



ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

P804ICH2M30NC

**ОЗНАКОМЬТЕСЬ, ПОЖАЛУЙСТА, С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

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

Производитель не несет ответственности за любые неточности, вызванные печатными или транскрипционными ошибками, содержащимися в данном буклете. Кроме того, внешний вид рисунков также является чисто показательным.

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

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за выбор техники Bertazzoni для своего дома!

Моя семья начала производить кухонную технику в Италии ещё в 1882 году, создав себе надёжную репутацию благодаря качеству продукции, инженерным инновациям и страсти к хорошей еде.

Сегодня наши изделия отличаются уникальным сочетанием подлинного итальянского дизайна и новейших технологий. Наша миссия заключается в создании отлично функционирующей бытовой техники, которая полностью отвечает требованиям своих пользователей.

Производя красивые приборы, мы реагируем на мнение наших клиентов о хорошем дизайне. Благодаря их универсальности и простоте в использовании приготовление пищи с помощью оборудования «Bertazzoni» становится настоящим удовольствием.

Это руководство поможет вам научиться пользоваться и ухаживать за прибором «Bertazzoni» наиболее безопасным и эффективным образом, чтобы он мог обеспечить вам наибольшее удовлетворение на долгие годы.

Я очень надеюсь, что вам понравится!

Paolo Bertazzoni
Президент

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

Внимательно соблюдайте инструкции, указанные в данном руководстве. За любые проблемы, повреждения или возгорания, вызванные несоблюдением инструкций, производитель 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 к 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 соответствуют параметрам 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 приступить 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 воздушного потока, 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:

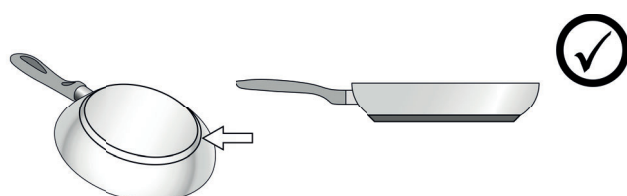
- чтобы избежать повреждения поверхности панели, не используйте:
- посуду с неровным дном;
- металлическую посуду с эмалированным дном;
- посуду с шероховатым дном, чтобы не поцарапать поверхность панели;
- при покупке кастрюль или сковородок убедитесь, что:
- дно изготовлено полностью из ферромагнитного 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.

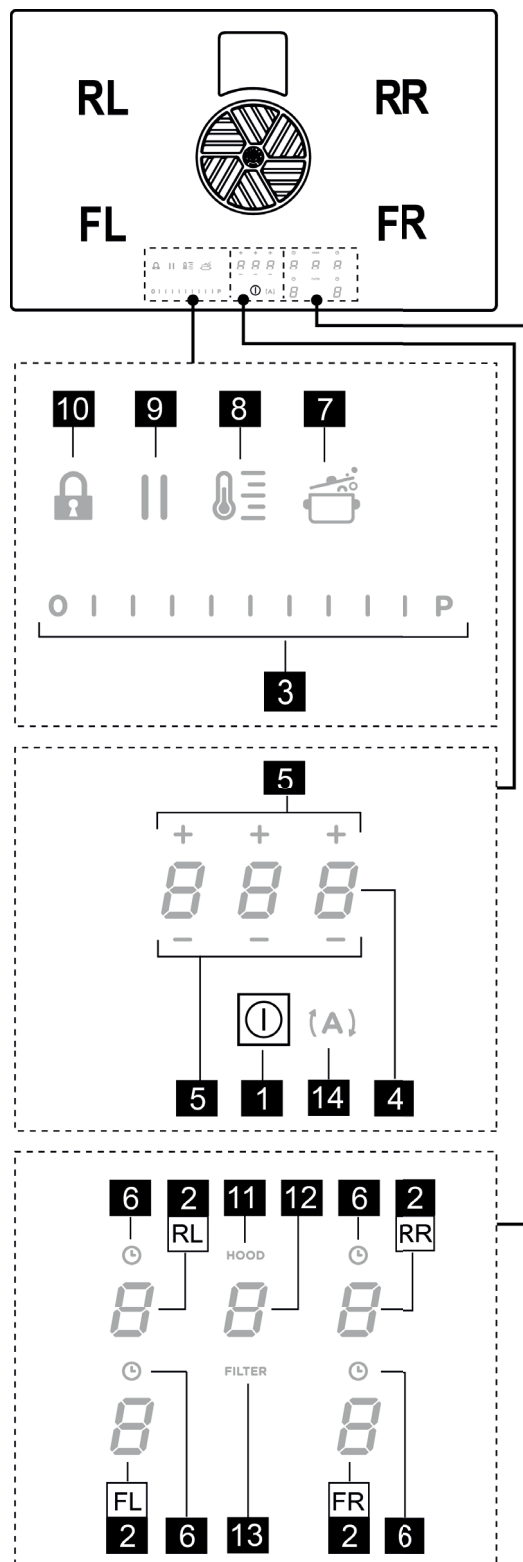
Для максимальной эффективности вытяжки: Рекомендуется максимальная длина трубопровода 7 линейных метров. Рекомендуется использовать не более двух изгибов на 90° на всем протяжении 7 линейных метров • Старайтесь избегать резких изменений диаметра воздуховодов, стремясь поддерживать диаметр Ø 150 мм (или 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



Т. Функции

- | | |
|---|---|
| 1 | ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности / вытяжки |
| 2 | Выбор зон приготовления / Отображение зон приготовления |
| 3 | Увеличение/уменьшение мощности нагрева и скорости вытяжки |

	Отображение уровня мощности нагрева и скорости вытяжки
4	Активация таймера "STAND ALONE"
	Отображение: таймер "STAND ALONE" / таймер зон приготовления
5	Увеличение/уменьшение времени таймера "STAND ALONE" / таймера зон приготовления
6	Активация таймера зон приготовления
	Индикация активации таймера зон приготовления
7	Активация функции автоматического нагрева
8	Активация регулятора температуры
9	Пауза
10	Блокировка клавиш
11	Индикатор активации вытяжки
	Активация индикатора насыщения фильтра
12	Выбор/активация вытяжки
	Отображение работы вытяжки
	Индикация насыщения угольного/керамического фильтра - фильтра жира
13	Сброс индикатора насыщения фильтра
14	Активация автоматической функции вытяжки

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Все функции этой варочной поверхности разработаны с соблюдением самых строгих норм безопасности. По этой причине:

- Некоторые функции не будут активироваться или будут автоматически деактивированы, если на конфорках нет посуды или она установлена неправильно.
- В других случаях некоторые функции будут автоматически деактивированы после активации функций, если для конкретной функции не выбрана дополнительная настройка (например, "Включение варочной поверхности" без "Выбора зоны приготовления" и "Рабочей температуры", или функции "Блокировки" или "Таймера").

Дождитесь отключения дисплея перед приближением к зоне приготовления.

Внимание! В случае (например) длительного использования зона приготовления может не отключиться сразу, так как находится в фазе охлаждения; на дисплее зоны приготовления появится символ , указывающий на наличие этой фазы. Дождитесь отключения дисплея перед приближением к зоне приготовления.

ИНДИКАЦИЯ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее зоны приготовления отображается следующее:)

Функция	Значение
Зона приготовления включена	
Уровень мощности	

Индикатор остаточного тепла	
Детектор посуды	
Функция объединения зон активирована	
Функция управления температурой активирована	
Функция паузы	
Функция автоматического нагрева	

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

• Безопасное включение

Продукт активируется только при наличии посуды на зоне приготовления: процесс нагрева не начинается или прерывается, если посуды нет или она была убрана.

• Детектор посуды

Продукт автоматически обнаруживает наличие посуды на зонах приготовления.

• Автоматическое отключение безопасности

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

• Индикатор остаточного тепла

При выключении одной или нескольких зон приготовления остаточное тепло отображается на дисплее соответствующей зоны специальным визуальным сигналом в виде символа .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Примечание: перед активацией любых функций необходимо включить желаемую зону

• Включение

Короткое нажатие (касание)  /ON/OFF (1) варочная панель / вытяжка: символ  загорается; **если продолжать нажимать:** все доступные функции станут видны на несколько секунд, после чего останутся активны только основные; остальные можно использовать и они будут активированы позже, в процессе использования устройства.

ВАЖНО: все доступные функции будут подсвечиваться светом низкой интенсивности, который станет более интенсивным только при их активации.

Нажмите снова для выключения

Примечание: Эта функция имеет приоритет перед другими.

• Выбор зон приготовления

Короткое нажатие (касание) области **Выбор/Дисплей (2)**, соответствующей желаемой зоне приготовления.

• Уровень мощности

Варочная панель имеет 9 уровней мощности. Коснитесь и проведите пальцами по **панели выбора (3)**:

вправо, чтобы увеличить уровень мощности;

влево, чтобы уменьшить уровень мощности.

Выбранный уровень мощности будет отображаться на

панели выбора/Область отображения (2)

• Функция Power Booster (Усиленная мощность)

Устройство оснащено дополнительным уровнем мощности (после уровня ) , который активен в течение 5 минут, после чего температура возвращается к ранее установленному значению. Коснитесь и проведите пальцем по панели выбора (3) (за пределы уровня ) , чтобы активировать Power Booster. Уровень Power Booster отображается в области выбора/отображения (2) символом .

• Таймер зоны приготовления

Функция таймера зоны приготовления позволяет установить обратный отсчет времени, который может быть задан одновременно для каждой зоны приготовления. По окончании установленного времени зоны приготовления автоматически отключаются, а пользователь уведомляется специальным звуковым сигналом.

Активация функции таймера зоны приготовления:

- Коснитесь области выбора/отображения (2) (уровень мощности отличный от нуля)
- Нажмите  (6) в соответствии с выбранной зоной приготовления
- Используйте символы   (5) для установки времени таймера, которое отображается в зоне/дисплее (4); во время настройки символ  (6) мигает.

Примечание: подождите 10 секунд, не нажимая никаких других команд, чтобы таймер зоны приготовления начал работу.

Примечание: повторное нажатие и удержание  (6) сбрасывает таймер зоны приготовления.

Если нужно, повторите операцию для нескольких зон приготовления:

Для каждой зоны приготовления может быть установлен свой таймер; в дисплее (4) будет отображаться обратный отсчет для выбранной в данный момент зоны; если ни одна зона не выбрана, нажмите на дисплей (4), чтобы увидеть обратный отсчет таймера STAND-ALONE. Когда таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал и зона приготовления отключится.

Чтобы отключить таймер:

- выберите зону приготовления (2)
- установите время таймера на  используя  и  (5).

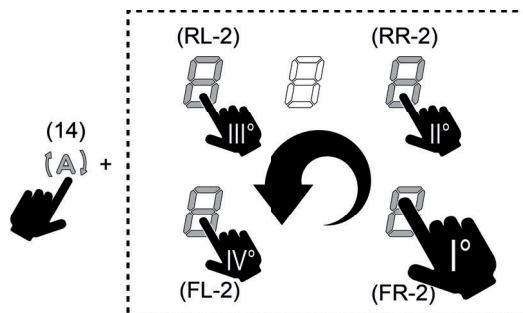
• Ограничение мощности

Функция ограничения мощности позволяет использовать устройство, ограничивая его максимальное потребление, регулируя потребляемую мощность во всех активных зонах приготовления таким образом, чтобы общая потребляемая мощность варочной панели не превышала установленный уровень максимального потребления.

Примечание: настройку следует производить при выключенной варочной панели, не нажимая кнопку  /ВКЛ/ВЫКЛ (1), когда варочная панель подключена к сети или подключена заново, в течение следующих 2 минут.

Для установки ограничения мощности:

- нажмите  (A), который будет мигать только первые 2 минуты после включения устройства)
- продолжая удерживать , поочередно нажимайте все области выбора/отображения (2) зон приготовления против часовой стрелки, начиная с передней левой зоны (FR); при каждом нажатии будет издаваться короткий звуковой сигнал, и когда все области дисплея (2) будут нажаты, можно отпустить клавиши:



на данном этапе, дисплей (2) для задней левой зоны (RL) будет показывать в чередующемся порядке символы  и , сигнализируя о том, что настройка может быть произведена.

- выберите Дисплей (RL-2), затем проведите по Полосе выбора (3), пока на Дисплее не отобразятся символы  и . Дисплей (FL-2) будет показывать текущую настройку со значениями из таблицы:

Отображаемое значение	Мощность (кВт)
	7.4 кВт (по умолчанию)
	4.5 кВт
	3.1 кВт

Чтобы изменить настройку ограничения мощности:

- нажмите на дисплей (FL-2), затем проведите по панели выбора (3), чтобы установить новую настройку. Чтобы сохранить выбор, нажмите кнопку  /ВКЛ/ВЫКЛ (1) на 2 секунды; для подтверждения настройки будет издан продолжительный звуковой сигнал.

• Функция «Мост»

Благодаря функции «Мост», зоны приготовления могут работать вместе, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Эта функция позволяет равномерно готовить на крупногабаритных кастрюлях и сковородах. Можно использовать переднюю зону приготовления в сочетании с соответствующей задней зоной (чтобы узнать, какие зоны имеют эту функцию, см. иллюстрированную часть этого руководства).

Чтобы активировать функцию «Мост»:

- одновременно выберите обе зоны приготовления, которые хотите использовать
- на дисплее (2) «задней» зоны отобразится символ 

• используя панель выбора (3), можно установить уровень работы (мощность), который будет отображаться на дисплее (2) «передней» зоны

Чтобы отключить функцию «Мост», просто повторите процедуру активации.

Примечание: Таймер зоны приготовления, активированный во время работы функции «Мост», приводит к автоматическому отключению обеих зон, так как в этом случае они рассматриваются как единая комбинированная зона.

● Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш позволяет заблокировать настройки панели управления, чтобы предотвратить случайное изменение параметров, при этом оставляя активными установленные функции.

Активация:

• нажмите  (10) Повторите операцию для деактивации.

Примечание: если во время активной блокировки клавиш нажать на любую другую функцию, символ  будет мигать, указывая на то, что функция используется и должна быть деактивирована при необходимости для использования панели управления.

● Автоматический Разогрев

Функция Автоматического Разогрева позволяет быстрее достигать заданной мощности; с этой функцией можно готовить пищу быстрее без риска её пригорания, так как температура не превышает установленный уровень. Эта функция доступна для уровней мощности от  до .

Активация:

• при включенной зоне приготовления нажмите  (7), на Дисплее (2) будет мигать , чередуясь с установленным уровнем мощности зоны.

При увеличении уровня мощности зоны приготовления: функция Автоматического Разогрева остается активной с новой настройкой температуры;

При уменьшении уровня мощности зоны приготовления: функция Автоматического Разогрева деактивируется.

Примечание: при выборе другой зоны приготовления одновременно, символ  (7) снова будет светиться с обычной интенсивностью, и можно будет активировать функцию также для этой зоны; в любом случае, функция остается активной в зоне, где она уже была установлена, как указано на Дисплее (2).

● Пауза

Функция Паузы позволяет приостановить активные функции на панели управления, снижая мощность приготовления до нуля.

Активация:

• нажмите  (9), на дисплее (2) будет мигать символ . Чтобы деактивировать функцию:

• нажмите  (9), Панель выбора (3) загорится

• нажмите или проведите пальцем по Панели выбора (3) для деактивации функции.

Примечание: деактивация восстанавливает состояние панели управления до паузы; панель продолжит работать с теми же настройками, что были установлены ранее.

Примечание: если через 10 минут функция Паузы не деактивирована, панель управления автоматически выключится.

Примечание: функция Паузы не влияет на работу вытяжки.

● Таймер «STAND ALONE»

Функция Таймера работает независимо от зон приготовления (и зоны вытяжки).

Таймер активируется нажатием на Зону/Дисплей (4).

Используйте символы  и  (5) для установки времени Таймера, отображаемого на Зоне/Дисплее (4)

Примечание: подождите 10 секунд, не нажимая на другие кнопки, чтобы начался обратный отсчет.

Таймер можно установить максимум на 1 час(и 59 мин). Зона/Дисплей (4) будет показывать оставшееся время; по окончании отсчета будет издан звуковой сигнал.

Примечание: когда остается менее 10 минут, на таймере после первой цифры появится фиксированная точка.

Отображаемое значение	Оставшееся время
	1 час и 35 мин
	1 мин и 35 сек

Чтобы выключить Таймер:

• выберите Зону/Дисплей (4)

• установите время Таймера на ноль , используя

  (5)

● Регулятор Температуры

Регулятор Температуры – это функция управления, позволяющая поддерживать тепло на постоянной температуре с оптимизированным уровнем мощности; идеально подходит для поддержания готовых блюд в теплом состоянии. Функция Регулятора Температуры активируется при первом нажатии кнопки  (8).

Символ  появляется на дисплее (2) в зоне, которая работает в режиме Регулятора Температуры.

Примечание: при выборе другой зоны приготовления одновременно, символ  (8) снова будет светиться, и можно будет активировать эту функцию также для этой зоны; в любом случае, функция остается активной в зоне, где она уже была установлена, как указано на дисплее (2).

• Нажмите  (8) еще раз, чтобы деактивировать и выключить, пока уровень на дисплее (2) не станет .

Примечание: если несколько зон работают в режиме Регулятора Температуры (Функция Подогрева), сначала выберите желаемую зону, используя зону выбора (2); функцию также можно деактивировать с помощью панели выбора (3), уменьшив уровень мощности до .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● Включение системы вытяжки:

• Включите плиту, как указано в разделе «Включение питания» в инструкции по использованию плиты;

● Скорость вытяжки (мощность):

Вытяжка имеет 4 уровня мощности от  до .

Коснитесь и проведите пальцами по панели выбора (3): вправо, чтобы увеличить уровень мощности, влево, чтобы уменьшить его.

Примечание: Установленный уровень мощности будет отображаться в области выбора/дисплея (12).

● Усиленный режим

Вытяжка оснащена дополнительным уровнем мощности, называемым Усиленный режим; он временный и длится 5 минут.

Чтобы выбрать его, коснитесь и проведите пальцами по панели выбора (3) (за пределы уровня ); на дисплее появится мигающий символ: .

Примечание: по истечении пяти минут мощность вернется к ранее установленному уровню.

● Автоматический режим

Вытяжка включается на наиболее подходящей скорости, адаптируя мощность вытяжки к максимальному уровню использования зон приготовления.

Когда зоны приготовления выключены, вытяжка адаптирует свою скорость, постепенно уменьшая её, чтобы устранить остаточные пары и запахи.

Для активации этой функции:

Нажмите () (14);

Повторите операцию для деактивации.

Обратите внимание: если во время автоматической работы выбрать скорости от  до  с помощью панели выбора (3), автоматический режим прервется; однако если выбран режим усиленной мощности, автоматическая работа возобновится по окончании таймера, а в это время символ () будет мигать.

Обратите внимание: если варочная панель автоматически выключается в режиме автоматики, вытяжной вентилятор постепенно отключится.

● Индикатор насыщения фильтра

Вытяжка сообщает, когда требуется обслуживание фильтров:

Для угольных/керамических фильтров от запахов загорится индикатор FILTER (13), для жирового фильтра индикатор FILTER (13) загорится и будет мигать. Обратите внимание: по умолчанию эта функция отключена (см. инструкции по включению в разделе "Активация индикатора насыщения фильтра")

● Сброс индикатора насыщения фильтра

После обслуживания фильтров (жирового и/или угольного/керамического) нажмите и удерживайте FILTER (13); индикатор погаснет, и счетчик индикатора сбросится.

● Активация индикатора насыщения фильтра

Обратите внимание: обычно этот индикатор отключен.

Чтобы активировать его, выполните следующие действия:

- включите варочную панель ;
- при выключенной функции вытяжки и при выключенных зонах приготовления нажмите на зону выбора (12);
- нажмите и удерживайте HOOD (11), пока на дисплее (12) не начнут мигать поочередно буквы  и .

 угольные/керамические фильтры от запахов;

 жировой фильтр от.)

УГОЛЬНЫЕ/КЕРАМИЧЕСКИЕ ФИЛЬТРЫ ОТ ЗАПАХОВ

- нажмите на дисплей (12), когда появится буква .
- нажмите на FILTER (13) — индикатор загорится непрерывным светом;
- снова нажмите и удерживайте HOOD (11), чтобы подтвердить активацию угольного/керамического фильтра от запахов.

ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР

- нажмите на дисплей (12), когда появится буква .
- нажмите на FILTER (13) — индикатор начнет мигать;
- снова нажмите и удерживайте HOOD (11), чтобы подтвердить активацию индикатора жирового фильтра.

ТАБЛИЦА МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Тип приготовления	Использование
Макс. мощность	 Быстрый нагрев	быстро доводит пищу до кипения, для скорого нагрева жидкостей
	 Жарка - кипячение	подрумянивание, начало приготовления, жарка замороженных продуктов, быстрое кипячение
Высокая мощность	 Подрумянивание - жарка - кипячение - гриль	подрумянивание, быстрое кипячение, приготовление и гриль (5-10 минут)
	 Подрумянивание - варка - тушение - жарка - гриль	подрумянивание, медленное кипячение, приготовление и гриль (10-20 минут), предварительный разогрев аксессуаров
Средняя мощность	 Варка - тушение - жарка - гриль	тушение, легкое кипячение, длительное приготовление, заправка макарон
	 Варка - томление - загущение крема	длительное приготовление (рис, соусы, мясо, рыба) с добавлением жидкостей (например, вода, вино, бульон, молоко)
	 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	 Плавление - размораживание - подогрев - перемешивание	плавление масла, аккуратное плавление шоколада, размораживание мелких продуктов
	 Плавление - размораживание - подогрев - перемешивание	поддержание тепла небольших порций еды, подогрев блюд до температуры подачи, кремирование ризотто
ВЫКЛ.	 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).

•  **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.

•  **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!**

•  **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.

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

5. ПОМОЩЬ

ТАБЛИЦА УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК

Информационный код	Описание	Возможные причины	Решение
	Зона управления отключается из-за чрезмерно высокой температуры	Температура внутри электронных компонентов слишком высока	Дождитесь остывания плиты перед повторным использованием
	Неподходящая посуда	Потеря магнитных свойств	Уберите кастрюлю
	Проблемы с коммуникацией между пользовательским интерфейсом и индукционным модулем	Отсутствие питания модуля; кабель питания подключен неправильно или неисправен	Отключите плиту от электросети и проверьте подключение
Для всех других сигналов ошибок	Обратитесь в службу поддержки клиентов и сообщите код ошибки		

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.

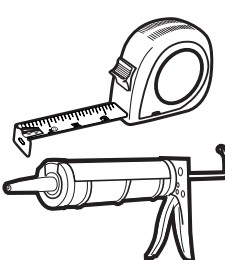
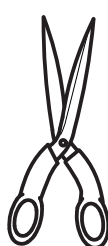
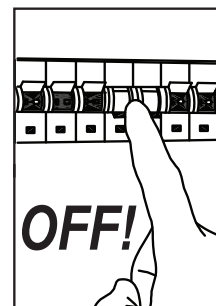
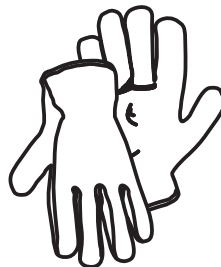
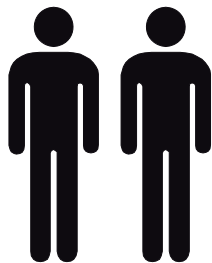
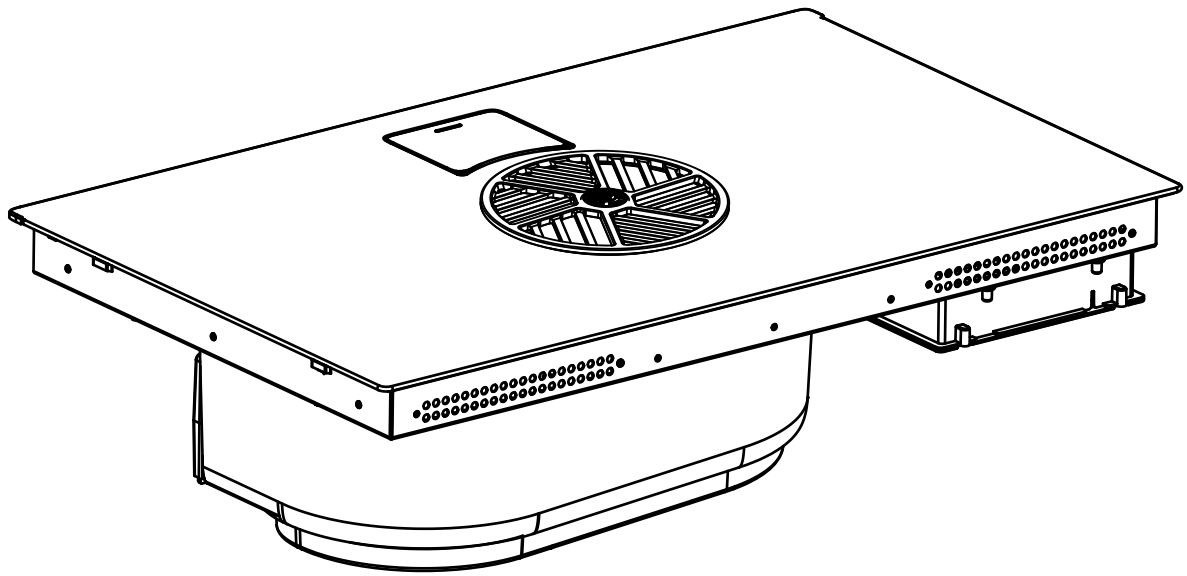
Внимание! Не кладите фильтры на дно духовки, а размещайте их на поддоне на среднем уровне.

