

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



011

060

### 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 содержимым 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!



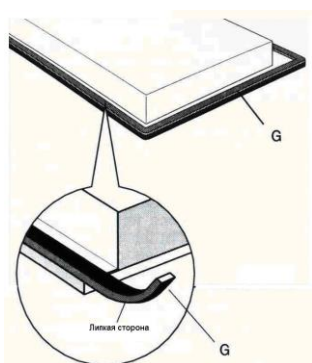
Зачастую дети не осознают опасности бытовых приборов. Во время работы изделия, необходимо следить за детьми и не позволять им играть с ним. Упаковочные материалы (полиэтиленовая пленка, пенопласт, коробка) могут стать причиной удушья или других опасных увечий. Держите их вне досягаемости детей.

## 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.

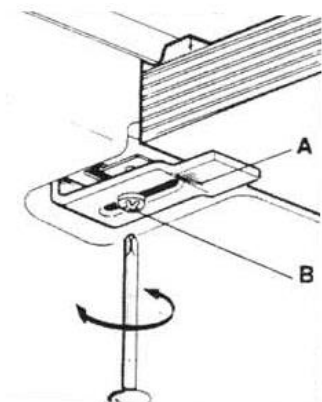


Для приборов с основой из закаленного стекла: Наклейте ленту по нижнему периметру варочной панели так, чтобы лента перекрывала собой место стыковки нижней технологической части плиты и нижней поверхности стеклянной основы.

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

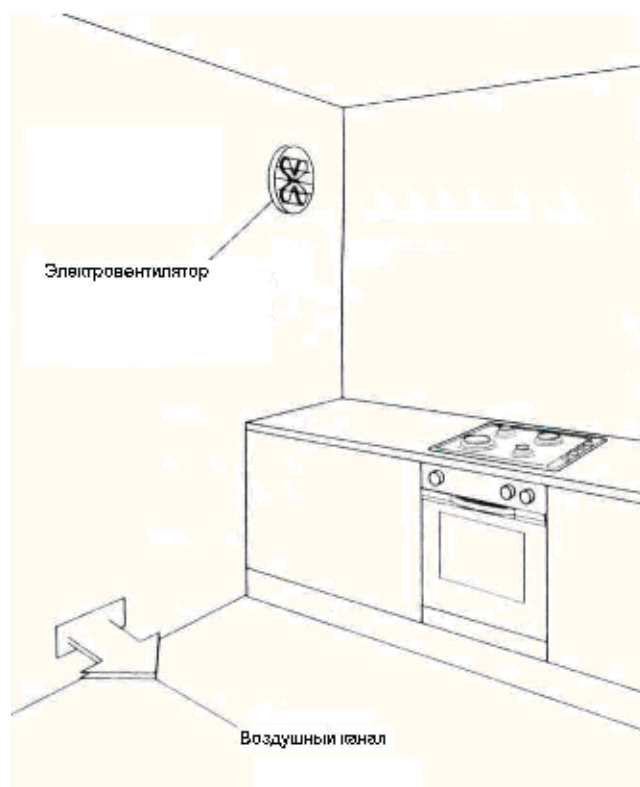
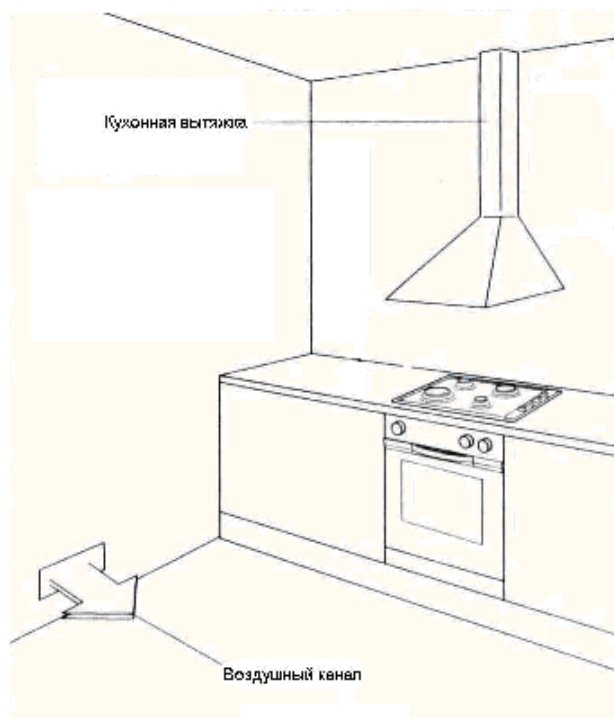


4. Закрепите варочную панель снизу, пользуясь специальными крепежными пластинами и шурупами.

