ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

P804ICH2M37NT

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



RU

Внимательно соблюдайте инструкции, указанные в данном руководстве. За любые проблемы, повреждения или возгорания, вызванные несоблюдением инструкций, поизводитель не несет ответственности. Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования: приготовления пищи и удаления паров, возникающих в процессе готовки. Использование прибора в иных целях (прим.обогрева помещений) запрещено. Производитель не несет ответственности за неправильное использование или некорректные настройки управления.

Внешний вид устройства может отличаться от изображений в этом руководстве, однако инструкции по эксплуатации, обслуживанию и установке остаются неизменными.

● Внимательно прочтите инструкции: они содержат важную информацию о монтаже, эксплуатации и безопасности.

● Не производите электрические изменения в устройстве.

● Перед установкой устройства убедитесь, что все его компоненты целы. В противном случае обратитесь к продавцу и не продолжайте установку.

● Перед началом установки проверьте, что устройство не повреждено. В противном случае свяжитесь с продавцом и не продолжайте установку.

*: элементы, отмеченные этим символом, являются дополнительными аксессуарами, которые поставляются только с некоторыми моделями, или элементами, которые не могут быть включены в комплект, но доступны для покупки.

1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВЫ

⚠ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Строго соблюдайте следующие указания: ● Перед началом любых работ по установке устройство должно быть отключено от электросети. ● Установка или обслуживание должны осуществляться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и местными нормами безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части продукта, если это не указано в руководстве по эксплуатации. ● По закону продукт должен быть заземлен. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы прибор, встроенный в шкаф, можно было подключить электросети. ● Для соответствия современным нормам безопасности требуется установка сертифицированного выключателя, который обеспечивает полное отключение от электросети в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с правилами монтажа. ● Не используйте удлинители или сетевые фильтры. ● После завершения установки электрические компоненты не должны быть доступны для пользователя. ● В процессе использования продукт и его доступные части нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не коснуться нагревательных элементов. ● Убедитесь, что дети не играют с устройством; держите детей на безопасном расстоянии и присматривайте за ними, так как доступные части могут сильно нагреваться во время использования. ● Для людей с кардиостимуляторами и активными имплантатами важно перед использованием индукционной плиты проверить, совместим ли их кардиостимулятор с продуктом. ● Не касайтесь нагревательных элементов продукта во время использования и после него. ● Избегайте контакта с кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами, пока все компоненты продукта достаточно не остынут, опасность возгорания. ● Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы на продукте или рядом с ними. ● Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Следите за процессом приготовления жирной или масляной пищи. ● Если поверхность треснула, немедленно выключите прибор, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током. ● Этот продукт не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления. ● Без присмотра оставлять готовящуюся на плите пищу с маслом или жиром опасно и может привести к пожару. ● Никогда не оставляйте процесс приготовления без наблюдения. ● Для тушения пожара НИКОГДА не используйте воду. Вместо этого выключите прибор и заглушите пламя, например, крышкой или огнетушительным одеялом. ● Опасность пожара: не ставьте предметы на поверхности для приготовления пищи. ● Не используйте пароочистители, существует риск поражения электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, на плиту, так как они могут нагреться. ● Перед подключением продукта к сети проверьте табличку с характеристиками (на дне продукта), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуютпараметрам сети и розетка подходит. При сомнениях проконсультируйтесь с квалифицированным электриком

Важно: ● После использования выключите прибор с помощью его управляющего устройства и не полагайтесь на функцию 'Present function' для нагрева предметов; поэтому уменьшайте нагрев при кипячении или переливании жидкостей. ● Не оставляйте включенными нагревательные элементы с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ●Выключите соответствующую зону приготовления после окончания готовки. ● Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления и не ставьте на плиту продукты, упакованные в алюминий. Алюминий расплавится и необратимо повредит ваш продукт. ● Никогда не нагревайте консервную банку или банку с продуктами, не открыв ее сначала: она может взорваться! Это предупреждение также относится ко всем другим типам плит. ● Высокие уровни мощности, такие как функция Booster, не следует использовать для нагрева определенных жидкостей, например масла для жарки. Избыточный нагрев может быть опасным. Рекомендуется использовать более низкий уровень мощности. ● Посуда должна быть расположена непосредственно на плите и центрирована. Ни в коем случае нельзя ставить между кастрюлей и плитой другие предметы. ● Если температура становится слишком высокой, продукт автоматически снижает уровень мощности зон приготовления. ● Перед выполнением любых работ по очистке или обслуживанию отключите продукт от сети, отсоединив вилку или выключив главный выключатель. ● Для всех работ по установке и обслуживанию всегда используйте рабочие перчатки. ● Продуктом могут пользоваться дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без необходимого опыта и знаний, при условии, что они находятся под надлежащим присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании продукта и понимают сопутствующие риски. ● Детей необходимо контролировать, чтобы они не играли с продуктом. ● Уборку и обслуживание никогда не должны выполнять дети без должного присмотра. ● Помещение должно быть достаточно проветриваемым, когда продукт используется одновременно с другими приборами, работающими на газу или других видах топлива. ●Продукт необходимо регулярно очищать как изнутри, так и снаружи (МИНИМУМ

ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ); всегда следуйте инструкциям, указанным в руководстве по обслуживанию). ● Несоблюдение правил очистки и замены фильтров может привести к возникновению пожара. ● Строго запрещается приготовление пищи на открытом огне. ● Использование открытого огня может повредить фильтры и создать пожароопасную ситуацию, это должно быть исключено в любых обстоятельствах. ● При жарке необходимо проявлять особую осторожность, чтобы избежать перегрева масла и его возгорания. ● Обратите внимание! Доступные части устройства могут нагреваться при включении варочной панели. ● Обратите внимание! Не подключайте продукт к сети до завершения установки. ● Необходимо строго соблюдать местные нормативы и меры безопасности, касающиеся выведения паров. ● Отводимый воздух не должен проходить через те же каналы, что используются для удаления паров, образующихся при сгорании газа или др. видов топлива. ● Никогда не используйте продукт без правильно установленной решетки! Используйте только винты крепления, поставляемые в комплекте с продуктом, или, если они не предусмотрены, приобретите соответствующие винты. Используйте винты подходящей длины, как указано в руководстве по установке. ● Когда этот продукт используется вместе с другими устройствами, работающими от неэлектрической энергии, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 10-5 бар). ● Это руководство следует хранить для возможности консультации в любое время. В случае продажи, передачи или переезда оно должно оставаться с продуктом.

● Вытяжки и другие устройства для удаления кухонных паров могут негативно сказываться на безопасной эксплуатации приборов, работающих на газу или других видах топлива (включая те, которые находятся в других помещениях), из-за обратного тока газов сгорания. Эти газы могут привести к отравлению угарным газом. После установки вытяжки или другого устройства для удаления кухонных паров эксплуатацию газовых приборов следует проверить квалифицированным специалистом, чтобы убедиться, что не происходит обратного тока газов сгорания.

⚠ БЕЗОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

● Отключите продукт от сети. ● Установку должен выполнять квалифицированный специалист, знакомый с действующими нормами установки и безопасности. ● Производитель отказывается от ответственности за любой ущерб, нанесенный лицам, животным или имуществу, если не соблюдаются рекомендации, указанные в этой главе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы позволить снять варочную панель с рабочей поверхности. ● Убедитесь, что напряжение на шильдике на нижней части продукта соответствует напряжению в домашнем окружении, где он будет установлен. ● Не используйте удлинительные шнуры. ● Заземляющий провод должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если продукт не оснащен кабелем питания, используйте кабель с минимальным диаметром проводников 2,5 мм2 для мощности до 7200 Вт; для более высоких уровней мощности диаметр должен составлять 4 мм2. ● Температура вдоль кабеля не должна превышать 50 °C относительно комнатной температуры. ● Продукт предназначен для постоянного подключения к сети, поэтому подключение к сети должно осуществляться с использованием одобренного всенаправленного выключателя, который обеспечивает полное отключение от сети в условиях перенапряжения категории III и который легко доступен после установки.

● **Обратите внимание!** Соединительный кабель должен быть заменен авторизованным представителем службы обслуживания клиентов или лицом с аналогичной квалификацией.

● **Обратите внимание!** Перед подключением цепи к электросети убедитесь, что она работает правильно, всегда проверяйте, правильно ли установлен силовой кабель.

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ: продукт оснащен функцией Ограничения Мощности, позволяющей устанавливать максимальный предел мощности (кВт).
Настройка должна быть выполнена при подключении продукта к сети или при восстановлении питания (в течение последующих 2 минут). Подберите защиту электрической системы в соответствии с выбранным уровнем Ограничения Мощности. Порядок настройки Ограничения Мощности смотрите в разделе "Эксплуатация" этого руководства.

⚠ БЕЗОПАСНОСТЬ УСТАНОВКИ

● Электрический и механический монтаж должны выполняться квалифицированными специалистами.

● **Перед началом установки:** после распаковки продукта проверьте, не поврежден ли он во время транспортировки, и в случае проблем обратитесь к вашему продавцу или в Службу Поддержки Клиентов, прежде чем приступать к установке; убедитесь, что купленный продукт подходит по размеру для места установки; проверьте наличие аксессуаров в упаковке (размещенных там для транспортировки, таких как пакеты со винтами, гарантийный сертификат и т.д.). Извлеките их и храните в безопасном месте; также проверьте, есть ли розетка поблизости от места установки:

● Подготовка шкафа к установке

● Продукт нельзя устанавливать над холодильными устройствами, посудомоечными машинами, обогревателями, печами, стиральными машинами и сушилками; перед вставкой варочной панели необходимо создать вырезы в шкафу и тщательно удалить стружку или опилки.

● Продукт предназначен для встраивания в столешницу толщиной 2-6 см в случае установки сверху (TOP); 2.5-6 см в случае установки вровень (FLUSH).

Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной должно составлять не менее 5 см спереди, не менее 4 см с боков и не менее 50 см от верхних настенных шкафов.

Примечание = Рекомендуемые расстояния приведены в качестве примера: при планировании пространства необходимо соблюдать указания производителя кухонной мебели.

● Для оптимизации установки с рециркуляцией рекомендуется создать щель в плинтусе для установки коммерческой решетки.

● **Важно:** использовать высококомпонентный герметик-клей (SI), выдерживающий однократные температуры до 250°; перед установкой необходимо тщательно очистить склеиваемые поверхности, удалив все вещества, которые могут помешать адгезии (например, разделительные средства, консерванты, жир, масла, пыль, остатки старого клея и т.д.); клей должен быть равномерно нанесен по всему периметру рамы; после склеивания дайте клею высохнуть примерно 24 часа.

● **Важно!** Несоблюдение инструкций по установке винтов и крепежных элементов может привести к электрическим опасностям.

● **Примечание:** для корректной установки продукта рекомендуется использовать скотч с следующими характеристиками: мягкая эластичная ПВХ-пленка, клей на акриловой основе; соответствует нормам DIN EN 60454; огнестойкий; отличная износостойкость; устойчив к температурным колебаниям; подходит для использования при низких температурах.

УТИЛИЗАЦИЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ



Этот прибор помечен в соответствии с европейской директивой 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, относящейся к утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Убедитесь, что продукт утилизируется правильно. Пользователь помогает предотвратить потенциально негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Символ на этом продукте или в сопроводительной документации указывает, что продукт не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами, а следует сдать в подходящий пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Для получения дополнительной информации о переработке, восстановлении и утилизации данного продукта обратитесь в местные органы власти, службу по сбору бытовых отходов или в магазин, где был приобретен продукт.

НОРМАТИВЫ

Прибор разработан, испытан и изготовлен в соответствии с нормативами по:

• Безопасности: EN\IEC 60335-1; EN\IEC 60335-2-6, EN \IEC 60335-2-31, EN\IEC 62233; • Производительности: EN \IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-2; ISO 5167-3; ISO 5167-4; EN\IEC 60704-1; EN\IEC 60704-2-13; EN\IEC 60704-3; EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 62201; EN 62301;• ЭМС (электромагнитной совместимости): EN 55014-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN\IEC 61000-3-3; EN\IEC 61000-3-12.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Рекомендации для правильного использования с целью снижения воздействия на окружающую среду: при начале приготовления пищи прибор следует включать на минимальной скорости, оставляя его работать еще несколько минут после окончания готовки. Увеличивайте скорость только при большом количестве дыма и пара, используя функцию Booster только в крайних случаях. Для эффективной работы системы уменьшения запахов заменяйте угольные фильтры при необходимости. Для обеспечения высокой производительности жирового фильтра очищайте его по мере необходимости. Для повышения эффективности и снижения уровня шума используйте максимально возможный диаметр воздуховода, указанный в этом руководстве.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Система индукционного нагрева работает на основе физического явления магнитной индукции. Основной особенностью этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества: По сравнению с электрическими панелями, ваша индукционная панель:
Безопаснее: более низкая температура поверхности стекла. **Быстрее:** сокращает время нагрева пищи. **Точнее:** панель мгновенно реагирует на ваши команды. **Эффективнее:** 90% поглощенной энергии преобразуется в тепло. Кроме того, как только кастрюля убрана с панели, передача тепла сразу прерывается, что предотвращает ненужные потери тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ

● **Посуда**



Используйте только кастрюли с этим символом.

Важно:

• чтобы избежать повреждения поверхности панели, не используйте:

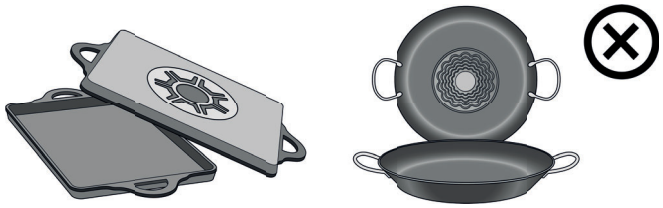
• посуду с неровным дном;

• металлическую посуду с эмалированным дном;

• посуду с шероховатым дном, чтобы не поцарапать поверхность панели;

• при покупке кастрюль или сковородок убедитесь, что:

• дно изготовлено полностью из ферромагнитного материала. В противном случае, передача тепла и равномерность нагрева будут менее эффективными, а температура поверхности посуды может быть неподходящей для приготовления пищи;

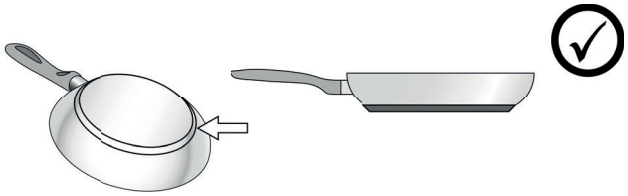


• Дно не содержит алюминия: посуда не нагревается и может не быть распознана индукторами;



• Дно должно быть ровным, без шероховатостей.

• Это уменьшает площадь контакта между индуктором и посудой, снижая эффективность и ухудшая процесс приготовления пищи.



● **Существующая посуда**
Чтобы проверить, является ли материал кастрюли магнитным, достаточно использовать магнит. Кастрюли не подходят, если они не обнаруживаются магнитом. Рекомендации из предыдущего параграфа также применимы здесь.

● **Рекомендуемые диаметры дна кастрюль**
ВАЖНО: если кастрюли не подходят по размеру, зоны приготовления не включатся. Чтобы узнать минимальные диаметры кастрюль для каждой зоны, см. иллюстрированный раздел этого руководства.

● **Экономия энергии**
Используйте кастрюли и сковороды с диаметром дна, соответствующим диаметру конфорки; выбирайте посуду с плоским дном; по возможности, во время приготовления пищи держите крышку на кастрюлях; для уменьшения времени приготовления варите овощи, картофель и т.д. с минимальным количеством воды; используйте скороварку, так как она еще больше снижает энергопотребление и время приготовления; размещайте кастрюлю в центре конфорки, обозначенной на панели плиты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖНОГО ВЕНТИЛЯТОРА

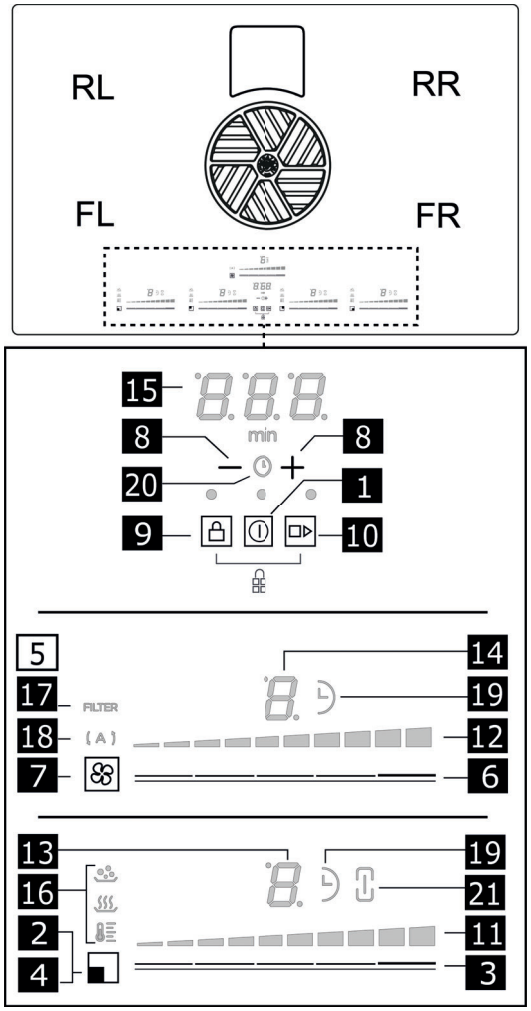
Система вытяжки может использоваться в версии с отводом воздуха наружу через трубы (приобретаются отдельно) или в рециркуляционной версии с фильтрацией и внутренней рециркуляцией воздуха.

● **Версия с отводом наружу:**
Пары выводятся наружу через систему труб (приобретаются отдельно). Подключите устройство к настенным вытяжным трубам и отверстиям, диаметр которых соответствует диаметру выходного отверстия воздуха (фланец подключения). Для получения дополнительной информации о трубах и их размерах смотрите страницу, посвященную аксессуарам в инструкции по установке - версия с отводом наружу. Использование труб и отверстий в стене меньшего диаметра снизит эффективность вытяжки и значительно увеличит уровень шума. Вся ответственность в этом случае отрицается.
Для максимальной эффективности вытяжки: Рекомендуется максимальная длина трубопровода 7 линейных метров. Рекомендуется использовать не более двух изгибов на 90° на всем протяжении 7 линейных метров • Старайтесь избегать резких изменений диаметра воздуховодов, стремясь поддерживать диаметр Ø 150 мм (или прямоугольный сечения 222 x 89 мм).

● **Рециркуляционная версия:**
Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жировых и угольных фильтров, после чего возвращается обратно в помещение. Устройство поставляется со всеми необходимыми деталями для стандартной установки, с выходом воздуха, расположенным в передней части цоколя. Устройство оснащено набором фильтров для улавливания запахов. Для получения дополнительной информации смотрите страницу, посвященную аксессуарам для рециркуляционной версии (в иллюстрированной части данного руководства).

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



K.	Функции
1	Включение/выключение варочной поверхности / вытяжного вентилятора
2	Индикатор положения зоны приготовления
3	Выбор зоны приготовления
	Увеличение/уменьшение уровня мощности
4	Активация регулятора температуры
5	Кнопки вытяжного вентилятора
6	Выбор вытяжного вентилятора
	Увеличение/уменьшение скорости вытяжки (мощности)
7	Активация автоматических функций
	Сброс насыщенности фильтра
8	Включение таймера
	Увеличение/уменьшение значения таймера
9	Блокировка клавиш
9+10	Детский замок
10	Пауза / Возобновление работы

Функции светодиодов	
11	Отображение уровня мощности
12	Отображение скорости вытяжки (мощности)
13	Дисплей зоны приготовления
14	Дисплей вытяжного вентилятора
15	Дисплей таймера
16	Дисплей регулятора температуры
17	Индикатор помощи по фильтру
18	Индикатор активации автоматической функции вытяжки
19	Индикатор активного таймера
20	Индикатор активного таймера для яиц
21	Индикатор активации функции "Мост"

ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ

Все функции этой варочной панели разработаны в соответствии с самыми строгими нормами безопасности. Поэтому:

• **Некоторые функции не будут активированы или будут автоматически деактивированы, если на конфорках отсутствуют кастрюли или они расположены неправильно.**

• В других случаях активированные функции автоматически отключатся через несколько секунд, если для конкретной функции не выбрана дополнительная настройка (например: "Включение варочной панели" без "Выбора зоны приготовления" и "Рабочей температуры", или функции "Блокировки" или "Таймера").

Дождитесь, пока не погаснет индикатор на дисплее, прежде чем подходить к зоне приготовления.

Обратите внимание: в случае (например) длительного использования зона приготовления может не отключиться сразу, так как находится в фазе охлаждения; на дисплее зоны приготовления появится символ H, указывающий на эту фазу. Дождитесь, пока не погаснет дисплей, прежде чем подходить к зоне приготовления.

ДИСПЛЕЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплее варочной зоны отображается следующая информация:

Функция	Значение
Включенная варочная зона	0
Уровень мощности	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Детектор кастрюли	U
Функция активной мостовой зоны	8
Функция управления температурой активна	u
Функция детского замка активна	L
Функция паузы	II
Функция автоматического разогрева	P

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

● **Безопасное включение**

Продукт активируется только при наличии кастрюль на зоне приготовления: процесс нагрева не начнется или будет прерван, если кастрюли отсутствуют или были сняты.

● **Детектор кастрюль**

Устройство автоматически обнаруживает наличие кастрюль на зонах приготовления.

● **Автоматическое отключение для безопасности**

В целях безопасности каждая зона приготовления имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Индикатор остаточного тепла**

При выключении одной или нескольких зон приготовления остаточное тепло отображается специальным визуальным сигналом на дисплее соответствующей зоны символом H.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Примечание: Перед активацией любых функций необходимо активировать желаемую зону

● **Включение**

Нажмите ⏻ **/ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления варочной поверхности/вытяжки. Индикаторная лампа загорится, указывая на готовность к использованию варочной поверхности/вытяжки.

Нажмите снова для выключения.

Примечания: Эта функция имеет приоритет над другими.

● **Выбор зоны приготовления**

Коснитесь **панели выбора (3)**, соответствующей желаемой зоне приготовления: **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Уровней Мощности**

Варочная поверхность оборудована 9 уровнями мощности. Проведите пальцем по **панели выбора (3)**:
вправо, чтобы увеличить уровень мощности;
влево, чтобы уменьшить уровень мощности.

● **Усиленная мощность**

Устройство оборудовано дополнительным уровнем мощности (после 9 уровня), который остается активным в течение 10 минут, после чего температура возвращается к ранее установленному значению. Коснитесь и проведите пальцем по **панели выбора (3)** (за пределами 9 уровня), чтобы активировать функцию усиленной мощности.
Уровень усиленной мощности отображается на дисплее выбранной зоны символом P.

● **Функция "Мост"**

С помощью этой функции можно использовать зону для приготовления **FL** (Основная) вместе с зоной **RL**

(Второстепенная), а также зону FR (Основная) с зоной RR (Второстепенная), создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности (всего 2: одна справа и одна слева). Это позволяет равномерно готовить в больших кастрюлях и сковородах.

Для активации функции "Мост":

• одновременно выберите две зоны приготовления, которые хотите использовать: **FL + RL** или **RR + FR**.
• Индикатор **"Мост" (21)** на выбранных зонах загорается, а символ отображается на дисплее зоны **RL** или **FR**.
• используя **панель выбора (3)** основной зоны (Основная), можно установить уровень работы (Мощность).
• чтобы отключить функцию "Мост", повторите процедуру активации.

● Менеджер температуры

"Менеджер температуры" – это функция, позволяющая установить наиболее подходящую предустановленную температуру для достижения желаемого результата.

Для активации функции:

• Выберите нужную зону приготовления.
• Нажмите на **зону выбора (4)** один или несколько раз, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень среди доступных:
Один нажатие активирует уровень "Плавление":

(16) определяет подходящий уровень мощности для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых качеств (шоколад, масло и т. д.).
Второе нажатие для уровня "Подогрев":

(16) определяет подходящий уровень мощности для аккуратного поддержания пищи на одной температуре, не давая ей закипеть.
Третье нажатие для уровня "Томление":

(16) определяет подходящий уровень мощности для длительного томления пищи. Подходит для приготовления томатных и мясных соусов, супов, минестроне, обеспечивая контролируемый уровень варки (идеально для водяной бани). Предотвращает переливание или пригорание пищи на дне кастрюли, что характерно для этих блюд. Используйте эту функцию после доведения пищи до кипения.

• Нажмите еще раз, чтобы выключить.
На дисплее рабочей зоны в режиме "Менеджер температуры" появляется следующий символ .

● Таймер

Функция таймера представляет собой обратный отсчет, который можно настроить для каждой зоны приготовления (и зоны вытяжки), даже одновременно.
По истечении установленного времени зоны приготовления (или зона вытяжки) автоматически отключатся, а пользователь будет уведомлен звуковым сигналом.

Активация/регулировка функции таймера варочной панели:

• Выберите зону приготовления (мощность отличная от 0)
• Нажмите **— +** **(8)** одновременно для доступа к функции таймера.
• Установите продолжительность таймера:
нажмите **+** на селектор, чтобы увеличить время автоматического отключения
нажмите **—** на селектор, чтобы уменьшить время автоматического отключения
При желании повторите операцию для других зон приготовления.

Примечание: Для каждой зоны приготовления может быть установлен свой таймер; на дисплее **(15)** в течение 10 секунд будет отображаться обратный отсчет для последней выбранной зоны приготовления, после чего будет отображаться обратный отсчет с наименьшим оставшимся временем.

По окончании обратного отсчета таймера раздастся звуковой сигнал (на протяжении 2 минут или пока не будет нажата любая клавиша варочной панели), а на дисплее **(15)** будет мигать символ .
На стороне дисплея зоны приготовления, когда используется таймер, отображается символ **(19)**

Чтобы выключить таймер:
• выберите нужную зону приготовления.
• установите значение таймера на с помощью **— (8)**

Примечание: функция остается активной, если в течение этого времени не нажата другая клавиша.

● Ограничение мощности:

Используя функцию ограничения мощности, можно ограничить потребление энергии продукта (кВт) во время его работы.

Примечание: настройку следует производить при выключенной варочной панели при первом подключении к сети или при восстановлении питания от сети в течение 2 минут, не нажимая клавишу .
Чтобы установить ограничение мощности:
• коснитесь и удерживайте клавиши + до
короткого звукового сигнала
• одновременно прокрутите полосы выбора **(3) FL** и **(3) RL** слева направо до конца полос выбора и удерживайте до короткого звукового сигнала.
• Индикатор таймера (15) показывает , указывающие, что настройка может быть выполнена.

• На дисплее (13) зоны **FL** отображается текущая настройка:

Значение	Мощность (КВт)
0	7 7.4 КВт (настройка по умолчанию)
1	6 4.5 КВт

• Чтобы изменить настройки ограничения мощности, перемещайте **ползунок выбора (3) FL** влево, чтобы увеличить КВт, и вправо, чтобы уменьшить КВт.

• Чтобы сохранить выбор, нажмите кнопки [🔒] + [□▷] на 1 секунду; для подтверждения настройки прозвучит звуковой сигнал.

● Таймер для яиц

Функция таймера для яиц — это обратный отсчет, независимый от зон приготовления (и зоны вытяжки). Таймер для яиц можно активировать, одновременно нажав на — + (8).

Примечание: для регулировки функции таймера для яиц следуйте той же процедуре, что и для функции таймера.
Когда таймер завершает обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут или остановится при нажатии — (8), в то время как дисплей 0.00 (15) будет мигать.

