



Models:

FHG 8244 / FHG 8255
FHG 1044 / FHG 1055
FHG 162
FHG 1444
FHG 3744
FHG 832
FHG 862
FHG 8644
FHG 8655
FHG 8453
FHG 8454

EN Built-In Gas Hob

User manual

UA Вбудовувана газова плита

Посібник користувача

1 PREFACE

DEAR CUSTOMER,

We sincerely thank you for purchasing product of FabianoSteel. Please read all instructions and warnings in this user manual carefully. This manual includes important information for safe installation, use and maintenance of your product and necessary warnings to get the most out of your appliance. Please keep this manual in a safe and easily accessible location for future reference. Manufacturer cannot be held responsible for the damages that may be caused to nature, people, the appliance's surroundings or other materials due to the translation or printing of this manual, from incorrect use of the appliance. As a result of its development and improvement policy, the manufacturer reserves the right to change the product characteristics and performance or the contents of the user manual without prior notice.

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage. Not observing these instructions may void any warranty and our company shall not be responsible for any damage that may occur.

General Safety



CAUTION!

Device and its accessible parts are hot during operation. Touching the heating elements should be avoided. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.



CAUTION!

Appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

- This product is designed for home use. Commercial use is not permitted.
- It cannot be used for any purpose other than cooking or heating food.
- It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (example; to heat the room it is in).
- Manufacturer cannot be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to unsuitable, incorrect or impractical uses of the product.
- Ensure you remove all packaging material before you use your product.
- The accessible parts may be hot during use.
- The appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Never clean your stove with a steam cleaner



CAUTION!

If the stove glass breaks, turn off all burners immediately, do not touch the appliance surface and do not operate the appliance.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY



If the surface is cracked, open the device circuit to avoid risk of electric shock.

- Do not perform any repairs, maintenance or modifications on the product.
- But you can troubleshoot for some problems.
- All maintenance and repair must be performed only by authorized service and only original spare parts shall be used.
The appliance plug is grounded, therefore ensure that the socket is grounded as well.
- Never try to unplug the plug by pulling on the cord.
Unplug the product during transportation, cleaning or when maintaining it.
Take care not to take your appliance's power cord through hot areas.
Ensure that the gas hose or pipe you shall use does not pass through hot areas and make sure that check is made against gas leaks with soap bubbles.
After you plug the gas hose you shall use with your appliance on the hose nipple, tighten with clamp. Check for gas leaks with soap bubbles.
The product sides become hot during operation, so flammable materials should not be placed near.
Do not place empty pots and pans on burning burners. They may get damaged.
After every use, check that the knobs of the product are in off position.
Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.



DANGER!

Never try to put out the fire with water, only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover and a fire blanket.



DANGER!

Do not store the material on cooking surface.

- Do not subject the gas hose or pipe to extra weight or impact.
- Do not slam the pots on the product.
- Place pots proportional to the size of the burner. Do not use small diameter pans on large burners and large diameter pans on small burners.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- Place the pan on the centre of the burner.
- Do not leave your product to run on its own, check it regularly.

Safety for Children

- The open parts of the product shall get warm while it is in use and after it is used; children should be kept away.
- Do not put objects that children may reach on the appliance.
- Keep packaging materials like nylon and Styrofoam from places children can reach due to safety reasons; otherwise they may be dangerous.



CAUTION!

If you do not want to use your appliance any more, unplug the appliance and disconnect the electrical contact and the gas connection. Unused devices pose a safety risk for children. Thus, keep the appliance away from places that children can reach.

Safety in Gas Works

- All kinds of operations to be performed on gas equipment and systems must be performed by authorized service.
- Before installation, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.
- Product must be installed and connected according to the installation regulations in force.
- Ventilation requirements must be paid special attention.
- Gas products and systems should be checked regularly for correct operation. Please have annual maintenance performed.
- Clean the gas hob burners regularly. Flames should be blue and burn properly.
- Gas should burn well in gas products. If there is not enough gas burn, Carbon monoxide (CO) may be formed. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
- Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon smelling gas.



CAUTION!

When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated while the appliance is in use. Preserve natural ventilation holes or have a mechanical ventilation equipment (kitchen hood, extractor) installed. Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

What To Do Upon Smelling Gas

- Turn off all valves on the gas products and gas counters.
- Do not use naked flame, and do not smoke.
- Do not operate any electrical switch. (Eg.: Lamp switch or doorbell)
- Open the doors and windows.
- Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house.

Safety in Electrical Operation

- All kinds of operations to be performed on electrical equipment and systems must be performed by authorized and competent people.
- In case of any damage, turn off the product and disconnect the electrical connection. To do this, switch off the circuit breaker of your house.
- Ensure that the breaker current is compatible with the product current.



CAUTION!

Turn off all burners and any other electrical heating element and disconnect the appliance from the power source. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

- Do not let the cooking pots to heat up empty; the heat accumulation on the base may damage the glass surface.
- In glass hob models; if the glass of your hob cracks and/or breaks, unplug the appliance and do not tamper with it.
- Do not use pots that conduct excess heat down to the glass.
- Do not heat closed cans and glass jars. The pressure accumulation in jars may lead to an explosion.
- Do not place empty pans or pots over hobs. The glass surface may be damaged.
- Do not place sharp objects on the oven.

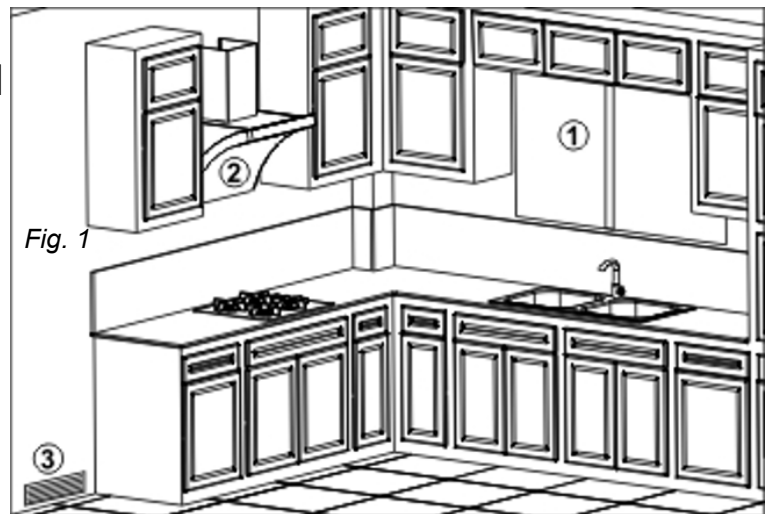


CAUTION!

Do not use empty pots/pans, metal / ceramic cooking accessories etc. and products that may cause the glass to overheat due to heat accumulation between the glass and the cooking surface. Excess heat may damage the glass surface and may cause the glass to explode.

3 ROOM VENTILATION

- 1- Window
- 2- Cooker Hood
- 3- Air Exit



The air required for burning is acquired from the room air and the resulting gases are given directly into the room. Good ventilation of the room is a must for safe operation of your product. If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation must be installed (Fig. 1).



This appliance is not connected to burning products evacuation setup. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be specially considered.

Room Size	Ventilation Opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
Larger than 10 m ³	Not needed
In basement or cellar	min. 65 cm ²

3.1 Recommendations for Appliance Installation

These operations should be exclusively performed by an authorized technician.

- The appliance must be installed in accordance with the regulations in force.
- Authorized service technician must observe the laws in force regarding the discharge of waste gases.
- Appliance's gas connection must be disconnected before starting maintenance or repair works.
- Appliance must be placed in units resistant to heat.
- The working surface of the hob must be higher than the surface of the unit it shall be placed on, and must be able to withstand 60° higher than the room temperature.
- Appliance must be installed away (at least 20 cm.) from easily flammable materials (curtains etc.)
- After the appliance's connection is completed, it should be checked for gas leaks. This check should be made by gas leak detector. After the application, there must not be any observed leaks around the connection. Otherwise, the connection should be checked again.
- All gas connection parts and gas distribution components used for the gas connections of the appliance must be ensured to conform to the national and international requirements.

ROOM VENTILATION

Recommendations for Appliance Installation



DANGER!

Do not check gas connections with flame.

LOCATION

- Your appliance is designed and approved for home use only. It should not be installed and used in commercial or semi-commercial locations. Appliance malfunctions caused by such use are outside the warranty.
- The working surface of the hob must be higher than the surface of the unit it shall be placed on. Do not leave your plastic etc. items near the appliance when your appliance is in use.
- Standard distance between gas hob and items that are above it is 75 cm. Do not install the cooker hood or furniture items closer than this distance above the gas hob. Otherwise there is a risk for those items to get damaged by the heat from gas burners.

4 INSTALLATION OF APPLIANCE

- This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product. Installation must be performed by an authorized service according to the instructions. Our manufacturer company cannot be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to incorrect installation.



CAUTION!

ENVIRONMENTAL WARNING:

Please dispose of the packaging materials of the appliance in accordance with safety and environment conditions after the installation. Please dispose of the waste packages according to their properties (folio, cardboard, Styrofoam) for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord to render it unusable to prevent children from being exposed to danger.

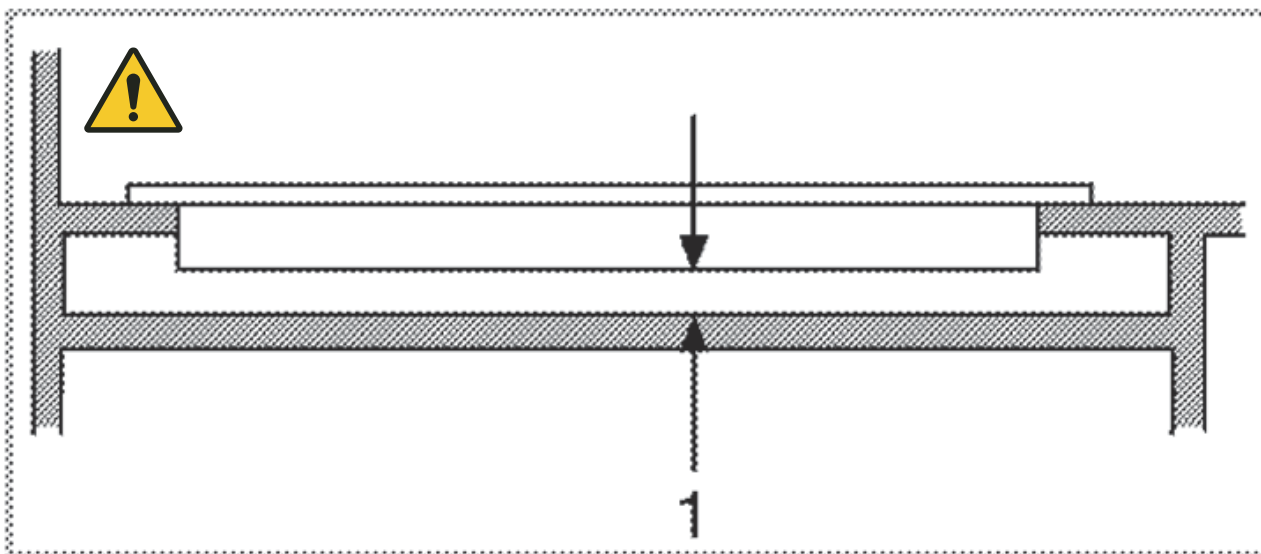
Installation Warnings

- Ensure that the electrical and/or gas utilities are suitable before calling the authorized service to have the product ready. If not, call an electrician or plumber to arrange the utilities as necessary. Then call authorized technician for installation.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
-
- The rules about electrical and/or gas in local standards must be adhered to during product installation. The product's connection to the gas distribution system can only be performed by an authorized and qualified person.
- Gas pressure and type coming from the local gas distribution centre must be the same as the data specified on the product type label or gas display label.
- The electrical cable should not be crushed, folded or pinched, or come into contact with hot parts of the product. Plug must be in an easily accessible location after installation. But it should not rest on somewhere on or near the burners.
- Hob is designed to be installed on commercially available counters. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. Please install according to the measurements shown in the figure.
- Surfaces used, synthetic laminates and adhesives must be resistant to long term heat (minimum 120 °C). These materials such as synthetic laminated material and adhesives, plastic or materials containing adhesives may get damaged. Real resistance against temperature increase depends on the performance of the kitchen units or the surface finish.

INSTALLATION OF APPLIANCE

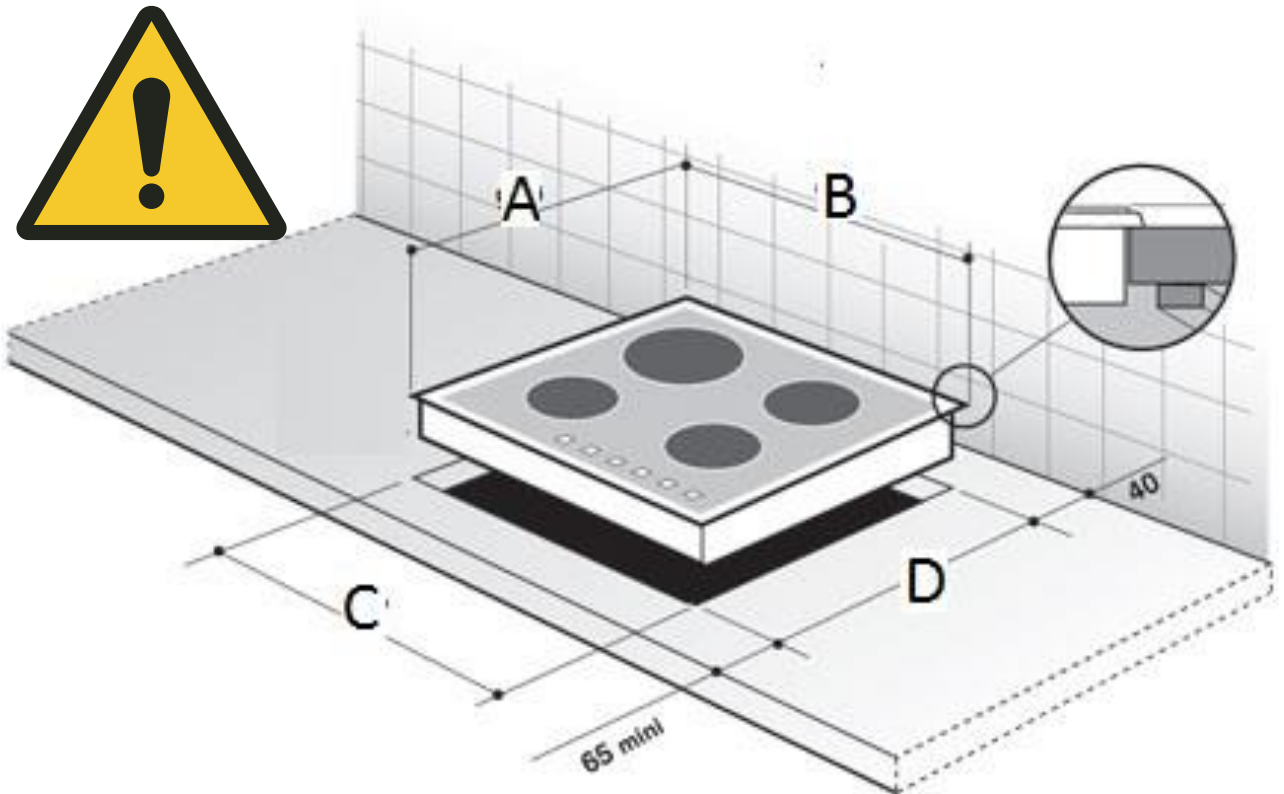
- Certain kitchen unit surface finishes (for example, vinyl) is especially vulnerable to damage and discolouration in temperatures lower than those specified above, pls be informed about this and take this information into account when installing the hob.
- Countertop must be levelled horizontally and fixed tightly .
- Have the gap for the hob on the counter cut according to the installation dimensions of your particular hob type/model.
- When installing the hob on a cabinet, a rack must be mounted to separated the cabinet and the hob because the bottom part of hob gets hot while continuous use. If mounting on a flush oven, the distance between two appliances must be at least 30 mm. Before placing the appliance, ensure of the local distribution requirements (gas type and pressure) and that the appliance setting is suitable.
- These device setting conditions are specified on the label.
- For example, if it can touch the lower side of the product due to installing on a drawer, this section should be closed with a wooden plate.
- It is not recommended to install the product near a refrigerator or a deep freezer, otherwise the emanating heat shall adversely affect the performance of the said appliances.