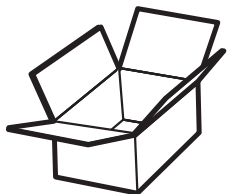
СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ

Перед обращением в службу поддержки

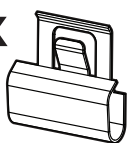
1. Убедитесь, что проблему нельзя решить, проконсультировавшись с пунктами "Устранение неполадок".
2. Выключите устройство и снова включите, чтобы проверить, устранился ли проблема сама собой.

Если неисправность сохраняется после указанных проверок, обратитесь в ближайший сервисный центр.





1x



1x



1x



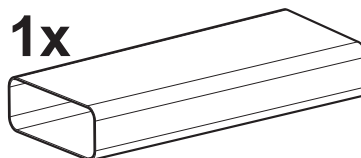
1x



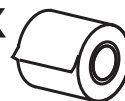
1x



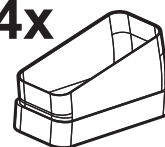
1x



1x



4x



*

901606



1x

M8 13 x h5



2x

M6 10 x h5



2x

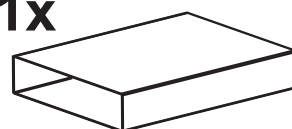
3,5x9,5mm



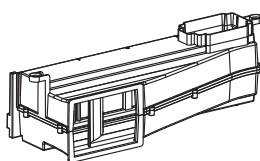
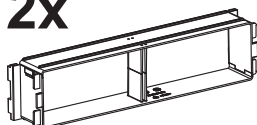
2x

M4x20mm

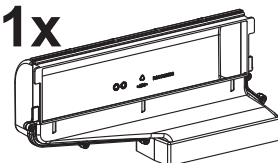
1x



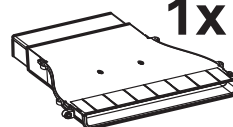
2x



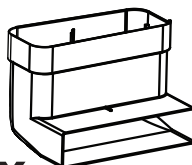
1x



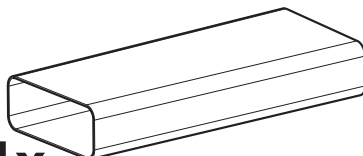
1x



1x



1x



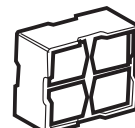
1x



1x



3x



*

901607

2x



2x



2x

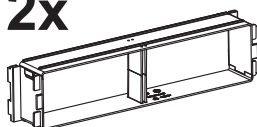
3,5x9,5mm



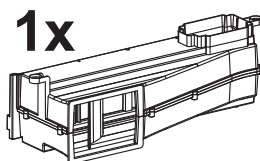
2x

M4x20mm

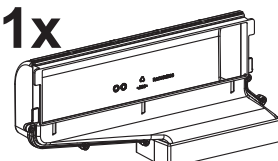
2x



1x



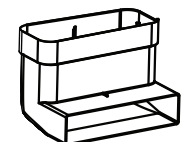
1x



1x



1x



1x



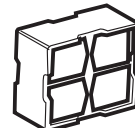
1x

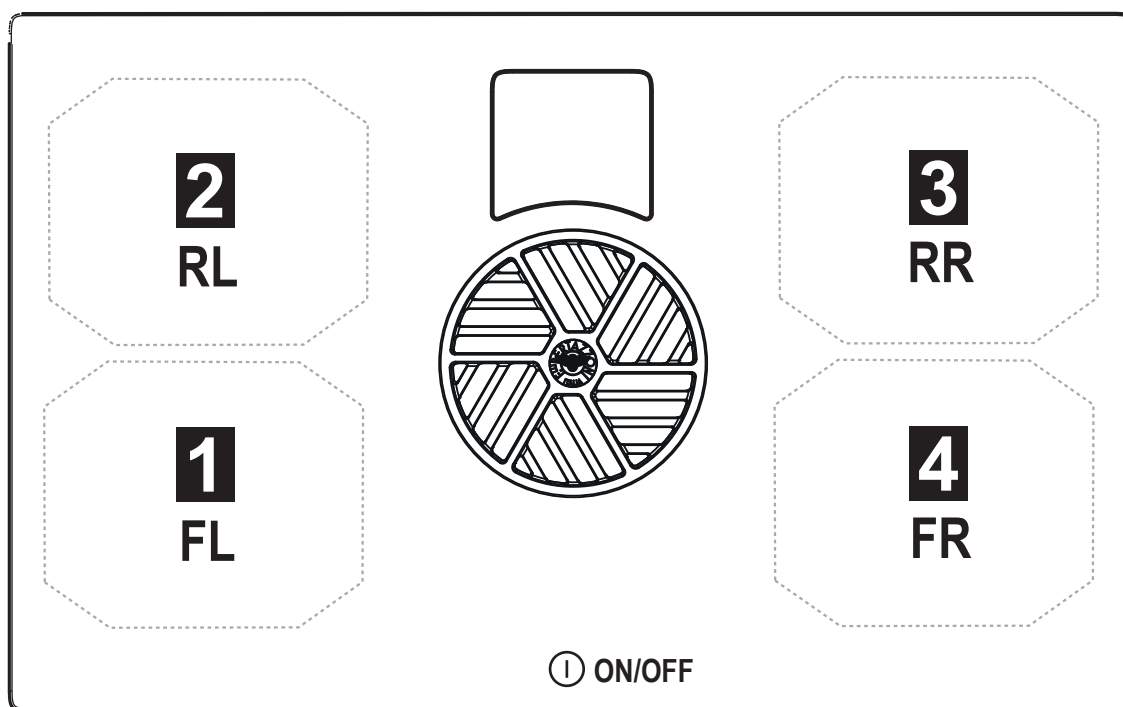


1x

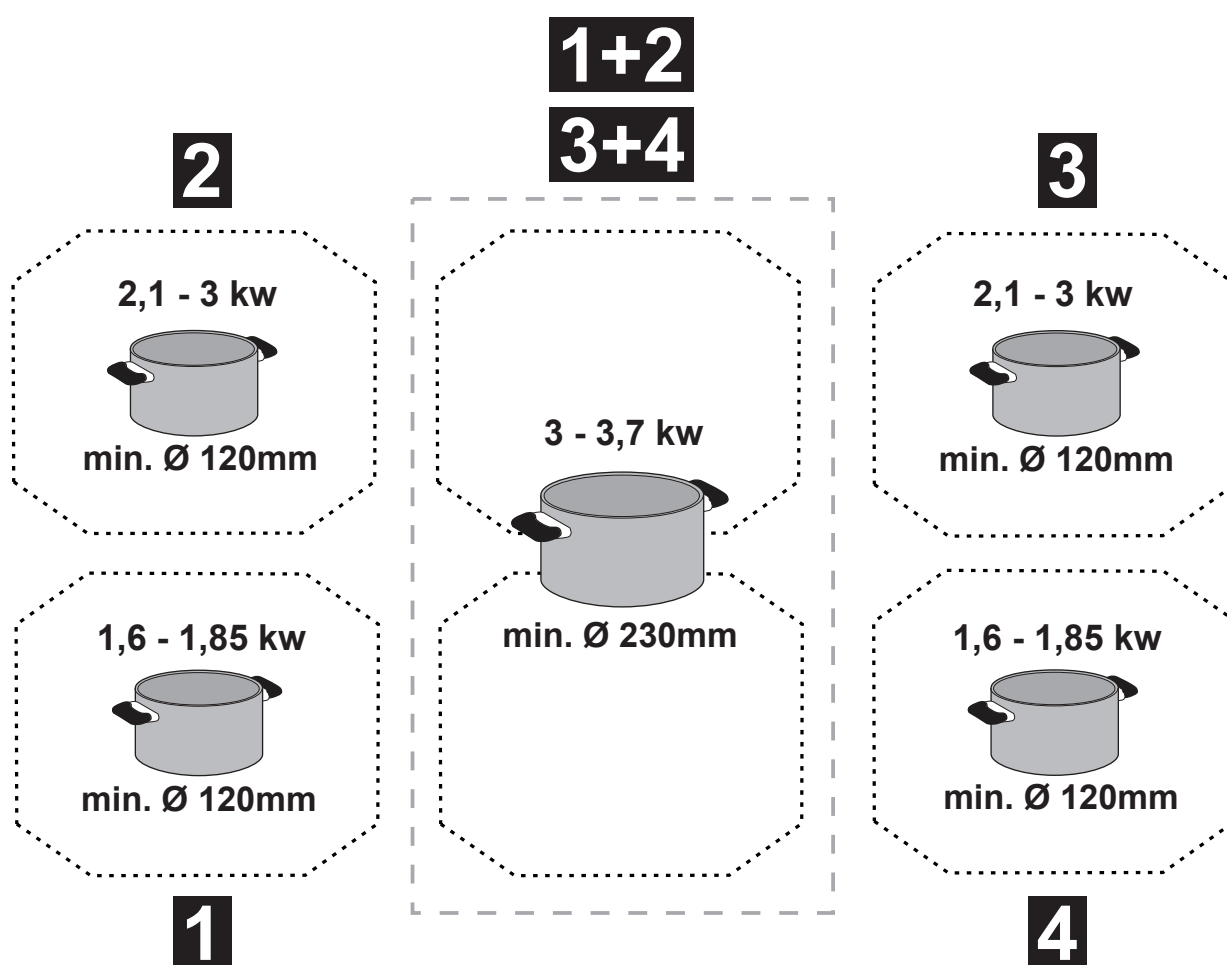


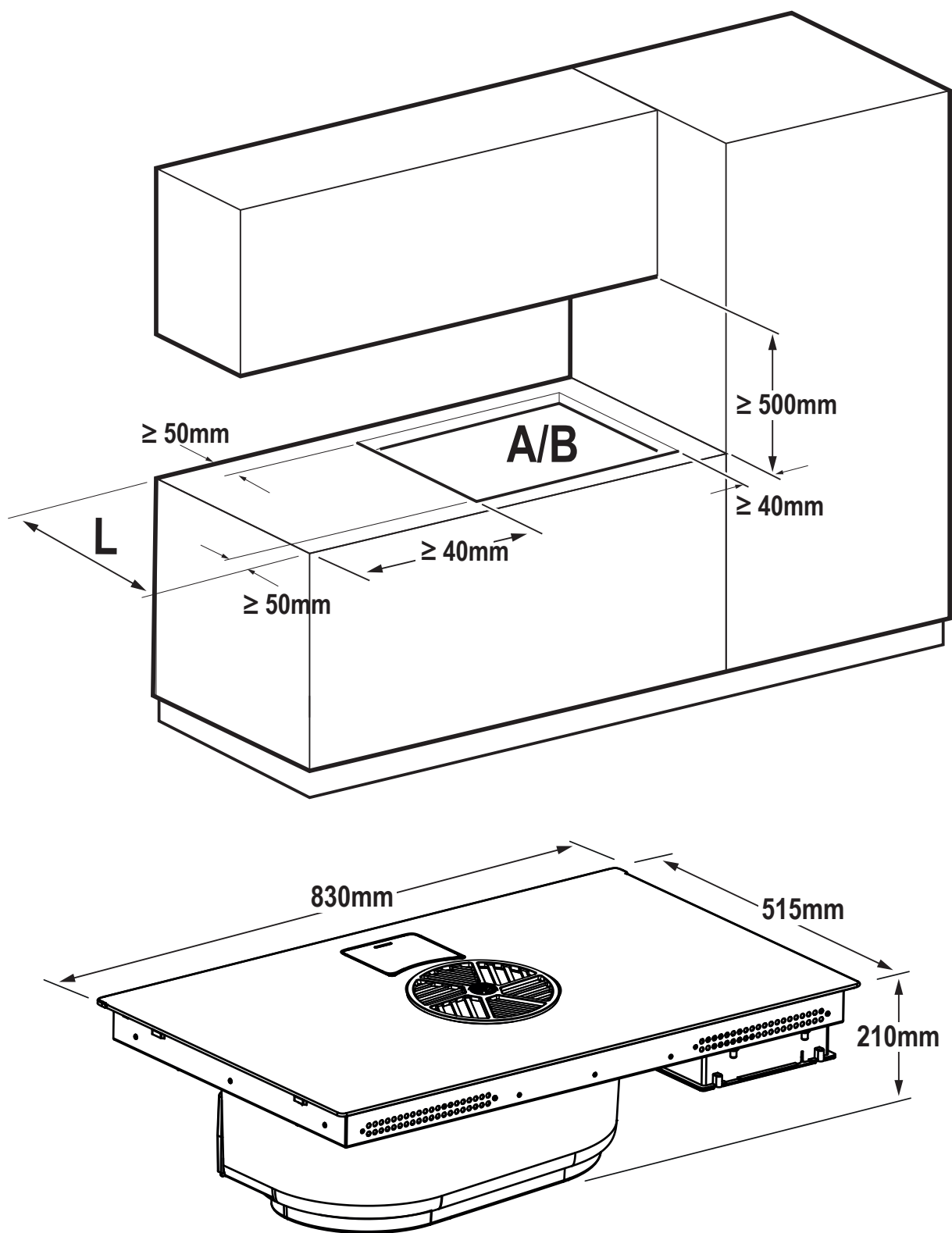
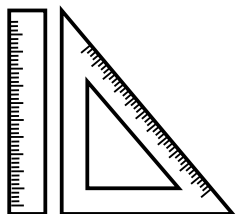
3x

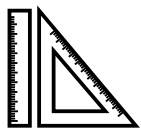




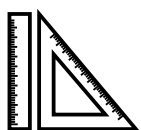
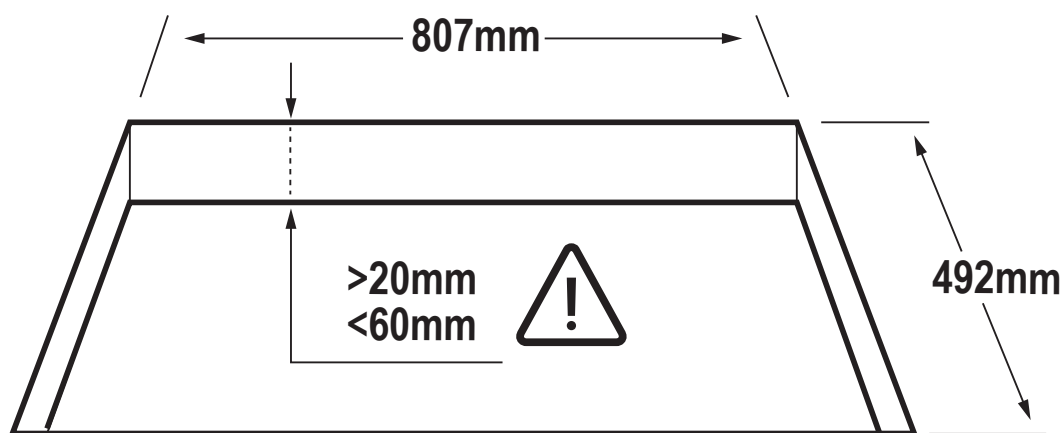
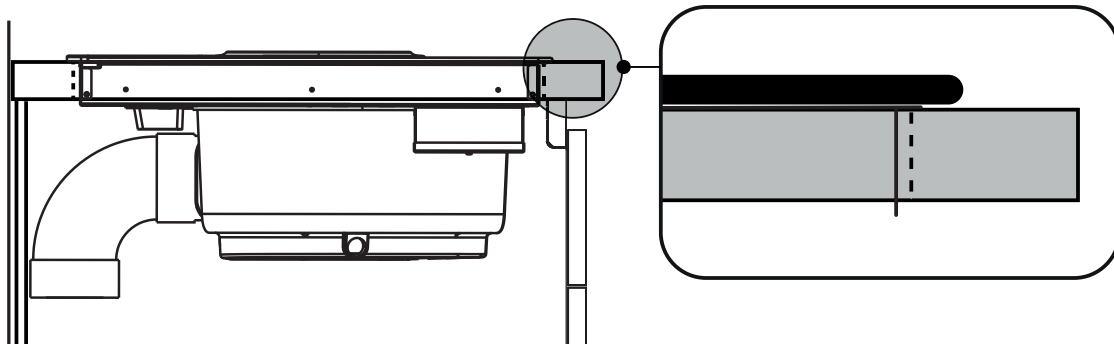
FRONT



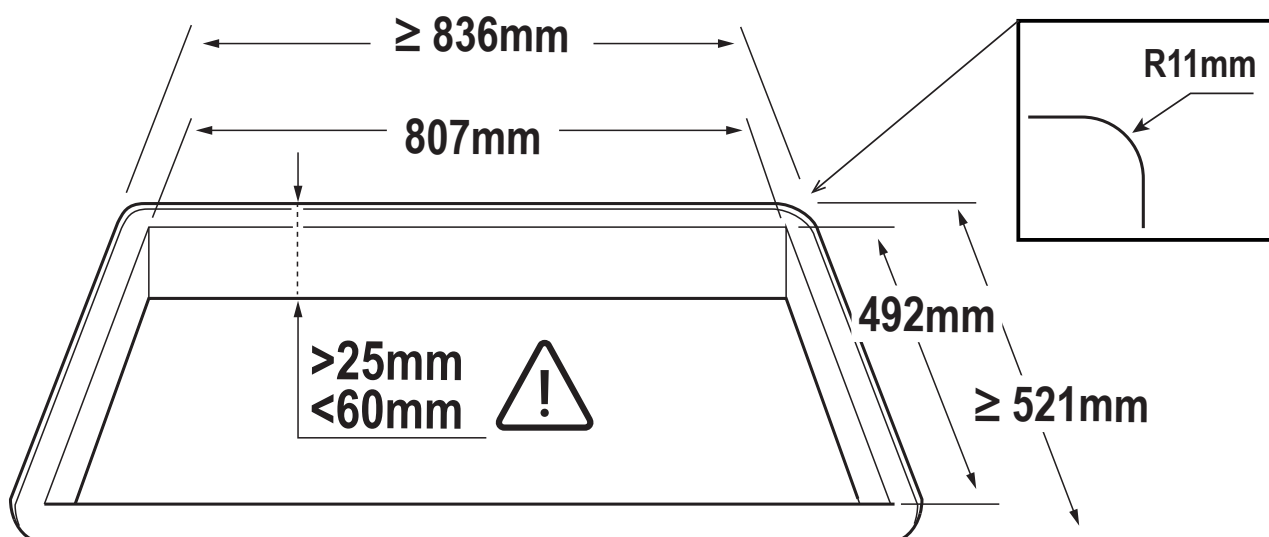
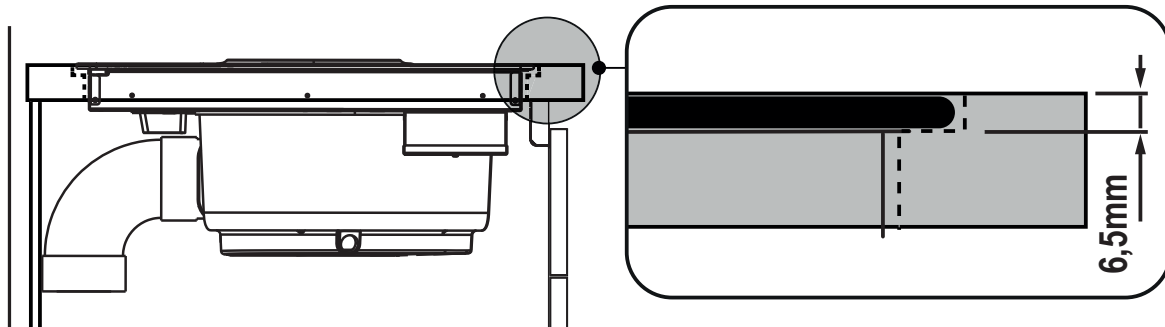


