

RU Инструкция по эксплуатации и установке

Варочные панели

FHG ..., FHG-R ..., FHE ...

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



Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

Производитель не несет ответственности за возможные последствия невыполнения данного условия.



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



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



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



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

Прибор произведен в соответствии с европейскими стандартами и сертифицирован.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Изделие разработано для использования в однофазной сети электропитания (220 В).
2. Вилка изделия имеет провод заземления, поэтому розетка тоже должна быть заземлена.
3. Следите за тем, чтобы кабель был далеко от горячих частей изделия.
4. Убедитесь, что газовый шланг подходит идеально. Установив шланг, следите за тем, чтобы шланг не соприкасался с горячими частями панели, и проверьте его на герметичность.
5. После того, как подкрутите шланг к наконечнику, повторно проверьте соединение на герметичность.
6. Проверьте показатели регулятора сжиженного (LPG) газа на совместимость. Исходное давление – 30 mbar. (в случае использования изделия на LPG)
7. Давление природного Газа – 20 mbar. Все варочные панели настроены с завода на использование природного газа. Чтобы переключить конфорки на сжиженный газ, свяжитесь с службой технической поддержки изделий FabianoSTEEL. Уполномоченный мастер поменяет жиклеры (форсунки).
8. Подсоединение изделия должно быть как можно короче. Длина газового шланга не должна превышать 120 см. Возможно, понадобится установить добавочную вентиляцию. Для этого можно использовать кондиционер, который будет наполнять помещение свежим воздухом.
9. Если вы столкнетесь с какими-либо трудностями, свяжитесь с службой технической поддержки.
10. Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить наиболее подходящим.
11. Для предотвращения деформации пластика и закрепленных клеем частей мебели вокруг варочной панели, клей, используемый в мебели, должен выдерживать температуру до 150 С.
12. Газовые варочные панели не оснащены устройствами удаления продуктов сгорания, поэтому помещение, где устанавливается прибор, должно иметь постоянный приток свежего воздуха и систему вывода продуктов сгорания через вытяжку или настенный вентилятор, воздуховод которого выводится наружу.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



15. Срок службы изделия **составляет 6 (шесть) лет**. (Срок наличия запасных частей, необходимых для поддержания функциональности). Применение изделия в целях, отличных от бытовых, недопустимо.



16. Дата производства изделия вписана в серийный номер, **где первые две цифры обозначают год, а третья и четвертая цифры обозначают месяц производства.**



ПРИМЕЧАНИЕ: Если даже шланг исправен, его рекомендуется заменять каждые 4-5 лет.

- Не подвергайте газовый шланг механическому давлению.
- Не роняйте посуду на конфорки.
- Диаметр дна посуды должен максимально соответствовать диаметру используемой конфорки.
- Не оставляйте острые, колющие предметы на поверхности варочной панели.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ!



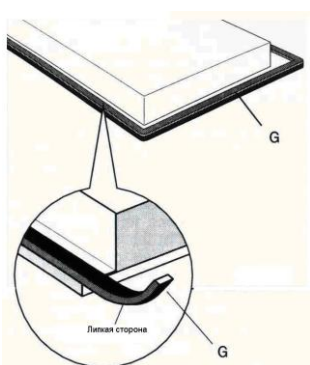
Зачастую дети не осознают опасности бытовых приборов. Во время работы изделия, необходимо следить за детьми и не позволять им играть с ним. Упаковочные материалы (полиэтиленовая пленка, пенопласт, коробка) могут стать причиной удушья или других опасных увечий. Держите их вне досягаемости детей.

УСТАНОВКА

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

В комплекте с варочной панелью поставляются крепежные пластины с шурупами (4 шт.), изоляционная лента, шаблон для выреза отверстия в столешнице и комплект жиклеров для баллонного газа.

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

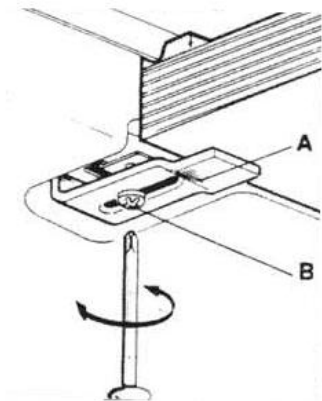


Для приборов с основой из закаленного стекла: Наклейте ленту по нижнему периметру варочной панели так, чтобы лента перекрывала собой место стыковки нижней технологической части плиты и нижней поверхности стеклянной основы.

Для приборов на нержавеющей стали или эмалированной основе: Наклейте ленту в углубление по нижнему периметру варочной панели, которое предусмотрено для ленты.

3. Установите варочную панель прямо по центру сделанного отверстия в столешнице.