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 65 см. (для электрических панелей) и 75 см. (для газовых панелей). Между панелью и изделием снизу необходимо установить теплозащитную перегородку.

### Помещение, где устанавливается панель:

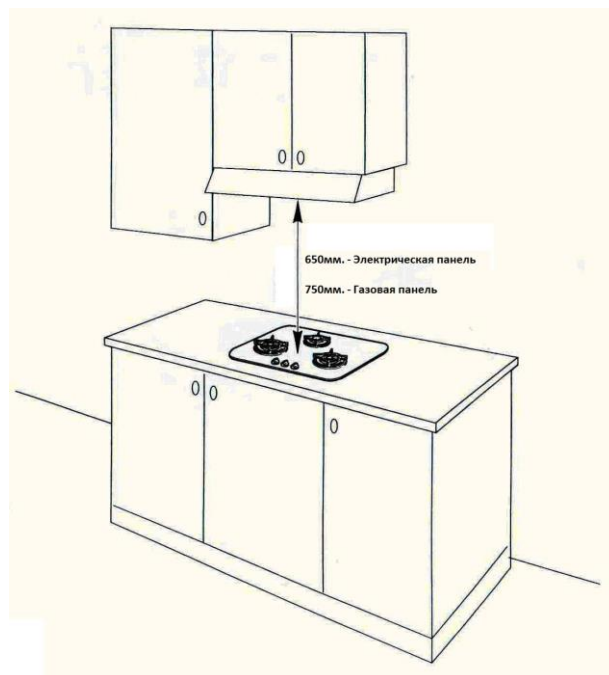
В помещении должен быть натуральный поток воздуха. Подача свежего воздуха в помещение предпочтительно должна производиться снизу. Если этих отверстий для подачи воздуха не имеется, свежий воздух может подаваться из близ расположенной комнаты. Для выкачивания продуктов горения, над панелью должна быть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



## УСТАНОВКА

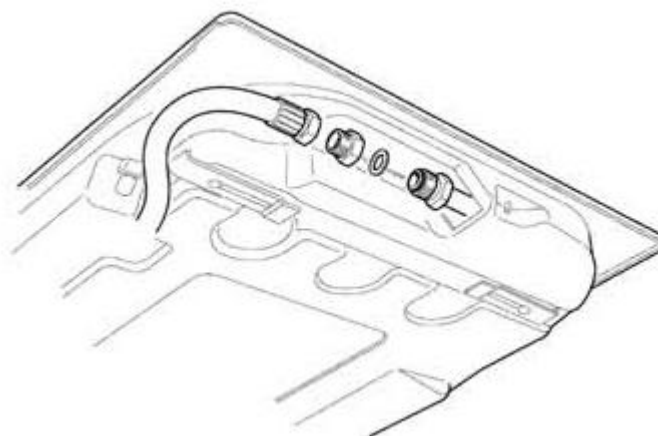


Напоминаем, что вытяжку необходимо устанавливать над электрическими плитами на высоте не менее 65см, а над газовыми плитами (горелками) – не менее 75см. В противном случае, высокая температура плиты может повредить элементы вытяжки в процессе эксплуатации.



## 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.

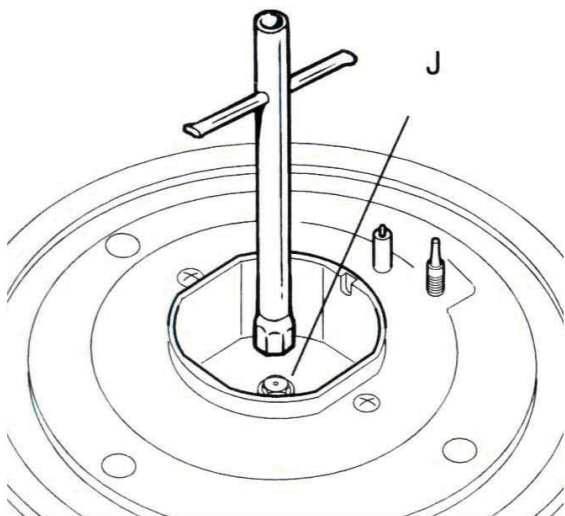


- Подключение газа должно быть произведено компетентным техником / газовщиком согласно всем установленным нормативам страны, где будет использоваться прибор и в соответствии правил, приведенных в данной инструкции.
- При подключении новой варочной панели не используйте старый газовый шланг.
- Соединительные 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 конфорки.

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.

