

Инструкция по эксплуатации и установке

Варочная панель

- EN Installation, Maintenance and User's Guide
- DE Bedienungsanleitung und Installation
- FR Manuel d'utilisation et d'installation
- IT Istruzioni per l'uso e l'installazione
- POR Manual de instruções e instalação
- SPN Manual de instrucciones e instalación
- RO Manualul de utilizare și de instalare



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей техники! Мы уверены, что техника торговой марки “FabianoSteel” - современная и функциональная, произведенная с использованием высококачественных материалов и компонентов - будет надежным помощником на Вашей кухне.

Пожалуйста, перед началом установки, проверьте прибор и все его функции.

Внимательно изучите данную инструкцию, а именно раздел «Предупреждения и Правила Безопасности». Она поможет Вам избежать преждевременной поломки, а также максимально продлит срок службы выбранного Вами прибора.

Обращаем Ваше внимание, что установка данной техники должна быть произведена квалифицированным специалистом и в соответствии с данной инструкцией.

Производитель не несет ответственности за возможные последствия невыполнения данного условия.



Пожалуйста, тщательно ознакомьтесь с содержанием данной инструкции, до начала установки и эксплуатации изделия.



Не выбрасывайте данную инструкцию на протяжении всего срока службы прибора, поскольку впоследствии, она может Вам пригодиться, и Вы найдете в ней ответы на интересующие Вас вопросы.



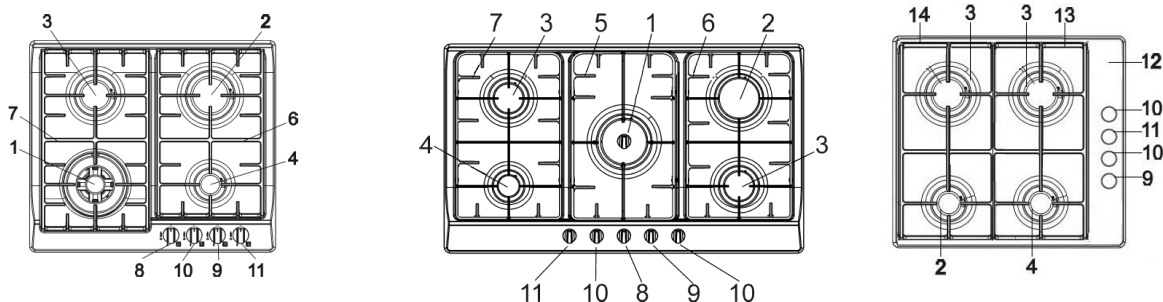
Технические данные и детальная информация купленного Вами прибора представлены на таблице характеристик, которая находится непосредственно на самом изделии.



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию изделий и данной инструкции без предупреждения с целью улучшения характеристик продукции. Вносимые изменения не будут затрагивать основные положения, касающиеся безопасности электрических и газовых приборов.

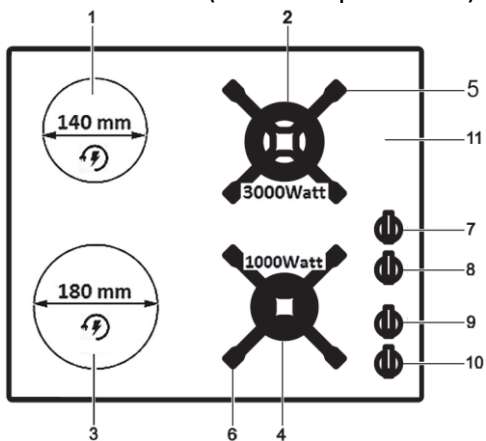
Прибор произведен в соответствии с европейскими стандартами и сертифицирован.

FHG-R 27-44 (газ. 4 конфорки) **FHG-R 27-95** (газ. 5 конфорок) **FHG-R 25-44** (газ. 4 конфорки)



1. Конфорка WOK.
2. Большая конфорка.
3. Средняя конфорка.
4. Малая конфорка.
5. Центральная чугунная решетка.
6. Правая чугунная решетка.
7. Левая чугунная решетка.
8. Ручка управления конфоркой WOK.
9. Ручка управления большой конфоркой.
10. Ручка управления средней конфоркой.
11. Ручка управления малой конфоркой.
12. Основа варочной панели.
13. Правая эмалированная решетка.
14. Левая эмалированная решетка.

FHG-E 22-44 V (комбинированная)



1. Малая зона нагрева Hi-light (1200 вт).
2. Большая газовая конфорка .
3. Большая зона нагрева Hi-light (1800 вт).
4. Малая газовая конфорка.
5. Чугунная решетка большой газовой конфорки.
6. Чугунная решетка малой газовой конфорки.
7. Ручка управления большой газовой конфоркой.
8. Ручка управления малой газовой конфоркой.
9. Ручка управления малой зоной нагрева Hi-light.
10. Ручка управления большой зоной нагрева Hi-light.
11. Стеклокерамическая основа.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Модель	FHG-R 27-44 (4 конфорки)
Напряжение / Частота (электрический розжиг)	220-240 V / 50-60 Hz
Тип подключения	Газовый
Кол-во газовых конфорок	4
Тип газа (давление)	NG (G20) / LPG (G30)
Класс защиты	I P 20
Заводская настройка	Природный газ (20 mBar)
Суммарная тепловая мощность	9100 Вт.
Габаритные размеры прибора	580*500 мм.
Размеры выреза для встраивания	555*475 мм.