Fig. 2: Installation Min. 30 mm



1 min.30 mm.

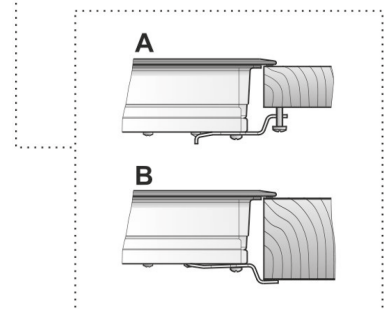
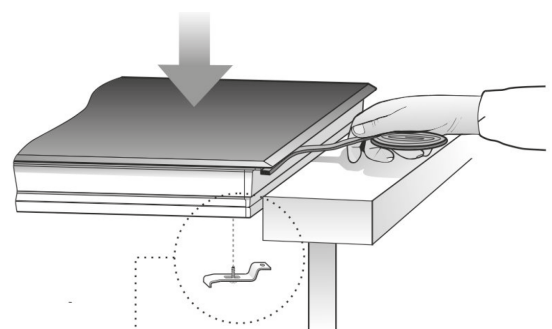
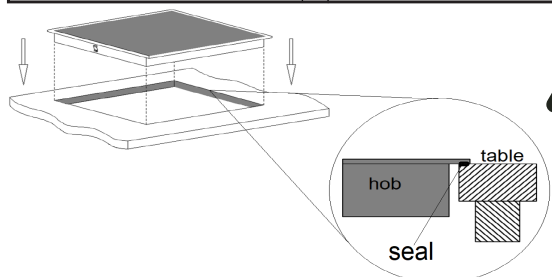
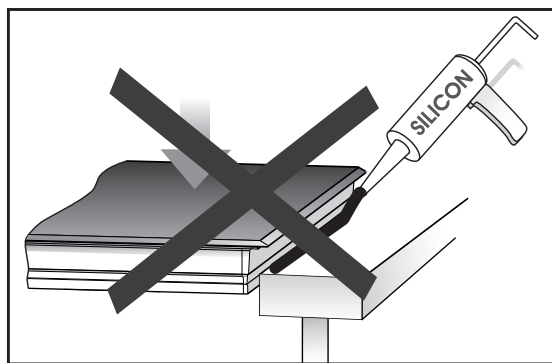
INSTALLATION OF APPLIANCE



Pls make sure the distances to the walls and surrounding items from hob are held as it's shown on the picture above.
Parameters A, B, C, D, of particular hob type/model are give in the APPLIANCE INTRODUCTION chapter.

Do not use silicone or glue for installation of the hob.
Не використовуйте силікон або клей для встановлення плити.
Ocağın montajı için silikon veya yapıştırıcı kullanmayın.
Nu utilizați silicon sau lipici pentru instalarea plitei.

STANDARD SEAL AND FASTENER ONLY
ТІЛЬКИ ШТАТНИЙ М'ЯКИЙ УЩІЛЬНЮВАЧ І КРІПЛЕННЯ
YALNIZCA STANDART CONTA VE BAĞLANTI ELEMANI
NUMAI SIGILANȚĂ PLITEI ȘI FIXARE STANDARD



6 INTRODUCTION OF APPLIANCE

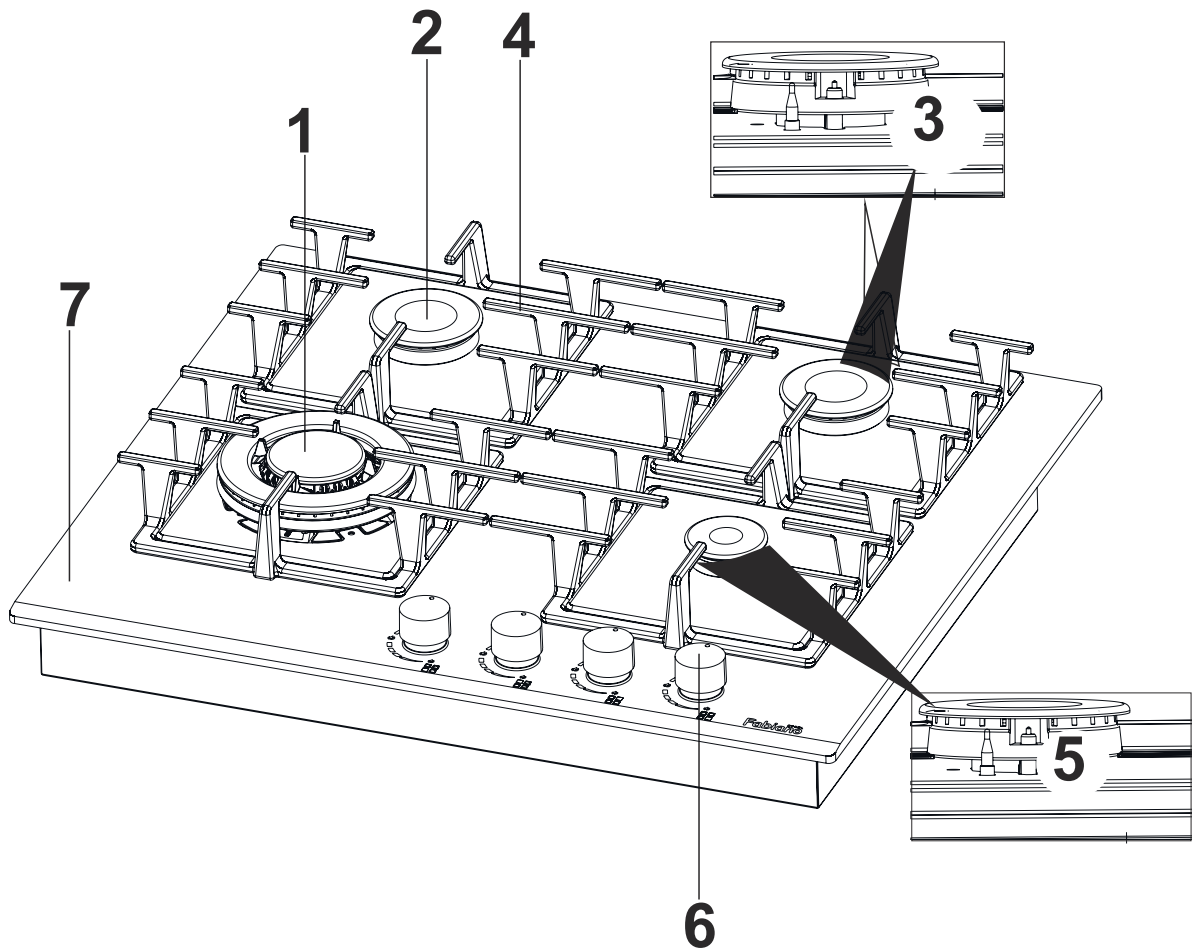


Fig. 4 (the image is given for presentation purpose, hour model may differ from the one shown on picture.)

- | | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 1- Wok Burner | 5- Gas Cutter Thermal Component (FFD) |
| 2- Burner Housing (cap) | 6- Gas burner control knobs |
| 3- Spark Plug | 7- Top plate of the hob |
| 4- Cast iron pan supports | |

Hob type	Hob dimentions	Built-in dimentions
5 burner glass panel	684x510x100 mm	564 x 484 mm
5 burner steel panel	680x500x100 mm	564 x 482 mm
4 burner glass panel	584x510x100 mm	564 x 484 mm
FHG 1444 VGHT2	600x510x100 mm	564 x 484 mm
4 burner steel panel	580x500x100 mm	562 x 482 mm
3 burner glass panel	450x510x100 mm	432 x 482 mm
3 burner steel panel	450x500x100 mm	432 x 482 mm
2 burner glass panel	294x510x100 mm	272 x 482 mm
2 burner steel panel	290x500x100 mm	270 x 480 mm

INTRODUCTION OF APPLIANCE

Common features	Data
Wok Burner	3.4 kW
Rapid burner	2.4 kW
Normal burner	1.8 kW
Auxiliary Burner	1 kW
Supply voltage	220 - 240 V AC
Ignition	Electrical
Flame Falure Safety Device	Gas Cutter Thermal Component
Feed Frequency	50 - 60 Hz
Electric supply cable	3G, 16 A, 250 V, fitted with VDE plug
Gas Product Category	II 2H3+ / II 2H3B/P / I3+
Gas Type / Pressure	G20 / 20 mbar
Gas Type / Pressure Conversion <i>max. allowed**</i>	G30 / 30 mbar
Electrical Power	0.6 W



The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Wok Burner #120	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.93	1.25
Rated Power (kW)	3.4	3.4
Flow rate	247,0 g/h	323.00 L/h

Rapid Burner #100	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.77	1.10
Rated Power (kW)	2.4	2.4
Flow rate	174.0 g/h	228.00 L/h

Middle Burner #70	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.67	0.97
Rated Power (kW)	1.8	1.8
Flow rate	130.8 g/h	171.00 L/h

Small Burner #50	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.52	0.71
Rated Power (kW)	1	1
Flow rate	72.6 g/h	95.00 L/h



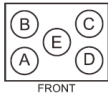
CAUTION **
IMPORTANT NOTE

In case of connection the hob to liquid gas supply make sure the pressure reducer on the cylinder is accurately working and the output value of the gas pressure is no more than 30 mbar. Otherwise, there is a high risk of gas leakage from the stove valves and uncontrolled fire around them

INTRODUCTION OF APPLIANCE

Fabiano STEEL

5 burner hob type



A: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)
 D: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 E: 3400 W (G20: 323.00 l/h) (G30: 247.00 gr/h)

TOTAL:
 10400 W
 G20: 988.00 l/h
 G30: 755.20 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CIHAZ ZARARLI MADDE ICERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

4 burner hob type with WOK



A: 3400 W (G20: 323.00 l/h) (G30: 247.00 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 D: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)

TOTAL:
 8000 W
 G20: 760.00 l/h
 G30: 581.20 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CIHAZ ZARARLI MADDE ICERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

4 burner hob type with standart burners



A: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 D: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)

TOTAL:
 7000 W
 G20: 665.00 l/h
 G30: 508.20 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CIHAZ ZARARLI MADDE ICERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

3 burner type hob with standart burners



A: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)

TOTAL:
 5200 W
 G20: 494.00 l/h
 G30: 377.40 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CIHAZ ZARARLI MADDE ICERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

3 burner type hob with WOK burner



A: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 3400 W (G20: 323.00 l/h) (G30: 247.00 gr/h)

TOTAL:
 6200 W

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CIHAZ ZARARLI MADDE ICERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

2 burner hob type



A: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)

TOTAL:
 4200 W
 G20: 399.00 l/h
 G30: 304.80 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CIHAZ ZARARLI MADDE ICERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



7 PREPARATION AND INSTALLATION

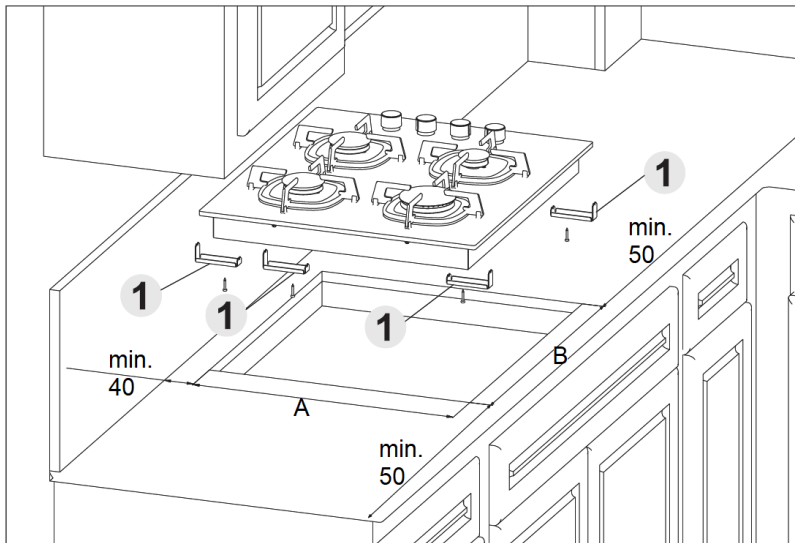


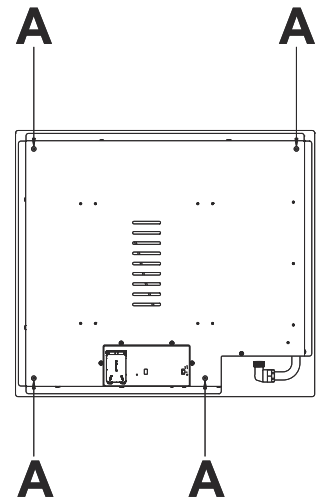
Fig. 5

Pls make sure the distances to the walls and surrounding items from hob are held as it's shown on the picture above.

Parameters A, B, of particular hob type/model are give in the APPLIANCE INTRODUCTION chapter.

The measurements specified above are applicable for gas stoves (Fig. 5).

Have the installation surface cut with the provided dimensions. Hob placed on counter must be placed with the hob band provided with the product. Stick so that it doesnt overlap. Place the hob inside the gap previously opened on the kitchen counter. Fix the stove with mounting plates "1" to the shown places on the bottom of hob "A".



7.1 Rules To Observe When Connecting Gas

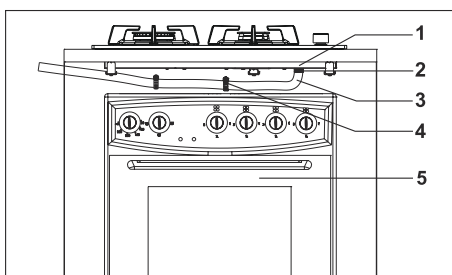


Fig. 6

- 1- Hob
- 2- Hose End
- 3- Hose
- 4- Clamp
- 5- Oven

- Gas (Lpg and natural gas) connection must be made by technical service.
- If you use the gas hose as plastic type, make sure it conforms to the TSE standard "TS_EN_14800".
- Ensure that the gas hose does not touch the hob above.
- If you are using a flush type oven under the hob, make sure that the gas hose does not touch the oven below.
- Gas hose should not be pulled, bent or twisted.

PREPARATION AND INSTALLATION

Connecting The Gas Hose

- Ensure the gas hose and hose end's gas leak-tightness.
- Gas hose should be changed preferably at least once a year.
- The total length of the gas hose should not be longer than 150 cm.
- After gas connection is done and leak tightness is achieved, the hose must not be touched.
- If you are making the natural gas connection with metal flexible pipe, check for whether the collar is suitable; i
- Ensure that the metal flexible pipe is TSE approved.
- Use a leak-tightness gasket in metal connection.
- When connecting gas hose make sure there is no gas leak by using soapy sponge - NOT FIRE!!!

7.2 Connecting The Gas Hose

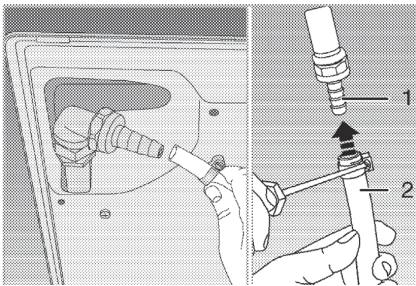


Fig. 7: GAS CONNECTION

- 1- LPG connection end
- 2- Plastic hose (internal diameter max 8 mm)

Slide the clamp on the hose. Then make the hob connection with the hose. Finally, tighten the clamp well using screwdriver (Fig. 7).