УСТАНОВКА

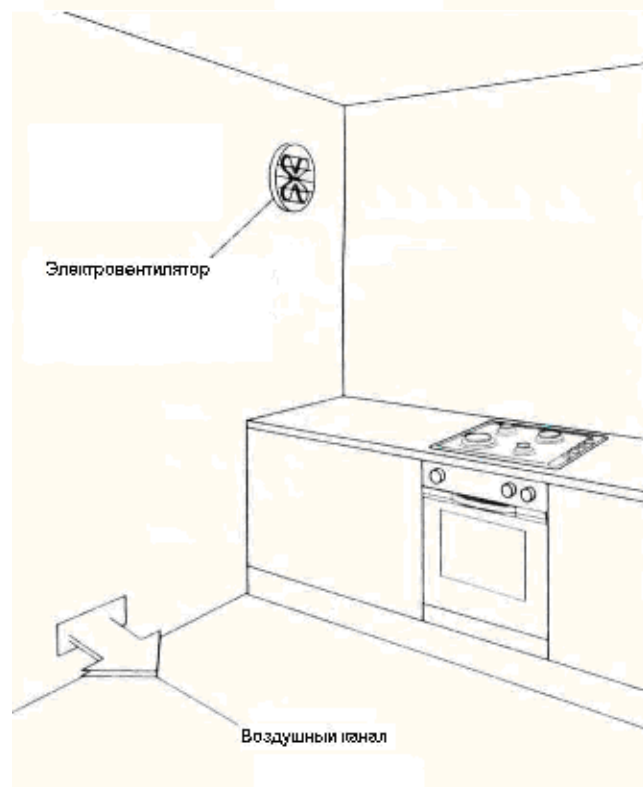
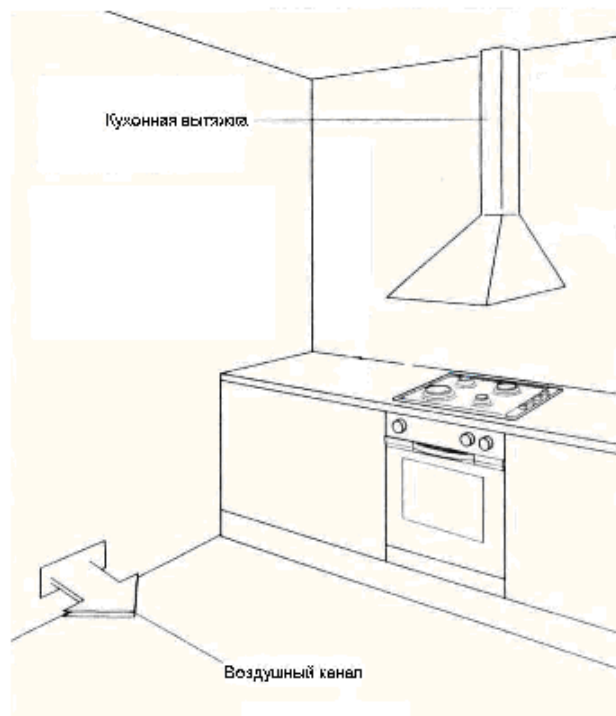


4. Закрепите варочную панель снизу, пользуясь специальными крепежными пластинами и шурупами.

Данные изделия разработаны для встраивания в столешницы глубиной 60 см. и более. Для того чтобы установить панель, необходимо вырезать отверстие на поверхности по размерам шаблона, идущего в комплекте. Край варочной панели должен быть удален минимум на 10 см от боковой стены. Край варочной панели должен быть удален минимум на 5 см от задней рабочей стенки. Расстояние от варочной панели до нижней части кухонной вытяжки должно быть не менее 65см. (для электрических панелей) и 75см. (для газовых панелей). Между панелью и изделием снизу необходимо установить теплозащитную перегородку.

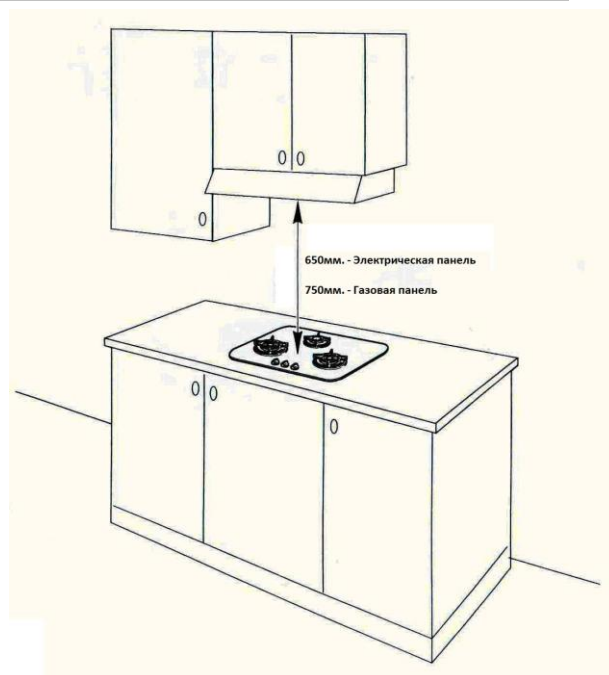
Помещение, где устанавливается панель:

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



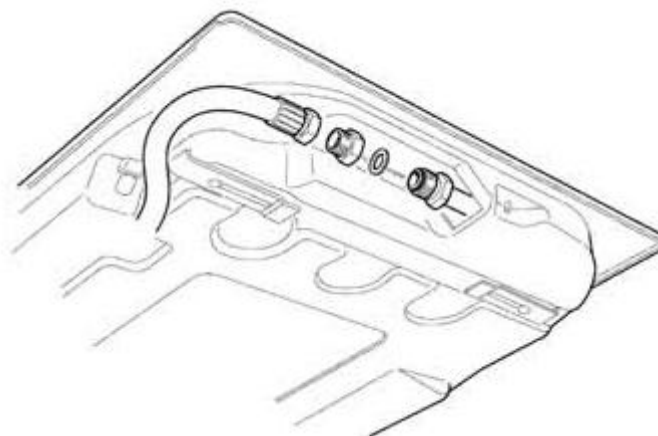


Напоминаем, что вытяжку необходимо устанавливать над электрическими плитами на высоте не менее 65см, а над газовыми плитами (горелками) – не менее 75см. В противном случае, высокая температура плиты может повредить элементы вытяжки в процессе эксплуатации.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

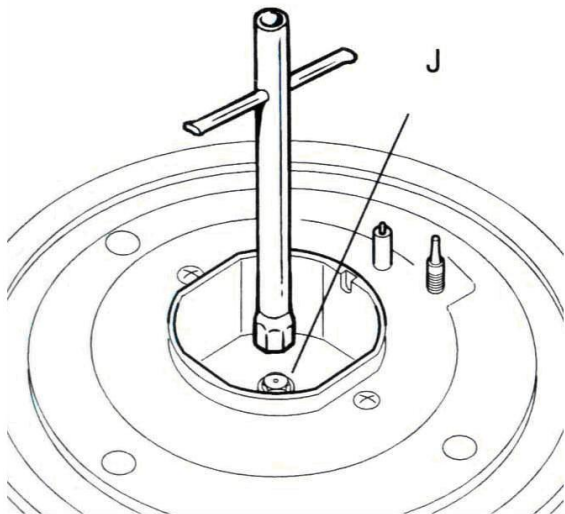
Варочные газовые панели разработаны для использования двух типов газа: природного и сжиженного (NG: 20 mbar / LPG: 30 mbar). Все варочные панели настроены с завода на подключение к природному газу (NG: 20 mbar). Если Вы будете использовать Вашу варочную панель на баллонном газе, Вам необходимо поменять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



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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Установка жиклеров баллонного газа (LPG: 30 mbar):



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



Настройка минимума:

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

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

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



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

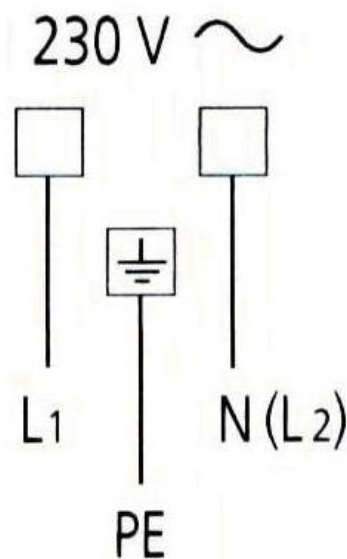
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



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

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

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



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

ВНИМАНИЕ! ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО!



Все варочные панели оснащены системой автоматического электрического поджога.

Чтобы зажечь конфорку:

1. Нажмите и поверните ручку управления той конфорки, которую хотите зажечь.
2. Удерживайте ручку в нажатом положении, пока конфорка загорится.
3. Если на панели имеется система газ-контроль, ручку требуется удерживать подольше, чтобы сработала система безопасности. В кодировке варочных панелей, которые оснащены системой газ-контроль имеется буква «**V**».
4. Отпустите ручку и, поворотом вправо, либо влево настройте пламя. Если пламя гаснет, повторите пункты 1, 2 и 3 ещё раз.

Использование горелок:

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

Таблица рекомендуемого размера посуды:

Конфорка	Рекомендуемый диаметр посуды (см.)
Малая	Ø ОТ 8 ДО 14
Средняя	Ø ОТ 14 ДО 20
Усиленная	Ø ОТ 18 ДО 26
Конфорка WOK	Ø ОТ 22 ДО 28



- Не используйте систему поджога более чем 15 секунд
- Если горелка не загорается, подождите минуту, и попробуйте заново

Система газ-контроль:

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

Использование решетки:

Убедитесь, что решетка установлена правильно. Проверьте наличие резиновых защитных подпорок на нижней части решетки.



