



ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

**P784I1M37NT
P784I1M37CT
P784I1M37XT
P784I1M37GT**

**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

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

ДЕЙСТВИЕ РУКОВОДСТВА

Настоящее руководство относится ко всем указанным ниже кодам продукции:

- P784I1M37NT
- P784I1M37CT
- P784I1M37XT
- P784I1M37GT

Общая информация.....	3
Чтение руководства.....	3
Введение и безопасность.....	3
Идентификация прибора.....	4
Общая информация по безопасности.....	4-5
Важные примечания.....	6
Ответственность производителя.....	6
Защита окружающей среды.....	6
Установка.....	7
Важные примечания.....	7
Предупреждения по эксплуатации.....	7-8
Установка варочной панели.....	8-9
Установка над встраиваемой духовкой.....	10
Установка над отсеком или ящиками.....	10
Установка вровень с поверхностью.....	11
Крепление варочной панели.....	11
Вентиляция помещения.....	12
Электрическое соединение.....	12
Возможные соединения с поставляемым кабелем.....	13
Использование.....	14
Общие инструкции по безопасности.....	14
Описание варочной панели.....	15-16
Приготовление на индукции.....	16
Использование сенсорного управления.....	16
Размер для индукции.....	16
Выбор наиболее подходящей посуды для готовки.....	17
Ограничение времени приготовления.....	18
Включение и выключение.....	18
Использование зон приготовления.....	18
Функция BOOST.....	18
Мультизона.....	19
Передача настроек.....	19
Автоматическое отключение.....	19
Советы по мощности для различных способов приготовления.....	20
Управление мощностью.....	21
Функции таймера.....	21
Остаточное тепло.....	22
Защита от детей.....	22
Блокировка дисплея.....	22
Датчик посуды.....	22
Нет посуды.....	22
Перегрев дисплея.....	22
Помощник.....	23
Меню пользователя.....	24
Обслуживание.....	25
Замена компонентов.....	25
Ограничение мощности.....	26
Шум во время работы.....	26
Очистка прибора.....	26
Чего следует избегать.....	26
Чистка декоративных рам.....	26
Чистка стекла.....	26
Устранение неисправностей.....	27-28
Гарантия.....	29
Гарантия и обслуживание.....	29
Помощь.....	30
Служба поддержки клиентов.....	30

ЧТЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Эти инструкции подходят для разных типов приборов, поэтому они могут содержать описания функций, которых ваш прибор может не иметь или не поддерживать.

Изображения и иллюстрации в этом документе относятся к различным моделям и могут немного отличаться от приобретённого продукта.

Производитель не несёт ответственности за травмы или ущерб имуществу, возникшие в результате неправильной установки или неправильного использования прибора.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в различные модели по мере необходимости для соблюдения действующих технических норм.

В случае возникновения претензий, пожалуйста, обращайтесь в службу поддержки клиентов.

ВВЕДЕНИЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Внимательно прочитайте инструкции, приведённые в этом руководстве, перед установкой и/или использованием прибора.

Это поможет вам ознакомиться с вашим новым устройством. Храните этот документ под рукой, чтобы обращаться к нему в любой момент, и передавайте его любым последующим владельцам.

Прочитайте предупреждения по безопасности, приведённые во введении к этому руководству, и уделите должное внимание таким примечаниям по безопасности, как: «Внимание», «Предупреждение» и «Опасно», которые встречаются в тексте.



ОПАСНО

Этот символ указывает на ситуацию, представляющую опасность для вас и других. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией, и убедитесь, что вы полностью поняли причины возможных опасных или смертельных несчастных случаев.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот символ указывает на информацию по безопасности. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией, и убедитесь, что вы полностью поняли причины возможных опасных несчастных случаев.



ОСТОРОЖНО

Этот символ указывает на процедуру, которая может поставить под угрозу конструкцию или компоненты прибора. Особо тщательно выполняйте эти процедуры.



ПРИМЕЧАНИЕ

Этот символ указывает на полезный совет и привлекает ваше внимание к правильным процедурам и методам. Соблюдение инструкций, отмеченных этим символом, поможет избежать проблем.

Этот символ выделяет методы или процедуры правильного использования прибора.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРИБОРА

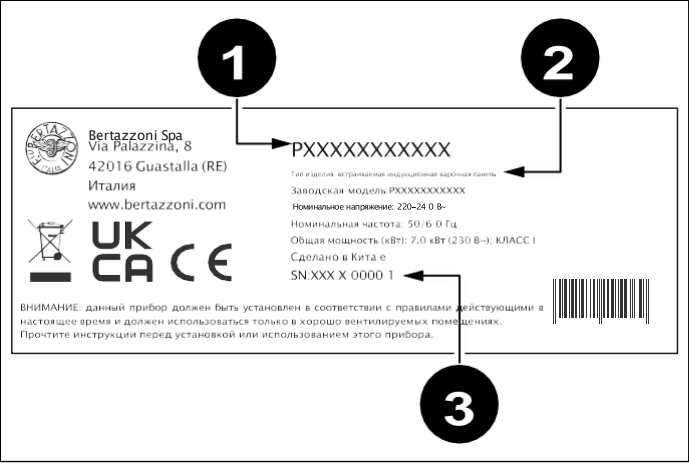


Рис. 1

Табличка с данными содержит следующую информацию:

- 1) Код продажи
- 2) Модель
- 3) Серийный номер

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор соответствует Европейской директиве 2012/19/EU (RoHS).



Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Эта директива содержит правила, регулирующие сбор и переработку выведенных из эксплуатации приборов на всей территории Европейского Союза.



Символ перечёркнутого мусорного бака на изделии указывает, что отходы электрического и электронного оборудования (WEEE) нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами, а следует утилизировать отдельно, чтобы они могли пройти специальную обработку для повторного использования или особой переработки с безопасным удалением и утилизацией любых веществ, вредных для окружающей среды, и извлечением сырья, пригодного для переработки.

Поэтому WEEE должно быть сдано в центры переработки, управляемые муниципальными властями или компаниями по утилизации отходов. Более того, при покупке нового прибора WEEE можно сдать продавцу, который обязан принять его обратно бесплатно («1:1» возврат). «Очень малые» WEEE (ни один размер не превышает 25 см) могут быть сданы продавцам бесплатно даже без покупки («0:1» возврат – который, однако, обязателен только для магазинов с торговой площадью более 400 м2).



ОПАСНО

Этот прибор не предназначен для использования людьми, включая детей, с ограниченными умственными или двигательными способностями, а также теми, кто не имеет опыта или знаний по эксплуатации изделия. Такие лица могут пользоваться прибором только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, и после надлежащего инструктажа по использованию прибора.



ОПАСНО

Если поверхность индукционной варочной панели треснула, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током.



ОПАСНО

Опасность пожара: не оставляйте легковоспламеняющиеся предметы на варочных поверхностях.



ОПАСНО

Автоматическое приготовление на варочной панели с жиром или маслом может быть опасным и может стать причиной пожара. Если возникнет пожар, не пытайтесь тушить его водой. Выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.



ОПАСНО

Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без необходимого опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности. Детям нельзя играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны выполняться детьми без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доступные части могут нагреваться во время использования. Держите детей подальше.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прибор нельзя устанавливать на подставку.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте пароочистители для очистки прибора.



ОСТОРОЖНО

Не используйте внешний таймер или другие системы дистанционного управления для эксплуатации прибора.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.

Эти инструкции действительны только для тех стран, чьи отличительные символы указаны на обложке этого руководства и на этикетке прибора.

Изготовитель не несет ответственности за материальный ущерб или травмы, возникшие в результате неправильной установки или ненадлежащего использования прибора.

Изготовитель также не несет ответственности за любые неточности, вызванные ошибками печати или перепечатки в этой брошюре.

Внешний вид приведенных здесь рисунков носит лишь ознакомительный характер.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в свою продукцию, когда сочтет это необходимым или полезным; однако основные характеристики безопасности и производительности не должны быть затронуты.

ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО, БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данное руководство пользователя является неотъемлемой частью прибора и поэтому должно храниться в полном объеме в месте, доступном для пользователя, в течение всего срока службы прибора.

Прочитайте это руководство перед использованием прибора.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель не несет ответственности за материальный ущерб или травмы, вызванные:

- использованием прибора не по назначению;
- несоблюдением инструкций, приведенных в руководстве пользователя;
- вмешательством в конструкцию / несанкционированным изменением любой части прибора;
- использованием неоригинальных запасных частей;

ВНИМАНИЕ



Нанесение маркировки **CE** на данное изделие является заявлением производителя, сделанным под его полную ответственность, о том, что прибор соответствует всем европейским требованиям в области здоровья, безопасности и охраны окружающей среды, установленным законодательством.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Пожалуйста, позаботьтесь об окружающей среде при утилизации упаковки.



Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Эта директива содержит правила, регулирующие сбор и переработку выведенных из эксплуатации приборов на всей территории Европейского Союза.

Упаковка этого прибора состоит из элементов, строго необходимых для обеспечения достаточной защиты во время транспортировки. Упаковочные материалы полностью подлежат переработке, что снижает их воздействие на окружающую среду. Пожалуйста, помогите защитить окружающую среду, принимая во внимание следующие рекомендации:

- Отсортируйте упаковочные материалы для переработки.
- Сделайте старый прибор непригодным к использованию, прежде чем сдавать его в пункт сбора. Обратитесь в компетентные местные органы власти за сведениями о ближайшем центре переработки, куда можно сдать старый прибор.
- Не выливайте использованное масло в слив. Храните его в закрытой емкости и сдайте в центр переработки; если это невозможно, выбросьте его в смешанные отходы (в таком случае оно будет утилизировано на контролируемом объекте - хотя это и не лучший вариант, он по крайней мере предотвращает загрязнение канализационных/водных систем).