- Repeat the same operations with the other end of the hose and perform the gas bottle connection.
- Definitely check for leak-tightness.
- If later you have to use your product with a gas type different than the one it is set for, you have to apply to authorized service for the conversion.



CAUTION!

LPG cylinders should not be kept inside the house.



CAUTION IMPORTANT NOTE

In case of connection the hob to liquid gas supply make sure the pressure reducer on the cylinder is accurately working and the output value of the gas pressure is no more than 30 mbar. Otherwise, there is a high risk of gas leakage from the stove valves and uncontrolled fire around them

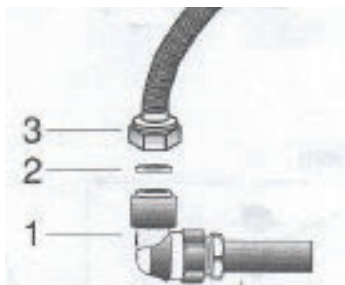


Fig. 8: METAL PIPE CONNECTIONS

Connecting Metal Flexible Pipe

- 1- Main gas pipe bend of hob
- 2- Main gas pipe bend gasket
- 3- Gas pipe collar



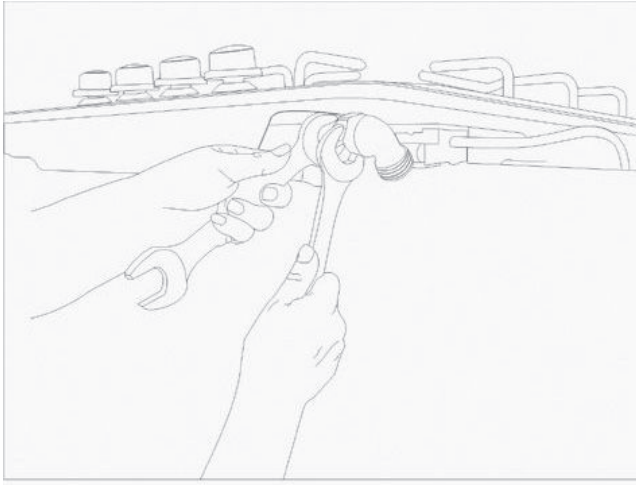
CAUTION!

The flexible hose to be installed shall not come to contact with the moving sections of the location that is reserved for the unit (such as a drawer) or shall not be installed through a section that may cause clogging in the hose.

PREPARATION AND INSTALLATION

Connecting The Gas Hose

CORRECT



INCORRECT

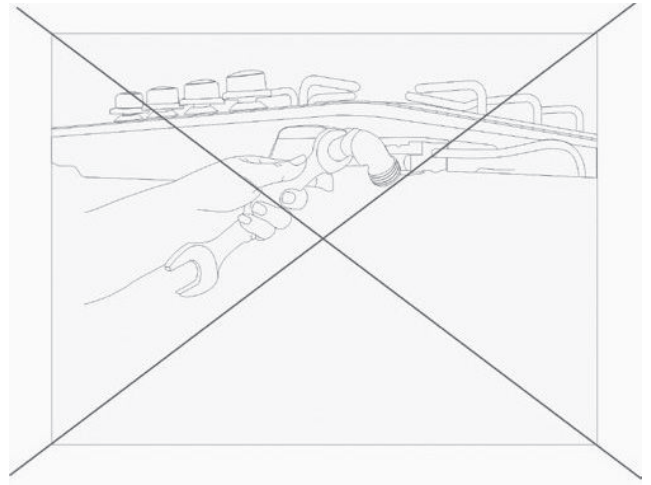


Fig. 9



CAUTION!

When performing installation or gas conversion, fix the main gas pipe with a second wrench. Take care not to twist the main gas pipe (Fig. 9).

Your Hob Is Set For Natural Gas By the Factory.

- Your natural gas utility must be prepared before placing your hob.
- At the end of your utility, there must be a flexible pipe that is closed with a blind flange for natural gas connection.
- When the service is making the connection, they will remove the blind flange and connect to your hob directly or using a direct connection apparatus (coupling).



Natural gas valve must be in an easily accessible location.



DANGER!

DO NOT use lighter or match fire to check the gas leak.

Leak-tightness Check: Ensure that the knobs are in off position and LPG cylinder / natural gas supply is on during the check. Foam up soap with a soft sponge and apply the foam to the connection end of the hose for gas leak check. If there is a leak, the foam shall bubble. If so, check the gas connection again.



In case of leakage in the connection section, most probably you will hear gas smell from underneath the control knobs of hob. It's due to the accumulation of leaked gas inside of hob and coming out from knob holes.

GAS CONVERSION

Injector Change in Gas Hobs

8 GAS CONVERSION

8.1 Injector Change in Gas Hobs

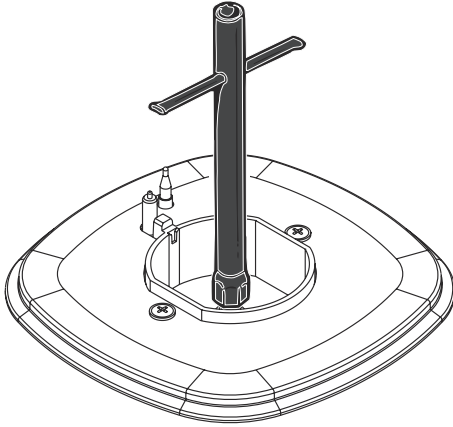


Fig. 10

The diameter of the injector used in your appliance is provided on the injector in hundredths of millimetre. To change injectors:

- Remove the hob grating and the hob burners.
- Remove the injector with a suitable socket wrench and install the new injector suitable for the gas type to be used in the appliance in its place.
- Check gas leakproofness with foam after the injectors are installed. To do this, apply foam to the bases of the injectors. Press on the injector with your finger to prevent gas exit and check whether bubbles form where the injector is connected.

The chart below provides the injector diameters to be used in con-versions between NG and LPG gases.

Wok Burner #120	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.93	1.25

Rapid Burner #100	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.77	1.1

Middle Burner #70	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.67	0.97

Small Burner #50	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.52	0.71

Setting Low Flame Position

1- Idle Screw

For low flame position, the idle screw should be loosened during conversion from LPG to natural gas. The same screw should be tightened when converting from natural gas to LPG. Ensure that the appliance is plugged in, the gas feed is on, and hob cooker and cap adapters are in place. Ignite the hobs and bring them into low flame position. Remove the knobs by pulling up with some effort. The idle screw is located inside the rod of the knob (fig 11). Tighten/loosen the screw using a small flat screwdriver. This enables the flame of the hob to increase or decrease in low flame position. Tighten/loosen the screw so that the flame length is around 4 mm.

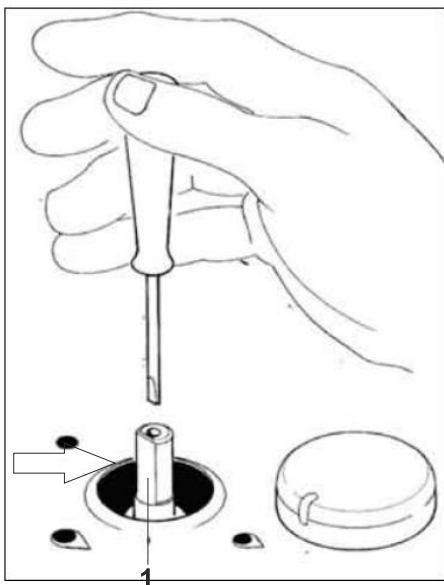


Fig. 11

GAS CONVERSION

Injector Change in Gas Hobs

- 1 - Small burner should be turned 1/4 (quarter) turn in clockwise direction.
- 2 - Middle burner should be turned 1/4 (quarter) turn in clockwise direction.
- 3 - Large burner should be turned 1/2 (quarter) turn in clockwise direction.

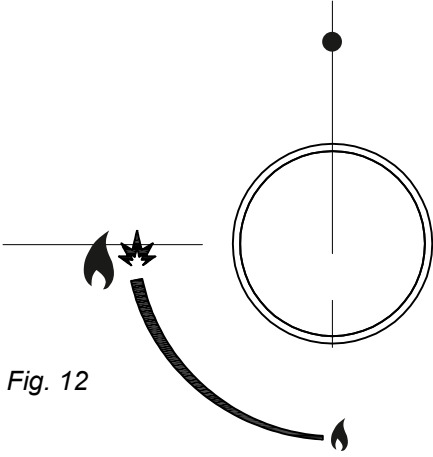
Replace the knob and ensure that the burner does not turn off when it is adjusted from full flame to low flame in a time frame of one second. Repeat the process above for each hob.

USING THE HOB

Gas Cutter Safety Assembly

9 USING THE HOB

9.1 Gas burner control knob



To ignite the hob, press the knob downwards and then turn it in counter-clockwise direction to the maximum position of the tapering arc. Keep the knob pressed 3-4 seconds to ignite the gas with the spark. After approximately 3-4 seconds let go of the knob and turn the knob clockwise to set the flame as required. If the flame goes out, bring the knob to off position and then repeat the process above.



Each burner of the hob may have specific working principle represented in different time of flame stabilization. Reason of this feature for each burner lays on the burner size and the length of FlameFailureDevice wire. It is normal that some burners require more time for flame stabilization.

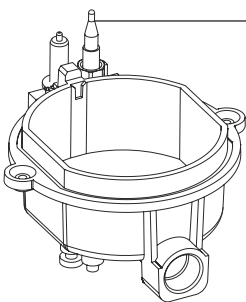


When attempting to light up a burner, before this pls make sure you placed cookware on that burner. Cooking always must be accompanied by you

Lighting up burners with no cookware on them is FORBIDDEN



9.2 Gas Cutter Safety Assembly



1- Gas cutter thermal component

A gas cutter safety mechanism is used for each burner to prevent gas leaks occurring because of flame dying out due to liquid spills or children randomly opening gas taps. Press the knob down and turn in counter-clockwise direction. This will cause consecutive ignitions. After burning occurs, keeping the knob pressed down for about 8-10 seconds causes the thermal component to sense the hob flame and opens the gas path. In case of flame dying out due to liquid spill and similar reasons, gas is emitted for a short duration and then the system shuts itself down and no gas goes through valve.



When using the electrical ignition for the first time, it is normal to have to try electrical ignition a few times due to the air inside the gas hose.



Gas cutter thermal component may be optional. Your particular product may not have this feature. To find out if there is one pls refer to the model name. Hobs which are fitted with gas cutter thermal component have the "V" letter in model name.



CAUTION!

Do not keep the knob pressed for longer than 15 seconds. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. IF the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and open the compartment door and/or wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

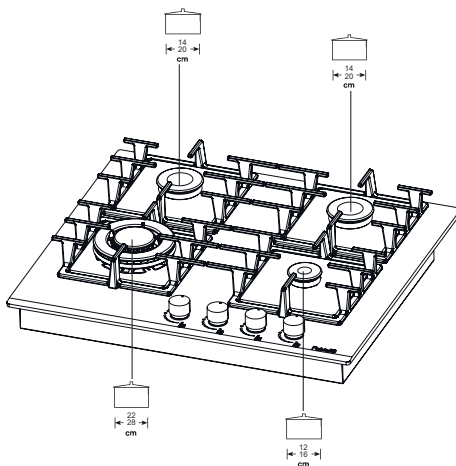


Fig. 14

coffee pot carrier

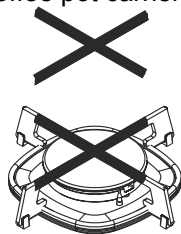


Fig. 15

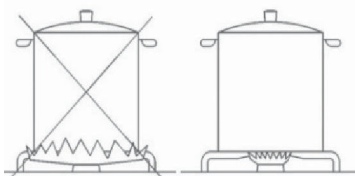


Fig. 16

To get the most out of the hobs, pay attention to the pot dimensions you shall place on the burners and ensure that the pots are flat-bottomed. Do not use convex or concave bottomed pots. Fig. 14 Be sure to use the pots with the diameters specified in Figure .

Burner Type	Pan Diameter in cm
Wok #120	22-28
Rapid #100	15-20
Normal #70	14-20
Auxiliary #50	12-16

Place a coffee pot carrier when you use a pot with a diameter under \varnothing 14 cm.

It is preferably to use flat bottom pans on the hob. This way, the heat energy is utilized in maximum efficiency.

9.3 Recommendations for Energy Saving

- Following details will help you use your product ecologically and economically.
- Use pans/pots with lids. Otherwise the energy consumption may increase four times.

USING THE HOB

Recommendations for Energy Saving

- Note that the hob that you used will emit heat for a while after shutting it down and you can utilize this heat.
- Select the applicable hob to the base of the pot that will be used. Always select the correct size pot for your dishes. Extra energy is required for larger pots

10 CLEANING AND MAINTENANCE

10.1 Removing the Hob Components

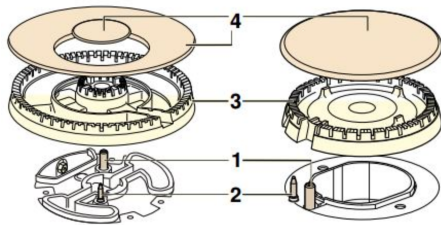


Fig. 17

- 1- Spark Plug
- 2- Gas Cutter Thermal Component
- 3- Burner
- 4- Burner Cap

Remove the grill. Remove the burner cap. Remove the hob burner ().

Installing the Hob Components

To install the hob components, apply the steps specified at in reverse.

When installing the burner chamber, ensure that the spark plug is fitted on the circle on it (Fig. 18).

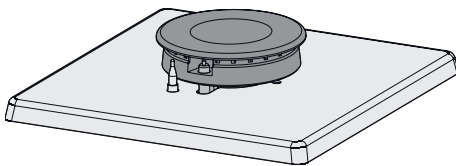


Fig. 19

Product must be thoroughly cleaned after each use. This way, it will be possible to remove the food remains easily and prevent these remains from burning when the product is used again. No special cleaning agent is required for cleaning the product. It must be cleaned using dish detergent and warm water using a soft cloth or a sponge, and dried with a dry cloth.

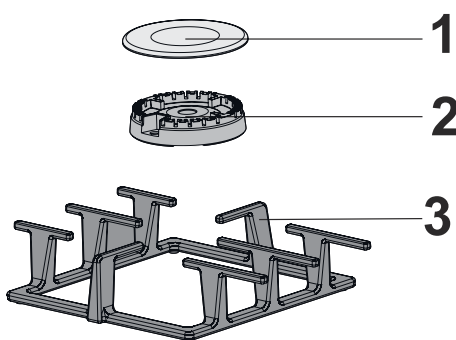


Fig. 20

- 1- Burner Cap
- 2- Burner
- 3- Pan support

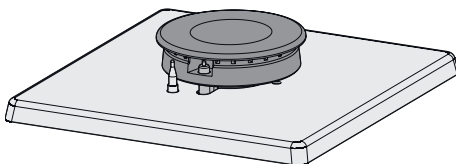


Fig. 21: Installing the burner

Ensure that the hob body and the conduits are clean and dry.

- Unplug the appliance before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- Clean stainless steel surfaces using the special stainless steel cleaning sprays or liquids that you can acquire commercially.
- Ensure that the cleaning agents you use when cleaning your product does not have particles that can scratch enamelled or painted surfaces.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing the marks.

CLEANING AND MAINTENANCE

Removing the Hob Components



Fig. 22

- Do not use hard abrasive cleaning agents, metal scrapers, wire wool or bleach and other damaging substances when cleaning the hob surface.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces.
- When placing the pot carriers, ensure that they centre the burners.
- Ensure that the product is clean and dry before using the electric ignition system.



- Ensure that the injectors and the injector hole are clean and dry.
- Do not wash the burners in dishwasher, there may be a change in their colour.
- Unsuitable cleaning agents may cause accidents during use.