Модель	FHG-R 27-95 (5 конфорок)
Напряжение / Частота (электрический розжиг)	220-240 V / 50-60 Hz
Тип подключения	Газовый
Кол-во газовых конфорок	5
Тип газа (давление)	NG (G20) / LPG (G30)
Класс защиты	I P 20
Заводская настройка	Природный газ (20 mBar)
Суммарная тепловая мощность	10850 Вт.
Габаритные размеры прибора	860*500 мм.
Размеры выреза для встраивания	830*475 мм.

Модель	FHG-R 25-44 (4 конфорки)
Напряжение / Частота (электрический розжиг)	220-240 V / 50-60 Hz
Тип подключения	Газовый
Кол-во газовых конфорок	4
Тип газа (давление)	NG (G20) / LPG (G30)
Класс защиты	I P 20
Заводская настройка	Природный газ (20 mBar)
Суммарная тепловая мощность	7500 Вт.
Габаритные размеры прибора	580*500 мм.
Размеры выреза для встраивания	560*480 мм.

Модель	FHG-E 22-44 V (2+2)
Напряжение / Частота	220-240 V / 50-60 Hz
Тип подключения	Комбинированный
Кол-во газовых конфорок	2
Кол-во электрических конфорок	2
Суммарная мощность электрических конфорок	3000 Вт.
Тип газа (давление)	NG (G20) / LPG (G30)
Класс защиты	I P 20
Суммарная тепловая мощность газовых конфорок	3700 Вт.
Заводская настройка газа	Природный газ (20 mBar)
Суммарная мощность	6700 Вт.
Размеры прибора	580*510 мм.
Размеры выреза для встраивания	560*490 мм.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Характеристика конфорок газовых варочных панелей

КОНФОРКИ		ГАЗ	НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ мбар	НОРМАЛЬНЫЙ РАСХОД		ДИАМЕТР ЖИКЛЕРА 1/100 мм	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	
№	ОПИСАНИЕ			г/ч	л/ч		мин.	макс.
1	Конфорка WOK	G30 - ПРОПАН БУТАН	28-30	225		93	1800	3350
		G20-ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20		295	132 K	1800	3350
2	Большая конфорка	G30 - ПРОПАН БУТАН	28-30	204		85	750	3000
		G20 - ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20		267	115 Y	750	3000
3	Средняя конфорка	G30 - ПРОПАН БУТАН	28-30	127		68	550	1750
		G20 - ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20		167	98 Z	550	1750
4	Малая конфорка	G30 - ПРОПАН БУТАН	28 - 30	73		50	450	1000
		G20 - ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20		95	72 X	450	1000

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная таблица содержит общую информацию, которая основана на средних показателях давления газа.

Характеристика газовых конфорок комбинированной панели

КОНФОРКИ		ГАЗ	НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ	РАСХОД		ДИАМЕТР ЖИКЛЕРА 1/100мм	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	
№	ОПИСАНИЕ			г/ч	л/ч		мин.	макс.
1	Большая конфорка	G30 - ПРОПАН БУТАН	30	196		83	750	2700
		G20-ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	13		257	126Y	750	2700
3	Малая конфорка	G30 - ПРОПАН БУТАН	30	73		51	400	1000
		G20-ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	13		95	85X	400	1000

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная таблица содержит общую информацию, основанную на средних показателях давления газа.

1. Изделие разработано для использования в однофазной сети электропитания (220-240 V / 50-60 Hz).
2. Электрический кабель изделия имеет провод заземления, поэтому розетка тоже должна быть в обязательном порядке заземлена.
3. Следите за тем, чтобы кабель был далеко от горячих частей изделия.
4. Убедитесь, что газовый шланг подходит идеально. Установив шланг, следите за тем, чтобы шланг не соприкасался с горячими частями панели или других бытовых приборов, и проверьте его на герметичность с помощью пены **НЕ** огня.
5. После того, как подкрутите шланг к наконечнику, повторно проверьте соединение на герметичность.
6. Проверьте показатели регулятора сжиженного (LPG) газа на совместимость. Исходное давление – 30 mbar. (в случае использования изделия на LPG)
7. Давление природного газа – 20 mbar. Все варочные панели настроены с завода на использование природного газа. Чтобы переключить конфорки на сжиженный газ, свяжитесь с службой технической поддержки изделий FabianoSteel. Уполномоченный мастер поменяет жиклеры (форсунки).
8. Газовое подключение изделия должно быть как можно короче. Длина газового шланга не должна превышать 150 см.
9. Возможно, понадобится установить добавочную вентиляцию. Для этого можно использовать кондиционер, который будет наполнять помещение свежим воздухом, либо кухонную вытяжку, которая будет вытягивать продукты сгорания.
10. Если вы столкнетесь с какими-либо трудностями, свяжитесь с службой технической поддержки.
11. Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить наиболее подходящим.
12. Для предотвращения деформации пластика и закрепленных клеем частей мебели вокруг варочной панели, клей, используемый в мебели, должен выдерживать температуру до 150 C.
13. Газовые варочные панели не оснащены устройствами удаления продуктов сгорания, поэтому помещение, где устанавливается прибор, должно иметь постоянный приток свежего воздуха и систему вывода продуктов сгорания через вытяжку или настенный вентилятор, воздуховод которого выводится наружу.

