

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

P786IM3B2NE

Индукционная варочная панель



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'.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	3
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА	5
ПРОЧИЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ	5
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	7
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	7
ДИСПЛЕЙ	7
ВЕНТИЛЯЦИЯ	7
ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ	8
«СЛАЙДЕР» ЗОНЫ ВЫБОРА ПИТАНИЯ И ЗОНА УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА	8
ВКЛЮЧЕНИЕ	8
ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ	9
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОСТАТОЧНОМ ТЕПЛЕ	9
ФУНКЦИЯ УСИЛЕНИЯ И ДВОЙНОГО УСИЛЕНИЯ	9
ТАЙМЕР	10
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	11
ФУНКЦИЯ «STOP&GO»	11
ФУНКЦИЯ ВОСПРОИЗВЕДЕНИЯ ИЗ ПАМЯТИ	11
ФУНКЦИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ «KEEP WARM»	12
ОБЪЕДИНЕНИЕ	12
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	12
ФУНКЦИЯ «ШЕФ»	13
ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ	13
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	14
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ	14
РАЗМЕР ПОСУДЫ	14
ПРИМЕРЫ НАСТРОЙКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	15
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРОБЛЕМ	15
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	17
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	18
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ	19

БЕЗОПАСНОСТЬ

Меры предосторожности перед использованием

- Снимите все упаковочные материалы.
- Установка и подключение прибора должны выполняться только уполномоченными специалистами. Производитель не может нести ответственность за ущерб, вызванный неправильной установкой или подключением.
- Для использования прибор требуется правильно установить в кухонном блоке, на специально приспособленной рабочей поверхности.
- Этот бытовой прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, и любое другое бытовое, коммерческое или промышленное использование запрещается.
- Снимите все этикетки и наклейки с керамического стекла.
- Не изменяйте прибор.
- Варочная панель не может использоваться в качестве отдельно стоящего прибора или в качестве рабочей поверхности.
- Прибор должен быть заземлен и подключен в соответствии с местными стандартами.
- Запрещается использовать удлинитель для подключения.
- Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной или сушильной машиной: пар может повредить электронные компоненты.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Использование прибора

- После использования следует выключать зоны нагрева.
- Будьте внимательны при приготовлении пищи с использованием жира или масла: они могут быстро воспламениться.
- Не обожгитесь во время или после использования прибора.
- Убедитесь, что кабели каких-либо неподвижных или переносных приборов не соприкасаются со стеклом или горячей посудой.
- Рядом с включенным прибором не следует оставлять предметы, чувствительные к магнитному полю (кредитные карты, накопители информации, калькуляторы).

- Не ставьте на прибор какие-либо металлические предметы, помимо нагревательной посуды. В случае несвоевременного включения или остаточного нагрева они могут нагреться, расплавиться или даже загореться.
- Ни в коем случае не накрывайте прибор тканью или защитным покрытием. Они могут нагреться до очень высокой температуры и загореться.
- Данный прибор разрешается использовать детям в возрасте от 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они получили инструкции относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с использованием опасности.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Детям запрещается выполнять чистку и обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- Не следует размещать на поверхности варочной панели металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреться.

Меры предосторожности во избежание повреждения прибора

- Посуда с грубым дном или повреждениями (не эмалированная чугунная посуда) может повредить керамическое стекло.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить керамическое стекло.
- Избегайте падения предметов (даже самых маленьких) на стеклокерамику.
- Не ударяйте посудой по краям стекла.
- Убедитесь, что вентиляция прибора работает в соответствии с инструкциями производителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на варочных стеклокерамических панелях.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые предметы не должны соприкасаться с зонами нагрева. Это может вызвать появление трещин или других изменений стеклокерамики из-за охлаждения: включите прибор и немедленно удалите эти предметы из зоны нагрева (будьте осторожны и не обожгитесь).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.
- Не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Если под встроенным прибором находится выдвижной ящик, убедитесь, что расстояние между содержимым выдвижного ящика и нижней частью прибора достаточно велико (2 см). Это требуется для обеспечения правильной вентиляции.

- Никогда не кладите какие-либо легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для столовых приборов должны быть устойчивы к нагреванию.

Меры предосторожности при неисправности прибора

- При обнаружении дефекта выключите прибор и отключите электропитание.
- Если на керамическом стекле есть трещины или сколы, отключите прибор от сети и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Ремонт должен осуществляться специалистами. Не вскрывайте прибор самостоятельно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Если треснула поверхность, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Прочие меры защиты

- Примите во внимание, что посуда должна всегда находиться по центру зоны приготовления. Дно посуды должно покрывать как можно большую площадь зоны приготовления.
- Вниманию пользователей с кардиостимулятором: магнитное поле может повлиять на его работу. Рекомендуется обратиться за информацией к продавцу или врачу.
- Не используйте посуду из алюминия или синтетических материалов: они могут расплавиться на все еще горячих зонах приготовления.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой: выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ НИЗКОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ЛЮБОГО АДАПТЕРА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ ДЛЯ НЕМАГНИТНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ ПРИВОДИТ К НАРУШЕНИЮ УСЛОВИЙ ГАРАНТИИ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ ОКРУЖАЮЩЕМУ ОБОРУДОВАНИЮ.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