- When the surface is hot, do not pour cold liquid over the glass surface or burners.
- To use your glass top and its grills for a long time, it is required to clean it regularly with suitable cleaning agents.
- The stains and fat residue shall be cleaned with suitable cleaners.
- When the surface is hot, do not pour cold liquid over the glass surface or burners. The glass may crack due to thermal shock.



CAUTION!

Adhere to the points specified above when cleaning the appliance. Otherwise, the appliance and the user may get harmed.

For Glass Panelled Models

Do not use foreign objects between cookware and burner flame. Placing foreign object on the fire and then cookware on that object may cause overheating the glass panel.

- Do not use foreign objects between cookware and burner flame. Placing foreign object on the fire and then cookware on that object may cause overheating the glass panel.
- Do not drop heavy and sharp objects on the glass panel.
- While installation and in the usage period make sure the surface of the countertop is ideally flat without bulges and bumps. Unflat surface of countertop may cause uneven pressure to the glass panel and as a result glass panel may crack.
- Glass panel is a material that by its nature is easy breakable. This kind of materials are not included into the warranty responsibility terms held by hob manufacturer.



11 10 INFORMATION REGARDING TRANSPORTATION

Keep the original package.

Carry by using the original package; follow the handling signs on the package.

If the original package is not present, take precautions to prevent damage to the outer surfaces of your product, and don't place any heavy loads on it.

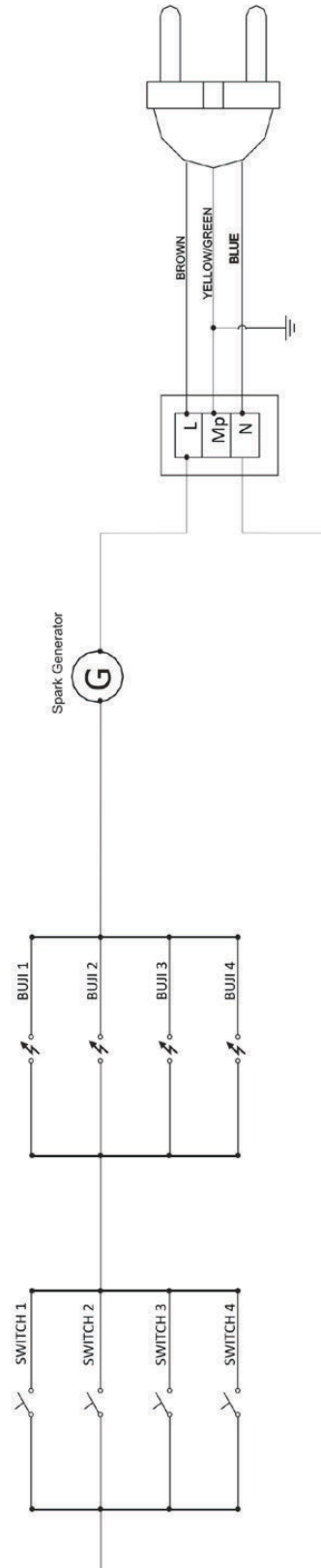
During handling, carry/place your product parallel to the ground, with the upper side facing up.

Fix the burner parts and pot carriers in the hob firmly with tapes when carrying.

Wrap the product in bubble wrap or thick cardboard and surround with tape to prevent damage during transportation.

12 POWER CONNECTION SCHEME

Fig. 23: Circuit Plan for 4 Gas Burner Stove



13 WHAT TO DO BEFORE CALLING FOR AUTHORIZED SERVICE

Never attempt to repair the appliance yourself. Repairs must be held on only by the authorized service. The following operations must be performed before calling the service. If the problem persists after following the instructions in this section, contact an authorized service.

Lighter does not turn on when the control knobs are pressed.

- Is the electrical connection of the hob correct?
- Fuse might be blown.
- Is the lighter clean?
- Are the burners (spreader, cap, head etc.) correctly placed?

All lighters go on when only one control knob is pressed.

- This is not a fault. Lighter system is central and all lighters turn on at the same time. Particular burner is light-up when knob is turn.

Lighters turn on, but the burners do not burn.

- The gas hose going into the hob may be crushed.
- Main gas valve may be closed.
- The gas bottle or tank you use may be empty.
- If you have just installed the hob or replaced the bottle, keep the control knob turned on for a few seconds more (until gas reaches the burner).

Flame goes out as soon as I let go of the knob.

- After the burner turns on, keep pressing the control knob for several seconds.
- The gaskets under the control knob may be dislodged.
- A strong air current in the environment may put the flame out.
- Ensure that burner parts (spreader, cap, burner, etc.) are complete and in place.

Flame goes out or burns too high when the knob is in low flame position.

- A strong air current in the environment may put the flame out.
- Installed injectors and gas used must be checked for conformity.

Flame burns unstable.

- Make sure that the hob compartments (burner caps and burners, spreaders) and injectors are clean. Burner caps and burners must be fitted correctly.

Knobs heat up during cooking.

- Unlike the traditional free standing stoves, the built-in hobs by its design has flame emitting burners and control knobs on the same plane area. That is why in built-in hobs heating up the control knobs may occur more often.
- Use smaller cooking pots in the burners next to the control knobs. Large cooking pots should be placed away from the knobs. Place the pan at the centre of the hob; pan and pots should not protrude towards the knobs.

- Make sure the burner base and its injectors (injector hole) are clean and dry.

WHAT TO DO BEFORE CALLING FOR AUTHORIZED SERVICE

There is color change on the hob.

- During continuous use, numerous heating ups and cooling downs some materials of the hob may change color. This color change is natural for some materials which are exposed to continuous heating.
Such color changes are normal in this kind of appliance.

Metal sounds are heard when the appliance is heated.

- This is not a fault. Metal parts may expand and make sounds when heated.

Electric ignition device is turning on by itself.

- This may be caused by liquid spilled over the hob and getting on the ignition micro switches under the control knob. Here are actions to take: Disconnect the electrical power plug. Pull off the knobs from the hob, direct the hot air from hairdryer into the holes around the valve rods for 30 - 40 seconds each hole. Thus you will dry off the spilled liquid which causes the self ignition. Put the control knobs back on the valve rods. Plug in the socket. If the problem continues, try two more times the same action.

14 PRODUCT INFORMATION SLIP

Based on Regulation Regarding Environmentally Aware Design of Products Related to Energy 2009/125/EC, in parallel with European Union (EU) 66/2014 Commission Regulation Regarding Environmentally Aware Design Requirements of Home Type Hobs, the following product information is provided.

Information regarding home type gas hobs			
Brand	FabianoSteel		
Product	EE gas burner		
	Symbol	Value	Unit
Small burner efficiency	EE gas burner	58.7	%
Middle burner efficiency	EE gas burner	59.3	%
Rapid burner efficiency	EE gas burner	57.4	%
WOK burner efficiency	EE gas burner	56.5	%
Energy efficiency for 5 burner gas hob	EE gas burner	58.2	%



In order to determine the product features, the measurements and calculations in align with the eco-design requirements are specified in the standards below. EN 30-2-1



This product complies with the 2014/30/EC (Regulation on Electromagnetic Compliance) and 2014/35/EC (Regulation on Low Voltage Devices (LVD)) Directives.



This device complies with the Directive on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment.

Specifications of the device and this manual may be modified without prior notification.

This symbol on the product aims the appliance NOT to be considered as domestic waste, and to warn for delivery to electrical and electronic waste collection centres. Appliance disposal must be conducted in accordance with local environment regulations. You can obtain detailed information on disposing of the appliance, reusing and recycling it from authorities.

■ fabianosteel.com



- СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ / ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ: Контактна інформація щодо технічної підтримки, отримання звернень та скарг наведена в гарантійному талоні. Гарантійний талон надається разом з пристроєм.

- SUPORT TEHNIC / SERVICIU CLIEŢI: Datele de contact pentru suport tehnic, întrebări și reclamații sunt furnizate în cardul de garanție. Cardul de garanție este atașat dispozitivului.

- TECHNICAL SUPPORT SERVICE / CUSTOMER CARE:
Contact details for technical support, receiving appeals and complaints are given in the warranty certificate. The warranty certificate is supplied with the device.



Models:

FHG 8244 / FHG 8255
FHG 1044 / FHG 1055
FHG 162
FHG 1444
FHG 3744
FHG 832
FHG 862
FHG 8644
FHG 8655
FHG 8453
FHG 8454

EN Built-In Gas Hob

User manual

UA Вбудовувана газова плита

Посібник користувача

1 ПЕРЕДМОВА

ШАНОВНИЙ КЛІЕНТЕ,

Ми щиро вдячні Вам за придбання продукції FabianoSteel. Уважно прочитайте всі інструкції та попередження в цьому посібнику користувача. Цей посібник містить важливу інформацію щодо безпечного встановлення, використання та обслуговування вашого продукту та необхідні попередження, щоб отримати максимальну користь від Вашого приладу. Зберігайте цей посібник у безпечному та легкодоступному місці для подальшого використання. Виробник не несе відповідальності за шкоду, яка може бути заподіяна природі, людям, оточенню приладу чи іншим матеріалам через переклад або друк цього посібника внаслідок неправильного використання/встановлення приладу. У результаті своєї політики розвитку та вдосконалення виробник залишає за собою право змінювати характеристики продукту та продуктивність або зміст цього посібника без попереднього повідомлення.

2 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- У цьому розділі містяться вказівки з техніки безпеки, необхідні для запобігання ризику травм або матеріальних збитків. Недотримання цих інструкцій може призвести до втрати будь-якої гарантії, представник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, які можуть виникнути в наслідок недотримання даних умов.

Загальна безпека



УВАГА!

Пристрій та його доступні частини гарячі під час роботи. Слід уникати дотику до нагрівальних елементів. Слід тримати дітей віком до 10 років подалі, якщо за ними неможливо постійно стежити. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 10 років, люди з фізичними, слуховими чи розумовими вадами або люди без досвіду чи знань; якщо забезпечений контроль або надано інформацію про небезпеку. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.



УВАГА!

Прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для опалення кімнати. Прилад призначено для використання в домашніх побутових умовах і тільки в приміщенні, а не на вулиці.

- Цей продукт призначений для домашнього використання. Комерційне використання заборонено.
- Його не можна використовувати для будь-яких інших цілей, окрім приготування або розігрівання їжі.
- Небезпечно і недоцільно використовувати його для будь-яких інших цілей (наприклад, для опалення приміщення, в якому він знаходиться).
- Виробник не несе відповідальності за шкоду, яка може бути заподіяна людям, оточенню чи іншим матеріалам через неналежне, неправильне або непрактичне використання продукту.
- Переконайтеся, що ви видалили весь пакувальний матеріал перед використанням продукту.
- Доступні частини можуть бути гарячими під час використання.
- Прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Ніколи не чистіть плиту за допомогою пароочишувача.



УВАГА!

Якщо скло плити розбилася, негайно вимкніть усі конфорки, не торкайтеся поверхні приладу та не використовуйте прилад. Зверніться до центру технічної підтримки.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ



Якщо скляна поверхня тріснула, розімкніть електричний ланцюг пристрою, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

- Не виконуйте самостійно будь-який ремонт, технічне обслуговування або модифікацію продукту.
- Замість цього можна звернутися до порад що надані в даній інструкції перед тим як телефонувати в сервіс.
- Будь-яке технічне обслуговування та ремонт має виконуватися лише авторизованим сервісним центром і використовувати лише оригінальні запасні частини.
Вилка приладу має дріт заземлення, тому переконайтеся, що розетка також заземлена в надійний спосіб, інакше існують ризик отримання електричного шоку.
- Ніколи не намагайтеся вийняти вилку, тягнучи за шнур. Відключайте виріб від мережі під час транспортування, чищення або технічного обслуговування.
Будьте обережні, щоб не протягнути шнур живлення приладу через гарячі місця.
Переконайтеся, що газовий шланг або труба, яку ви будете використовувати, не проходить через гарячі зони та переконайтеся, що перевірено на витік газу з мильними бульбашками.
Після того, як ви під'єднаєте газовий шланг, який використовуватимете з приладом, до ніпеля шланга, затягніть його хомутом. Перевірте наявність витіку газу за допомогою мильних бульбашок.
Сторони виробу під час роботи нагріваються, тому не можна розташовувати поблизу легкозаймисті матеріали.
Не ставте порожні каструлі та сковорідки на палаючі конфорки. Вони можуть бути пошкоджені - існує ризик пожежі.
Після кожного використання перевіряйте, чи ручки виробу знаходяться у вимкненому положенні.
Не використовуйте продукт у стані, наприклад, під впливом ліків та/або під впливом алкоголю, що може вплинути на вашу здатність судити. Будьте обережні, вживаючи алкоголь у своїх стравах. Алкоголь випаровується при високій температурі та може спалахнути та спричинити пожежу, якщо він контактує з гарячими поверхнями.



НЕБЕЗПЕКА!

Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою, лише вимкніть електрику пристрою, а потім накрийте полум'я вологою протипожежною ковдрою.



НЕБЕЗПЕКА!

Не зберігайте займісті матеріали на варильній поверхні.

- Не піддавайте газовий шланг або трубу надмірній вазі чи ударам.
- Не стукайте горщиками по виробу.
- Розташовуйте каструлі пропорційно розміру пальника. Не використовуйте каструлі малого діаметра на великих пальниках, а каструлі великого діаметру – на малих.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Ставте посуд тільки в центр пальника.
- Не залишайте плиту працювати саму, регулярно перевіряйте.

Безпека для дітей

- Відкриті частини виробу сильно нагріваються під час використання та після використання; дітей слід тримати подалі.
- Не кладіть на прилад предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- З міркувань безпеки зберігайте пакувальні матеріали, такі як нейлон і пінополістирол, у недоступних для дітей місцях; інакше вони можуть бути небезпечними.



УВАЗГА!

Якщо ви більше не бажаєте користуватися приладом, вимкніть прилад із розетки та від'єднайте електричний контакт і газове підключення. Невикористовувані пристрої становлять ризик для безпеки дітей. Тому тримайте прилад подалі від місць, доступних для дітей.

Техніка безпеки при використанні газових приладів

- Всі види операцій, які будуть виконуватися на газовому обладнанні та системах, повинні виконуватися авторизованою службою і кваліфікованим фахівцем.
- Перед установкою переконайтеся, що місцеві умови розподілу (тип і тиск газу) відповідають налаштуванням і вимогам продукту.
- Продукт має бути встановлено та підключено відповідно до чинних правил встановлення.
- Необхідно приділити особливу увагу вимогам вентиляції.
- Необхідно регулярно перевіряти правильність роботи газових продуктів і систем. Будь ласка, проводите щорічне технічне обслуговування.
- Регулярно очищайте пальники газової плити. Полум'я має бути блакитним і горіти рівно.
- У газових продуктах газ повинен добре горіти. Якщо спалювання газу недостатнє, може утворитися чадний газ (CO). Чадний газ – безбарвний газ без запаху та дуже токсичний; навіть невеликі кількості можуть мати летальний ефект.
- Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon smelling gas.



УВАГА!

При використанні газового кухонного приладу і готуванні їжі, у приміщенні утворюються вологість, тепло та продукти горіння. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється під час використання приладу. Збережіть природні вентиляційні отвори або встановіть примусове вентиляційне обладнання (кухонна витяжка, витяжка). Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікна, або кращої вентиляції, наприклад підвищення рівня швидкості примусового вентилятора, кухонної витяжки тощо.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Що робити при наявності запаху газу

- Перекрийте всі доступні крани на газопродуктах і лічильниках газу.
- Не використовуйте відкритий вогонь і не паліть.
- Не використовуйте будь-який електричний вимикач. (Наприклад: вимикач лампи або дверний дзвінок)
- Відкрийте двері та вікна.
- Перевірте всі шланги та їх з'єднання на герметичність. Якщо ви все ще відчуваєте запах газу, вийдіть з дому, покличете допомогу фахівців.