Установка, все регулировки, модификации и техническое обслуживание, перечисленные в этом разделе, должны выполняться только квалифицированными специалистами (в соответствии с действующим законодательством). Неправильная установка может привести к травмам людей и домашних животных или к повреждению имущества, за что производитель не несет ответственности. Автоматические регуляторы или предохранительные устройства прибора могут быть изменены только производителем или надлежащим образом уполномоченным поставщиком в течение всего срока службы прибора.

Убедитесь, что при выполнении установки используются все необходимые СИЗ (Средства индивидуальной защиты).

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Варочную панель можно установить между кухонными шкафами или между шкафом и кирпичной стеной. Задняя стенка и окружающие поверхности должны выдерживать температуру до 90°C. Чтобы избежать отклеивания пластиковой ламинированной облицовки шкафа, клей, которым они соединены, должен выдерживать температуру не менее 100°C.

Основание, на которое устанавливается варочная панель, должно быть устойчивым, ровным и горизонтальным. Столешница, в которую встраивается прибор, должна выдерживать нагрузку примерно 60 кг. В случае тонких столешниц используйте усиливающий материал, устойчивый к теплу и влаге. Проверьте ровность варочной панели только после ее установки.

Прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами законодательства

Это устройство не подключено к устройствам отвода продуктов сгорания газа. Поэтому оно должно быть подключено в соответствии с вышеупомянутыми правилами установки. Особое внимание следует уделить инструкциям по аэрации и вентиляции помещений.

Расстояние между вытяжкой и варочной панелью должно быть не меньше расстояния, указанного в инструкции по сборке вытяжки.

Если над варочной панелью установлены легковоспламеняющиеся материалы (например, полка), необходимо соблюдать безопасное расстояние F, указанное на рис. 2.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Используйте посуду с плоским дном, подходящую для индукционных варочных панелей
- Устанавливайте посуду перед включением варочной панели
- Убедитесь, что посуда расположена по центру относительно варочной панели
- Не отходите во время приготовления пищи с использованием масла и жира — они легковоспламеняются.
- Чтобы не поцарапать варочную панель, перемещайте посуду, приподнимая ее, а не сдвигая
- Посуда с поцарапанным или поврежденным дном может повредить стеклокерамику
- Песок, соль, сахар или другие абразивные вещества могут повредить стеклокерамику
- Всегда держите зону приготовления и дно посуды сухими
- Никогда не используйте замерзшую посуду
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на варочной панели, даже если она выключена
- Никогда не ставьте кипящую посуду на панель управления. Электроника под стеклом может быть повреждена
- Никогда не используйте 2 емкости для приготовления одновременно на одной варочной панели
- Не нагревайте закрытые емкости (например, банки с продуктами). Из-за избыточного давления емкости и/или банки могут взорваться и причинить травмы
- Стеклокерамика очень прочная, но не небьющаяся. Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамику
- Не ударяйте края стекла посудой
- Используйте максимальную мощность только для кипячения воды или жарки
- Не нагревайте пустую посуду. Дно посуды может быстро достигнуть очень высокой температуры и повредить как стеклокерамику, так и внутреннее покрытие посуды
- Будьте особенно осторожны, чтобы не допустить попадания сахара или сладких смесей на варочную панель во время приготовления, и избегайте использования материалов или веществ, которые могут расплавиться (пластик или алюминиевая фольга). В этом случае немедленно выключите варочную панель и очистите ее скребком, пока зона приготовления еще теплая. Если керамическая зона варочной панели не будет очищена сразу, могут образоваться остатки, которые невозможно удалить после того, как зона приготовления остынет
- Электронная часть может издавать слышимые шумы во время работы. Также может быть слышен охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после завершения приготовления, чтобы охладить электронные компоненты. Это не означает, что индукционная варочная панель неисправна или работает неправильно
- Если варочная панель установлена над ящиком, необходимо соблюдать расстояния, указанные в монтажных чертежах, и не использовать ящик для хранения легковоспламеняющихся предметов. Любые предметы в ящике должны быть термостойкими и находиться на расстоянии не менее 2 см от нижней части столешницы

- Если варочная панель установлена над ящиком, вентиляция варочной панели нагревает предметы внутри ящика в процессе приготовления. Не храните в ящике острые или мелкие предметы, бумагу, салфетки и т. д. Они могут попасть внутрь или быть затянuty через вентиляционные отверстия и повредить охлаждающий вентилятор или нарушить охлаждение
- Если прибор встроен над духовым шкафом, оснащенным системой пиролизической очистки, его нельзя использовать во время выполнения пиролизического процесса, так как это может активировать защиту варочной панели от перегрева
- Предупреждение для людей с кардиостимуляторами: имейте в виду, что при работе прибора в непосредственной близости от него возникает электромагнитное поле. Вероятность влияния на работу кардиостимулятора очень мала. Если есть сомнения, обратитесь к производителю кардиостимулятора или к своему врачу.
- Электромагнитное поле включенной варочной панели может влиять на работу предметов, подверженных намагничиванию. Не держите кредитные карты, устройства памяти или калькуляторы в непосредственной близости от варочной панели

- Если вы используете адаптер для посуды, не совместимой с индукцией, система нагрева варочной панели может быть повреждена.



ВНИМАНИЕ

Процесс приготовления должен постоянно контролироваться

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Убедитесь, что варочная панель полностью укомплектована и не повреждена после извлечения всех свободных частей из внутренней и внешней упаковки. В случае каких-либо сомнений не используйте прибор и обратитесь в техническую поддержку.

Учитывая критические размеры прибора (см. рис. 2), сделайте отверстие в верхней части модуля согласно размерам, указанным в таблице.

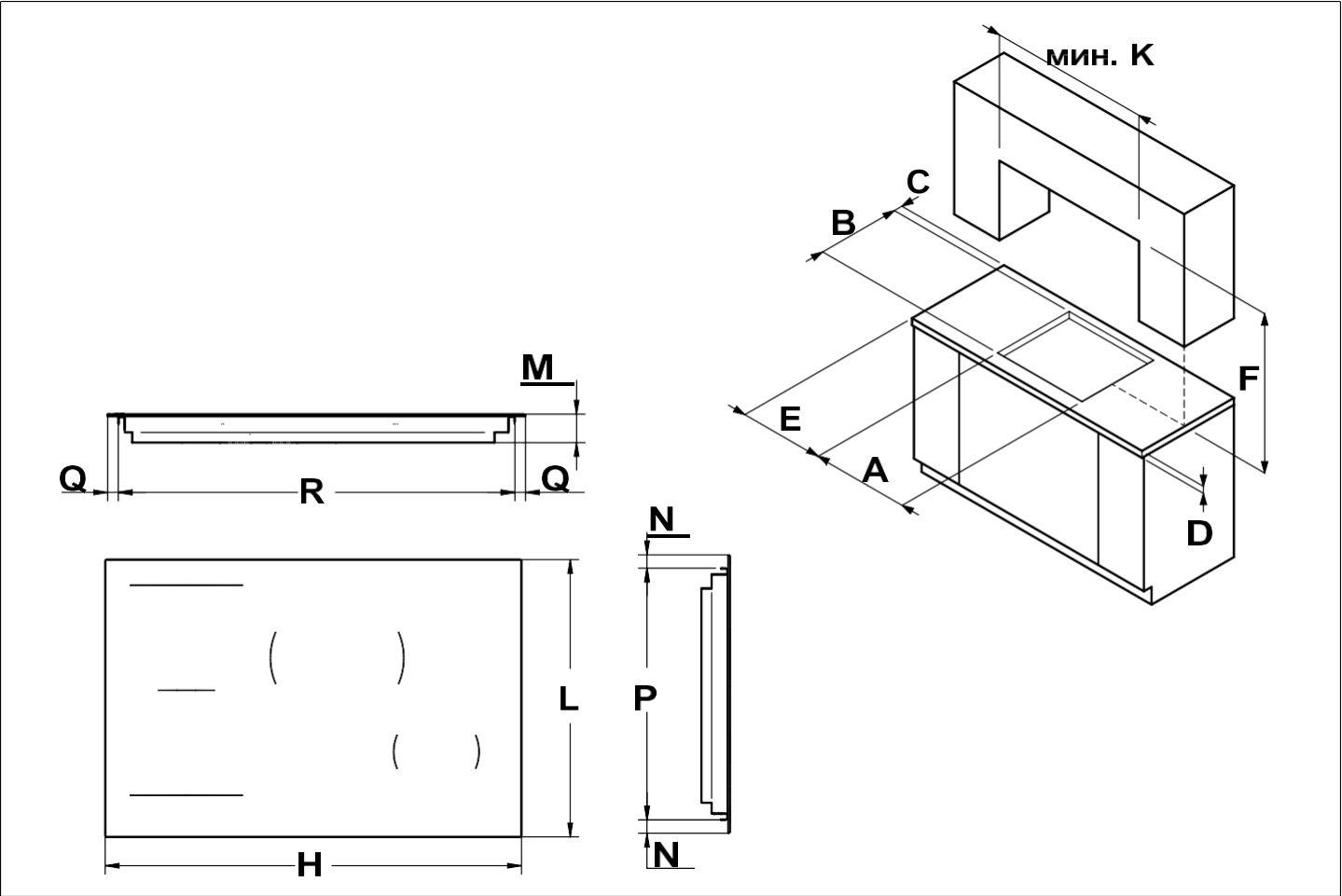


Рис. 2

	A	B	C	D	E	F	K
Варочная панель 60 см	560 мм	475 мм	50 мм	30 мм	100 мм	700 мм	мин. 590 мм
Варочная панель 78 см	745 мм	475 мм	50 мм	30 мм	100 мм	700 мм	мин. 780 мм
Варочная панель 78 см + Рамка	745 мм	475 мм	50 мм	30 мм	100 мм	700 мм	мин. 780 мм

	H	L	M	N	P	Q	R
Варочная панель 60 см	590 мм	520 мм	49 мм	25 мм	470 мм	17,5 мм	555 мм
Варочная панель 78 см	780 мм	520 мм	49 мм	25 мм	470 мм	20 мм	740 мм
Варочная панель 78 см + Рамка	820 мм	524 мм	49 мм	27 мм	470 мм	40 мм	740 мм

УСТАНОВКА НАД ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Если варочная панель установлена над духовкой, между нижней частью панели и верхней частью установленного изделия должно быть оставлено пространство для вентиляции всего отсека (см. рисунок). Духовой шкаф должен быть оснащён устройством охлаждения. Производитель не несёт ответственности в случае установки варочной панели в сочетании с духовым шкафом другого производителя.