Эксплуатация варочных панелей с покрытием из закаленного стекла:

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

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

- Избегайте падения острых и колющих предметов непосредственно на стекло.
- Избегайте попадания холодной жидкости на раскаленную поверхность стекла.
- Не рекомендуется использовать рассекатель пламени, так как он является дополнительным отражателем тепла и может послужить причиной перегрева стеклянной основы.
- При установке варочной панели с основой из закаленного стекла, крайне важно проследить за тем, чтобы поверхность столешницы была идеально ровной – без какой-либо деформации. Установка варочной панели на деформированную поверхность столешницы, при нагреве плиты, может привести к образованию чрезмерного (недопустимого) напряжения в структуре закаленного стекла и как следствие к его повреждению.



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

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



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

Эмалированные покрытия:

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

Поверхность из нержавеющей стали:

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

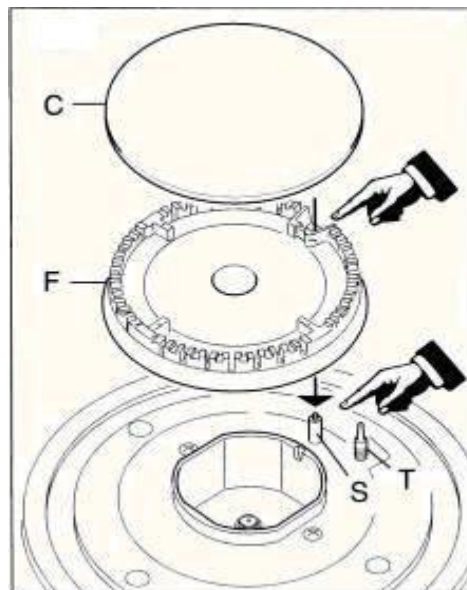
Газовые краны.

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

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

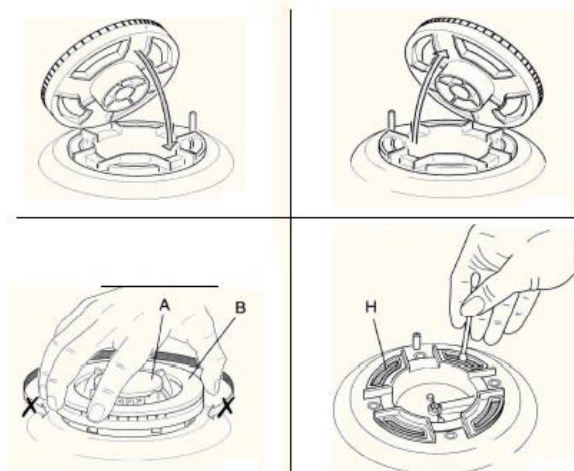
Газовая горелка:

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



Конфорка с тремя рядами пламени (WOK):

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



ПРАВО НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на продукцию ТМ FabianoSTEEL составляет 12 месяцев со дня даты продажи, указанной в гарантийном талоне. Для подтверждения права на гарантийное обслуживание, просим Вас сохранять все документы о покупке вместе с гарантийным талоном.

Гарантийная ответственность производителя распространяется только на изделия, которые используются по назначению исключительно в бытовых целях (в домашних условиях) в соответствии с инструкцией по эксплуатации конкретного прибора.

Гарантийное обслуживание выполняется только при предъявлении правильно оформленного гарантийного свидетельства и документа, который подтверждает факт покупки изделия (кассовый или товарный чек продавца).

Гарантийное свидетельство заполняется на момент купли-продажи и должно содержать всю перечисленную информацию о приборе, которая указана в первой части бланка свидетельства.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ОСНОВЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ НА СТКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ОСНОВЕ

Пожалуйста, тщательно ознакомьтесь с содержимым данной инструкции до начала эксплуатации изделия. Очень важно понять все функции и особенности пользования изделием перед тем, как начать готовить. Это изделие разработано только для домашнего пользования. Мебель и фурнитура, в которую встраивается варочная панель данного типа, должны быть термостойкими к температуре 85 С. Ответственность за последствия, связанные с установкой в мебель не надлежащего типа, не ложится на производителя. Перед использованием и установкой убедитесь, что на изделии не остались остатки упаковочных материалов. Для поддержания чистоты окружающей среды, сортируйте упаковочные материалы по их категориям в мусорных контейнерах.

ВАЖНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ЗАМЕТКИ



Это изделие отвечает всем европейским требованиям безопасности и стандартам.

Однако это не исключает того, что при работе изделие будет нагреваться и издавать высокую температуру.