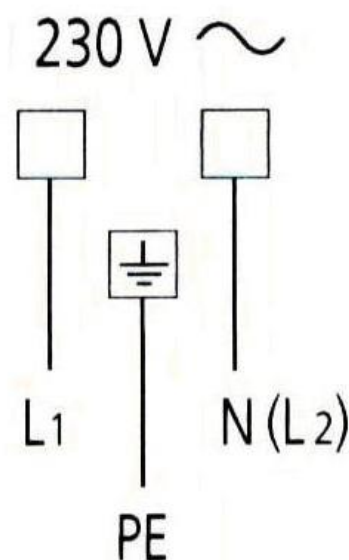
## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



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!**



## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Все варочные панели оборудованы 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.**

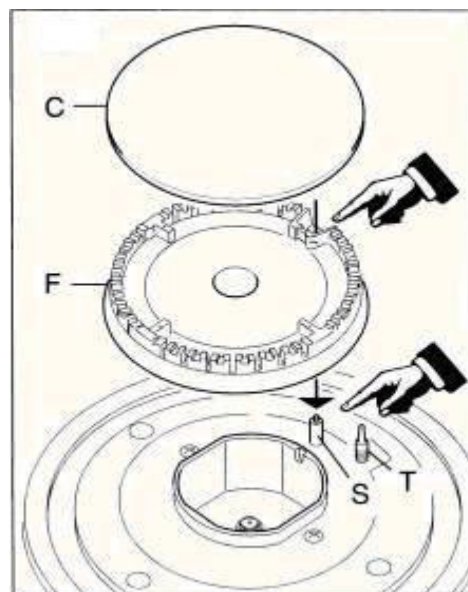
Рекомендуется периодически смазывать краны подачи газа на панелях. Если варочная панель не используется длительное время, настоятельно рекомендуем отключать подачу газа и электричества на прибор.

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

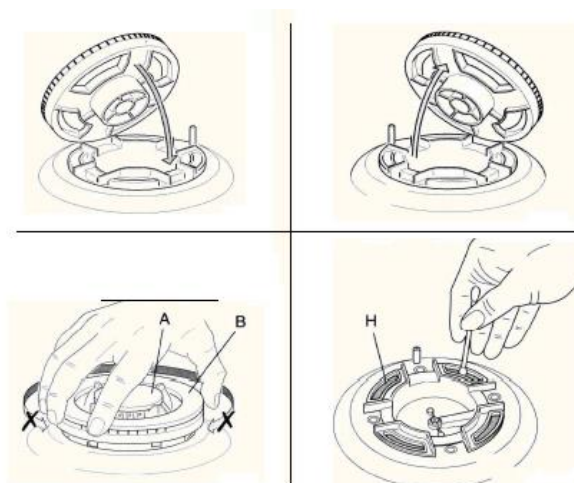
### Газовая горелка:

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 вращаться. Этим горелке следует уделять специальное внимание при очистке. Четыре отверстия под распределителем пламени на внешнем кольце, всегда должны быть чисты. Пользуйтесь зубной щеткой или ватной палочкой, 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.

## 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.

---

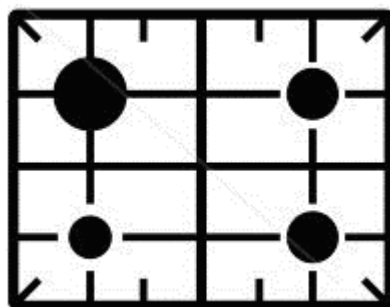
Служба технической поддержки:

**0-800-505-500**

[service@fabiano.com.ua](mailto:service@fabiano.com.ua)  
[service@fabianosteel.com](mailto:service@fabianosteel.com)

[www.fabianosteel.com](http://www.fabianosteel.com)





Інструкція з експлуатації та монтажу  
**ВАРИЛЬНІ ПОВЕРХНІ**  
**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



### Шановний покупець!

Дякуємо Вам за вибір нашої техніки! Ми впевнені, що техніка торгової марки "FabianoSteel" - сучасна і функціональна, вироблена з використанням високоякісних матеріалів і компонентів - буде надійним помічником на Вашій кухні.

Будь ласка, перед початком установки, перевірте прилад та всі його функції.

Уважно вивчіть дану інструкцію, а саме розділ «Попередження і Правила Безпеки». Вона допоможе Вам уникнути передчасної поломки, а також максимально продовжить термін служби обраного Вами приладу.

Звертаємо Вашу увагу, що установка даної техніки повинна бути проведена кваліфікованим фахівцем відповідно до даної інструкції.

Виробник не несе відповідальності за можливі наслідки невиконання даної умови.



Будь ласка, ретельно ознайомтесь з вмістом даної інструкції, до початку установки та експлуатації виробу.