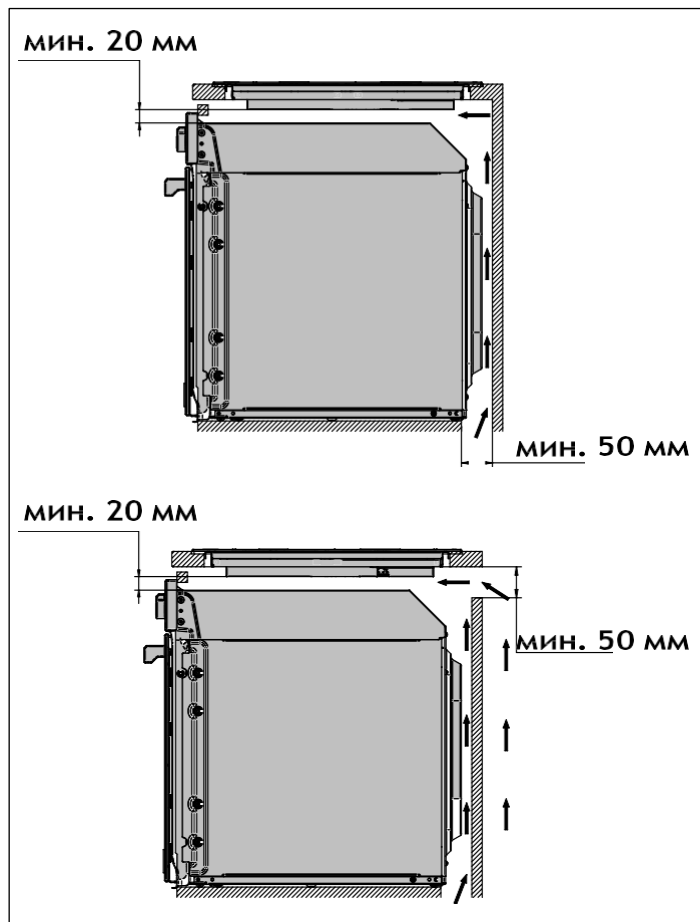


Рис. 3

УСТАНОВКА НАД ОТСЕКОМ ИЛИ ЯЩИКАМИ

Зазор между духовым шкафом и кухонными модулями или другими установленными приборами должен быть достаточным для обеспечения надлежащей вентиляции и отвода воздуха.

Внутренняя ширина тумбы должна быть не менее внутренней ширины выреза в столешнице, чтобы после встраивания варочная панель была свободно доступна снизу и нижний кожух можно было снять для обслуживания. Если после установки доступ к варочной панели снизу отсутствует, уплотнитель на кухонной столешнице должен быть удалён, чтобы можно было демонтировать панель (после этого уплотнитель необходимо вернуть на место).

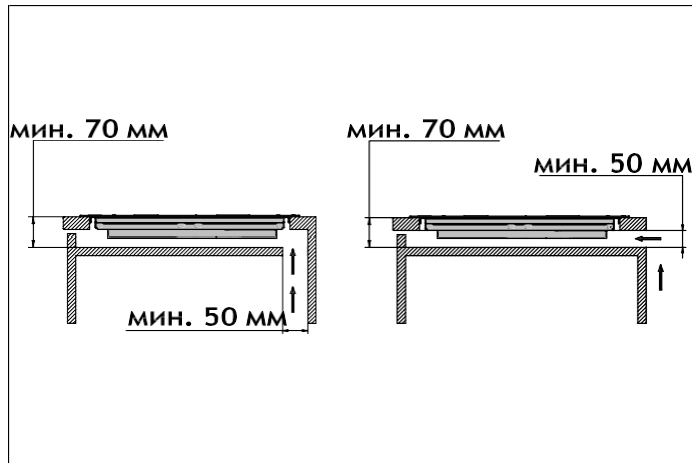


Рис. 4

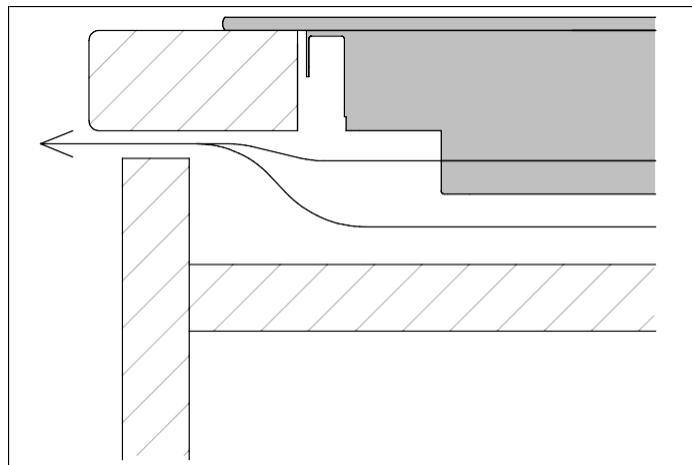


Рис. 5



ПРИМЕЧАНИЕ

Для дальнейшей оптимизации работы изделия в тумбе может быть предусмотрен передний выход для охлаждающего воздуха

УСТАНОВКА ВРОВЕНЬ

Варочная поверхность может устанавливаться вровень только на столешницы из натурального камня (гранит, мрамор), массива дерева и плитки. Для столешниц из других материалов обратитесь к производителю, чтобы проверить, подходят ли они для установки варочной поверхности вровень.

Проверяйте ровность варочной поверхности только после её установки.

После установки варочной поверхности в нишу нанесите термостойкий силиконовый герметик (не менее 160°C) в зазор между варочной поверхностью и столешницей.

Рекомендуемая высота нанесения уплотнителя указана на рисунке.

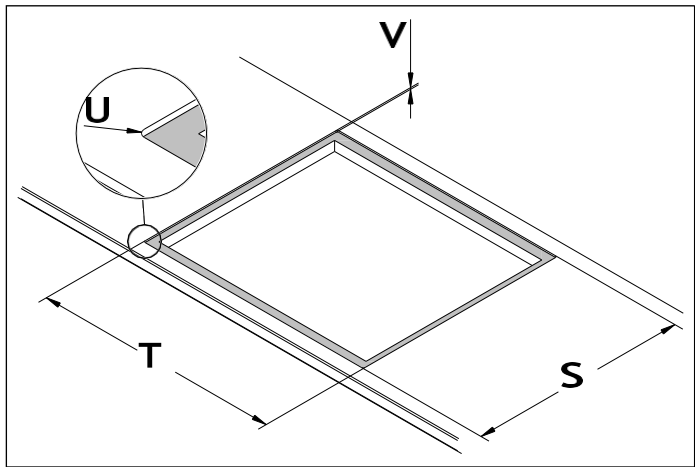


Рис. 6

	T	S	U	V
Варочная пов-ть 60 см	594 мм	524 мм	5 мм	5 мм
Варочная пов-ть 78 см	784 мм	524 мм	5 мм	5 мм

КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для предотвращения случайного попадания жидкости в нижний блок прибор оснащён специальным уплотнителем.

- 1) После очистки поверхности нанесите герметик вдоль нижнего края столешницы, где встроена варочная поверхность.
- 2) Приклейте его на расстоянии 2 мм от края внешнего стекла или декоративной рамки.

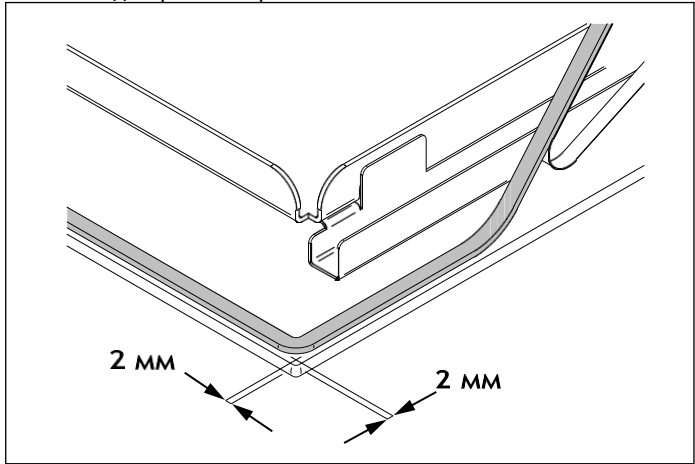


Рис. 7

- 3) Установите варочную поверхность в вырез в столешнице.

ПРИМЕЧАНИЕ



Уплотнитель также необходимо вставить при установке вровень.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Чтобы гарантировать правильную работу прибора, помещение, где он установлен, должно быть надлежащим образом проветрено.

Вентиляция помещения должна быть обеспечена в соответствии с действующими нормами законодательства

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими стандартами и законодательством.

Перед подключением убедитесь, что:

- Характеристики электросети соответствуют данным, указанным на табличке.
- Подключение и система должны быть заземлены в соответствии с действующими нормами законодательства



ПРИМЕЧАНИЕ

Прилагаемый кабель позволяет выполнить как однофазное, так и двухфазное подключение.

