ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СТАЦИОНАРНЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ С ГАЗОВОЙ ИЛИ СМЕШАННОЙ ПОДАЧЕЙ

РАЗМЕРЫ: (605 мм)(ширина) x (520 мм)(длина)

Модели PM6030X (ТИП PM6V) ‘A’
Модели PM6040X (ТИП PM6V) ‘B’

3100524

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

Перед установкой и использованием устройства ознакомьтесь с данной инструкцией.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб имуществу или лицам, вызванный неправильной установкой или неправильным использованием прибора.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в свою продукцию, если они сочтены необходимыми и полезными, не затрагивая существенных характеристик безопасности и эксплуатации

Данный прибор предназначен только для непрофессионального домашнего использования.
ЭТОТ ПРИБОР БЫЛ РАЗРАБОТАН ДЛЯ НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ ХОЗЯЙСТВАХ.

Этот прибор маркирован в соответствии с европейской директивой 2002/96 / EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).
Данное руководство является основой общеевропейской системы возврата и переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными психическими и двигательными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если нет надзора или инструкции по использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность ‘ дети должны находиться под присмотром, чтобы убедитесь, что они не играют с устройством’

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, все правила, изменения и техническое обслуживание, упомянутые в этой части, должны выполняться только квалифицированным персоналом. Неправильная установка может привести к повреждению людей, животных или вещей, за которые производитель не несет ответственности. Устройства безопасности и автоматического регулирования на приборах могут быть изменены только изготовителем или поставщиком, который уполномочен на это.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, все правила, изменения и техническое обслуживание, упомянутые в этой части, должны выполняться только квалифицированным персоналом.
Неправильная установка может привести к повреждению людей, животных или вещей, за которые производитель не несет ответственности.
Устройства безопасности и автоматического регулирования на приборах могут быть изменены только изготовителем или поставщиком, который уполномочен на это.

Установка варочной панели.

После удаления различных свободных частей из внутренней и внешней упаковки убедитесь, что конфорки и варочная панель не повреждена и подходит для использования газа. Метка типа газа находится на нижней стороне основания конфорки.
В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь к квалифицированному персоналу.
Храните все упаковочные детали (пенополистирол, картон, скобы и др.) подальше от детей.
Рассмотрите критические размеры прибора, прежде чем сделать отверстие в верхней поверхности рабочего стола. (относительные измерения по Рис. 1-2).

Требования

1. Накладные зазоры (минимальные значения)

Минимальные габаритные зазоры должны соответствовать минимальным значениям, указанным в таблице n. 1 и приведенным на рис. 1 - 2
Вытяжные шкафы и вытяжные вентиляторы устанавливаются в соответствии с инструкциями изготовителя. Однако ни в коем случае зазор между верхней частью самой высокой горелки кухонного прибора и вытяжкой не должен быть менее 650 мм.
Любая другая обращенная вниз горючая поверхность менее чем на 600 мм выше верхней части самой высокой горелки должна быть защищена на всю ширину и глубину зоны варочной поверхности. Однако этот зазор ни в коем случае не должен быть меньше 450 мм.
Максимальная глубина для шкафа накладных расходов 330мм

2. Боковые зазоры (минимальные значения)

Различные боковые зазоры должны соответствовать минимальным значениям, указанным в таблице № 1 и приведенным на рис.1- 2

Площадь варочной поверхности определяется как та часть прибора, где обычно происходит приготовление пищи, и не включает в себя те части прибора, которые содержат ручки управления.

Таблица №.1

Модель	**Тип A - B**		**Модель**	**Тип A - B**
Мин.зазор	***(мм)***		***Мин.зазор***	***(мм)***
L1	500		**L10**	560
L2	40		**L11**	915
L3	70		**W**	605
L4	457		**D**	520
L5	610		**B1 (*)**	60
L6	330		**B2 (*)**	152
L7	925		**B3 (*)**	60
L8	40		**B4 (*)**	152
L9	172			

(*) Примечание:
- B1-Это мин. зазор между передней кромкой прибора и передней кромкой шкафа.
- B2 и B4-это мин. зазор между левым / правым краем прибора и боковой стенкой (если имеется).
- B3 является минимальным. зазор между задней кромкой прибора и задней стеной.

Установка варочной панели.