Примечание: символ 🕒 (20) появляется, когда используется таймер для яиц.

● Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок позволяет заблокировать настройки панели управления, чтобы предотвратить случайное вмешательство в них, при этом оставляя активированные функции.

Активация:
• нажмите [🔒] (9)
• Светодиод над кнопкой загорится, указывая на активацию функции
Повторите операцию для деактивации.

● Блокировка от детей

Функция "Блокировка от детей" позволяет предотвратить случайный доступ детей к зоне приготовления пищи и зоне экстракции, блокируя активацию любых функций.

Блокировка от детей может быть активирована только когда прибор включен, но зоны приготовления (и экстракции) выключены.

Активация:
• одновременно нажмите и удерживайте кнопки [🔒] (9) и [□▷] (10); звуковой сигнал укажет на активацию функции, а на дисплеях (13) и (14) появится символ L.
Для деактивации повторите операцию.

● Пауза

Функция "Пауза" позволяет временно приостановить активные функции на панели управления, уменьшая мощность приготовления до нуля.

Активация:
• нажмите кнопку [□▷] (10), на дисплеях (13) и (14) появится символ II.

Для деактивации функции:
• нажмите кнопку [□▷] (10), а затем в течение следующих 10 секунд проведите пальцем вправо по **панели выбора (3 - RL)**; если операция не будет выполнена в течение этого времени, функция паузы останется активной.
Примечание: эта операция восстанавливает условия работы панели до паузы.
Примечание: если функция "Пауза" не деактивирована в течение 10 минут, панель управления автоматически выключится.

● Восстановление настроек

Функция "Восстановление настроек" позволяет восстановить настройки панели управления в случае случайного выключения.

Активация:
• включите панель управления снова кнопкой [⏻] **/ВКЛ/ ВЫКЛ (1)** в течение 6 секунд после выключения.
• нажмите кнопку [□▷] (10) в течение следующих 6 секунд.

● Автоматический нагрев

Функция "Автоматический нагрев" позволяет быстрее достичь установленной мощности; с помощью этой функции можно быстрее готовить пищу, не рискуя её пригоранием, так как температура не превышает установленный уровень. Эта функция доступна для уровней мощности 1 - 8.

Активация:
• нажмите и удерживайте желаемый уровень мощности на **панели выбора (3).**
• на дисплее (13) появится символ A.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ

● Включение системы вытяжки:
• Нажмите кнопку [⏻] **/ВКЛ/ ВЫКЛ (1)** на панели управления варочной панели/вытяжки.
• Переместите пальцы по **зоне выбора (6) для** активации системы вытяжки.

● Скорость вытяжки (мощность):
Вытяжка оснащена 9 уровнями скорости вытяжки (мощности). Проведите пальцами по **зоне выбора (6):**
вправо, чтобы увеличить скорость вытяжки (мощность с 0 до 9);
влево, чтобы уменьшить скорость вытяжки (мощность с 9 до 0);

● Функция Усиления Мощности Вытяжки
Вытяжка оборудована дополнительным уровнем вытяжки, называемым Power Booster. Он работает на таймере и длится 5 минут.
Чтобы выбрать его, проведите пальцами по зоне выбора (6) за пределы уровня 9.

Примечание: после пяти минут мощность возвращается к ранее установленному уровню.

● Таймер

Активация функции таймера вытяжки:

• Выберите режим вытяжки (скорость отличная от 0).

• Нажмите — + для доступа к функции таймера (на любой скорости).

Регулировка продолжительности таймера:

• Нажмите селектор + **(8),** чтобы увеличить время автоматического отключения.

• Нажмите селектор — **(8),** чтобы уменьшить время автоматического отключения; на дисплее **(15)** будет отображаться обратный отсчет.

Примечание: на боковой части дисплея вытяжки, когда таймер включен, отображается символ **(19).**

По окончании обратного отсчета таймера звучит сигнал (в течение 2 минут или до нажатия любой кнопки на варочной панели), в то время как дисплей **(15)** мигает с символом 0.00 .

Чтобы выключить таймер:

• выберите зону вытяжки

• установите значение таймера на ноль с помощью кнопки — **(8)**.

Примечание: функция остается активной, если в это время не нажата другая кнопка.

● Включение/выключение индикатора насыщения фильтров

Эти индикаторы обычно выключены (как для жирового фильтра, так и для активированного угольного фильтра).

Чтобы активировать их, выполните следующие действия:

• включите вытяжной варочный панель, нажав кнопку ⏻ **/ВКЛ/ВЫКЛ (1);**

• при выключенном моторе вытяжки и нагревательных зонах удерживайте **зону выбора (7)**: индикатор **ФИЛЬТР (17)** и дисплей вытяжки **(14)** загораются с низкой яркостью.

На дисплее **(14)** отображается буква C; В этом состоянии можно активировать индикатор насыщения жирового фильтра.

• нажмите **зону выбора (7)** во второй раз, на дисплее **(14)** появляется буква A , в этом состоянии можно активировать индикатор активированного угольного фильтра от запахов.

• После выбора фильтра для активации: Нажмите **зону выбора (6)** и индикатор **ФИЛЬТР (17)** одновременно с индикатором на дисплее **(14)** C или A переключите на высокую яркость, затем через 10 секунд индикатор погаснет, сигнализируя об успешной АКТИВАЦИИ.

Чтобы деактивировать их, повторите описанную выше операцию; индикатор **ФИЛЬТР (17)** и индикатор на A или C на дисплее (14) переключатся обратно на низкую яркость, а затем погаснут через 10 секунд, указывая на успешную ДЕАКТИВАЦИЮ.

● Индикатор насыщения фильтров

Вытяжка указывает, когда требуется обслуживание следующих фильтров:

Жировой фильтр, индикатор **ФИЛЬТР (17)** загорается; символ C появляется на дисплее **(14)** на 10 секунд после включения питания. Активированный угольный фильтр от запахов, индикатор **ФИЛЬТР (17)** мигает; символ A появляется на дисплее **(14)** (на 10 секунд после включения питания).

● Сброс индикатора насыщения фильтров

После обслуживания фильтров (активированный угольный фильтр от запахов и/или жировой фильтр) удерживайте **зону выбора (7)**, пока индикатор **ФИЛЬТР (17)** не погаснет. Это сбрасывает счетчик использования фильтра.

Примечание: В случае множественных сигналов от двух фильтров процедуру сброса необходимо выполнить для обоих.

● Автоматический режим

Вытяжка включится на наиболее подходящей скорости, адаптируя мощность всасывания к максимальному уровню готовки, используемому на варочных зонах. Когда плита выключается, вытяжка адаптирует свою скорость всасывания, постепенно снижая ее, чтобы устранить остаточный пар и запахи.

Для активации этой функции:

Коротко нажмите на **область выбора (7),** загорится светодиод **(A)** (18), указывая на то, что вытяжка работает в этом режиме.

ТАБЛИЦА МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Тип приготовления	Использование
Макс. мощность	P	Быстрый нагрев	быстро доводит пищу до кипения, для скорого нагрева жидкостей
	8.9	Жарка - кипячение	подрумянивание, начало приготовления, жарка замороженных продуктов, быстрое кипячение
Высокая мощность	7.8	Подрумянивание - жарка - - кипячение - гриль	подрумянивание, быстрое кипячение, приготовление и гриль (5-10 минут)
	6.7	Подрумянивание - варка - тушение - - жарка - гриль	подрумянивание, медленное кипячение, приготовление и гриль (10-20 минут), предварительный разогрев аксессуаров
Средняя мощность	5.6	Варка - тушение - жарка - гриль	тушение, легкое кипячение, длительное приготовление, заправка макарон
	3.4	Варка - томление - загущение крема	длительное приготовление (рис, соусы, мясо, рыба) с добавлением жидкостей (например, вода, вино, бульон, молоко)
	2.3	Варка - томление - загущение крема	длительное приготовление меньших объемов (менее 1 литра: рис, соусы, мясо, рыба) с добавлением жидкостей (например, вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1.2	Плавление - размораживание - - подогрев - перемешивание	плавление масла, аккуратное плавление шоколада, размораживание мелких продуктов
	1	Плавление - размораживание - - подогрев - перемешивание	поддержание тепла небольших порций еды, подогрев блюд до температуры подачи, кремирование ризотто
ВЫКЛ.	0	Поддерживающая поверхность	В режиме ожидания или выключена (возможно наличие остаточного тепла)

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед чисткой убедитесь, что зоны приготовления выключены и остыли.

Инструкции по обслуживанию изделия смотрите в конце руководства, отмеченные этим символом.

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

● **Чистка индукционной варочной панели** должна проводиться после каждого использования.

Важно:

- Избегайте использования абразивных губок и скребков, которые со временем могут испортить стекло.
- Не применяйте раздражающие химические моющие средства, такие как спреи для духовок или средства для удаления пятен.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ!!!**

После использования дайте панели остыть и очистите ее от отложений и пятен, возникших от остатков пищи. Сахар или продукты с высоким содержанием сахара, попавшие на панель, следует немедленно удалить. Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклянную поверхность. Для чистки используйте мягкую ткань, бумажное полотенце или специальные средства по уходу за стеклокерамикой (следуя инструкциям производителя).

● **D Чистка канала сбора жидкости:**

Если из кастрюль случайно прольется большое количество жидкости, её можно слить, используя сливной клапан в нижней части устройства. Это поможет устранить остатки и обеспечить максимальный уровень гигиены. Для более тщательной очистки нижний сборный канал можно полностью снять.

● **E Чистка металлической решетки:**

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством, после чего тщательно высушить, чтобы предотвратить окисление.

УХОД ЗА ВЫТЯЖНЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

● **Чистка вытяжного вентилятора:**

Для очистки используйте ТОЛЬКО тряпку, смоченную в нейтральном жидком моющем средстве.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ!

Избегайте использования продуктов с абразивными веществами. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

● **A Уход за жировым фильтром:**

Задерживает жировые частицы, образующиеся во время приготовления пищи.

Необходимо чистить раз в месяц (или когда это указывает система индикации насыщения фильтра), используя неагрессивные моющие средства, вручную или в посудомоечной машине при низких температурах

и в коротком цикле. При чистке в посудомоечной машине металлический жировой фильтр может потускнеть, но его фильтрующие характеристики остаются неизменными.

• **B** **Обслуживание фильтра из активированного угля с керамическим покрытием (Только для рециркуляционной версии):**
Улавливает неприятные запахи, возникающие при готовке.

В комплекте с продуктом поставляется набор фильтров для улавливания запахов. Насыщение фильтров запаха может произойти после длительного использования в зависимости от типа приготовления пищи и регулярности чистки жирового фильтра. Фильтры запаха можно термически регенерировать каждые 2-3 месяца, разогревая их в духовке, предварительно разогретой до 200°C, в течение 45 минут. Правильная регенерация фильтра обеспечивает его эффективную фильтрацию на протяжении 5 лет.
Внимание! Не кладите фильтры на дно духовки, а размещайте их на поддоне на среднем уровне.

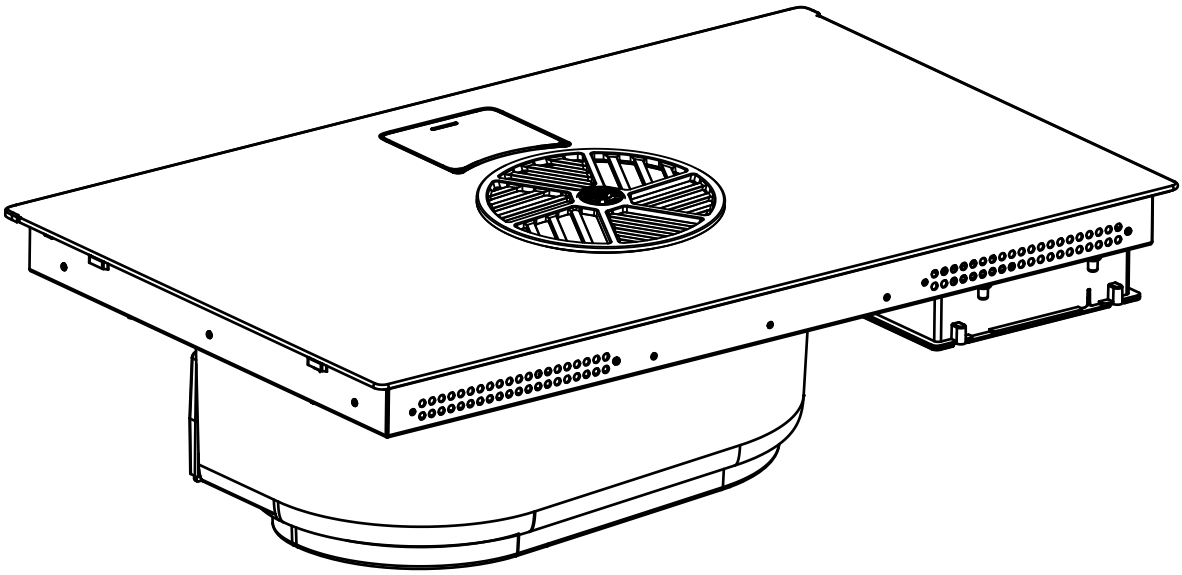
5. ПОМОЩЬ

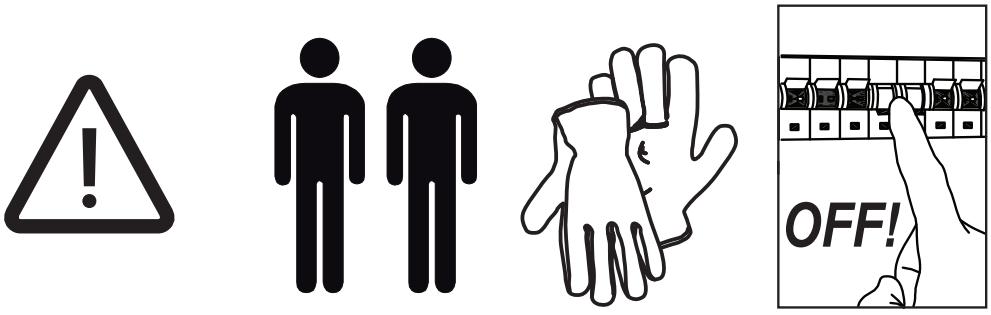
ТАБЛИЦА УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК

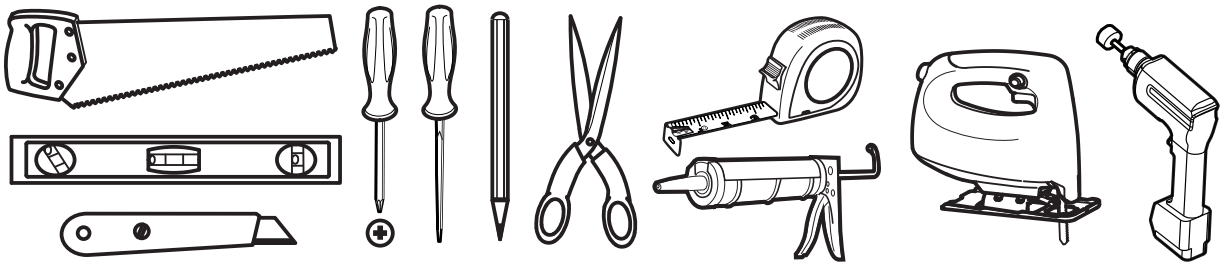
Информационный код	Описание	Возможные причины	Решение
E→2	Командная зона отключается из-за чрезмерно высокой температуры	Температура внутри электронных частей слишком высока	Подождите, пока варочная панель остынет, прежде чем снова её использовать
E→A→A→0→3 + звуковой сигнал 8	Обнаружено постоянное (непрерывное) активирование кнопки. Интерфейс отключится через 10 секунд.	Вода, кастрюли или кухонные инструменты на пользовательском интерфейсе.	Очистите поверхность, уберите все предметы с варочной панели.
Для всех других сигналов ошибок	Обратитесь в службу поддержки клиентов и сообщите код ошибки		

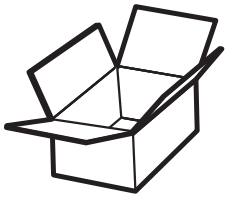
СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ

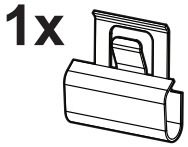
Перед обращением в службу поддержки
1. Убедитесь, что проблему нельзя решить, проконсультировавшись с пунктами "Устранение неполадок".
2. Выключите устройство и снова включите, чтобы проверить, устранится ли проблема сама собой.
Если неисправность сохраняется после указанных проверок, обратитесь в ближайший сервисный центр.




OFF!