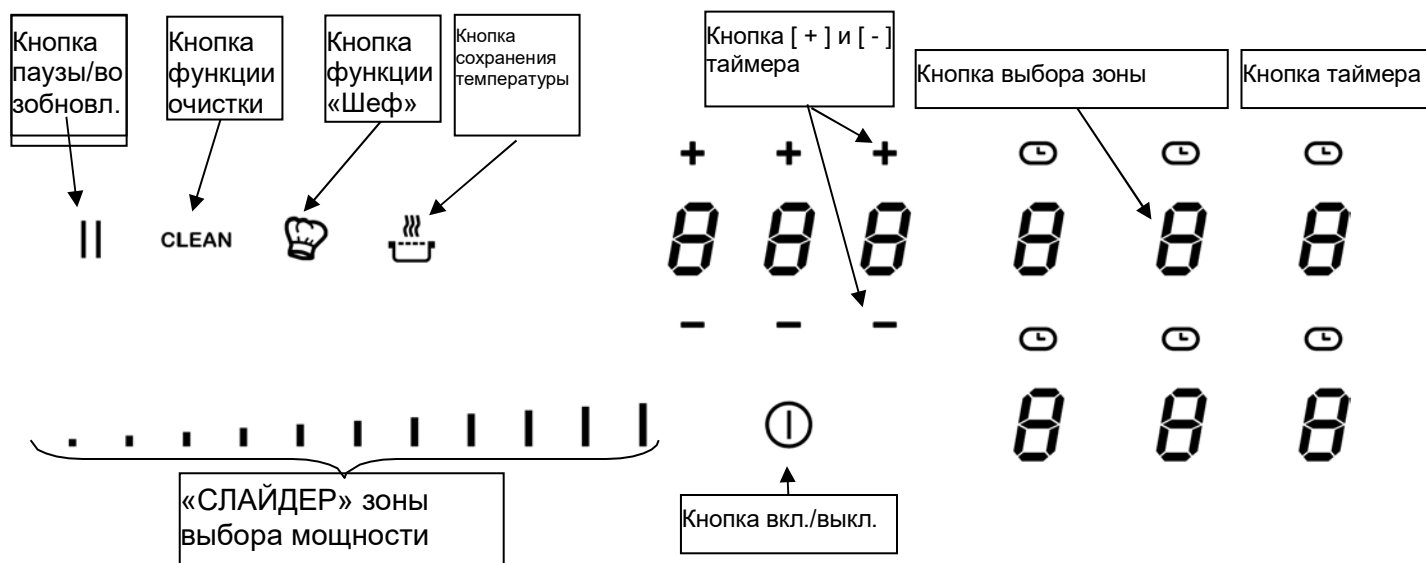
Технические характеристики

Тип	P786IM3B2NE
Общая мощность	11100 Вт
Потребление энергии варочной панелью (ПЭп**)	174,3 Вт·ч/кг
Передняя левая зона нагрева	210 x 200 мм
Минимальный определяемый размер	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1600 Вт
Мощность усиления*	1850 Вт
Стандартная категория посуды**	A
Потребление энергии варочной панелью (ПЭп**)	181,9 Вт·ч/кг
Задняя левая зона нагрева	210 x 200 мм
Минимальный определяемый размер	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность усиления*	2500 / 3000 Вт
Стандартная категория посуды**	B
Потребление энергии варочной панелью (ПЭп**)	161,3 Вт·ч/кг
Задняя средняя зона нагрева	210 x 200 мм
Минимальный определяемый размер	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность усиления*	2500 / 3000 Вт
Стандартная категория посуды**	C
Потребление энергии варочной панелью (ПЭп**)	177,6 Вт·ч/кг
Передняя средняя зона нагрева	210 x 200 мм
Минимальный определяемый размер	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1600 Вт
Мощность усиления*	1850 Вт
Стандартная категория посуды**	A
Потребление энергии варочной панелью (ПЭп**)	181,9 Вт·ч/кг
Задняя правая зона нагрева	210 x 200 мм
Минимальный определяемый размер	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность усиления*	2500 / 3000 Вт
Стандартная категория посуды**	B
Потребление энергии варочной панелью (ПЭп**)	161,3 Вт·ч/кг
Передняя правая зона нагрева	210 x 200 мм
Минимальный определяемый размер	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1600 Вт
Мощность усиления*	1850 Вт
Стандартная категория посуды**	A
Потребление энергии варочной панелью (ПЭп**)	181,9 Вт·ч/кг

* Данная мощность может меняться в зависимости от размеров и материала посуды.

** Рассчитывается по методу измерения производительности (EN 60350-2).

Панель управления



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Сенсорное управления

Керамическая панель оснащена электронным управлением с сенсорными кнопками. При нажатии пальцем на клавишу активируется соответствующая команда. Эта активация подтверждается контрольным индикатором, буквой или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом.