Для предотвращения случайного попадания жидкостей в нижнюю часть, прибор оснащен специальной прокладкой. Чтобы применить эту прокладку, внимательно следуйте инструкциям на рис. 3. Выложите защитные уплотнительные полосы по краям отверстия в верхней части стенда и аккуратно перекрывайте конец полосы. (См. Рис. 3). вставьте конфорку в отверстие стола. С помощью отвертки установите кронштейны на дно конфорки с помощью винтов . (См. Рис. 3А-3Б). Вставьте крючки в нужное положение и закрепите их винтами. Обрежьте часть уплотнительных полос, которые выходят за пределы основания конфорки

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, КАСАЮЩАЯСЯ УСТАНОВКИ УСТРОЙСТВА

Плита может устанавливаться отдельно, в изолированном положении или вставляться между двумя кухонными блоками или между одним кухонным блоком и стеной. Кроме того, задняя стенка и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 65 к.

Для предотвращения отклеивания пластикового слоя, покрывающего кухонный блок, клей, используемый для соединения двух поверхностей, должен выдерживать температуру до 150 ° C

Установка прибора должна осуществляться в соответствии с действующими нормами соответствующей страны, и прибор должен быть установлен в хорошо проветриваемом месте.

Данное устройство не оснащено устройствами для удаления продуктов сгорания. Поэтому прибор должен быть подключен в соответствии с указанными выше нормами монтажа. Особое внимание следует уделить приведенной ниже информации, касающейся аэрации и вентиляции помещений.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для обеспечения правильной работы прибора необходимо, чтобы место его установки постоянно вентилировалось. Объем помещения должен быть не менее 25 м3, а необходимое количество воздуха должно быть основано на регулярном сжигании газа и вентиляции помещения. Естественный поток воздуха будет проходить через постоянные отверстия, выполненные в стене вентилируемого помещения: эти отверстия будут соединены снаружи и должны иметь минимальное сечение 100 см2 (см. рис. 4). Эти отверстия должны быть сделаны таким образом, чтобы они не могли быть заблокированы.

ПОЛОЖЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ

Кухонные приборы, использующие газ, должны всегда удалять продукты сгорания через вытяжку, соединенную с дымоходами, дымовыми трубами или через прямое соединение с внешней стороной (см. рис. 5А). Если нет возможности установить вытяжку, можно использовать вентилятор, установленный на окне или обращенный непосредственно наружу, который работает во время использования прибора. (см. рис. 5Б). Таким образом, строго соблюдаются действующие в соответствующей стране нормы, касающиеся вентиляции помещений.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ИСТОЧНИКУ ГАЗА

Перед подключением прибора к системе подачи газа сначала необходимо снять пластиковую защитную заглушку для подачи газа, которая вставляется под давлением в патрубок подачи газа. Чтобы вынуть вилку, просто отвинтите ее.
Затем убедитесь, что детали, указанные на этикетке в нижней части корпуса, совместимы с деталями подачи газа.
Этикетка на последней странице данного руководства и в нижней части корпуса указывает условия регулирования прибора: тип используемого газа и давление.
Важно: данное устройство должно устанавливаться в соответствии с действующими нормами соответствующей страны и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
Внимание: помните, что входное газовое соединение для прибора имеет резьбу 1/2 газового цилиндрического разъема в соответствии с нормами UNI-ISO 228-1. (Рис. 6-7)

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ:

Подключение к электроснабжению должно осуществляться в соответствии с нормами и указаниями действующего законодательства.
Перед выполнением подключения проверьте, что:
-Электропитание и розетки подходят для максимальной мощности прибора (см. этикетку на нижней части корпуса).
- Розетка или система оснащена эффективным заземлением в соответствии с нормами и указаниями действующего в настоящее время закона. Производитель не несет ответственности, если эти указания не соблюдаются. Подключении к электросети через розетку. Установите на электрический кабель стандартную вилку (если она не предусмотрена), которая подходит для заряда, указанного на этикетке. Соедините провода в соответствии со схемой на фиг. 8 заботясь о соблюдении соответствующих пар перечисленных ниже:
буква L (фаза) = провод коричневого цвета;
буква N (нейтраль) = синий провод;

символ"⏚земля = жёлто-зеленый провод;
- Электрический кабель должен выдерживать температуру нагрева до 75 град.С.