Не викидайте цю інструкцію протягом усього терміну служби приладу, оскільки згодом, вона може Вам знадобитися, і Ви знайдете в ній відповіді на Ваші питання.



Технічні дані і детальна інформація купленого Вами приладу представлені в таблиці характеристик, яка знаходиться безпосередньо на самому виробі.



Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію, комплектацію виробів і даної інструкції без попередження з метою поліпшення характеристик продукції. Внесені зміни не будуть зачіпати основні положення, що стосуються безпеки електричних і газових приладів.

Прилад зроблений відповідно до європейських стандартів і сертифікований.

## ОБОВ'ЯЗКОВА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Виріб розроблено для використання в однофазній мережі електроживлення (220 В).
2. Вилка виробу має дріт заземлення, тому розетка теж повинна бути заземлена.
3. Слідкуйте за тим, щоб кабель був далеко від гарячих частин виробу.
4. Переконайтеся, що газовий шланг підходить ідеально. Встановивши шланг, стежте за тим, щоб шланг не стикався з гарячими частинами панелі, і перевірте його на герметичність.
5. Після того, як підкрутите шланг до наконечника, повторно перевірте з'єднання на герметичність.
6. Перевірте показники регулятора зрідженого (LPG) газу на сумісність. Початковий тиск - 30 mbar. (у разі використання виробу на LPG)
7. Тиск природного Газу - 20 mbar. Всі варильні панелі налаштовані з заводу на використання природного газу. Щоб переключити конфорки на скраплений газ, зв'яжіться з службою технічної підтримки виробів FabianoSteel. Уповноважений майстер замінить жиклери (форсунки).
8. Підключення виробу повинно бути якомога коротшим. Довжина газового шланга не повинна перевищувати 120 см. Можливо, знадобиться встановити додаткову вентиляцію. Для цього можна використовувати кондиціонер, який буде наповнювати приміщення свіжим повітрям.
9. Якщо ви зіткнетеся з якими-небудь труднощами, зв'яжіться зі службою технічної підтримки.
10. Якщо електричний кабель пошкоджений, його необхідно замінити найбільш відповідним.
11. Для запобігання деформації пластику і закріплених клеєм частин меблів навколо варильної панелі, клей, використовуваний в меблях, повинен витримувати температуру до 150 С.
12. Газові варильні панелі не обладнані пристроями видалення продуктів згоряння, тому приміщення, де встановлюється прилад, повинно мати постійний приплив свіжого повітря і систему виведення продуктів згоряння через витяжку або настінний вентилятор, повітропровід якого виводиться назовні.

## ОБОВ'ЯЗКОВА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

13. Прилад розроблений тільки для використання в домашніх умовах. Використання у виробничих цілях і подібних за навантаженням не передбачено виробником. Поломки і негативні наслідки, що виникли внаслідок недотримання даного правила звільняють виробника та представників технічної підтримки від відповідальності. Представники технічної та сервісної служби вправі відмовити в гарантійному обслуговуванні техніки, яка не використовується за своїм призначенням.

14. Газове та електричне підключення має бути здійснене кваліфікованим майстром, який за родом своєї діяльності займається роботами такого роду. Підключення та установка повинні відповідати всім нормативам, які наведені в даному буклеті. Це забезпечить справну і довговічну службу приладу і надасть Вам право на безкоштовне гарантійне обслуговування. При поломці та несправності, рішення про доцільність безкоштовного сервісного обслуговування залишається за представником технічної підтримки, тільки після того, як він переконується у правильності підключення і установки приладу.



15. Термін служби виробу становить 6 (шість) років. (Термін наявності запасних частин, необхідних для підтримки функціональності). Застосування виробу в цілях, відмінних від побутових, неприпустимо.



16. Дата виробництва виробу вписана в серійний номер, **де перші дві цифри позначають рік, а третя і четверта цифри позначають місяць виробництва.**



**ПРИМІТКА:** Якщо навіть шланг справний, його рекомендується міняти кожні 4-5 років.

- Не піддавайте газовий шланг механічному тиску.
- Не кидайте посуд на конфорки.
- Діаметр дна посуду повинен максимально відповідати діаметру використовуваної конфорки.
- Не залишайте гострі, колючі предмети на поверхні варильної панелі.