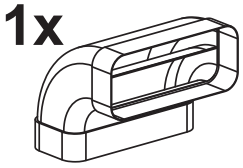

1x

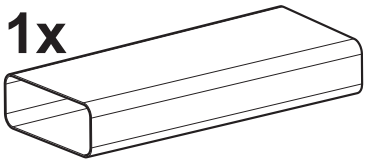

1x


1x

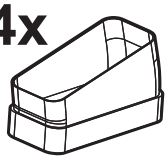



1x


1x


1x


1x


4x

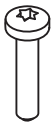


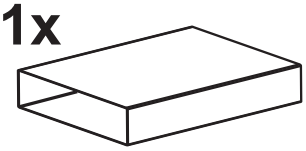

* 901606

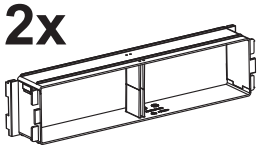

1x
M8 13 x h5

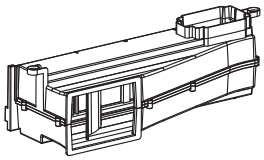

2x
M6 10 x h5

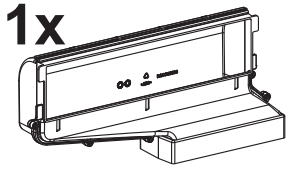

2x
3,5x9,5mm

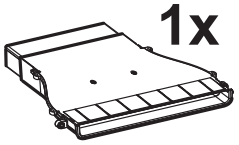

2x
M4x20mm

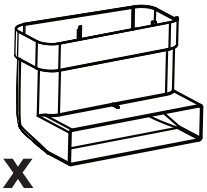

1x

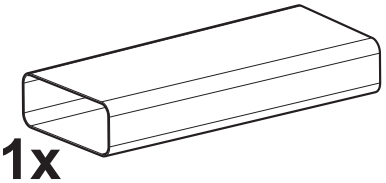

2x



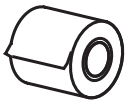

1x

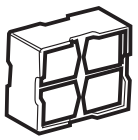

1x


1x


1x


1x


1x


3x

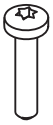


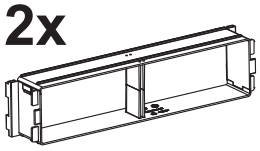

* 901607

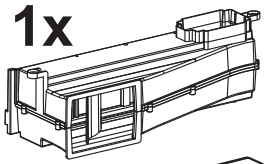

2x

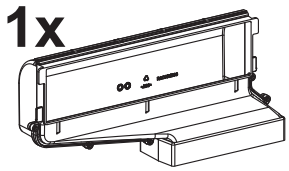

2x

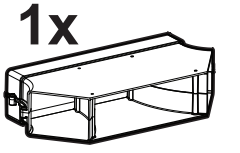

2x
3,5x9,5mm

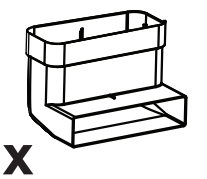

2x
M4x20mm

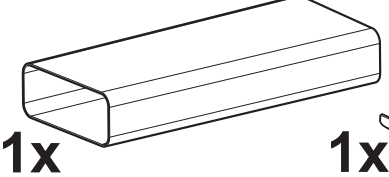

2x


1x

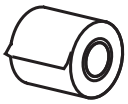

1x


1x

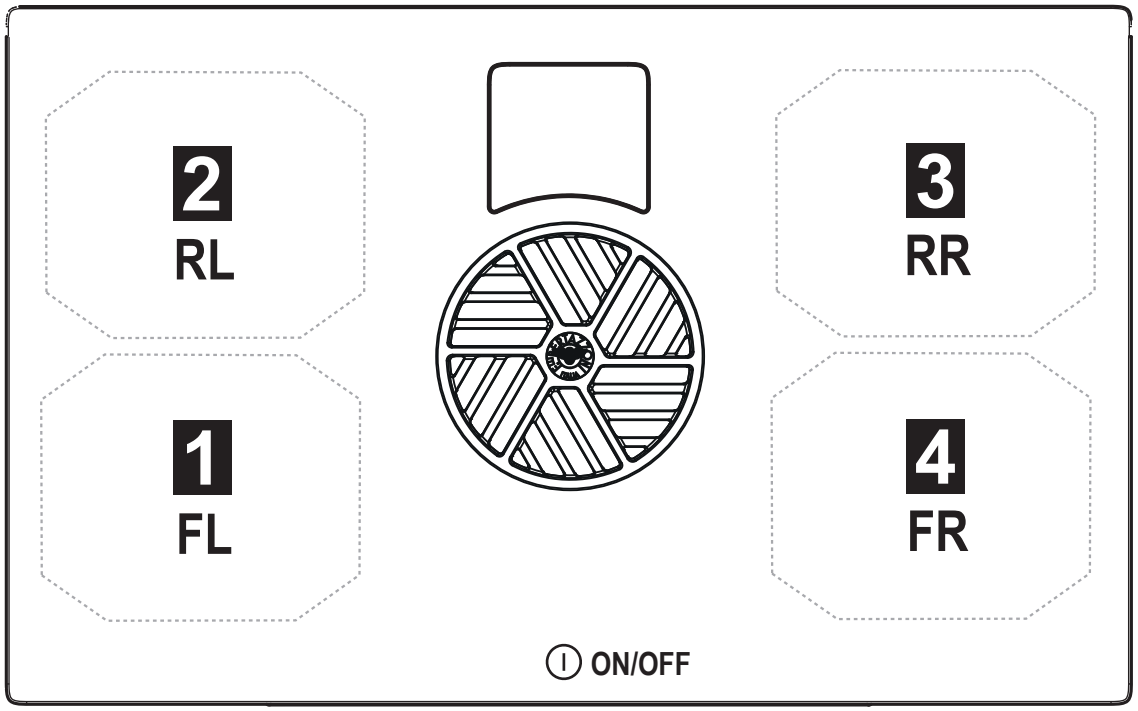

1x


1x

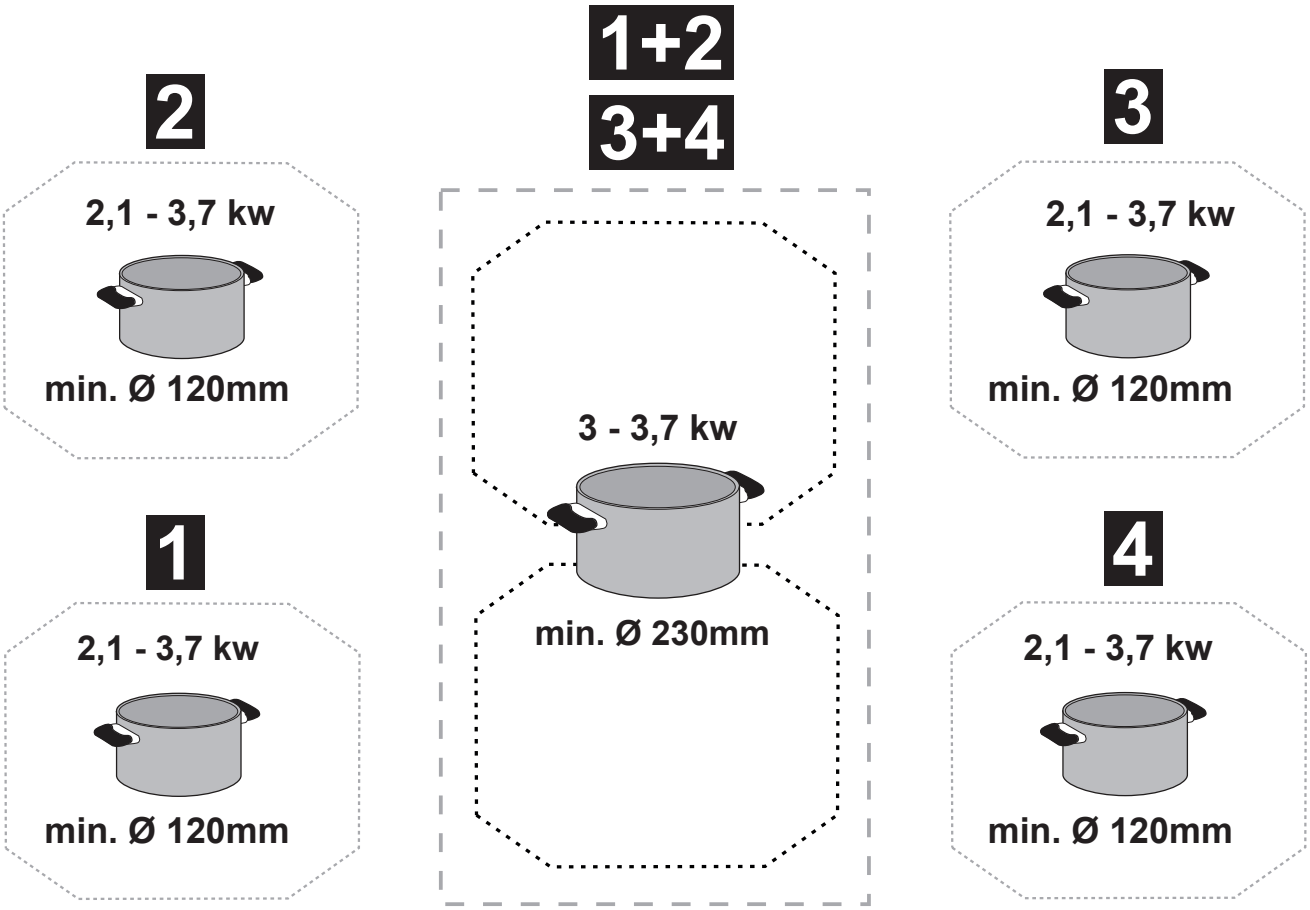

1x

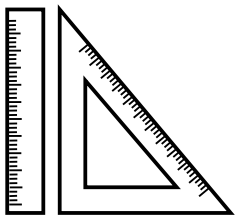

1x

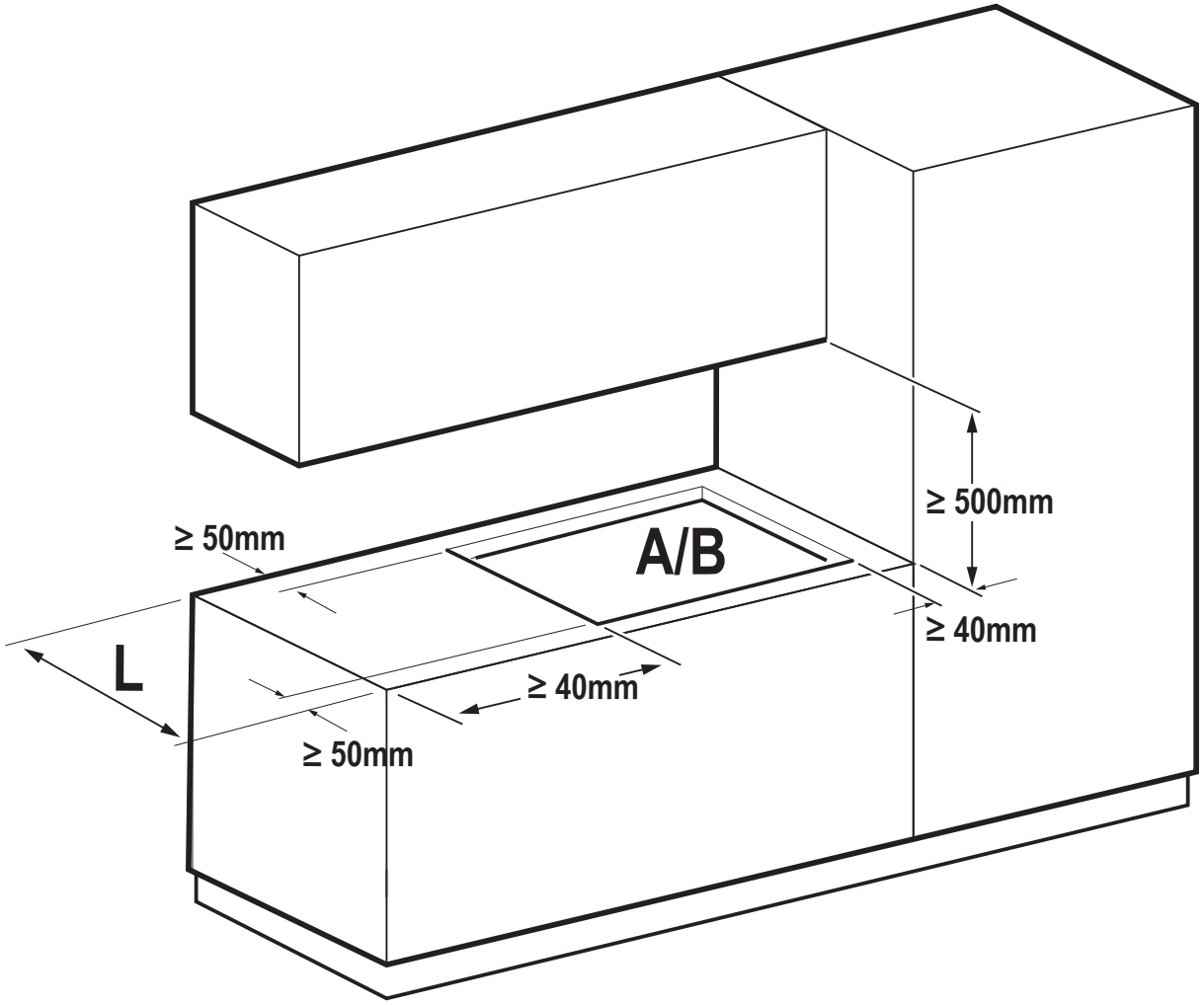
3x

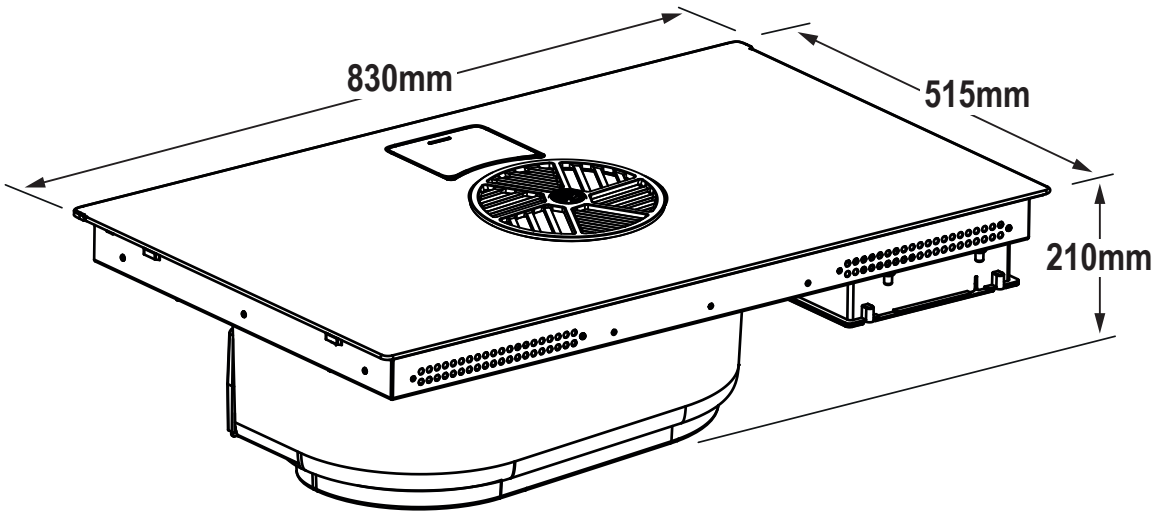

2
RL
3
RR
1
FL
4
FR
ON/OFF

FRONT


1+2
3+4
2
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
3
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
3 - 3,7 kw
min. Ø 230mm
1
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
4
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm

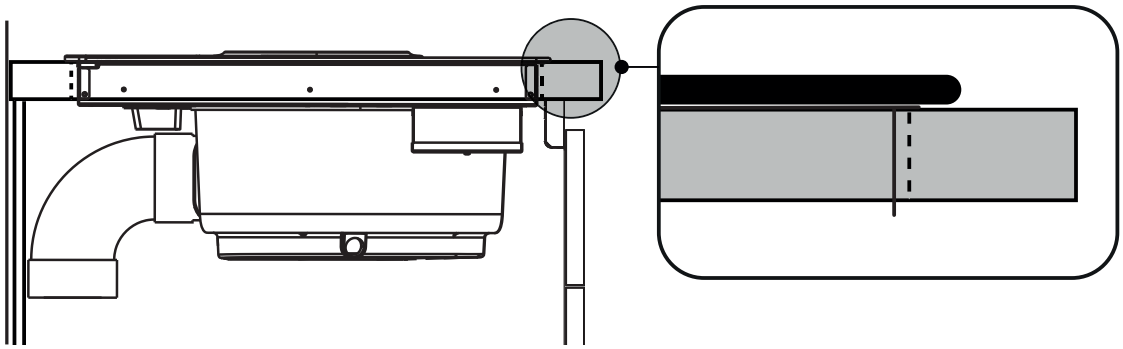


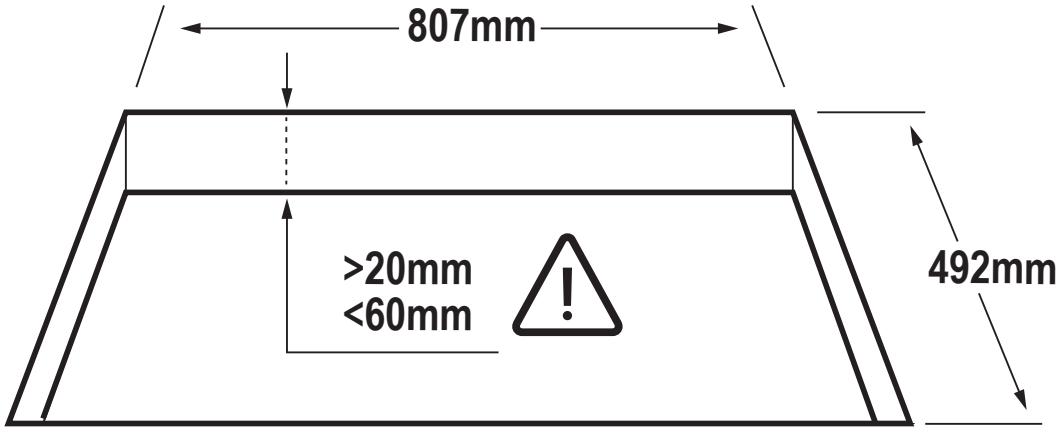




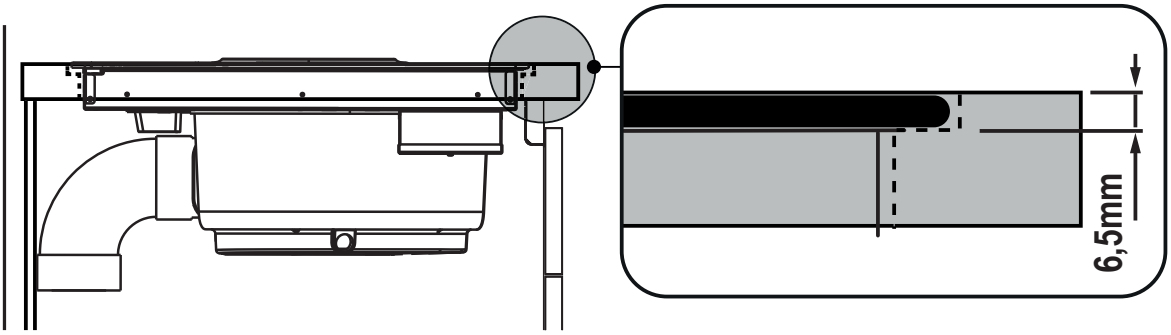
1

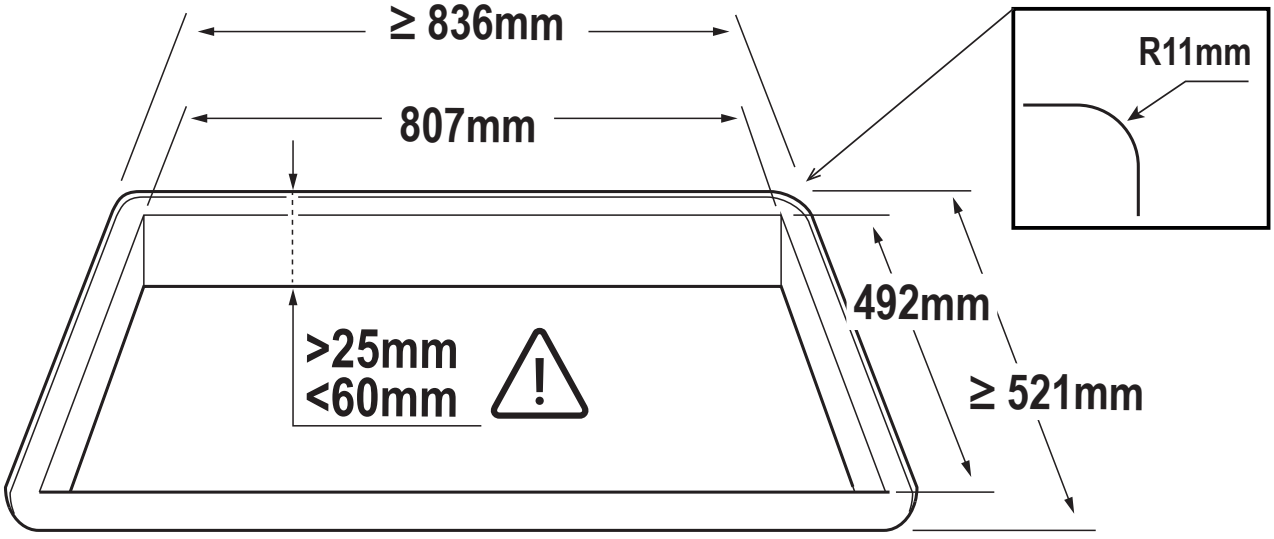
inst.A



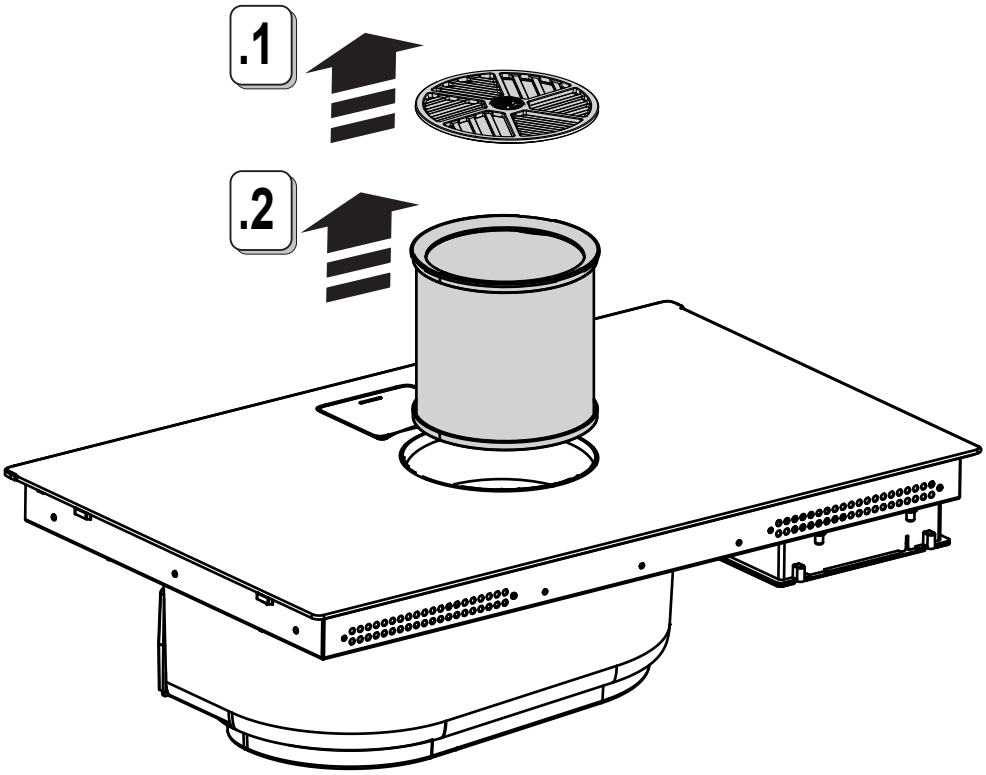

807mm
>20mm
<60mm
492mm

inst.B

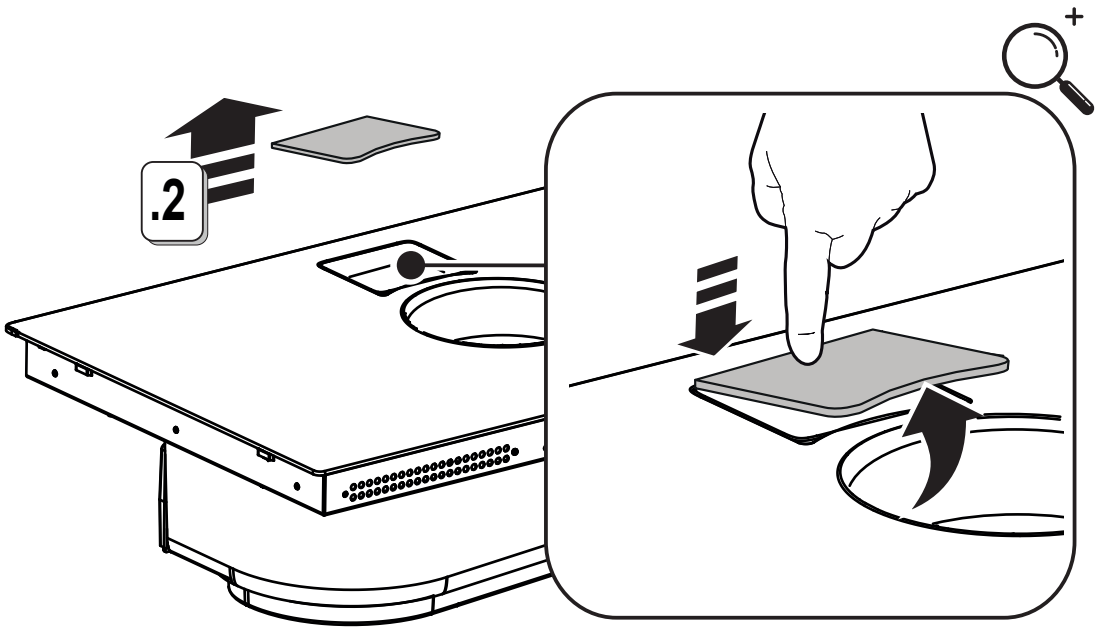

6,5mm


≥ 836mm
807mm
R11mm
>25mm
<60mm
492mm
≥ 521mm

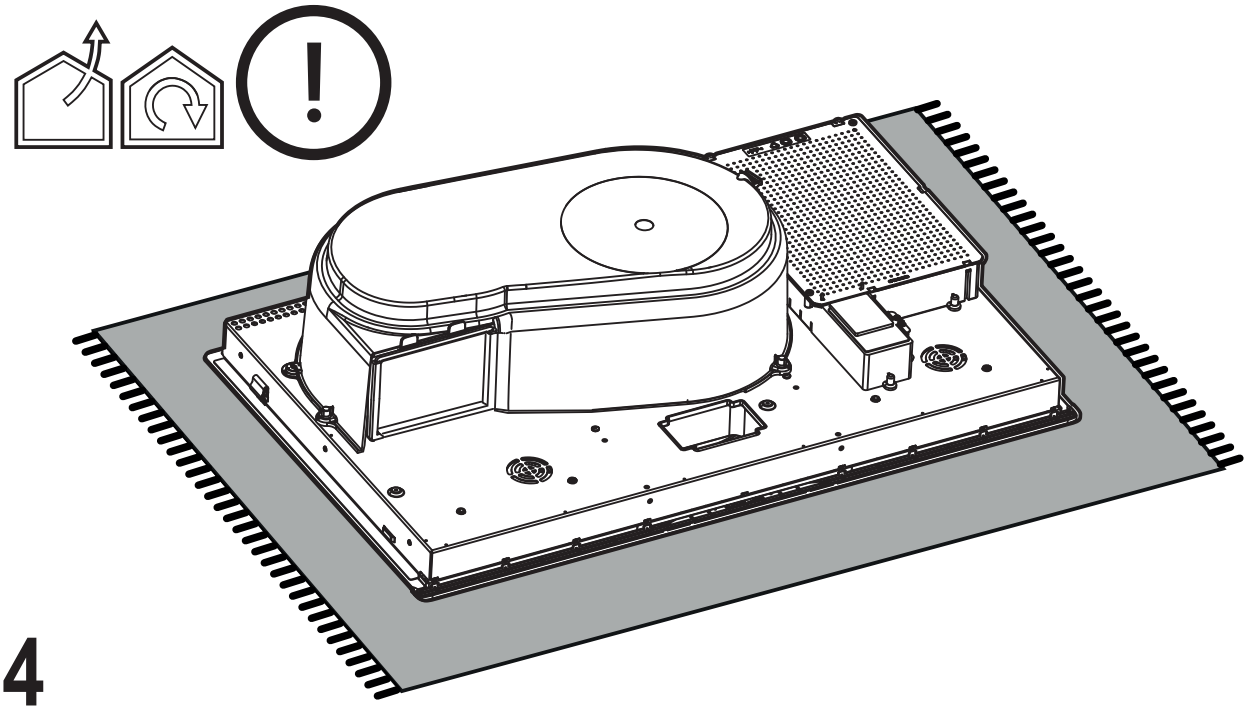




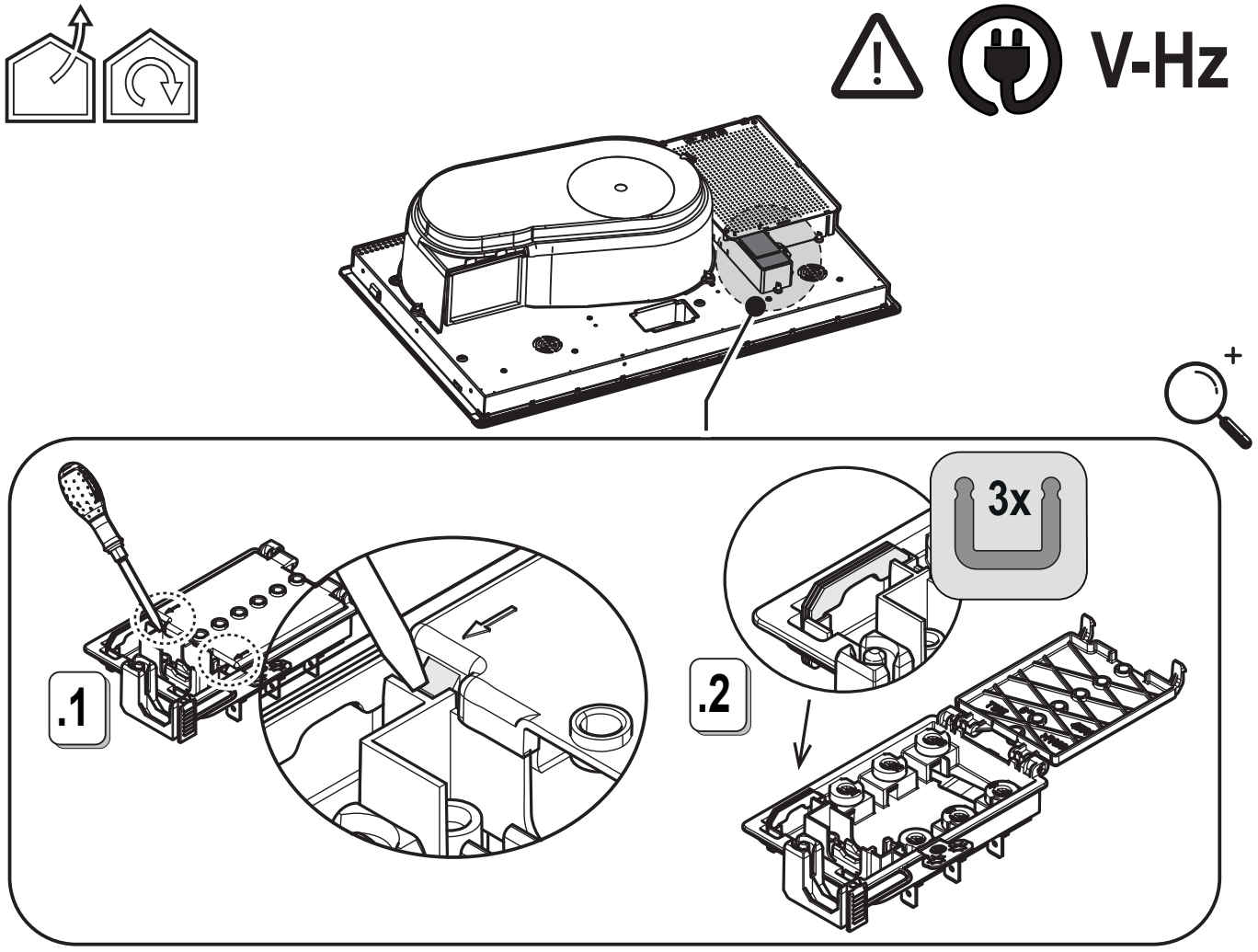
3



3.1



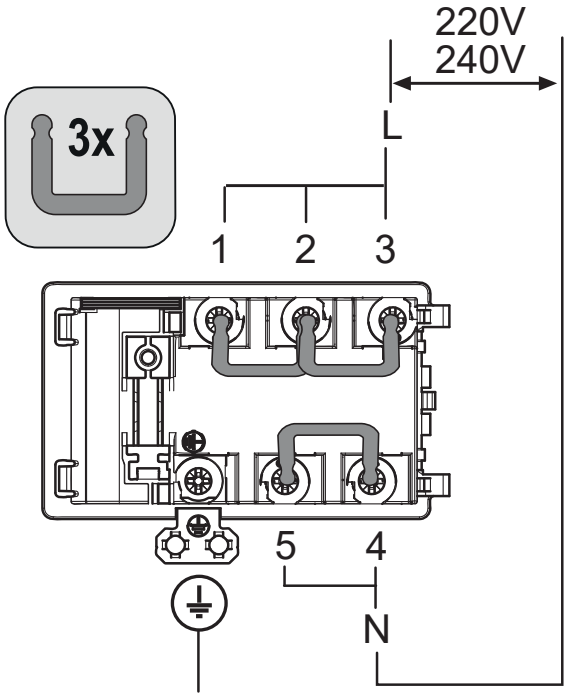
4



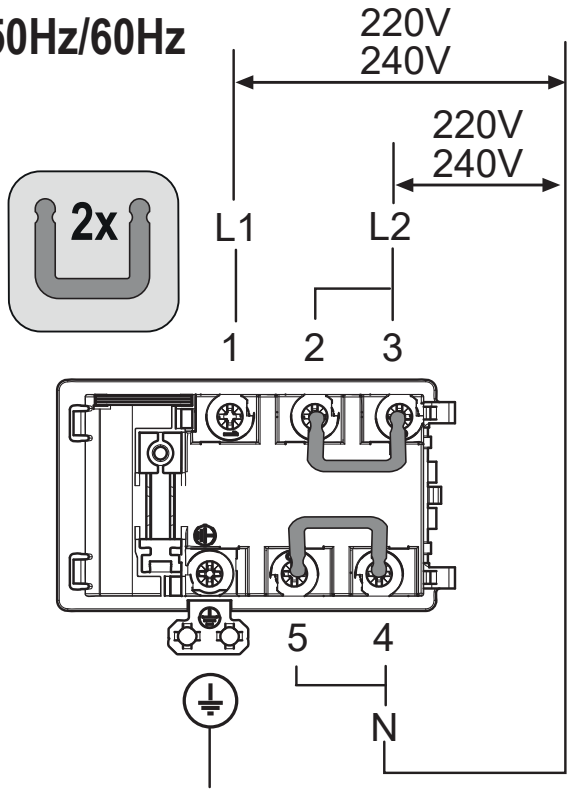
5

V-Hz

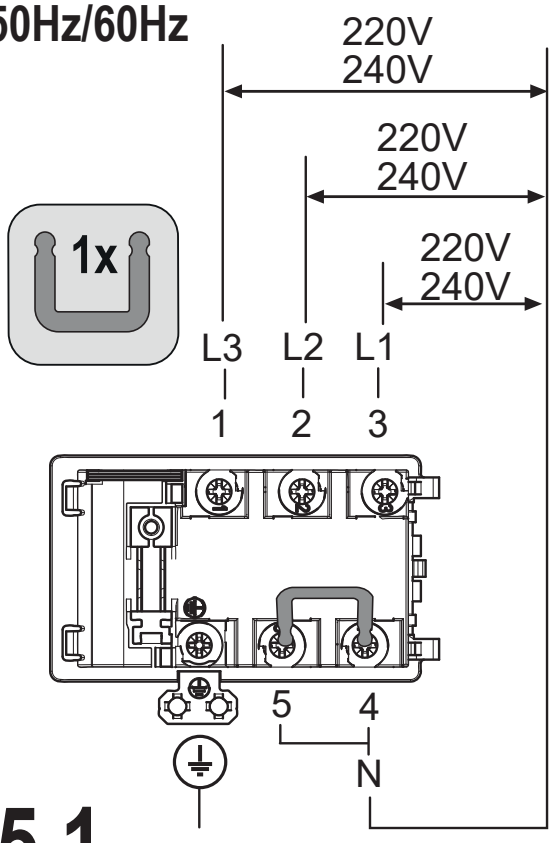
220V-240V ~
50Hz/60Hz



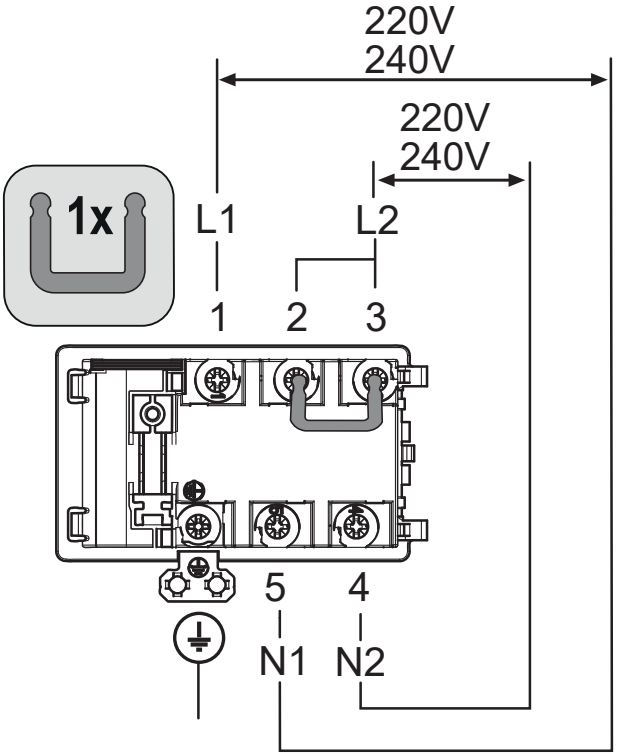
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