- Не используйте редукторы, адаптеры или переходникик для подключения, так как они могут вызвать ложные контакты и последующий опасный перегрев.
При подключении непосредственно к электросети:
- Для непосредственного подключения прибора к питающей сети в соответствии с правилами монтажа должно быть включено средство разъединения, имеющее контактное разъединение во всех полюсах, обеспечивающее полное разъединение в условиях перенапряжения категории III.
- Помните, что провод заземления не должен прерываться выключателем.
- Альтернативно электрическое соединение может также быть защищено дифференциальным переключателем высокой чувствительности. - Настоятельно рекомендуется закрепить специальный желто-зеленый провод заземления на эффективной системе заземления

Внимание: размещая маркировку CE на данном изделии, мы под свою ответственность заявляем о соответствии европейским требованиям безопасности, гигиены труда и охраны окружающей среды, установленным законодательством для данного изделия.

Электросхема
См. рисунок. 13.

Описание монтажной схемы

1. Терминал проводов	L. Чёрный
2. включатель поджигп	N. Белый
3. Генератор поджига	T. Зелёный (земля)
4. Поджиг	

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от газо-и электроснабжения.

Для замены деталей, таких как горелки, краны и электрические детали, необходимо вынуть варочную панель из кухонного блока, отпустив крепежные крючки, открутить крепежные винты горелок на рабочей поверхности, открутить крепежные гайки электрических пластин, которые видны на нижней части варочной панели, и снять рабочую поверхность для выполнения замены неисправных деталей.
Примечание: Если краны нуждаются в замене, вам также нужно открутить два крепежных винта газовой рампы в нижней части варочной панели, которые находятся в верхней части последней.
Для приборов, оснащенных автоматическими выключателями "ON", необходимо демонтировать цепь выключателей “ON " перед заменой кранов.
Рекомендуется менять уплотнение на кране каждый раз, когда вы заменяете кран, чтобы обеспечить идеальное удержание между корпусом и рампой.
ВНИМАНИЕ: Электрический кабель, поставляемый вместе с прибором, соединяется с прибором соединением типа X и, таким образом, может быть заменен кабелем того же типа, что и установленный, без использования специальных инструментов. В случае износа или повреждения сетевого кабеля замените его на : Тип /сечение H05VV-F 3x0,75 mm2 or H05RR-F 3x0,75 mm2

ВНИМАНИЕ:При замене кабеля электрической сети установщик должен иметь провод заземления примерно на 2 см длиннее, чем проводники фазы, а также должен учитывать предупреждения, касающиеся электрического соединения.

Вентиляция помещения-расположение и вентиляция.
Внимание: с прибором может использоваться вытяжной вентилятор; он должен быть установлен в соответствии с действующими национальными стандартами.
Внимание: работа вытяжки может повлиять на другие вентилируемые устройства; он должен быть установлен в соответствии с действующими национальными стандартами.

- ЗАМЕНА ФОРСУНОК ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ДРУГИМИ ВИДАМИ ГАЗА:

Для замены сопел горелок используйте следующую процедуру:
Поднимите горелки и отвинтите сопла (рис. 9) с помощью регулируемого гаечного ключа диаметром 7 мм заменить форсунки на форсунки, предназначенные для подачи нового газа, в соответствии с информацией, приведенной в таблице a, приведенной ниже.

Табл. 2. Адаптеры к различным типам газа **Категория III**

Горелка	Тип газа	Давление	Отверст. диаметр	Номинал				Понижение		Диаметр by-pass 1/100mm
		мбар	1/100 мм	гр/ч	л/ч	кВт	ккал/ч	кВт	ккал/ч	
Вспомог.	Городск.G110	8	145	-	227	1,00	860	0,30	258	27 рег
	Природ G20	20	77	-	95	1,00	860	0,30	258	27 рег
	Бутан G30	28	50	73	-	1,00	860	0,30	258	27
	Пропан G31	37	50	71	-	1,00	860	0,30	258	27
Полу быстрая	Городск G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31 рег
	Натурал G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 рег
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Быстрая	Городск G110	8	280	-	681	3	2580	0,75	645	42 рег
	Натурал G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 рег
	Бутан G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Пропан G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Двойная горелка внутр.	Городск G110	8	130	-	181	0,8	688	0,30	258	27 рег
	Природн.G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 рег
	Бутан G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Пропан G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Двойная горелка внешняя	Городск G110	8	2x300	-	885	4,4	3784	1.8	1548	65 рег
	Природн. G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1.8	1548	65 рег
	Бутан G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1.8	1548	65
	Пропан G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1.8	1548	65

Внимание: сохраните форсунки, снятые с прибора, для дальнейшего использования

Регулирование горелок

Регулирование "минимума" на горелках

Для регулирования минимума на горелках выполните следующую процедуру, указанную ниже:

1) Включите горелку и установите ручку в положение минимум (небольшое пламя).