Техніка безпеки при роботі з електроприладами

- Усі види операцій, які необхідно виконувати з електричним обладнанням і системами, повинні виконуватися уповноваженими та компетентними людьми.
- У разі будь-яких пошкоджень вимкніть виріб і від'єднайте електричне з'єднання. Для цього вимкніть автоматичний вимикач вашого будинку або вимикач який живить плиту.
- Переконайтеся, що струм вимикача сумісний зі струмом продукту.



УВУГА!

В разі якоїсь несправності вимкніть усі пальники та будь-які інші електричні нагрівальні елементи та від'єднайте прилад від джерела живлення. Не торкайтеся поверхні приладу. Не використовуйте прилад.

- Не дозволяйте каstrулям нагріватися порожніми; накопичення тепла на основі може пошкодити посуд а також скляну поверхню плити і створити умови пожежі.
- У моделях скляних плит; якщо скло вашої плити трісне та/або розіб'ється, вимкніть прилад із розетки та не торкайтеся його.
- Не використовуйте каstrулі, які відводять надлишок тепла до скла.
- Не нагрівайте закриті металеві банки та скляні банки. Накопичення тиску в банках може призвести до вибуху.
- Не ставте порожні сковорідки або каstrулі над плитами. Поверхня скла може бути пошкоджена.
- Не кладіть гострі предмети на плиту.

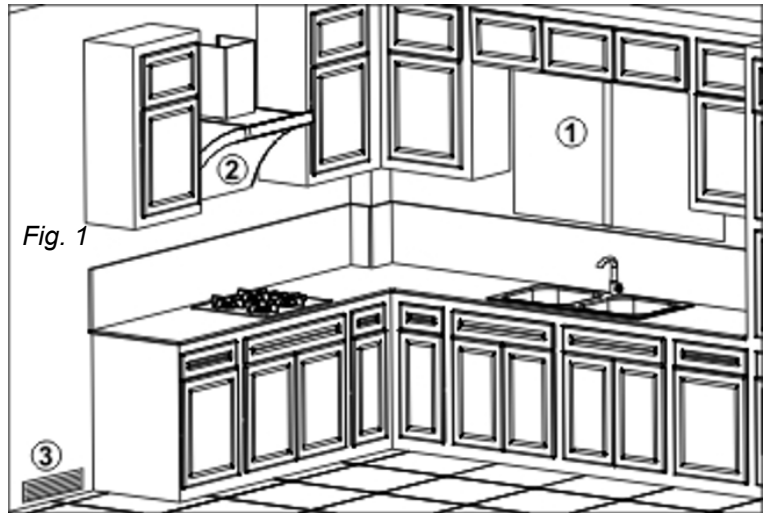


УВАГА!

Не використовуйте порожні каstrулі/сковороди, металеві/керамічні приладдя для приготування їжі тощо, а також продукти, які можуть спричинити перегрів скла через накопичення тепла між склом і варильною поверхнею. Надлишок тепла може пошкодити скляну поверхню та спричинити вибух скла.

3 ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

- 1- Вікно
- 2- Витяжка
- 3- Вихід/Вихід повітря



Повітря, необхідне для горіння, отримується з повітря в приміщенні, а отримані гази подаються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція приміщення є обов'язковою умовою безпечної роботи вашого виробу. Якщо немає вікон або дверей, які будуть використовуватися для провітрювання приміщення, необхідно встановити додаткову вентиляцію (Fig. 1).



Цей прилад не підключений до системи відкачування продуктів, що горять. Цей прилад слід підключати та встановлювати відповідно до чинних правил встановлення. Слід особливо враховувати умови вентиляції.

Розмір приміщення	Вентиляційний отвір
Менше 5 м ³	min. 100 cm ²
5 м ³ - 10 м ³	min. 50 cm ²
Більше 10 м ³	min. 30 cm ²
У підвалі чи погребі	min. 65 cm ²

3.1 Рекомендації щодо встановлення приладу

Ці операції повинні виконуватися виключно уповноваженим техніком.

- Прилад має бути встановлено відповідно до чинних норм.
- Уповноважений технік з обслуговування повинен дотримуватися чинного законодавства щодо викидів відпрацьованих газів.
- Перед початком технічного обслуговування або ремонту необхідно від'єднати газове підключення приладу.
- Прилад слід розміщувати в термостійких блоках/меблях.
- Робоча поверхня варильної панелі повинна бути вищою за поверхню пристрою, на якому вона буде встановлена, і повинна витримувати температуру на 80° вище кімнатної.
- Прилад необхідно встановити на відстані (принаймні 20 см.) від легкозаймистих матеріалів (штор тощо).
- Після підключення приладу необхідно перевірити його на витік газу. Ця перевірка повинна бути виконана детектором витоку газу. Після нанесення не повинно бути жодних витоків навколо з'єднання. В іншому випадку з'єднання слід перевірити ще раз.
- Усі деталі підключення до газу та компоненти розподілу газу, які використовуються для підключення до приладу, повинні відповідати національним і міжнародним вимогам.

ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

Рекомендації щодо встановлення приладу



НЕБЕЗПЕКА!

Н В ЯКОМУ РАЗІ не перевіряйте газові з'єднання полум'ям.

РОЗТАШУВАННЯ

- Ваш прилад розроблений і схвалений лише для домашнього використання. Його не можна встановлювати та використовувати в комерційних або напівкомерційних місцях. Гарантія не поширюється на несправності приладу, спричинені таким використанням.
- Робоча поверхня варильної панелі повинна бути вище поверхні приладу, на якому вона буде встановлена. Не залишайте пластикові вироби тощо поблизу приладу, коли він використовується.
- Стандартна відстань між газовою плитою та предметами, які знаходяться над нею, становить 75 см. Не встановлюйте витяжку або меблі ближче, ніж 75 см, над газовою плитою. Інакше існує ризик пошкодження цих предметів високим теплом газових пальників.

4 ВТАНОВЛЕННЯ

- Цей прилад слід використовувати лише в добре провітрюваних приміщеннях відповідно до чинних норм. Будь ласка, прочитайте посібник перед установкою або використанням цього продукту. Установку має виконувати авторизована служба відповідно до інструкцій. Виробник не несе відповідальності за збитки, які можуть бути завдані людям, оточенню чи іншим матеріалам через неправильне встановлення.



УВАГУ!

ЕКОЛОГІЧНЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Будь ласка, утилізуйте пакувальні матеріали приладу відповідно до умов безпеки та навколишнього середовища після встановлення. Будь ласка, утилізуйте пакети відходів відповідно до їх властивостей (фолію, картон, пінопласт) для переробки. Перш ніж утилізувати виріб, відріжте шнур живлення, щоб зробити його непридатним для використання, щоб запобігти небезпеці для дітей.

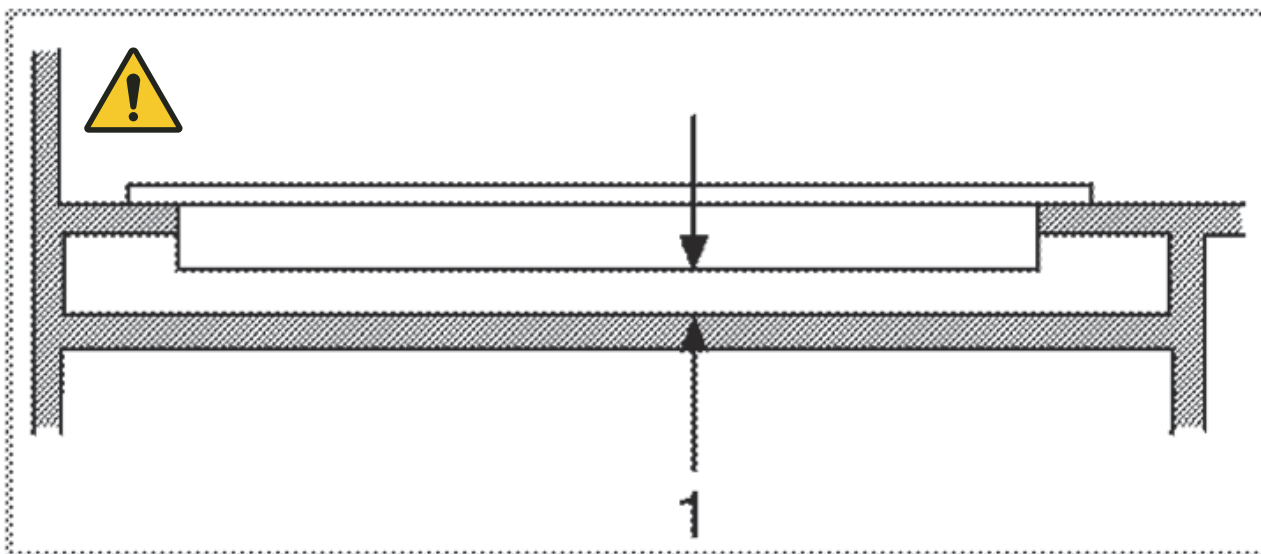
Попередження щодо встановлення

- Переконайтеся, що електричні та/або газові комунікації підходять перед тим, як телефонувати в авторизований сервісний центр, щоб підготувати виріб. Якщо ні, зателефонуйте електрику або сантехніку, щоб організувати комунальні послуги, якщо це необхідно. Потім викличте авторизованого техника для встановлення.
- Власник виробу несе відповідальність за підготовку місця, де буде розміщено виріб, а також за підготовку джерела живлення та/або газу.
- Правила щодо електрики та/або газу в місцевих стандартах повинні дотримуватися під час встановлення продукту. Підключення виробу до газорозподільної системи може виконувати лише уповноважена та кваліфікована особа.
- Тиск і тип газу, що надходить з місцевого газорозподільного центру, повинні збігатися з даними, зазначеними на етикетці типу виробу або газовій табличці.
- Електричний кабель не можна здавлювати, згинати чи затискати, а також контактувати з гарячими частинами виробу. Після встановлення штепсельна вилка має бути у легкодоступному місці. Але вона не повинна лежати десь на конфорках або поблизу них.
- Необхідно залишити безпечну відстань між виробом і кухонними стінами або меблями. Будь ласка, встановіть відповідно до розмірів, показаних на малюнку.
- Використовувані поверхні, синтетичні ламінати та клеї повинні бути стійкими до тривалого нагрівання (мінімум 120 °C). Такі матеріали, як синтетичний ламінований матеріал і клеї, пластик або матеріали, що містять клеї, можуть пошкодитися. Реальна стійкість до підвищення температури залежить від властивостей кухонних елементів або поверхні.

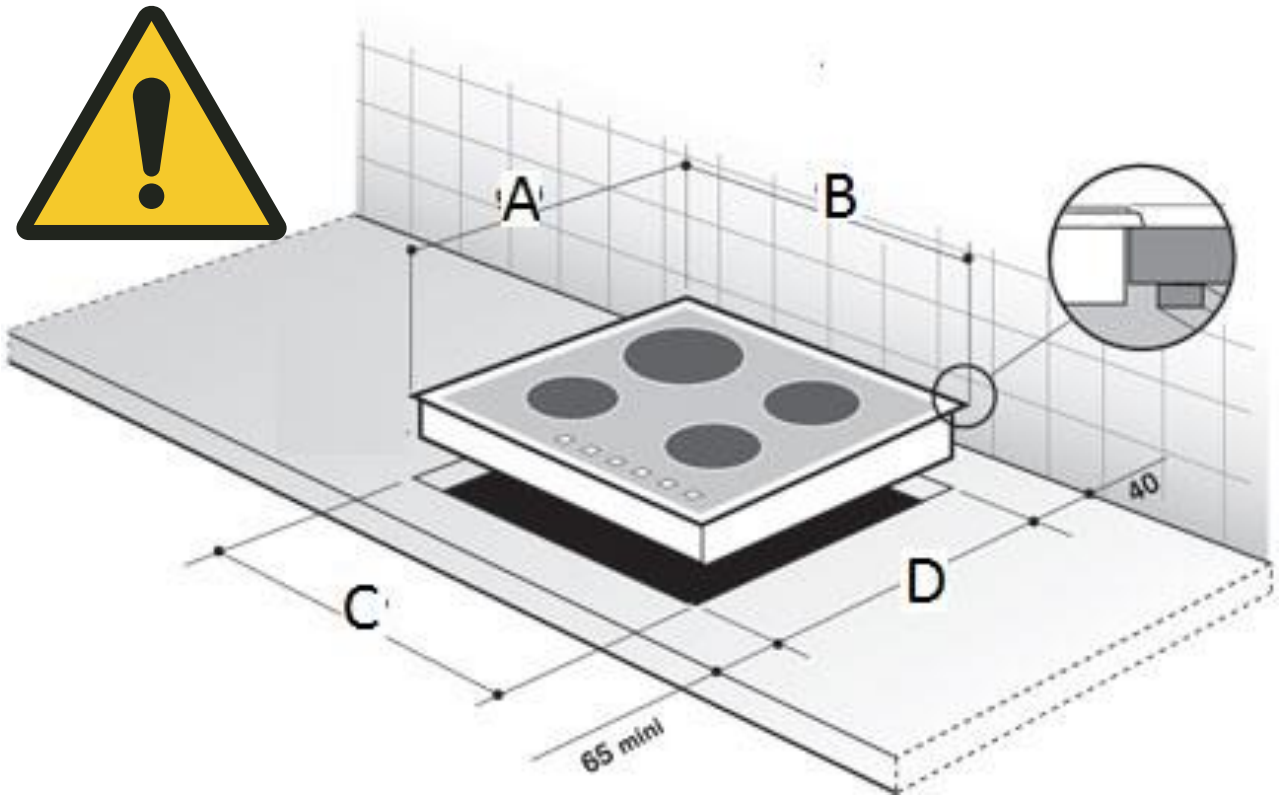
ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

- Деякі поверхні кухонних гарнітурів (наприклад, вініл) особливо вразливі до пошкодження та зміни кольору при температурах, нижчих за вказані вище, будь ласка, пам'ятайте про це та врахуйте цю інформацію під час встановлення плити.
- Стільницю необхідно вирівняти по горизонталі і щільно закріпити .
- Виріжте зазор для варильної панелі на стільниці відповідно до розмірів установки вашого конкретного типу/моделі плити.
- Під час встановлення варильної панелі на шафу необхідно встановити стійку, щоб відокремити шафу від варильної панелі, оскільки нижня частина плити нагрівається під час тривалого використання. У разі монтажу над духовкою , відстань між двома приладами має бути не менше 30 мм. Перш ніж розміщувати прилад, переконайтеся, що вимоги до місцевого розподілу (тип і тиск газу) і налаштування приладу відповідають параметрам приладу.
- Ці умови налаштування пристрою вказані на етикетці.
- Якщо прилад може торкатися нижньою стороною через установку на ящик, цю секцію слід розділити дерев'яною термостійкою пластиною.
- Не рекомендується встановлювати виріб поблизу холодильника або морозильника, інакше тепло, що виділяється, негативно вплине на роботу цих приладів.

Fig. 2: Встановлення Min. 30 mm



1 min.30 mm.