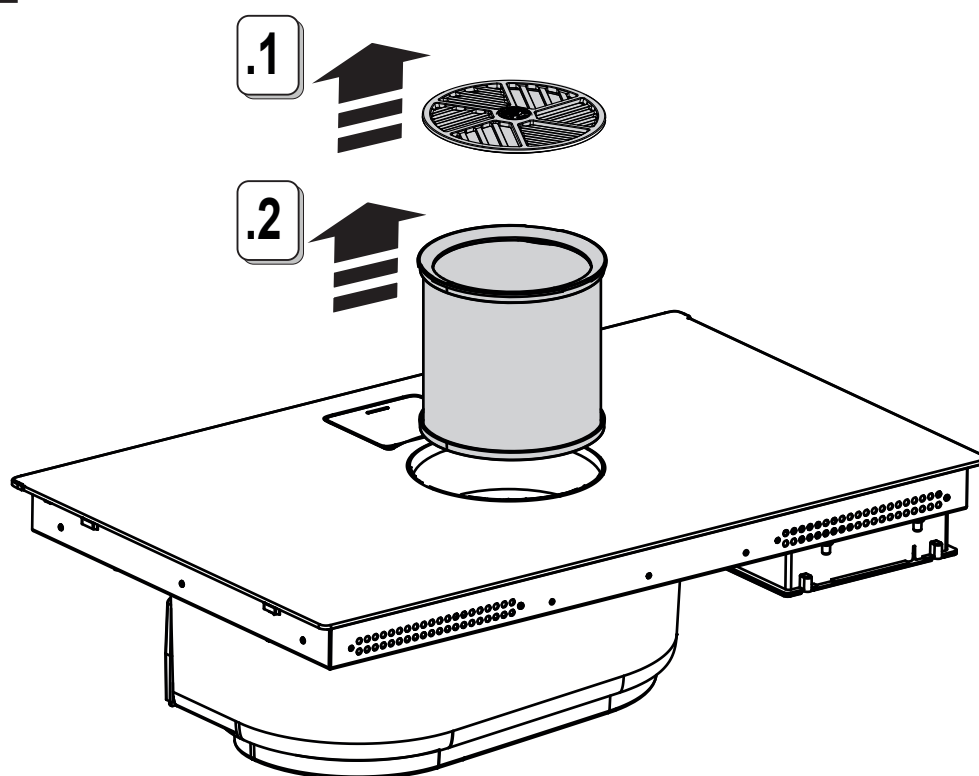


inst.A

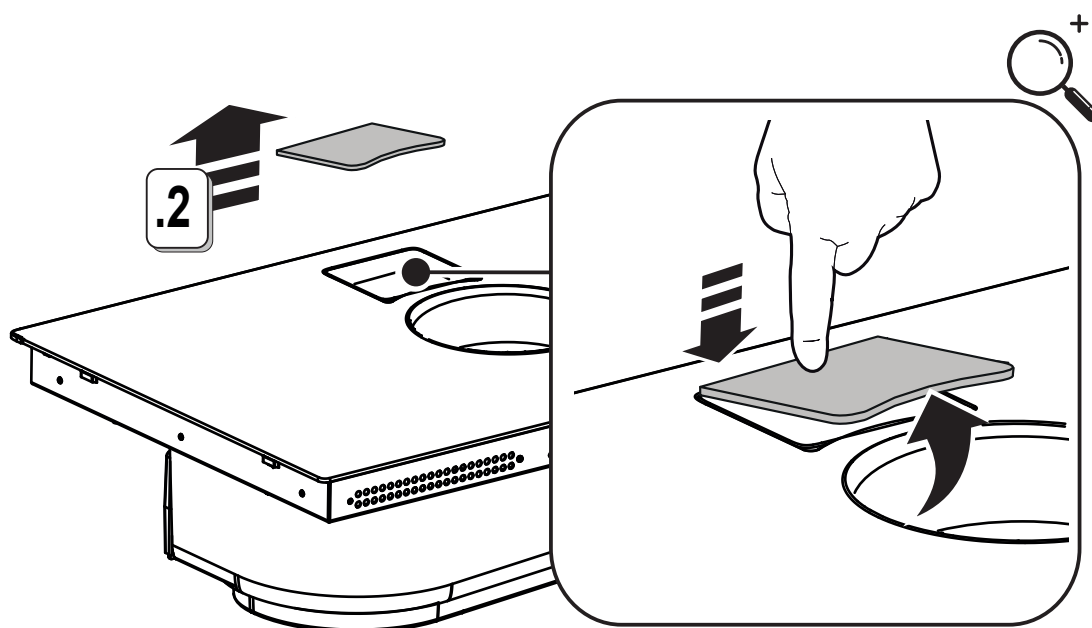


inst.B

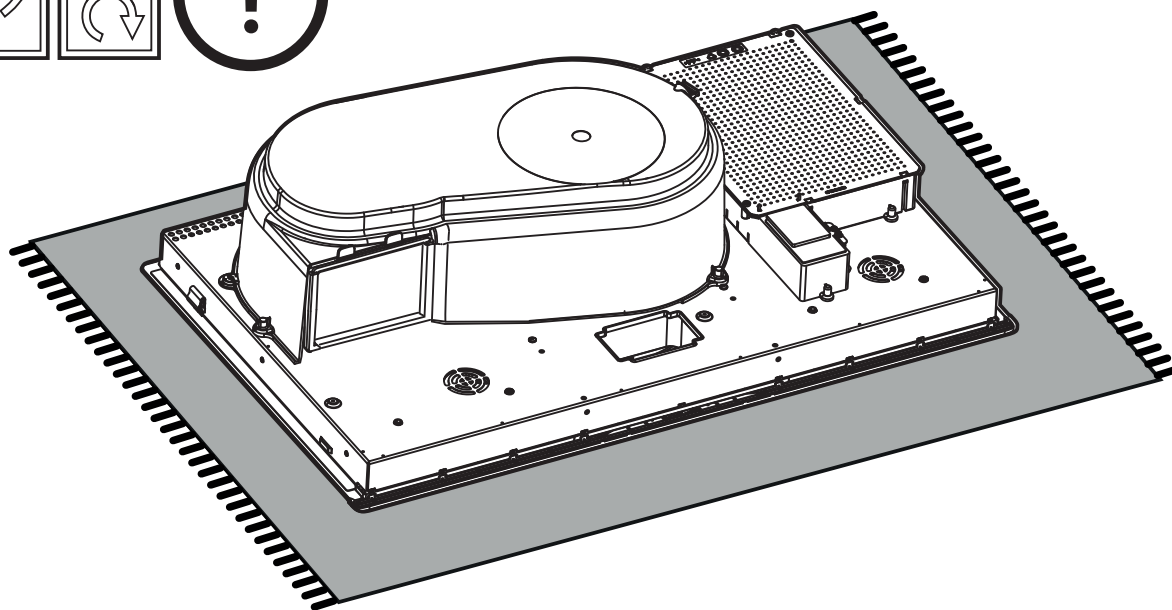




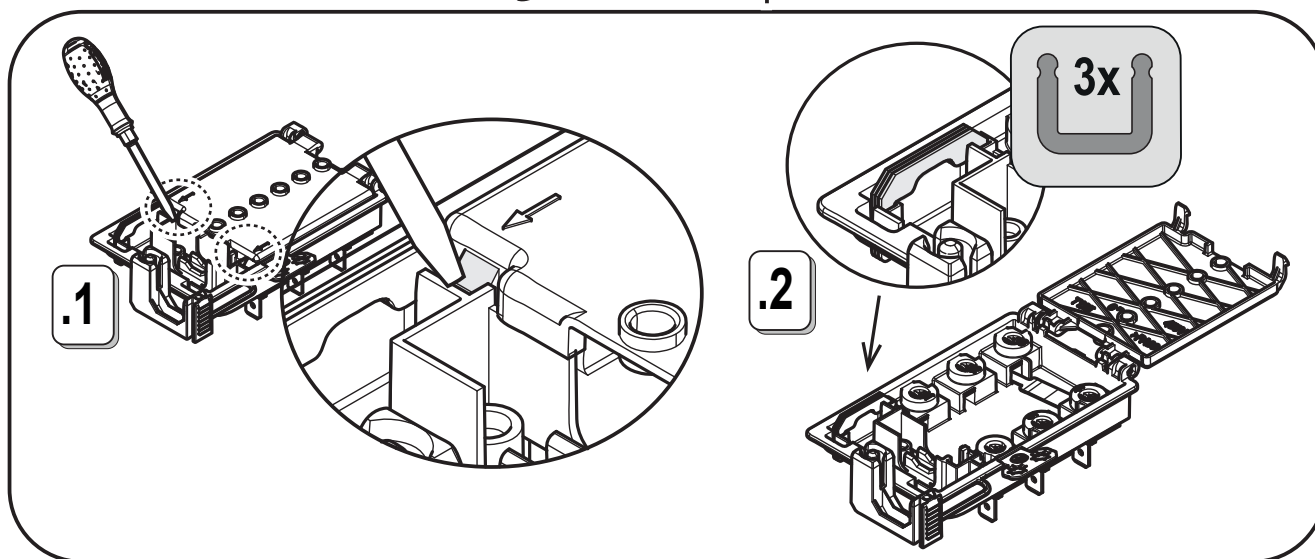
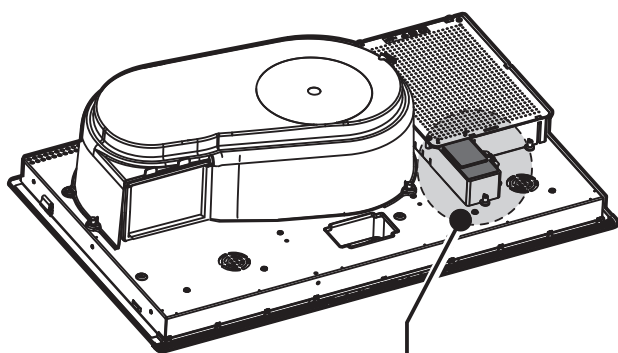
3



3.1

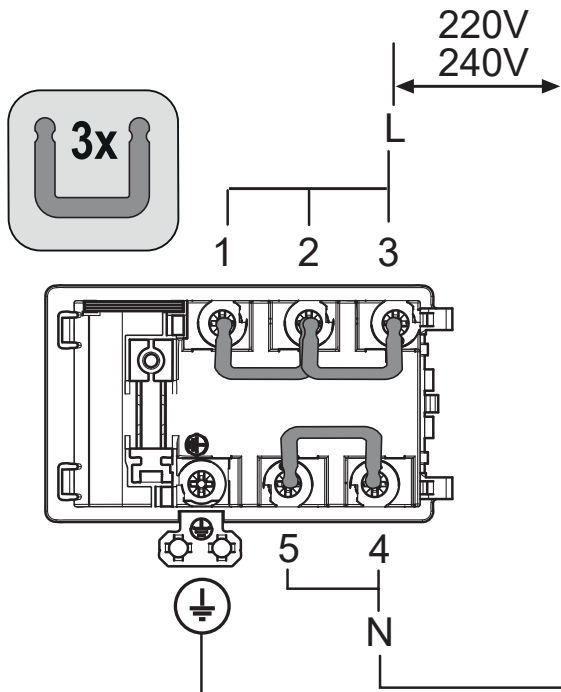


4

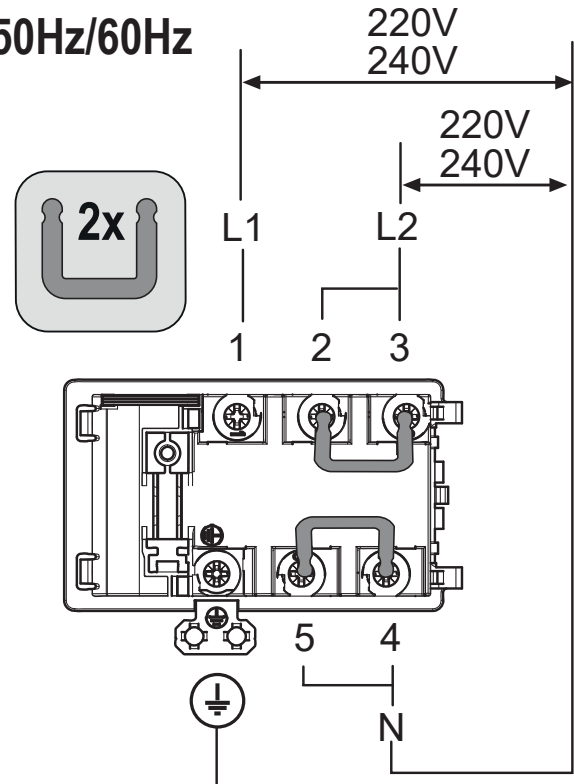


5

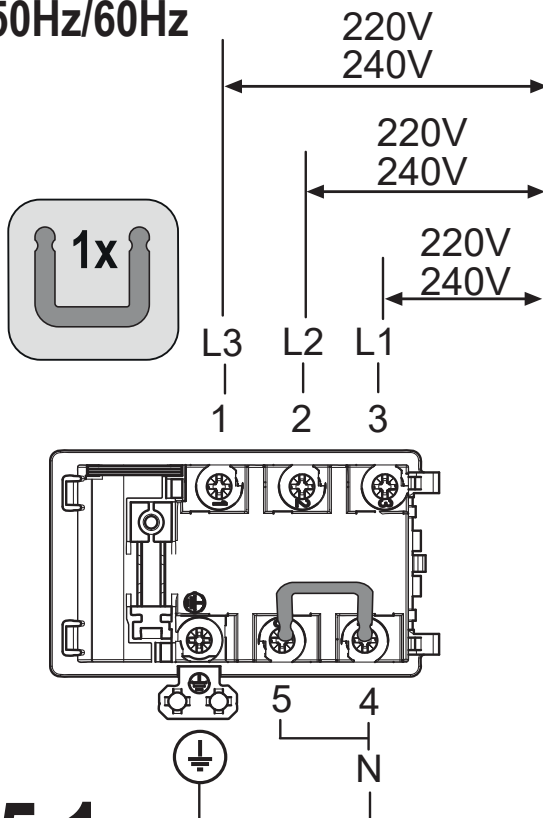
220V-240V ~
50Hz/60Hz



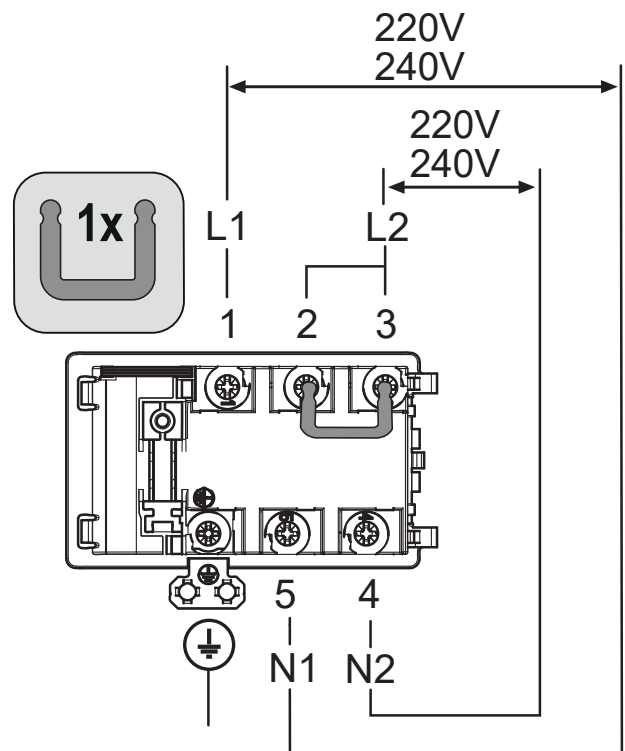
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

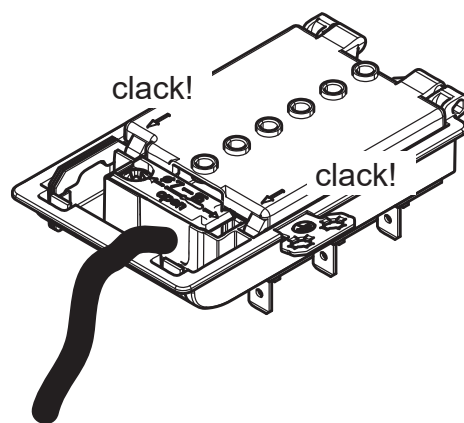
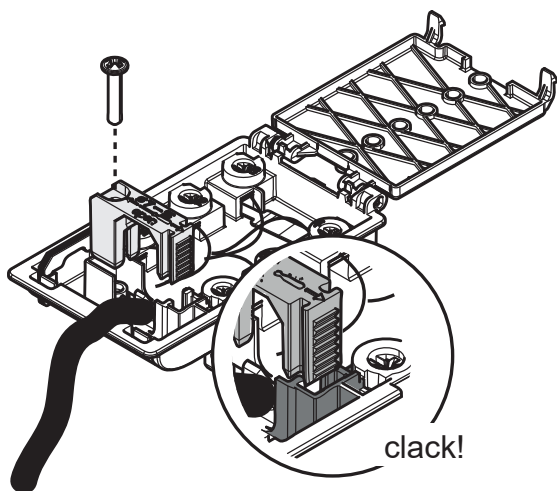


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

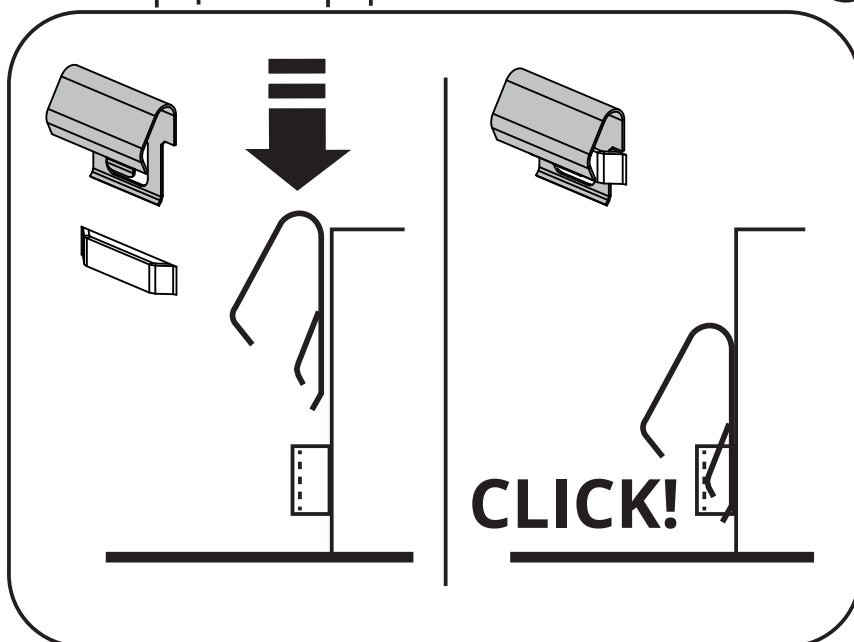
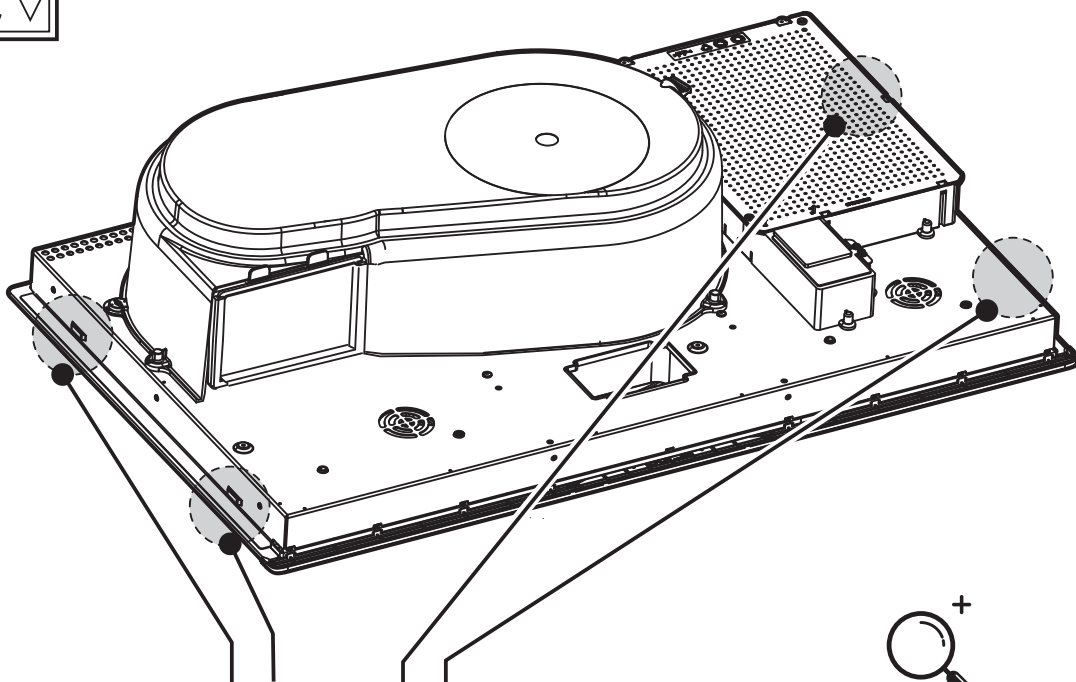


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz

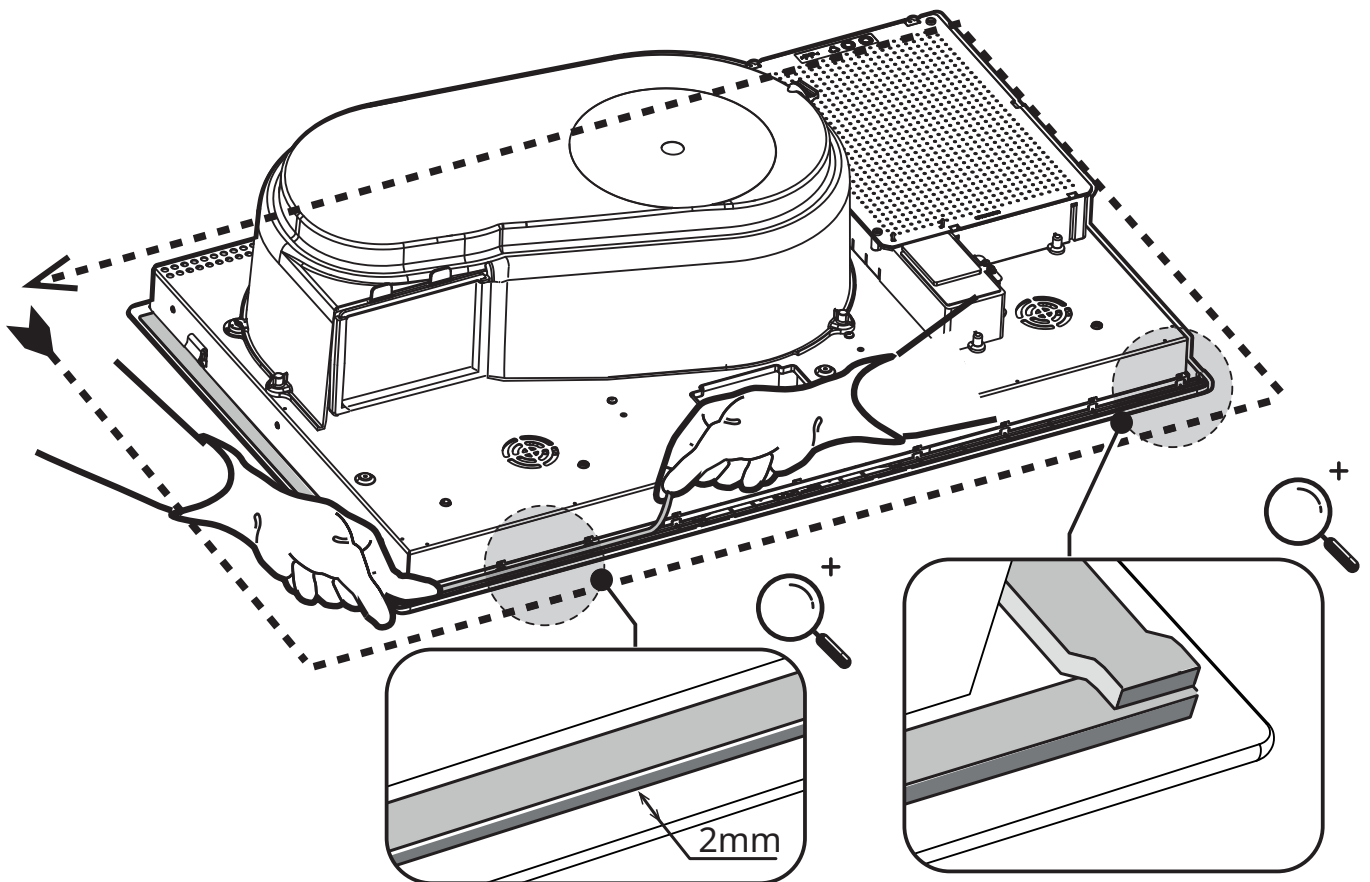
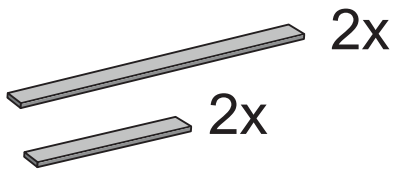
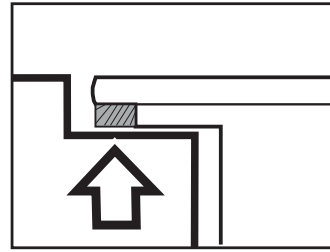
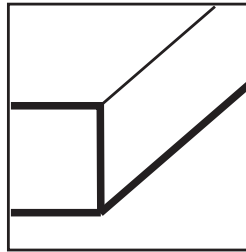
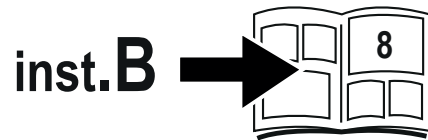
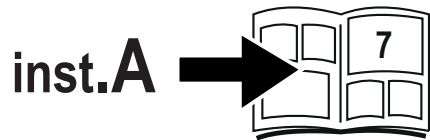




5.2

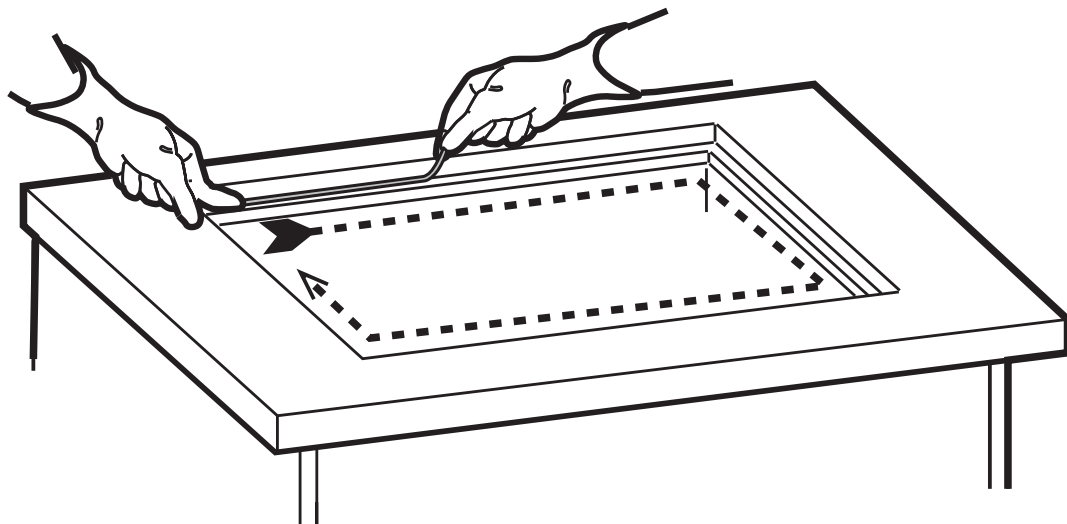
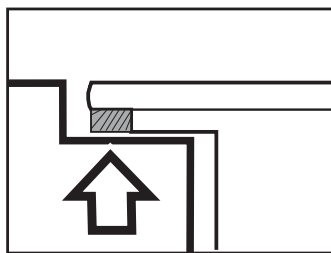
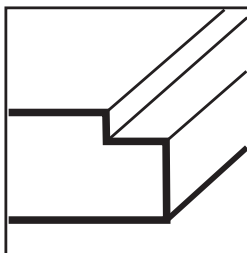
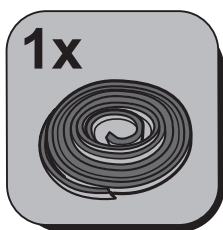