2) Снимите ручку крана, установленного на стандартное давление. Ручка находится на панели самого крана

3) Рядом со стержнем крана на рабочей поверхности используйте маленькую отвертку, которая подходит к винту (золотому), расположенному в нижней части крана (рис.10) и поворачивайте крепежный винт вправо или влево до тех пор, пока пламя горелки не будет отрегулировано наиболее подходящим способом до минимума.

4) Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром изменении положения с максимального на максимальное. Минимальная позиция.

ВНИМАНИЕ: Регулирование, описанное выше, может быть выполнено только с горелками, использующими природный газ, в то время как с горелками, использующими газ пропан, винт должен быть полностью завинчен по часовой стрелке.

Описание:

НАЗВАНИЯ ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Двойная горелка
2. Быстрая горелка
3. Средняя горелка
4. Малая горелка
5. Кнопка для двойной горелки
6. Ручка управления горелкой двойной мощности
7. Ручка управления быстрой горелкой
8. Ручка управления горелкой средней мощности
9. Кнопка управления малой горелки

МОДЕЛИ ПАНЕЛЕЙ.

Модель **‘A’** Рис. 11

Модель **‘B’** Рис. 12

Инструкции по ремонту и обслуживанию

Ремонт и техническое обслуживание должно осуществляться только уполномоченным лицом. Для замены таких деталей, как горелки, клапаны и электрические компоненты, панель необходимо снять со стола, освободив крепежные крючки, ослабив крепежные винты каждой горелки, отвинтив гайки крепления конфорки, которые видны в нижней части поверхности, сняв верхнюю часть конфорки и, наконец, заменив дефектные детали.

Примечание: если необходима замена клапанов, сначала разберите провода выключателей зажигания.

Рекомендуется заменять прокладки клапанов при каждой замене клапана, обеспечивая тем самым идеальное уплотнение между корпусом и газопроводом.

ВНИМАНИЕ: Отключите питание перед началом обслуживания устройства.

Расположение настенного приемника для подключения трехконтактной заземленной вилки прибора см. указания, приведенные на рис. 1 - 2

ВНИМАНИЕ: после первой установки прибора или после любого ремонта, связанного с основными газовыми частями прибора, проведите тест на герметичность с использованием воды с мылом на газовых соединениях, чтобы проверить правильность установки. Не используйте огонь для проверки утечки газа.

Инструкция для пользователя

ВНИМАНИЕ:

Держите зону приготовления варочной панели чистой и свободной от горючих материалов, бензина и других огнеопасных паров и жидкости.

Не храните опасные или легковоспламеняющиеся материалы в шкафах над прибором; храните их в безопасном месте, чтобы избежать потенциальных опасностей.

Для безопасного использования прибора не используйте его для обогрева помещений.
Не используйте аэрозольные баллончики вблизи данного прибора во время его работы
Описание конфорок см. в инструкции по установке.

Использование горелок

На панели управления над каждой ручкой нанесена схема, указывающая, какая горелка соответствует этой ручке.

Ручной поджиг:

Ручное поджиг всегда возможен, даже если питание отключено или в случае длительного отключения питания. Поверните ручку, соответствующую выбранной горелке, против часовой стрелки до максимального положения на указатель большое пламя и поднесите зажженную спичку к горелке.

Горелки оснащены предохранительным устройством (термопарой):
Поверните ручку, соответствующую выбранной горелке, против часовой стрелки до максимального положения на символ (большое пламя), а затем нажмите кнопку вниз, чтобы активировать искровое зажигание. После воспламенения, продолжайте нажимать на ручку в течение примерно 10 секунд, чтобы позволить пламени нагреть термопару. Если горелка не горит после отпускания ручки повторите описанную выше процедуру,

Примечание: Двойная горелка состоит из двух горелок (внутри и снаружи); каждая из них работает под относительным газовым клапаном независимо от другой.

Примечание: Не пытайтесь поджечь горелку, если крышка горелки находится в неправильном положении

Советы по правильному использованию горелок:

ВНИМАНИЕ: Во время использования газовой горелки отрегулируйте размер пламени таким образом, чтобы оно не выходило за край кухонной посуды.