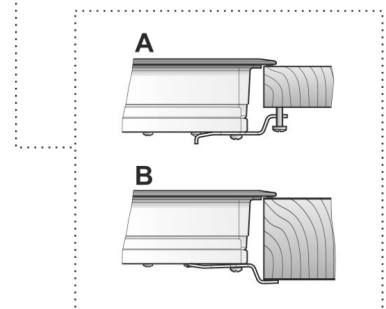
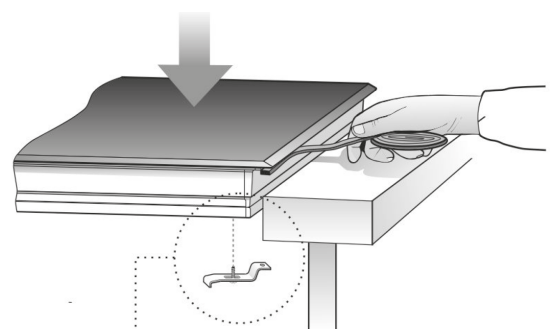
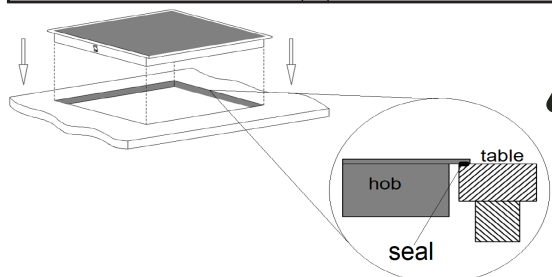
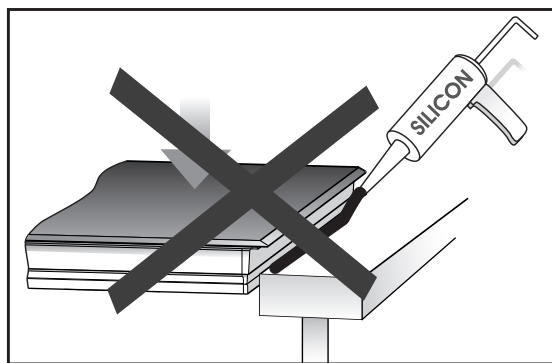


Будь ласка, переконайтеся, що відстань до стін і оточуючих предметів від варильної панелі дотримується, як показано на малюнку вище.

Параметри A, B, C, D конкретного типу/моделі варильної панелі наведено в розділі «ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИЛАД».

Do not use silicone or glue for installation of the hob.
Не використовуйте силікон або клей для встановлення плити.
Osağın montajı için silikon veya yapıştırıcı kullanmayın.
Nu utilizați silicon sau lipici pentru instalarea plitei.

STANDARD SEAL AND FASTENER ONLY
ТІЛЬКИ ШТАТНИЙ М'ЯКИЙ УЩІЛЬНЮВАЧ І КРІПЛЕННЯ
YALNIZCA STANDART CONTA VE BAĞLANTI ELEMANI
NUMAI SIGILANȚĂ PLITEI ȘI FIXARE STANDARD



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИЛАД

6 ОПИС ПРИЛАДУ

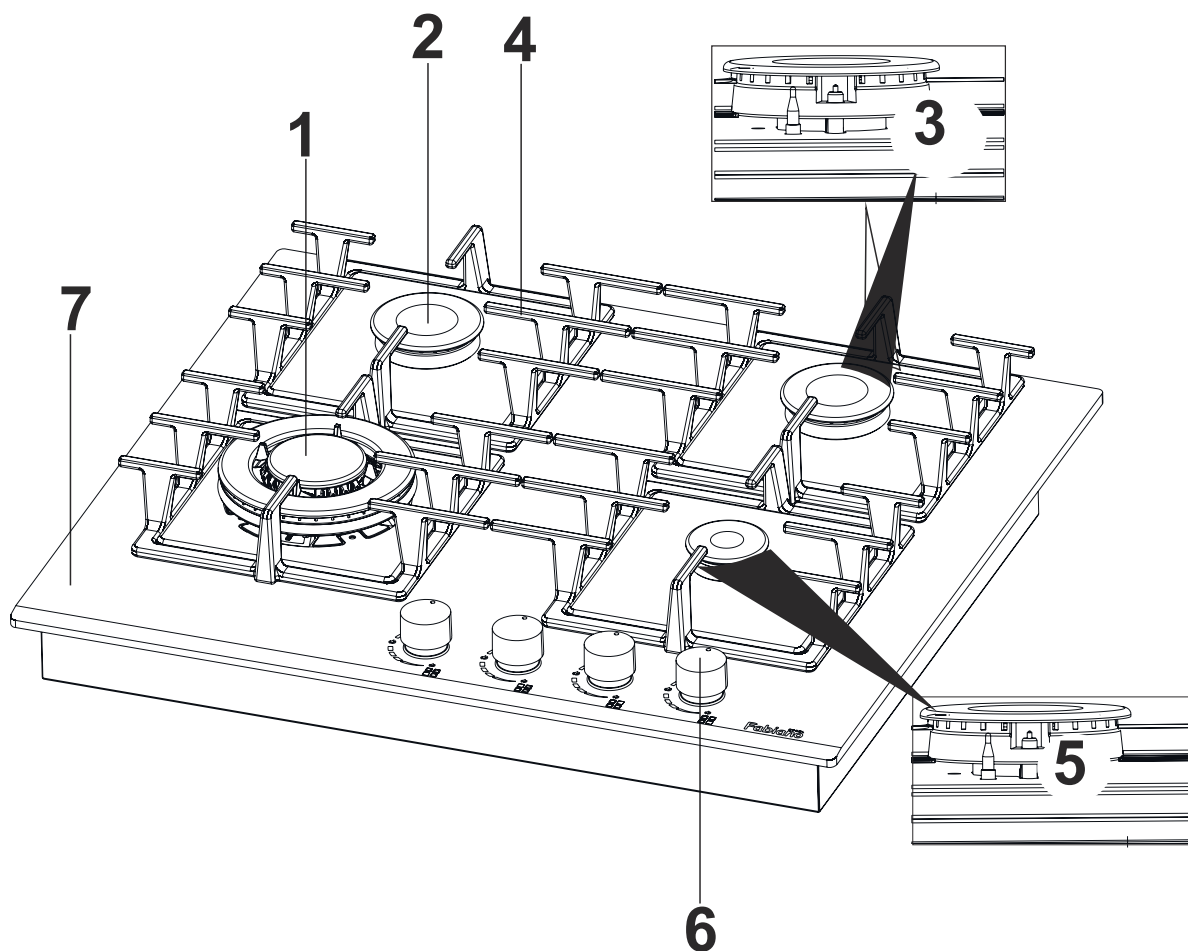


Fig. 4 (зображення наведено для презентації, наша модель може відрізнятися від представленої на картинці.)

- 1- Конфорка Wok
- 2- Кришка пальника
- 3- Свічка запалювання
- 4- Чавунні решітки

- 5- 5- Термічний компонент газ-контролю (FFD)
- 6- Ручки керування газовими пальниками
- 7- Верхня панель плити

ТИП ПЛИТИ	РОЗМІРИ ПЛИТИ	РОЗМВРИ ОТВОРУ
5 пальників скляна панель	684x510x100 mm	564 x 484 mm
5 пальників сталева панель	680x500x100 mm	564 x 482 mm
4 пальника скляна панель	584x510x100 mm	564 x 484 mm
FHG 1444 VGHT2	600x510x100 mm	564 x 484 mm
4 пальника сталева панель	580x500x100 mm	562 x 482 mm
3 пальника скляна панель	450x510x100 mm	432 x 482 mm
3 пальника сталева панель	450x500x100 mm	432 x 482 mm
2 пальника скляна панель	294x510x100 mm	272 x 482 mm
2 пальника сталева панель	290x500x100 mm	270 x 480 mm

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИЛАД

Загальні характеристики	Значення
Пальник Wok	3.4 kW
Великий пальник	2.4 kW
Середній пальник	1.8 kW
Малий пальник	1 kW
Напруга електричного живлення	220 - 240 V AC
Підпалювання пальників	Електричне
Запобіжний пристрій при зникненні полум'я	Термічний Компонент Системи Газ-Контроль
Частота струму	50 - 60 Hz
Електричний кабель живлення	3G, 16 A, 250 V, fitted with VDE plug
Категорія газового виробу	II 2H3+ / II 2H3B/P / I3+
Тип / Тиск газу <i>налаштовано з заводу</i>	G20 / 20 mbar
Перетворення типу газу / тиску <i>max. allowed**</i>	G30 / 30 mbar
Електрична потужність	0.6 W



Значення, що надаються разом із приладом або супровідними документами, є результатами лабораторних досліджень згідно з відповідними стандартами. Ці значення можуть відрізнятися залежно від способу використання та умов навколишнього середовища.

Пальник Wok #120	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри форсунок (mm)	0.93	1.25
Номінальна потужність (kW)	3.4	3.4
Витрата	247,0 g/h	323.00 L/h

Великий пальник #100	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри форсунок (mm)	0.77	1.10
Номінальна потужність (kW)	2.4	2.4
Витрата	174.0 g/h	228.00 L/h

Середній пальник #70	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри форсунок (mm)	0.67	0.97
Номінальна потужність (kW)	1.8	1.8
Витрата	130.8 g/h	171.00 L/h

Малий пальник #50	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри форсунок (mm)	0.52	0.71
Номінальна потужність (kW)	1	1
Витрата	72.6 g/h	95.00 L/h



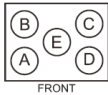
УВАГА!!! **
ВАЖЛИВА ПРИМІТКА

У разі підключення варильної поверхні до зрідженого газу переконайтеся, що редуктор тиску на балоні справно працює і вихідне значення тиску газу не перевищує 30 мбар. Інакше існує високий ризик витоку газу з вентилів плити та неконтрольованого вогню навколо них

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИЛАД

Fabiano STEEL

5 burner hob type



A: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)
 D: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 E: 3400 W (G20: 323.00 l/h) (G30: 247.00 gr/h)

TOTAL:
 10400 W
 G20: 988.00 l/h
 G30: 755.20 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CİHAZ ZARARLI MADDE İCERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

4 burner hob type with WOK



A: 3400 W (G20: 323.00 l/h) (G30: 247.00 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 D: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)

TOTAL:
 8000 W
 G20: 760.00 l/h
 G30: 581.20 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CİHAZ ZARARLI MADDE İCERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

4 burner hob type with standart burners



A: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 D: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)

TOTAL:
 7000 W
 G20: 665.00 l/h
 G30: 508.20 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CİHAZ ZARARLI MADDE İCERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

3 burner type hob with standart burners



A: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)

TOTAL:
 5200 W
 G20: 494.00 l/h
 G30: 377.40 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CİHAZ ZARARLI MADDE İCERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

3 burner type hob with WOK burner



A: 1000 W (G20: 95.00 l/h) (G30: 72.60 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)
 C: 3400 W (G20: 323.00 l/h) (G30: 247.00 gr/h)

TOTAL:
 6200 W

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CİHAZ ZARARLI MADDE İCERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



Fabiano STEEL

2 burner hob type



A: 2400 W (G20: 228.00 l/h) (G30: 174.00 gr/h)
 B: 1800 W (G20: 171.00 l/h) (G30: 130.80 gr/h)

TOTAL:
 4200 W
 G20: 399.00 l/h
 G30: 304.80 gr/h

Gas category / Газова категорія / Categoria de gaz

II 2H3B/P

Does not contain harmful substances. Прилад не містить шкідливих для здоров'я речовин. Aparatul nu conține substanțe nocive. BU CİHAZ ZARARLI MADDE İCERMEZ.

LPG (max. allowed): G30 (30mbar) Injectors supplied

SERIAL No:

Installation in accordance with local current regulations. Usage in well-ventilated rooms only / Встановлення відповідно до місцевих чинних норм. Використання ЛИШЕ у добре провітрюваних приміщеннях / Instalare în conformitate cu reglementările locale actuale. Utilizare numai în camere bine ventilate /



7 ПІДГОТОВКА ТА МОНТАЖ

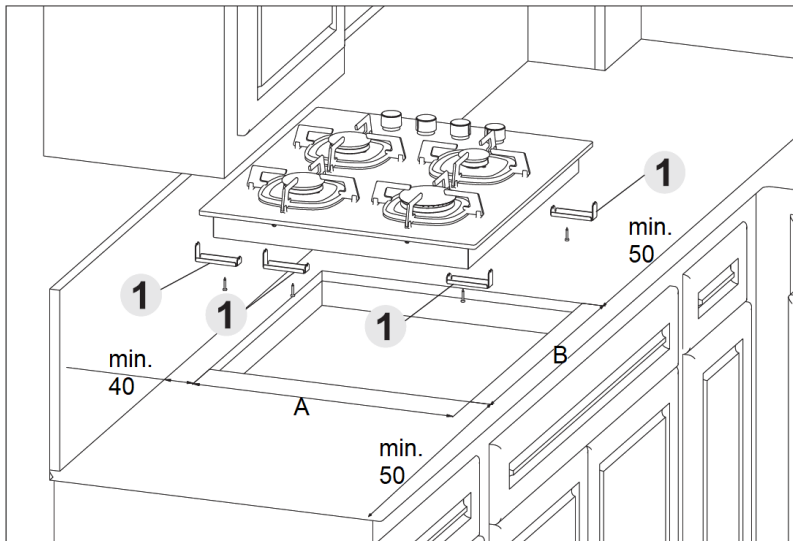
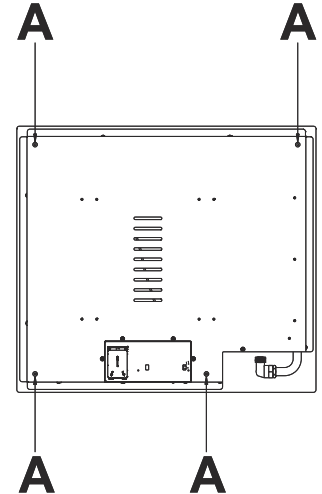


Fig. 5



Будь ласка, переконайтеся, що відстань до стін і оточуючих предметів від варильної панелі дотримується, як показано на малюнку вище.

Параметри А, В конкретного типу/моделі варильної панелі наведено в розділі «ОПИС ПРИБАДУ».

Зазначені вище вимірювання застосовні для газових варильних поверхонь (Fig. 5).

Виріжте монтажну поверхню за вказаними розмірами. Варильну панель, розміщену на столі, слід розміщувати за допомогою м'якої липкої стрічки для варильної панелі, яка входить у комплект продукту. Приклейте стрічку так, щоб не перекривалося. Поставте варильну поверхню в отвір, який зробили на кухонній стійці. Закріпіть плиту за допомогою монтажних пластин «1» у показаних місцях на нижній частині варильної панелі «А».

7.1 Правила, яких слід дотримуватися при підключенні газу

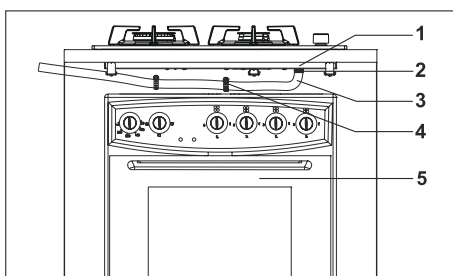


Fig. 6

- 1- Варильна панель
- 2- Кінець шланга
- 3- Шланг
- 4- Затискач
- 5- Духовка

- Підключення газу (зрідженого та природного газу) має виконуватися технічною службою.
- Якщо ви використовуєте газовий шланг пластикового типу, переконайтеся, що він відповідає стандарту TSE "TS_EN_14800".
- Слідкуйте за тим, щоб газовий шланг не торкався верхньої плити.
- Якщо ви використовуєте духову шафу під варильною поверхню, переконайтеся, що газовий шланг не торкається духовки знизу..
- Газовий шланг не можна тягнути, згинати чи перекручувати.

ПІДГОТОВКА ТА МОНТАЖ

Підключення газового шланга

- Газовий шланг не повинен торкатися гострих країв і кутів.
- Переконайтеся, що газовий шланг і кінці шлангів герметичні.
- Бажано міняти газовий шланг принаймні раз на рік.
- Загальна довжина газового шланга не повинна перевищувати 150 см.
- Після підключення газу та досягнення герметичності не можна торкатися шлангу.
- Якщо підключення природного газу виконується за допомогою металевої гнучкої труби, перевірте, чи підходить манжета.
- Переконайтеся, що металева гнучка труба схвалена TSE.
- У металевому з'єднанні використовуйте герметичні прокладки.
- Під'єднуючи газовий шланг, переконайтеся, що немає місця витoku газу за допомогою мильної губки – НЕ ВОГНЕМ !!!

