньяки

БЛЮДА	**ПОЗИЦИЯ РУЧКИ**	**Температура**
Яичница-глазунь	5-6	150°C - 160°C
Бекон; Колбаса	6	177°C - 190°C
Тост	5-6	160°C - 177°C
Куриные грудки	6	177°C - 190°C
Без костей свиные подлокотники, 1 см толщиной	6	177°C - 190°C
Ломтики ветчины, 1 см толщиной	6	177°C - 190°C
Блины	6	177°C - 190°C
Картофель; картофель фри	7	190°C - 205°C

ОЧИСТКА ПРИБОРА

Перед выполнением любой операции по очистке отключите прибор от электросети и закройте общий кран подачи газа в прибор.

Очистка столешницы: периодически горелки, эмалированные стальные решетки, эмалированные крышки и спартифиаммы должны быть очищены теплой мыльной водой,хорошо промыть и высушить.

Любая жидкость, от переполнения кастрюль, всегда должна быть удалена с помощью тряпки.

Если маневр открытия и закрытия какой-то кран трудно, не заставляйте его, но и потребовать в срочном порядке, вмешательство службы технической поддержки.

Очистка эмалированных деталей: чтобы сохранить характеристики эмалированных деталей, вам нужно часто очищать мыльной водой. Никогда не используйте абразивные порошки. Избегайте оставлять на эмалированных частях кислые или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и мыть, когда остекленные части все еще горячие.

Очистка деталей из нержавеющей стали: очистите детали мыльной водой,а затем высушите их мягкой тканью. Блеск поддерживается периодическим повторением с помощью специальных продуктов, которые обычно доступны для продажи. Никогда не используйте абразивные порошки.

Очистка горелок: просто опираясь, для их очистки достаточно удалить их из своих корпусов и промыть их мыльной водой. После того, как вы хорошо высушите их и убедитесь, что отверстия не забиты, поместите их правильно в их положение.

Чистка плиты теппаньяки: очистите пластину от жира и частиц пищи с помощью шпателя, пока она еще горячая. Пока плита еще горячая, налейте на нее небольшое количество раствора теплой воды и уксуса и аккуратно протрите тряпкой и шпателем.

Это облегчит удаление частиц пищи. Протрите печь тяжелой, грубой и сухой тканью, чтобы удалить остатки и частицы пищи. Вымойте теплой мыльной водой, промойте и высушите. Как только пластина остынет, слегка протрите поверхность растительным маслом. Не используйте кукурузное масло или моющие средства spry, которые становятся липкими. Если пластина teppan-yaki очищается чем-то, кроме тяжелой сухой и грубой ткани, вам придется повторить операцию первого использования.

Не смачивайте горячую печь холодной водой. Это может привести к поломке печи или деформации..

Не прикасайтесь к печи, когда она горячая.

Примечание: не используйте абразивные губки для очистки структуры из нержавеющей стали, это оставит следы и царапины. Не используйте моющие средства для металлической посуды, стальной шерсти, металлической щетки или тому подобное.

Некоторые продукты могут оставлять белые следы после чистки прибора. Можно удалить эти пятна с помощью лимонного сока.