- Если во время работы изделия на кухне находятся дети, всегда внимательно следите за ними, чтобы они не играли с изделием.
- Следите за тем, чтобы посуда была правильно поставлена на панель.
- Не оставляйте на панели масло или жир на долгое время, так как образуется опасность возгорания.
- Всегда пользуйтесь посудой с плоским дном и с соответствующим размером дна, или больше.
- Следите, чтобы электрические части или кабель не соприкасались с горячими поверхностями работающего изделия.
- Не пользуйтесь изделием для обогрева помещения или сушки белья.
- Не устанавливайте изделие в непосредственной близости к занавескам или мягкой мебели.

Это изделие должно быть установлено и подключено квалифицированным специалистом строго по правилам и рекомендациям производителя. В процессе приготовления, изделие вырабатывает тепло и пар. В связи с этим, оно должно использоваться в хорошо вентилируемом помещении.

Правила безопасности – самое важное условие эксплуатации бытовой техники. Убедительно просим прочесть данный раздел до конца, перед началом пользования плитой.

Опасность получения электрического шока!

- Каждый раз отключайте подачу электричества на панель перед проведением очистки и ухода.
- Подключение к заземленной проводке абсолютно необходимо! Производитель не несет никакой ответственности за вред и ущерб, нанесённый вследствие несоблюдения данного правила.
- Изменения и адаптирование отечественной проводки должен производить квалифицированный электрик. Несоблюдение данного правила может привести к поражению электрическим током и даже смерти.



Опасность пореза!

- Будьте внимательны, края стеклокерамической основы острые – можете порезаться.

Важно!

- Внимательно прочтите весь буклет инструкции по эксплуатации перед установкой и использованием.
- Никогда не ставьте продукты легкого возгорания на варочную панель.
- Обязательно проследите, чтобы лицо, которое производит установку, было в курсе всех перечисленных правил и предостережений. Это может помочь Вам сэкономить средства, потраченные на установку.
- Прибор должен быть подключен посредством автоматического выключателя с зазорами клем не менее 3мм.




- *Неправильная установка и несоблюдение норм подключения и эксплуатации приведет к аннулированию гарантии и отклонению жалоб связанных неправильной работой прибора, возникшей вследствие неверного подключения.*
- Не готовьте на сломанной или треснувшей плите. Если Вы заметили поломку или трещину на стеклокерамической основе, отключите подачу электричества на прибор и свяжитесь с службой технической поддержки.
- Всегда выключайте электричество во время очистки и ухода за изделием.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

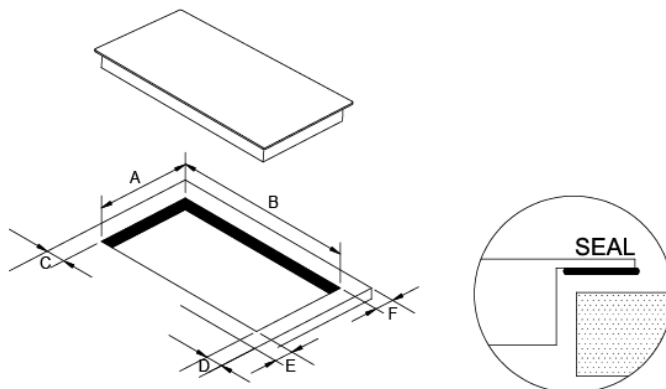
- Данное устройство соответствует стандартам безопасности электромагнитных изделий.
- Однако, люди с кардиостимуляторами и/или другими электрическими / электронными имплантами должны проконсультироваться с врачом перед использованием данного прибора, чтобы быть уверенными, что данное изделие не повлияет отрицательно на работу этих имплантов.
- Во время пользования, доступные части изделия греются и могут причинить ожоги.
- Не прикасайтесь к стеклу варочной панели, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические объекты (кухонные приборы) или пустую посуду на варочной панели – они греются очень быстро и могут причинить ожог.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки посуды могут нагреваться. Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Лезвие скребка для ухода за варочной панелью острое и может поранить при неосторожном использовании.
- Никогда не оставляйте изделие без присмотра, когда оно находится в рабочем состоянии. Перекипание пищи может привести к возгоранию.
- Никогда не пользуйтесь плитой как рабочим столом или местом для хранения вещей.
- Не ложите и не оставляйте на панели магнитические вещи (кредитные карты, карты памяти и т.д.) или электронные приборы (ПК, MP3 плеер и т.д.), так как они могут быть повреждены варочной панелью.
- Никогда не пользуйтесь плитой для обогрева помещения.
- После каждого пользования отключайте плиту, как показано в разделе посвященном пользованию данным прибором.
- Не допускайте детей к варочной панели и не разрешайте им играть с изделием.
- Не храните вещи, которые пользуются повышенным детским вниманием в шкафах, висящих над плитой, так как дети могут серьезно пораниться играясь рядом и/или на изделии.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Люди с ограниченными физическими и умственными возможностями должны находиться под присмотром ответственных лиц в процессе пользования данным изделием.
- Не разбирайте, не ремонтируйте изделие самостоятельно. Эти процедуры должен выполнять квалифицированный техник.
- Для ухода за панелью не пользуйтесь пароочистителем.
- Не роняйте тяжелые объекты на Вашу варочную панель.
- Не становитесь на плиту ногами.
- Не пользуйтесь посудой с острыми углами и не передвигайте посуду непосредственно по поверхности стекла – это может его поцарапать.
- При очистке не пользуйтесь грубой щеткой или абразивными веществами – это может поцарапать стекло.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить квалифицированный электрик.
- Не подключайте к изделию внешние узлы управления или таймеры.
- Это изделие разработано для пользования исключительно в домашних (на кухне) условиях, таких как: офисы, фермерские кухни, комнаты в отелях и подобных помещениях. Использование варочной панели в производственных условиях и подобное по нагрузке не предусмотрено производителем и является недопустимым для данного изделия. Несоблюдение данного правила влечет за собой аннулирование гарантии и представляет опасность для Вас и Вашего имущества. Производитель и служба технической поддержки не несет ответственность за нанесенный вред/ущерб, вследствие несоблюдения данного правила.
-  Невнимательное обращение с плитой в процессе приготовления может стать причиной возгорания. В случае возгорания никогда не пытайтесь погасить пламя водой, так как горящая пища содержит масло и жир, которые при взаимодействии с водой возгораятся ещё больше. В таких случаях полезным будет накрыть пламя плотной тканью и моментально отключить подачу электричества на панель.
- Никогда не забывайте выключать плиту после приготовления!