При нормальном использовании нажимайте одновременно только одну кнопку.

Дисплей

Дисплей	Обозначение	Описание
0.	Ноль	Зона нагрева включена.
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня приготовления.
<u> </u>	Обнаружение отсутствия посуды	Посуда отсутствует или не подходит.
A	Ускорение нагрева	Автоматическое приготовление.
E	Сообщение об ошибке	Сбой электроники.
H	Остаточное тепло	Горячая зона нагрева.
P	Мощность	Включено усиление мощности.
L	Блокировка	Панель управления заблокирована.
U	Сохранение температуры	Автоматически поддерживается 70 °C.
II	«Stop&Go»	Работа панели приостановлена.

Вентиляция

Система охлаждения работает полностью автоматически. Охлаждающий вентилятор запускается с низкой скоростью, когда степень нагрева, достигает определенного уровня. Вентиляция начинает работать на высокой скорости при интенсивном использовании варочной панели. Охлаждающий вентилятор снижает скорость вращения и автоматически останавливается, если электронный контур достаточно остыл.

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ

Перед первым использованием

Очистите варочную панель влажной тканью, а затем тщательно высушите поверхность. Не используйте моющие средства, которые могут оставить синеватый оттенок на поверхности стекла.

Принцип индукции

Индукционная катушка расположена под каждой зоной нагрева. При включении она вырабатывает переменное электромагнитное поле, которое создает индуктивные токи в ферромагнитной нижней пластине посуды. В результате происходит разогрев посуды, расположенной в зоне нагрева.

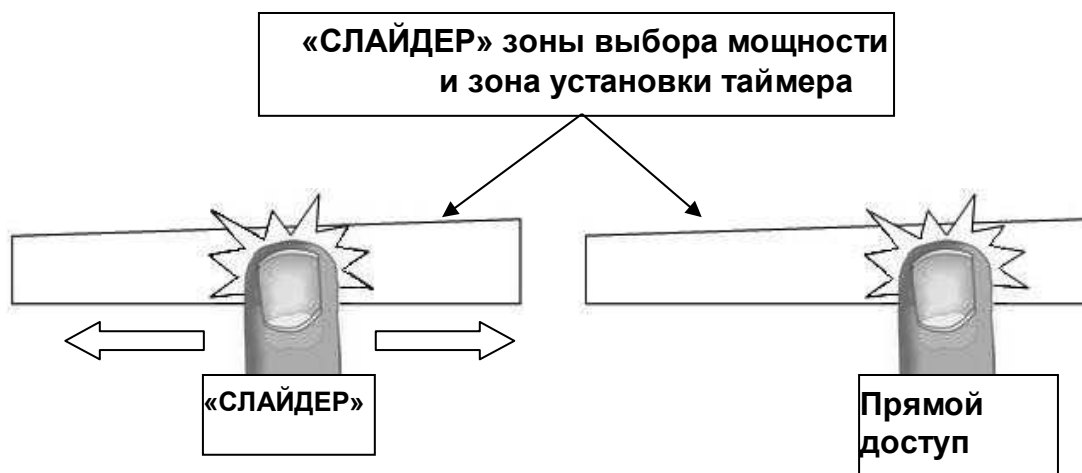
Посуда должны быть пригодна для такого использования.

- К использованию рекомендуется вся ферромагнитная посуда (проверьте это с помощью небольшого магнита): чугунная и стальная посуда, эмалированная посуда, посуда из нержавеющей стали с ферромагнитным дном.
- Исключается: медная посуда, посуда, выполненная целиком из нержавеющей стали, алюминиевая, стеклянная, деревянная, керамическая посуда. Зона индукционного нагрева автоматически подстраивается к размеру посуды. Не подходит посуда слишком маленького диаметра. Этот диаметр изменяется в зависимости от диаметра зоны нагрева.

Если посуда не пригодна к индукционной варочной панели, на дисплее отобразится символ [U].

«СЛАЙДЕР» зоны выбора питания и зона установки таймера

Для выбора мощности с помощью слайдера проведите пальцем по зоне «СЛАЙДЕРА». Можно получить прямой доступ, поместив палец прямо на выбранный уровень.



Включение

- **Включение/выключение варочной панели:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [] на 2 сек	[0]
Выключение	Нажмите кнопку [] на 2 сек.	Ничего или [H]

- **Включение/выключение зоны нагрева:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Настройка (регулировка мощности)	Проведите по «СЛАЙДЕРУ» влево или вправо	От [1] до [P]
Выключение	Проведите до [0] по «СЛАЙДЕРУ»	[0] или [H]

Если в течение 20 секунд не выполняется никаких действий, электроника возвращается в режим ожидания.

Обнаружение посуды

Функция обнаружения посуды обеспечивает идеальную безопасность. В указанных ниже случаях индукция не будет работать.