- Используйте подходящую посуду для каждой горелки (см. рис. 14 и таблица B)
- Когда жидкость закипит, поверните ручку вниз до минимального положения. - Всегда используйте кастрюли с крышкой.

Табл. B

Горелка	Рекомендуемая посуда в мм
МаленькаяI	120 – 140
Средняя	140 – 260
Большая	180 – 260
Двойная	220 – 260

Правильное использование посуды:

- Высушите дно кастрюли ил сковороды перед тем, как поставить ее на плиту.
- Используйте кастрюли с плоским, толстым дном, за исключением приготовления вока.
- При использовании горелок убедитесь, что ручки кастрюль расположены правильно. Держите детей подальше от прибора.
- При приготовлении продуктов с маслом и жиром, которые очень легко воспламеняются, пользователь не должен оставлять прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ:Если питание отключено, горелки можно зажечь спичками.
Горелки, оснащенные предохранительной термопарой, могут быть зажжены только тогда, когда ручка находится в максимальном положении (большое пламя).

Примечание: Использование газового кухонного прибора создает тепло и влажность в помещении, где он установлен. Поэтому необходима надлежащая вентиляция в помещении, а естественные вентиляционные отверстия должны оставаться свободными и включать механический вытяжной вентилятор или вытяжку. Интенсивное и непрерывное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, путем открытия окна или увеличения мощности механического вытяжного вентилятора/вытяжного колпака, если он установлен.

Очистка прибора:

Никогда не используйте абразивные чистящие средства

Перед очисткой варочной панели, её следует отсоединить от источника питания.
Очистка рабочей поверхности: периодически очищайте головки горелок, эмалированные стальные опоры поддонов и крышки горелок теплой водой.
Любые утечки от продуктов всегда должны быть удалены как можно скорее с помощью тряпки.
Если становится трудно открыть или закрыть клапан, не прилагайте излишних усилий, чтобы открыть его, но немедленно обратитесь за помощью к персоналу технической службы.

Очистка эмалированных деталей: Эмалированные детали следует часто промывать мыльной водой. Никогда не используйте абразивный порошок. Не оставляйте кислые или щелочные вещества на эмалированных деталях (например, уксус, лимонный сок, соль, томатный соус и т. д.).) и не мойте эмалированные детали, пока они еще горячие.

Очистка деталей из нержавеющей стали: очистите детали мыльной водой и высушите их мягкой тканью. Блеск поддерживается периодическим использованием подходящих продуктов, которые можно найти в супермаркете. Никогда не используйте абразивные порошки.

Очистка крышек горелок:Снимите крышки горелок с головок конфорок, промойте их в мыльной воде и тщательно высушите. Перед заменой головки горелки убедитесь, что отверстия не засорены.