6

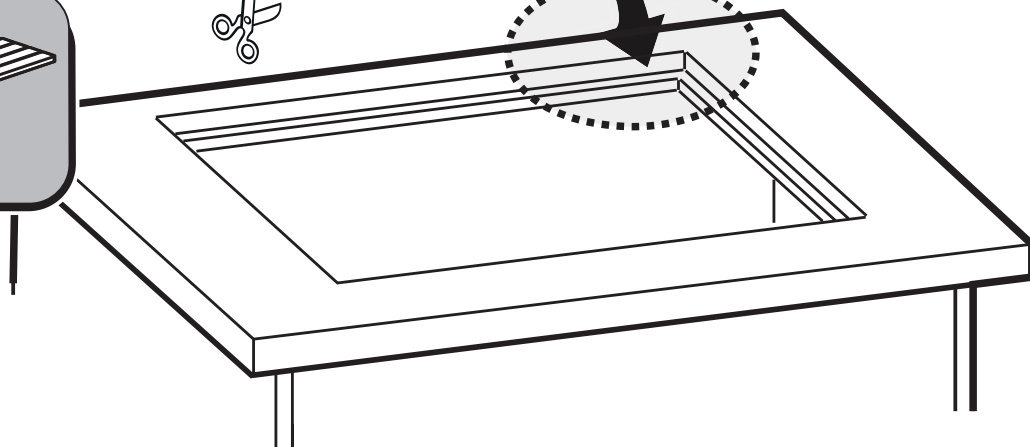
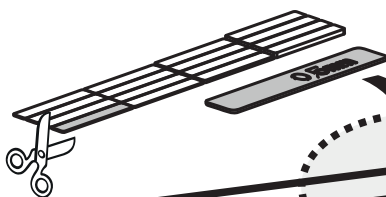
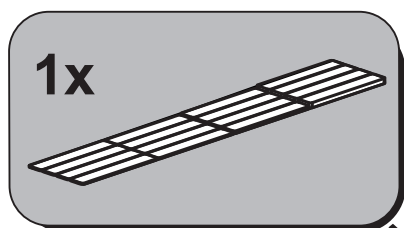




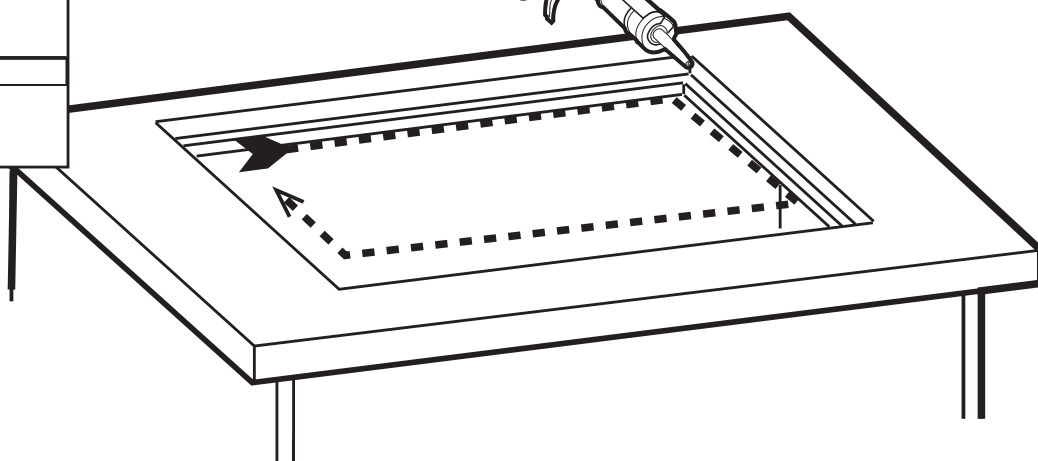
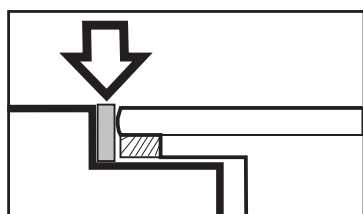
inst.B



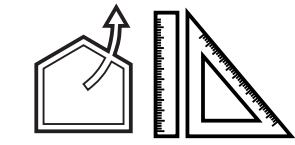
8



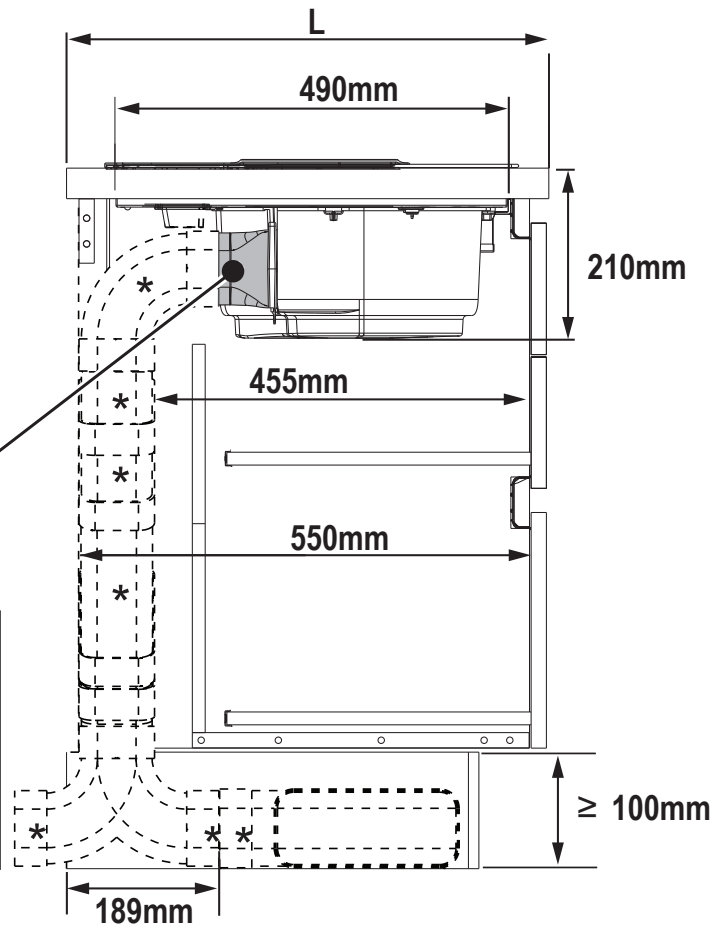
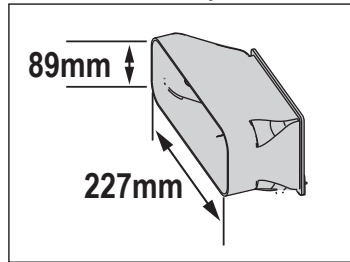
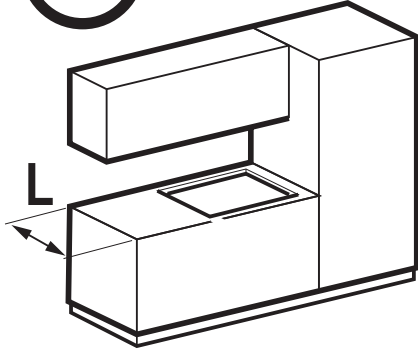
8.1



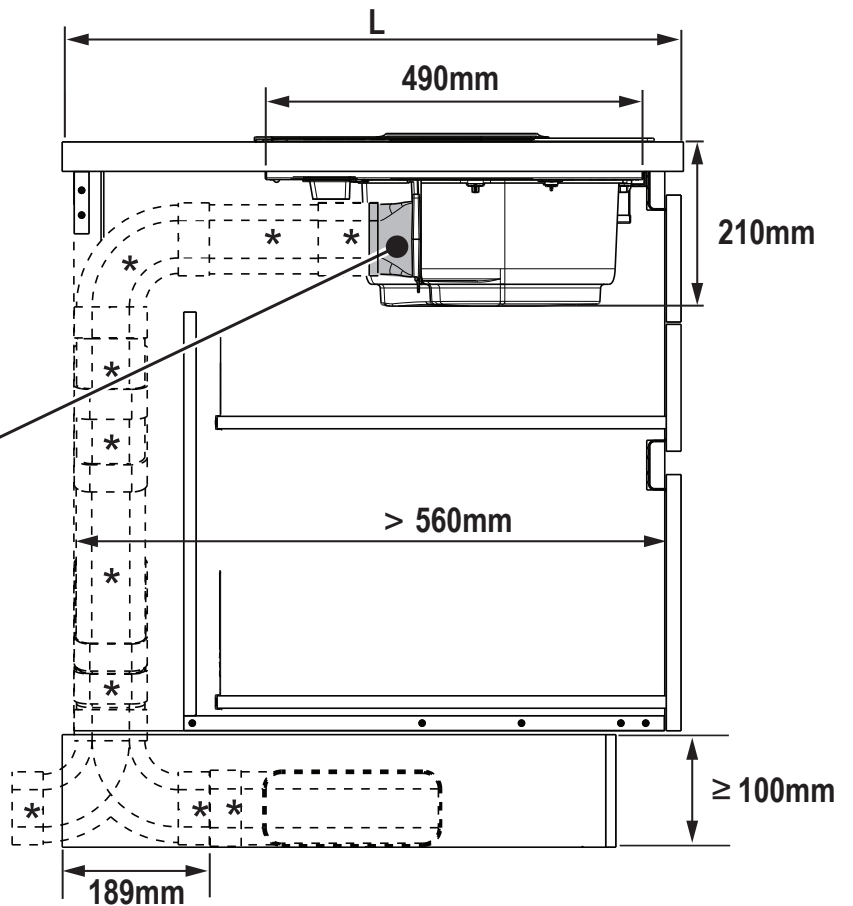
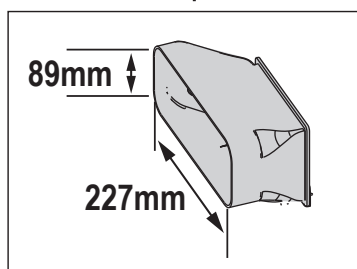
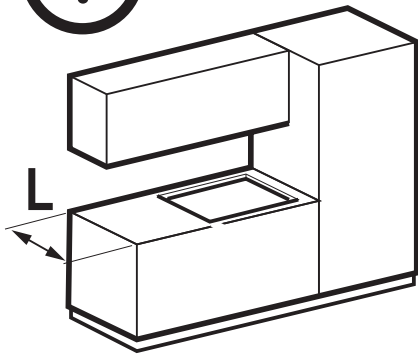
8.2

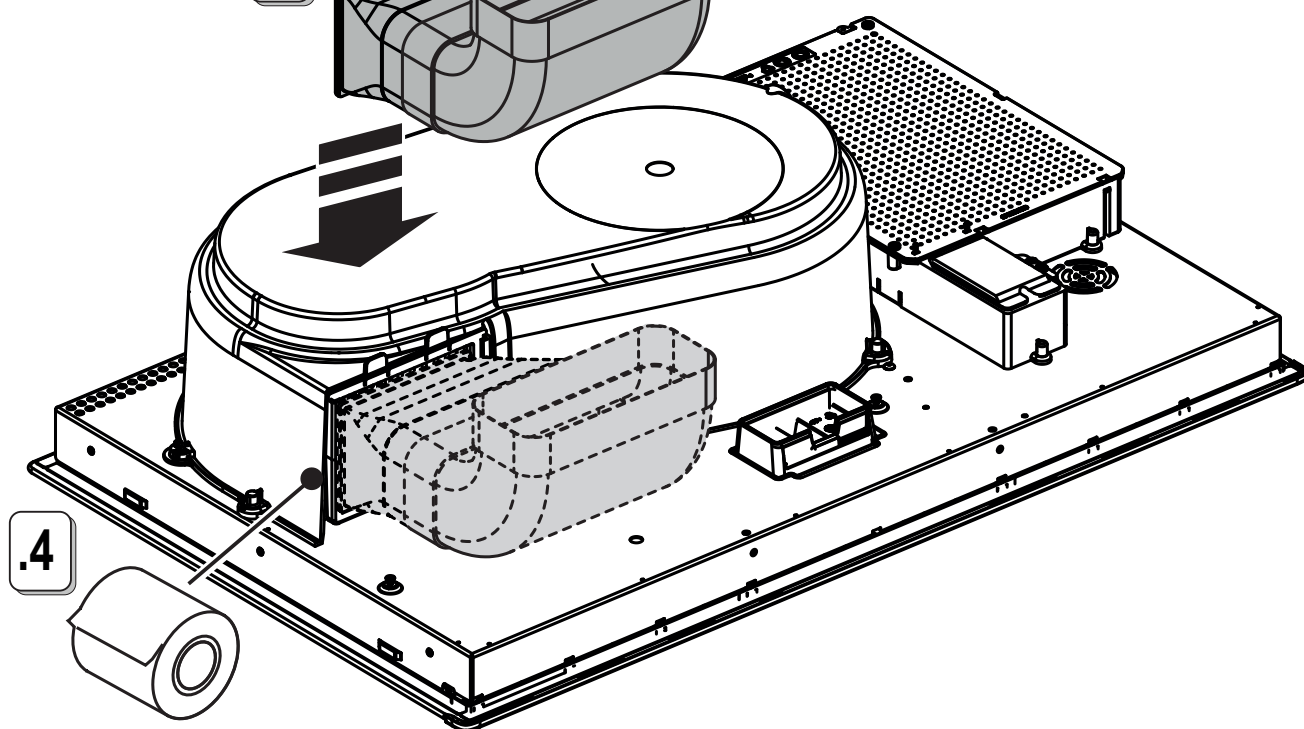
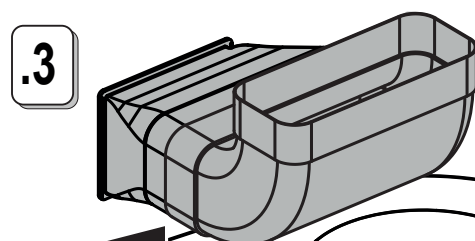
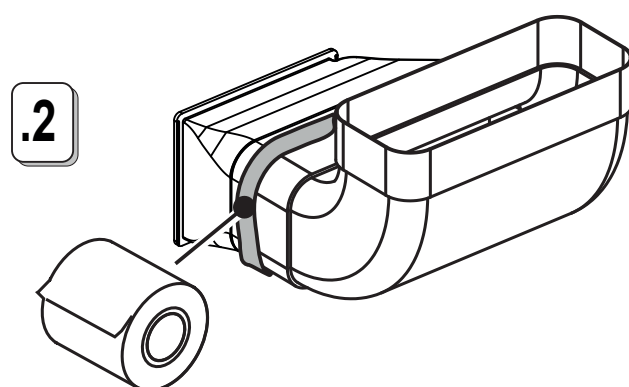
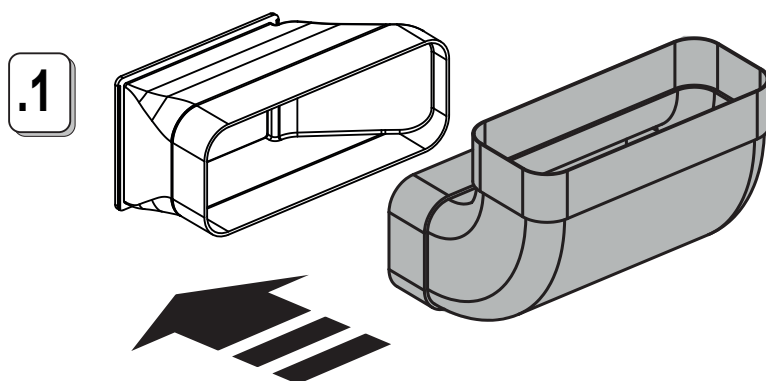