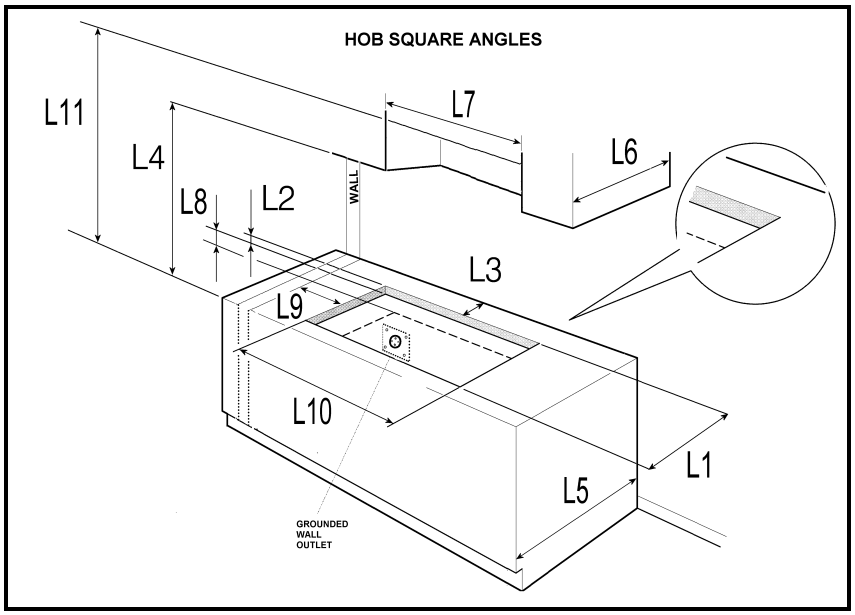


Рис. 1

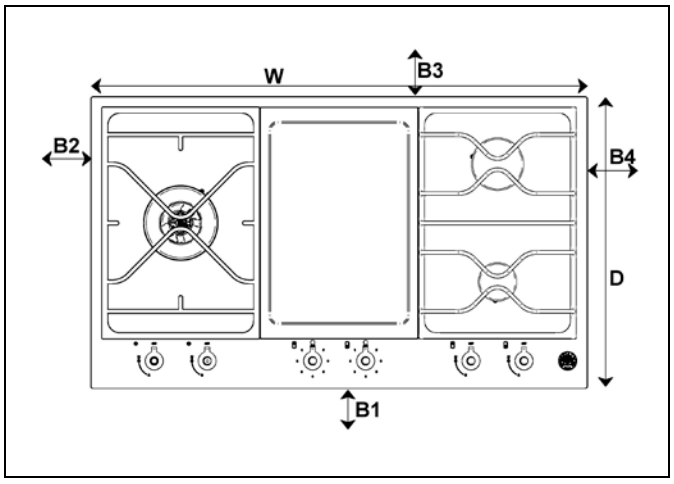
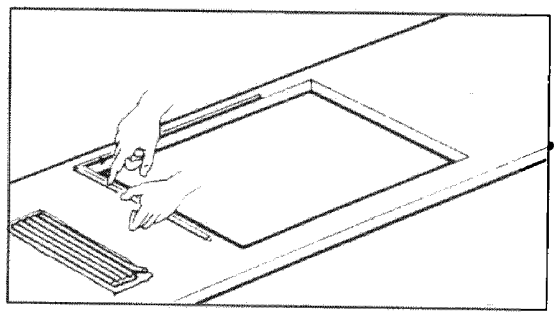