УСТАНОВКА

Вырежьте отверстие в столешнице пользуясь значениями, которые указаны на рисунке и таблице. Толщина столешницы должна быть не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из теплостойкого материала, чтобы предотвратить деформацию при пользовании варочной панелью.

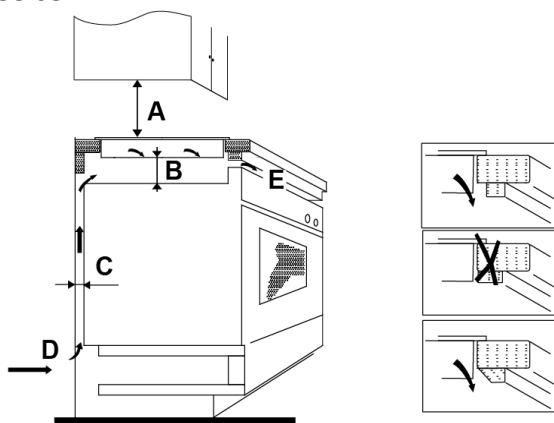


A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ mm ⁻⁰	500 ⁺⁴ mm ⁻⁰	50mm min.	50mm min.	50mm min.	50mm min.

При любых условиях следите за тем, чтобы подача и отвод воздуха для вентиляции стеклокерамической панели не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием плиты.



Безопасное расстояние между плитой и шкафом, который висит над плитой должно быть не менее 65 мм.



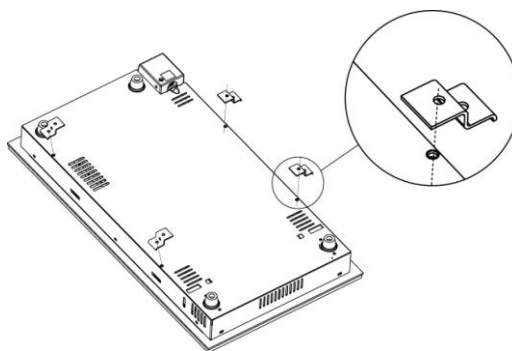
A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650	50 min.	20 min.	Подача воздуха	Отвод воздуха 5мм.



Перед установкой варочной панели убедитесь что:

- Столешница идеально ровная и установлена по уровню, и никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха.
- Столешница сделана из термостойкого материала.
- Если панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф оснащен системой тангенциального охлаждения (кулер).
- Установка соответствует всем общепринятым требованиям и стандартам установки встраиваемой техники.
- Панель подключается посредством автоматического выключателя, который при надобности, обеспечивает полное отсоединение от основной электрической сети.
- Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.
- Стена, непосредственно рядом с варочной панелью облицована легко очищающимся покрытием (керамическая плитка, термостойкое стекло и т.д.).

Перед установкой крепежных скоб панели, положите её вверх ногами (желательно на её же упаковочные материалы). Не применяйте чрезмерного давления на окантовку. Подкрутите скобы шурупами, которые подтянут панель плотно к столешнице.