14. Прибор разработан только для использования в домашних условиях. Использование в производственных целях и подобных по нагрузке не предусмотрено производителем. Поломки и негативные последствия, возникшие вследствие несоблюдения данного правила освобождают производителя и представителей технической поддержки от ответственности. Представители технической и сервисной службы вправе отказать в гарантийном обслуживании техники, которая не используется по своему прямому назначению.

15. Газовое и электрическое подключение должно быть произведено квалифицированным мастером, который по роду своей деятельности занимается выполнением таких работ. Подключение и установка должны соответствовать всем нормативам, которые приведены в данном буклете. Это обеспечит исправную и долговечную службу прибора и предоставит Вам право на бесплатное гарантийное обслуживание. *При поломках и неисправностях, решение о целесообразности бесплатного сервисного обслуживания остается за представителем технической поддержки, только после того, как он убедится в правильности подключения / установки и осмотрит условия в которых эксплуатируется прибор.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если даже газовый шланг исправен, его рекомендуется заменять каждые 3 года.

- Не подвергайте газовый шланг механическому давлению и воздействию высокой температуры.
- Не роняйте посуду на конфорки.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру используемой конфорки согласно приведенной ниже таблице.
- Не оставляйте острые, колющие предметы на поверхности варочной панели.
- Не пользуйтесь прибором для обогрева помещения.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ!



Все варочные панели по своей природе греются / издают тепло и высокую температуру. Зачастую дети не осознают опасности бытовых приборов. Во время работы изделия, необходимо следить за детьми и не позволять им играть с ним. Упаковочные материалы (полиэтиленовая пленка, пенопласт, коробка) так же могут стать причиной удушья или других опасных увечий. Держите их вне досягаемости детей.

УСЛОВИЯ И СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данные варочные панели предназначены исключительно для использования в домашних условиях. Применение изделия в целях, отличных от бытовых не предусмотрено производителем. В случае использования прибора в производственных целях, и подобных по нагрузке существует риск получения травм и повреждения Вашего имущества. Производитель не может быть привлечен к ответственности и не дает гарантию на изделия, использующиеся не в бытовых условиях.

Не начинайте установку и не снимайте с поверхности защитную пленку (если таковая имеется), пока не убедитесь в технической исправности путем подключения прибора в электросеть и проверки всех функций.

Рекомендуем доверить все работы по установке, подключению и ремонту квалифицированному специалисту, занимающемуся по роду своей деятельности выполнением таких работ. Выполнение вышеперечисленных работ не уполномоченным лицом может привести к низкому качеству работы, и как следствие, к повреждению изделия. Производитель не несет ответственности за любого рода повреждения и поломки, связанные с не правильной установкой, подключением и самовольным ремонтом прибора. Модель и наиболее важные технические характеристики указаны в табличке приклеенной непосредственно на самом корпусе изделия.



*Срок службы прибора (срок наличия запасных частей для поддержания предназначенной функциональности) составляет **6 (шесть) лет**.*

Производитель гарантирует возможность использования прибора по назначению в течение всего срока службы с условием проведения, в случае необходимости, послегарантийного технического обслуживания или ремонта за счет потребителя.

Срок службы может быть отменен производителем в следующих случаях:

1. При внесении изменений в конструкцию прибора или самостоятельная доработка, которая не предусмотрена заводом.
2. При использовании в изделии и в подключении деталей, узлов и комплектующих, которые не предусмотрены нормативами изделия.
3. При использовании прибора не по назначению и нарушении правил пользования, которые приведены в инструкции.

ПРАВО НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на продукцию TM FabianoSteel составляет 12 месяцев от даты продажи, указанной в гарантийном свидетельстве. Для подтверждения права на гарантийное обслуживание, просим Вас сохранять товарный чек вместе с гарантийным свидетельством.

Гарантийное свидетельство должно быть полностью заполнено с обязательным указанием даты продажи, точной модели, серийного номера изделия, печатью и данными торгующей организации.