### БЕЗПЕКА ДІТЕЙ!



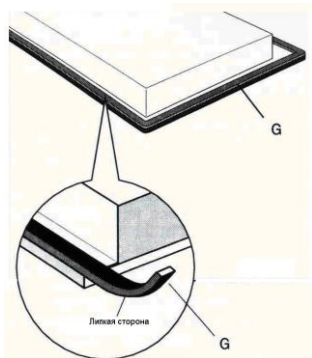
Найчастіше діти не усвідомлюють небезпеки побутових приладів. Під час роботи виробу, необхідно стежити за дітьми і не дозволяти їм грати з ним. Пакувальні матеріали (поліетиленова плівка, пінопласт, коробка) можуть стати причиною удушення або інших небезпечних каліцтв. Тримайте їх поза досяжністю дітей.

## УСТАНОВКА

1. Процедура підключення варильних панелей повинна проводитися кваліфікованим техніком.
2. Панель можна монтувати в стільницю, яка витримує температуру до 110 С.
3. Якщо вбудована варильна панель використовується без духовки, то між панеллю і простором нижче стільниці повинна бути розділяюча перегородка хв. 10 мм.
4. Якщо під варильною поверхнею встановлюється духовка, відстань повинна бути мін. 15мм. Електричне підключення панелі і духової шафи повинно бути роздільним в цілях безпеки.
5. При першому розпакуванні виробу ретельно перевірте його зовнішній вигляд і комплектацію. Не приступайте до процедури встановлення, якщо є візуальні дефекти або сумніви з приводу справності приладу. Зв'яжіться з службою технічної підтримки.

У комплекті з варильною панеллю постачаються кріпильні пластини з шурупами (4 шт.), Ізоляційна стрічка, шаблон для вирізу отвори в стільниці і комплект жиклерів для балонного газу.

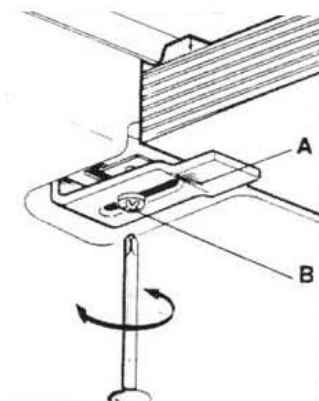
1. Перед початком установки, проробіть отвір для варильної панелі на робочій стільниці користуючись розмірами шаблону.



2. Ізоляційна стрічка, яка постачається в комплекті, липка з одного боку.

Для приладів з основою з загартованого скла: Наклейте стрічку по нижньому периметру варильної панелі так, щоб стрічка перекривала собою місце стикування нижньої технологічної частини плити та нижньої поверхні скляної основи.

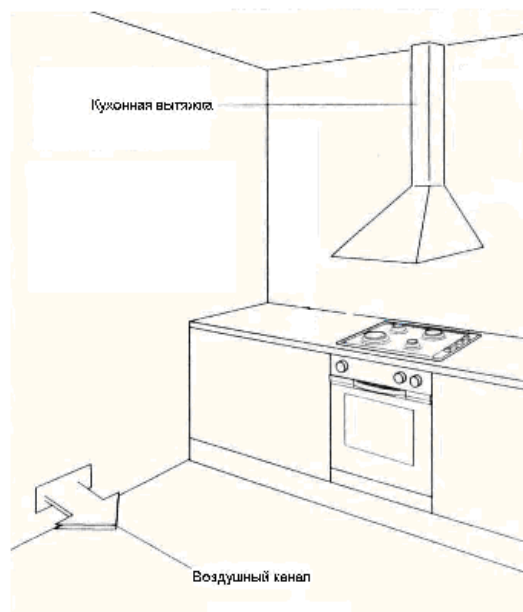
Для приладів на нержавіючої сталі або емальованому основі: Наклейте стрічку в поглиблення по нижньому периметру варильної панелі, яке передбачено для стрічки.



3. Встановіть варильну панель прямо по центру зробленого отвору в стільниці.
4. Закріпіть варильну панель знизу, користуючись спеціальними кріпильними пластинами і шурупами.