Расположите кабель питания так, чтобы в любой точке его температура не превышала 90 градусов по Цельсию

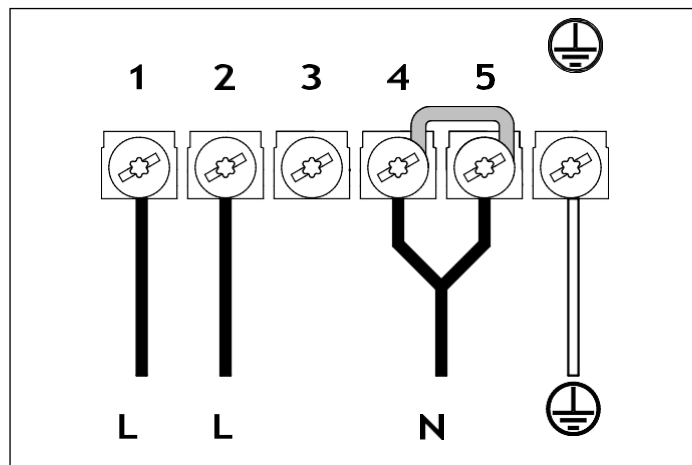
Электрическая цепь должна быть оснащена многополюсным автоматическим выключателем подходящей мощности для номинальной нагрузки прибора. В качестве альтернативы можно также использовать УЗО (устройство защитного отключения).

Заземляющий проводник не должен размыкаться выключателем и должен быть подключен к системе заземления.

ВОЗМОЖНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ С ПРИЛАГАЕМЫМ КАБЕЛЕМ

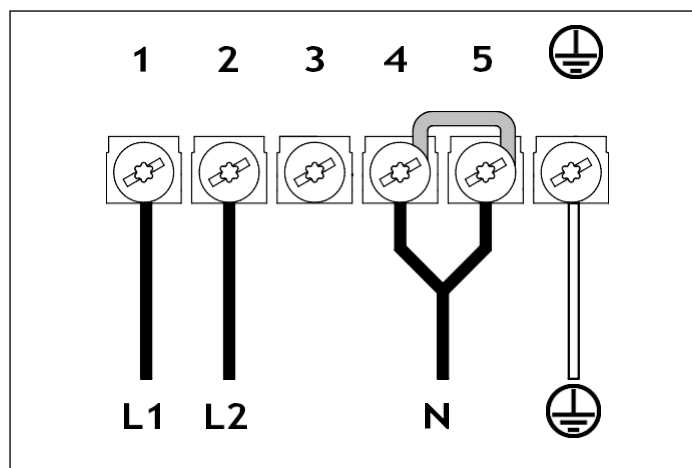
ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Подключите два парных провода в СИНЕЙ оболочке к нулю
- Подключите жёлто-зелёный провод к заземлению сети
- Соедините вместе два чёрных и коричневый провода с фазой сети
- Сечение кабеля: 5 x 1.5 мм²
- Напряжение: 220-240 V1N~



ДВУХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

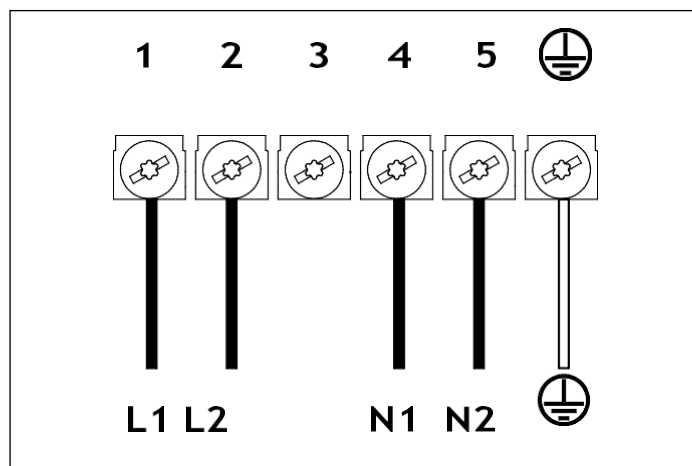
- Подключите два парных провода в СИНЕЙ оболочке к нулю сети
- Подключите жёлто-зелёный провод к заземлению сети
- Подключите коричневый провод L1 к F1 сети
- Подключите чёрный провод L2 к F2 сети
- Сечение кабеля: 5 x 1.5 мм²
- Напряжение: 220-240/380-415 V2N~



Снимите перемычку с клеммой колодки
(инструкции см. в разделе ЗАМЕНА
КОМПОНЕНТОВ)

ДВУХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ NL

- Разделите два нулевых провода в СИНЕЙ оболочке и подключите синий провод к N1, а серый провод к N2
- Подключите жёлто-зелёный провод к заземлению сети
- Подключите коричневый провод L1 к F1 сети
- Подключите чёрный провод L2 к F2 сети
- Сечение кабеля: 5 x 1.5 мм²
- Напряжение: 220-240 V2N~



ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Для использования прибор должен быть правильно установлен на кухне на подходящей рабочей поверхности в соответствии с действующими правилами безопасности и инструкциями в этой брошюре.
- Прибор нельзя использовать сверху посудомоечной машины или сушильной машины: пар может повредить электронные компоненты прибора.
- Установку и обслуживание должны выполнять квалифицированные специалисты в соответствии с действующими стандартами и законодательством. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Если кабель питания поврежден, немедленно свяжитесь со службой технической поддержки, и вам организуют его замену.
- Этот прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время использования.
- Во время использования не кладите на прибор металлические предметы, так как они могут раскалиться.
- Выключайте прибор после использования.
- Не оставляйте предметы на варочных поверхностях.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что горячие поверхности успели остыть.
- Не используйте абразивные или коррозионные моющие средства (например, чистящие порошки, пятновыводители и металлические губки) на стеклянных частях.
- Резкие и сильные перепады температуры могут привести к трещине стекла – никогда не лейте холодные жидкости на варочную панель, когда она используется.
- В случае повреждения или растрескивания стеклянной поверхности немедленно выключите варочную панель и отключите ее от электросети. Свяжитесь со службой технической поддержки.
- Поврежденная посуда, посуда неподходящего размера, выступающая за край варочной панели, или неправильно установленная посуда могут стать причиной серьезной травмы.
- Использование варочной панели приводит к образованию тепла, влаги и продуктов сгорания; тщательно проветривайте помещение во время ее работы.
- Не модифицируйте этот прибор.
- Не вставляйте ничего в прорези.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и прорези для отвода тепла.
- Ни в коем случае не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте струи пара для очистки прибора.
- Держите детей младше 8 лет на безопасном расстоянии, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Детям нельзя играть с прибором.
- Этим прибором могут пользоваться дети от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица без опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции от взрослых, ответственных за их безопасность.
- Никогда не пытайтесь тушить пламя/огонь водой. Выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

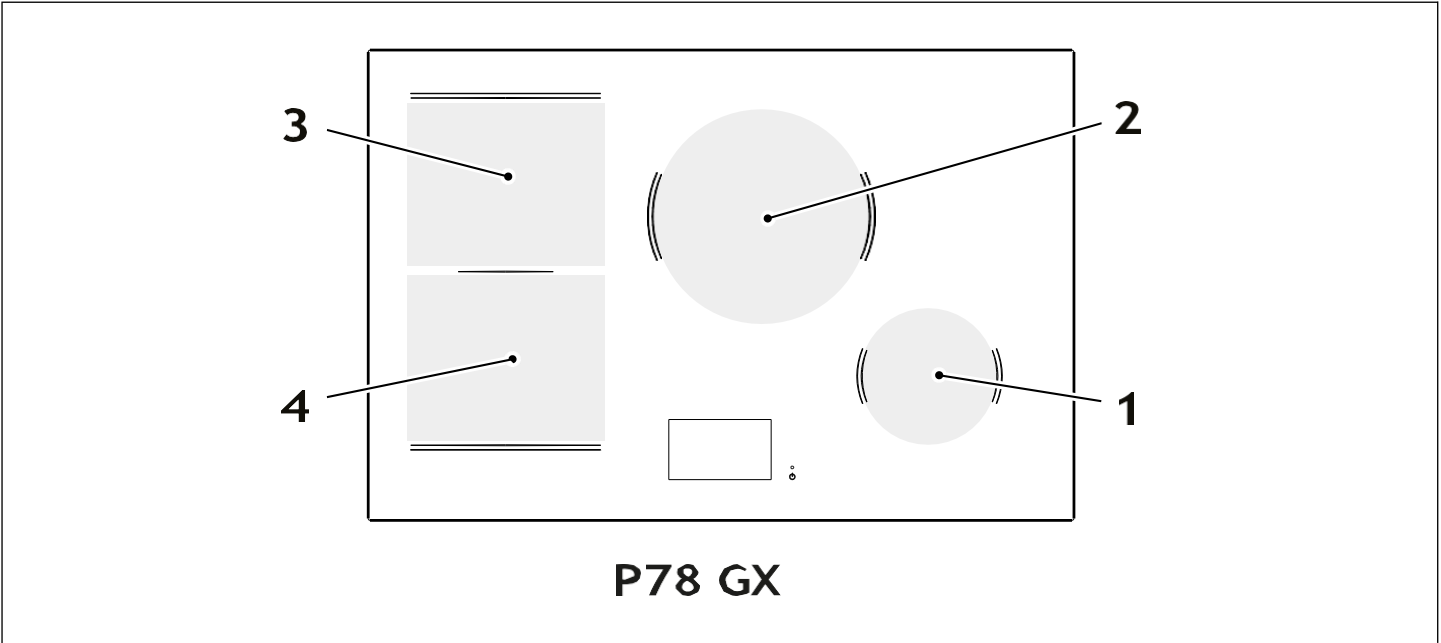


Рис. 8

ПОЛОЖЕНИЕ	P78 GX	МОЩНОСТЬ
1	Ø 145 мм	1,4 кВт / 2,2 кВт
2	Ø 260 мм	2,6 кВт / 3,7 кВт
3	210 x 190 мм	2,1 кВт / 3,7 кВт
4	210 x 190 мм	2,1 кВт / 3,7 кВт

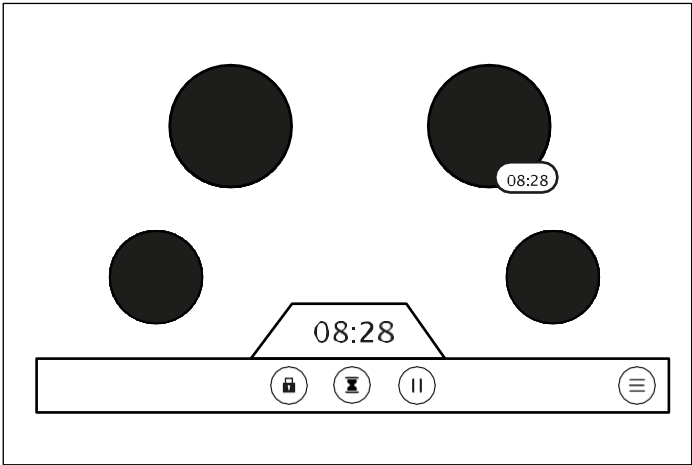


Рис. 9

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы управления реагируют на касание, поэтому нажимать не нужно.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- Каждое обнаруженное касание сопровождается звуковым сигналом.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты никаким предметом (например, инструментом или тканью). Даже тонкий слой воды может затруднить использование элементов управления.

