# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## P604I2M28NV
## P604I2M28NVS

**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.Мы рекомендуем уделить некоторое время прочтению данной Инструкции / Руководства по установке, чтобы полностью понять, как правильно ее установить и эксплуатировать.  Для установки, пожалуйста, прочтите раздел "Установка". Перед использованием внимательно прочтите все указания по технике безопасности и сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

# Обзор продукции

## Вид сверху



## Пользовательский интерфейс



## Описание зоны дисплея

| Индикатор | Описание |
|---|---|
| A  | ON/OFF key |
| B  | Защитная блокировка |
| C  | Пауза |
| D  | Установка таймера |
| E Ползунок регулировки мощности  | |
| F  | Клавиша Power Boost |
| G  | Клавиша выбора функции приготовления |
| H  | Индикация установленного времени приготовления |
| I  | Индикация уровня мощности |
| J  | Значок таймера |
| K  | Индикация функция приготовления |

## Мощность зоны нагрева

| Зона нагрева | Макс. Мощность<br>(220–240V~ 50/60 Hz) |
|---|---|
|  | 2000/2500/2800W (Booster) |
|  | 1500/1800/200 (Booster) |
|  | 1500/1800/200 (Booster) |
|  | 2000/2500/2800W (Booster) |
| Общая макс. Мощность | 7400W |

## 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

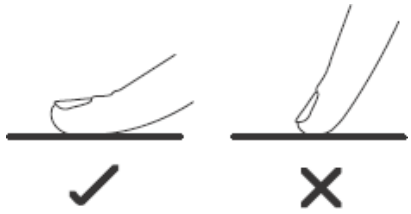
магнитопровод
стеклокерамическая пластина индукционная
катушка индукционные токи

## 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.

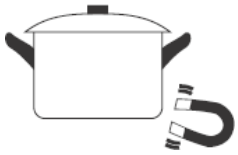
## Использование сенсорных элементов управления

- 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:



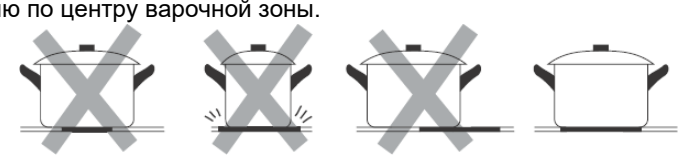
1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить
2. Не мигает на дисплее, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.

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

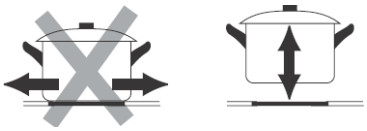
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



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.



## Защита от перегрева

Для контроля температуры внутри индукционной варочной панели установлен датчик температуры. При обнаружении превышения температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает работу.

## Обнаружение мелких изделий

Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), то через 1 минуту варочная панель автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще в течение 1 минуты.

## Автоотключение

Автоматическое отключение - это функция защиты индукционной варочной панели. Она автоматически отключается, если вы забыли выключить варочную панель. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности составляет

| | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| **Работа по умолчанию (мин)** | 360 | 180 | 120 | 90 |

При снятии кастрюли нагрев индукционной конфорки немедленно прекращается, и через 2 минуты конфорка автоматически отключается.

Лицам, имеющим кардиостимулятор, перед использованием данного устройства следует проконсультироваться с врачом.

Автоопределение сковороды

Эта функция автоматически определяет, где находится кастрюля или сковорода. Функции моста активируются автоматически, в зависимости от размера кастрюли или сковороды. Необходимо просто включить питание с помощью слайдера.

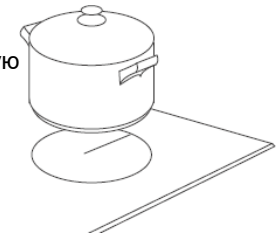
# Использование индукционной варочной панели

## Для начала приготовления

- 1. Нажмите кнопку ON/OFF (C) и удерживайте ее в течение 3 секунд.
- После включения питания зуммер подаст один звуковой сигнал; на всех дисплеях отобразится "
- - ", указывая на то, что индукционная плита перешла в режим ожидания.

2. Установите подходящую сковороду на варочную зону, которую вы хотите использовать

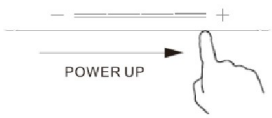
Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3.3. Нажмите клавишу выбора зоны (A) для зоны нагрева, на которой находится сковорода. Выбранный символ 0 останется полностью освещенным.

4. Отрегулируйте настройку нагрева, коснувшись ползункового регулятора (D).