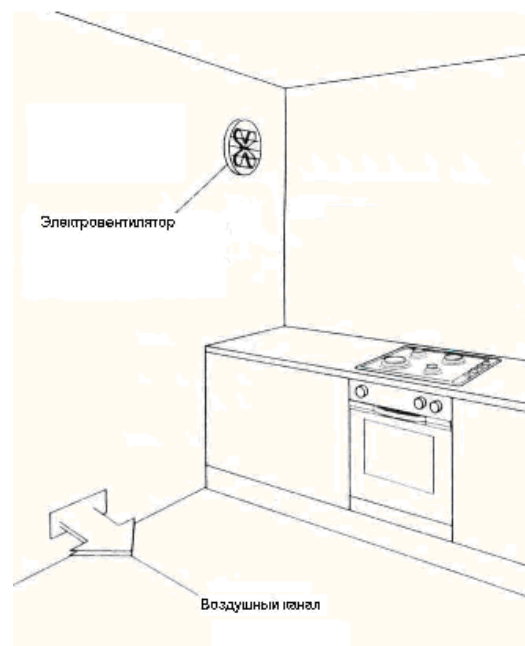
## УСТАНОВКА

Дані вироби розроблені для вбудовування в стільницю глибиною 60 см. і більше. Для того щоб встановити панель, необхідно вирізати отвір на поверхні за розмірами шаблону, що йде в комплекті. Край варильної панелі повинен бути вилучений мінімум на 10 см від бічної стіни. Край варильної панелі повинен бути вилучений мінімум на 5 см від задньої робочої стінки. Відстань від варильної панелі до нижньої частини кухонної витяжки повинно бути не менше 65см. (для електричних панелей) і 75см. (для газових панелей). Між панеллю і виробом знизу необхідно встановити теплозахисну перегородку.



### Приміщення, де встановлюється панель:

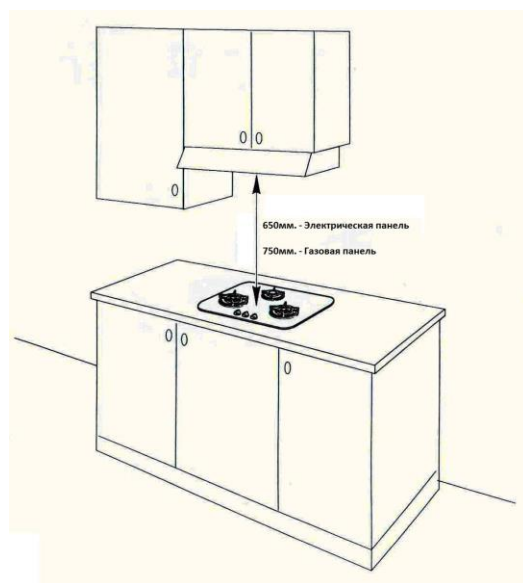
У приміщенні повинен бути натуральний потік повітря. подача свіжого повітря в приміщення переважно повинна проводитися знизу. Якщо цих отворів для подачі повітря немає, свіже повітря може подаватися з поблизу розташованої кімнати. Для викачування продуктів горіння, над панеллю повинна бути встановлена витяжка. Якщо це неможливо, в стіні приміщення повинен працювати електричний вентилятор, який видуває газ і циркулює повітря в приміщенні.



## УСТАНОВКА

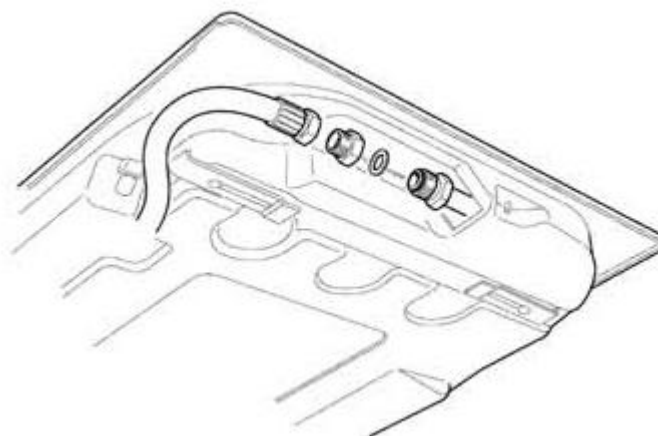


Нагадуємо, що витяжку необхідно встановлювати над електричними плитами на висоті не менше 65см, а над газовими плитами (пальниками) - не менше 75см. В іншому випадку, висока температура плити може пошкодити елементи витяжки в процесі експлуатації.



## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Варильні газові панелі розроблені для використання двох типів газу: природного і скрапленого (NG: 20 mbar / LPG: 30 mbar). Всі варильні панелі налаштовані з заводу на підключення до природного газу (NG: 20 mbar). Якщо Ви будете використовувати Вашу варильну панель на балонному газі, Вам необхідно поміняти жиклери (форсунки) на всіх конфорках.