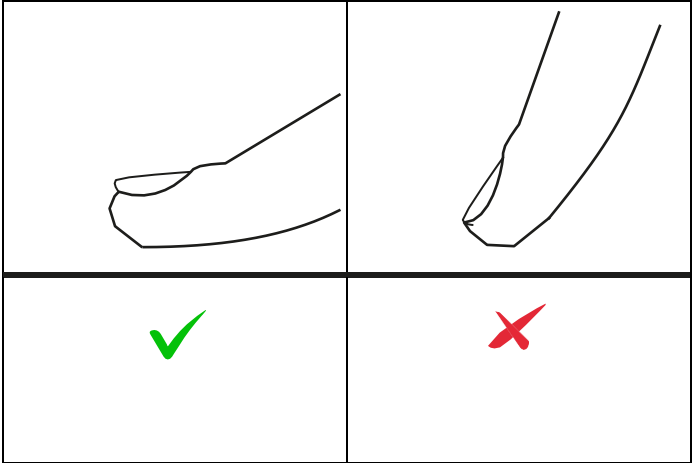


Рис. 10

ЗНАЧОК	ОПИСАНИЕ
	Включает и выключает варочную панель (значок расположен в нижнем правом углу вне дисплея)
	Настройка
	Таймер
	Пауза
	Блокировка управления
	Индикация активной одиночной зоны с заданным значением
	Программы
	Таймер
	Символ активации моста

РАЗМЕР ДЛЯ ИНДУКЦИИ

Индукционная зона автоматически подстраивается под размер посуды: однако если диаметр посуды слишком мал, зона не будет работать. Минимальный диаметр зависит от диаметра зоны.

ЗОНА ГОТОВКИ	МИНИМУМ ЗНАЧЕНИЕ
Круглая катушка 145 мм	ø 100 мм
Круглая катушка 210 мм	ø 140 мм
Круглая катушка 260 мм	ø 160 мм
Катушка ОСТА (одинарная)	ø 120 мм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ИНДУКЦИИ

Под каждой зоной готовки находится катушка, называемая индуктором. Индуктор создает переменное магнитное поле, используя электрическую энергию. Когда посуда помещается в это магнитное поле, её дно нагревается, создавая тепло, необходимое для приготовления

ВЫБОР НАИБОЛЕЕ ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ГОТОВКИ

Не используйте посуду с неровным дном или выпуклым основанием.

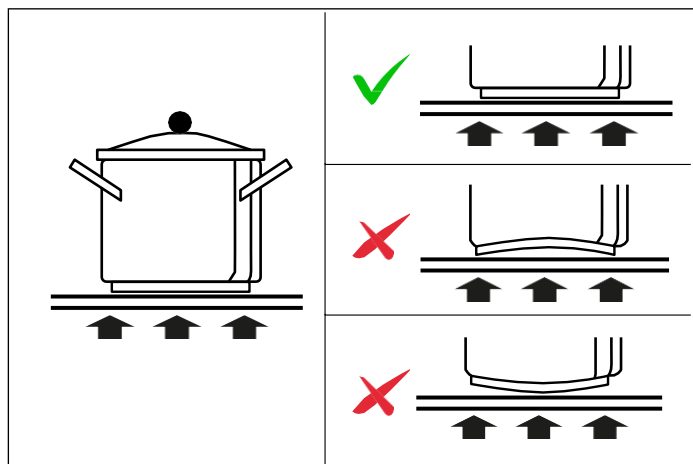


Рис. 11

Убедитесь, что дно посуды гладкое, равномерно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева.

Используйте посуду подходящего диаметра, как показано на рисунке выбранной зоны. При использовании немного более широкой посуды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда располагайте посуду по центру зоны нагрева.

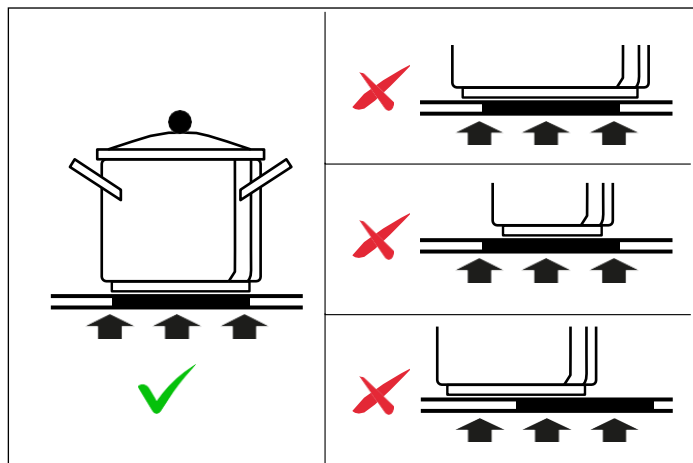


Рис. 12

Всегда снимайте посуду с варочной панели, поднимая её, не тяните её, так как есть риск поцарапать стекло.

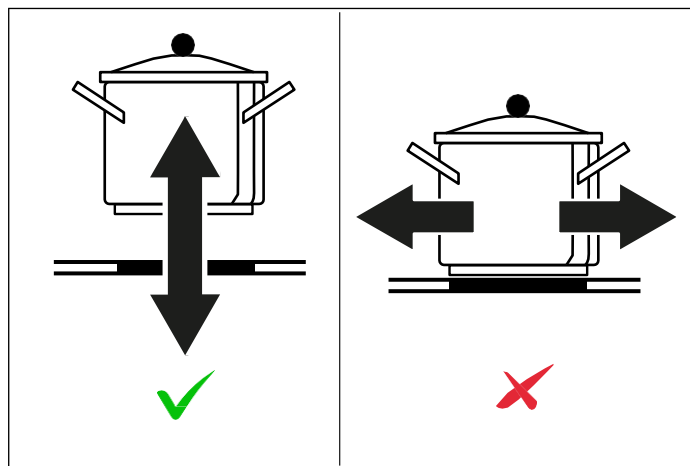


Рис. 13

Дно посуды должно быть из железа или стали/железа, чтобы создавать магнитное поле, необходимое для процесса нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ



Посуда из следующих материалов не подходит:

- стекло
- фарфор
- керамика
- сталь, алюминий или медь без магнитного дна.

Убедитесь, что материал посуды подходит для индукции. Чтобы проверить материал, приложите магнит к дну посуды: если он прилипает, посуда подходит для индукции. Если у вас нет магнита, чтобы проверить, подходит ли посуда, просто налейте в неё немного воды, поставьте её на зону нагрева и включите её. Если на дисплее появляется данный символ - посуда не подходит:



При покупке посуды убедитесь, что она подходит для использования на индукционной варочной панели.

ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

Прибор оснащён автоматическим устройством, ограничивающим время работы.

Если параметры приготовления для посуды не изменяются, максимальное время работы зависит от выбранного уровня мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ВРЕМЯ [Ч]
Растапливание	2
Нагрев	2
Медленный нагрев	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
Бустер	15 минут
Двойной бустер	15 минут

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку "Знак Вкл/Выкл" на 1 секунду. После включения интерфейс показывает:

- Размер и положение любой посуды, уже размещённой на поверхности
- Часы
- Панель меню

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Индукция не работает, если на зоне нагрева нет посуды.

Поставьте кастрюлю (не пустую) в центр нужной зоны нагрева. На дисплее отображаются положение и размер установленной посуды.

Затем можно установить нужную мощность.

- Проведите пальцем по ползунку слева направо до нужного значения

- Коснитесь нужного уровня мощности напрямую

Чтобы выключить зону нагрева:

- Коснитесь дисплея зоны нагрева, которую хотите выключить

- Проведите пальцем по ползунку справа налево, пока не будет достигнуто 0

- Коснитесь области ползунка, соответствующей 0 (последняя отметка слева)

- Дважды быстро коснитесь значка зоны нагрева

Значок включённой зоны нагрева меняет цвет в зависимости от установленного уровня мощности.

ФУНКЦИЯ BOOST

Эта функция позволяет на ограниченное время получить большую мощность (+25%) на зоне нагрева (например, чтобы сократить время нагрева воды).

Чтобы активировать её, коснитесь кнопки B. Функция Booster остаётся активной максимум 15 минут, после чего мощность автоматически снижается до 9.

Для некоторых зон нагрева можно также активировать двойной Booster (B2), который увеличивает мощность зоны на 50%.

Чтобы отключить бустер, установите более низкий уровень мощности.