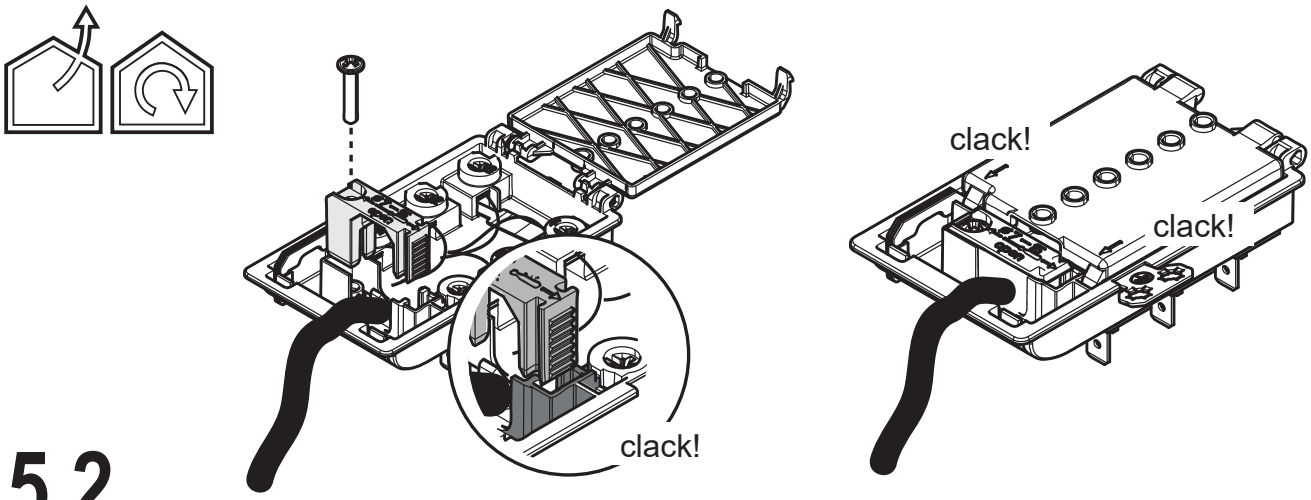


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

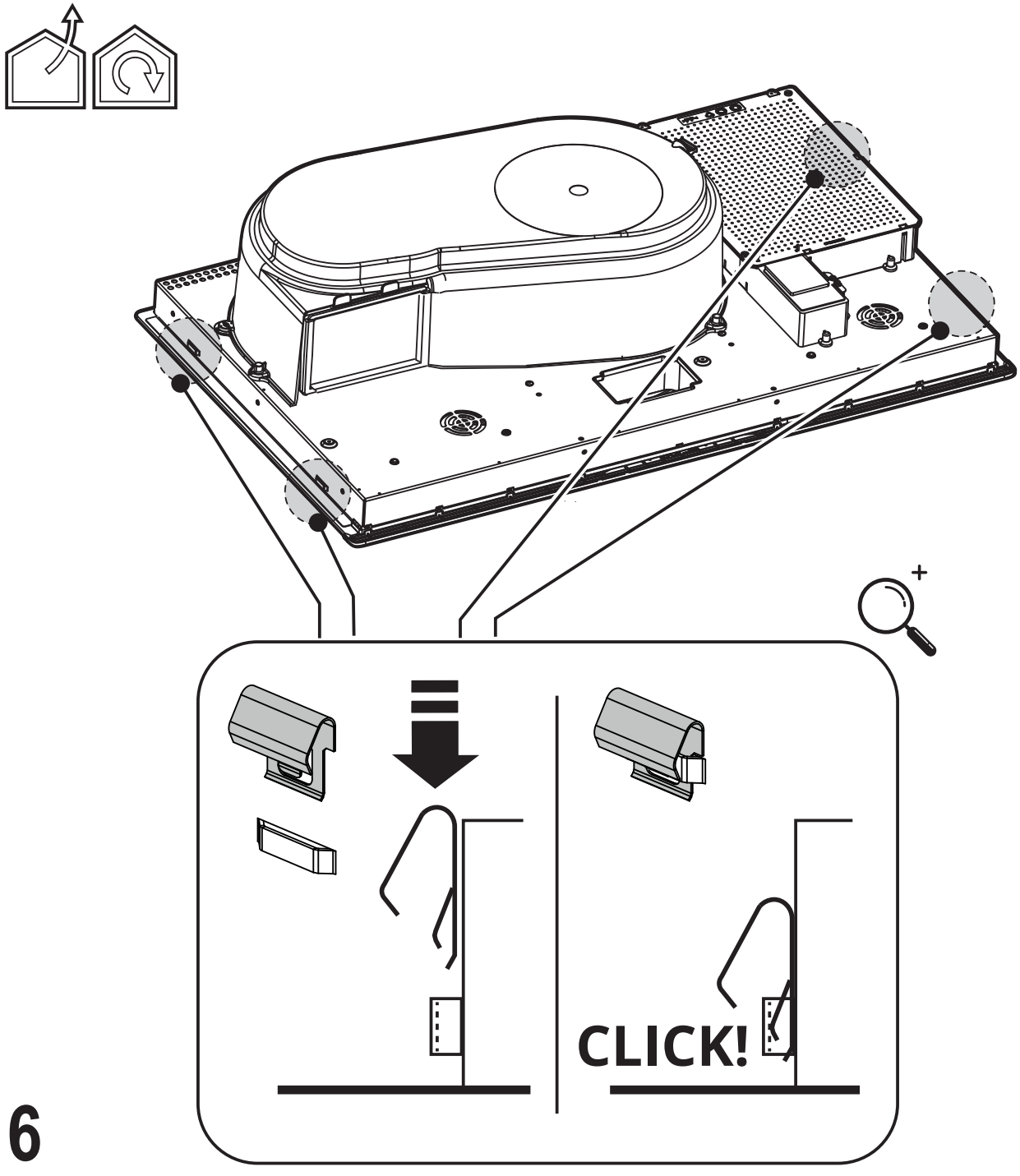


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz



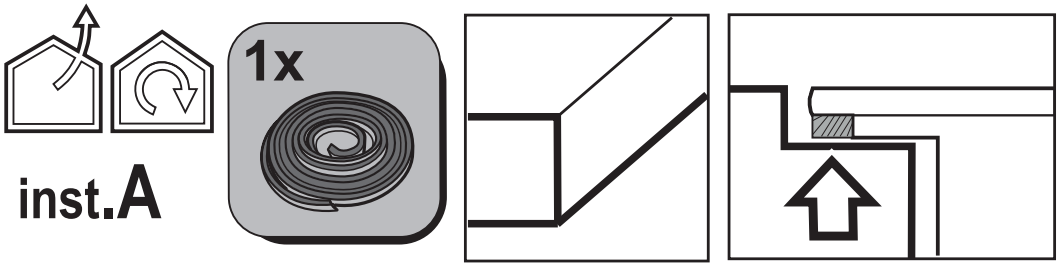


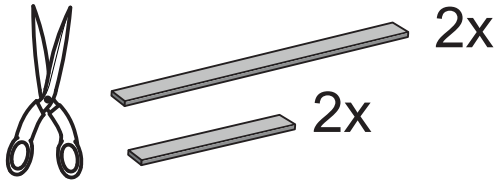
5.2

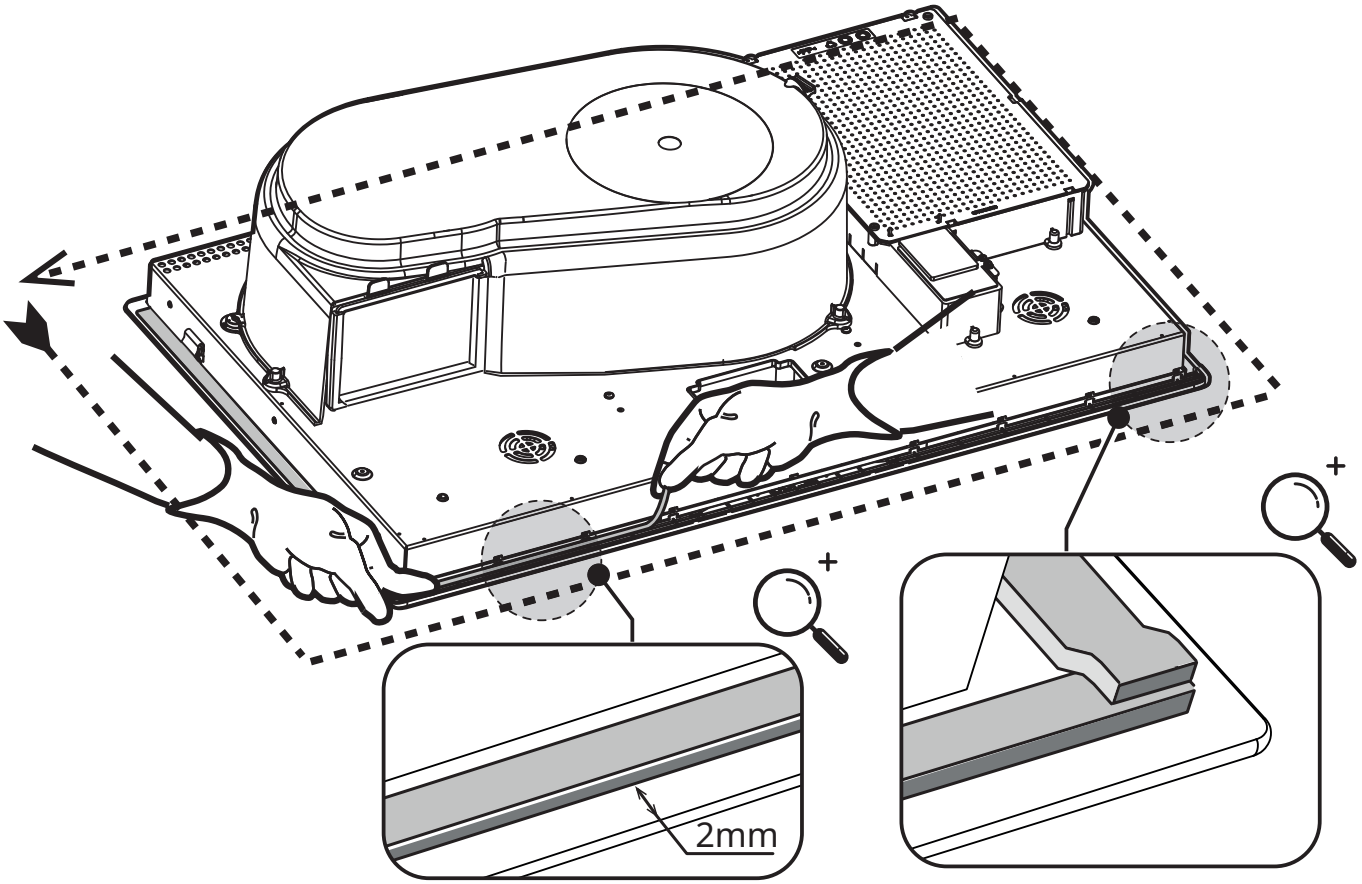


6

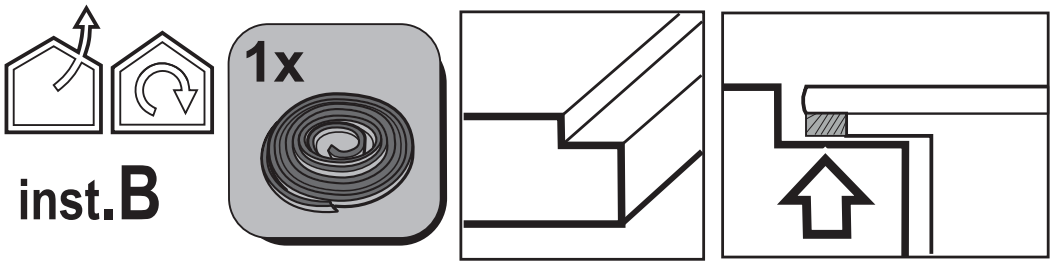
inst.A 7 inst.B 8

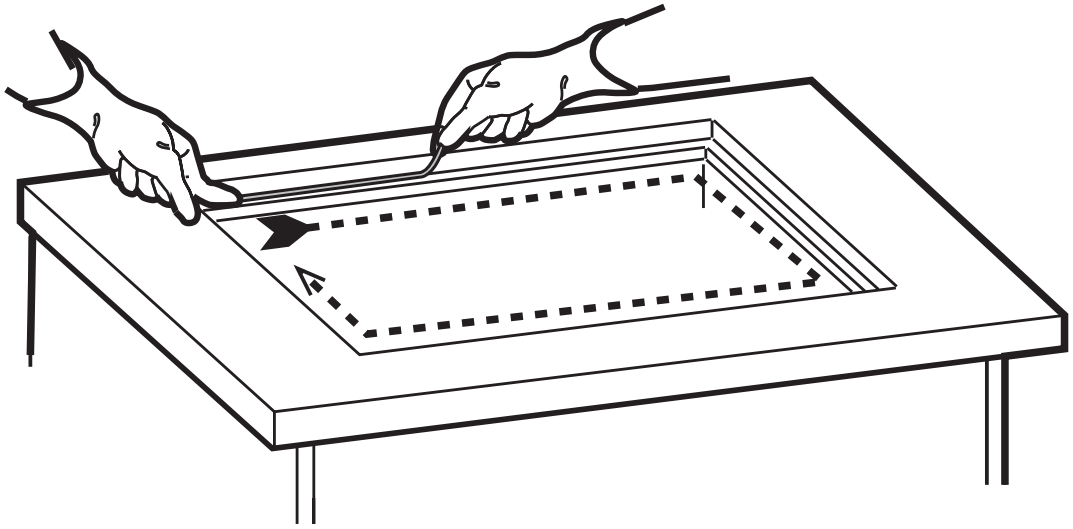




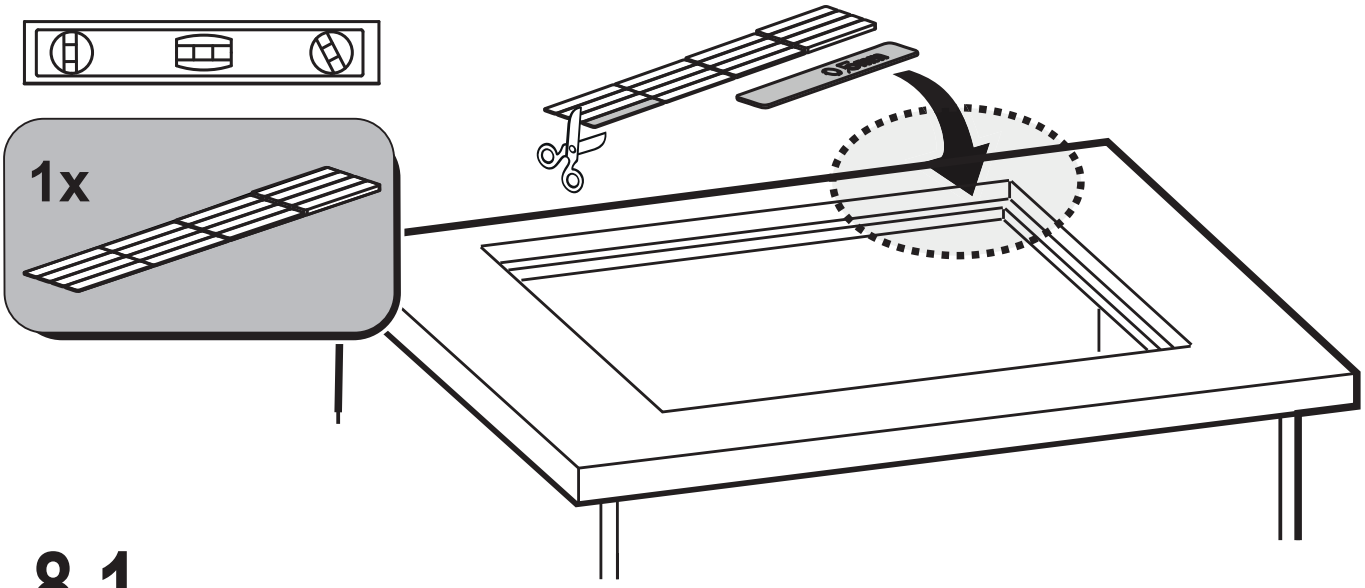


9

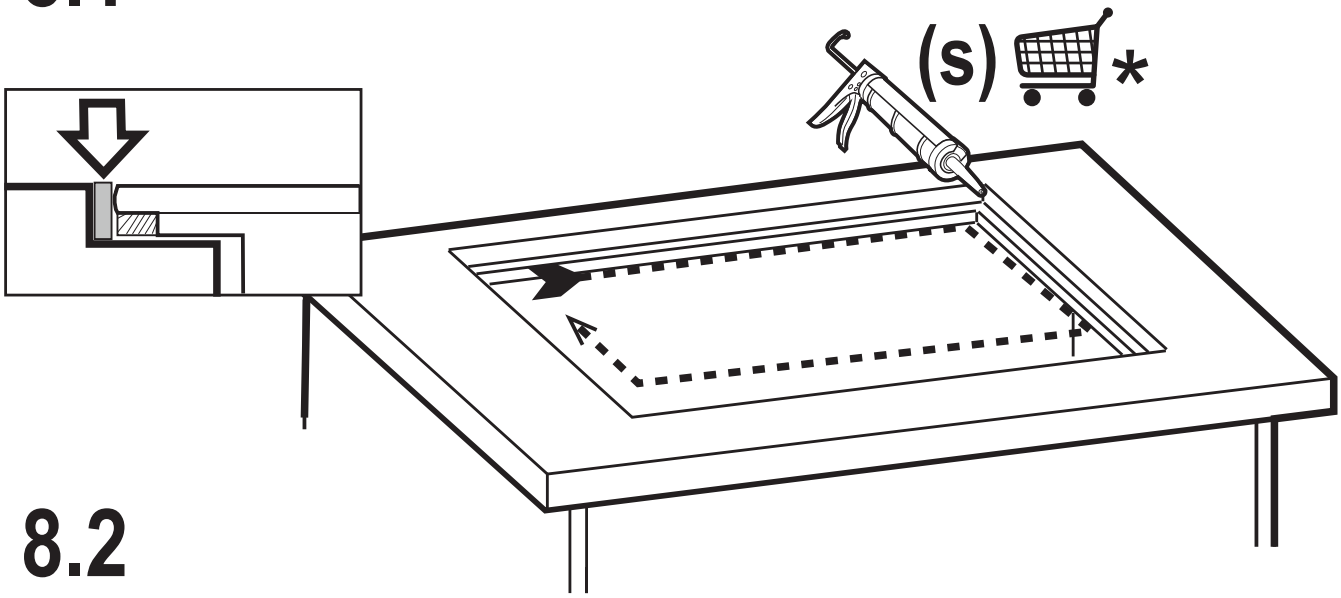




8

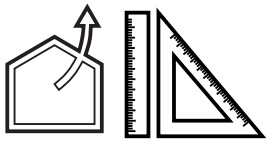


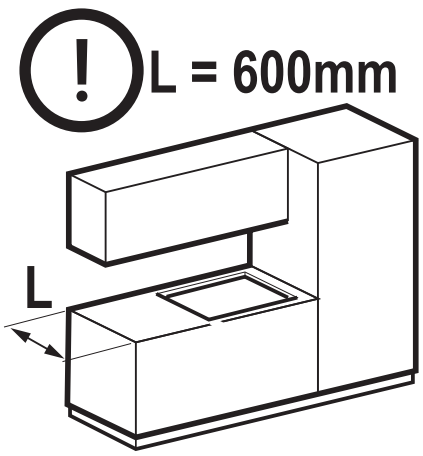
8.1

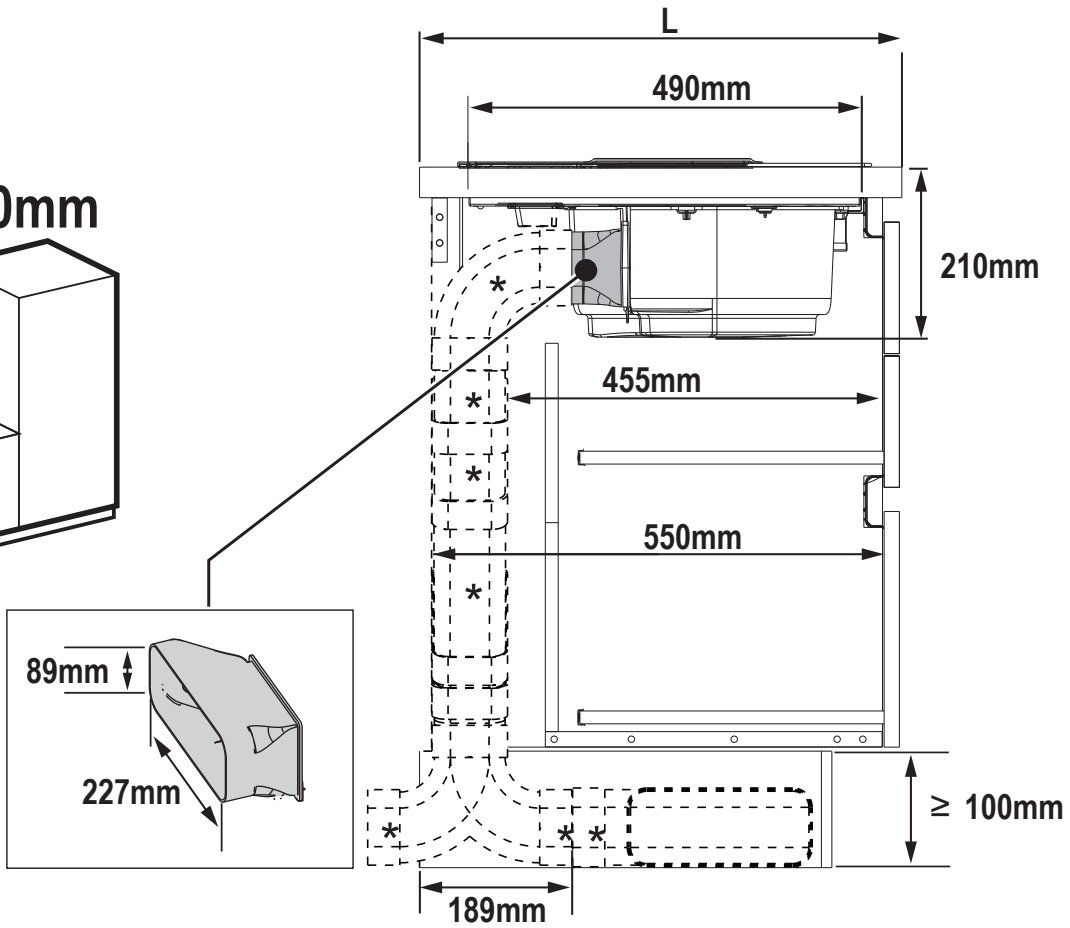


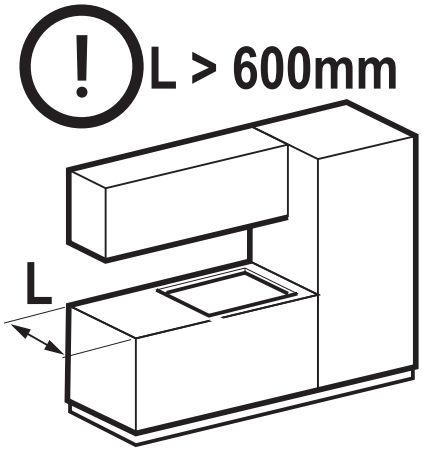
8.2


9
10

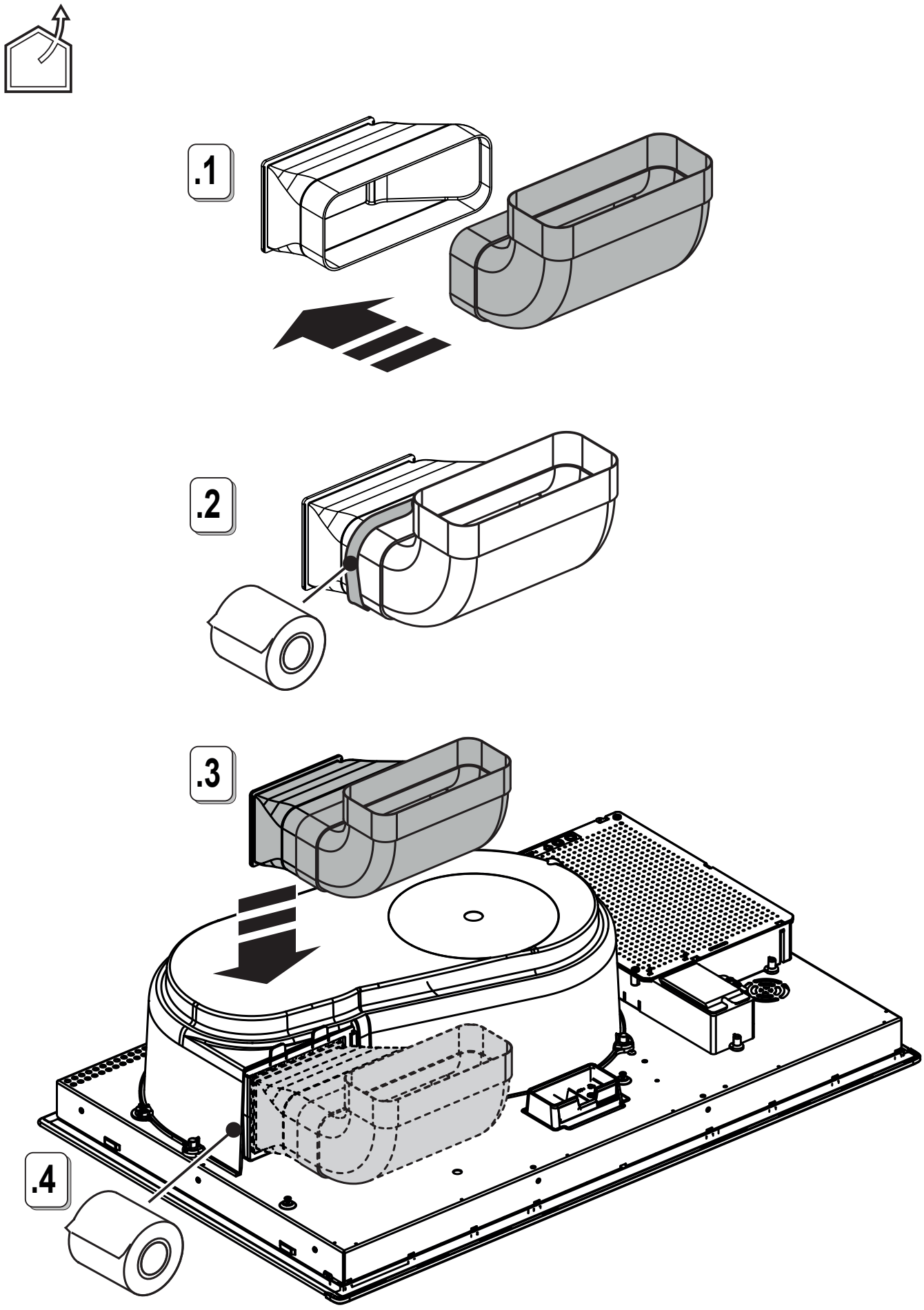



L = 600mm
L


L
490mm
210mm
455mm
550mm
89mm
227mm
≥ 100mm
189mm