- Если в течение 1 минуты не выбрать режим нагрева, индукционная варочная панель автоматически выключится. В этом случае необходимо снова начать с шага 1.
- В любой момент во время приготовления можно изменить настройку нагрева.

**Если на дисплее мигает**  **поочередно с установкой нагрева**

Это означает:

- вы не установили сковороду на нужную варочную поверхность или,
- используемая сковорода не подходит для индукционных плит или,
- сковорода слишком мала или неправильно расположена на варочной зоне.

Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей кастрюли. Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет установлена подходящая кастрюля.

## По окончании приготовления

1. Коснитесь клавиши выбора соответствующей зоны (A), которую необходимо отключить.
2. Нажмите клавишу "-" для снижения уровня мощности до "0",или нажмите "+" и "-" одновременно для немедленного снижения уровня мощности до 0.
3. Остерегайтесь горячих поверхностей
4. Индикатор "H" показывает, какая зона приготовления горячая на ощупь. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Если необходимо нагреть большее количество кастрюль, можно сэкономить электроэнергию, используя еще горячую поверхность.

## Использование функции Boost

**Активация функции Boost**

1. Выберите зону нагрева, коснувшись кнопки выбора зоны (A), чтобы выбрать зону нагрева
2. Коснитесь кнопки регулировки мощности (E); на индикаторе зоны появится надпись "P.", а мощность достигнет значения Max.

**Отмена функции Boost**

- 1. Коснитесь кнопки выбора соответствующей зоны (A), которую необходимо отменить.
- 2. Коснитесь ползункового регулятора (D), чтобы отменить функцию Boost; после этого варочная зона вернется к уровню 9.
- Эта функция может работать в любой варочной зоне.
- Варочная зона возвращается на уровень 9 через 5 минут.

## Использование функций приготовления

Вы можете выбрать из трех предустановленных функций приготовления, нажав на индикатор (G); переход от одной функции к другой осуществляется повторным нажатием.

 - Плавление или размораживание (около 50°C)

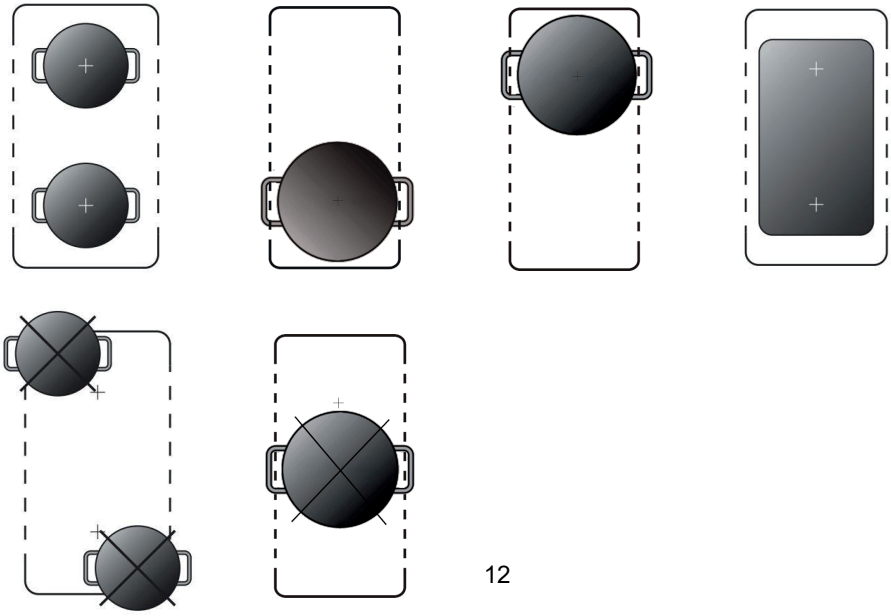
 - Разогрев или подогревание (около 70°C)

 - Кипение, также подходит для тушения

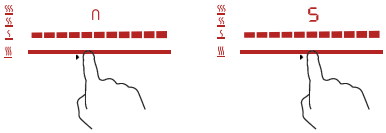
# Использование Гибкой зоны

- Эта зона может использоваться как отдельная зона, в зависимости от потребностей в приготовлении пищи в любой момент времени.
- Гибкая зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве одной зоны посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах гибкой зоны при сохранении того же уровня мощности в зоне, где она была первоначально размещена. Часть, не занятая посудой, автоматически отключается.
- ВАЖНО: Следите за тем, чтобы посуда располагалась по центру на одной варочной зоне. Идеально подходит овальная или прямоугольная кастрюля.