7.2 Підключення газового шланга

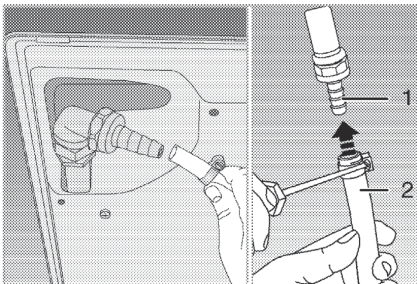


Fig. 7: GAS CONNECTION

- 1- Кінець підключення LPG
- 2- Пластиковий або гнучкий шланг (макс. внутрішній діаметр 8 мм)

Насуньте хомут на шланг. Потім з'єднайте плиту за допомогою шланга. В кінці добре затягніть хомут за допомогою викрутки.

- Повторіть ті самі дії з іншим кінцем шланга та підключіть газовий балон.
- Обов'язково перевірте герметичність.
- Якщо пізніше вам доведеться використовувати свій продукт з типом газу, відмінним від того, для якого він налаштований, вам потрібно звернутися до авторизованого сервісного центру для переобладнання.



УВАГА!

Балони зі скрапленим газом не можна зберігати в будинку.



УВАГА! ВАЖЛИВА ПРИМІТКА

У разі підключення варильної поверхні до зрідженого газу переконайтеся, що редуктор тиску на балоні справно працює і вихідне значення тиску газу не перевищує 30 мбар. Інакше існує високий ризик витoku газу з вентилів плити та неконтрольованого вогню навколо них

З'єднання металевої гнучкої труби

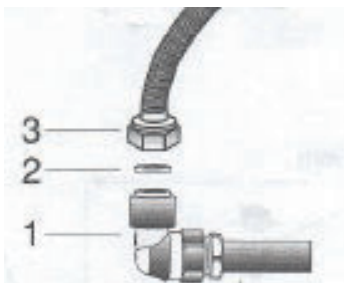


Fig. 8: З'єднання гнучкої труби

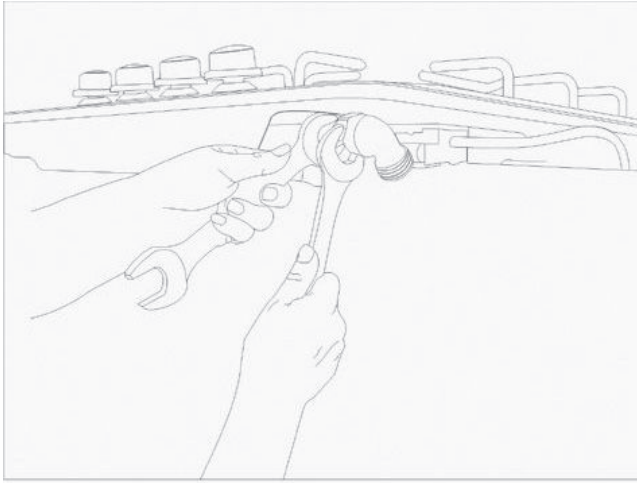
- 1- Коліно головної газової труби плити
- 2- Прокладка магістральної газової труби
- 3- Гайка газової труби



УВАГА!

Гнучкий шланг, який буде встановлено, не повинен контактувати з рухомими частинами місця, яке зарезервовано для пристрою (наприклад, шухляда), або не повинен встановлюватися через секцію, яка може спричинити притискання шланга.

ВІРНО



НЕ ВІРНО

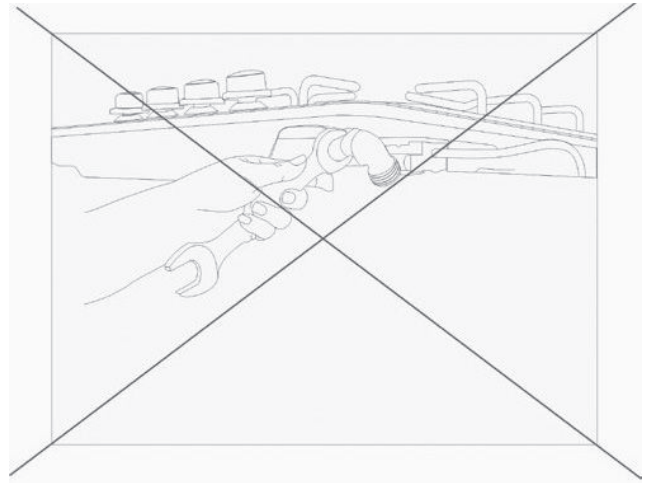


Fig. 9
ЗАТЯГУВАННЯ З'ЄДНАННЯ



УВАГА!

При монтажі або переобладнанні газу закріпіть магістральну газову трубу другим гайковим ключем. Слідкуйте за тим, щоб не перекрутити магістральну газову трубу (рис. 9).

Ваша варильна поверхня налаштована з заводу на природний газ.

- Перш ніж розміщувати варильну панель, необхідно підготувати систему природного газу.
- У кінці вашої комунікації повинна бути гнучка труба, яка закривається глухим фланцем для підключення природного газу.
- Під час підключення сервісний центр видалить глухий фланець і підключиться до варильної панелі напряму або за допомогою пристрою для прямого підключення (з'єднання).



Вентиль природного газу повинен знаходитися у легкодоступному місці.



НЕБЕЗПЕКА !

НЕ використовуйте запальничку або сірник, щоб перевірити герметичність газового з'єднання.

Перевірка герметичності: Переконайтеся, що під час перевірки ручки знаходяться у вимкненому положенні, а балон LPG/природний газ увімкнено. Спініть мило м'якою губкою та нанесіть піну на з'єднувальний кінець шланга для перевірки витіку газу. Якщо є витік, піна повинна пузиритися. Якщо є витік, ще раз переробіть підключення газу.



У разі витіку в секції підключення, найімовірніше, ви почуете запах газу з-під ручок керування плити. Це пов'язано з накопиченням витіку газу всередині варильної поверхні та виходом з отворів ручок.

ЗАМІНА ТИПУ ГАЗУ

Заміна форсунок на газових плитах

8 ПЕРЕПОБЛЕННЯ ТИПУ ГАЗУ

8.1 Заміна інжекторів

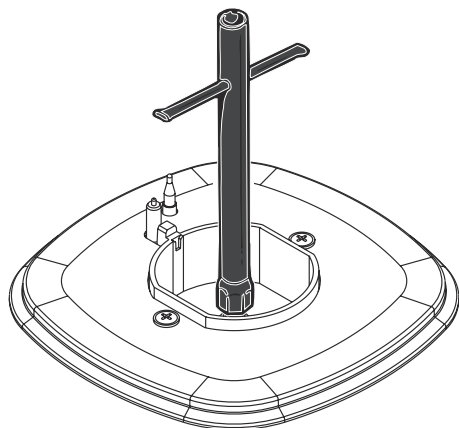


Fig. 10

Діаметр інжектора, який використовується у вашому приладі, вказано на інжекторі в сотих частках міліметра. Щоб змінити форсунки:

- Зніміть решітку плити та конфорки плити.
- Зніміть інжектор за допомогою відповідного торцевого ключа та встановіть на його місце новий інжектор, який відповідає типу газу, який буде використовуватися в приладі.
- Перевірте герметичність газу піною після встановлення форсунок. Для цього необхідно нанести піну на основи форсунок. Натисніть на інжектор пальцем, щоб запобігти виходу газу, і перевірте, чи не утворюються бульбашки в місці підключення інжектора.

У наведеній нижче таблиці надані діаметри форсунок, які будуть використовуватися для заміни типу газу.

Пальник Wok #120	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри інжекторів (мм)	0.93	1.25

Вел. пальник #100	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри інжекторів (мм)	0.77	1.1

Серед. пальник #70	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри інжекторів (мм)	0.67	0.97

Малий пальник #50	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Діаметри інжекторів (мм)	0.52	0.71

Налаштування низького полум'я (мінімум)

1- Гвинт налаштування холостого ходу пальника

Для положення низького полум'я слід послабити гвинт холостого ходу під час переходу зі зрідженого газу на природний газ. Цей же гвинт слід затягнути при переході з природного газу на зріджений газ. Переконайтеся, що прилад увімкнено, подачу газу увімкнено, а плиту та адаптери кришки встановлено. Розпаліть конфорки та переведіть їх у положення слабкого вогню. Зніміть ручки, потягнувши вгору з деяким зусиллям. Гвинт холостого ходу розташований всередині штока ручки (Fig. 11). Затягніть/відкрутіть гвинт за допомогою маленької плоскої викрутки. Це дозволяє збільшувати або зменшувати полум'я варильної поверхні в положенні слабкого полум'я. Затягніть/послабте гвинт так, щоб довжина полум'я була приблизно 4 мм.

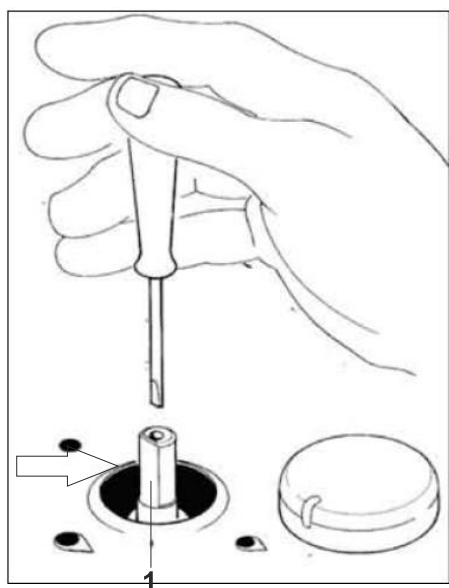


Fig. 11

ЗАМІНА ТИПУ ГАЗУ

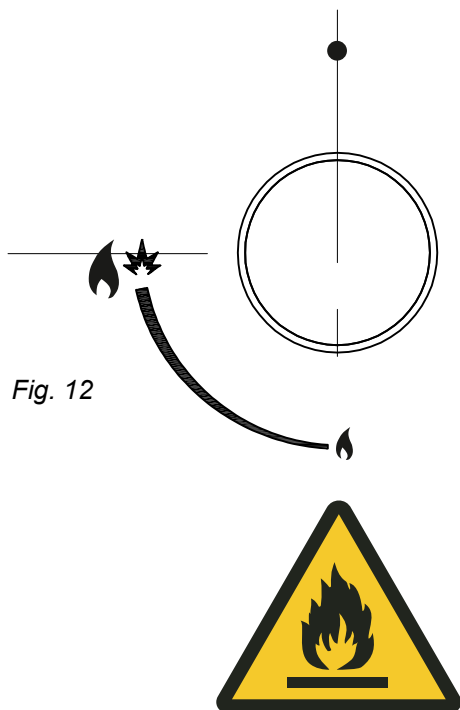
Заміна форсунок на газових плитах

- 1 - Малу конфорку слід повернути на 1/4 (чверть) оберту за годинниковою стрілкою.
- 2 - Середню конфорку слід повернути на 1/4 (чверть) оберту за годинниковою стрілкою.
- 3 - Велику конфорку слід повернути на 1/2 (чверть) оберту за годинниковою стрілкою.

Поставте ручку на місце та переконайтеся, що пальник не вимикається, коли його регулюють від повного полум'я до слабкого впродовж однієї секунди. Повторіть описаний вище процес для кожного пальника.

9 Користування плитою

9.1 Ручка управління газовим пальником



Щоб увімкнути варильну панель, натисніть ручку вниз, а потім поверніть її проти годинникової стрілки до максимального положення звуженої дуги. Утримуйте ручку натиснутою 3-4 секунди, щоб запалити газ іскрою. Приблизно через 3-4 секунди відпустіть ручку та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб встановити необхідний рівень полум'я. Якщо полум'я згасне, переведіть ручку у положення «вимкнено», а потім повторіть описаний вище процес.



Кожна конфорка плити може мати певний принцип роботи, представлений різним часом стабілізації полум'я. Причина цієї функції для кожного пальника полягає в розмірі пальника та довжині дроту пристрою для запобігання згаслого полум'я. Це нормально, що деяким пальникам потребують більше часу для стабілізації полум'я.



Коли ви намагаєтеся запалити конфорку, перед цим переконайтеся, що ви поставили на неї посуд. Готування завжди повинно супроводжуватися вами завжди.

Розпалювати конфорки без посуду ЗАБОРОНЕНО

9.2 Блок пристрою газ-контролю

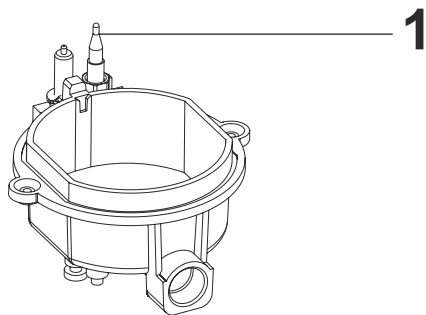


Fig. 13

1- Термічний компонент системи газ-контроль

Для кожного пальника використовується запобіжний механізм газового контролю, щоб запобігти витокам газу через згасання полум'я через розлив рідини або випадкове відкриття дітьми газових кранів. Натисніть ручку вниз і поверніть проти годинникової стрілки. Це призведе до послідовних займань. Після підгоряння утримуйте ручку натиснутою протягом приблизно 8-10 секунд, щоб термокомпонент "1" відчував полум'я варильної панелі та відкривав газовий шлях. У разі згасання полум'я через розлив рідини та подібні причини, газ виділяється на короткий час, а потім система вимикається, і газ не проходить через клапан.



Під час першого використання електричного розпалювання, можливо знадобиться потримати систему підпалу довше ніж зазвичай, щоб дочекатися поки шланг заповниться газом.



Термічний компонент газового системи газ-контроль може бути додатковою опцією. Ваш продукт може не мати цієї функції. Щоб дізнатися, чи є такий, зверніться до назви моделі. Варильні панелі, які оснащені термокомпонентом системи газ-контроль, мають літеру «V» у назві моделі.

КОРИСТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПАНЕЛЮ

Рекомендації щодо енергозбереження



УВАГА!

Не тримайте ручку натиснутою довше 15 секунд. Механізм не може працювати довше 15 секунд. **ЯКЩО** конфорка не горить через 15 секунд, зупиніть механізм і **ПРОВІТРІТЬ** приміщення та/ або зачекайте принаймні одну хвилину, перш ніж знову спробувати запалити конфорку.

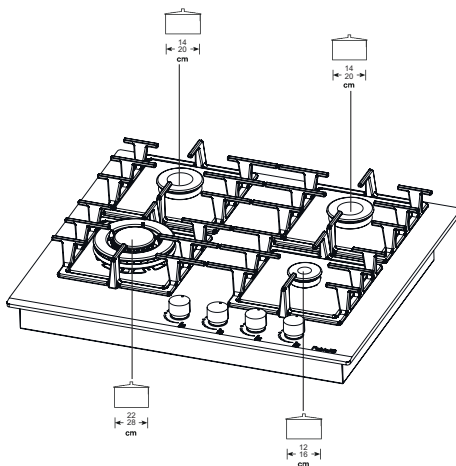
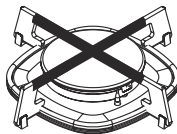


Fig. 14

Підставка для кавової турки



Fig. 15



Щоб отримати максимальну віддачу від варильної панелі, зверніть увагу на розміри каструль, які ви розміщуєте на конфорках, і переконайтеся, що каструлі мають плоске дно. Не використовуйте каструлі з опуклим або увігнутим дном. Мал. 14 Обов'язково використовуйте горщики з діаметрами, вказаними на малюнку .

ТИП ПАИЛЬНИКА	Діаметр посуду (см)
Wok #120	22-28
Великий #100	15-20
Середній #70	14-20
Малий #50	12-16

Якщо ви використовуєте горщик діаметром менше 14 см, розмістіть допоміжну підставку на решітці. Fig. 15

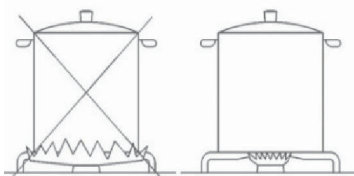


Fig. 16

На плиті краще використовувати каструлі з плоским дном. Таким чином, тепла енергія використовується з максимальною ефективністю.