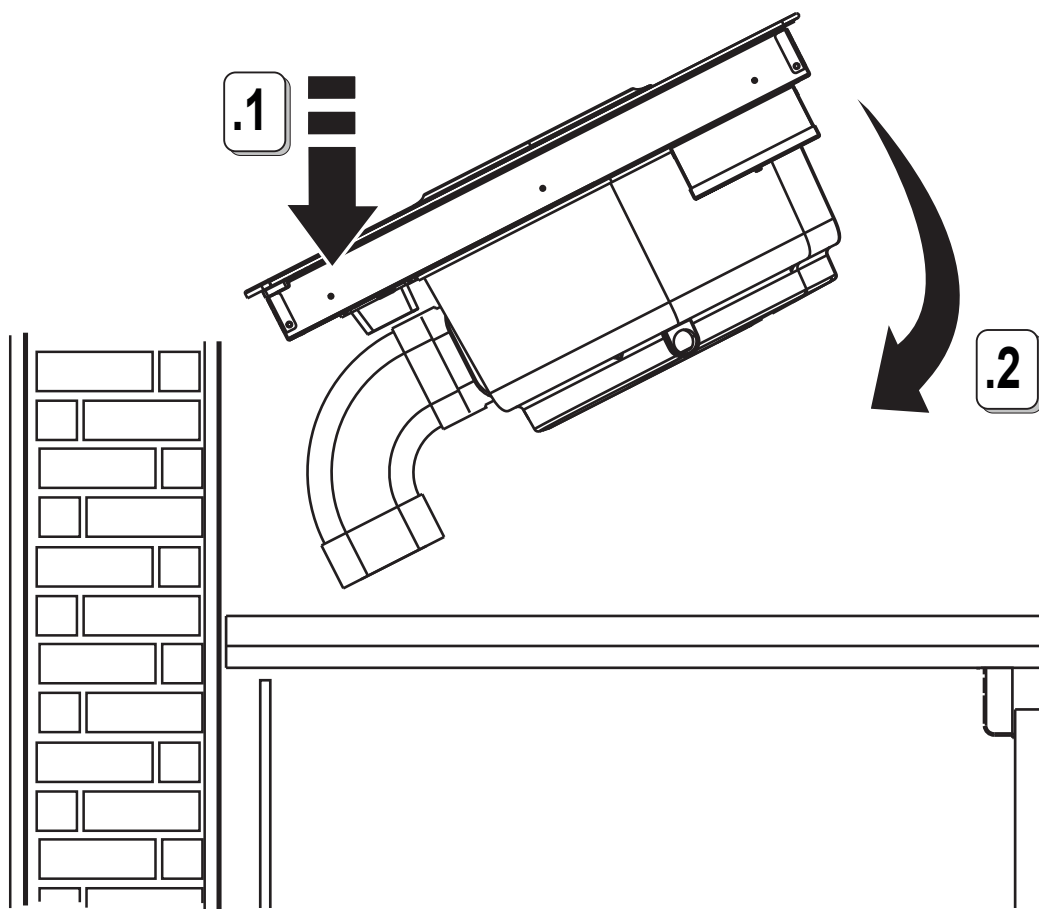
! L = 600mm



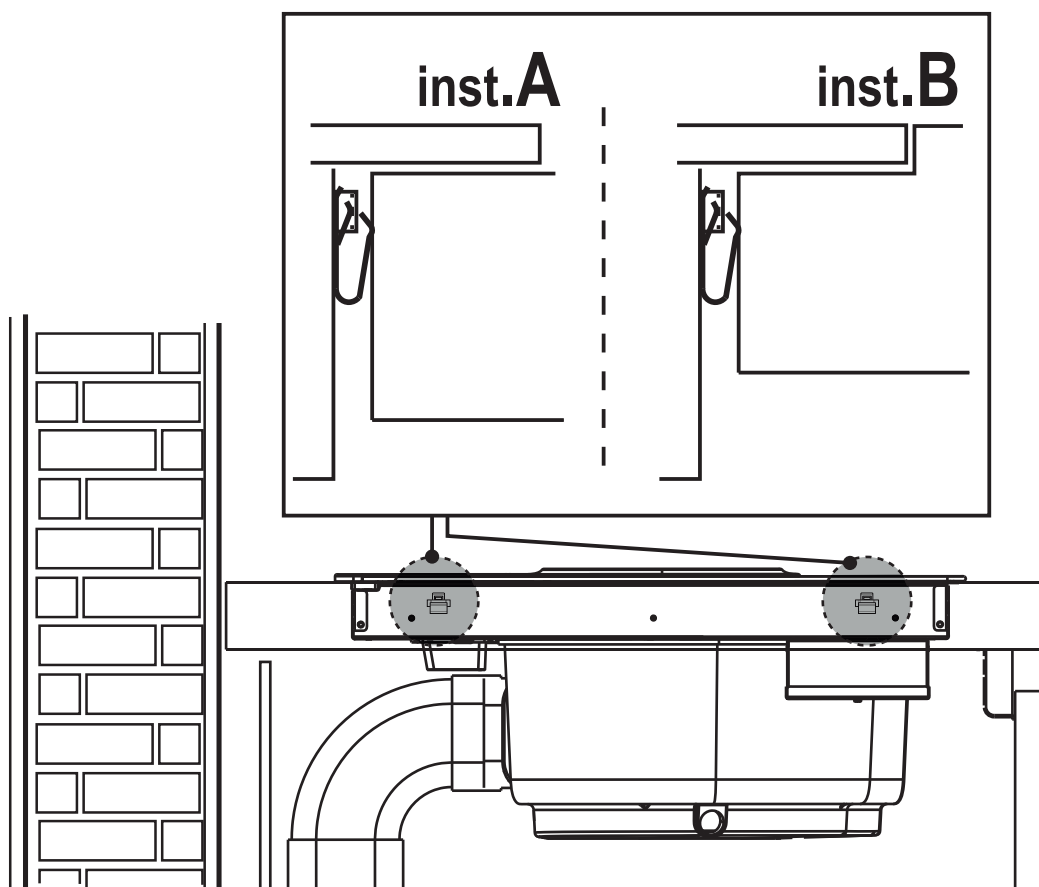
! L > 600mm



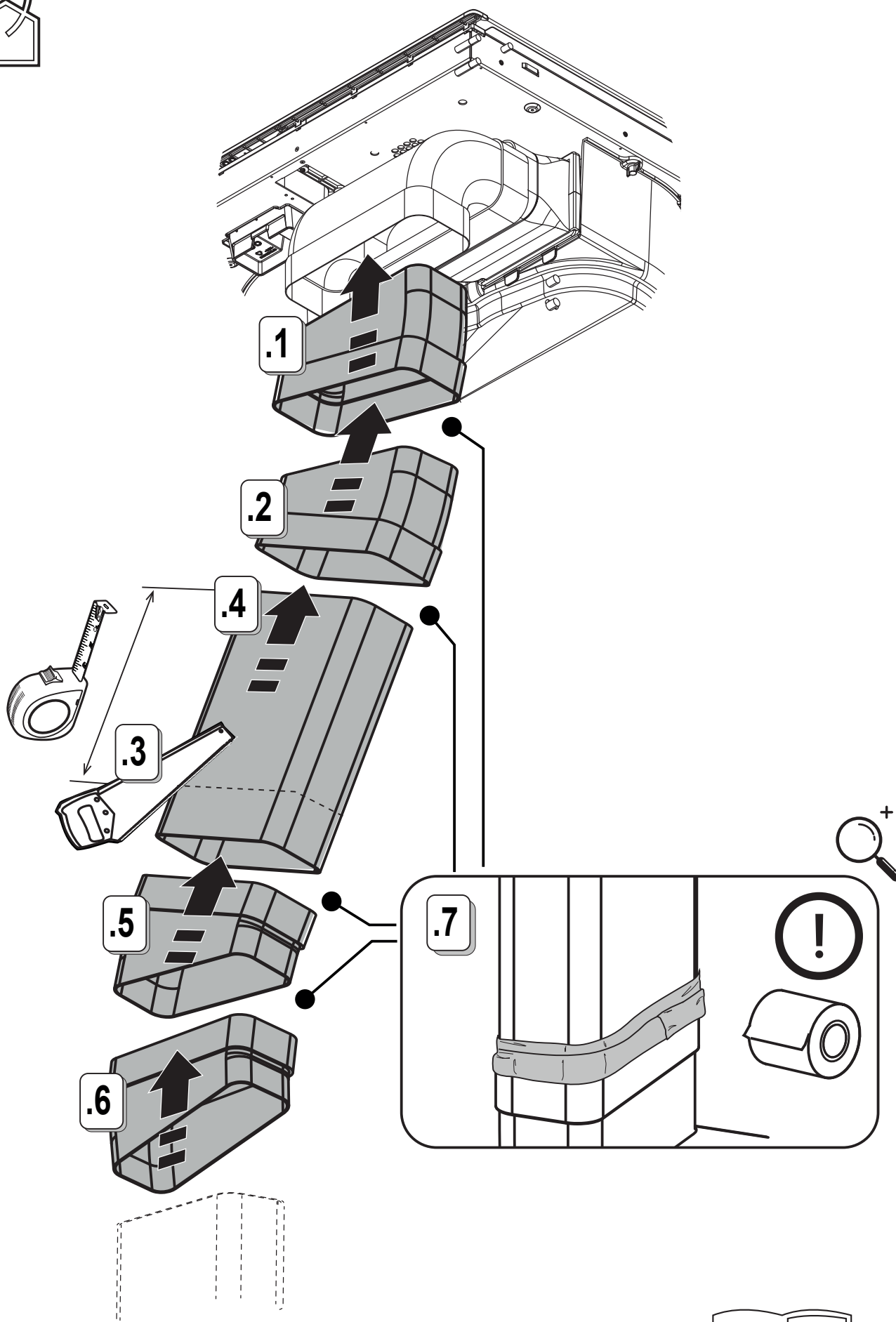




9.2



9.3





901606



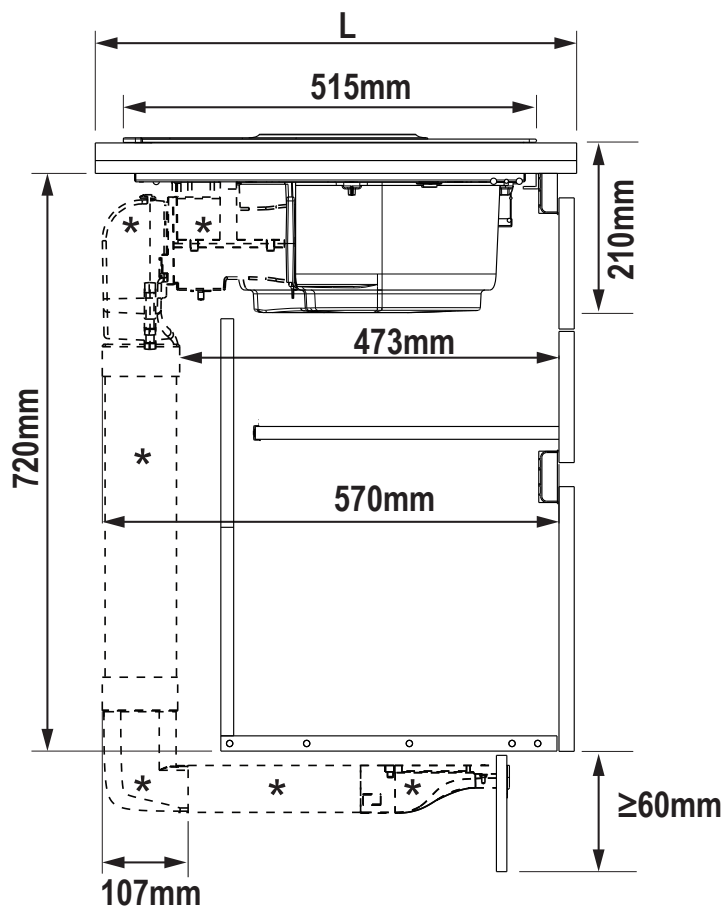
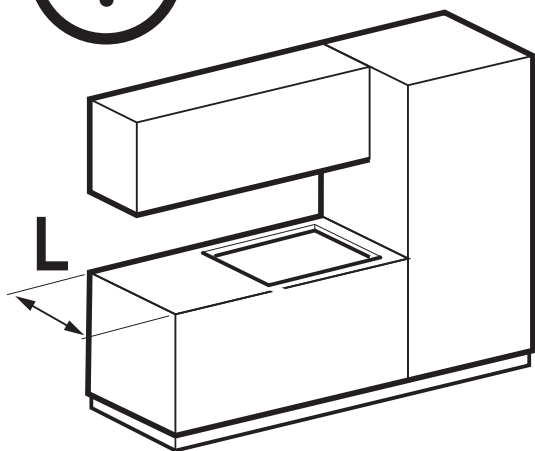
901607



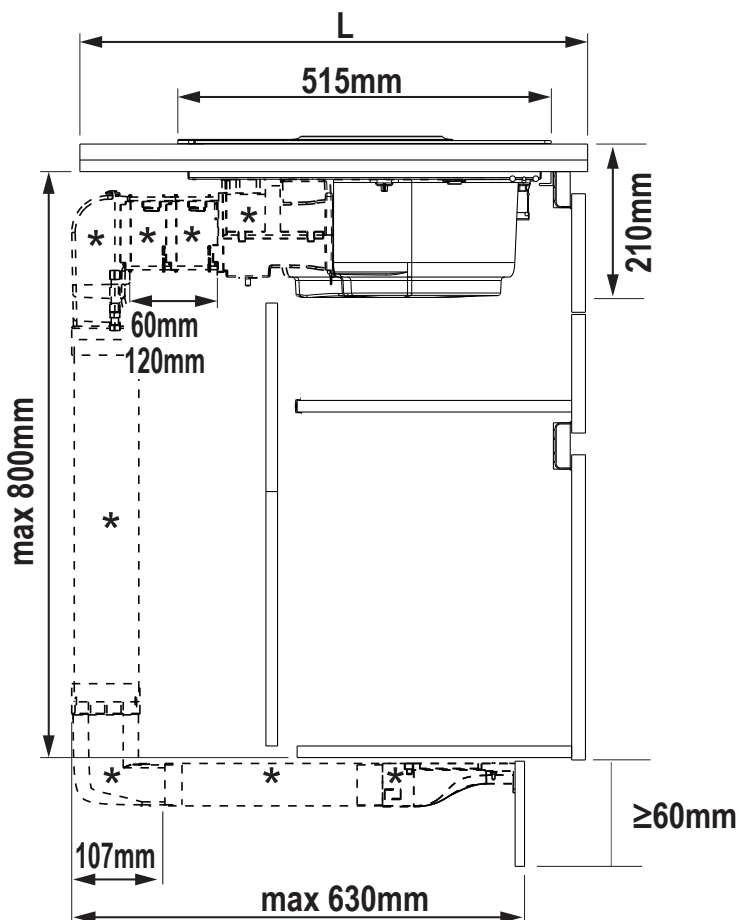
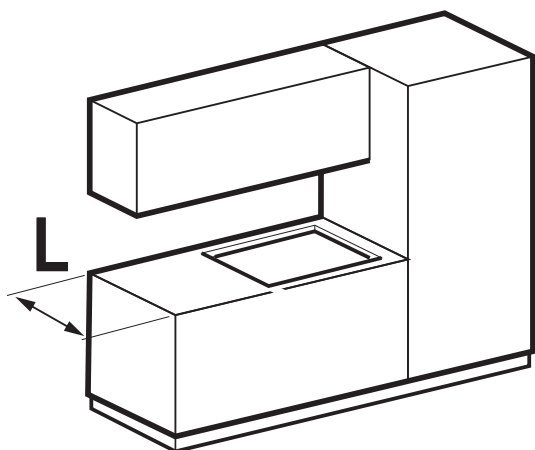
901606



! $L = 600\text{mm}$



! $L > 650\text{mm}$
 $L > 700\text{mm}$

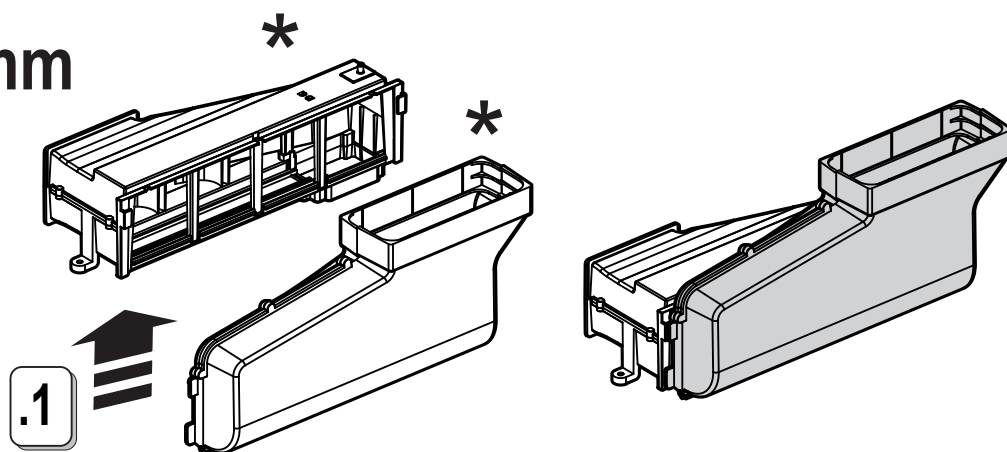


10

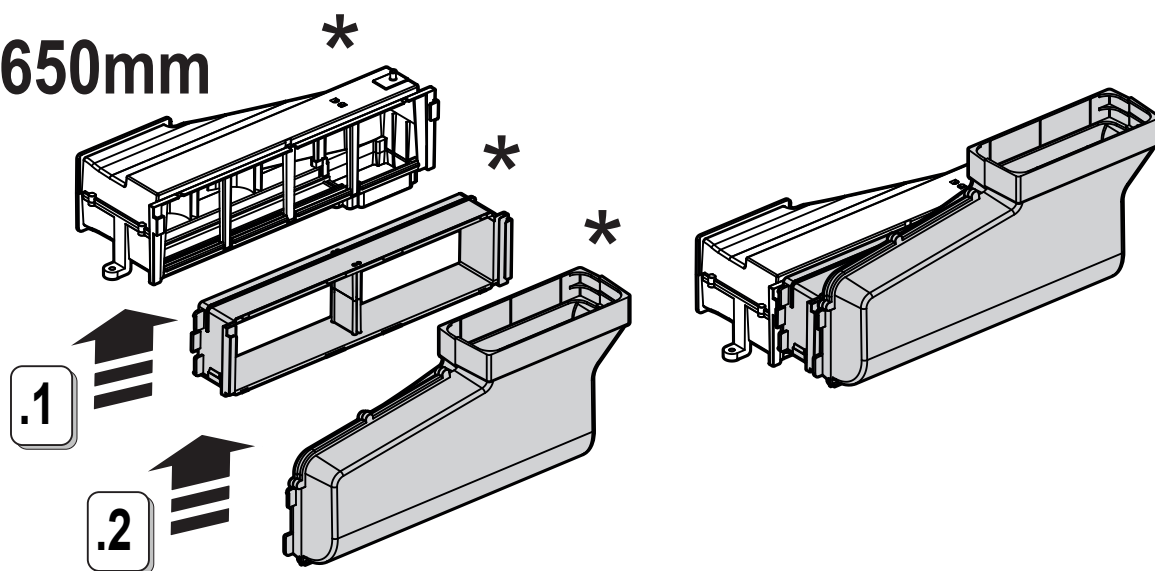


901606

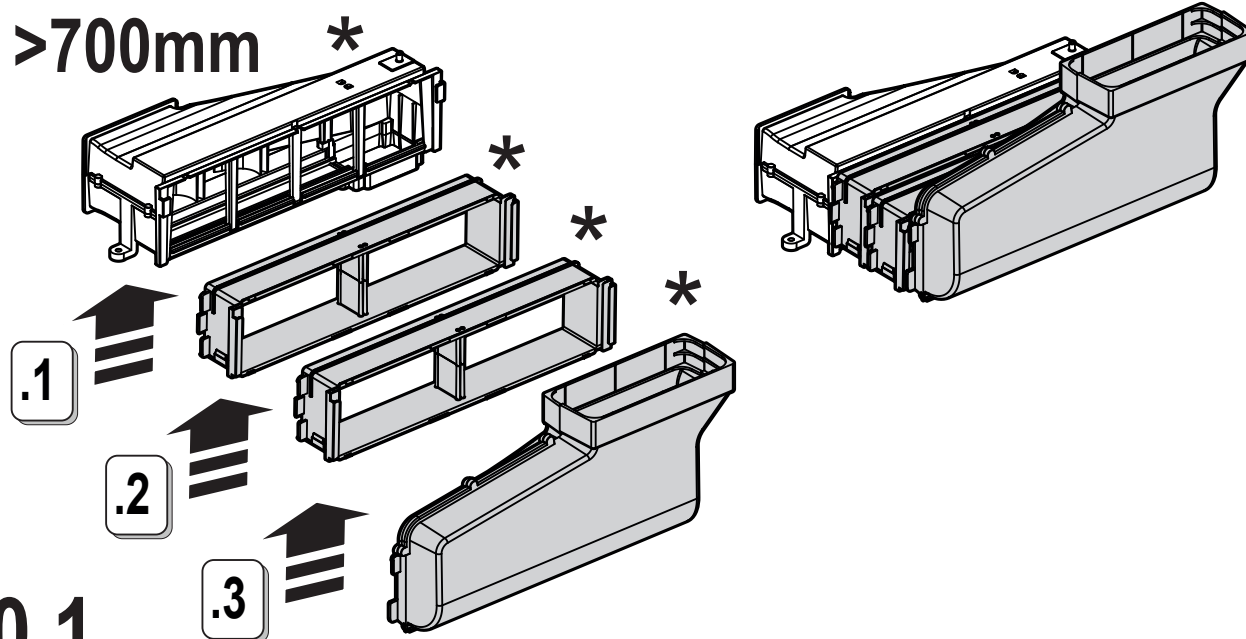
$L = 600\text{mm}$



$L > 650\text{mm}$



$L > 700\text{mm}$



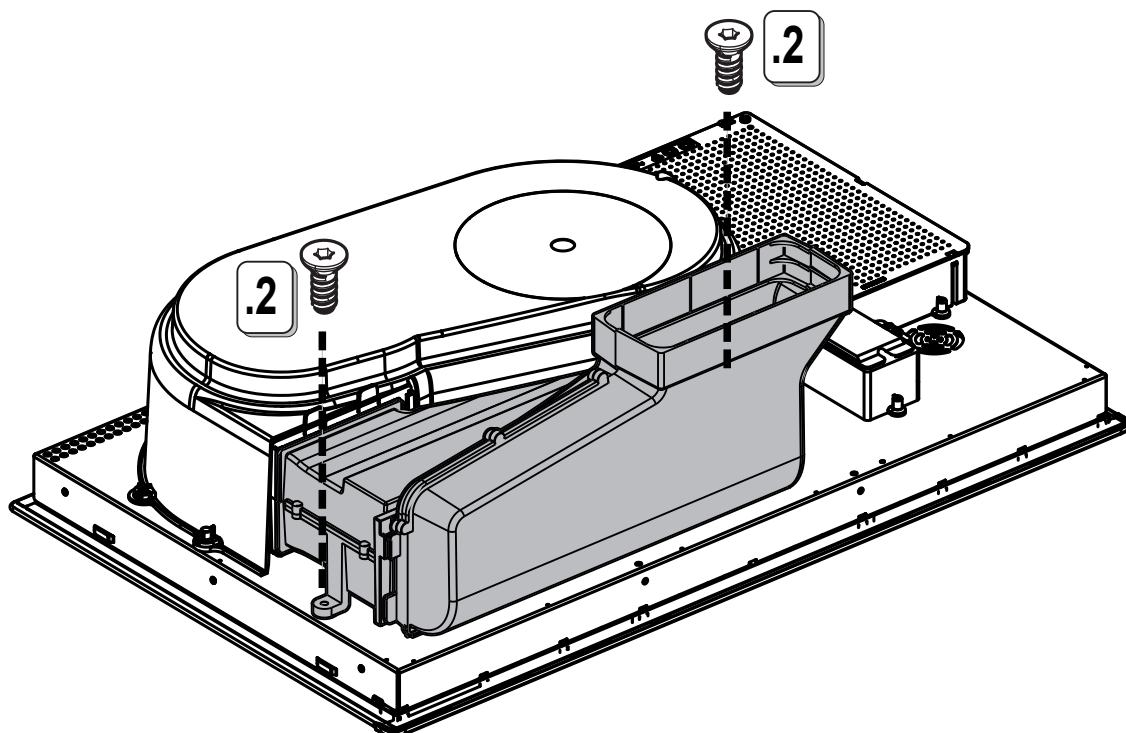
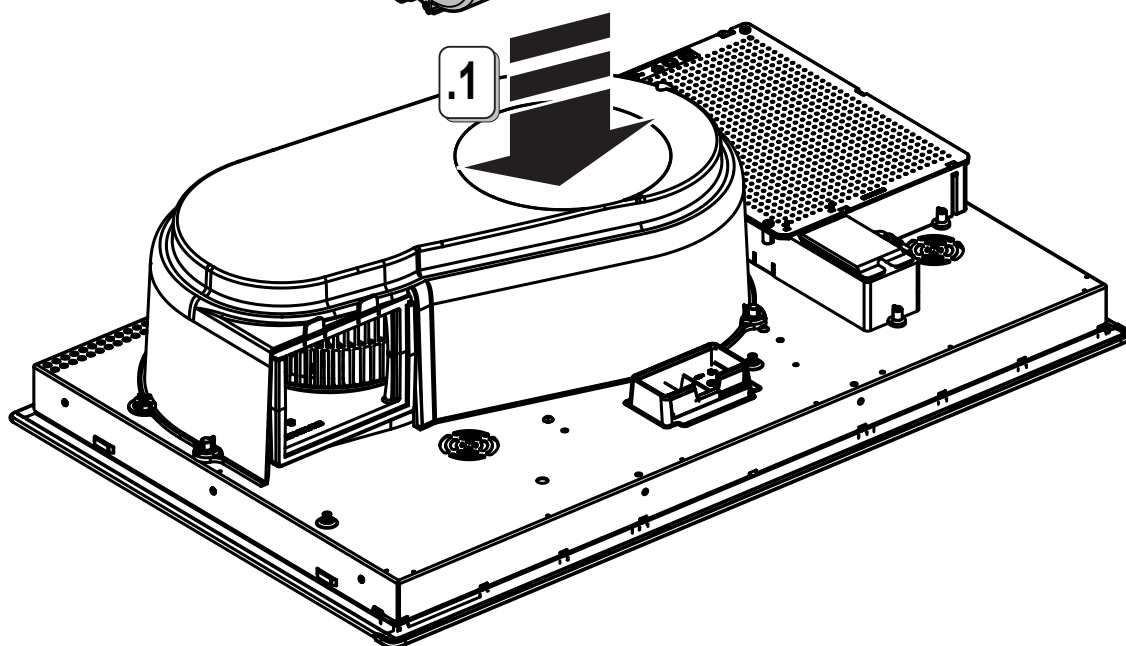
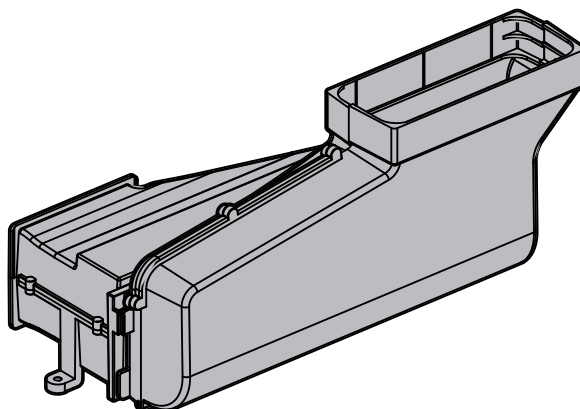