- Если в зоне нагрева нет посуды или эта посуда не приспособлена к индукции. В этом случае невозможно увеличить мощность и на дисплее отображается [U]. Этот символ исчезает, когда посуда ставится на зону нагрева.
- Если посуда снимается с зоны нагрева, работа приостанавливается. На дисплее отображается [U]. Символ [U] исчезнет, когда посуда будет возвращена на зону нагрева. Приготовление продолжится с уровнем мощности, установленным ранее.

После использования выключите нагревательный элемент: не оставляйте включенной функцию обнаружения посуды [U].

Предупреждение об остаточном тепле

После выключения зоны нагрева или полного выключения варочной панели зоны нагрева остаются горячими и на дисплее отображается [H].

Символ [H] исчезает, когда зоны нагрева можно трогать без опасности получения ожога.

Пока горят индикаторы остаточного тепла, не касайтесь зон нагрева и не ставьте на них какие-либо чувствительные к теплу предметы. **Существует риск получения ожога и пожара.**

Функция усиления и двойного усиления

Мощность [P] и Сверхмощность [H H] обеспечивают увеличение мощности для выбранной зоны нагрева. При включении этой функции зоны нагрева работают в течение 10 минут со сверхвысокой мощностью. Такая мощность необходима, например, для быстрого нагрева большого количества воды (как при приготовлении макаронных изделий).

- **Включение/выключение усиления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение усиления	Проведите до конца «СЛАЙДЕРА» Или нажмите прямо на конец «СЛАЙДЕРА»	[P]
Выключение усиления	Проведите по «СЛАЙДЕРУ»	От [9] до [0]

- **Включение/выключение двойного усиления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение усиления	Проведите до конца «СЛАЙДЕРА» Или нажмите прямо на конец «СЛАЙДЕРА»	[P]
Включение двойного усиления	Дважды нажмите кнопку [P]	[H H и P]
Выключение двойного усиления	Проведите по «СЛАЙДЕРУ»	От [P] до [0]
Выключение усиления	Проведите по «СЛАЙДЕРУ»	От [9] до [0]

- **Управление питанием**

Если выбранные уровни нагрева для обеих зон превышают максимально доступную мощность, функция управления питанием автоматически снижает мощность одной из этих зон. Сначала мигает дисплей этой зоны. Затем уровень автоматически понижается до максимально подходящего.

<u>Выбранная зона нагрева</u>	<u>Другая зона нагрева (пример: уровень мощности 9)</u>
Отображается [P]	[9] меняется на [8] и мигает

Таймер

Таймер может использоваться одновременно со всеми зонами нагрева, и с различными настройками времени (от 0 до 1 ч. 59 минут) для каждой зоны нагрева.

- **Установка и изменение времени приготовления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите на зону	[0]
Выбор уровня мощности	Проведите по «СЛАЙДЕРУ»	От [1] до [P]
Выбор таймера	Нажмите кнопку []	Горит дисплей таймера
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-] таймера	От [60] до 59, 58...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] таймера	Время увеличивается

Через несколько секунд [] на дисплее перестает мигать.

Время подтверждено и таймер начинает отсчет.

- **Чтобы остановить время приготовления:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор таймера	Нажмите кнопку []	Горит дисплей таймера
Остановка таймера	Нажмите кнопку [-] таймера	[000]

Если работает несколько таймеров, повторите процесс.

- **Функция песочных часов**

Песочные часы являются независимой функцией. Они останавливаются, как только включается зона нагрева. Если песочные часы работают и варочная панель выключена, таймер продолжает работать до истечения времени.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [] на 2 сек	[0]
Выбор таймера	Нажмите [000]	[000]
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-] таймера	От [60] до 59, 58...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] таймера	Время увеличивается

Через несколько секунд [минуты] на дисплее перестанут мигать.

Время подтверждено и таймер начинает отсчет.

- **Автоматическая остановка в конце времени приготовления:**

Как только закончится выбранное время приготовления, на таймере начнет мигать [000] и прозвучит звуковой сигнал.

Для выключения звукового сигнала и мигания нажмите кнопку [-] и [+].

Автоматическое приготовление

Все зоны приготовления оснащены автоматическим устройством для приготовления пищи. Зона приготовления запускается на полную мощность в течение определенного времени, а затем автоматически снижает мощность до предварительно выбранного уровня.

- **Включение**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор уровня мощности (например, «7»)	Проведите по «СЛАЙДЕРУ» до [7] и удерживайте 3 сек	Мигает [7] вместе с [А]

- **Выключение автоматического приготовления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор уровня мощности	Проведите по «СЛАЙДЕРУ»	От [0] до [9]

Функция «Stop&Go»

Эта функция временно приостанавливает все действия по приготовлению пищи на варочной панели и позволяет перезапустить их с теми же настройками.

- **Включение/выключение функции паузы**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Приостановка	Нажмите [II] на 2 сек	Горит [II] и контрольный индикатор
Возобновление	Нажмите [II] на 2 сек	Предыдущие настройки

Функция воспроизведения из памяти

После выключения варочной панели (I) можно воспроизвести последние настройки.