Рис. 2


Рис.3

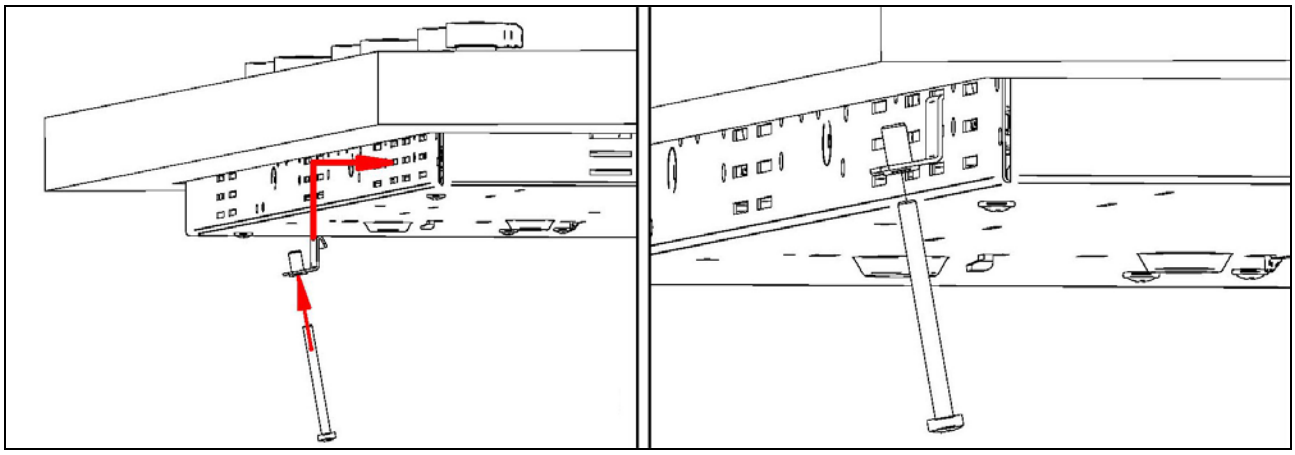


Рис. 3A Рис. 3B

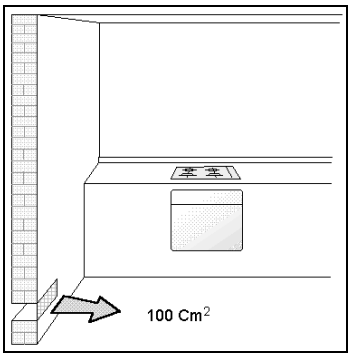


Рис.4

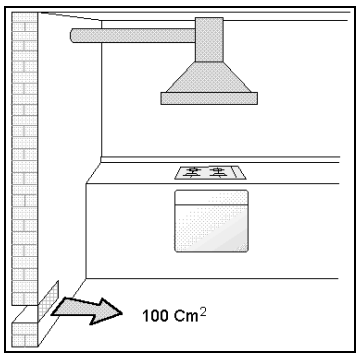


Рис.5A

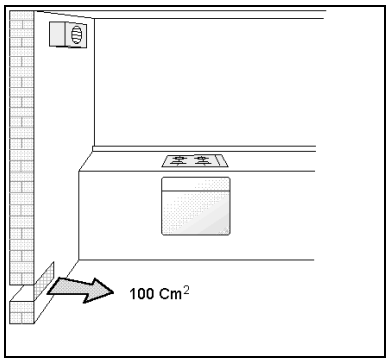


Рис.5B

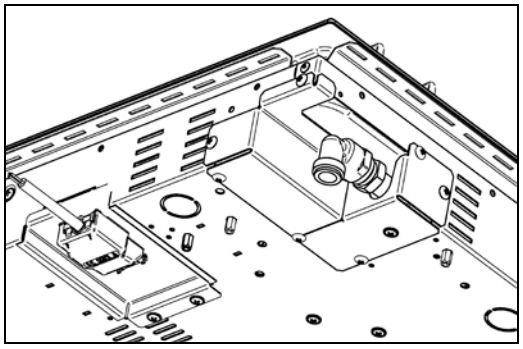


Рис.6

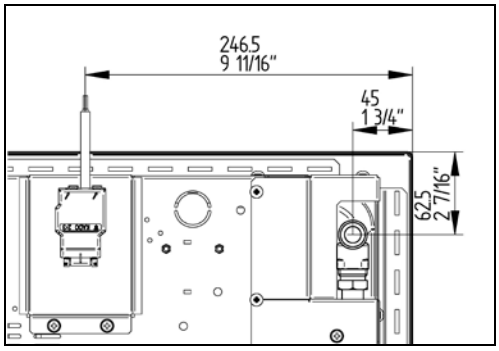


Рис.7

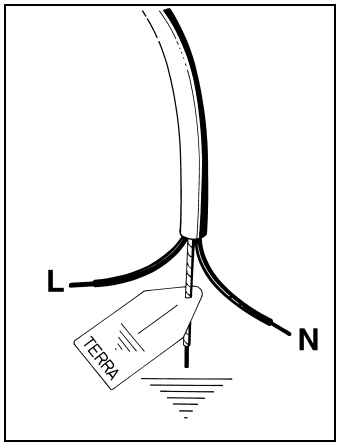


Рис.8

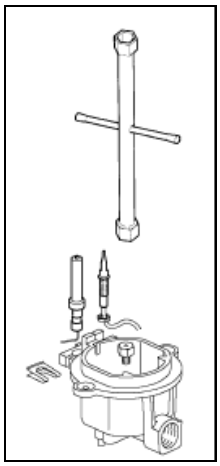


Рис.9