901606

2x



3,5x9,5mm

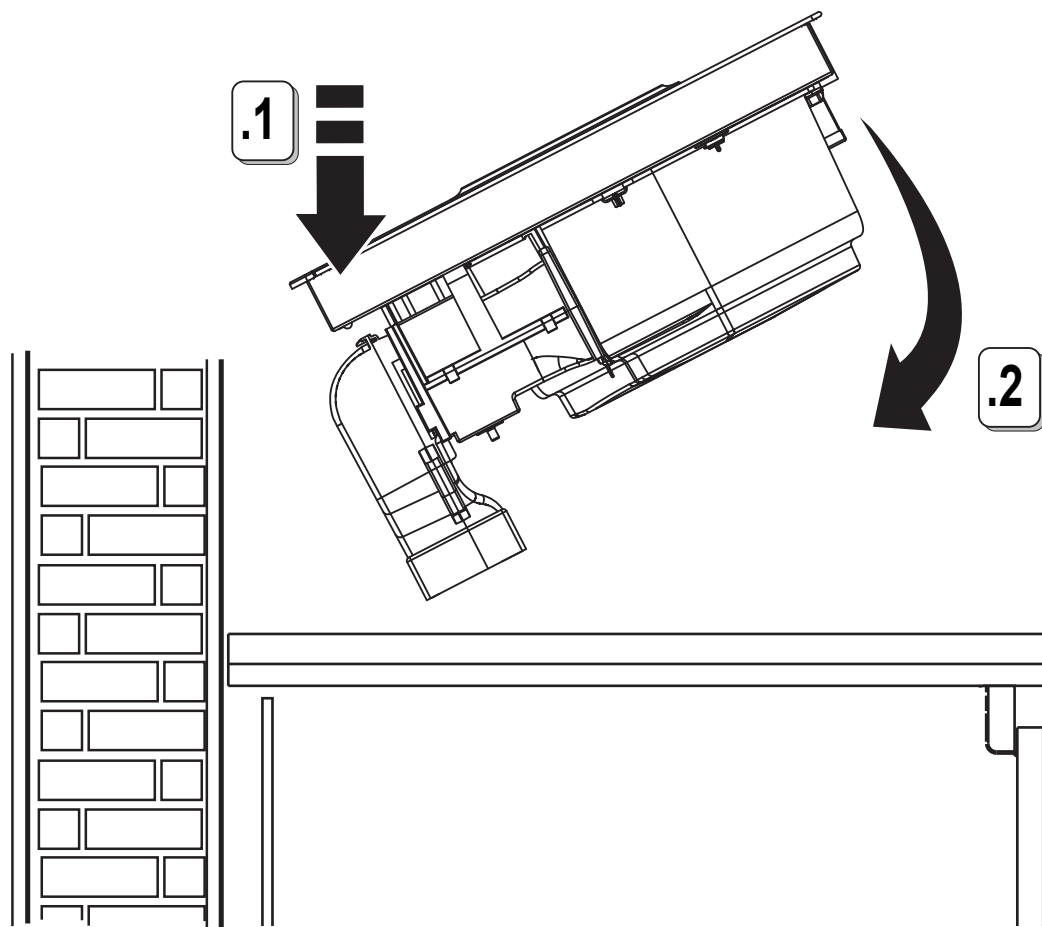


10.2

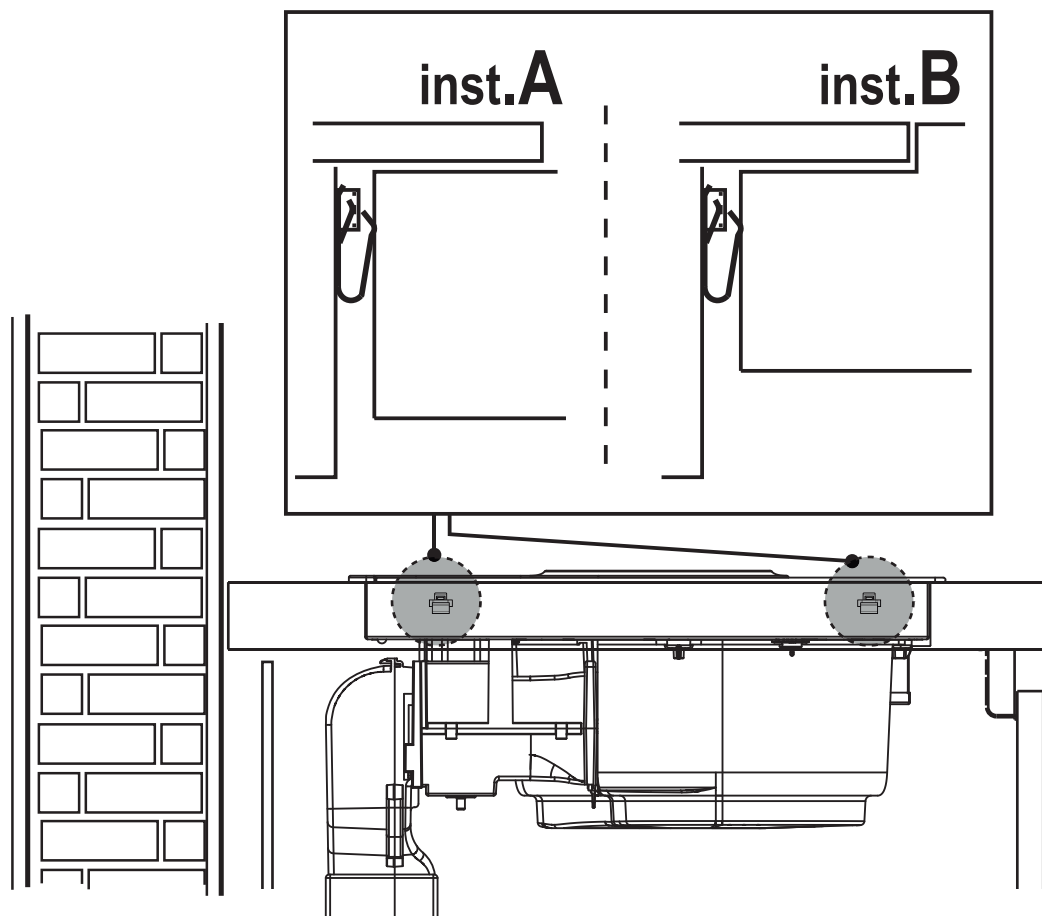


901606

10.3

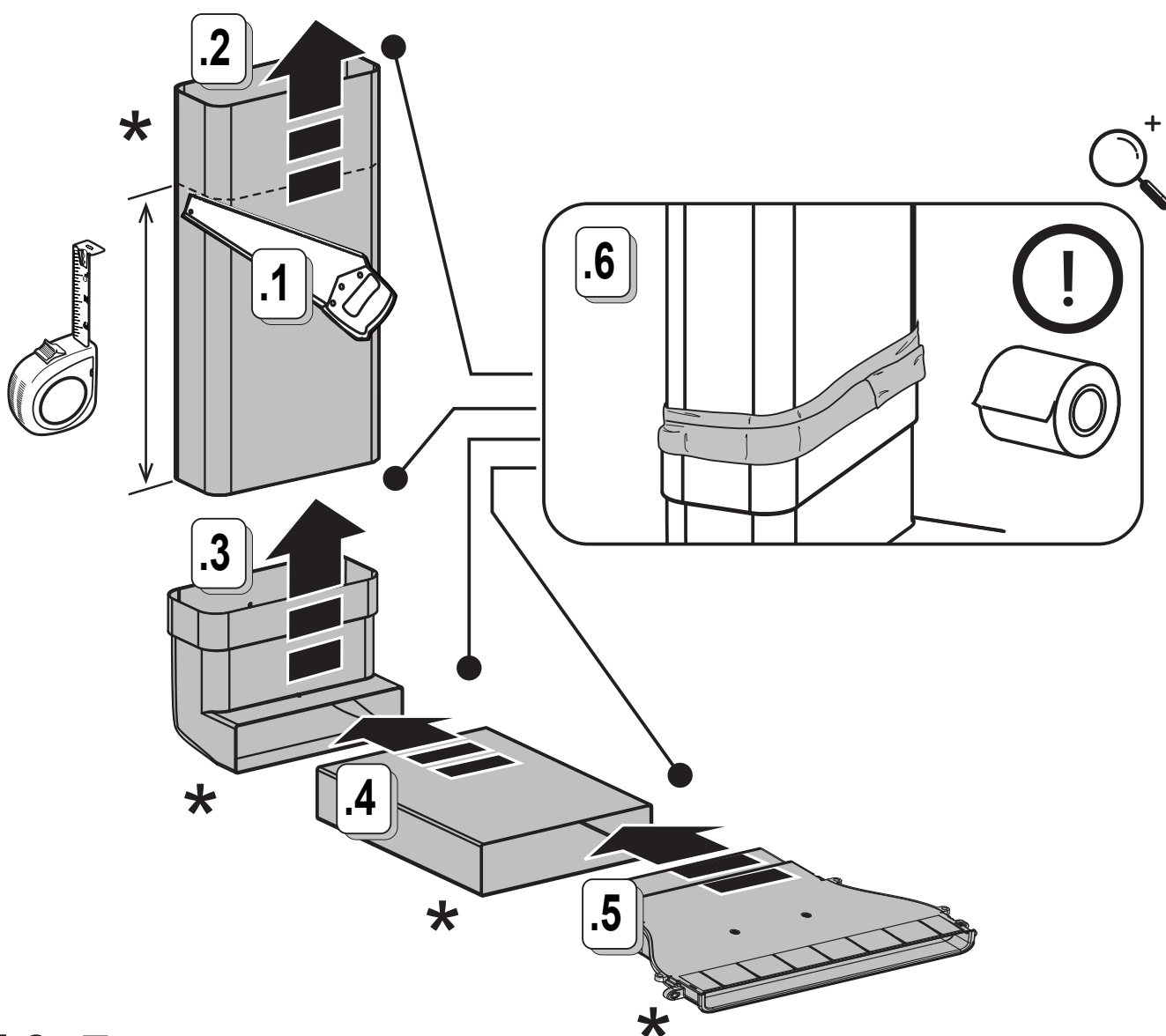
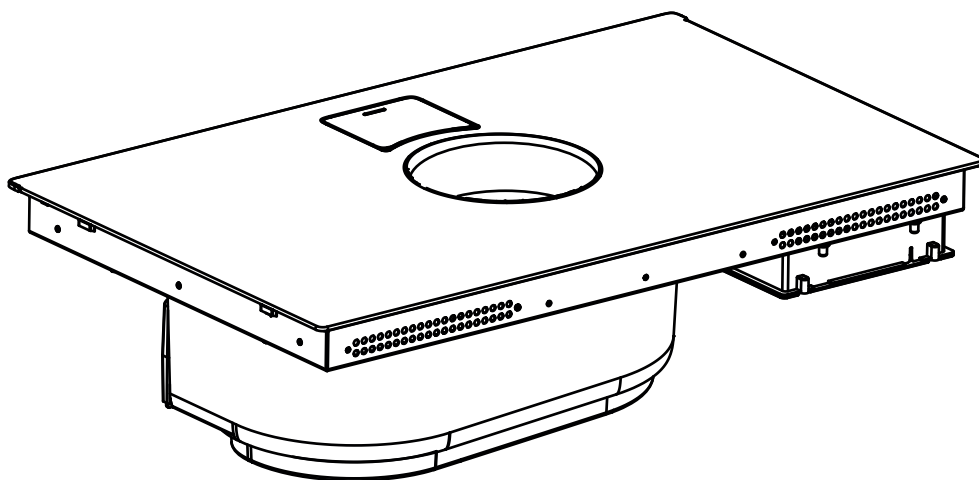


10.4





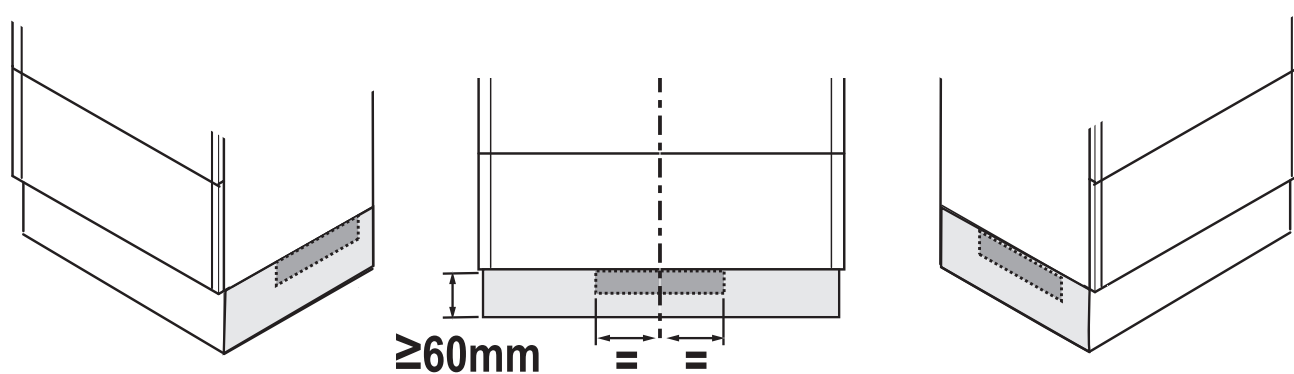
901606



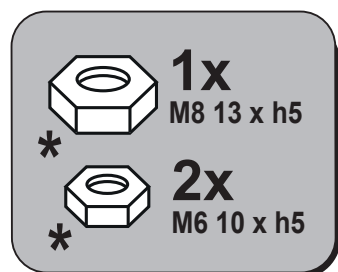
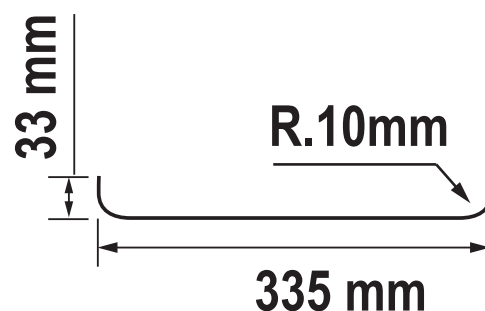
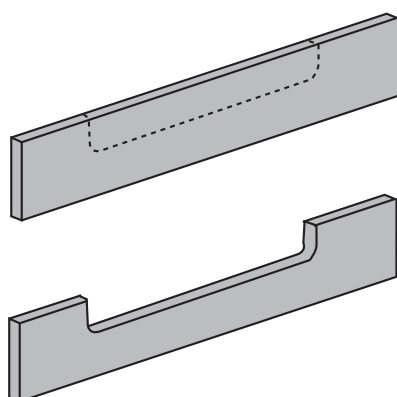
10.5



901606



.1



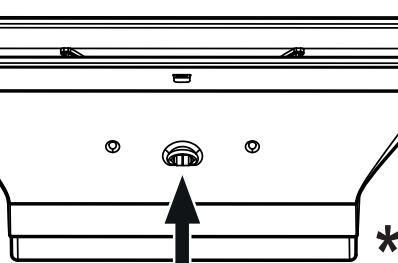
M6 10 x h5



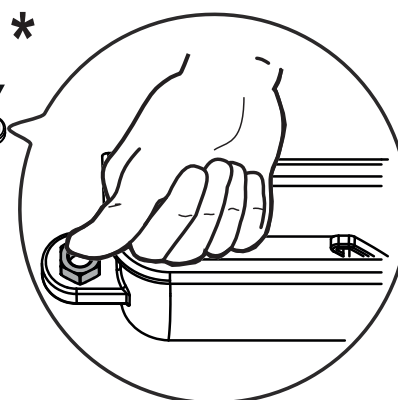
M6 10 x h5



.2

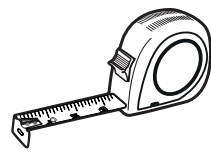
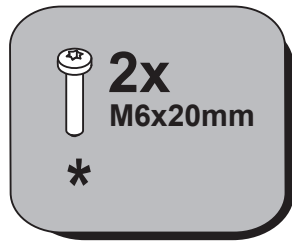


M8 13 x h5





901606



$X = \leq 18,5\text{mm}$

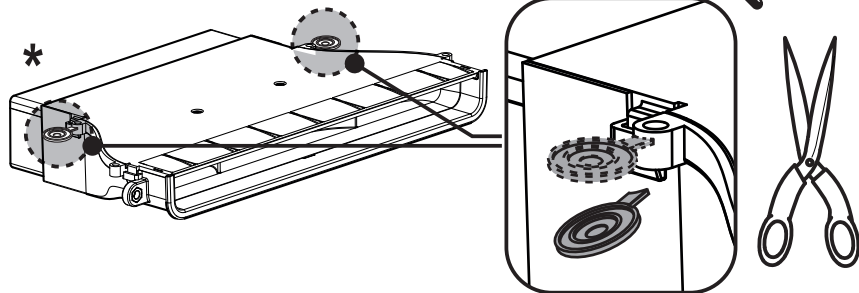
$X = > 18,5\text{mm}$

$X = \leq 22,5\text{mm}$



$X = \leq 18,5\text{mm}$

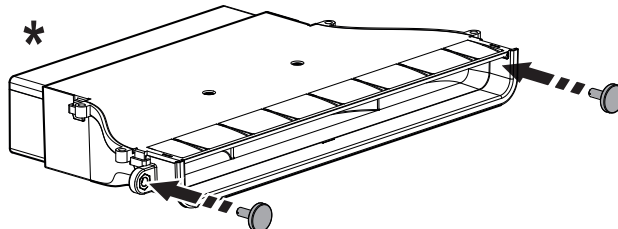
.1



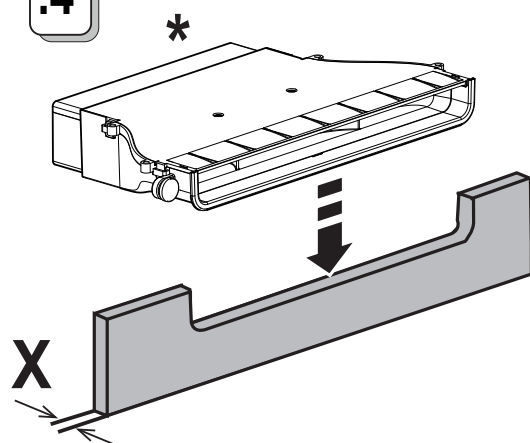
.2



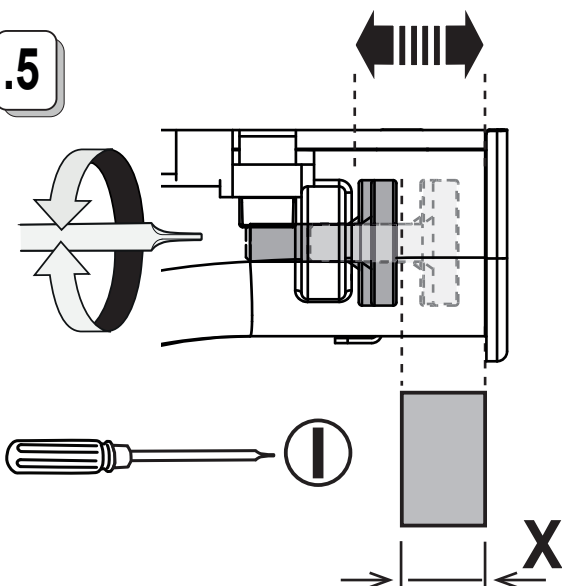
.3



.4



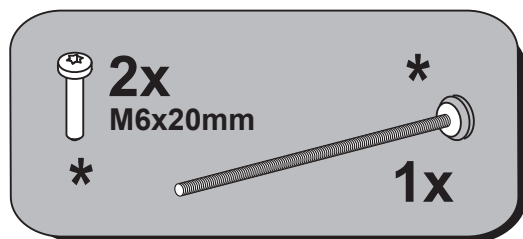
.5



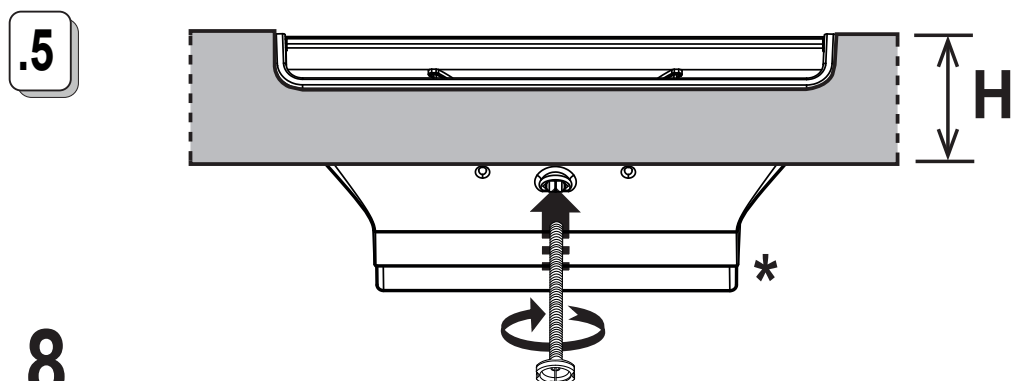
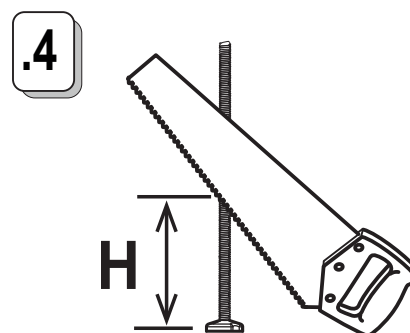
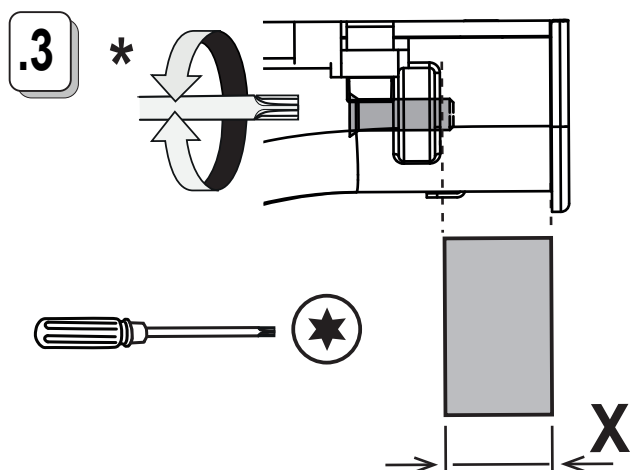
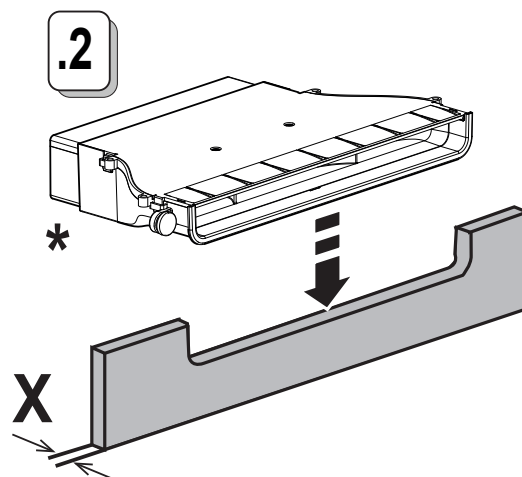
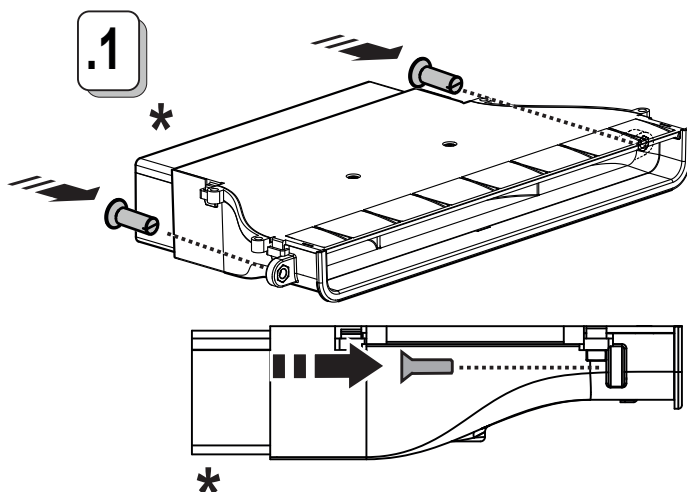
10.7



901606



$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$

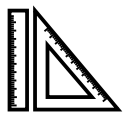


10.8

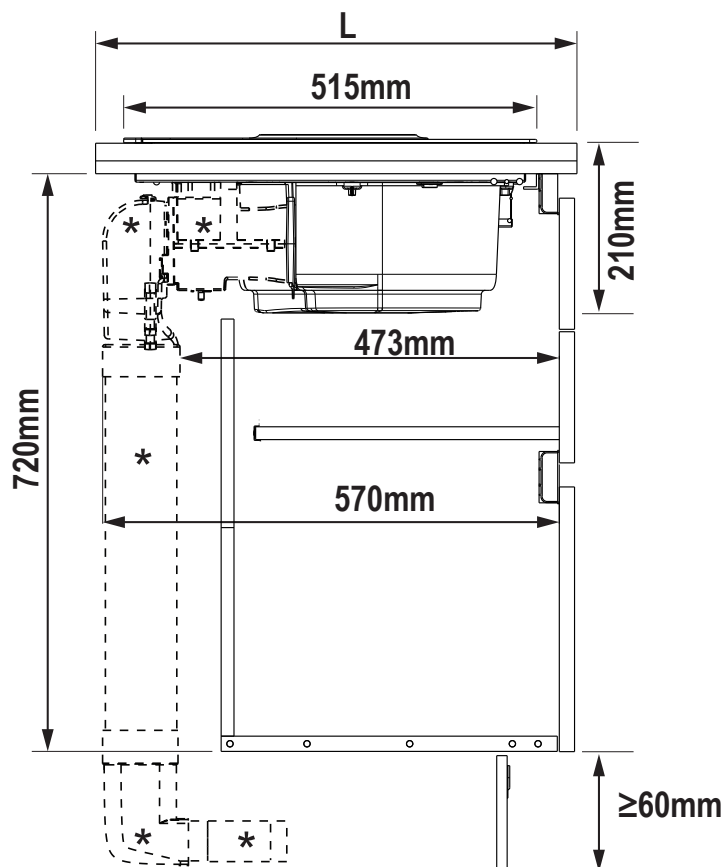
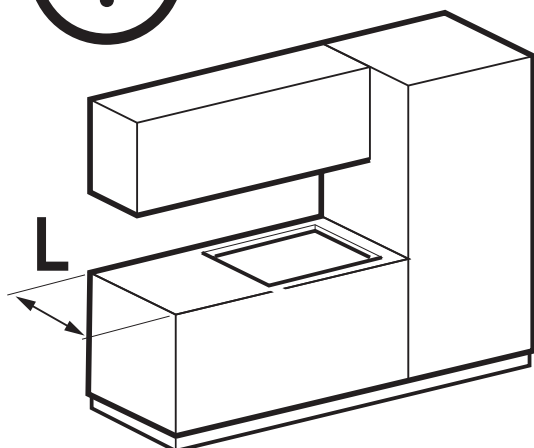




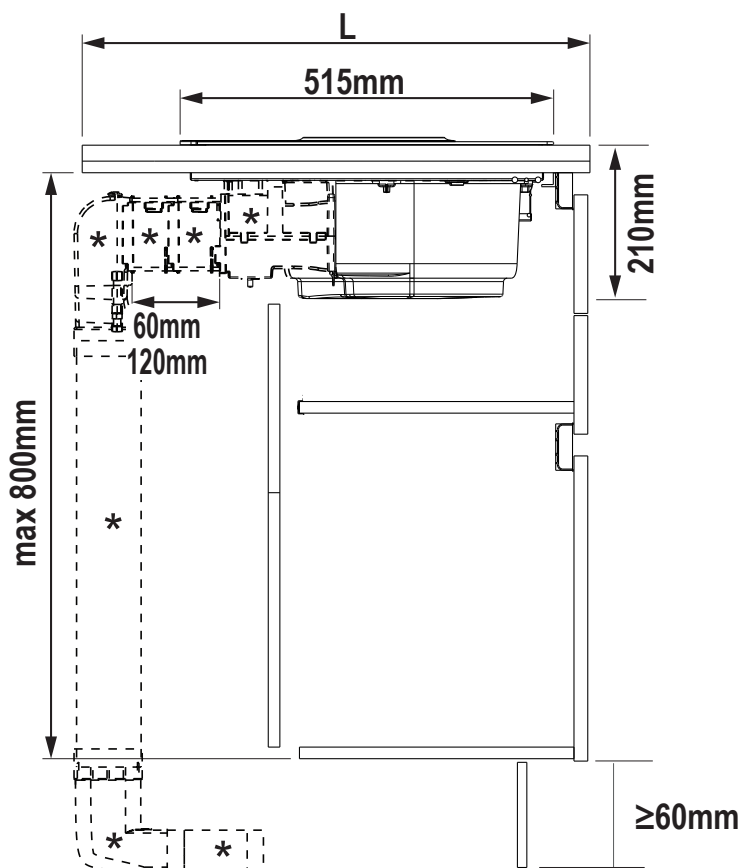
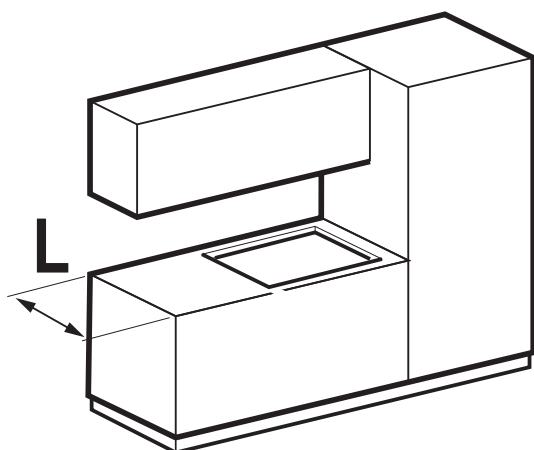
901607