** В зависимости от страны, где продан прибор, официальная гарантия может быть продлена по усмотрению представителя.*

УСТАНОВКА

1. Процедура подключения варочных панелей должна проводиться квалифицированным техником.
2. Панель можно монтировать в столешницу, которая выдерживает температуру до 110 С.
3. Если встраиваемая варочная панель используется без духовки, то между панелью и пространством ниже столешницы должна быть разделяющая перегородка мин. 10 мм.
4. Если под варочной поверхностью устанавливается духовка, расстояние должно быть мин. 15мм. Электрическое подключение панели и духового шкафа должно быть отдельным в целях безопасности.
5. При первой распаковке изделия тщательно проверьте его внешний вид и комплектацию. Не приступайте к процедуре установки, если имеются визуальные дефекты или сомнения по поводу исправности прибора. Свяжитесь с службой технической поддержки.

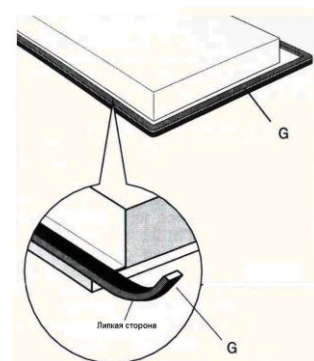
В комплекте с варочной панелью поставляются крепежные пластины с шурупами (4 шт.), изоляционная лента, и комплект жиклеров (форсунок) для баллонного газа.

Порядок установки:

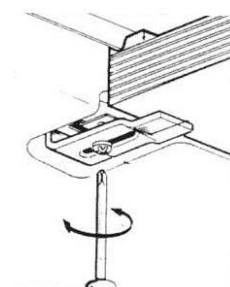
1. Перед началом установки, сделайте отверстие для варочной панели на рабочей столешнице пользуясь размерами шаблона или технических характеристик именно Вашей модели.
2. Изоляционная лента, которая поставляется в комплекте, липкая с одной стороны.

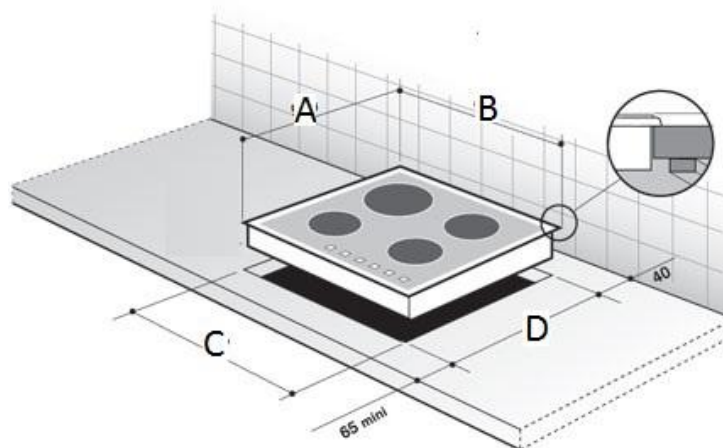
Для приборов с основой из закаленного стекла или стеклокерамики: Наклейте ленту по нижнему периметру варочной панели так, чтобы лента перекрывала собой место стыковки нижней технологической части плиты и нижней поверхности стеклянной основы.

Для приборов с основой из нержавеющей стали или эмали: Наклейте ленту в углубление по нижнему периметру варочной панели, которое предусмотрено для ленты.



3. Установите варочную панель прямо по центру сделанного отверстия в столешнице.
4. Закрепите варочную панель снизу, пользуясь специальными крепежными пластинами и шурупами.



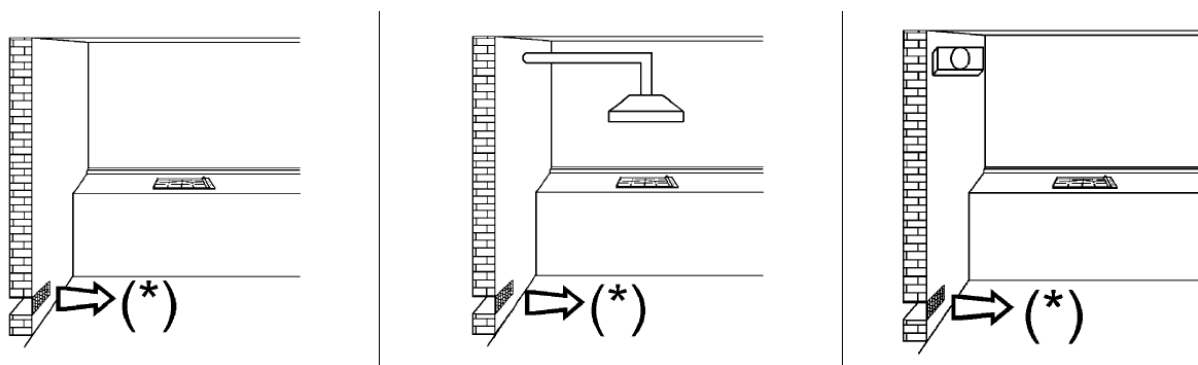


Размеры варочных панелей и вырезов для установки:

Модель	A	B	C	D
FHG-R 27-44	500 мм	580 мм	555 мм	475 мм
FHG-R 25-44	500 мм	580 мм	560 мм	480 мм
FHG-R 27-95	500 мм	860 мм	830 мм	475 мм
FHG-E 22-44	510 мм	580 мм	560 мм	490 мм