МУЛЬТИЗОНА

Функция Multizone позволяет объединить две соседние зоны приготовления в одну большую область, идеально подходящую для использования длинных или прямоугольных сковород, таких как сковороды-гриль, жаровни или рыбные котлы.

Функцию можно активировать на соседних зонах приготовления, расположенных в левой части варочной панели.

Функция Multizone автоматически активируется, если обнаружена сковорода, покрывающая обе зоны приготовления.

Функцию можно активировать вручную, нажав значок, расположенный посередине между двумя зонами. Звуковой сигнал подтверждает активацию. После активации мощность можно регулировать с помощью ползунка. Чтобы деактивировать Multizone, одновременно нажмите элементы управления двух зон. Две зоны снова будут работать отдельно.

Чтобы деактивировать функцию, нажмите значок с **X** на дисплее в индикаторе Multizone.

ПЕРЕНОС НАСТРОЕК

Во время приготовления сковороду можно переместить на другую зону приготовления, сохранив изначально заданные настройки и любой таймер. Сковороду необходимо вернуть на место в течение 20 секунд после подъёма.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Варочная панель автоматически выключается через 20 секунд после отключения всех зон приготовления.

СОВЕТЫ ПО МОЩНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Использование мощности может варьироваться в зависимости от опыта и кулинарных привычек.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	Быстрый нагрев		Быстрое повышение температуры пищи до до точки кипения в случае воды или быстрое нагревание жидкостей
	В		
ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ	8-9	Жарка, кипячение	Обжаривание до румяной корочки, начало приготовления, жарка замороженных продуктов, быстрое кипячение.
	7-8	Обжаривание до румяной корочки, легкое, варка, жарка на гриле.	Обжаривание во фритюре, поддержание интенсивного кипения, приготовление и жарка на гриле (в течение коротких периодов времени, 5-10 минут).
	6-7	Обжаривание до румяной корочки, приготовление, тушение, легкое обжаривание, жарка на гриле.	Легкая жарка, поддержание при медленном кипении, приготовление и гриль (на среднее время, 10-20 минут). Предварительный нагрев сковородок.
СРЕДНЯЯ МОЩНОСТЬ	4-5	Приготовление, тушение, легкое обжаривание, жарка на гриле	Тушение, поддержание слабого кипения, приготовление (в течение длительного времени), доведение пасты до кремовой консистенции.
	3-4	Приготовление, томление, загущение, доведение до кремовой консистенции	Длительное приготовление (риса, грибов, жаркого, рыбы) в присутствии сопутствующих жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), доведение пасты до кремовой консистенции.
	2-3	Приготовление, томление, загущение, доведение до кремовой консистенции	Длительное приготовление (менее литра: рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии сопутствующих жидкостей (вода, вино, бульон, молоко).
НИЗКАЯ МОЩНОСТЬ	1-2	Растапливание, размораживание, поддержание тепла, доведение до кремовой консистенции.	Растапливание сливочного масла, бережное плавление шоколада, размораживание небольших продуктов.
	1	Растапливание, размораживание, поддержание тепла, доведение до кремовой консистенции.	Поддержание тепла небольших порций свежеприготовленной пищи или поддержание сервировочной посуды при правильной температуре, а также доведение ризотто до кремовой консистенции.

УПРАВЛЕНИЕ ПИТАНИЕМ

Варочная панель оснащена модулем управления питанием, который оптимизирует потребление, предотвращая перегрузку электросети.

Если активна более чем одна зона и потребляемая мощность превышает лимит электропитания, эта функция распределяет доступную мощность между всеми зонами приготовления (подключёнными к одной фазе).

Электронное управление старается поддерживать максимально возможный уровень мощности. Приоритет отдается последней заданной зоне, индикаторы других зон мигают, показывая новое значение, до которого они будут сброшены.



ВНИМАНИЕ

При очень низком уровне ограничения мощности электронное управление может отключить одну из зон приготовления, поскольку перераспределить мощность невозможно.



ВНИМАНИЕ

Низкие уровни мощности достигаются путём включения и выключения индуктора через заранее заданные интервалы. Такой режим работы минимизирует количество тепла, подаваемого к пище при приготовлении на низких температурах.

ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

ТАЙМЕР-МИНУТКА

Нажмите значок таймера на панели инструментов.

Поверните колёсики часов и минут, чтобы задать нужное время (от 1 минуты до 9 часов 59 минут), и подтвердите настройку, нажав соответствующий значок.

По истечении времени подаётся звуковой сигнал.

Чтобы изменить время приготовления, коснитесь оставшегося времени, отображаемого на панели инструментов, и повторите те же шаги, что и при установке времени.



ПРИМЕЧАНИЕ

Если выйти из меню таймера без сохранения, таймер не будет установлен. Чтобы отменить таймер, коснитесь оставшегося времени, отображаемого на панели инструментов, и нажмите значок в левом нижнем углу.

ТАЙМЕР ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите установить таймер окончания приготовления для зоны:

- 1) Активируйте зону
- 2) Нажмите значок таймера для зоны приготовления
- 3) Поверните колёсики часов и минут, чтобы задать нужное время (от 1 минуты до 9 часов 59 минут), и подтвердите настройку, нажав соответствующий значок
- 4) По истечении времени подаётся звуковой сигнал
- 5) Чтобы изменить время приготовления, коснитесь оставшегося времени, отображаемого в значке зоны приготовления, и повторите те же шаги, что и при установке времени.

Чтобы выключить или изменить время приготовления, повторите ту же процедуру и измените время (при необходимости установив 0).

ПРИМЕЧАНИЕ



Если выйти из меню таймера без сохранения, таймер не будет установлен.

Чтобы отменить таймер, коснитесь оставшегося времени, отображаемого на панели инструментов, и нажмите значок в левом нижнем углу.

ПАУЗА

С помощью этой функции можно приостановить работу ВСЕХ зон приготовления на 10 минут.



Нажмите значок на панели инструментов, и значок запуска появится на дисплее для повторной активации варочной панели.

Прибор автоматически выключается после 10-минутной паузы.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Индикатор остаточного тепла — это функция безопасности.

После завершения приготовления зона может быть очень горячей. На дисплее, соответствующем горячей зоне, появляется этот символ. 

Символ также может появляться:

- для соседних зон приготовления, даже если они не используются
- при размещении горячих сковород на холодной зоне приготовления

Символ исчезает, когда зона достигает температуры ниже 55°C

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Эта функция позволяет заблокировать панель управления, чтобы дети не могли пользоваться варочной панелью.

Для активации см. МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ .
Для деактивации нажмите и удерживайте значок CHILD SAFETY в течение 3 секунд — анимация вокруг значка показывает ход времени.

Варочная панель временно разблокирована, отключите CHILD SAFETY через см. МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

БЛОКИРОВКА ДИСПЛЕЯ

Эта функция позволяет заблокировать дисплей во время использования, чтобы предотвратить случайное изменение настроек или дать возможность очищать панель управления во время работы.

Чтобы активировать функцию, нажмите  на панели инструментов чтобы разблокировать дисплей, затем следуйте инструкциям на дисплее.

ДАТЧИК СКОВОРОДЫ

Когда на зону приготовления ставится сковорода при включённой варочной панели, органы управления этой зоной автоматически активируются, и нужный уровень мощности можно установить напрямую.

Эту функцию можно отключить через пользовательское меню. При отключённой функции после установки сковороды необходимо выбрать соответствующую зону приготовления перед установкой мощности.

НЕТ СКОВОРОДЫ

Если сковорода убрана с зоны приготовления без её выключения, дисплей показывает отсутствие посуды, изменяя цвет зоны.



ОСТОРОЖНО

Если зона не выключена, варочная панель остаётся активной, поэтому по ошибке она может нагреть другую сковороду, поставленную на ту же зону.

ПЕРЕГРЕВ ДИСПЛЕЯ

Если на панель управления помещён горячий предмет, сначала будет показано, что его следует убрать. Через некоторое время она перейдёт в режим защиты, полностью выключив варочную панель и отобразив ER21.

Когда температура опустится ниже предела 85°C, варочную панель можно снова включить.

ПРОГРАММА-ПОМОЩНИК

Чтобы активировать помощник, используйте  слева от значка зоны приготовления, для которой вы хотите выбрать функцию. Функция помощника недоступна на индукционных варочных панелях диаметром 260 мм.

НАГРЕВ

- **РАСТАПЛИВАНИЕ:** эта функция поддерживает дно кастрюли при постоянной температуре 44°C. Она очень полезна для растапливания шоколада.
- **НАГРЕВ:** эта функция поддерживает дно кастрюли при постоянной температуре 70°C. Она очень полезна для поддержания готовой горячей пищи в теплом состоянии.
- **МЕДЛЕННЫЙ НАГРЕВ:** эта функция поддерживает дно кастрюли при постоянной температуре 94°C. Она очень полезна для длительного приготовления, когда блюдам нужно томиться.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Эта функция используется для поддержания температуры на дне кастрюли после выбора функции. Чтобы активировать эту функцию, зона приготовления должна быть включена и использоваться. После выбора функции начнется процесс определения температуры.

Функция активируется в течение 15 секунд.

КИПЯЧЕНИЕ ВОДЫ

Эта функция используется для кипячения воды (напр., для приготовления горячих напитков). Функцию необходимо активировать, когда кастрюля холодная (температура < 40°C). Использовать крышку не нужно. Как только температура воды достигнет 100°C, работа остановится и прозвучит сигнал. Функция кипячения оптимизирована для заполнения кастрюли водой на 3-9 см.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Эта функция используется для приготовления на пару овощей или других продуктов с помощью корзины.

Функцию необходимо активировать, когда кастрюля холодная (температура < 40°C). Как только температура воды достигнет 100°C, мощность варочной панели снижается, чтобы поддерживать кипение воды. После достижения точки кипения количество образующегося пара можно регулировать ползунком.

Функция пара оптимизирована для заполнения кастрюли водой на 2-6 см. Варочная панель автоматически отключается, если вода в кастрюле полностью испаряется.