- Этапы приготовления для всех зон приготовления (усиление)
- Минуты и секунды запрограммированных таймеров зон приготовления
- Функция сохранения температуры «Keep warm»

Автоматическое приготовление

Процедура воспроизведения выполняется следующим образом:

- Нажмите кнопку [I] на 2 сек
- Затем нажмите [II] до того, как индикатор перестанет мигать. Будут задействованы

предыдущие настройки.

Функция сохранения температуры «Keep warm»

Эта функция позволяет автоматически достигать и поддерживать температуру 70 °С. Это позволяет избежать перелива жидкостей и быстрого подгорания на дне посуды.

- **Включение функции сохранения температуры «Keep warm»**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение при 70°C	Нажмите кнопку []	[U] и []
Выключение	Проведите по «СЛАЙДЕРУ»	От [0] до [9]

Максимальная продолжительность сохранения температуры составляет 2 часа.

Объединение

Эта функция позволяет использовать 2 зоны приготовления одновременно с теми же параметрами, что и у одной зоны приготовления.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [] на 2 сек.	[0]
Включение объединения	Вручную: нажмите одновременно 2 зоны приготовления	[0] и []
Увеличение мощности	Проведите по «СЛАЙДЕРУ» указывая мощность	От [1] до [9]
Выключение объединения	Нажмите одновременно 2 зоны приготовления	[0]

Блокировка панели управления

Во избежание изменения настроек зон приготовления, в частности во время чистки, панель управления может быть заблокирована (за исключением кнопки включения/выключения [0/I]).

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [] на 2 сек	[0]
Блокировка варочной панели	Удерживайте в течение 3 секунд кнопку зоны, затем нажмите «Слайдер» и проведите слева направо	[L]
Разблокировка варочной панели	Удерживайте в течение 3 секунд кнопку зоны, затем нажмите «Слайдер» и проведите слева направо	[0] или [H]

Функция «Шеф»

Эта функция меняет работу варочной панели в 2 больших зонах.

- **Включение/выключение функции «Шеф»**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение функции «Шеф»	Нажмите []	[3] и [], [9] и []
Выключение функции «Шеф»	Нажмите []	[0]

Функция очистки

Во избежание изменения настроек зон приготовления, в частности во время чистки, панель управления может быть заблокирована (за исключением кнопки включения/выключения []).

- **Включение/выключение функции очистки**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение функции очистки	Нажмите [CLEAN]	[20], [19], [18]... на дисплее таймера/счетчика

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Качество посуды

Пригодные материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферро магнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферро магнитным дном.

Непригодные материалы: алюминий и нержавеющая сталь без ферро магнитного дна, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Производители указывают, пригодны ли их изделия для индукционного нагрева. Чтобы проверить пригодность посуды, выполните указанные ниже действия.

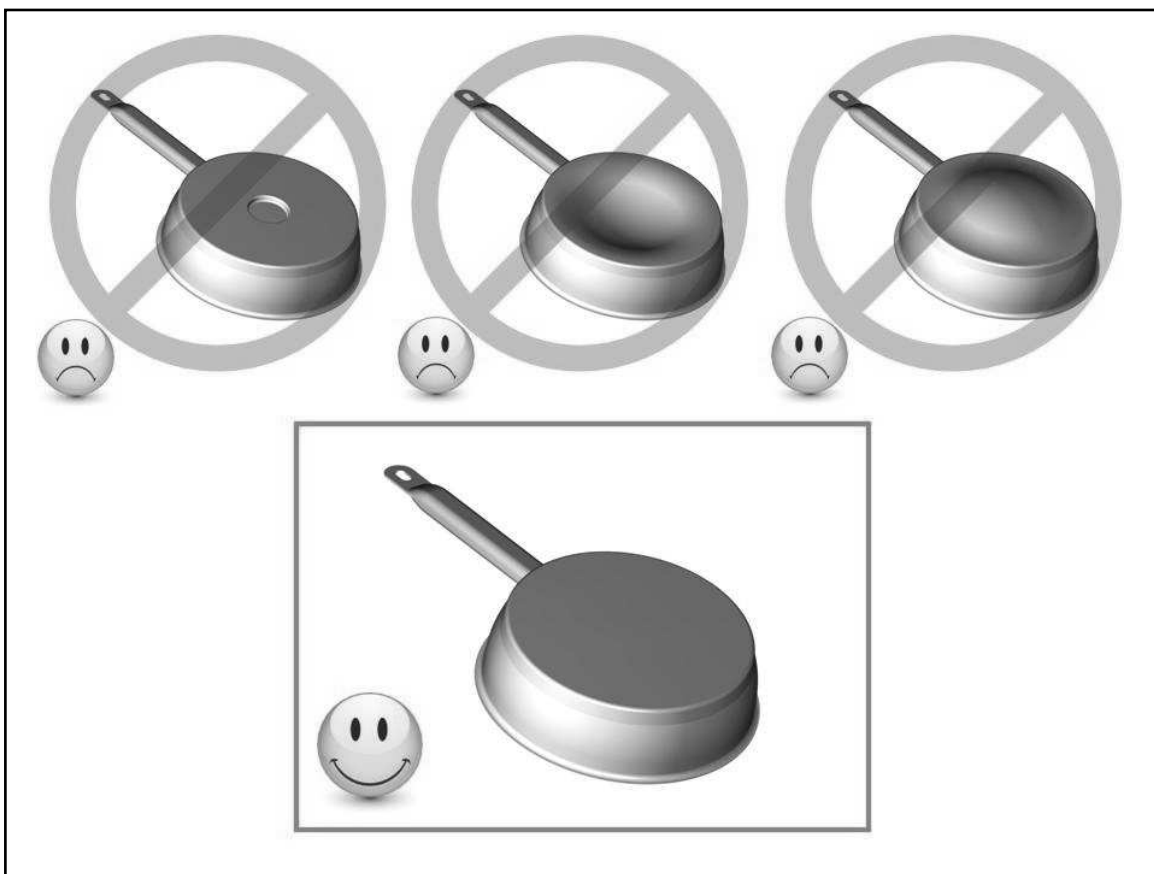
- Налейте немного воды в посуду, помещенную в зону индукционного нагрева, с установленным уровнем мощности [9]. Эта вода должна нагреться в течение нескольких секунд.
- Магнит прилипает ко дну посуды.