Помещение, где устанавливается панель:

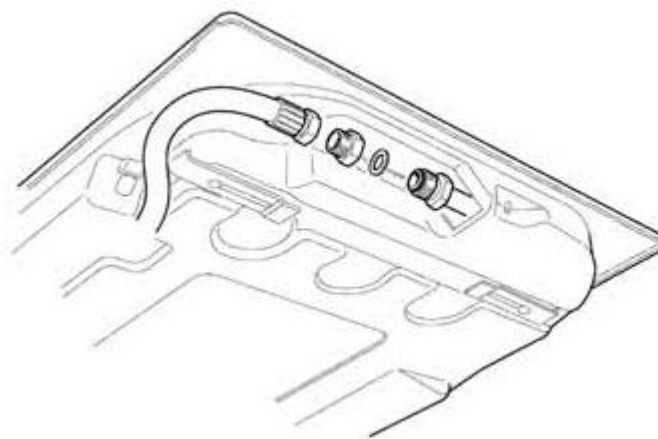
В помещении должен быть натуральный поток воздуха. Подача свежего воздуха в помещение предпочтительно должна производиться снизу (*). Если этих отверстий для подачи воздуха не имеется, свежий воздух может подаваться из близко расположенной комнаты или открытого окна. Для выкачивания продуктов горения, над панелью должна быть установлена вытяжка. Если это невозможно, в стене помещения должен работать электрический вентилятор, который выдувает газы наружу и циркулирует воздух в помещении.



Напоминаем, что вытяжку необходимо устанавливать над электрическими плитами на высоте не менее 65см, а над газовыми плитами (горелками) – не менее 75см. В противном случае, высокая температура плиты может повредить элементы вытяжки в процессе эксплуатации.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

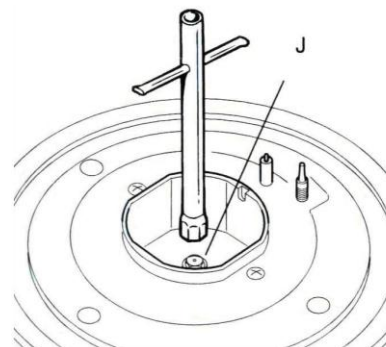
Газовые варочные панели разработаны для использования двух типов газа: природного и сжиженного (NG: 20 mbar / LPG: 30 mbar). Все варочные панели настроены с завода на подключение к природному газу (NG: 20 mbar). Если Вы будете использовать Вашу варочную панель на баллонном газе, Вам необходимо поменять жиклеры (форсунки) на всех конфорках.



- Подключение газа должно быть произведено компетентным техником / газовщиком согласно всем установленным нормативам страны, где будет использоваться прибор и в соответствии правил, приведенных в данной инструкции.
- При подключении новой варочной панели не используйте старый газовый шланг.
- Соединительные разъемы шланга и мест подключения варочной панели должны совпасть по размерам и/или ходу резьбы. В противном случае соединение не будет надежным и может дать утечку газа.
- Строго рекомендуется использовать прокладки, которые поставляются вместе с прибором для обеспечения герметичности соединений.
- Подключение варочной панели к баллонному газу без регулятора (редуктора) давления ЗАПРЕЩЕНО. Настоятельно рекомендуем убедиться в исправности редуктора давления перед началом подключения или использовать новый редуктор для подключения новой варочной панели. Неисправный редуктор давления баллонного газа может стать причиной подачи чрезмерного давления на краны варочной панели, может привести к утечке газа и возникновения взрывоопасной ситуации.
- По завершении подводки газа к варочной панели, до того как включить конфорку, убедитесь, что все соединения герметичны и нет утечки газа. Для проверки пользуйтесь мыльной пеной, НЕ огнём.

Установка жиклеров баллонного газа (LPG: 30 mbar):

1. Снимите конфорку.
2. Открутите жиклер природного газа пользуясь ключом.
3. Ввинтите новый жиклер, который рассчитан на баллонный газ.
4. Будьте внимательны, все жиклеры имеют разный диаметр подачи газа на конфорку. Вам потребуется распределить жиклеры по значениям, которые указаны на них: от самого малого, до самого большого, а лишь затем приступить к установке на соответствующую конфорку.



Настройка минимума:

ВАЖНО: Настройку минимума рекомендуется производить только в том случае, если при подключении баллонного газа пламя не регулируется, а горит одинаково в положениях малый огонь и большой огонь.

Так как варочные панели настроены с завода на природный газ, после замены жиклеров на баллонный газ для получения оптимального горения конфорок, можно настроить минимальное пламя конфорки.

1. Включите конфорку.
2. Настройте ручку регулятора на малый огонь.
3. Снимите ручку регулятора.
4. В середине (или рядом) штока регулятора установлен винт регулировки минимума. При помощи тонкой отвертки, подкручиванием вправо или влево настройте желаемый минимальный огонь.
5. Установите ручку регулятора на место и проверьте эффективность горения резкими переключениями на малый и большой огонь. Если пламя при переключениях не гаснет, значит, Вы достигли нужного результата. Если пламя при резких переключениях гаснет, проделайте процедуру еще раз.