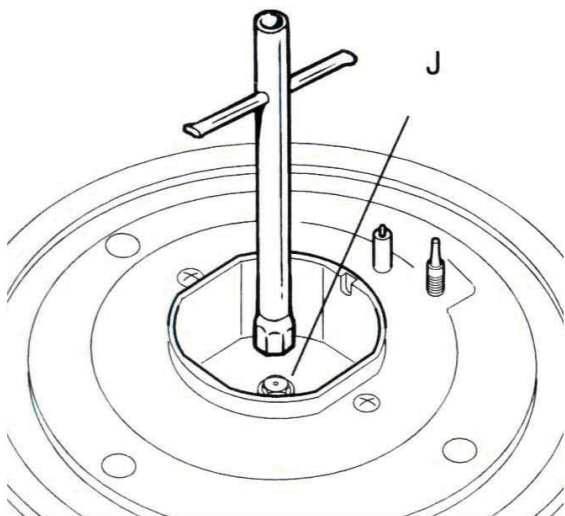


- Підключення газу має бути вироблено компетентним техніком / газовиком згідно всім встановленим нормативам країни, де буде використовуватися прилад і відповідно правил, наведених у цій інструкції.
- При підключенні нової варильної панелі не використовуйте старий газовий шланг.
- Сполучні роз'єми шланга і місць підключення варильної панелі повинні збігатися за розмірами та / або ходу різьблення. В іншому випадку з'єднання не буде надійним і може дати витік газу.
- Суворо рекомендується використовувати прокладки, які постачаються разом з приладом для забезпечення герметичності з'єднань.
- Підключення варильної панелі до балонного газу без регулятора (редуктора) тиску ЗАБОРОНЕНО. Настійно рекомендуємо переконатися у справності редуктора тиску перед початком підключення або використовувати новий редуктор для підключення нової варильної панелі. Несправний редуктор тиску балонного газу може стати причиною подачі надмірного тиску на крани варильної панелі, і як наслідок витікання газу та виникнення вибухонебезпечної ситуації.
- По завершенні підведення газу до варильної панелі, до того як включити конфорку, переконайтеся, що всі з'єднання герметичні і немає витікання газу. Для перевірки користуйтеся мильною піною, не вогнем.



## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

### Установка форсунок балонного газу (LPG: 30 mbar):



1. Зніміть конфорку.
2. Відкрутіть жиклер природного газу.
3. Угвинтіть новий жиклер, який розрахований на балонний газ.
4. Будьте уважні, всі жиклери мають різний діаметр подачі газу на конфорку. Вам буде потрібно розподілити жиклери за значеннями, які вказані на них: від самого малого, до самого великого, а лише потім приступити до установки на відповідну конфорку.



#### Налаштування мінімуму:

**ВАЖЛИВО:** Налаштування мінімуму рекомендується робити тільки в тому випадку, якщо при підключенні балонного газу полум'я не регулюється, а горить однаково в положеннях малий вогонь і великий вогонь.

Так як варильні панелі налаштовані з заводу на природний газ, після заміни жиклерів на балонний газ для отримання оптимального горіння конфорок, можна налаштувати мінімальне полум'я конфорки.

1. Увімкніть конфорку.
2. Налаштуйте ручку регулятора на малий вогонь.
3. Зніміть ручку регулятора.
4. У середині штока регулятора встановлений гвинт регулювання мінімуму. За допомогою тонкої викрутки, підкручуванням вправо або вліво налаштуйте бажаний мінімальний вогонь.
5. Встановіть ручку регулятора на місце і перевірте ефективність горіння різкими перемикаваннями на малий і великий вогонь. Якщо полум'я при перемикаваннях не гасне, то Ви досягли потрібного результату. Якщо полум'я при різких перемикаваннях гасне, виконайте процедуру ще раз.



Зазвичай для зрідженого газу гвинт регулювання мінімуму має бути закручений туго до відмови.

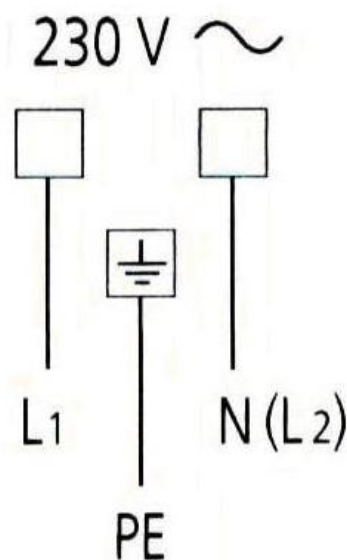
## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



Всі газові варильні панелі FabianoSteel укомплектовані електричною вилкою. Суворо забороняється відрізати електричну вилку. Несанкціоноване втручання в технічну та електричну конструкцію приладу спричиняє небезпеку загоряння та ураження електричним струмом.

Якщо при діагностиці представник технічної підтримки виявить втручання в основну конструкцію виробу, він буде вправі відмовити в безкоштовному гарантійному обслуговуванні приладу.