! $L = 600\text{mm}$

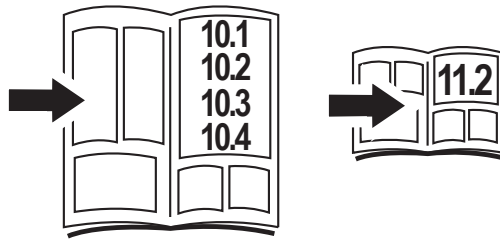


! $L > 650\text{mm}$
 $L > 700\text{mm}$

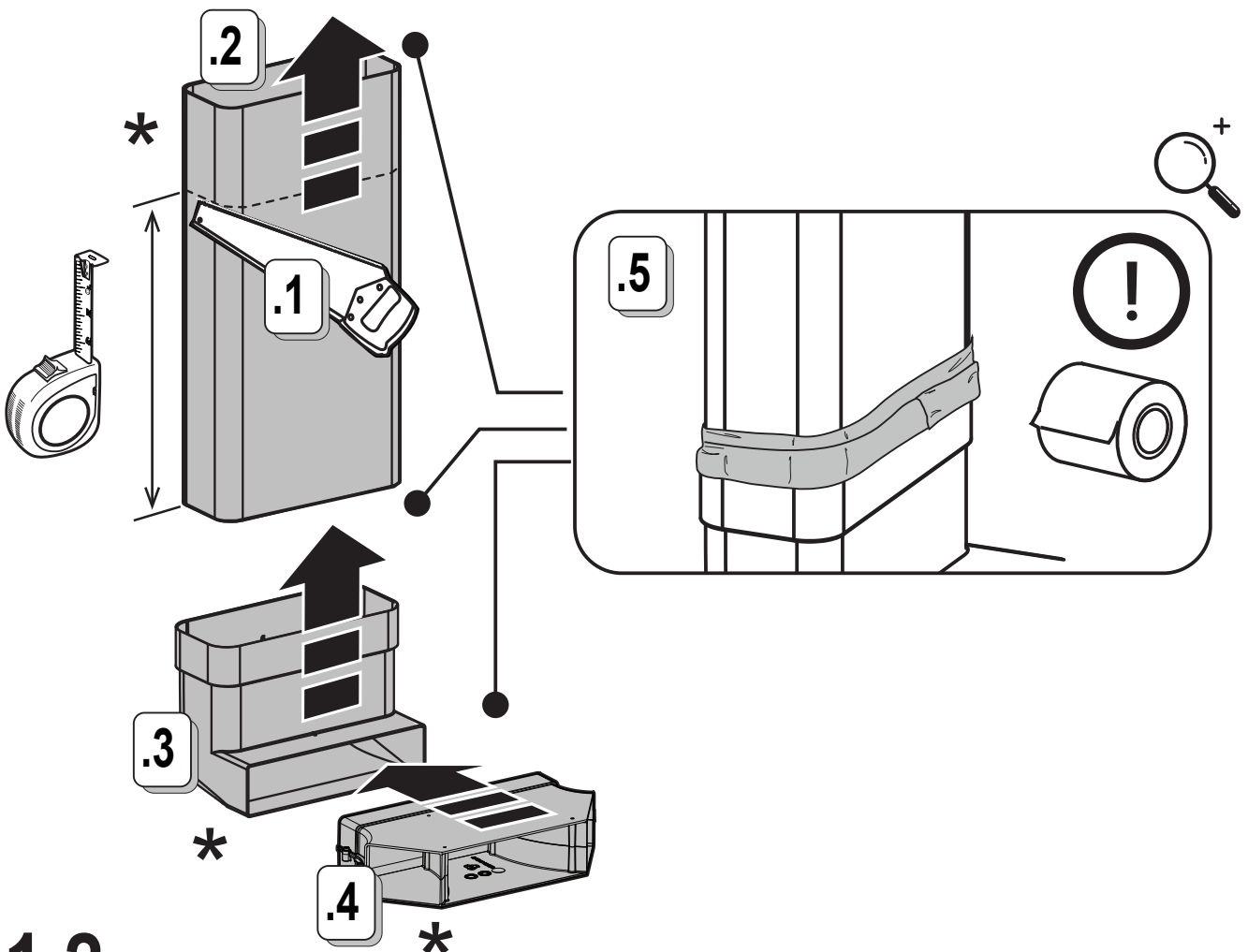
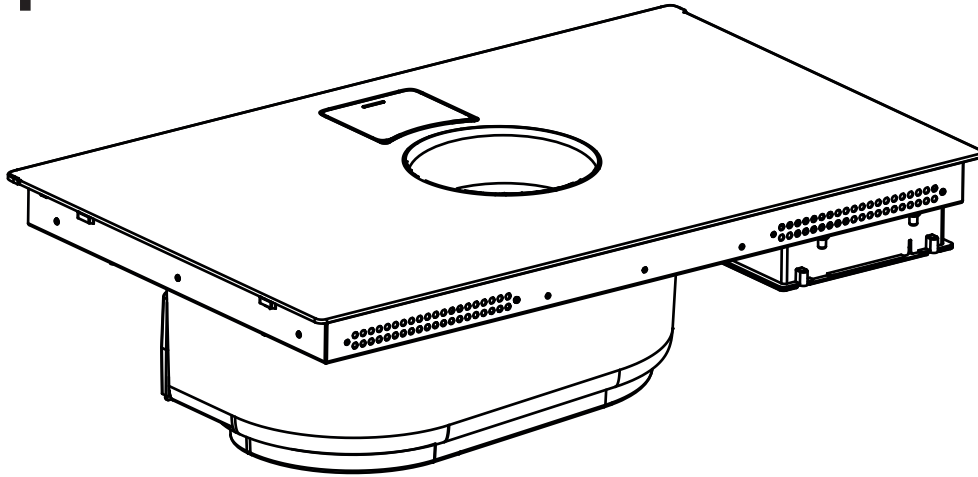




901607



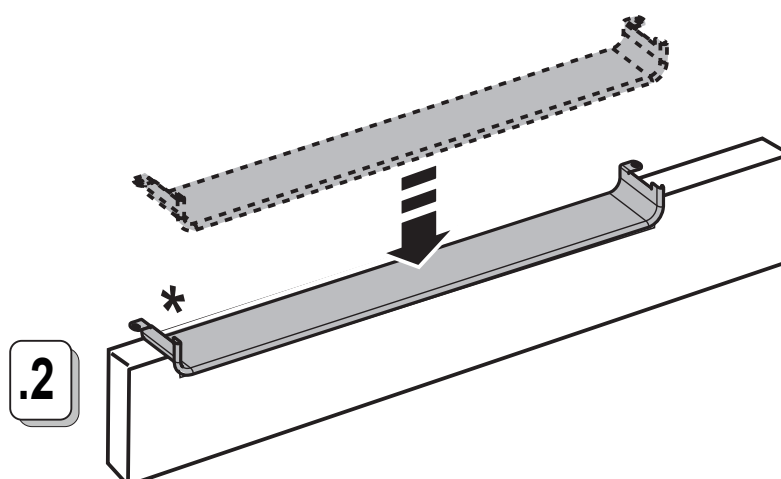
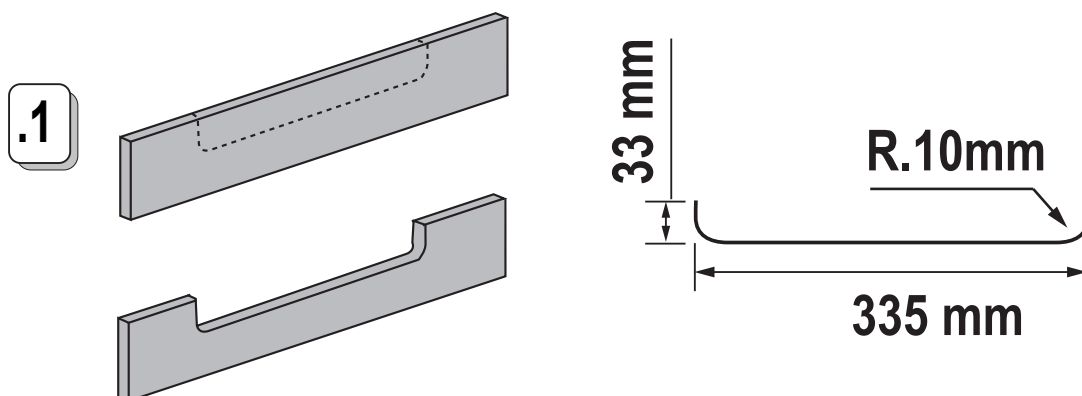
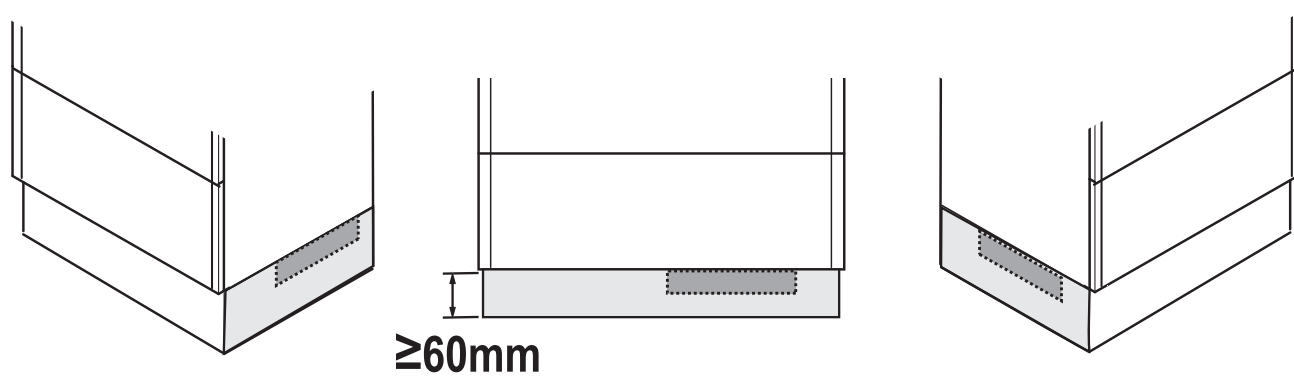
11.1



11.2



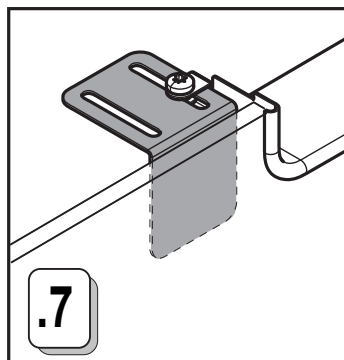
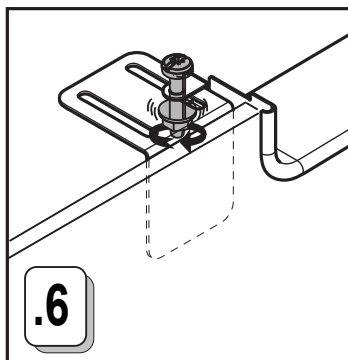
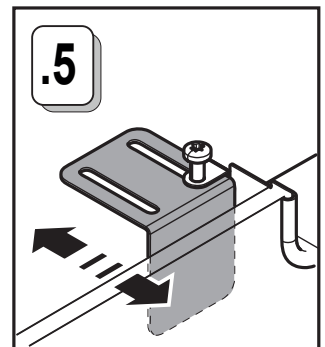
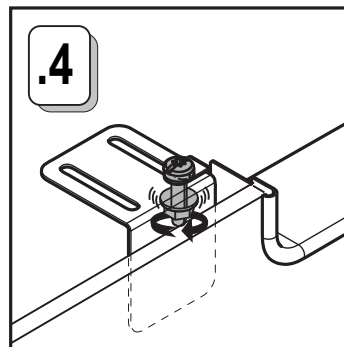
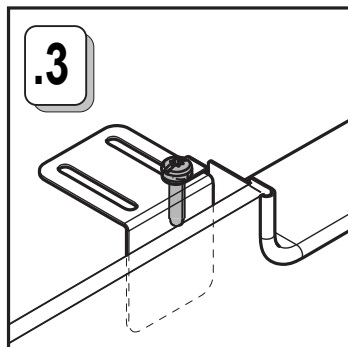
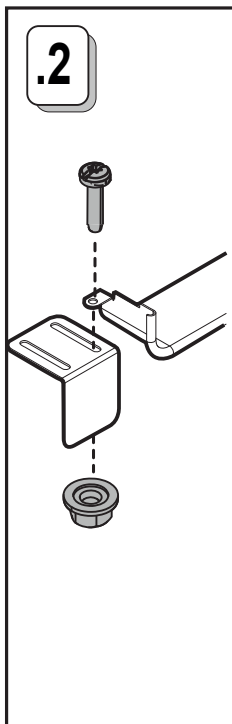
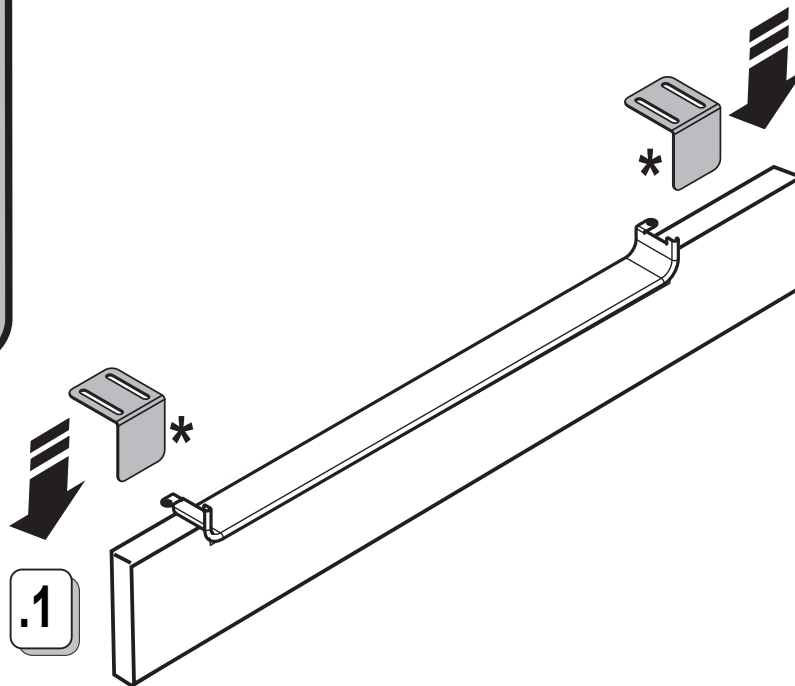
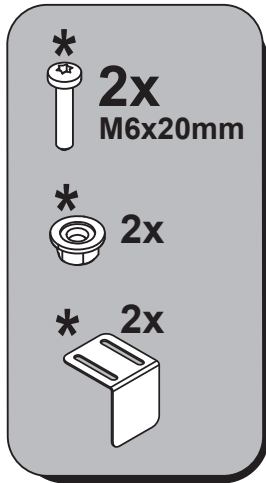
901607



11.3



901607

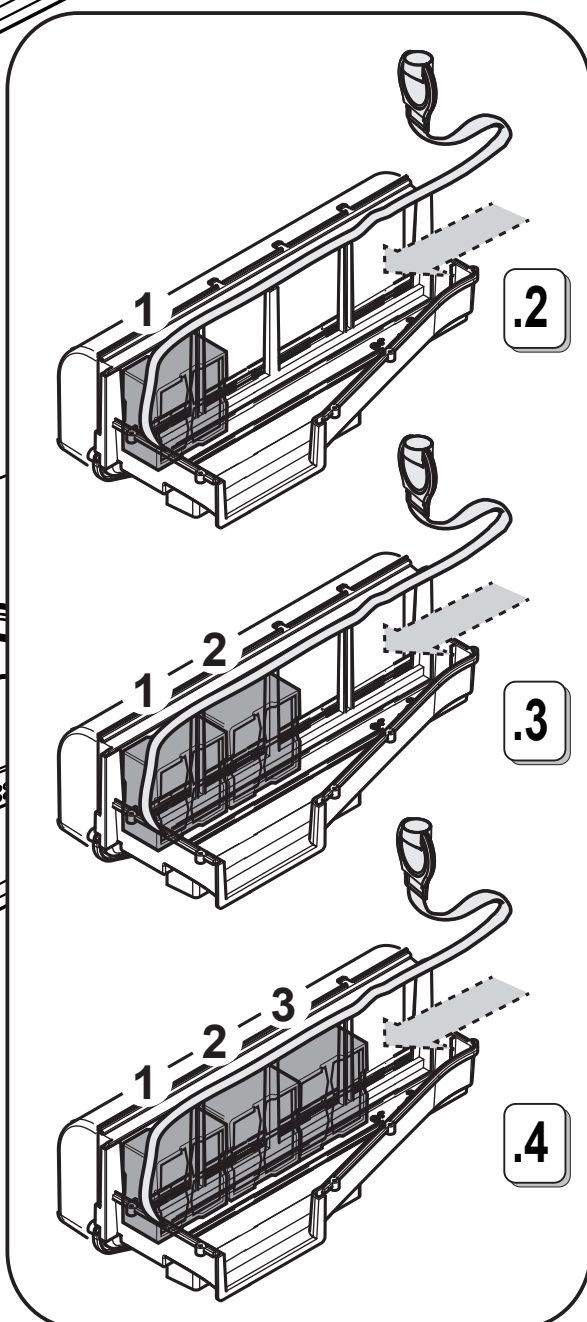
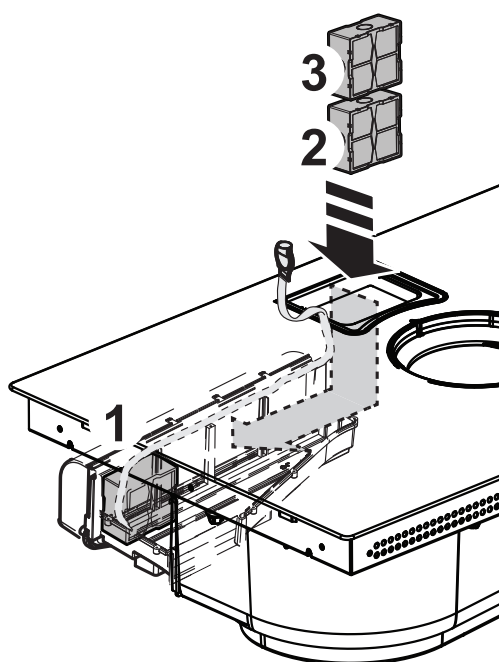
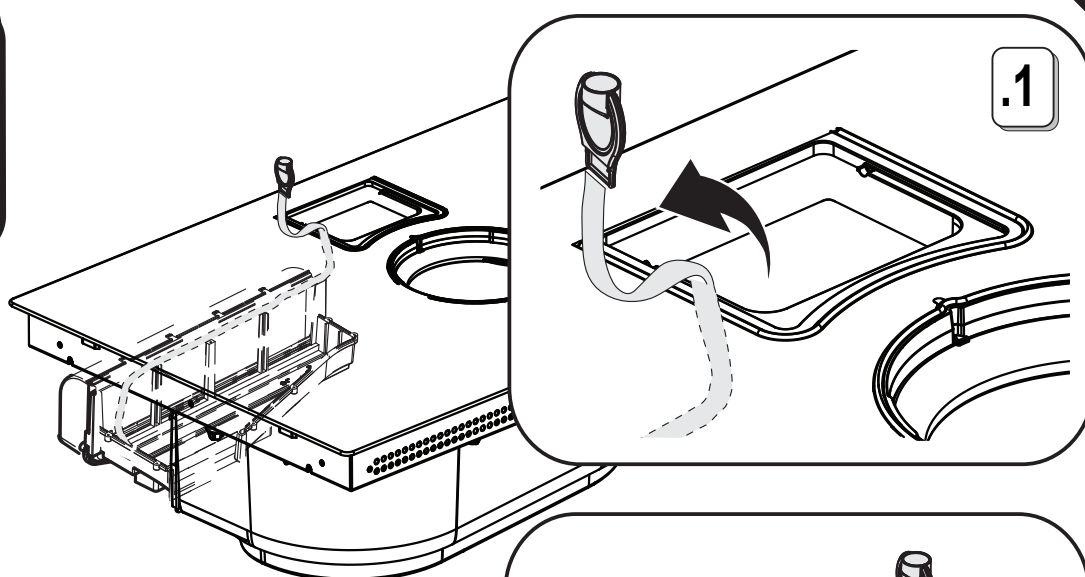
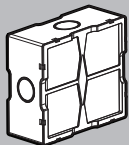