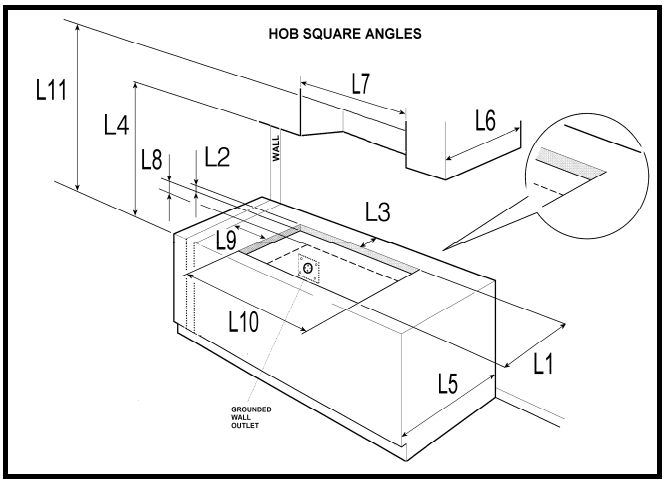

Рис. 1

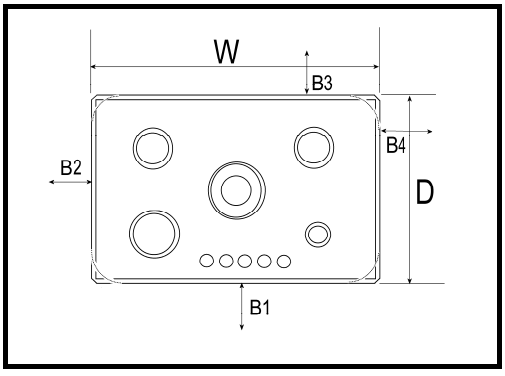

Рис. 2

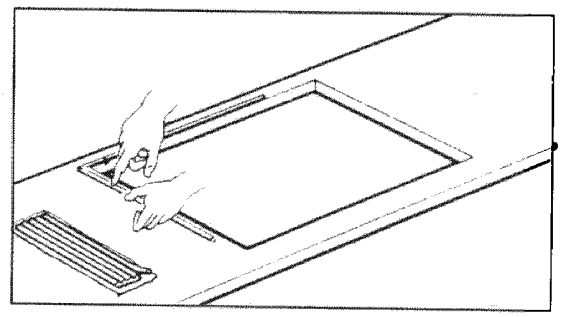
Рис.3

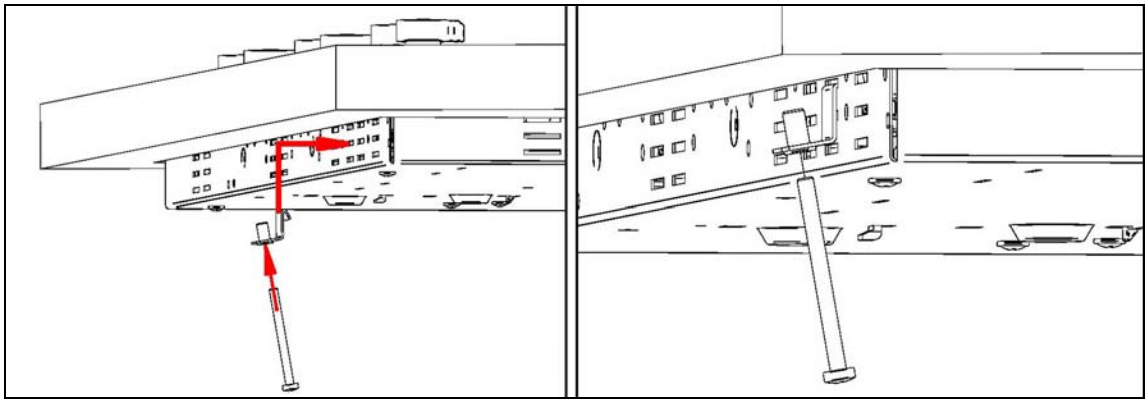

Рис. 3A Рис. 3B

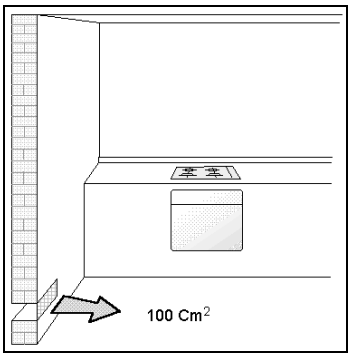

Рис.4

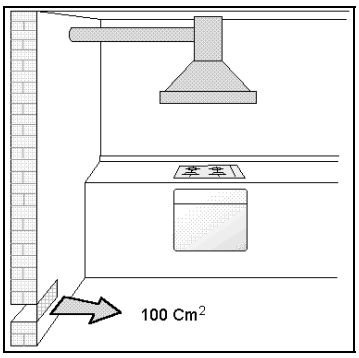

Рис.5A

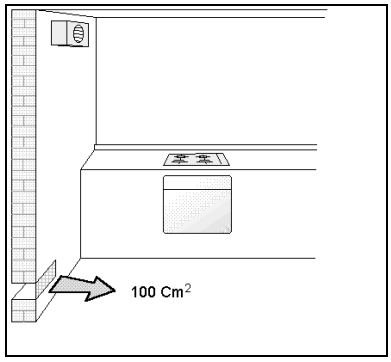

Рис.5B

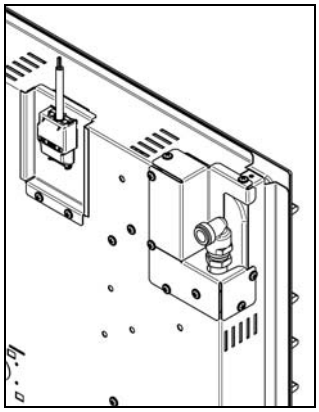

Рис.6

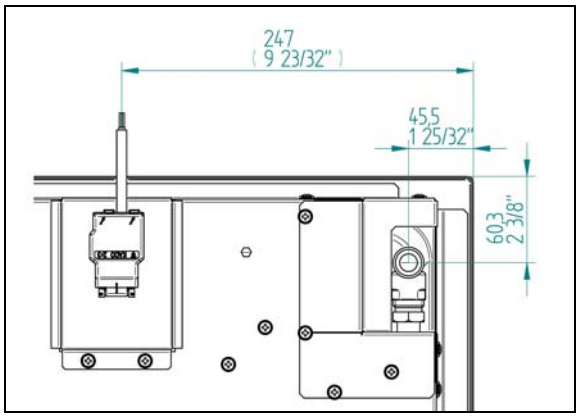