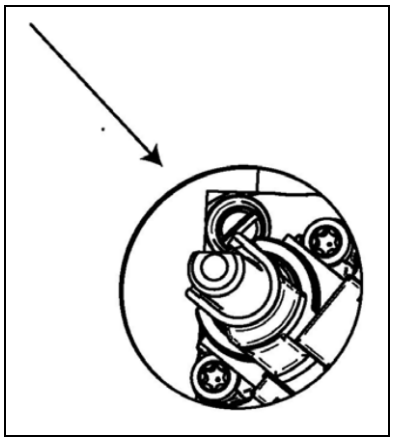


Рис.10

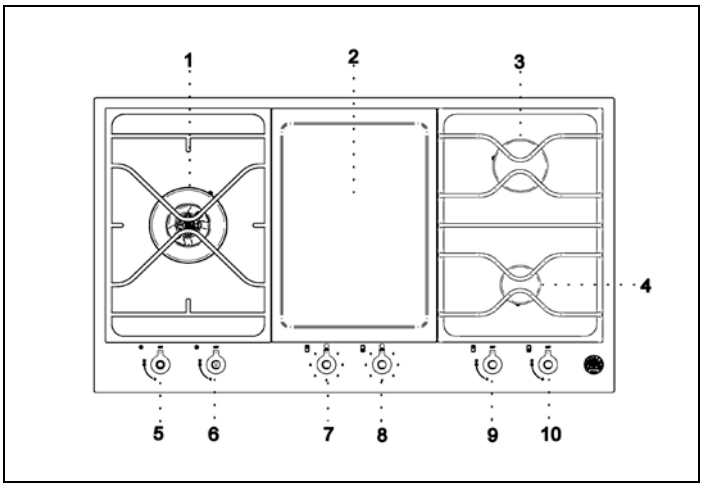


Рис.11

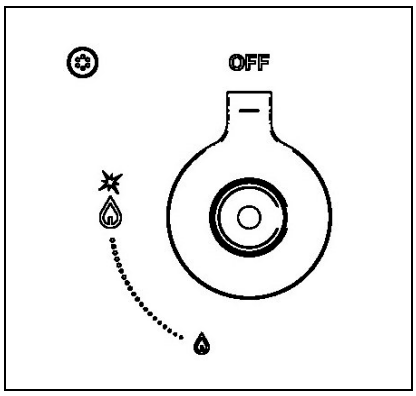


Рис.12

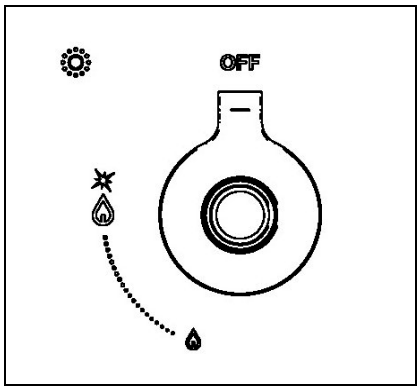


Рис.13

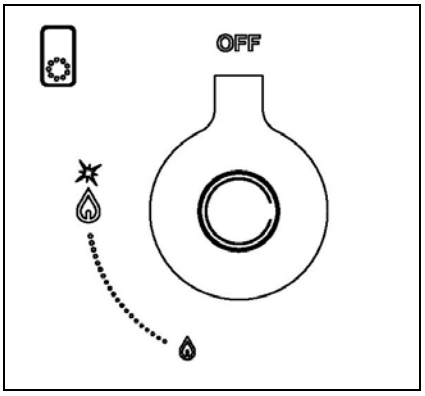


Рис.14

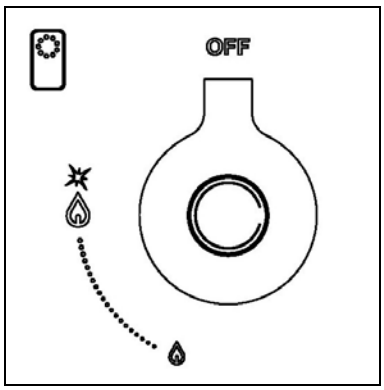


Рис.15

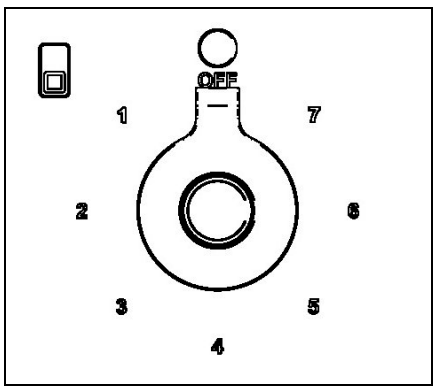


Рис.16

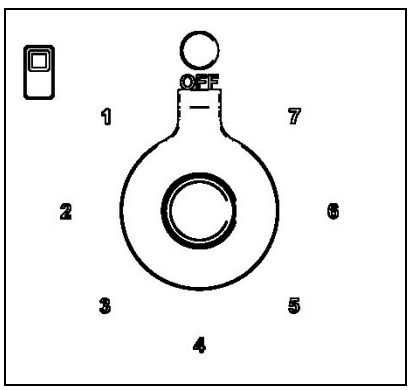
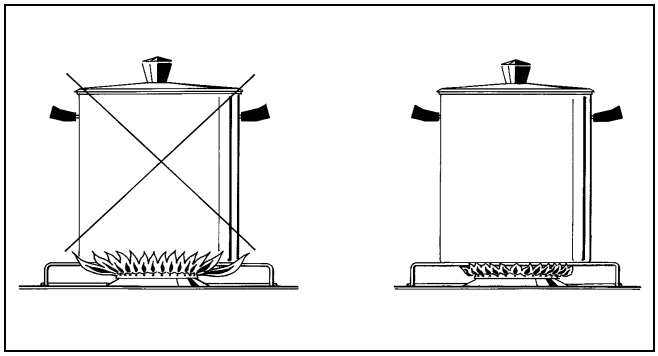


Рис.17