Обычно для сжиженного газа винт регулировки минимума должен быть закручен до конца.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Все газовые варочные панели FabianoSteel укомплектованы электрической вилкой. Строго запрещается отрезать электрическую вилку. Несанкционированное вмешательство в техническую и электрическую конструкцию прибора влечет опасность возгорания и поражения электрическим током.

Если при диагностике представитель технической поддержки обнаружит вмешательство в основную конструкцию изделия, он будет вправе отказать Вам в бесплатном гарантийном обслуживании прибора.

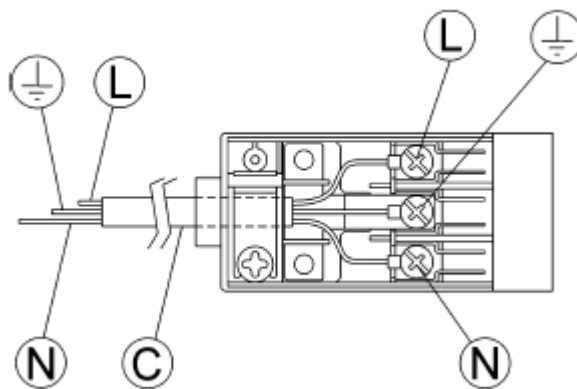
Производитель не может быть привлечен к ответственности за вред, нанесенный в результате неверного подключения или использования изделия не по назначению. Если необходимо заменить кабель, убедитесь, что новый кабель по всем параметрам отвечает требованиям характеристик изделия. На всех заводских кабелях имеется жила для заземления, которую требуется подключить. Перед подключением обязательно сверьте соответствие характеристик электрической сети и варочной панели. После установки, кабель питания всегда должен быть легкодоступен на случай потребности экстренного отключения от электросети. Если особенности установки не дают свободного доступа к вилке для экстренного отключения прибора необходимо установить автоматический выключатель. Зазор между контактами выключателя в положении ВЫКЛ. должен быть не менее 3 мм. Не предусмотрено подключение через адаптеры и/или удлинители. Перегрузка электрической сети может вызвать опасность возгорания.

L (фаза) – Коричневый провод.

N (нейтраль) – Синий провод.



(заземление) – желто-зеленый провод.



ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕНО СОГЛАСНО ВСЕМ УСТАНОВЛЕННЫМ ПРАВИЛАМ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ (ЭЛЕКТРИКОМ)

ВНИМАНИЕ! ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО!



Все газовые варочные панели оснащены системой автоматического электрического поджога.

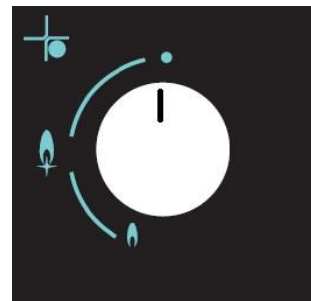
Управление газовой конфоркой:

1. Нажмите и поверните ручку управления той конфорки, которую хотите зажечь против часовой стрелки.

2. Удерживайте ручку в нажатом положении, пока конфорка загорится.

3. Если на панели имеется система газ-контроль, ручку требуется удерживать подольше, чтобы сработала система безопасности. В кодировке варочных панелей, которые оснащены системой газ-контроль имеется буква «**V**».

4. Отпустите ручку и, поворотом вправо, либо влево настройте пламя. Если пламя гаснет, повторите пункты 1, 2 и 3 ещё раз.



Использование горелок:

Для более эффективного и экономичного использования газа пользуйтесь посудой, диаметр дна которой пропорционально подходит для горелки. Следите за тем, чтобы пламя не выходило за бока посуды.

Таблица рекомендуемого размера посуды:

Конфорка	Рекомендуемый диаметр посуды (см.)
Малая	Ø ОТ 10 ДО 14
Средняя	Ø ОТ 16 ДО 18
Большая	Ø ОТ 20 ДО 22
Конфорка WOK	Ø ОТ 24 ДО 26



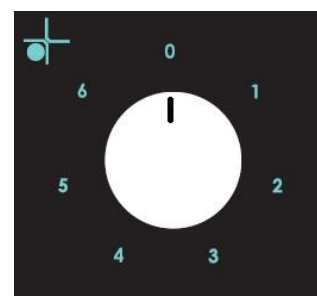
- Не используйте систему поджога более чем 15 секунд.

- Если горелка не загорается, подождите минуту, и попробуйте заново.

Управление электрическими зонами нагрева:

Для того чтобы включить электрическую зону нагрева, нужно повернуть ручку управления желаемой зоны по часовой стрелке и настроить степень нагрева от 1 до 6.

После окончания приготовления, никогда не забывайте поворачивать ручку управления обратно в положение «0». Зоны нагрева оснащены индикаторами остаточного тепла, которые предупреждают о том, что поверхность зоны еще не остыла до безопасной температуры. Будьте внимательны, не касайтесь поверхности горячей зоны, пока горит индикатор.