Рис.9

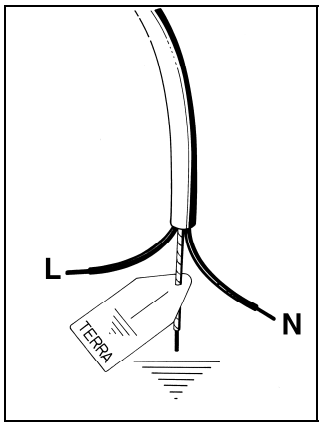

Рис.8

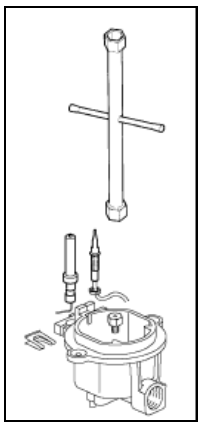

Рис.9

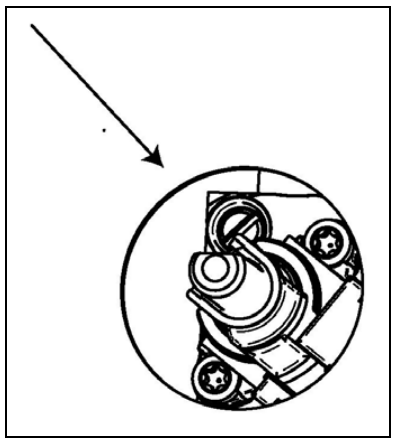

Рис. 10

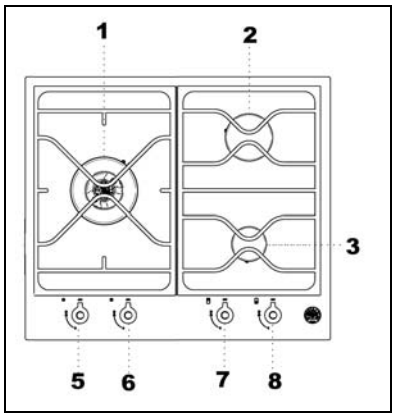

Рис.11

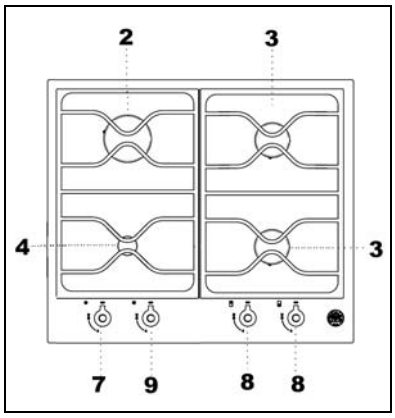

Рис.12

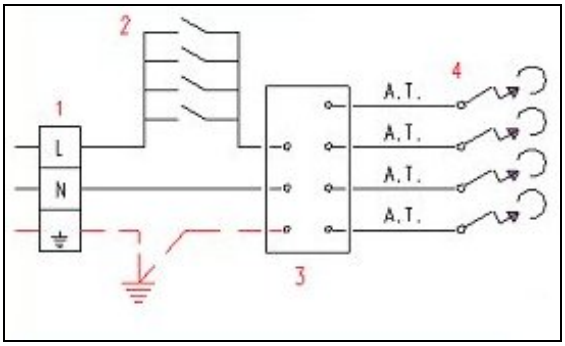

Рис. 13

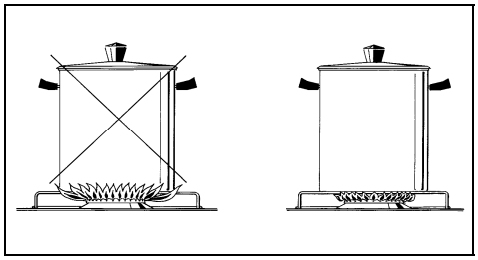

Рис.14

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

3100524