Рис.18

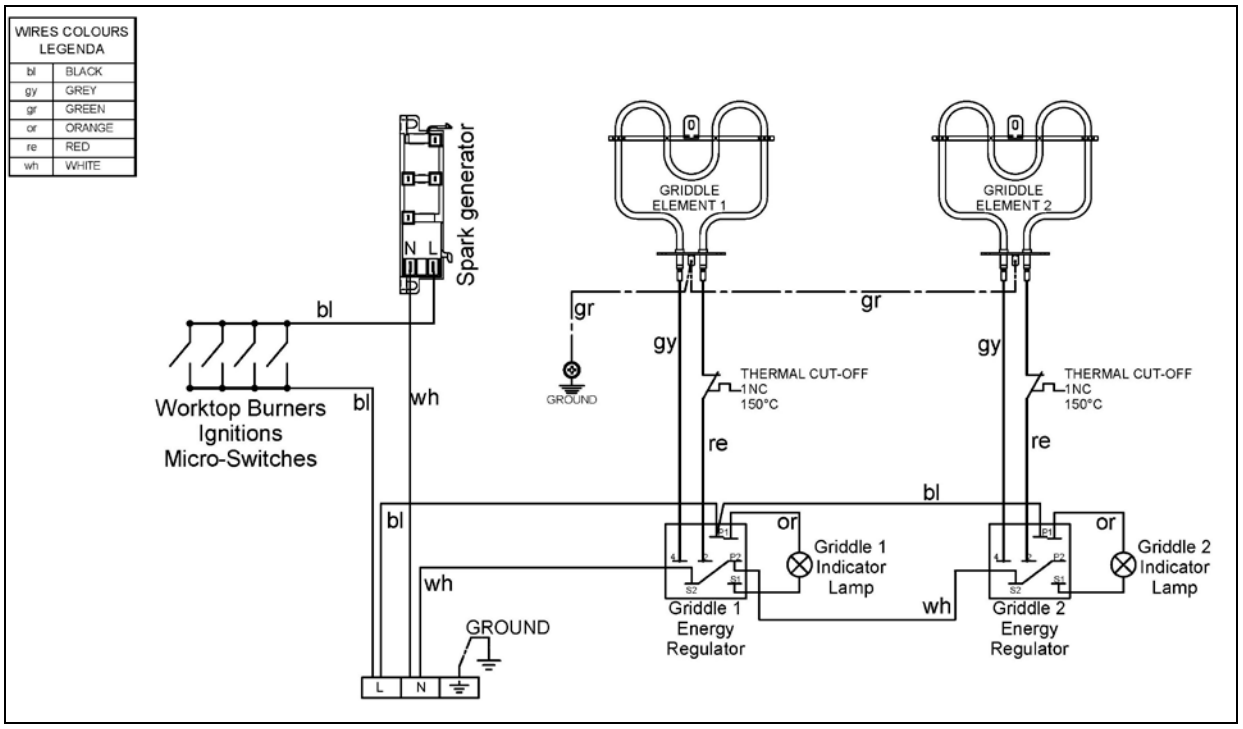

WIRES COLOURS LEGENDA
bl BLACK
gy GREY
gr GREEN
or ORANGE
re RED
wh WHITE
Spark generator
N L
GRIDDLE ELEMENT 1
GRIDDLE ELEMENT 2
gr
gy
re
bl
wh
or
THERMAL CUT-OFF 1NC 150°C
GROUND
Worktop Burners Ignitions Micro-Switches
Griddle 1 Indicator Lamp
Griddle 2 Indicator Lamp
Griddle 1 Energy Regulator
Griddle 2 Energy Regulator
L N

Рис.19

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