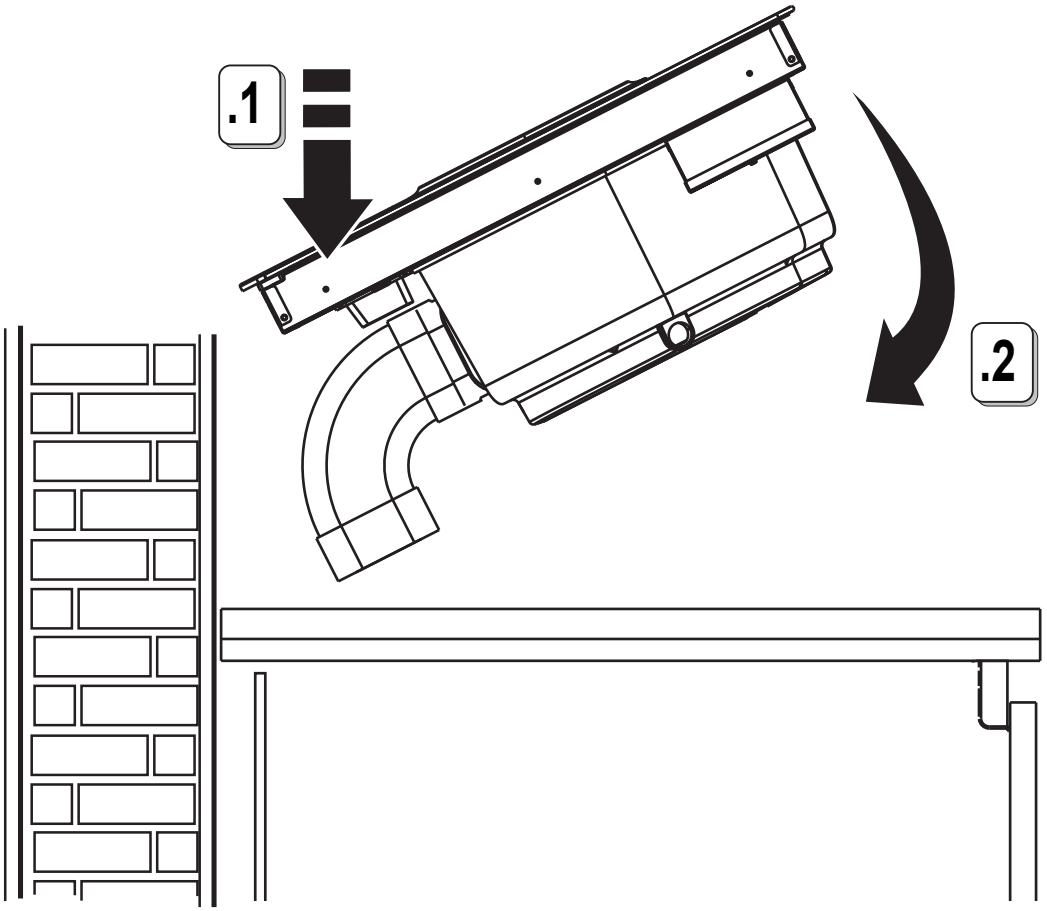

L > 600mm
L

L
490mm
210mm
> 560mm
89mm
227mm
≥ 100mm
189mm



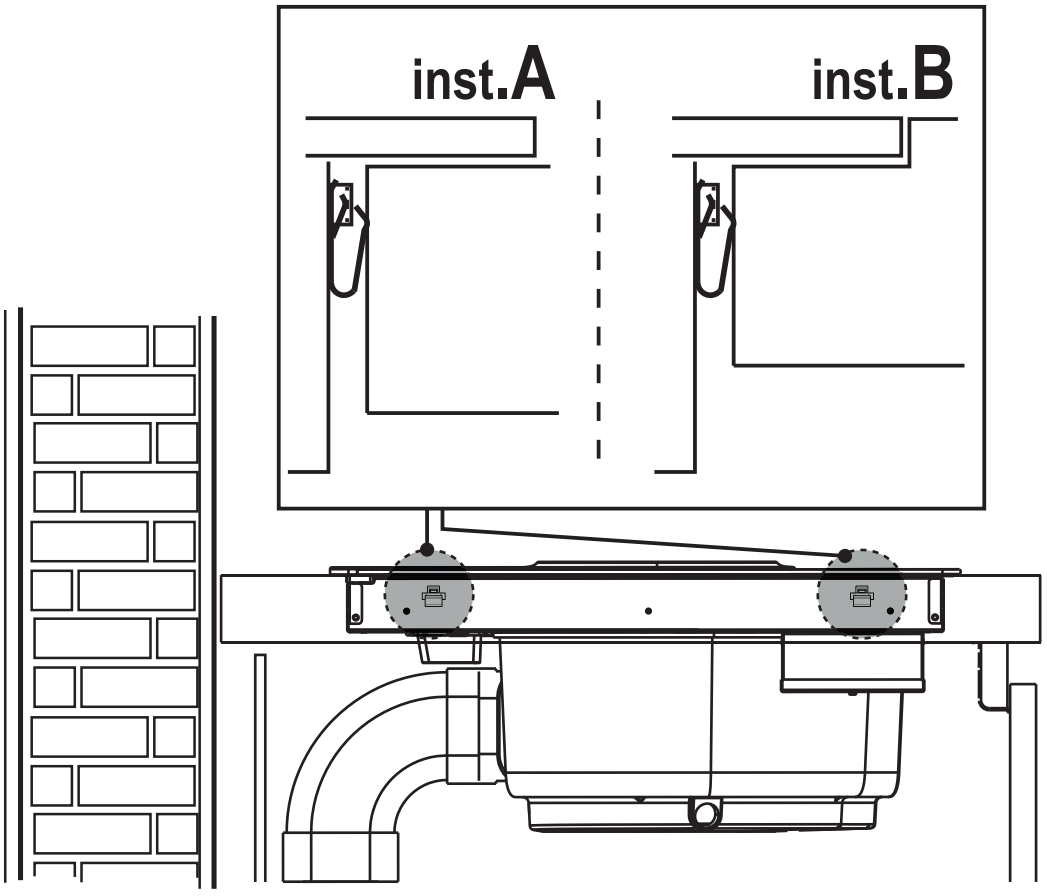
9.1



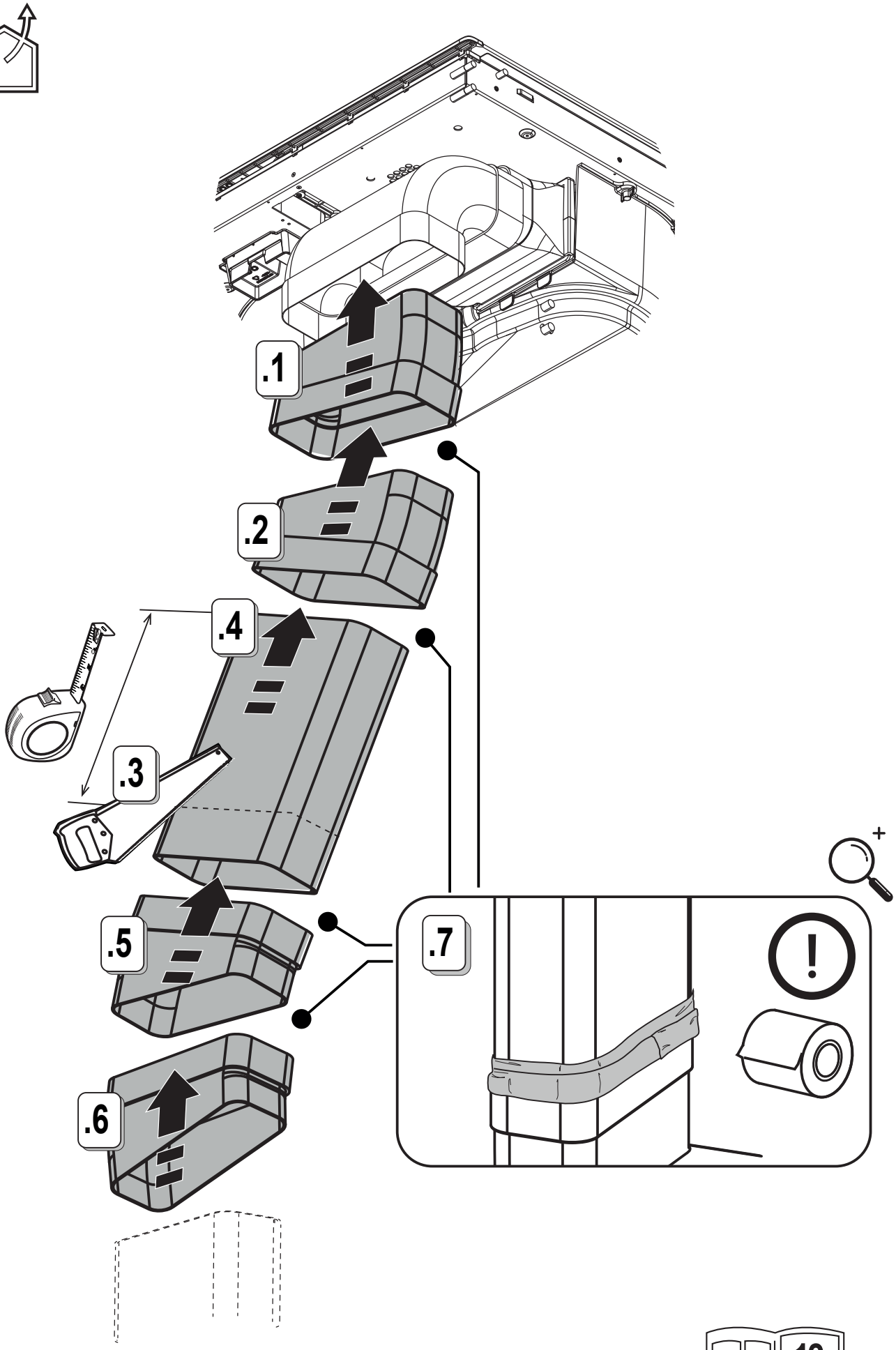


9.2





9.3



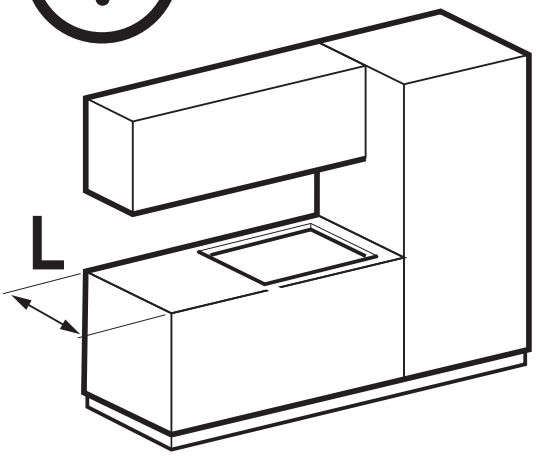
13

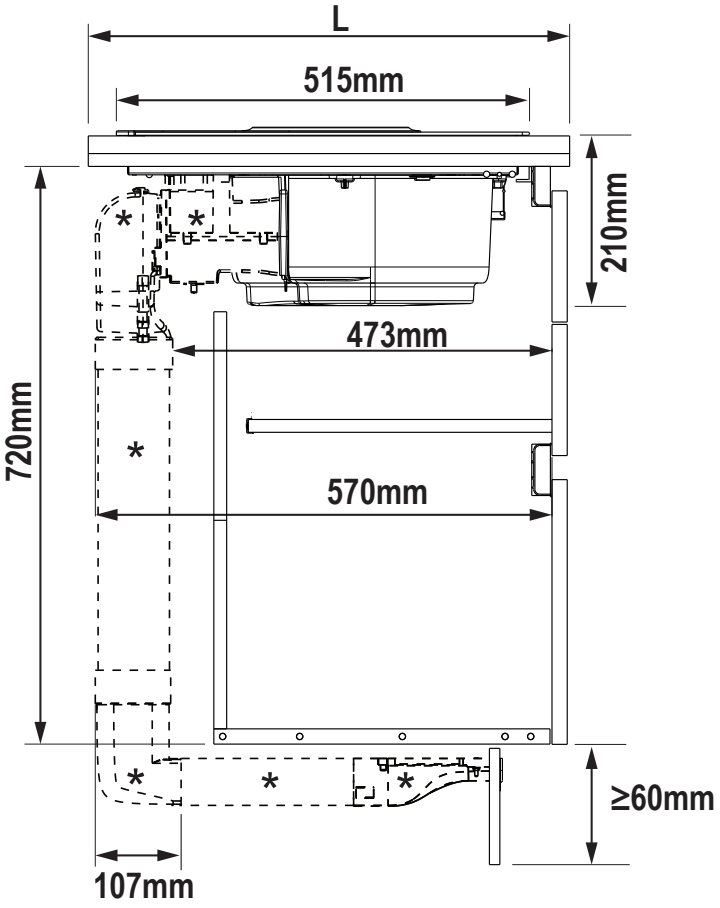
9.4

901606 10 901607 11

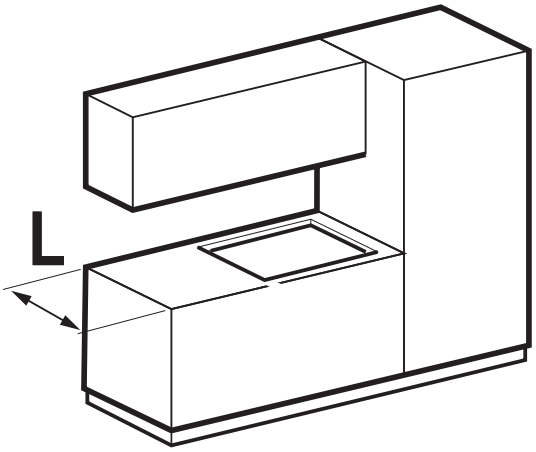
901606

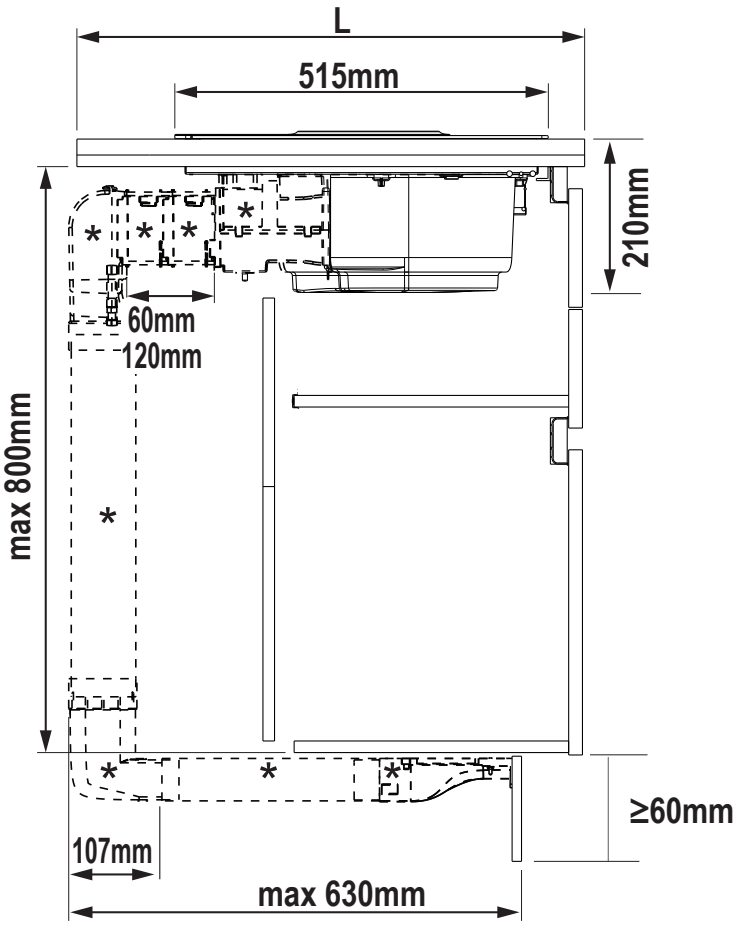
! L = 600mm





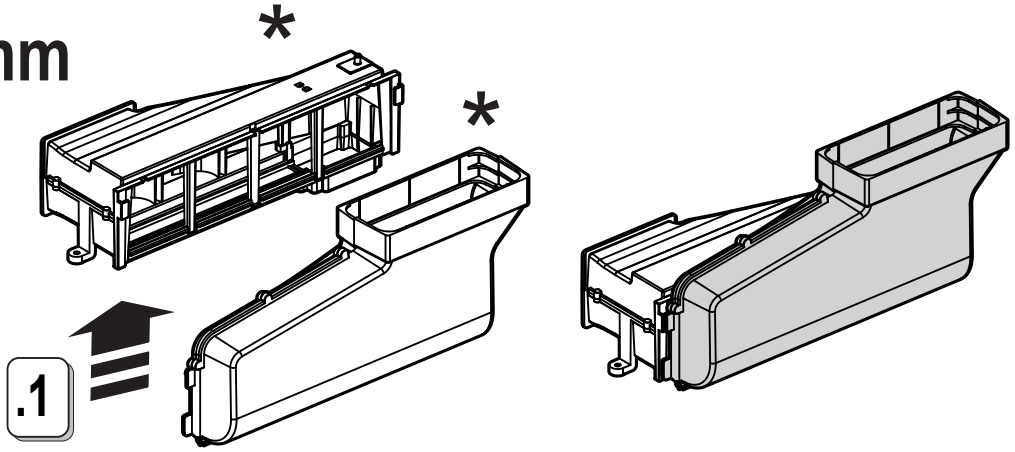
! L >650mm
L >700mm



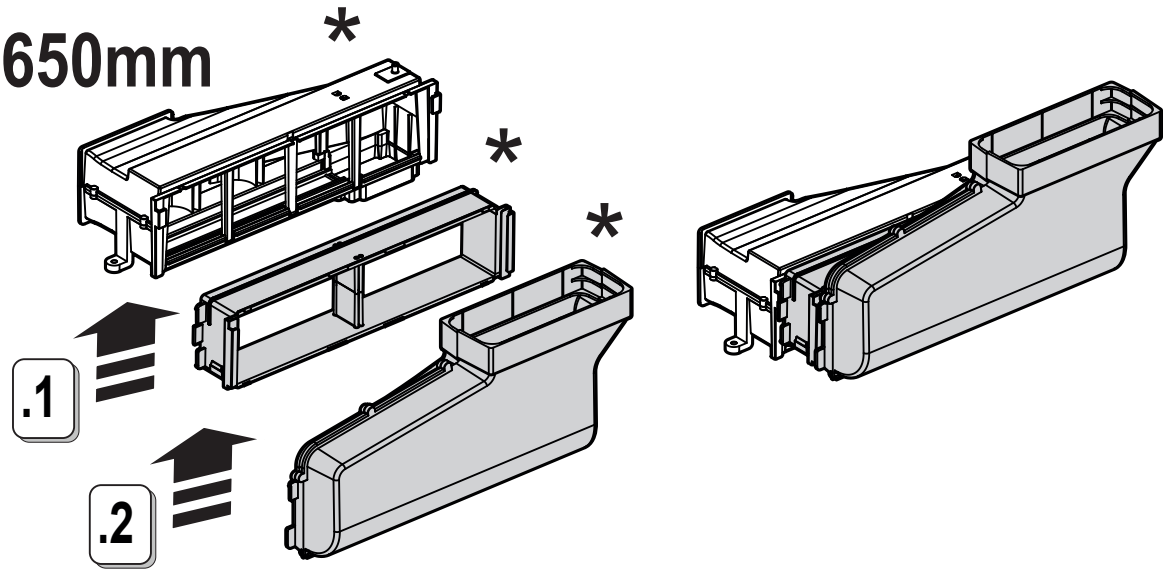


901606

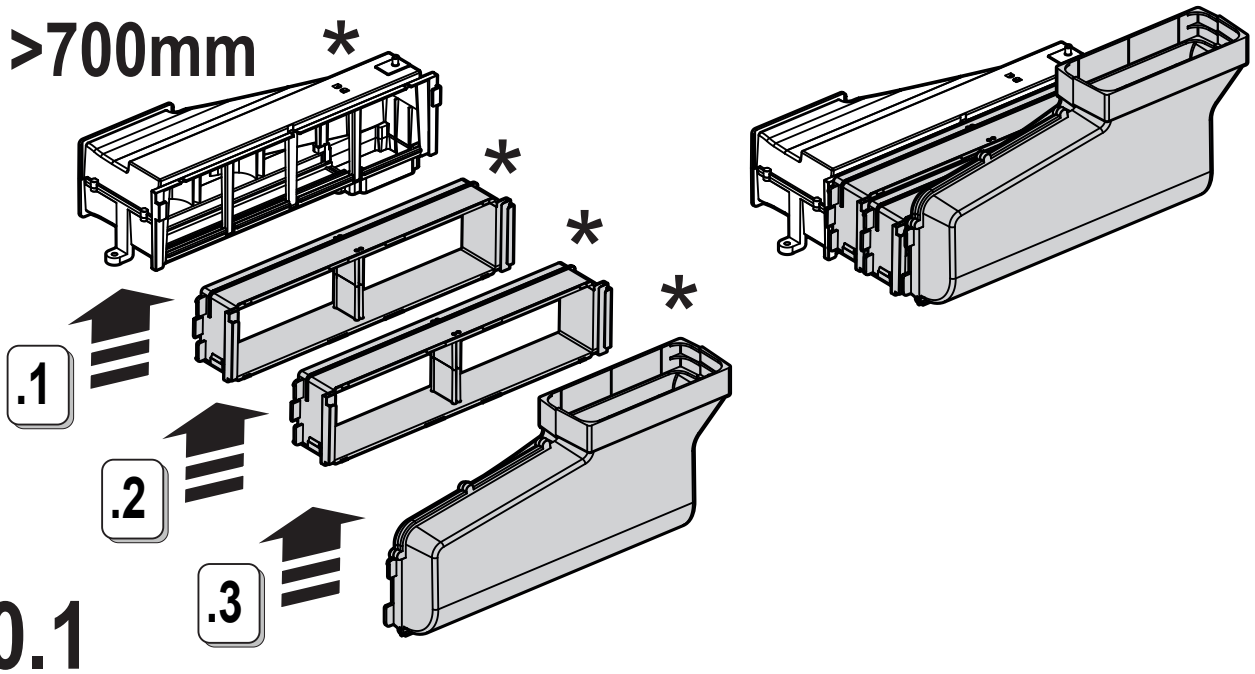
L = 600mm



L >650mm

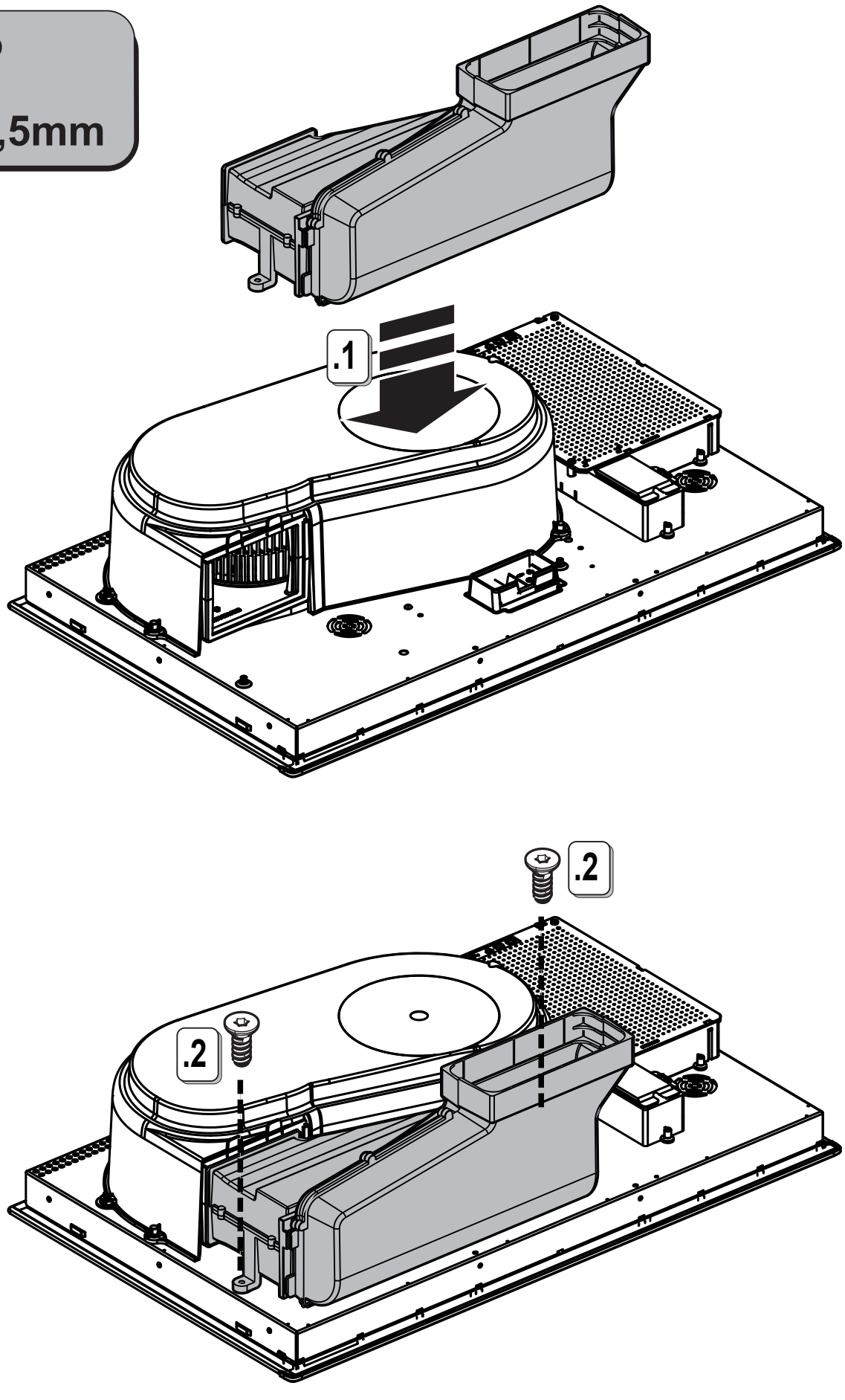


L >700mm



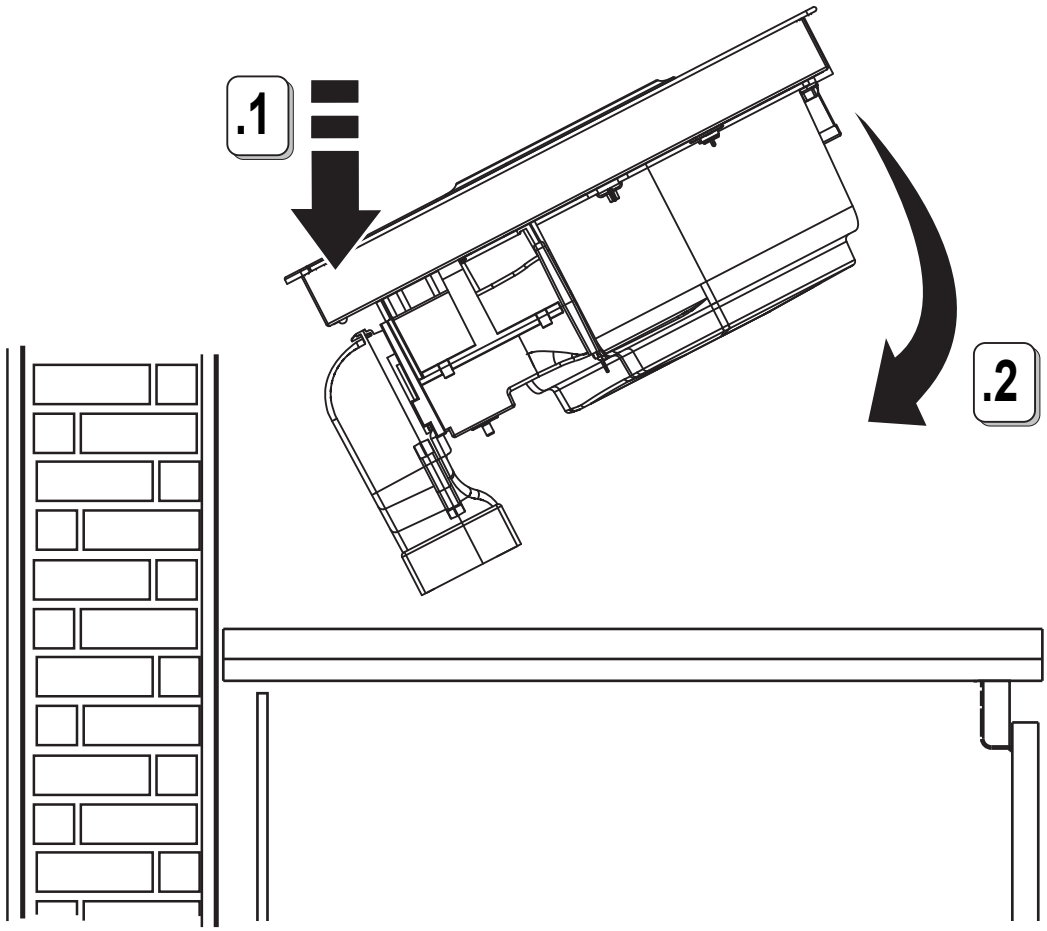
901606

2x
3,5x9,5mm

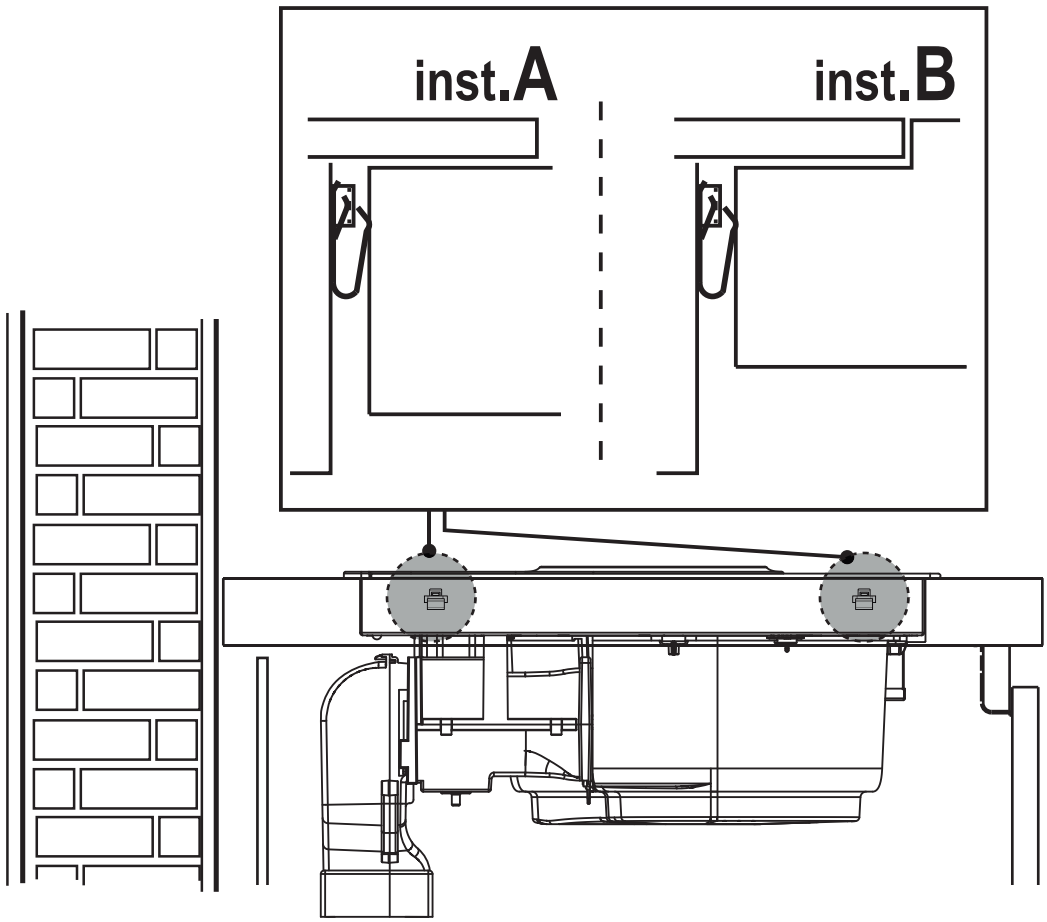


10.2

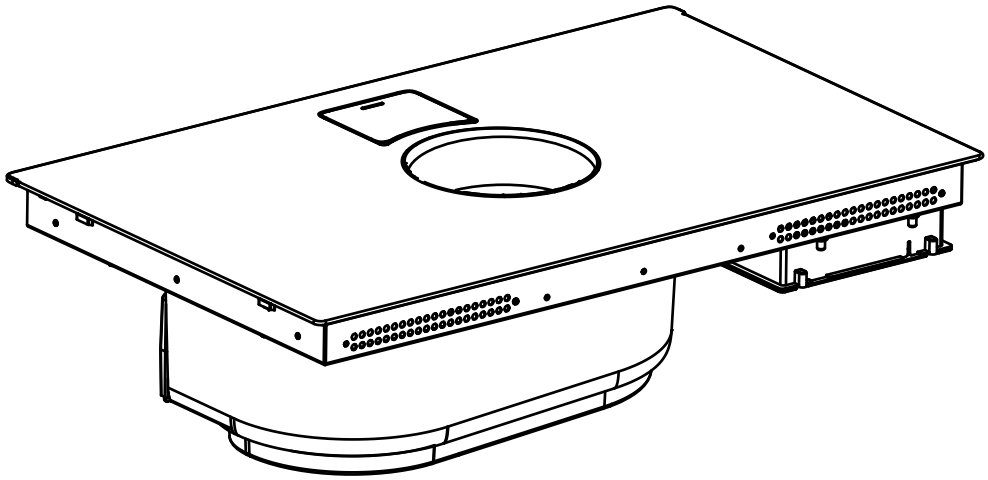
10.3

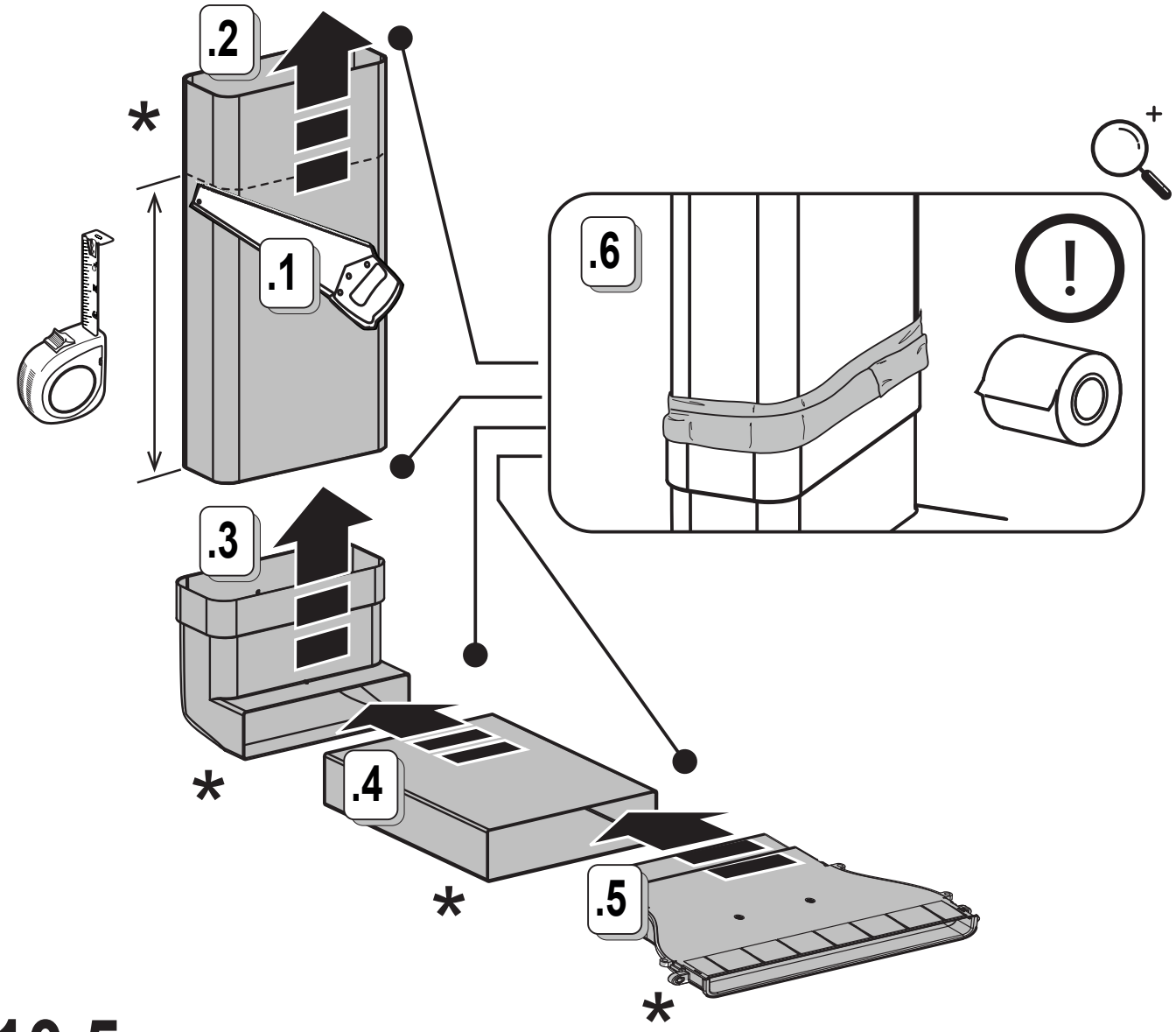