ПАСТА

Эта функция используется для приготовления пасты. Функцию необходимо активировать, когда кастрюля холодная (температура < 40°C). Использовать крышку не нужно. Как только температура воды достигает 100 °C, раздается звуковой сигнал, указывающий на то, что в кастрюлю можно добавлять соль и пасту. После добавления пасты можно установить время приготовления. Данная функция поддерживает температуру воды на уровне 100 °C в течение всего заданного времени (в определенные моменты приготовления вода может не кипеть визуально). Функция кипячения оптимизирована для заполнения кастрюли водой на 3-13 см. Использование корзин с этой функцией не рекомендуется.

ЖАРКА

Эта функция используется для жарки. Функцию необходимо активировать, когда кастрюля холодная (температура < 40°C).

Функция доводит масло или жир до нужной температуры и поддерживает её в течение всего времени приготовления. Поскольку оптимальная температура жарки зависит от типа используемого масла или жира, можно задать нужный уровень нагрева (лучше всего сделать это в начале фазы нагрева). Функция жарки оптимизирована для максимального количества масла 500 мл в кастрюле диаметром 28 см. Функция не предназначена для жарки во фритюре. Функция жарки имеет 5 настроек.

Чтобы деактивировать помощник, можно:

- Коснуться значка установленной функции
- Дважды коснуться значка зоны приготовления, которую вы хотите выключить
- Коснитесь значка зоны приготовления и выберите «0» на ползунке

В любое время вы можете коснуться значка зоны приготовления и установить другой уровень мощности.

ВНИМАНИЕ

Точность функций помощника зависит от качества и материала кастрюли: кастрюля с дном, которое не полностью изготовлено из стали, или с деформированным дном не даст наилучших результатов. Не используйте для этой функции кастрюли с алюминиевыми кольцами, многослойным дном или из чугуна.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Помощник предназначен для работы в указанных условиях. Использование пустых кастрюль или масла вместо воды может быть опасным или повредить варочную панель и кастрюли.



МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Меню пользователя позволяет настроить некоторые основные параметры индукционной варочной панели.

Нажмите значок настроек, чтобы открыть меню.

ФУНКЦИИ

• **ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ:** позволяет удалить одну из функций (таймер, пауза, блокировка клавиш) из меню функций. Функцию можно добавить в любое время

Функцию можно добавить в любое время, открыв то же меню. CHILD SAFETY блокирует варочную панель, чтобы дети не могли случайно её включить.

Чтобы временно разблокировать варочную панель для приготовления, следуйте инструкциям на панели. Чтобы отменить функцию, выполните ту же процедуру, что и при ее активации

• **ЗВУК:** позволяет установить громкость сигналов окончания приготовления и звукового отклика при нажатии значков. Сигналы ошибок всегда будут на максимальной громкости

• **ЯРКОСТЬ:** позволяет установить яркость дисплея.

• **ЧАСЫ:** позволяет выбрать формат отображения времени (12 ч или 24 ч) и установить время (с помощью регуляторов).

• **ЯЗЫК:** позволяет выбрать язык сообщений.

Доступные языки: английский (язык по умолчанию), французский, испанский, итальянский, китайский (упрощённый), корейский и вьетнамский.

• **ВОЗВРАТ К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ:** позволяет возвращать настройки варочной панели к исходным после каждого изменения. Вы можете сохранить новые настройки с помощью значка внизу справа или отменить их.

МЕНЮ СБРОСА

Если условия электропитания или установки изменились, при необходимости вы можете увеличить потребляемую мощность, вернувшись к заводским настройкам.

Чтобы войти в меню сброса, варочная панель должна быть под напряжением менее 2 минут, автоматический тест запуска должен быть завершён, а дисплей должен быть выключен.

1) Войдите в сервисное меню и установите CONFIGURATION 0

2) Выйдите из сервисного меню

3) Включите варочную панель с помощью значка



4) Выключите варочную панель с помощью значка

5) Когда дисплей полностью выключен, нажмите нижнюю половину дисплея справа одним пальцем и, одновременно, нажмите нижнюю половину дисплея слева другим пальцем не менее чем на 2 секунды

6) Появится меню, похожее на меню ограничения мощности, позволяющее установить новую максимальную мощность.

7) Прокрутите доступные настройки мощности, пока не достигнете нужной мощности

8) Выйдите и сохраните изменения, нажав кнопку подтверждения внизу справа

СЕРВИСНОЕ МЕНЮ

ПРИМЕЧАНИЕ



Сервисное меню должно использоваться только установщиком или специализированным персоналом.

Чтобы войти в сервисное меню, варочная панель должна быть выключена и находиться под напряжением менее 2 минут, автоматический тест запуска должен быть завершён, а дисплей должен быть выключен

1) Нажмите  3 раза в течение максимум 1 секунды

2) Нажать, удерживать значок  4 секунды.

ФУНКЦИИ

- Системная информация
- Калибровка индукции
- Калибровка дисплея
- Тест функций дисплея
- Конфигурация
- Демонстрационный режим
- Ограничение мощности

Чтобы выйти и сохранить внесённые изменения, нажмите кнопку подтверждения внизу справа.

КОНФИГУРАЦИЯ

Позволяет выбрать одну из 4 предустановленных конфигураций установки

- 0 – Заводская конфигурация (возможное однофазное или трёхфазное подключение)
- 2 – ограничение мощности для двухфазного подключения – 3 кВт на фазу
- 3 – ограничение мощности для двухфазного подключения – 2,4 кВт на фазу

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Позволяет выбрать режим DEMO для демонстрационных залов. В этой конфигурации дисплей работает, но варочная панель не потребляет энергию и не нагревается.

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

В случае конфигурации 0 и однофазного подключения позволяет задавать потребляемую мощность с шагом 100 Вт.

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

Перед выполнением любых работ по обслуживанию отключите прибор от электросети.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр, если требуется замена рабочих и электрических компонентов.



ВНИМАНИЕ

Если требуется замена кабеля питания, монтажник/техник по обслуживанию должен использовать кабель типа +сечения в соответствии с таблицей и оставить заземляющий провод примерно на 2 см длиннее фазных проводов. Также необходимо соблюдать инструкции, приведенные для первоначального электрического подключения.

Допустимые типы кабеля: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F

ТИП ПОДКЛЮЧЕНИЕ	НАПРЯЖЕНИЕ	КАБЕЛЯ СЕЧЕНИЕ
ОДНОФАЗНОЕ-ФАЗА	220-240 В 1N~	5x1.5 мм2
ОДНОФАЗНОЕ-ФАЗА	220-240 В	* 3x4 мм2
ДВУХФАЗНОЕ	220-240/380- 415 В2N~	5x1.5 мм2
ДВУХФАЗНОЕ NL	220-240 В 2N~	5x1.5 мм2
ТРЕХФАЗНОЕ	220-240/380- 415 В3N~	* 5x1.5 мм2

* для ОДНОФАЗНОГО подключения с кабелем 3x4 мм2 или для ТРЕХФАЗНОГО подключения с кабелем 5x1.5 мм2 выполните следующую процедуру:

- 1) Переверните варочную панель и положите ее на ткань или другую мягкую поверхность, чтобы не поцарапать ее.
- 2) С помощью отвертки снимите крышку клеммной колодки и кабельный зажим. Отвинтите зажимы крепления кабеля и извлеките кабель и перемычки.
- 3) В зависимости от требуемого подключения подготовьте перемычки, вставьте кабели в клеммы и надежно затяните винты. Установите обратно кабельный зажим и крышку клеммной колодки



ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что кабели и перемычки надежно закреплены и что винты правильно затянуты.

Для различных вариантов электрического подключения используйте латунные соединительные перемычки, уже установленные в клеммной колодке.