После установки плиты убедитесь что:

- Кабель питания не соприкасается с дверцами и выдвижными ящиками мебели.
- Зазоры для подачи воздуха к нижней части плиты достаточно широки, чтобы обеспечить нужный поток для охлаждения.
- Если панель устанавливается над выдвижным ящиком, между ящиком и плитой установлена теплозащитная перегородка.
- Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.

Предостережения:

1. Установка варочной панели должна производиться исключительно квалифицированным мастером. Никогда не пытайтесь произвести установку и подключение самостоятельно.
2. Стеклокерамическую варочную панель запрещается устанавливать над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной и/или сушильным барабаном для белья, так как тепло и влага, вырабатываемая данными приборами, может повредить электронику плиты.
3. Установка должна быть произведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
4. Элементы мебели вокруг панели у стены должны быть теплостойкими.
5. Во избежание причинения вреда, изолирующие элементы и клей, используемый вокруг плиты должны быть теплостойкими.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Если варочная панель укомплектована электрической вилкой, строго запрещается отрезать электрическую вилку. Отрезав ее Вы автоматически лишитесь гарантии на изделие и подвергнете панель, себя и окружающих опасности возгорания и поражения электрическим током.

Это изделие должно подключаться только уполномоченным электриком. Перед подключением, сверьте информацию о технической характеристике изделия со способностями Вашей электрической проводки.



ВНИМАНИЕ! Данное изделие должно быть заземлено.



Подключение варочной панели данного типа должно проходить через выключатель, зазор между контактами которого (в положении ОТКЛ.) должен быть не менее 3 мм, и предохранитель от 16Аmp до 30Аmp в зависимости от модели. Предохранитель / выключатель должен быть в легкодоступном месте, на случай потребности экстренного отключения от сети электрического питания.

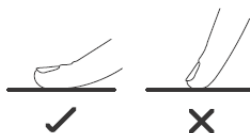
Стеклокерамические варочные панели FabianoSTEEL способны удовлетворить различные потребности приготовления в домашних условиях, благодаря возможности регулирования степеней нагрева, выбора зон нагрева и компьютеризированному управлению.

Перед началом пользования:

- Внимательно прочтите инструкцию, уделяя особое внимание правилам безопасности.
- Освободите прибор от всех упаковочных материалов и наклеек, которые могут присутствовать на нём

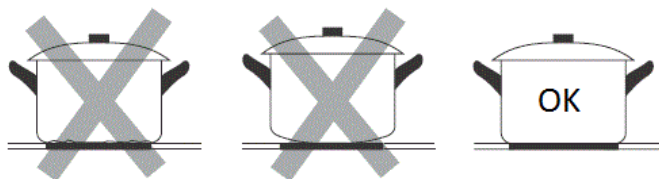
Сенсорная панель управления:

- Сенсорная панель реагирует на лёгкие прикосновения
- Сенсорная панель лучше всего реагирует на прикосновения округлых частей пальцев (подушечек)
- При каждом нажатии, Вы услышите звуковой сигнал (beep) говорящий о том, что прибор отреагировал на Вашу команду
- Сенсорная панель управления очень чувствительна. Всегда следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, сухой и чтобы на ней не было посторонних предметов. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.

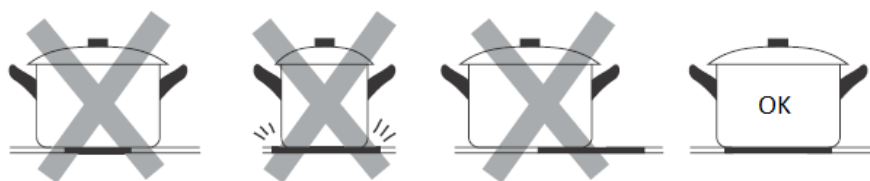


ПРАВИЛЬНЫЙ ПОДБОР ПОСУДЫ

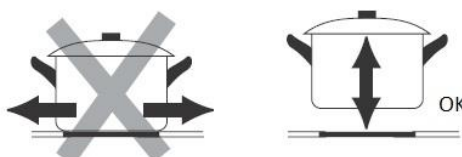
Не пользуйтесь посудой с изогнутым дном или неровными краями.



Убедитесь, что дно кастрюли ровное и плотно прилегает к стеклокерамической основе. Для максимальной отдачи используемой энергии зоной нагрева, посуда должна быть такого же диаметра или немного больше. Если Вы используете посуду меньшего диаметра, чем выбранная зона нагрева, эффективность зоны будет уменьшена соответственно. Всегда ставьте кастрюлю строго по центру зоны нагрева.