Система газ-контроль:

Некоторые из этих изделий имеют систему газ-контроль (буква «V» в кодировке). Эта система автоматически отключает подачу газа на конфорку, если пламя по какой-либо причине погасло, через 10-15 секунд.

Использование решетки:

Убедитесь, что решетка установлена правильно в своё технологически предусмотренное место на варочной панели. Проверьте наличие резиновых защитных подпорок на нижней части решетки, они предохраняют поверхность прибора от образования сколов и царапин, а так же придают решетке ещё большую устойчивость. Если Вы положили решетку на варочную панель и услышали характерный скрежет, значит, решетка установлена неверно. Поверните решетку на 180 градусов и установите заново, в противном случае чугун может повредить эмалированную поверхность варочной панели.



Эксплуатация варочных панелей с покрытием из закаленного стекла и стеклокерамической панели:

Поверхность варочных панелей из закаленного стекла ровная – без углублений для удерживания перекипающей пищи. Поэтому важно всегда следить за тем, чтобы блюдо, которое находится на огне, не перекипало и не переливалось на варочную панель, так как, например убежавший суп потечет еще дальше на столешницу и близлежащие элементы мебели, либо подгорит на горячей электрической зоне нагрева.

Стекло, которое используется в производстве варочных панелей, несмотря на то, что оно закаленное, является более хрупким материалом, нежели металлическое покрытие. Поэтому варочные панели со стеклянной основой требуют большего внимания.

- Избегайте падения острых и колющих предметов непосредственно на стекло.
- Избегайте попадания холодной жидкости на раскаленную поверхность стекла.
- Не рекомендуется использовать рассекатель пламени для газовых конфорок, так как он является дополнительным отражателем тепла и может послужить причиной перегрева стеклянной основы.
- При установке варочной панели с основой из стекла, крайне важно проследить за тем, чтобы поверхность столешницы была идеально ровной – без какой-либо деформации. Установка варочной панели на деформированную поверхность столешницы, при нагреве плиты, может привести к образованию чрезмерного (недопустимого) напряжения в структуре стекла и как следствие к его повреждению.
- Не допускайте попадания сахара, соли и сладких продуктов питания на раскаленную поверхность электрических зон нагрева. Таяние сахара на горячей поверхности стеклокерамики приводит к разрушению её структуры. Если всё же такое произошло, максимально быстро (с осторожностью) уберите рассыпавшийся продукт с горячей части плиты при помощи лезвия ножа или специального скребка. Подождите пока остынет, и пользуясь руководством произведите очистку.



Перед тем, как начать чистить, проследуйте по изложенным ниже правилам:

- a) Закройте регулятор газа, и кран подачи газа на прибор.
- b) Отключите вилку из розетки.
- c) Если панель горячая подождите, пока остынет.
- d) Вычистите панель управления, горелки и другие части плиты.
- e) Не пользуйтесь кислотами, абразивами или средствами на нефтяной основе.
- f) Очищая панель, не пользуйтесь порошковыми чистящими средствами и царапающими приборами для очистки логотипа и индикаций панели управления.
- g) Когда поверхность горячая, не проливайте холодную жидкость на поверхность, это может повредить стеклянную основу панели. Для максимальной долговечности панели, очищайте её после каждого пользования, когда поверхность остынет.



При очистке, никогда не снимайте ручки управления и не допускайте попадания очищающей жидкости или воды внутрь варочной панели через отверстия ручек панели управления.

Эмалированные покрытия:

Все эмалированные поверхности нужно чистить мыльной водой или специальным средством, не абразивом и без использования царапающих приспособлений.

Поверхность из нержавеющей стали:

Для очистки таких поверхностей пользуйтесь специальным моющим средством, предназначенным для ухода за бытовыми приборами с покрытием из нержавеющей стали.

Газовые краны.

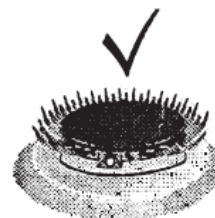
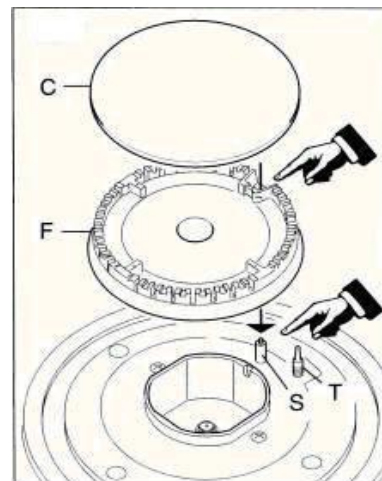
Рекомендуется периодически смазывать краны подачи газа на панелях. Если варочная панель не используется длительное время, настоятельно рекомендуем отключать подачу газа и электричества на прибор.

Если кран становится жестким в пользовании, вызовите мастера сервисного центра, который почистит или заменит кран.