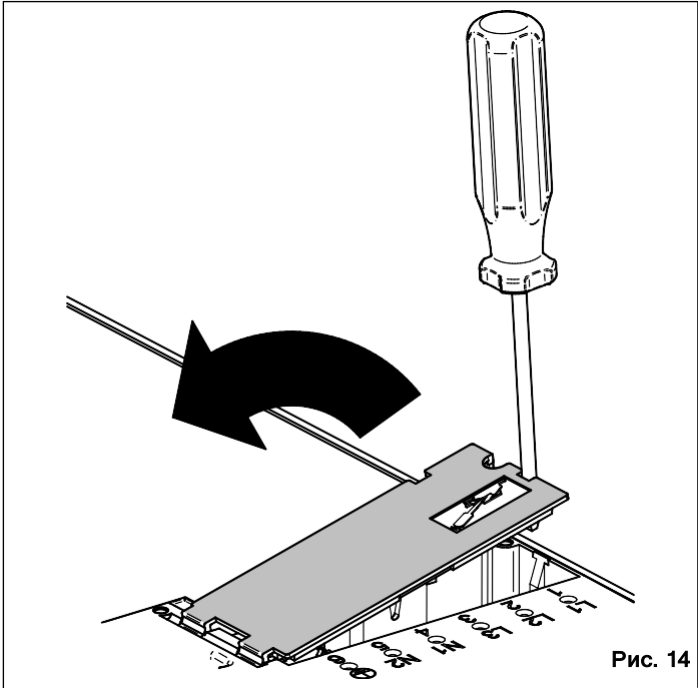


Рис. 14

Однофазное подключение 3x4 мм2 220-240 В

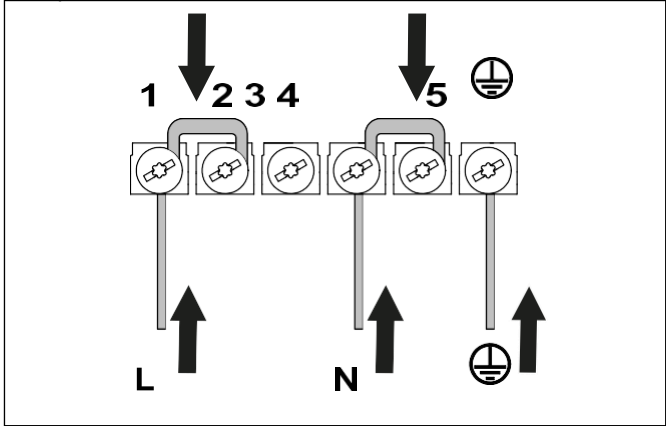


Рис. 15

Трехфазное подключение 5x1.5 мм2 220-240 / 380-415 В 3N~

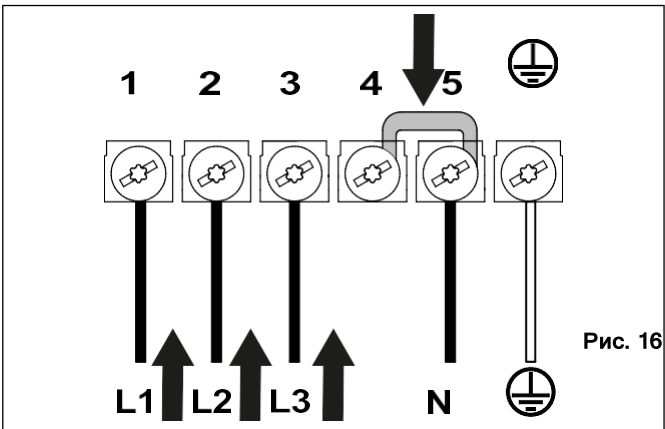


Рис. 16

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

Ограничение мощности определяет, сколько мощности в целом потребляет варочная панель в пределах пределов предохранителей для бытовой установки.

Варочная панель предварительно настроена на максимальный уровень мощности.

Чтобы установить другой предел мощности, см. раздел POWER FUNCTION; очевидно, чем выше установленная мощность, тем больше функций и уровней мощности можно одновременно использовать на конфорках.

ШУМ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Пульсирующий или непрерывный гул во время работы является нормальным и может варьироваться по интенсивности в зависимости от разных типов посуды и настройки мощности. Вентилятор охлаждения защищает электронику от перегрева, поэтому нормально слышать его работу даже после выключения индукционной варочной панели.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

Перед выполнением любой ручной очистки подождите, пока все части остынут, и убедитесь, что варочная панель выключена или находится в режиме очистки.

ЧЕГО СЛЕДУЕТ ИЗБЕГАТЬ

Не используйте пар для очистки варочной панели, так как пар может попасть на электронные компоненты и вызвать короткое замыкание.

Все поверхности могут обесцветиться или повредиться, если использовать слишком агрессивные или неподходящие чистящие средства.

ОЧИСТКА ДЕКОРАТИВНЫХ РАМ

Очистите детали мыльной водой, а затем вытрите их мягкой тканью. Блеск можно поддерживать периодическим использованием обычных доступных средств. Никогда не используйте чистящие порошки или губки.

ОЧИСТКА СТЕКЛА

Для обезжиривания используйте средство для мытья посуды и уксус, затем сполосните; в противном случае очистите средством для мытья посуды, сполосните, затем протрите влажной тканью перед сушкой.

Чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите в мыльной воде или средстве для мытья посуды на несколько минут. Через несколько минут смойте, затем вытрите мягкой тканью. Избегайте средств от накипи, абразивных и универсальных средств, так как со временем они повлияют на внешний вид стекла.

ПОВЕДЕНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Варочная панель не включается	Отсутствует питание или оно может быть прервано (напр. например, перегорел предохранитель)
Варочная панель не нагревается	Активирован режим DEMO, см. раздел СЕРВИСНОЕ МЕНЮ
Нет символа кастрюли	Посуда снята с зоны приготовления
Невозможно выбрать мощность для выбранной зоны приготовления	Посуда не распознана (она могла быть установлена неправильно, может не подходить для индукционного приготовления или её диаметр может быть слишком мал)
	Выбранный уровень мощности выше максимального уровня мощности, установленного для варочной панели
Символ остаточного тепла не загорается	Недавно использованная зона приготовления не достигла высокой температуры
Зоны приготовления автоматически изменяют мощность	См. раздел УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ
Когда одна зона приготовления включается, другая выключается	См. раздел УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ
Одна зона приготовления или вся варочная панель автоматически выключается	Варочная панель перегрета, проверьте, нет ли препятствий для нижней системы охлаждения (например, громоздких предметов внутри ящика под варочной панелью) Если проблема сохраняется, обратитесь в службу поддержки
Пища не нагревается за ожидаемое время	Хотя посуда совместима с индукционным приготовлением, она плохо проводит тепло Посуда намного меньше зоны приготовления и получает лишь часть доступной мощности
Когда варочная панель включена, слышен лёгкий щёлкающий звук	Шум вызван функцией автоматического датчика посуды
После выключения варочной панели слышны шумы	Вентилятор охлаждения работает до тех пор, пока электронные компоненты не полностью не остынут, после чего он выключается автоматически
Панель управления становится тёплой на ощупь	Слишком большая посуда была поставлена на передние зоны приготовления зоны рядом с областью управления
Содержимое посуды попеременно закипает и не закипает	Это совершенно нормально на низких уровнях мощности (ниже уровня 5 для индукционной варочной панели d.145, ниже уровня 3 для других). См. раздел УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Платформа приготовления имеет специальные коды ошибок для быстрой и эффективной диагностики. Lite Slider отображает коды ошибок на 7-сегментных дисплеях зон приготовления.

Код ошибки всегда начинается с букв E... или ER..., в зависимости от электронного компонента, сгенерировавшего ошибку:

- Коды ошибок, начинающиеся с E..., относятся к конкретной зоне или компоненту.
 - Коды ошибок, начинающиеся с ER..., относятся ко всей варочной панели.
- Перед обращением в службу поддержки убедитесь, что прибор подключён правильно; следующие случаи не покрываются гарантией
- Повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, хранением или обслуживанием.
 - Повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом.
 - Повреждения, вызванные неправильным использованием.
 - Использование индукционной варочной панели в коммерческих целях.



ПРИМЕЧАНИЕ

Если возникает неисправность, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим защиты и отображает соответствующие коды защиты, указанные в таблице ниже.



ПРИМЕЧАНИЕ

По другим ошибкам обратитесь в техническую поддержку.

код ошибки	поведение	возможные причины	способы устранения
ER03	Варочная панель выключается через 10 секунд	Вода или кастрюли, помещенные на панель управления	Удалите воду или кастрюли со стекла
ER21	Варочная панель выключается	Датчик температуры на датчик на панели управления обнаружил температуру >85°C	Дайте варочной панели остыть (ошибка исчезнет, если температура опустится ниже 75°C). Проверьте термоизоляцию панели управления панели управления
E2 / ER21	/	Перегрев / выключение выкл.	/
U400	/	Неверное подключение 400 В, не подходит для гриль панели	/

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Bertazzoni стремится предоставлять нашим клиентам обслуживание высочайшего качества. В маловероятном случае, если в вашем изделии обнаружится производственный дефект, пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки по адресу:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

Вас попросят предоставить информацию о продукте, подтверждение покупки, фотографию серебристой таблички с данными и описание проблемы. Пожалуйста, подготовьте эту информацию.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН: ЧТО МНЕ НУЖНО СДЕЛАТЬ?

На ваш продукт предоставляется гарантия на условиях, изложенных в сертификате, поставляемом вместе с изделием, и в соответствии с действующим законодательством, сроком на 24 месяца с даты поставки прибора.

В соответствии с требованиями вышеупомянутых Законодательных указов, вы должны сохранять надлежащим образом заполненный гарантийный талон, чтобы при необходимости предъявить его уполномоченному партнеру по сервисному обслуживанию вместе с фискально-действительным документом, выданным продавцом в момент покупки (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, фискальный чек и т. д.), в котором указаны наименование продавца, дата поставки, идентификация изделия и цена продажи.

Подразумевается, что, если не доказано обратное, недостатки соответствия, выявленные в течение шести месяцев после поставки прибора, считаются существовавшими на этот момент, если это предположение не противоречит характеру прибора или характеру недостатка соответствия. После проверки гарантийного покрытия авторизованный сервисный центр Bertazzoni

S.p.A. выполнит необходимые работы без взимания платы за вызов, работу и запасные части. Однако в течение последующих восемнадцати месяцев гарантийного срока потребители, намеревающиеся заявить требования о возмещении по гарантии, обязаны доказать, что недостаток соответствия существовал с момента поставки; поэтому, если потребители не могут предоставить такое доказательство, условия гарантии не применяются, и авторизованный сервисный центр Bertazzoni S.p.A. выполнит требуемые работы, взимая все соответствующие расходы с потребителя.

НЕИСПРАВНОСТИ И СБОИ: К КОМУ ОБРАЩАТЬСЯ?

Сервисный партнёр всегда готов помочь вам со всеми необходимыми разъяснениями, однако в случае неисправностей или сбоев в работе вашего изделия вам рекомендуется выполнить все проверки, перечисленные в инструкции, прежде чем обращаться в Авторизованный послепродажный сервис.

Чтобы заказать детали или аксессуары, позвоните в наш отдел сервиса и запчастей.

КАК НАЙТИ БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Если проблема сохраняется, вы можете в любое время найти вашего местного авторизованного сервисного партнера, обратившись к продавцу или дистрибьютору либо посетив сайт www.bertazzoni.com.

МОДЕЛЬ ИЗДЕЛИЯ: ГДЕ ЕЁ НАЙТИ?

При обращении к Авторизованному сервисному партнёру вы должны указать модель изделия и его серийный номер (10 цифр), которые указаны в инструкции (серебряная наклейка) или на наклейке, размещённой на изделии. Это поможет избежать ненужных выездов и, прежде всего, сэкономить соответствующие расходы.

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