10.4



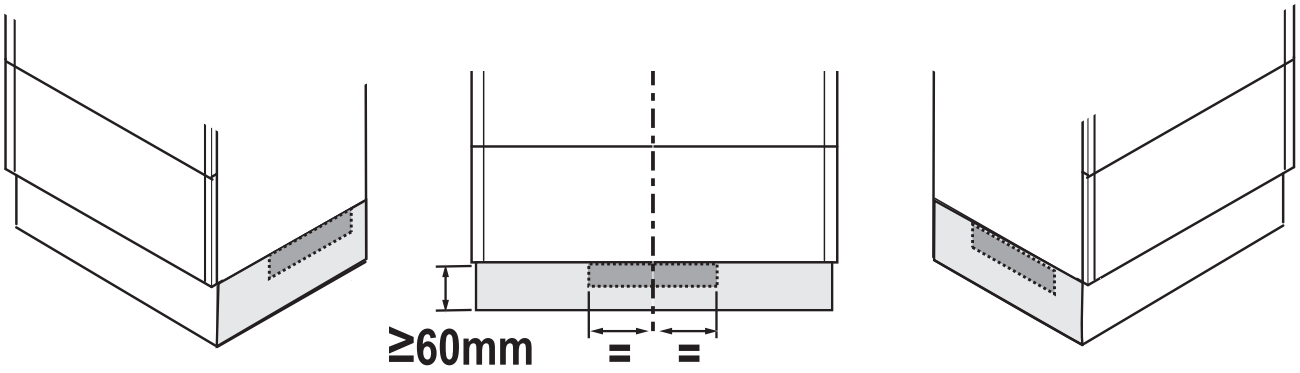
901606

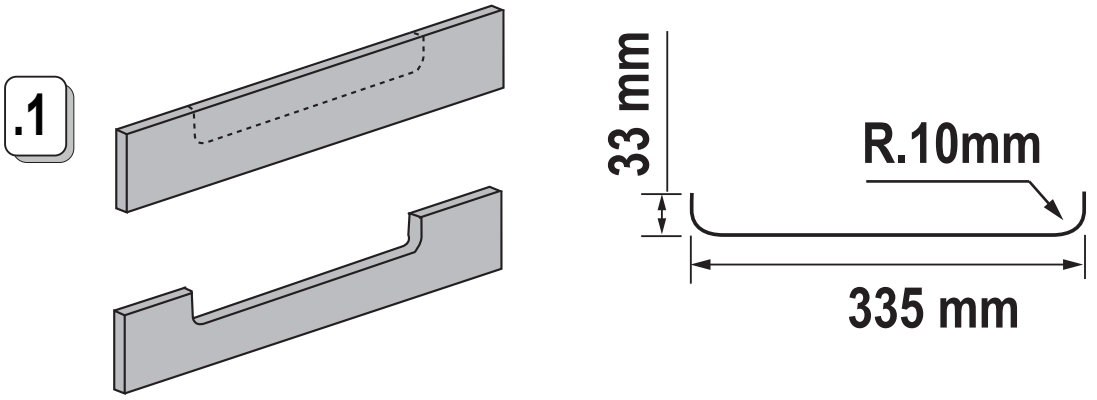


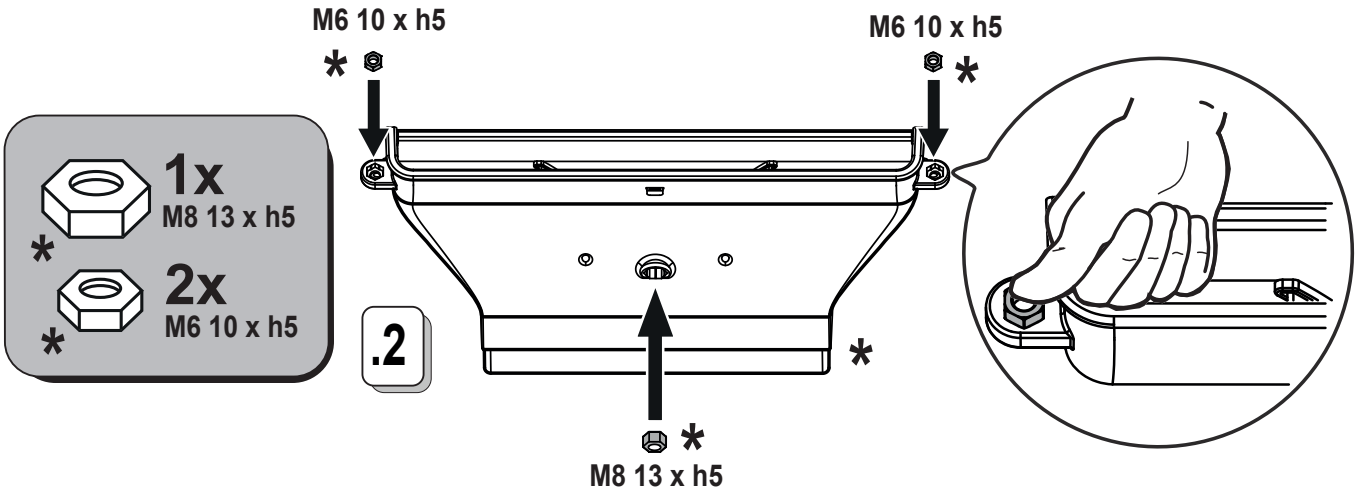


10.5

901606


≥60mm
=
=


.1
33 mm
R.10mm
335 mm


M6 10 x h5
M6 10 x h5
1x
M8 13 x h5
2x
M6 10 x h5
.2
M8 13 x h5

901606

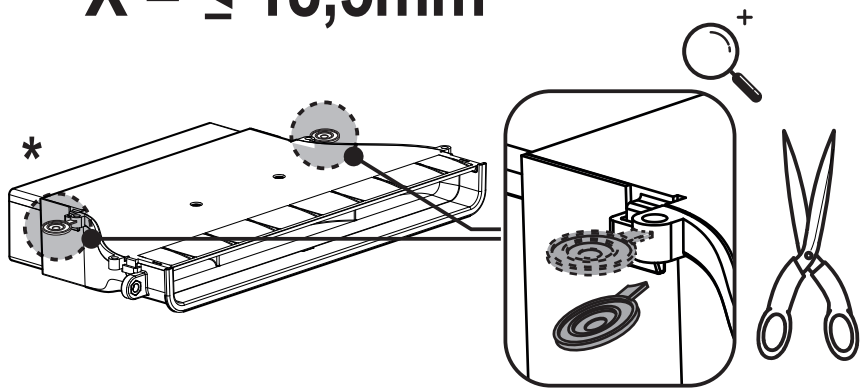
2x
M6x20mm
*

X = ≤ 18,5mm → 11.7

X = > 18,5mm
X = ≤ 22,5mm → 11.8

X = ≤ 18,5mm

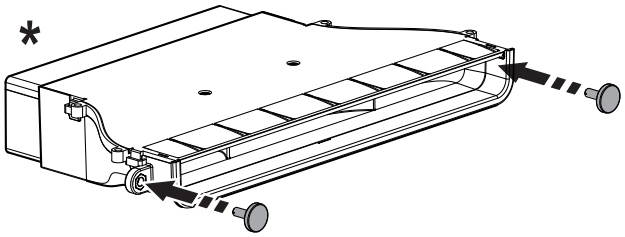
.1 *



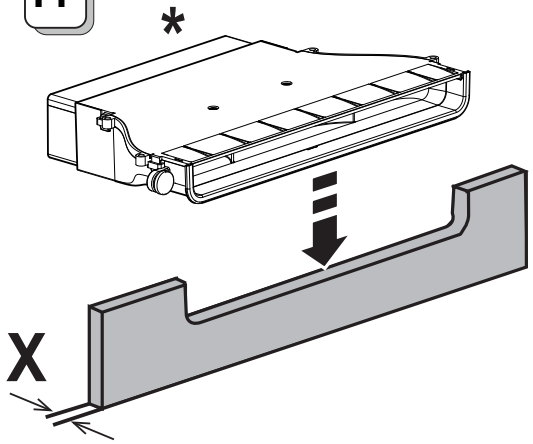
.2



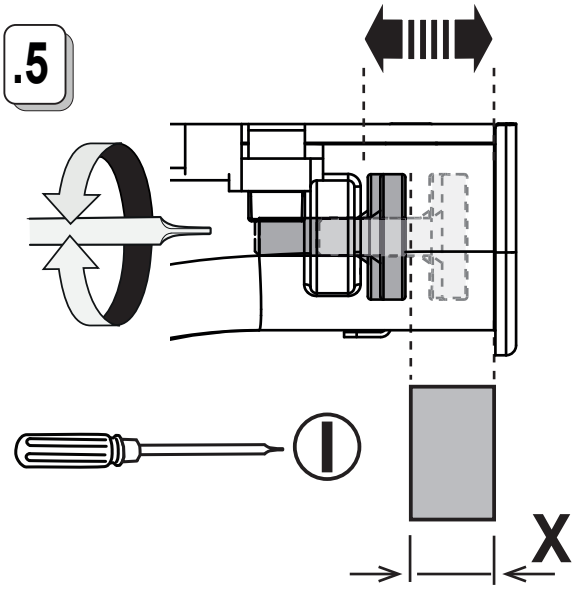
.3 *



.4 *

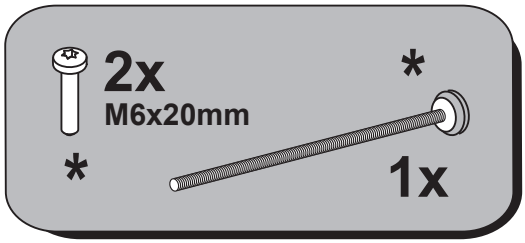


.5



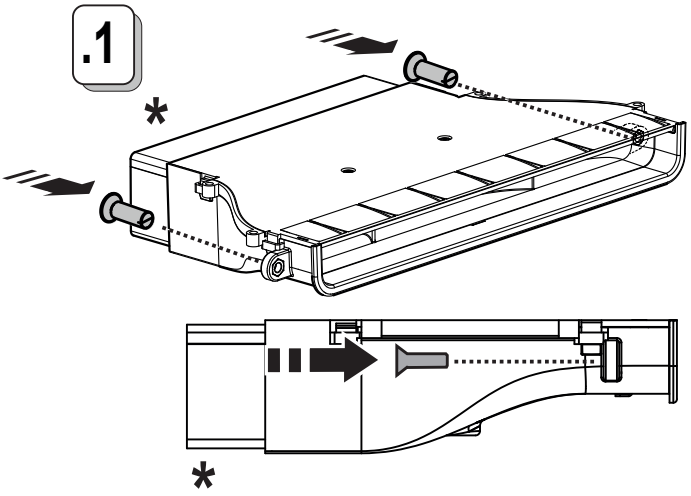
10.7

901606

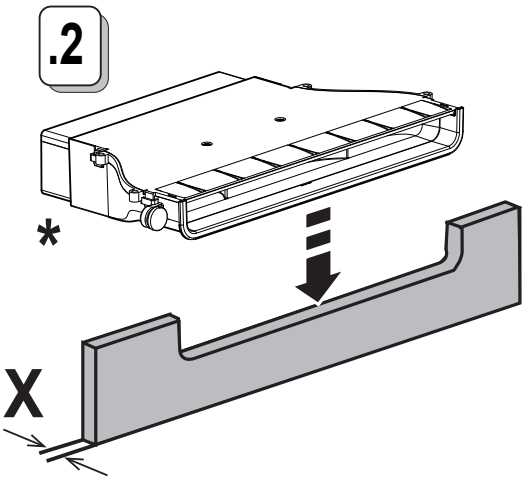


X ≥18,5mm ≤ 22,5mm

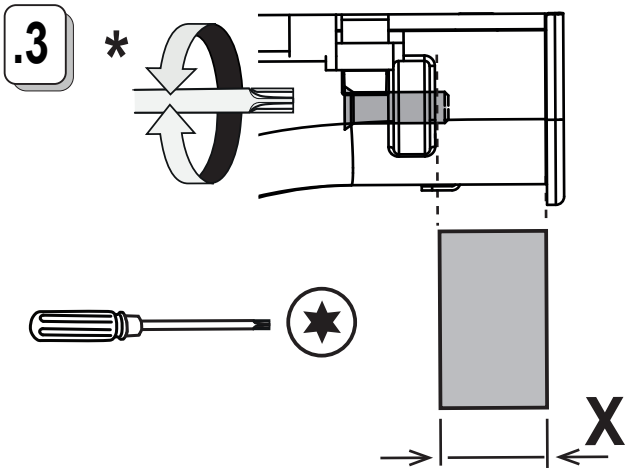
.1



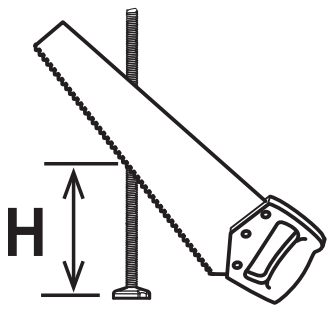
.2



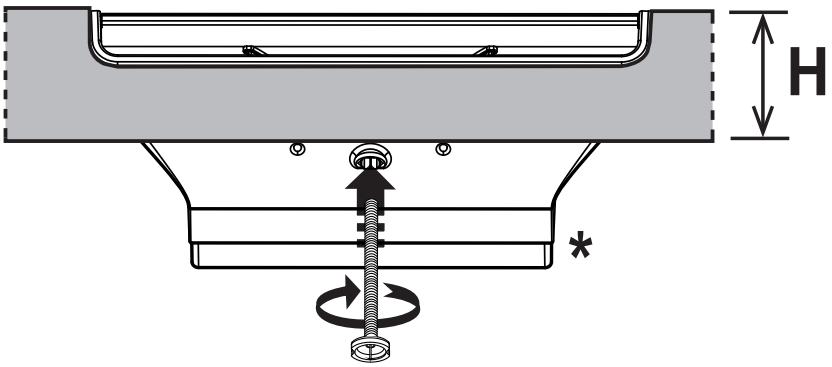