Некоторая посуда может издавать шум, находясь в зоне индукционного нагрева. Этот шум не является свидетельством каких-либо неполадок в работе прибора и не влияет на процесс приготовления.

Состав основания посуды может влиять на равномерность результатов приготовления и прием мощности индукторами.

Используйте только кастрюли и сковороды с гладким основанием. Грубое основание может поцарапать керамическое стекло.

По возможности используйте посуду с вертикальными прямыми стенками. Если у посуды наклонные стенки, индукция также действует на стенки посуды. Стенки посуды могут потерять цвет.



Размер посуды

Варочные зоны автоматически приспособляются к диаметру посуды (до определенного предела). Однако дно этой посуды должно иметь минимальный диаметр согласно соответствующей зоне приготовления.

Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, ставьте посуду по центру зоны приготовления.

Примеры настройки мощности приготовления

(значения ниже являются ориентировочными)

1...2	Распускание Подогрев	Соусы, масло сливочное, шоколад, желатин Блюда, приготовленные заранее
2...3	Приготовление на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3...4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4...5	Вода	Тушеный картофель, супы, макароны, свежие овощи
6...7	Приготовление на среднем огне Приготовление на медленном огне	Мясо, яйца, колбасы Гуляш, рулет, рубец
7...8	Варка	Картофель, оладьи, вафли
9	Жарка Кипящая вода	Стейки, омлеты, жареные блюда Вода
P	Кипящая вода	Эскалопы, стейки Кипячение значительного количества воды

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Выключайте прибор перед чисткой.

Не чистите варочную панель, если стекло слишком горячее, так как это **может привести к ожогу**.

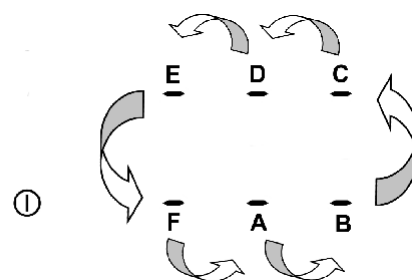
- Удаляйте пятна влажной тканью с моющей жидкостью, разведенной в небольшом количестве воды. Затем смойте холодной водой и тщательно высушите поверхность.
- Следует избегать использования агрессивных или абразивных моющих средств и чистящих принадлежностей, которые могут оставить царапины.
- Ни в коем случае не используйте пароочиститель или мойку высокого давления.
- Не используйте какие-либо предметы, которые могут поцарапать керамическое стекло.
- Используйте сухую и чистую посуду. Убедитесь, что на керамической панели или на посуде нет пыли. Посуда с грубым дном при перемещении поцарапает поверхность.
- Разливы сахара, варенья, желе и т. д. следует удалять немедленно. Таким образом будет предотвращено повреждение поверхности.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРОБЛЕМ

При появлении символа [E 4]

- Необходимо выполнить повторную настройку панели. Выполните указанные ниже шаги.
 - I) Важно: перед началом убедитесь, что на варочной панели нет посуды.
 - II) Отключите прибор от электросети, вынув предохранитель или выключив автоматический выключатель.
 - III) Подключите прибор к электросети.
 - IV) Процедура: возьмите посуду с ферро магнитным дном и диаметром не менее 16 см.
 - * начните процедуру в течение 2 минут после повторного подключения варочной панели к электросети
 - * не используйте кнопку включения/выключения [0/I]
 - V) Первый шаг: выполните сброс существующей конфигурации.
 - 1) Нажмите и удерживайте кнопку [].
 - 2) На каждом дисплее появится символ [-].
 - 3) Другой рукой последовательно и быстро нажимайте (в течение менее 2 с) на каждый дисплей с символом [-]. Начните с передней средней стороны и двигайтесь против часовой стрелки, как описано на рисунке (от а до f).