Газовая горелка:

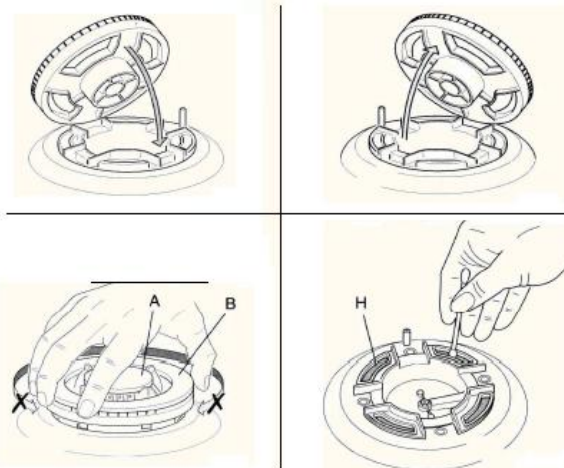
Газовые горелки необходимо чистить специально предназначенным детергентом. После очистки, обязательно подождите, пока конфорка высохнет. Электрод электрического поджога «S» и термоэлемент системы газ-контроль «Т», всегда должны быть чистыми и сухими. После очистки осторожно установите конфорку на место. Устанавливая горелку на место очень важно, чтобы распределитель пламени «F» и крышка «С» были правильно посажены. В противном случае может возникнуть угроза пожара.

Не пользуйтесь поджогом, когда конфорка не находится на месте.

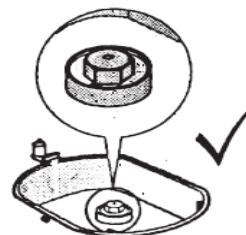
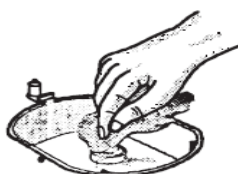
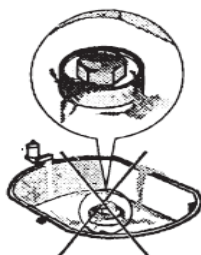


Конфорка с тремя рядами пламени (WOK):

Горелка WOK садится только на посадочные пазы. Правильно установленная горелка не должна вертеться. Этой горелке следует уделять специальное внимание при очистке. Четыре отверстия под распределителем пламени на внешнем кольце, должны быть всегда чисты. Пользуйтесь зубной щеткой или ватной палочкой, чтобы прочищать эти отверстия от грязи, нагара и налета.



Следите за состоянием форсунок подачи газа на конфорку. Для обеспечения надлежащей работы газовых конфорок, они должны быть сухими и чистыми.



Рекомендации по уходу за электрическими зонами нагрева.

Что.	Как чистить.	Важные заметки!
<p>Повседневные загрязнения на стекле. (отпечатки пальцев, пятна оставленные пищей и перелившимся несладким блюдом)</p>	<p>Отключите подачу тока на панель. Нанесите средство по уходу когда стекло ещё теплое, но не горячее. Очистьте и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем Подключите снова подачу тока к панели.</p>	<p>При отключении подачи электрического тока на панель, индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки, абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность стеклокерамики. Всегда внимательно изучайте показания средств перед использованием. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на поверхности плиты. На стекле может возникнуть не отводимое пятно.</p>
<p>Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд.</p>	<p>Уберите их как можно быстрее при помощи широкого ножа, мастихина или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Держа скребок под углом примерно 30° перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. 3. Уберите загрязнение при помощи тряпки или бумажного полотенца. 4. Прodelайте процедуру описанную в самом начале данного раздела (для повседневных загрязнений). 	<p>* Устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд как можно быстрее. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут мгновенно повредить стеклокерамическую основу.</p> <p><i>Избегайте опасности порезов. Лезвие скребка для плиты очень острое и может стать причиной серьёзного ранения во время пользования. Всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.</i></p>
<p>Разливы на сенсорную панель управления. (*для некоторых моделей)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на плиту. 2. Протрите разлив впитывающим приспособлением. 3. Протрите панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Подключите снова подачу тока к панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может выключиться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом, пока жидкость присутствует на панели управления. Убедитесь, что поверхность панели управления сухая перед повторным использованием.

Согласно европейским директивам утилизации электрических и электронных приборов (WEEE), данное изделие не относится к повседневному мусору.

Если Вы решили больше не пользоваться данным прибором, его необходимо обесточить и обезвредить. Снимите кабель питания с электросети и отрежьте его. Неиспользуемые электрические и электронные приборы могут представлять опасность, так как дети зачастую играют с ними. Поэтому, строго рекомендуется обезвредить неиспользуемые изделия.



Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты, пригодные для вторичной переработки. В то же время материалы приборов могут содержать вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов. До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте. При подготовке изделия к утилизации, следует вынуть сетевую вилку из розетки, и привести сетевой кабель с вилкой в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования отслужившей техникой.



www.fabiano.com.ua

Служба технической поддержки:

0-800-505-500

service@fabiano.com.ua