Примеры удачного и неудачного размещения посуды:



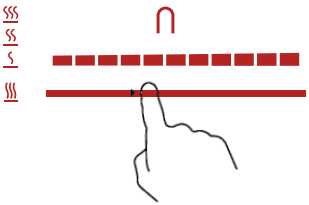
1. Для того чтобы активировать гибкую зону как единую зону для приготовления, просто одновременно нажмите слайдеры уровней мощности в зонах, которые Вы хотите объединить, минимум на 2 секунды



2. Загорится индикатор гибкой зоны



3. Выберите уровень мощности на слайдере той зоны, где находится в настоящий момент кастрюля (регулятором E)



4. При перемещении кастрюли из правой в левую часть гибкой зоны (или наоборот), варочная поверхность передает предустановленный уровень мощности из одной зоны нагрева в другую

## 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.

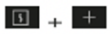
## Использование функции паузы

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 регулировке ограничения мощности**
**(1.5kW / 2.8kW / 3.7kW / 4.5kW / 6.0kW / 6.5kW / 7.4kW)**

ВНИМАНИЕ!!! Только авторизованный представитель сервисной службы может выполнять эту регулировку!

Убедитесь, что варочная панель выключена. Необходимый уровень мощности можно установить, выполнив следующие действия в течение 60 секунд:

| Шаг | Работа с панелью управления | Дисплей |
|---|---|---|
| 1 |  При выключенной варочной панели нажмите кнопку выбора зоны и кнопку таймера |  |
| 2 | Светодиод будет показывать мощность |  |
| 3 | Нажмите клавишу выбора зоны, чтобы выбрать ограничение мощности. | Выберите (1.5kW / 2.8kW / 3.7kW / 4.5kW / 6.0kW / 6.5kW / 7.4kW) |
| 4 |  Для выхода нажмите клавишу таймера | Выход из настройки |

# 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.**

# Технические характеристики

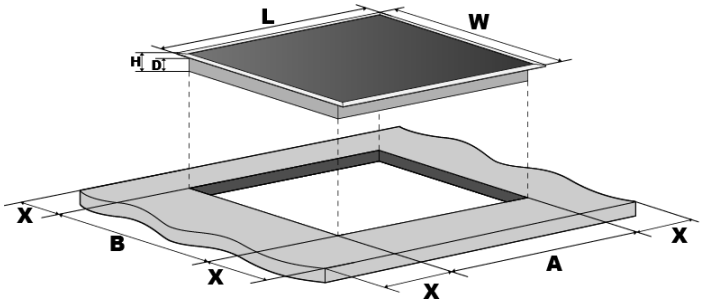
| | |
|---|---|
| Зоны приготовления пищи | 4 зоны |
| Напряжение питания | 220–240V~ |
| Установленная электрическая мощность | 7000 W (230V) |
| Размер изделия LxWxH (мм) | 590x520x60 |
| Встраиваемые размеры AxB (мм) | 560X490 |

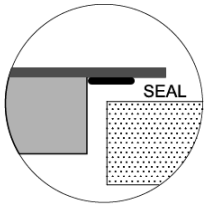
Вес и размеры указаны приблизительно. Мы постоянно стремимся к совершенствованию нашей продукции, поэтому мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

# 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:

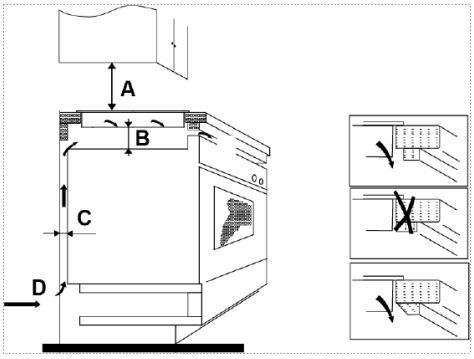



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 590 | 520 | 60 | 55 | 560 | 490 | 50 min. |

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

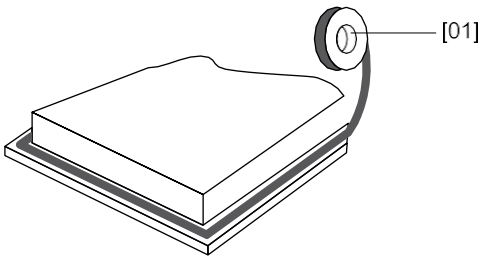
Прибор следует устанавливать на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления.