Двойной звуковой сигнал означает, что произошла ошибка. В таком случае снова начните с пункта 1).



- 4) Уберите пальцы с панели сенсорного управления, затем снова нажмите и удерживайте сенсорную кнопку [0/] в течение нескольких секунд, пока не появятся мигающие символы [E].
- 5) Дождитесь, пока символы [E] перестанут мигать.
- 6) Через несколько секунд [E] автоматически преобразуется в [C]. Существующая настройка была сброшена.

VI) Второй шаг: новая настройка

- 1) Возьмите ферро магнитную посуду с минимальным диаметром 16 см.
 - 2) Выберите зону приготовления, нажав на соответствующий дисплей [C].
 - 3) Поставьте посуду на настраиваемую зону.
 - 4) Подождите, пока символ [C] не сменится символом [-]. Выбранная зона приготовления теперь настроена.
 - 5) Выполните ту же процедуру для каждой зоны приготовления с символом [C].
 - 6) После выключения всех дисплеев будут настроены все зоны приготовления. Используйте одну и ту же посуду для всей процедуры.
- Не ставьте несколько единиц посуды на зоны во время процесса настройки.

- Если символ [E 4] не пропадает, обратитесь в службу поддержки

Варочная панель или зона приготовления не запускаются

- Плохое подключение панели к электрической сети.
- Сработал защитный предохранитель.
- Включена функция демонстрации.
- Кнопки сенсорной панели покрыты жиром или водой.
- На кнопке находится предмет.

На панели управления отображается [U]

- В зоне приготовления нет посуды.
- Посуда не совместима с индукционным нагревом.
- Диаметр дна посуды слишком маленький.

На панели управления отображается [E]

- Отключите и снова подключите панель.
- Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

Отключение одной или нескольких зон приготовления

- Сработала система безопасности.
- Вы забыли отключить зону приготовления на долгое время.
- Накрыты одна или несколько кнопок сенсорной панели.
- Посуда пуста, а ее дно перегрелось.
- Варочная панель также имеет оснащена функцией автоматического снижения уровня мощности и отключения в случае перегрева.

Продолжение работы вентиляции после выключения варочной панели

- Это не является неполадкой: вентилятор продолжает защищать электронное устройство.
- Вентилятор системы охлаждения выключается автоматически.

Система автоматического приготовления не включается

- Зона приготовления еще горячая [Н].
- Установлен максимальный уровень мощности [9].

На панели управления отображается [L]

- См. главу «Блокировка панели управления».

На панели управления отображается [U]

- См. главу «Сохранение температуры».

На панели управления отображается [II]

- См. главу «Пауза».

На панели управления отображается [] или [Er03]

- Предмет или жидкость на кнопках управления. Символ исчезнет, как только кнопка будет отпущена или очищена.

На панели управления отображается [E2] или [E H]

- Варочная поверхность перегрелась. Дайте ей остыть, а затем снова включите ее.

На панели управления отображается [E3]

- Посуда не пригодна. Замените посуду.

На панели управления отображается [E6]

- Дефект электросети. Проверьте частоту и напряжение электрической сети.

На панели управления отображается [E8]

- Воздухозаборник вентилятора заблокирован. Освободите воздухозаборник.

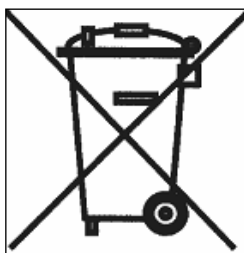
На панели управления отображается [E C]

- Ошибка конфигурации. Снова настройте панель, как указано в главе «Появление символа [E 4]».

Если один из символов, указанных выше, не пропадает, обратитесь в службу поддержки.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Материалы упаковки не наносят вреда окружающей среде и пригодны для вторичной переработки.
- Электронные приборы состоят из подлежащих переработке, а иногда и вредных для окружающей среды материалов, но необходимы для обеспечения нормальной работы и безопасности прибора.



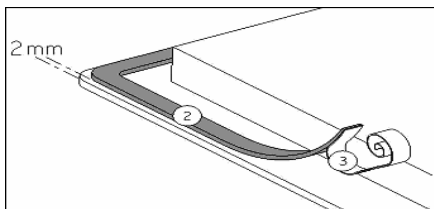
- Не выбрасывайте прибор вместе с домашними отходами.
- Свяжитесь с местным центром сбора отходов, который занимается утилизацией бытовых приборов.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установка прибора является исключительной ответственностью специалистов.
Установщик обязан соблюдать законодательство и стандарты, действующие в стране.

Наклеивание прокладки

Прокладка, поставляемая с варочной панелью, предотвращает попадание жидкостей в корпус. Установка прокладки выполняется тщательно, в соответствии со следующим



Наклейте уплотнительную ленту в двух (2) миллиметрах от внешнего края стекла, сняв защитный лист (3).