9.3 Рекомендації щодо енергозбереження

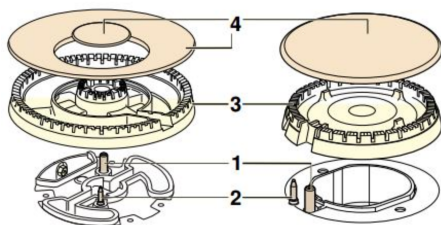
- Наступні деталі допоможуть вам використовувати ваш продукт екологічно та економно.
- Використовуйте сковорідки/каструлі з кришками. Інакше споживання енергії може зрости в чотири рази.

КОРИСТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПАНЕЛЮ

- Зауважте, що варильна поверхня, якою ви користуєтеся, деякий час буде випромінювати тепло після її вимкнення, і ви можете використовувати це тепло.
- Виберіть відповідну конфорку для дна каструлі, яка буде використовуватися. Завжди вибирайте каструлю правильного розміру для страв. Для великих горщиків потрібна додаткова енергія

10 ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

10.1 Зняття аксесуарів плити



- 1- 1- Свічка запалювання
- 2- Термічний компонент газ-контролю
- 3- Пальник (розсіювач)
- 4- Кришка пальника

Зніміть решітку. Зніміть кришку пальника. Зніміть конфорку плити

Fig. 17

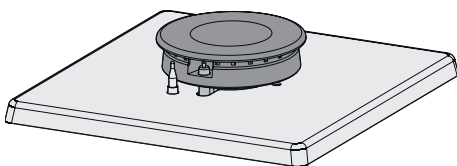
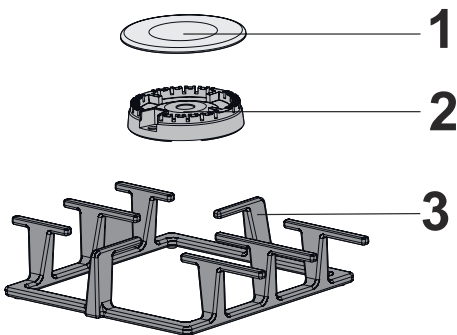


Fig. 19



Встановлення аксесуарів варильної панелі

Щоб встановити компоненти варильної панелі, виконайте кроки, зазначені в у зворотному порядку. Встановлюючи камеру пальника, переконайтеся, що свічка запалювання встановлена на коло (Fig. 18).

Після кожного використання виріб необхідно ретельно очищати.

Таким чином можна буде легко видалити залишки їжі та запобігти їх пригорянню при повторному використанні плити. Для чищення виробу не потрібні спеціальні засоби для чищення. Його необхідно очистити засобом для миття посуду та теплою водою, використовуючи м'яку тканину або губку, і висушити сухою тканиною.

- 1- Кришка пальника
- 2- Пальник (розсіювач)
- 3- Чавунная решітка

Fig. 20

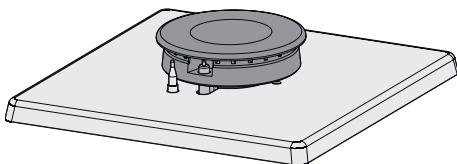


Fig. 21: правильне розташування пальника

Переконайтеся, що корпус пальника та трубопроводи чисті та сухі.

- Від'єднайте прилад від мережі перед будь-яким очищенням.
- Зачекайте, поки прилад охолоне, перш ніж починати очищення.
- Очистіть поверхні з нержавіючої сталі за допомогою спеціальних спреїв або рідин для чищення нержавіючої сталі, які можна придбати у продажу.
- Переконайтеся, що засоби для чищення, які ви використовуєте під час чищення виробу, не містять часток, які можуть подряпати емальовані або пофарбовані поверхні.
- Під час чищення панелі керування та ручок уникайте використання рідких засобів для чищення з абразивними частинками та дротяною шерстю, щоб запобігти стиранню слідів.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Не використовуйте тверді абразивні засоби для чищення, металеві скребки, дротяну вату, відбілювач та інші шкідливі речовини під час чищення поверхні плити..
- Не залишайте абразивних і кислотних плям (лимонного соку, оцту тощо) на емальованих, пофарбованих і нержавіючих поверхнях.
- Розміщуючи чавунні решітки, переконайтеся, що вони розташовані по центру конфорок саме на своїх технологічно відповідних місцях де є фіксатори.
- Перед використанням системи електричного запалювання переконайтеся, що виріб чистий і сухий.



Fig. 22



*Переконайтеся, що розсіювач полум'я та отвір інжектора чисті та сухі.
Не мийте конфорки в посудомийній машині, оскільки вони можуть змінити колір.
Невідповідні кришки і розсіювачі конфорок можуть потім'янути під час використання.
Завжди переконайтеся, що ви поставили правильний ковпачок на конкретний пальник*

- Коли поверхня гаряча, не поливайте холодну рідину на скляну поверхню або конфорки.
- Щоб використовувати вашу скляну варильну поверхню та її решітки протягом тривалого часу, необхідно регулярно очищати їх відповідними очисними засобами.
- Плями та залишки жиру слід очистити відповідними очисними засобами.
- Коли поверхня гаряча, не поливайте холодну рідину на скляну поверхню або конфорки. Скло може тріснути через термічний удар.



УВАГА!

Під час чищення приладу дотримуйтесь пунктів, зазначених вище. Інакше прилад і користувач можуть отримати ушкодження.

Для моделей зі скляними панелями:

- Під час тривалого приготування страв переконайтеся, що посуд не покриває понад 70 % поверхні скляної панелі. Покриття більшої частини скляної панелі та тривале приготування на максимальному вогні може призвести до перегріву скляної панелі та, як наслідок, тріщини скляної панелі.Е
- Не кладіть сторонні предмети між посудом і полум'ям конфорки. Розміщення стороннього предмета на вогні, а потім посуду на цьому предметі може спричинити перегрів скляної панелі.
- Не кидайте важкі та гострі предмети на скляну панель.
- Під час монтажу та в період використання переконайтеся, що поверхня стільниці ідеально рівна, без опуклостей і нерівностей. Нерівна поверхня стільниці може призвести до нерівномірного тиску на скляну панель і, як наслідок, скляна панель може тріснути.
- Скляна панель - це матеріал, який за своєю природою легко ламається. На такі матеріали не поширюється гарантійна відповідальність виробника плити.



11 ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Зберігайте оригінальну упаковку.

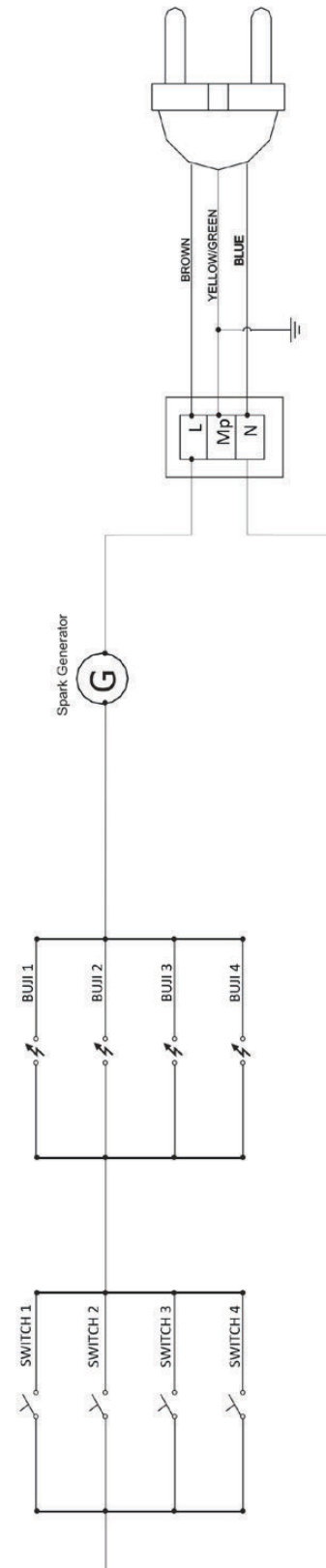
Перевозити в оригінальній упаковці; дотримуйтеся вказівок на упаковці.

- Якщо оригінальної упаковки немає, вживайте заходів обережності, щоб запобігти пошкодженню зовнішніх поверхонь виробу, і не кладіть на нього важкі вантажі.
- Під час транспортування носіть/розміщуйте виріб паралельно землі, верхньою стороною догори.
- Під час транспортування міцно закріпіть частини пальника та підставки для каструль на плиті стрічками.
- Загорніть виріб у пухирчасту плівку або щільний картон і обмотайте скотчем, щоб запобігти пошкодженню під час транспортування.

12 ЕЛЕКТРИЧНЕ ЖИВЛЕННЯ

Fig. 23: Електрична хема газовой плити з чотирма пальниками

Варильна поверхня оснащена кабелем живлення з трьома дротами і вилкою євро-типу VDE. Вкрай важливо під'єднати вилку в сумісну розетку з наявністю адекватного заземлення. Електроприлади підключені в мережу електричного живлення без заземлення є потенційно небезпечними. Виробник не несе відповідальність за шкоду заподіяну власнику приладу або його майну, яка виникла в наслідок відсутності заземлення в електричній мережі де використовується даний прилад.



13 ОСЬ ЗАХОДИ, ЩО ПОТРІБНО ВЖИТИ, ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ПО ДОПОМОГУ В СЛУЖБУ СЕРВІСУ

Ніколи не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Ремонт повинен проводити лише авторизований сервісний центр. Перед зверненням до сервісної служби необхідно виконати наступні дії. Якщо після виконання інструкцій у цьому розділі проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Запалювання не включається при натисканні на ручки управління.

- Чи правильне електричне підключення плити?
- Можливо, перегорів запобіжник.
- Свічки підпалювання чисті і сухі?
- Чи правильно розміщені пальники (розкидувач, кришка, головка тощо)?

Усі запальнички вмикаються, якщо натиснути лише одну кнопку керування.

- Це не помилка. Система запальничок центральна і всі запальнички вмикаються одночасно. При повороті ручки загоряється відповідно конфорка.

Підпалювання вмикається, але конфорки не горять.

- Газовий шланг, що йде до варильної панелі, може бути роздавлений.
- Головний газовий кран може бути закритий.
- Газовий балон, який ви використовуєте, може бути порожнім.
- Якщо ви щойно встановили варильну панель або замінили балон, утримуйте ручку керування увімкненою ще кілька секунд (поки газ не досягне конфорки).

Полум'я гасне, як тільки я відпускаю ручку.

- Після того, як пальник увімкнеться, продовжуйте натискати кнопку керування протягом кількох секунд.
- Прокладки під ручкою керування можуть бути зміщені.
- Сильний потік повітря в навколишньому середовищі може загасити полум'я.
- Переконайтеся, що частини пальника (розкидувач, кришка, пальник тощо) укомплектовані та знаходяться на місці.
- Переконайтеся, що основа пальника та її форсунки (отвір форсунки) чисті та сухі.

Полум'я гасне або горить занадто сильно, коли ручка знаходиться в положенні слабкого полум'я.

- Сильний потік повітря в навколишньому середовищі може загасити полум'я.
- Встановлені форсунки та використаний газ необхідно перевірити на відповідність.

Полум'я горить нестабільно.

- Переконайтеся, що відсіки варильної поверхні (кришки конфорок і конфорки, розкидачі) і форсунки чисті. Кришки конфорок і конфорки повинні бути встановлені правильно.

Під час готування ручки нагріваються.

- На відміну від традиційних окремо стоячих плит, вбудовані плити за своєю конструкцією мають полум'яні конфорки та ручки управління на одній площині. Тому у вбудованих плитах нагрівання ручок управління може відбуватися частіше.
- Використовуйте менші каструлі на конфорках поруч із ручками керування. Великі каструлі слід розміщувати подалі від ручок. Поставте каструлю в центр плити; сковорідки та каструлі не повинні виступати в напрямку ручок.

ЩО РОБИТИ, ПЕРЕД ЗВЕРЕННЯМ В АВТОРИЗОВАНИЙ СЕРВІС

Є зміна кольору на плиті.

- Під час тривалого використання, численних нагрівань і охолоджень деякі матеріали плити можуть змінити колір. Ця зміна кольору є природною для деяких матеріалів, які піддаються постійному нагріванню. Такі зміни кольору є нормальним явищем для приладів даного типу.

Під час нагрівання приладу чути металеві звуки.

- Це не поломка. Металеві частини можуть розширюватися та видавати звуки під час нагрівання.

Електропідпал включається самостійно.

- Це може бути спричинено рідиною, яка пролилася на плиту та потрапила на мікроперемикачі запалювання під ручкою керування. Ось дії, які необхідно виконати: Від'єднайте штепсельну вилку. Зніміть ручки з плити, спрямуйте гаряче повітря від фена в отвори навколо стрижнів клапанів протягом 30-40 секунд у кожному отворі. Таким чином ви висушите пролиту рідину, яка викликає самозаймання. Знову поставте ручки керування на штоки клапанів. Вставте вилку в розетку. Якщо проблема не зникає, спробуйте виконати ту саму дію ще двічі.

14 МІКРО ФІША ПРОДУКТУ

На основі Регламенту щодо екологічно безпечного проектування продуктів, пов'язаних з енергетикою 2009/125/ЄС, паралельно з Регламентом Комісії Європейського Союзу (ЄС) 66/2014 щодо вимог до екологічно безпечного дизайну домашніх плит, надається така інформація про продукт.

Information regarding home type gas hobs			
Brand	FabianoSteel		
Product	EE gas burner		
	Symbol	Value	Unit
Small burner efficiency	EE gas burner	58.7	%
Middle burner efficiency	EE gas burner	59.3	%
Rapid burner efficiency	EE gas burner	57.4	%
WOK burner efficiency	EE gas burner	56.5	%
Energy efficiency for 5 burner gas hob	EE gas burner	58.2	%

Інформація про побутові газові плити			
Торівельна марка	FabianoSteel		
Продукт	EE газова плита		
	Символ	Значення	Одиниця
Малий пальник efficiency	EE gas пальник	58.7	%
Середній пальник efficiency	EE gas пальник	59.3	%
Великий пальник efficiency	EE gas пальник	57.4	%
Пальник WOK efficiency	EE gas пальник	56.5	%
Енергоефективність 5-ти конфорочної газової плити	EE gas пальник	58.2	%



Щоб визначити характеристики продукту, вимірювання та розрахунки відповідно до вимог екологічного дизайну вказані в наведених нижче стандартах.
EN 30-2-1



Цей продукт відповідає Директивам 2014/30/ЕС (Положення про електромагнітну відповідність) і 2014/35/ЕС (Положення про низьковольтні пристрої (LVD)).

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо контролю за відходами електричного та електронного обладнання.

Технічні характеристики пристрою та цей посібник можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Цей символ на виробі означає, що прилад НЕ вважається побутовим сміттям, а також попереджає про доставку до центрів збору електричних та електронних відходів. Утилізація приладу повинна здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм. Ви можете отримати детальну інформацію щодо утилізації приладу, повторного використання та переробки у відповідних органів.

■ fabianosteel.com



- СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ / ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ: Контактна інформація щодо технічної підтримки, отримання звернень та скарг наведена в гарантійному талоні. Гарантійний талон надається разом з пристроєм.

- SUPORT TEHNIC / SERVICIU CLIEŢI: Datele de contact pentru suport tehnic, întrebări și reclamații sunt furnizate în cardul de garanție. Cardul de garanție este atașat dispozitivului.

- TECHNICAL SUPPORT SERVICE / CUSTOMER CARE: Contact details for technical support, receiving appeals and complaints are given in the warranty certificate. The warranty certificate is supplied with the device.