.3



.4



.5

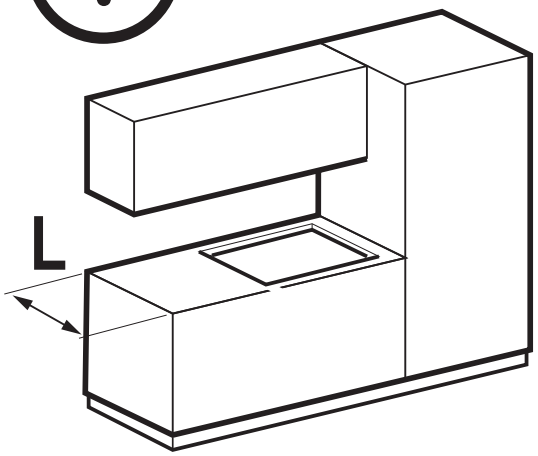


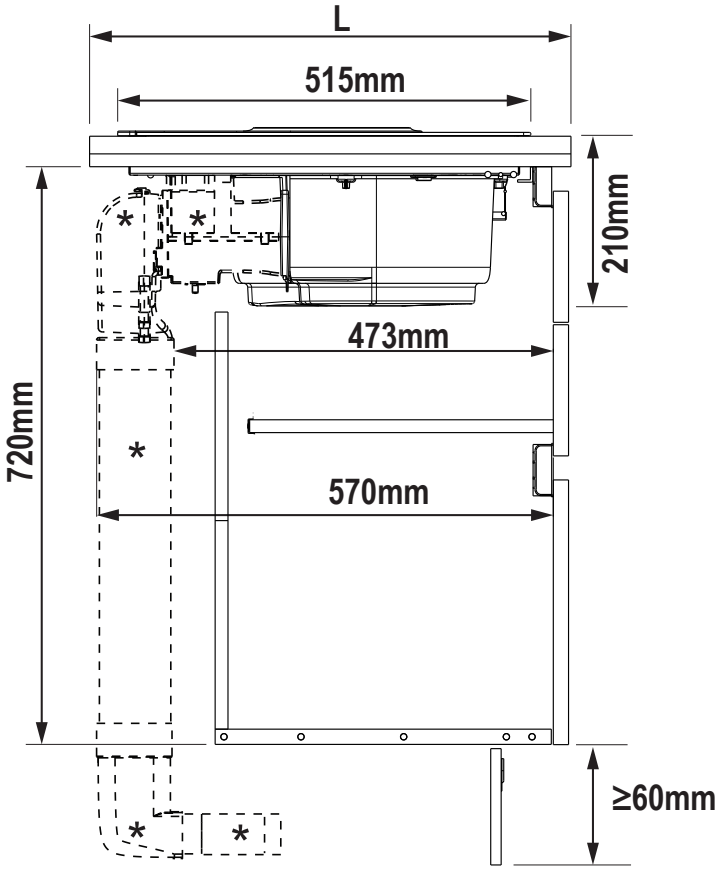
10.8

12

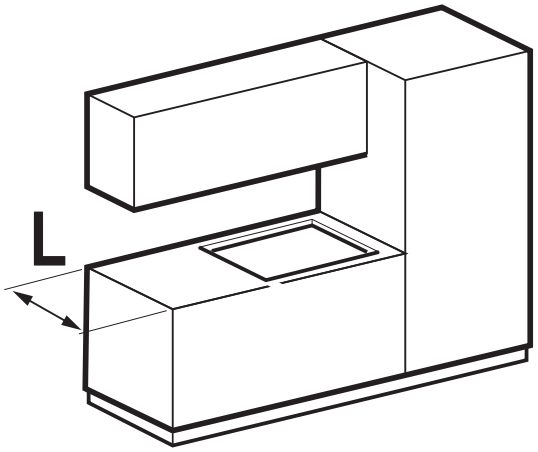
901607

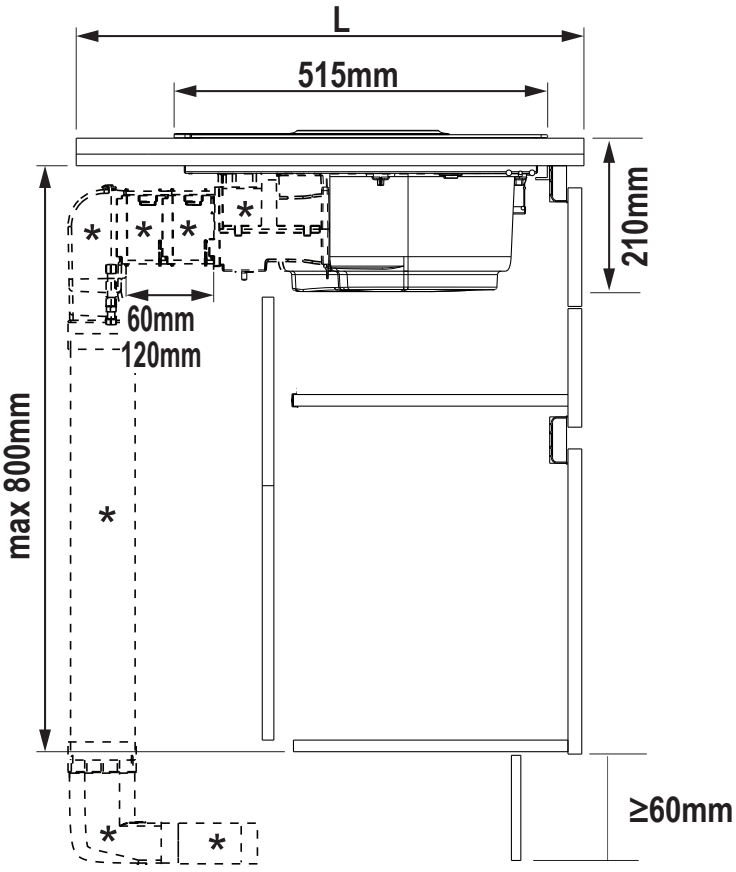
L = 600mm



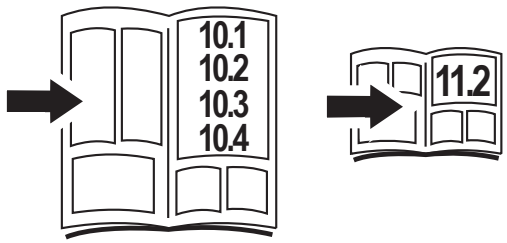


L >650mm
L >700mm

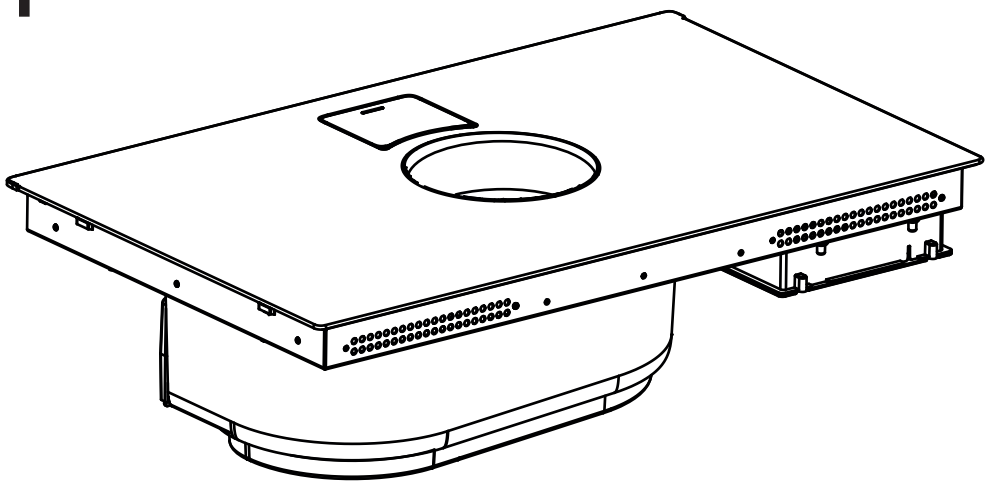


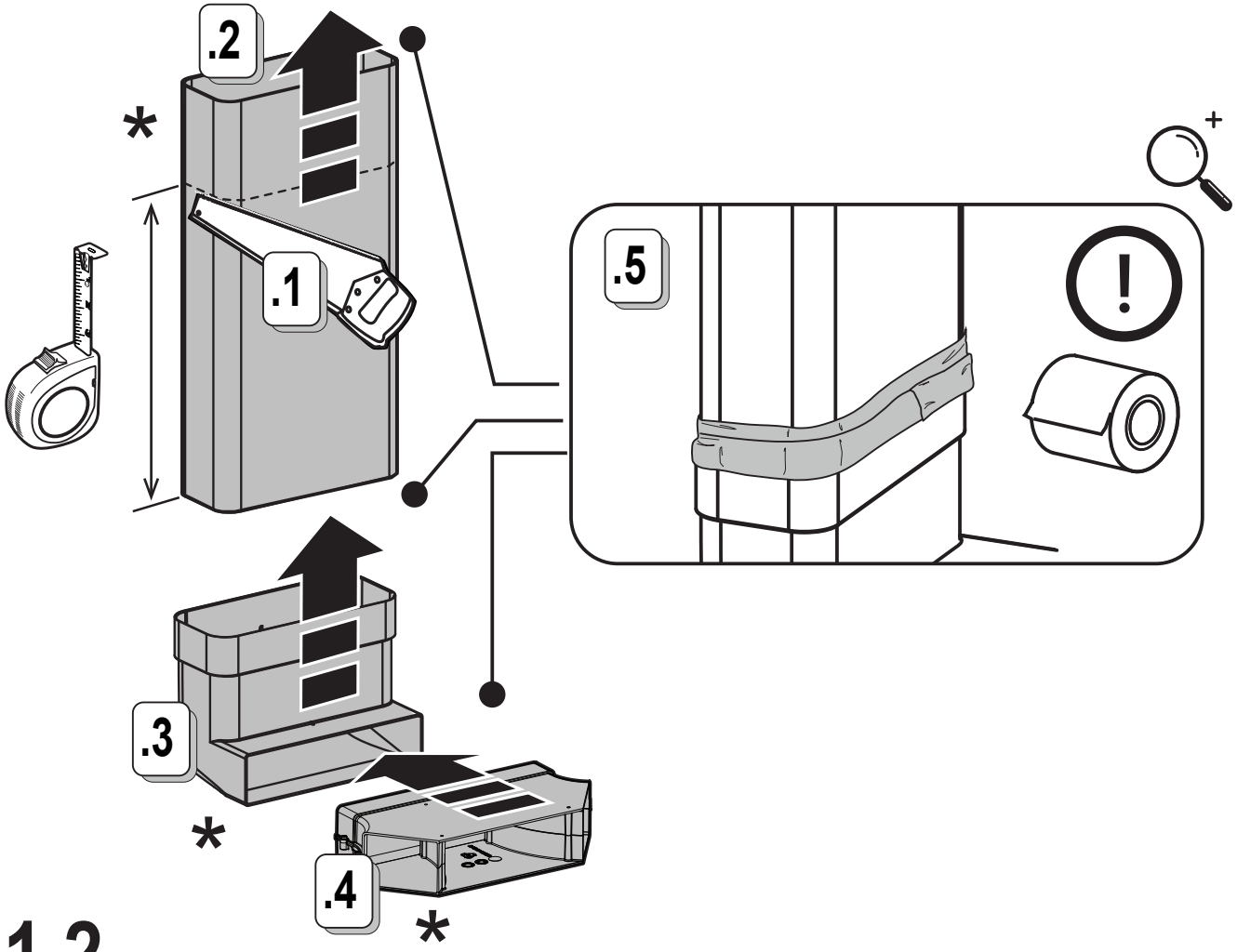


901607



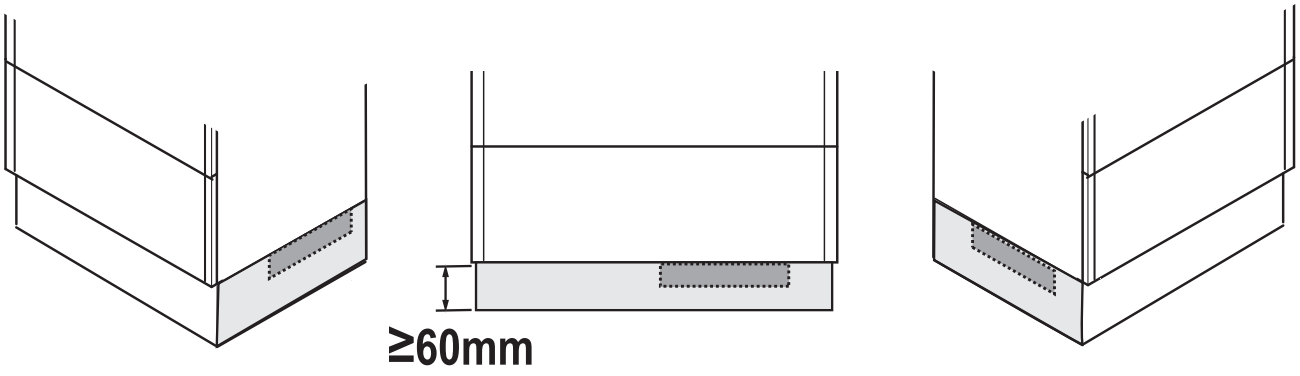
11.1



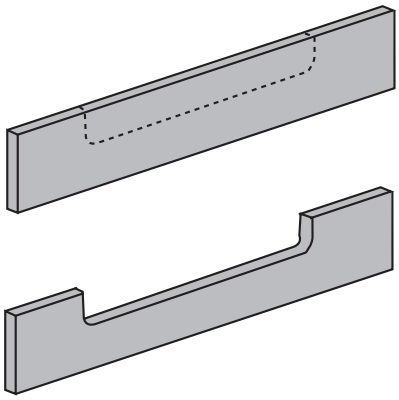


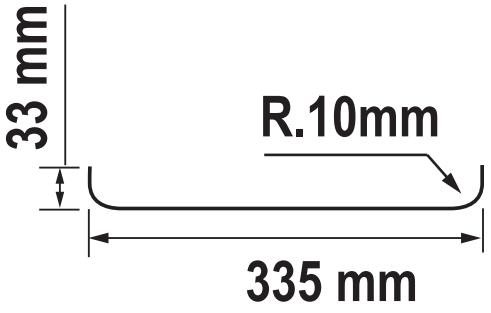
11.2

901607

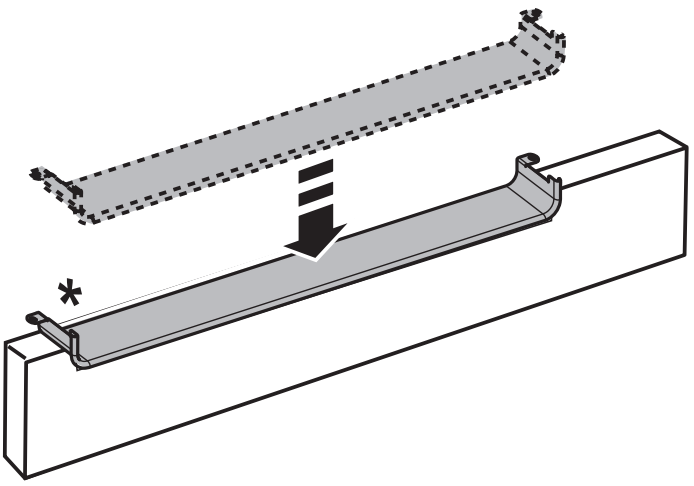


.1



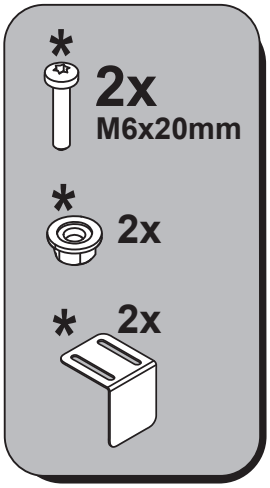


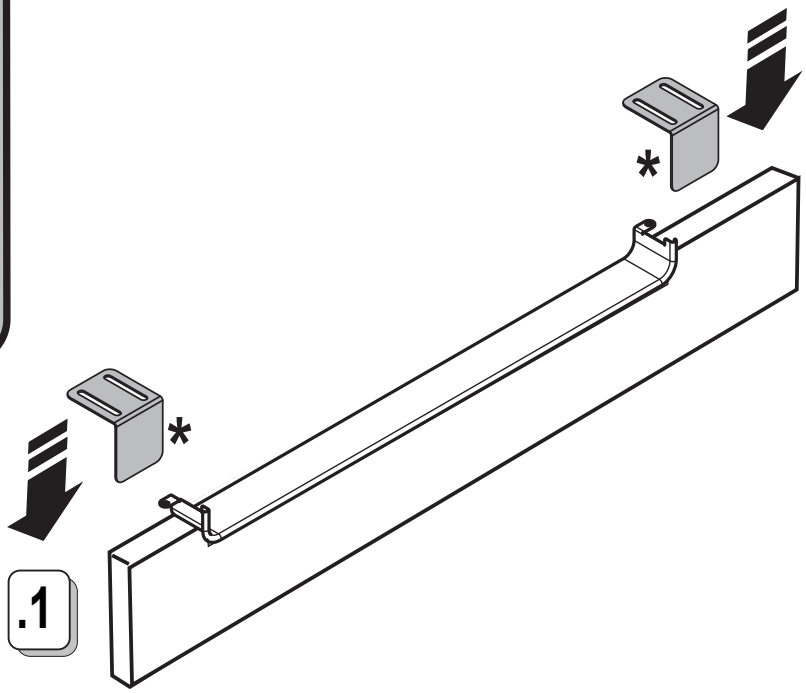
.2

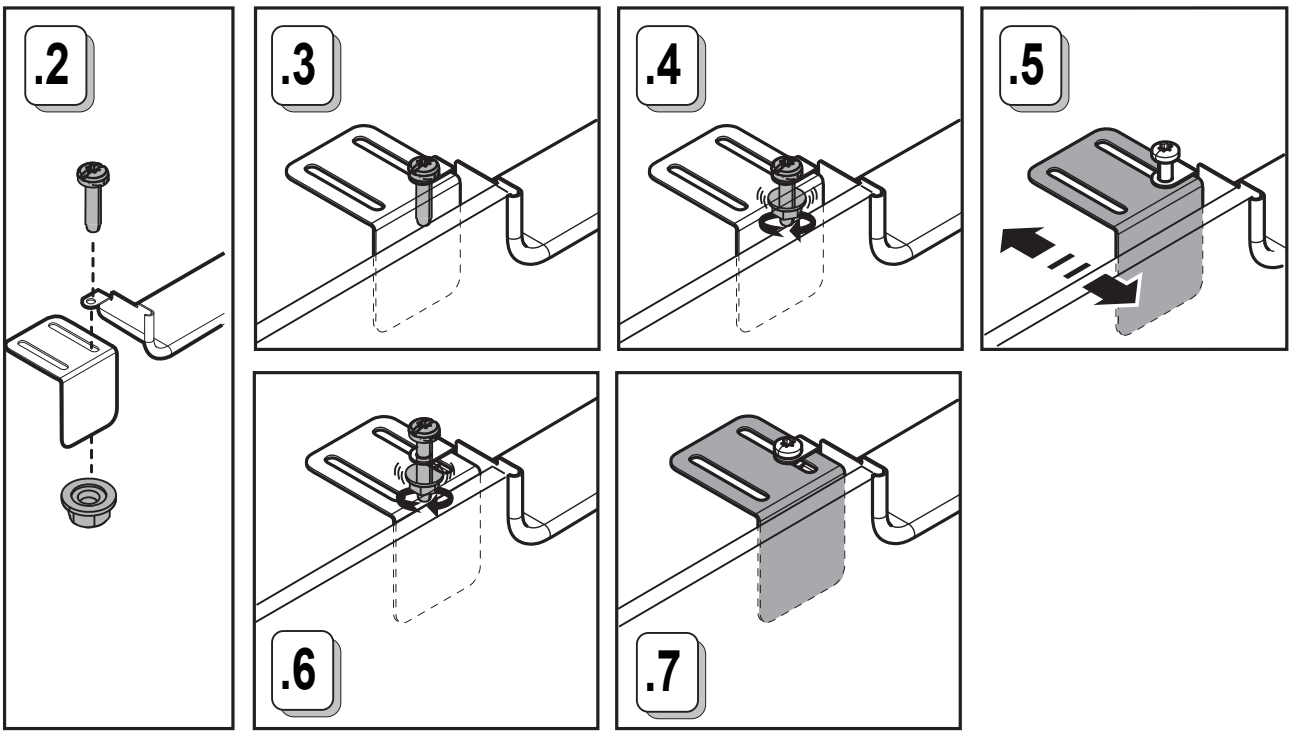


11.3

901607



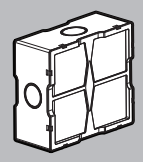


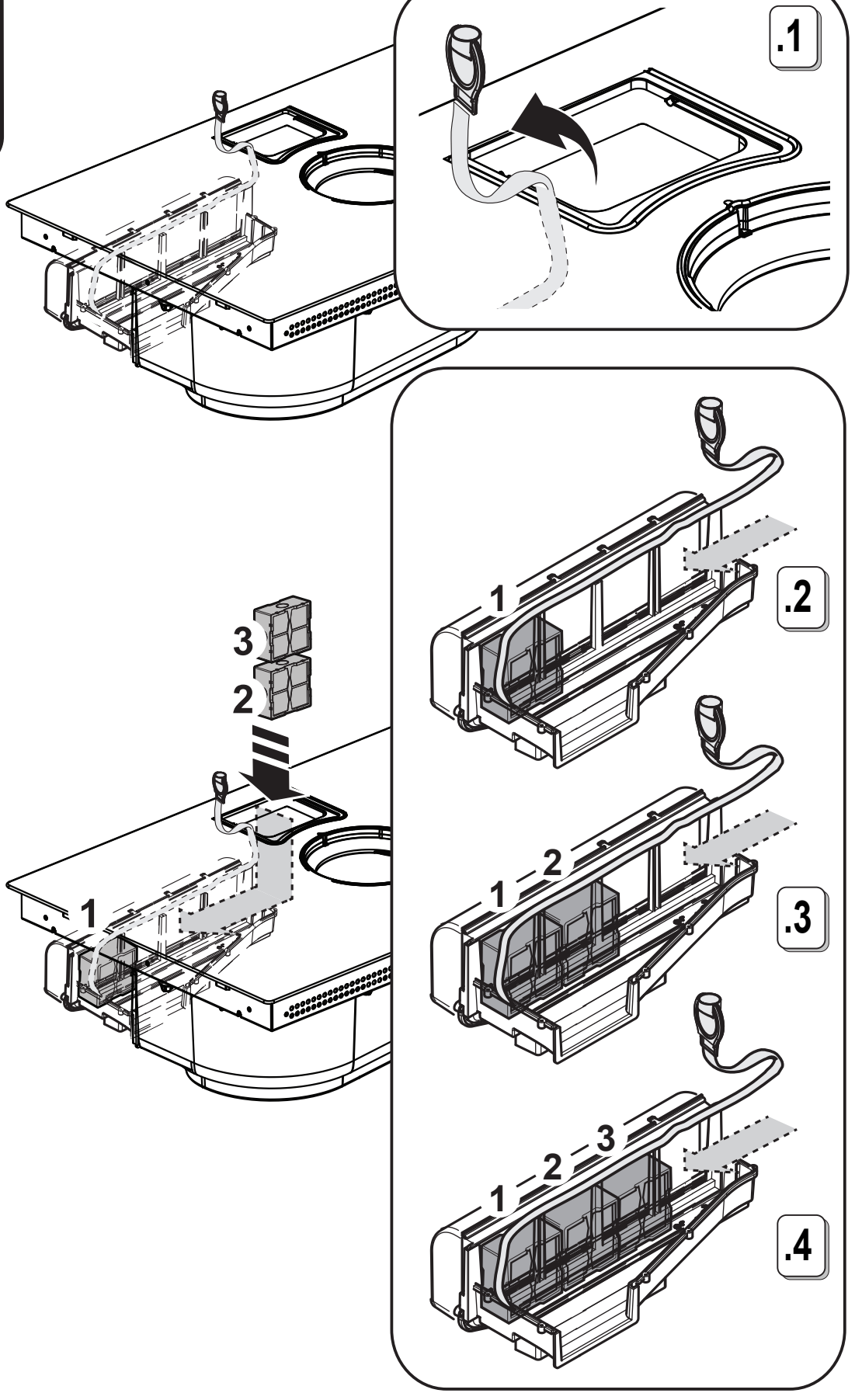


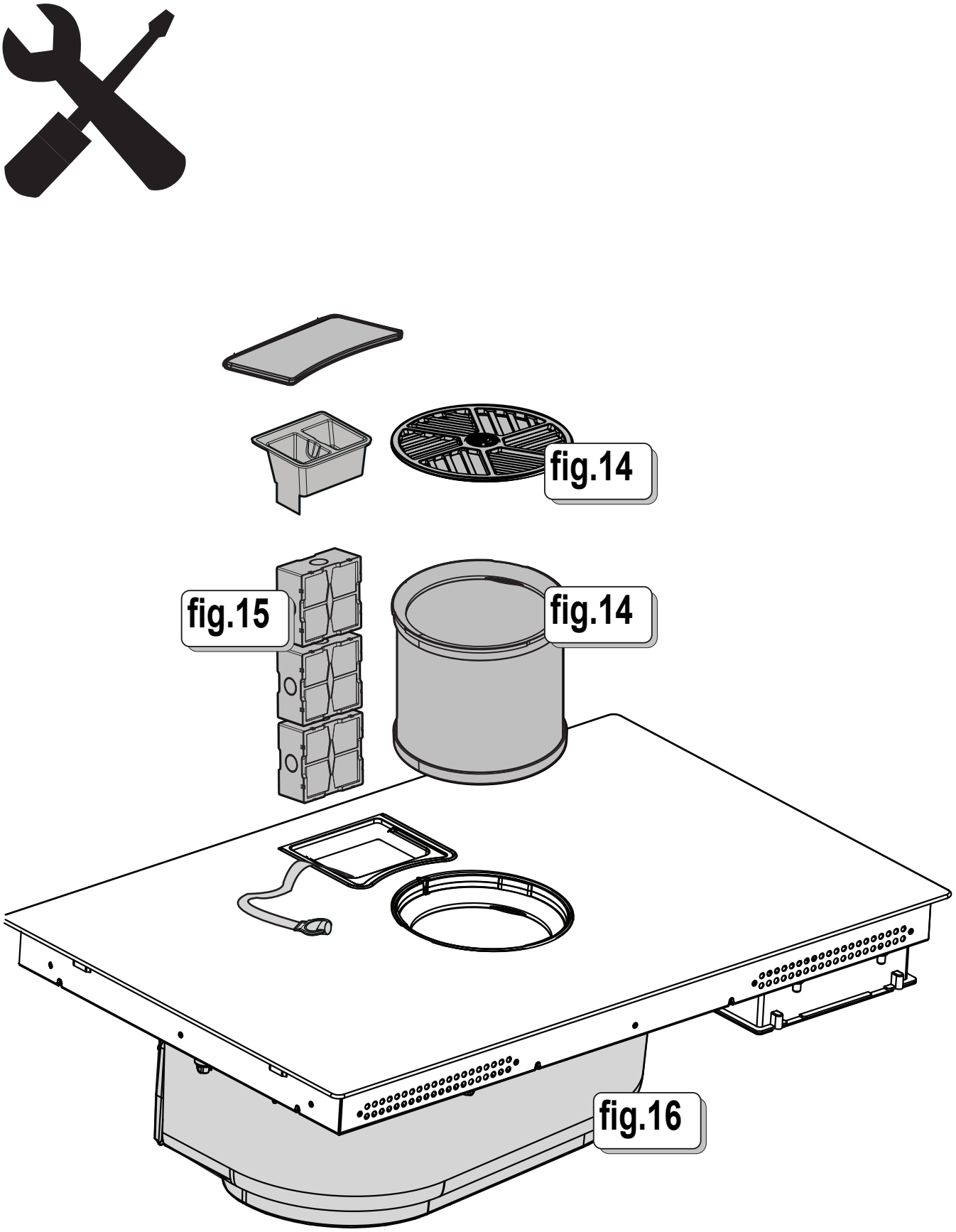