рисунком.

Подгонка и установка

Размеры выреза:

№	Размер выреза		Размер выреза при установке заподлицо			Размер стекла		
	Ширина	Глубина	Ширина	Глубина	Радиус	Ширина	Глубина	Толщина
P786IM3B2NE	750	490	786	526	8	780	520	4

- Убедитесь, что между варочной панелью и стеной или боковыми сторонами имеется расстояние 50 мм.
- Варочные панели относятся к классу «У» защиты от перегрева. В идеале варочная панель должна быть установлена с достаточным пространством с обеих сторон. Может быть стена сзади и высокие блоки или стена с одной стороны. **Ни один блок или стенка с другой стороны не должны быть выше варочной панели.**
- Предмет мебели или опора, в которую устанавливается варочная панель, а также края мебели, ламинатные покрытия и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 100 °C.
- Стержни настенного крепления кромки должны быть жаростойкими.
- Запрещается устанавливать панель над неventилируемой духовкой или посудомоечной машиной.
- Обеспечьте **расстояние 20 мм** под корпусом варочной панели для хорошей циркуляции воздуха электронного устройства.
- Если под варочной панелью установлен ящик, не кладите в него легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозоли) или не термостойкие предметы.
- Материалы, часто используемые для кухонных рабочих поверхностей, расширяются при контакте с водой. Чтобы защитить края выреза, нанесите слой лака или специального герметика. Особое внимание следует уделить нанесению самоклеящегося уплотнения, поставляемого с варочной панелью, для предотвращения утечки в несущую мебель. Эта прокладка обеспечивает правильное уплотнение при использовании в сочетании с гладкими рабочими поверхностями.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно соответствовать указаниям изготовителя вытяжки. В случае отсутствия инструкций соблюдайте минимальное расстояние 760 мм.
- После сборки соединительный шнур не должен подвергаться механическому воздействию, например, при выдвигании ящика.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Используйте только защитные приспособления, разработанные производителем кухонного оборудования или указанные производителем в инструкциях по применению в качестве подходящих, или защитные приспособления, встроенные в прибор. Использование неподходящих средств защиты может привести к несчастным случаям.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Установка этого прибора и подключение к электрической сети должны осуществляться только электриком в соответствии с нормативными положениями и при неукоснительном их соблюдении.
- После установки должна быть обеспечена защита от деталей под напряжением.
- Необходимые данные о подключении находятся на наклейках на корпусе варочной панели рядом с соединительной коробкой.
- Подключение к электросети выполняется посредством заземленной вилки или с использованием автоматического выключателя с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от электросети с использованием специальных устройств, например, автоматических выключателей, предохранителей или контакторов.
- Если прибор не оснащен доступной вилкой, в стационарную установку должны быть включены средства отключения в соответствии с правилами установки.
- Шнур должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался каких-либо горячих частей варочной панели или духовки.

Внимание!

Этот прибор можно подключать только к сети 230 В~ 50/60 Гц. Всегда подключайте заземляющий провод.

Соблюдайте схему подключения.

Соединительная коробка расположена внизу в задней части корпуса варочной панели. Чтобы открыть крышку, используйте среднюю отвертку. Вставьте ее в прорези и откройте крышку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ:

Электросеть	Соединение	Шнур питания	Шнур питания	Автоматический выключатель
230 В~ 50 Гц	1 фаза + Н	3 x 4 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 А *
400 В~ 50 Гц	2 фазы + Н	4 x 2,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В~ 50 Гц	3 фазы + Н	5 x 1,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

* рассчитывается с коэффициентом, соответствующим стандарту EN 60 335-2-6

Подключение варочной панели

Настройка конфигурации:

Для различных видов соединения используйте латунные мостики, которые находятся в коробке рядом с клеммой

Одна фаза 230 В ~1 Ф + Н

Поместите мостик между клеммами 1,2 и 3.

Присоедините заземление к клемме «земля», нейтраль Н к клемме 4, фазу L к одной из клемм 1, 2 или 3.

Две фазы 400 В ~ 2 Ф + Н

Поместите мостик между клеммами 1 и 2.

Присоедините заземление к клемме «земля», нейтраль Н к клемме 4, фазу L1 к клемме 1 или 2 и фазу L2 к клемме 3.

Три фазы 400 В ~ 2 Ф + Н

Присоедините заземление к клемме «земля», нейтраль Н к клемме 4, фазу L1 к клемме 1, фазу L2 к клемме 2 и фазу L3 к клемме 3.

Внимание! Внимательно подключите и затяните кабели.

Мы не несем ответственность за любой инцидент, возникший в результате неправильного подключения или использования прибора, который не был заземлен или был оборудован неисправным заземлением.

ЭХЗХГЗЗ ХЗЛ ЭХб ЗдЗdd Г ЫЗННdd 6 6.. 0. /0 310



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