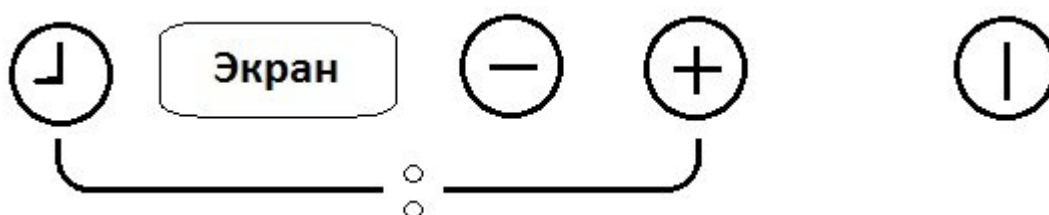
Снимая кастрюлю с варочной панели, всегда поднимайте её вертикально. Не перемещайте посуду непосредственно по плите, стеклокерамическая основа может быть поцарапана, повреждена.




Механическое управление:

Для того чтобы включить нужную зону нагрева, необходимо повернуть ручку терморегулятора от положения «0» до желаемой температуры. Каждая нагревающаяся зона имеет свой индикатор работы и остаточного тепла. Включив поверхность, загорится индикатор остаточного тепла той зоны, которую вы включили, и будет гореть до тех пор, пока температура на выбранной зоне не понизится до 50 градусов С.

Сенсорная панель управления:



Дотроньтесь пальцем до кнопки , чтобы активировать панель управления плиты. Выберите нужную Вам зону нагрева и кнопками «+» и «-» регулируйте степень нагрева выбранной зоны. Чтобы настроить таймер, дотроньтесь к кнопке таймера которая расположена слева от экрана и кнопками «+» и «-» задайте нужное время автоматического отключения плиты. Каждая нагревающаяся зона имеет свой индикатор работы и остаточного тепла на экране. Включив поверхность, загорится индикатор той зоны, которую вы включили, и после приготовления будет гореть до тех пор, пока температура на выбранной зоне не понизится до 50 градусов С.



Внимание!

- Не пользуйтесь стеклянной поверхностью плиты в качестве сковородки, всегда используйте отдельную посуду.
- Не оставляйте зоны нагрева включенными, если на них нет посуды, или посуда пуста.
- Помните, что после пользования зоны нагрева ещё некоторое время остаются горячими.
- **Если вы готовите блюдо с содержанием сахара, внимательно следите за тем, чтобы брызги и крупцы сахара не попадали на горячую поверхность, так как это может ее повредить.**
- Всегда используйте посуду соответствующего размера.
- Если это возможно всегда держите посуду закрытой.
- Не давайте жидкостям в посуде перекипать и вытекать на поверхность.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.
- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество.
- Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высоких температурах, затем постепенно уменьшайте степень нагрева по мере прогрева пищи.

Настройка температуры / Степень нагрева:

Нижеприведенные значения являются всего лишь рекомендацией. Точная настройка зависит от размера/вида посуды, количества приготовляемой пищи. Экспериментируйте с Вашей стеклокерамической плитой чтобы найти для себя наиболее подходящие настройки.

Степень нагрева	Подходит для:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">▪ деликатный подогрев небольшого количества пищи▪ плавление шоколада, масла и продуктов лёгкого возгорания▪ нежное томление▪ медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">▪ повторный нагрев▪ быстрое томление▪ приготовление злаков
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">▪ выпечка блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">▪ тушение▪ приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">▪ жарка▪ доведение блюда до кипения▪ кипячение воды

ЧИСТКА И УХОД

Перед тем как приступать к очистке панели, всегда давайте ей остыть. Никогда не пользуйтесь абразивными, колющими или режущими приспособлениями. Это может повредить / поцарапать поверхность изделия. Рекомендуется чистить загрязненную поверхность влажной тканью / салфеткой, пропитанной подогретым детергентом, а после очистки протирать сухой салфеткой. Если пятна трудно выводимые, пользуйтесь скребком, который идет в комплекте с панелью и специальным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Не пользуйтесь отбеливателем на хлоридной основе и абразивными веществами.

Не царапайте поверхность стеклокерамической панели, так как это может стать причиной отказа в работе прибора.

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неисправность	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается.	Нет подачи электрического тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику электричества. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты и панель всё ещё не включается обратитесь в сервисную службу производителя.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Включена функция ключ/защита от детей.	Отключите функцию ключ. См. Раздел «Использование функции ключ».
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды или жидкости. Может, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая. Для нажатия на кнопки пользуйтесь подушечками пальцев.
Поверхность стеклокерамической основы царапается.	Используемая посуда имеет грубые/острые формы дна. Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. Раздел «Выбор правильной посуды» См. Раздел «Очистка и Уход»
Некоторые кастрюли гудят и/или издают треск в процессе приготовления.	Причиной этому может послужить особенность конструкции Вышей посуды. (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это явление не представляет опасности для Вашей плиты и/или для Вас.

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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



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



www.fabiano.com.ua

Служба технической поддержки:

0-800-505-500

service@fabiano.com.ua