11.4

901607

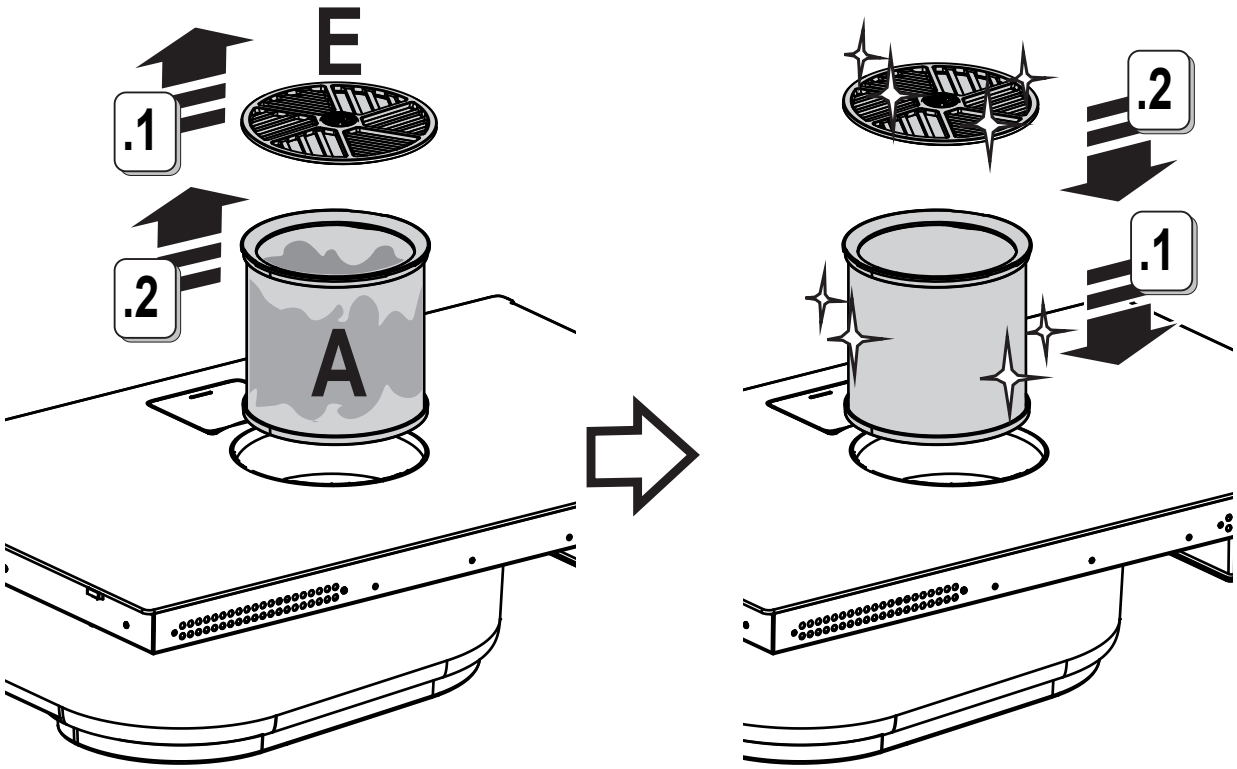
3x





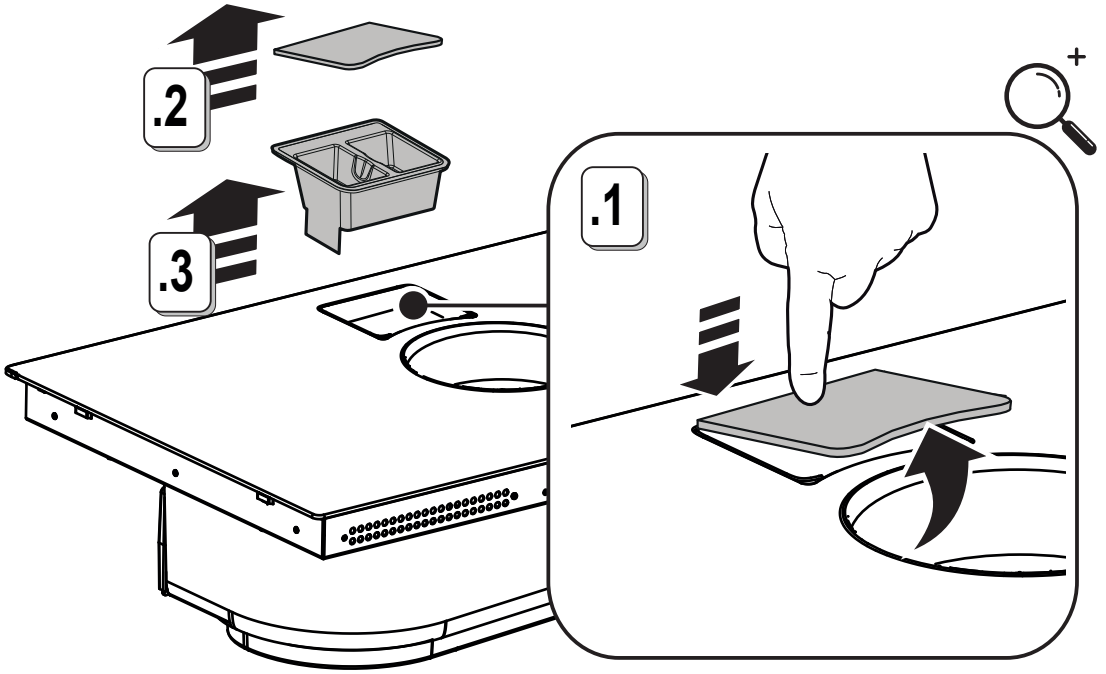

fig.14
fig.15
fig.14
fig.16

A-E



14

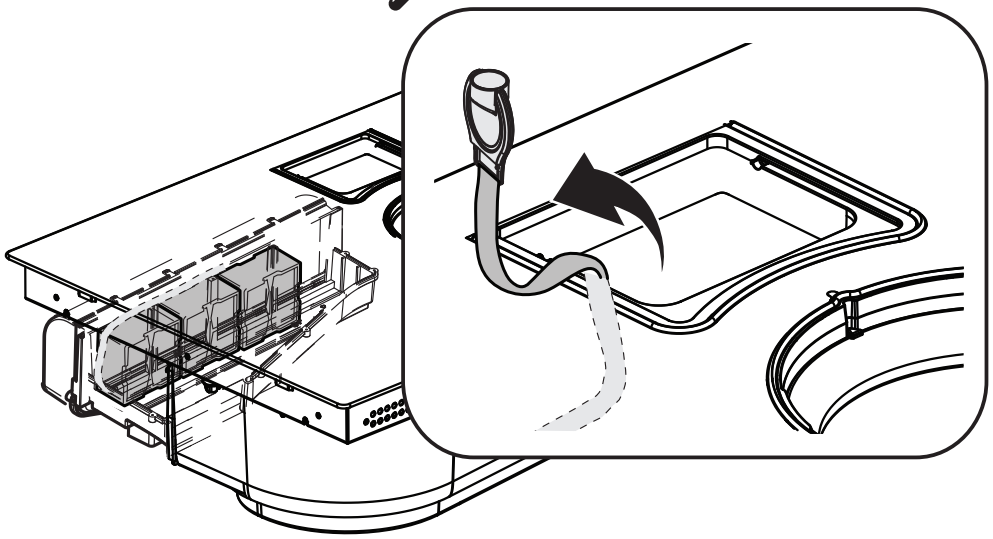
B



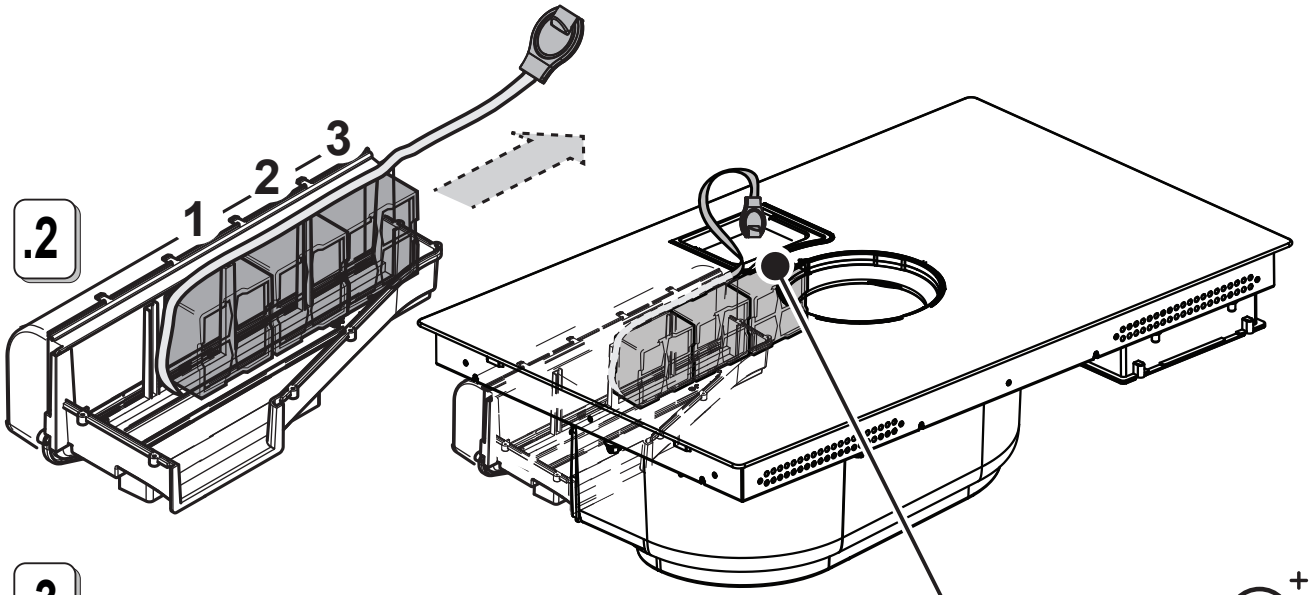
15

B

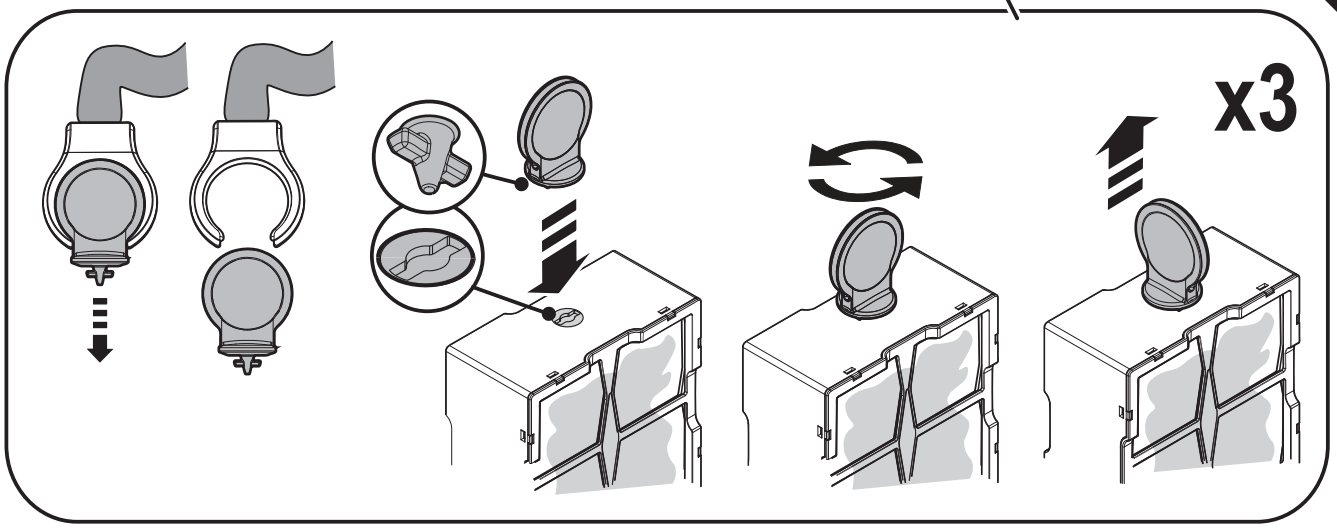
.1



.2



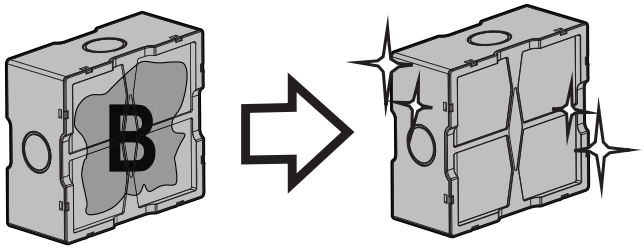
.3



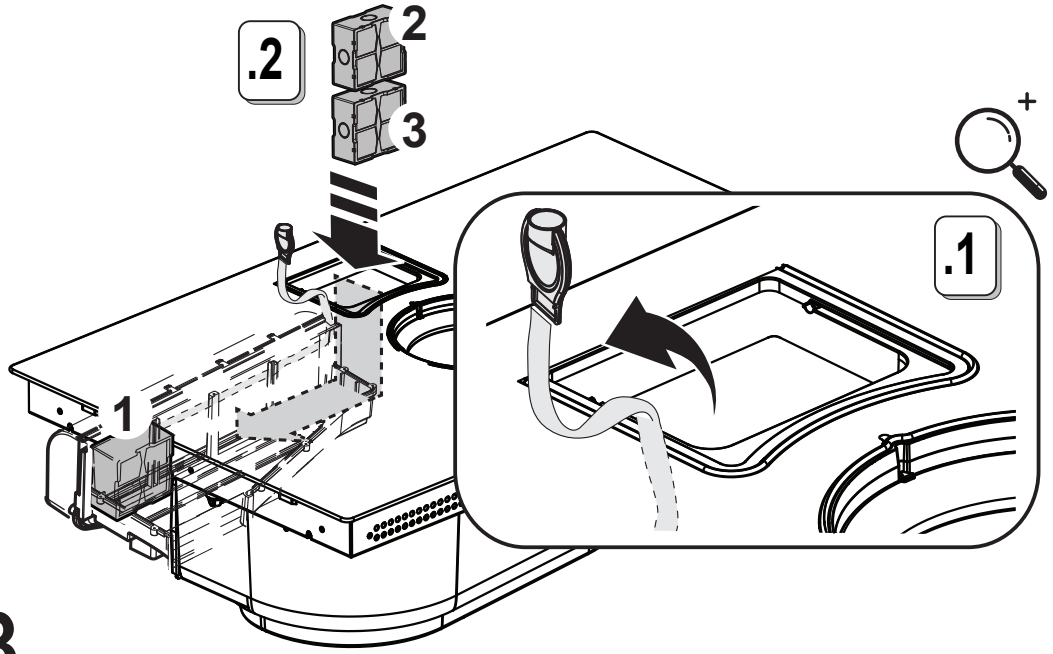
15.1

B

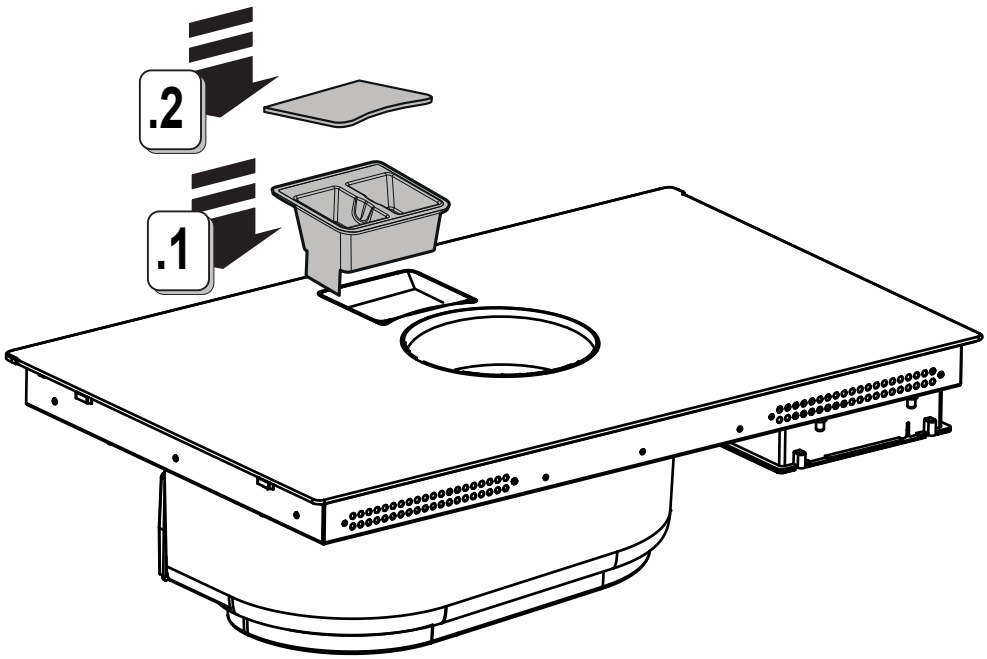
15.2



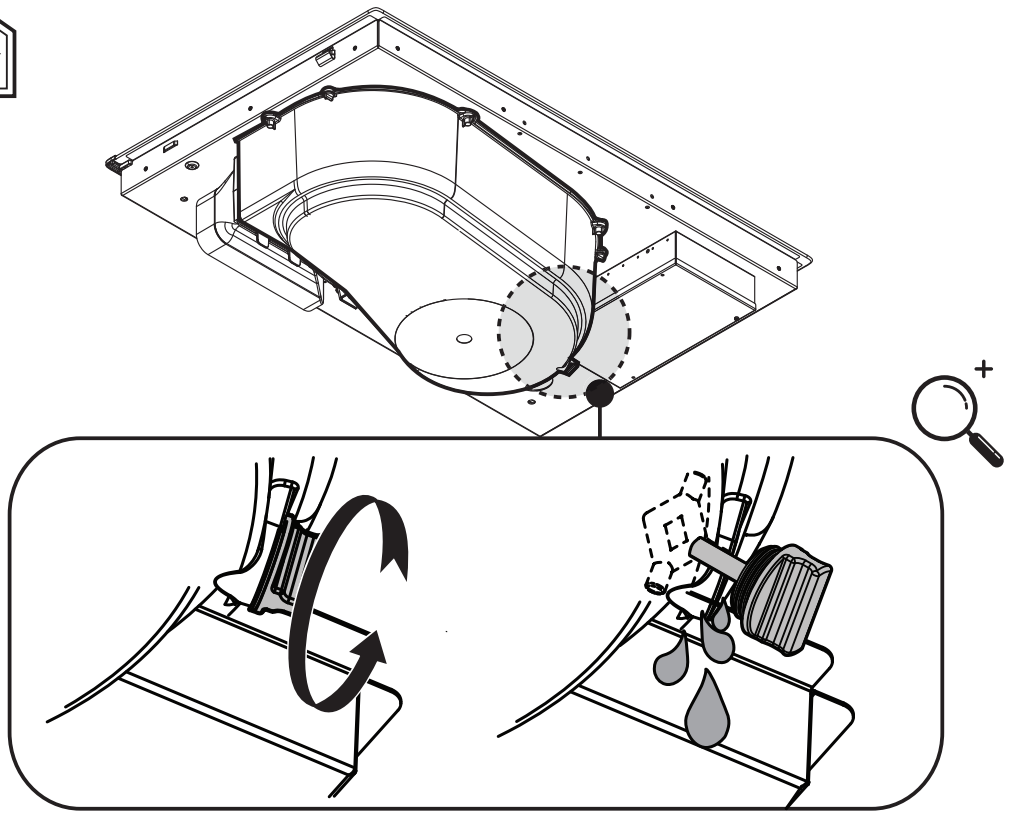
15.3



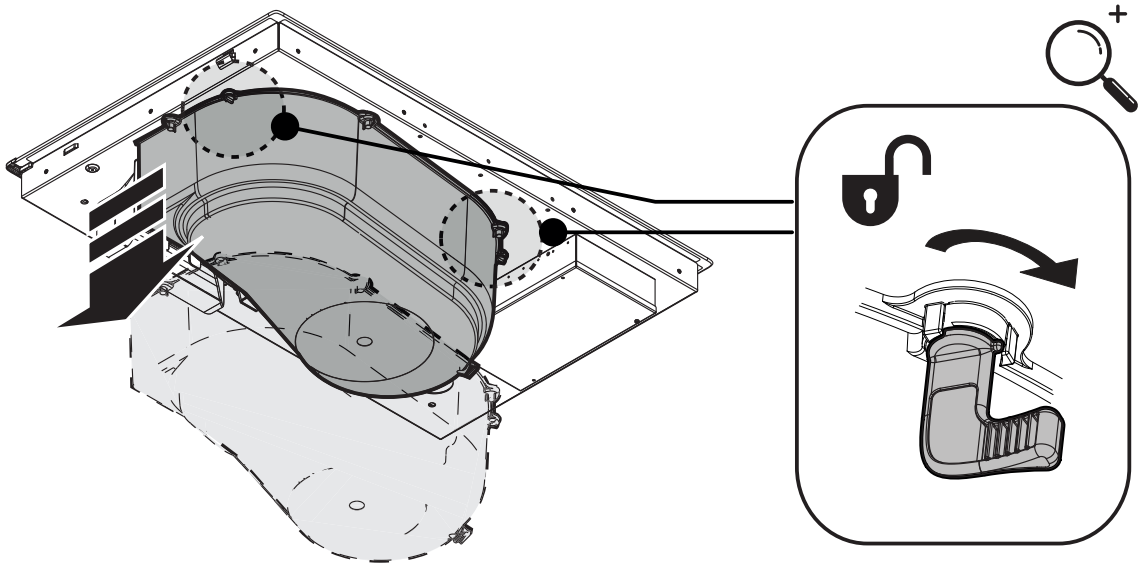
15.4

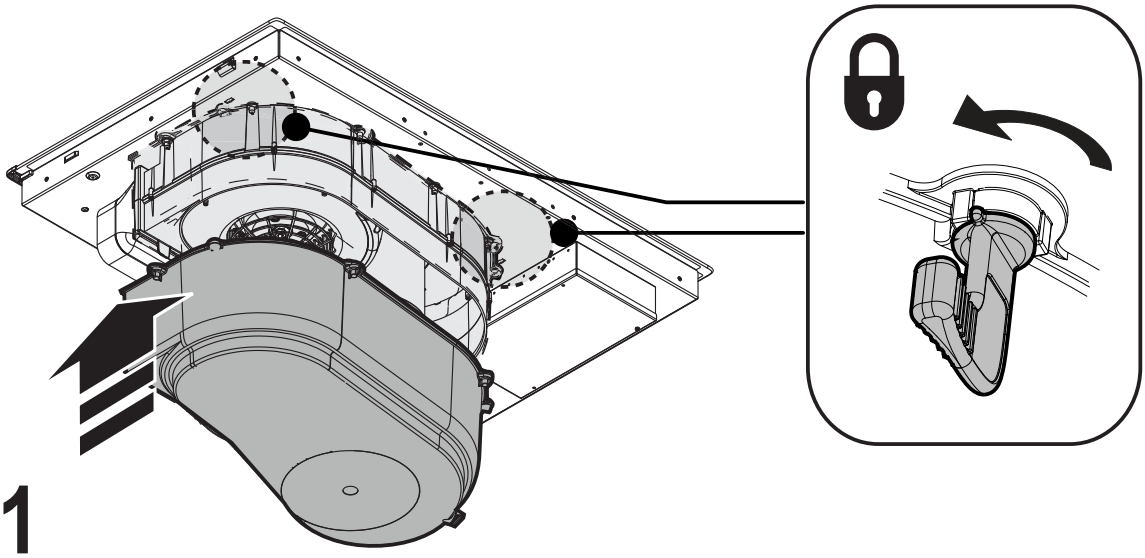


D

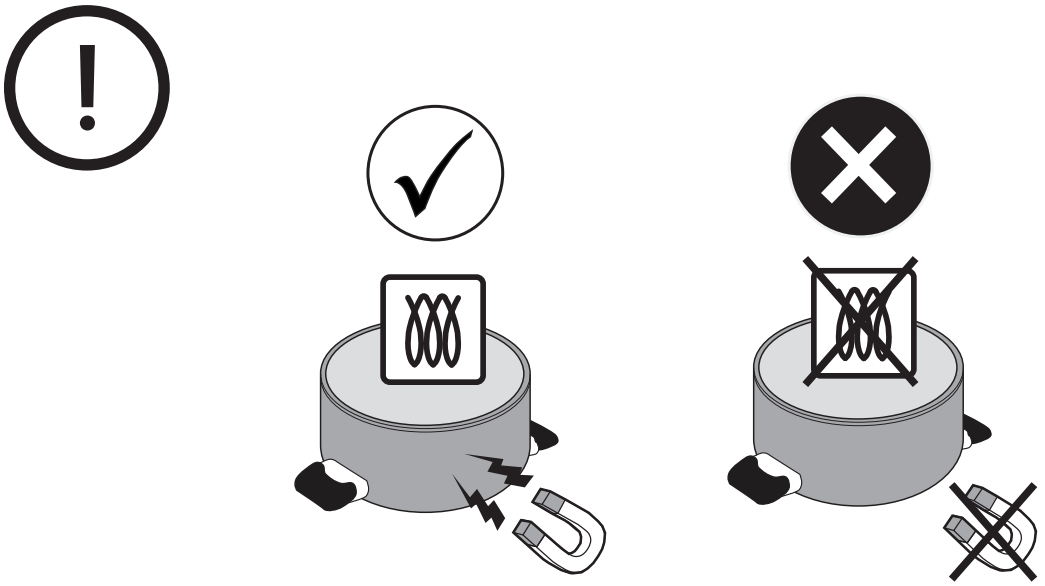


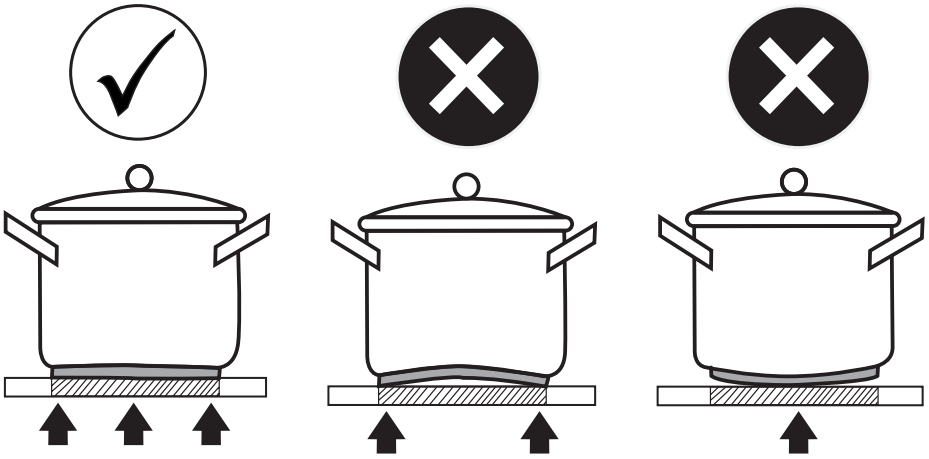
16

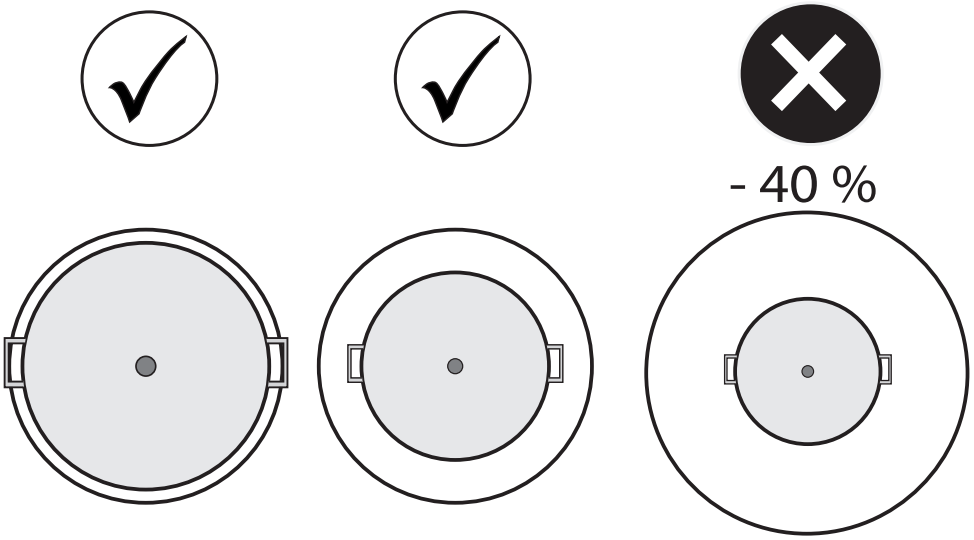




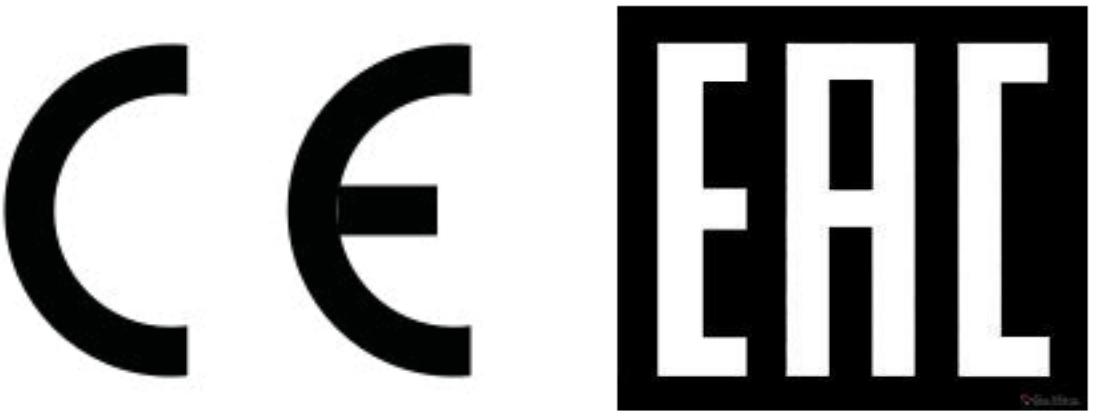
16.1






- 40 %

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