## 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

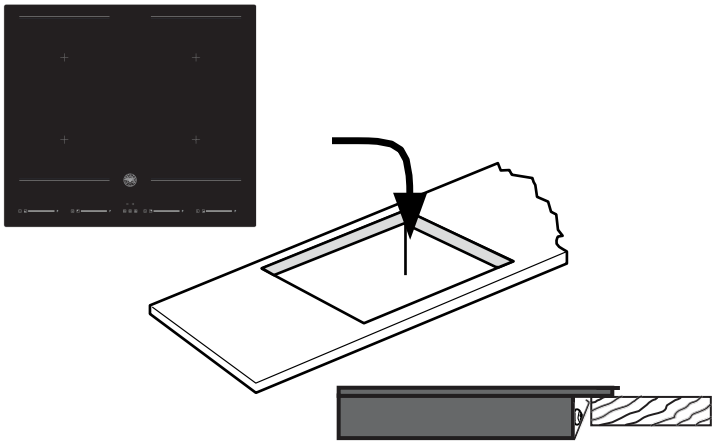


fig.3

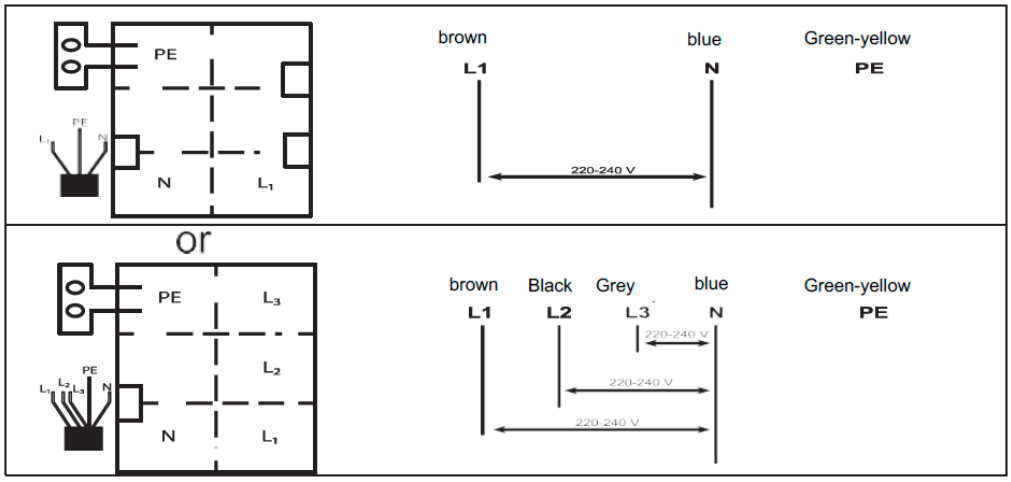
Не используйте клей для фиксации варочной панели в столешнице. После установки уплотнителя установите варочную панель в вырез в столешнице. Слегка надавите на варочную панель вниз, чтобы вдавить ее в столешницу и обеспечить надежное уплотнение по внешнему краю (рис. 3).

# 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.

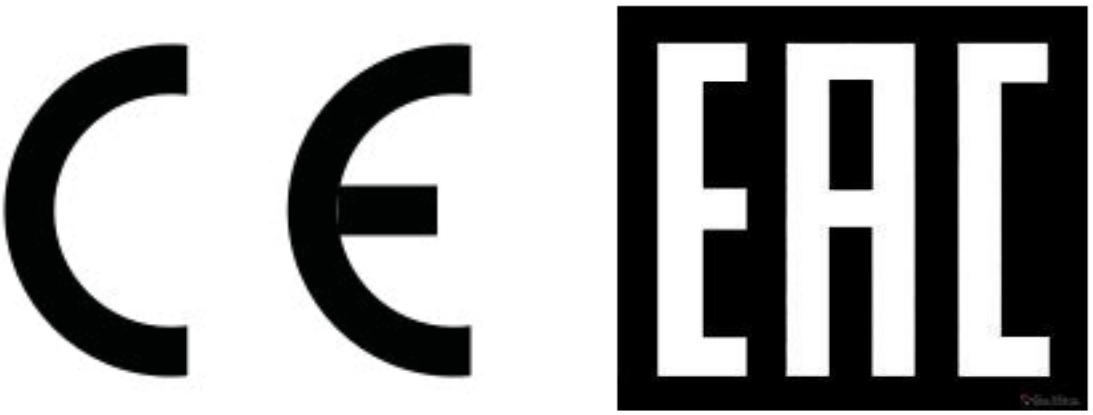



- Если кабель поврежден или требует замены, то во избежание несчастных случаев это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, установите многополюсный автоматический выключатель с минимальным 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.

ПЎ Ww ЎЎ GHwлЎdHwғы wлXҒGXwҢ ъdЎdыwлЎQd ыҒwЎъыwdEXHddd ҒQdЎwEыwXЎq ЎЫ 2. Л,

| | |
|---|---|
| <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