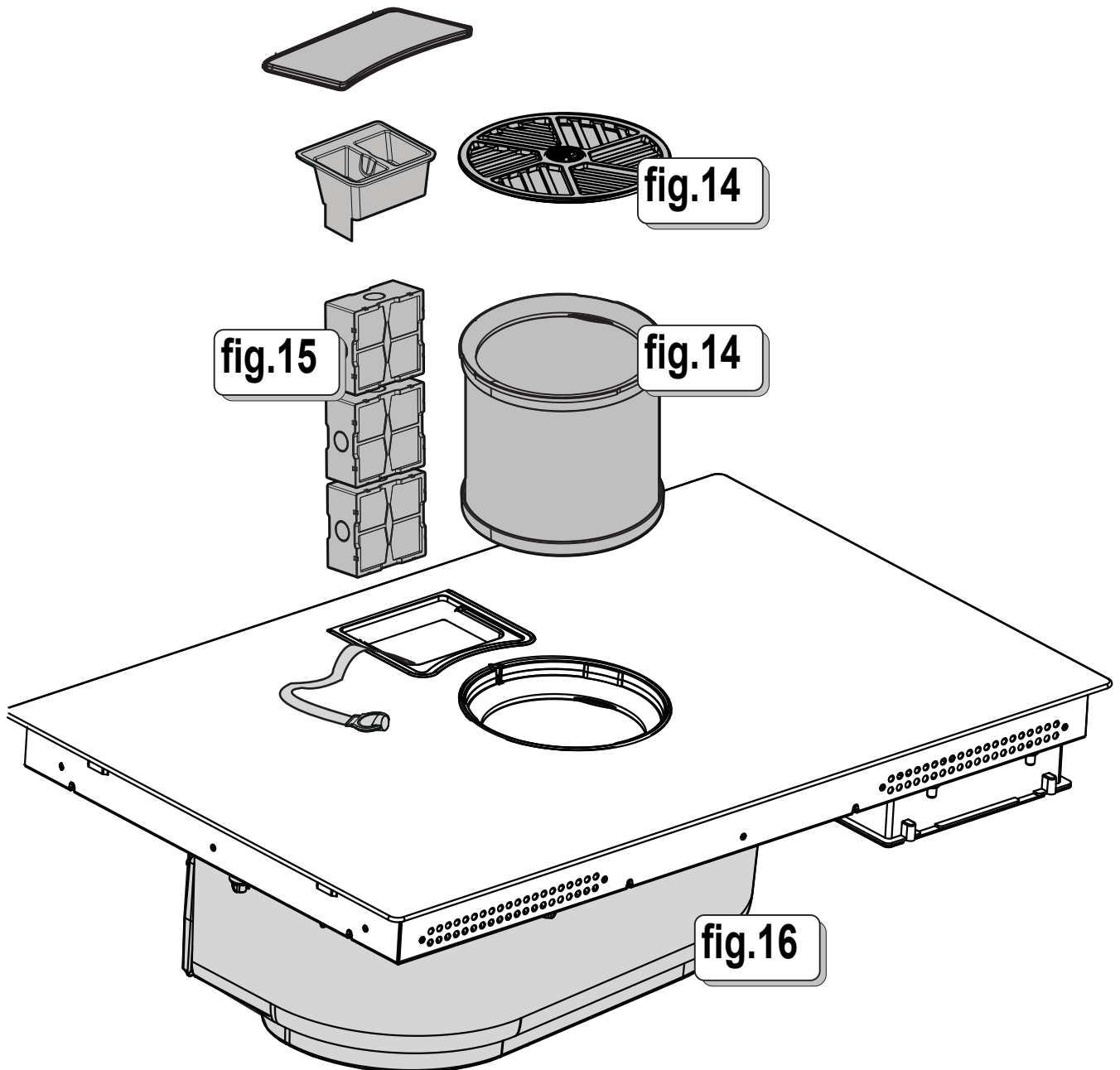


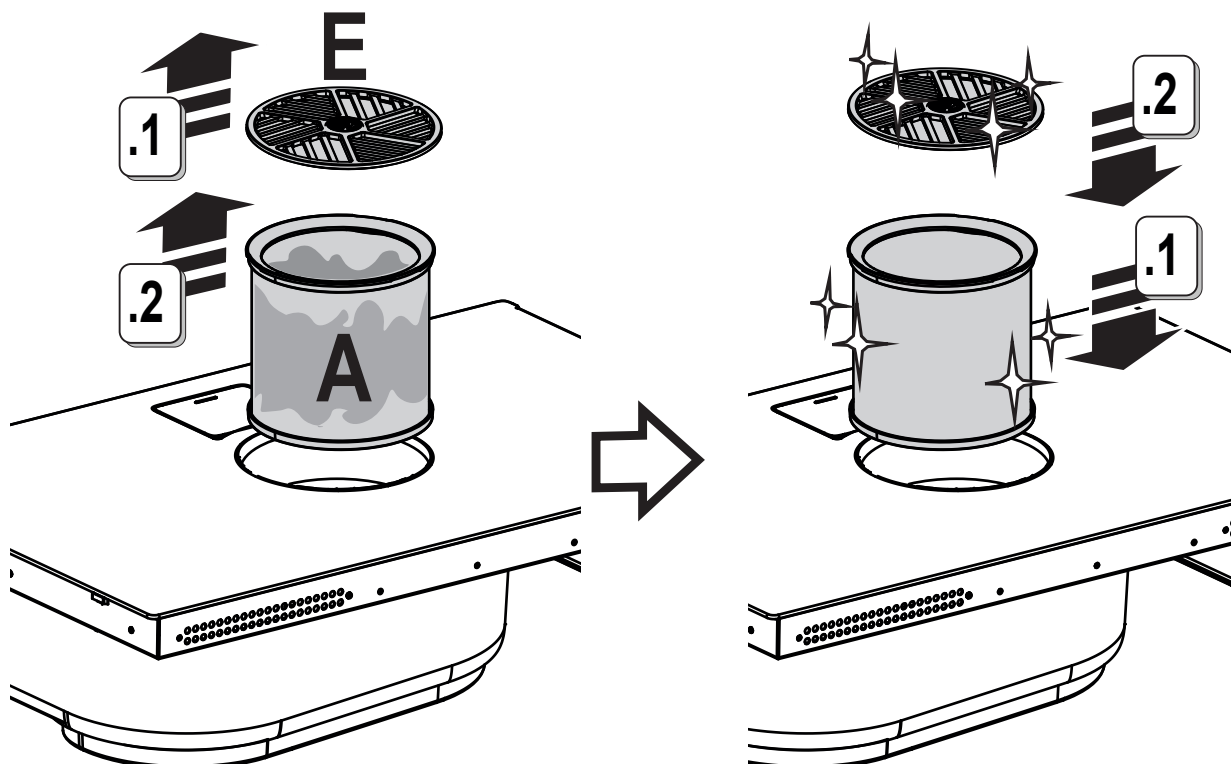
901607



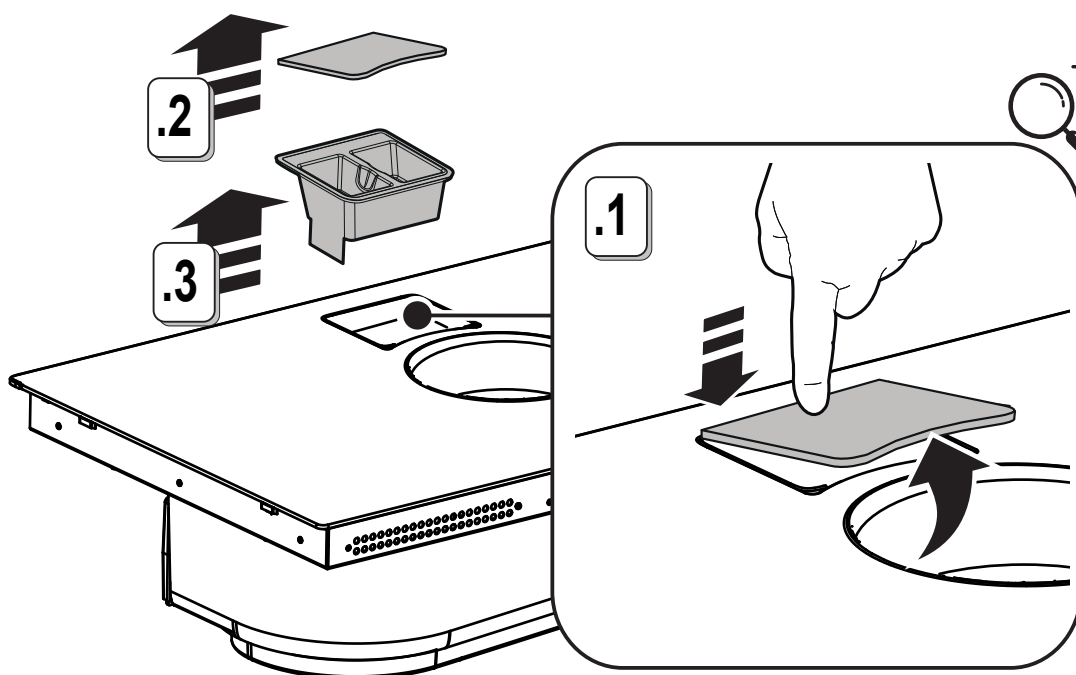
3x







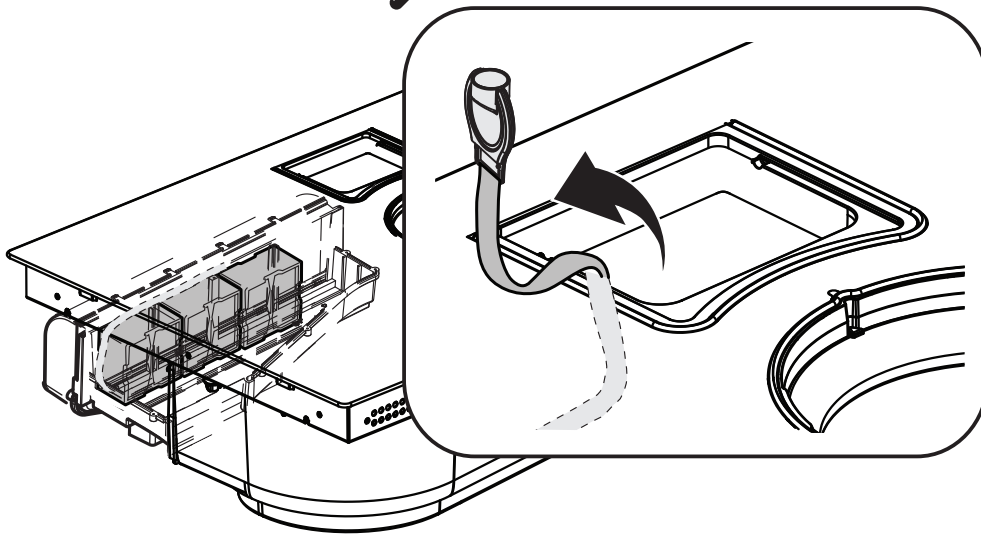
14



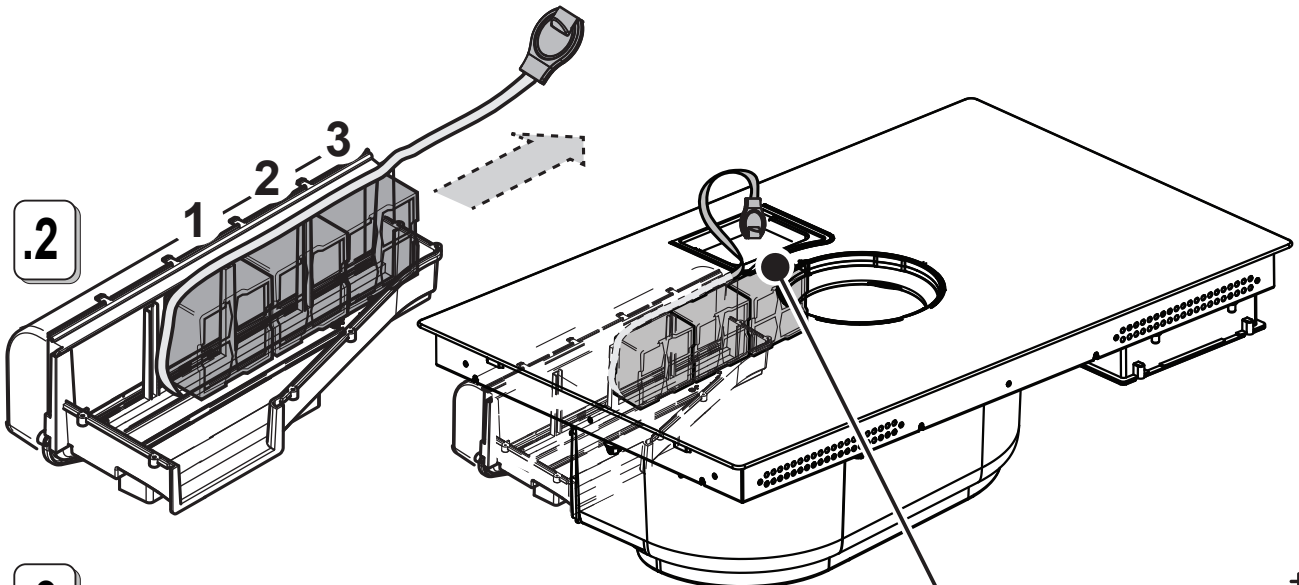
15



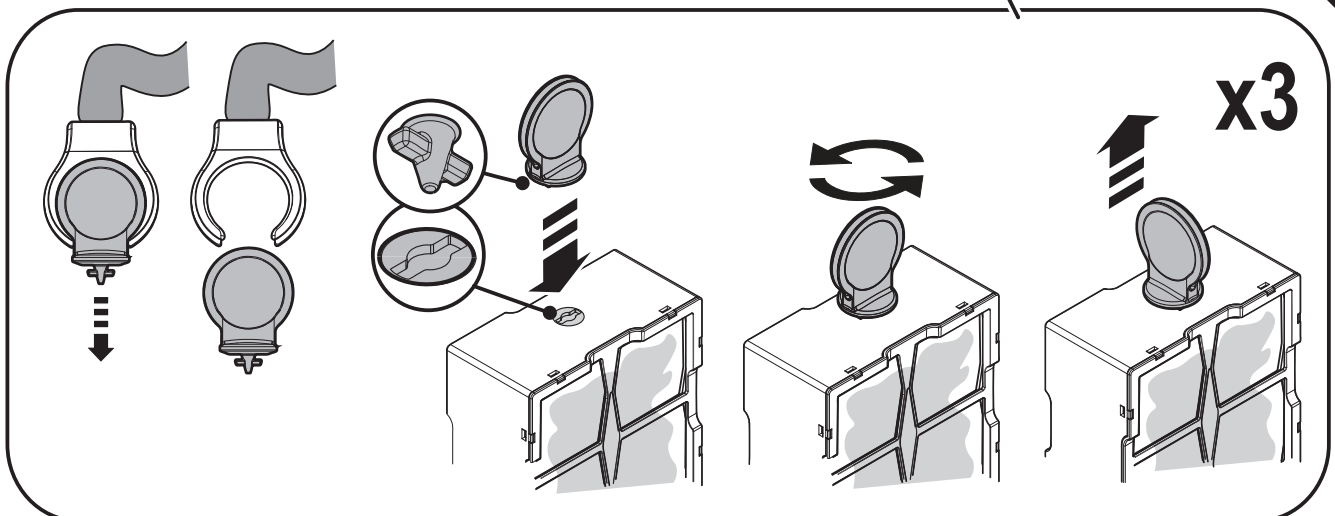
1



2



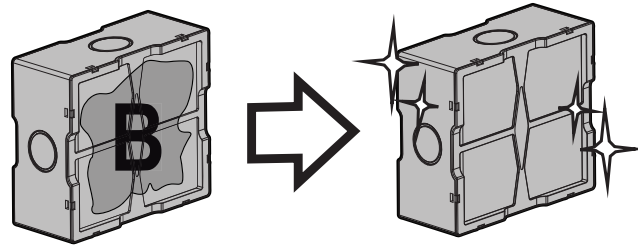
3



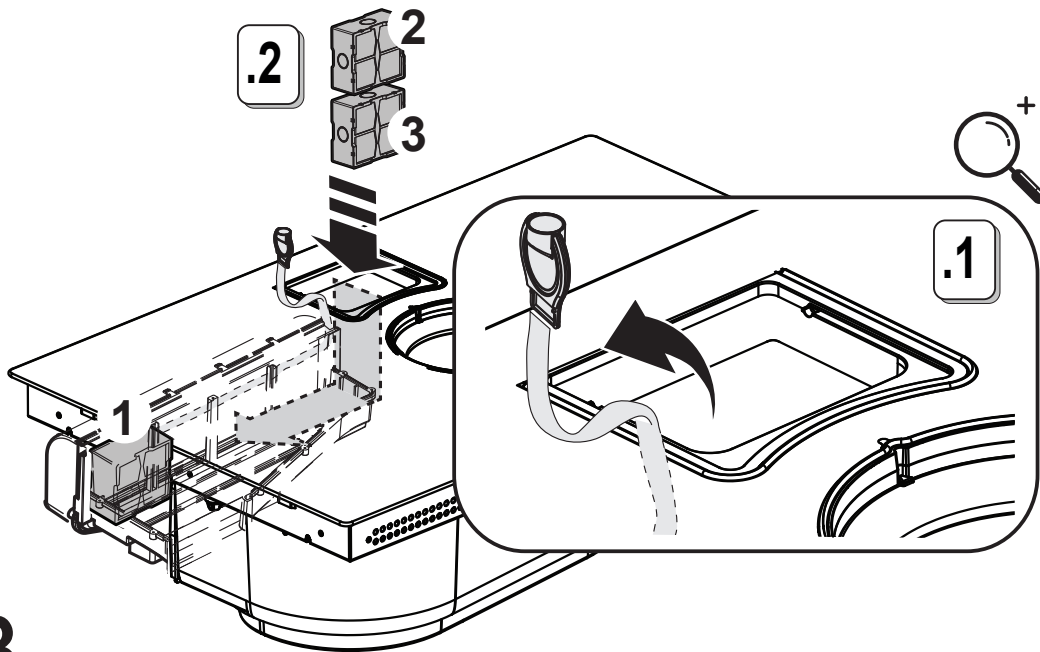
15.1



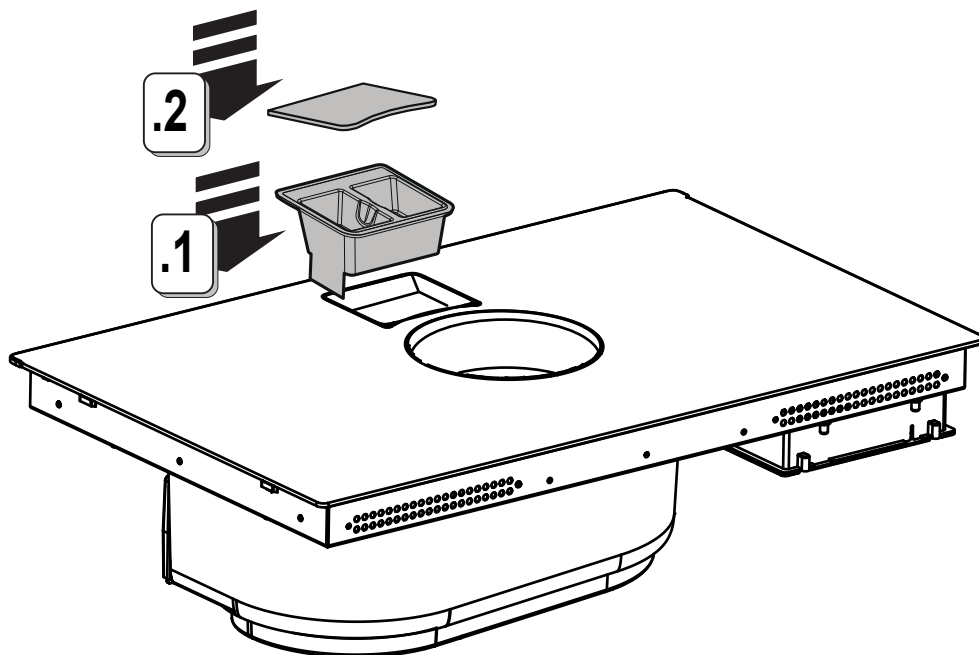
15.2

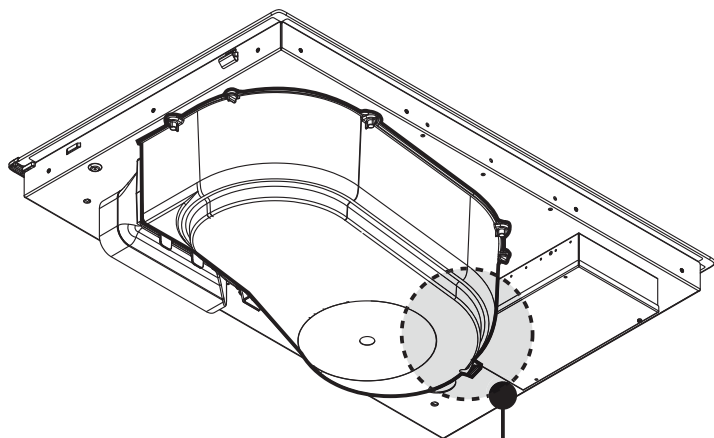


15.3

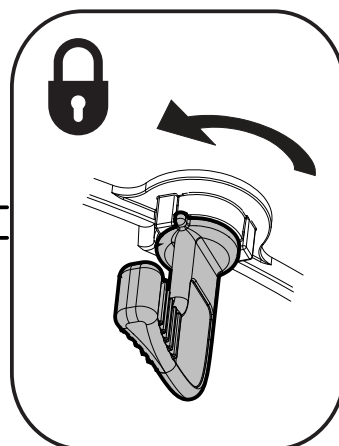
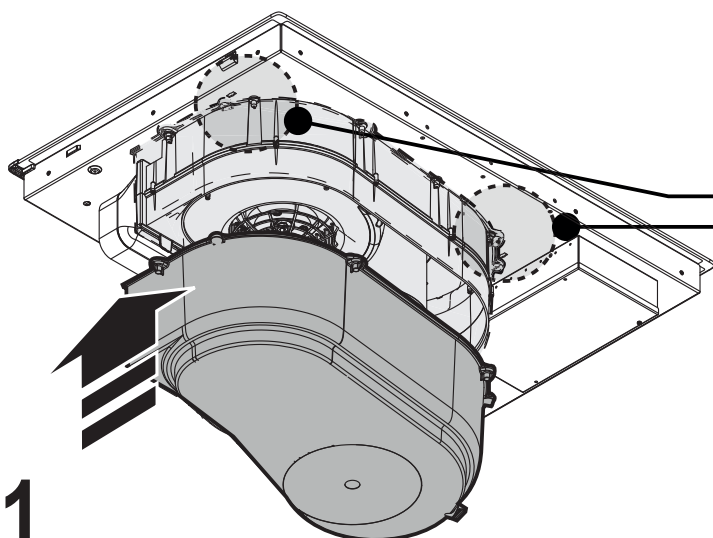
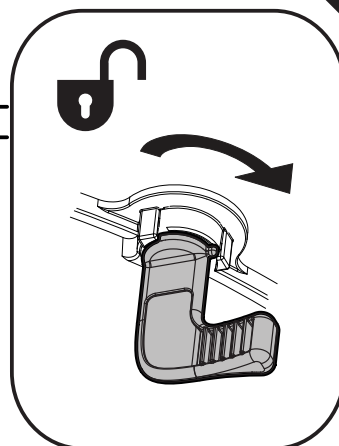
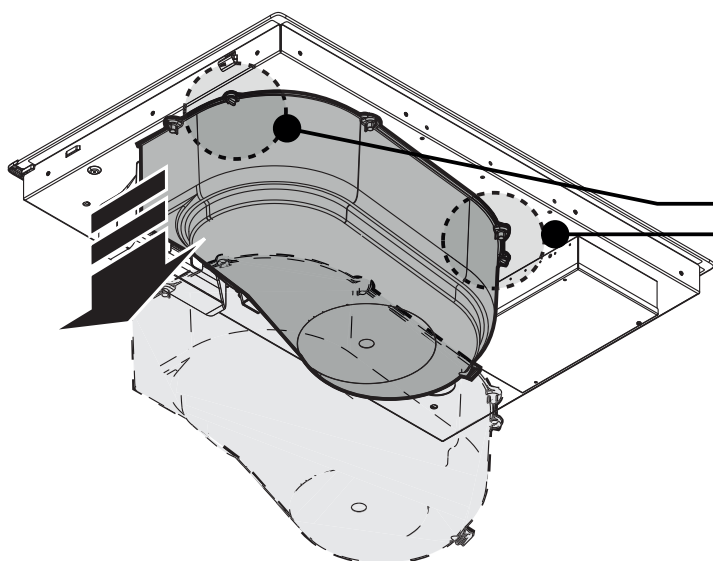
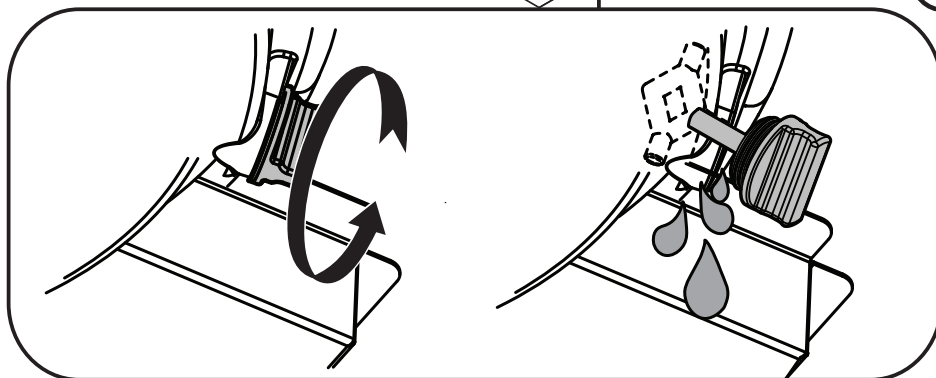


15.4

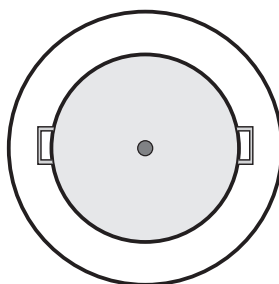
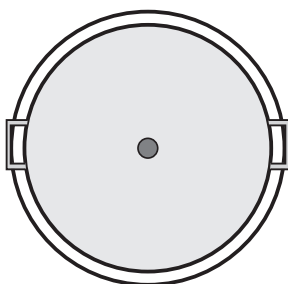
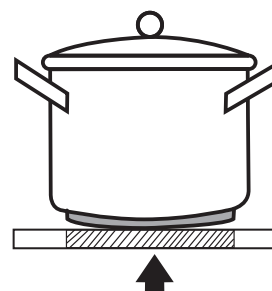
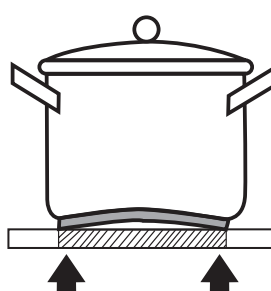
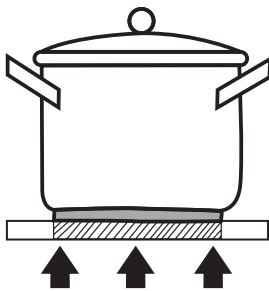
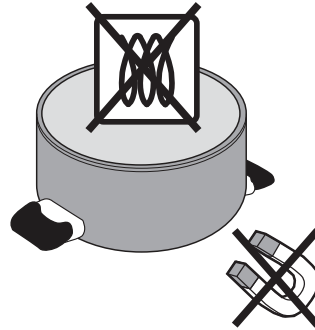
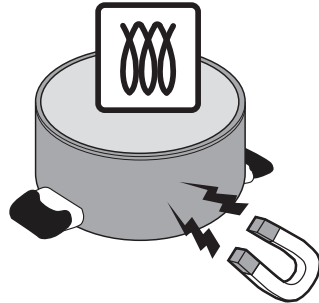




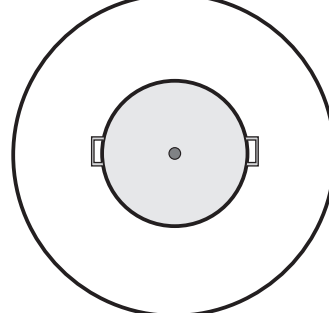
16



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