Виробник не може бути притягнутий до відповідальності за шкоду, завдану в результаті невірної підключення або використання виробу не за призначенням. Якщо необхідно замінити кабель, переконайтеся, що новий кабель по всіх параметрах відповідає вимогам характеристик виробу. На всіх заводських кабелях мається жила для заземлення, яку потрібно підключити. Перед підключенням обов'язково звірте відповідність електромережі вимогам технічної характеристики панелі. Після установки, кабель живлення завжди повинен бути легкодоступний на випадок потреби екстреного відключення від електромережі. Якщо особливості установки не дають вільного доступу до вилки тоді для екстреного відключення приладу необхідно встановити автоматичний вимикач. Проміжок між контактами вимикача в положенні ВІМК. повинен бути не менше 3 мм. Не передбачено підключення через адаптори та / або подовжувачі. Перевантаження електричної мережі може стати причиною пожежі.



**ОБЛАДНАННЯ ПОВИННО БУТИ ПІДКЛЮЧЕНО ЗГІДНО З ВСТАНОВЛЕНИМИ ПРАВИЛАМИ ТІЛЬКИ КВАЛІФІКОВАНИМ ФАХІВЦЕМ (ЕЛЕКТРИКОМ)**



## КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

Всі варильні панелі обладнані системою автоматичного електричного підпалу.

### Щоб запалити конфорку:

1. Натисніть і поверніть ручку управління тією конфорки, яку хочете запалити.
2. Утримуйте ручку в натиснутому положенні, поки конфорка загориться.
3. Якщо на панелі є система газ-контроль, ручку вимагається утримувати довше, щоб спрацювала система безпеки. У кодуванні варильних панелей, які оснащені системою газ-контроль є буква «V».
4. Відпустіть ручку і, поворотом вправо, або вліво налаштуйте полум'я. Якщо полум'я гасне, повторіть пункти 1, 2 і 3 ще раз.

### Використання пальників:

Для більш ефективного та економного використання газу користуйтеся посудом, діаметр дна якої пропорційно підходить для пальника. Слідкуйте за тим, щоб полум'я не виходило за боки посуду.

Таблиця рекомендованого розміру посуду:

Конфорка	Рекомендований діаметр посуду (см.)
Мала	Ø ОТ 8 ДО 14
Середня	Ø ОТ 14 ДО 20
Посилена	Ø ОТ 18 ДО 26
Конфорка WOK	Ø ОТ 22 ДО 28



- Не використовуйте систему підпалу більш ніж 15 секунд
- Якщо пальник не загоряється, зачекайте хвилину, і спробуйте заново

### Система газ-контроль:

Деякі з цих виробів мають систему газ-контроль (літера «V» в кодуванні). Ця система автоматично відключає подачу газу на конфорку, якщо полум'я з якої-небудь причини згасло, через 10-15 секунд.

### Використання решітки:

Переконайтеся, що решітка встановлена правильно. Перевірте наявність гумових захисних підпірок на нижній частині решітки.



### Експлуатація варильних панелей з покриттям із загартованого скла:

Поверхня варильних панелей з загартованого скла рівна - без заглиблень для утримування перекипання їжі. Тому важливо завжди стежити за тим, щоб страва, яка знаходиться на вогні, не перекипала і не переливалась на варильну панель, так як, наприклад суп який утік потече ще далі на стільницю і прилеглі елементи меблів.

Скло, яке використовується у виробництві варильних панелей, незважаючи на те, що воно загартоване, є більш крихким матеріалом, ніж металеве покриття. Тому варильні панелі зі скляною основою вимагають більшої уваги.

- Уникайте падіння гострих і колючих предметів безпосередньо на скло.
- Уникайте потрапляння холодної рідини на розпечену поверхню скла.
- Не рекомендується використовувати розсікач полум'я, так як він є додатковим відбивачем тепла і може послужити причиною перегріву скляної основи.
- При установці варильної панелі з основою з загартованого скла, вкрай важливо простежити за тим, щоб поверхня стільниці була ідеально рівною - без будь-якої деформації. Установка варильної панелі на деформовану поверхню стільниці, при нагріванні плити, може призвести до утворення надмірного (неприпустимого) напруження в структурі загартованого скла і як наслідок до його пошкодження.



Перед тим, як почати чистити, перейдіть за викладеними нижче правилами:

- a) Закрийте регулятор газу,
- b) Вимкніть вилку з розетки,
- c) Якщо панель гаряча почекайте, поки охолоне
- d) Вичистите панель управління, пальники та інші частини плити,
- e) Не користуйтеся кислотами або засобами на нафтовій основі,
- f) Очищаючи панель, не користуйтеся порошковими миючими засобами і дряпаючими приладами для очищення логотипу та індикацій панелі управління,
- g) Коли поверхня все ще гаряча не розливайте холодну рідину на поверхню, це може пошкодити скляну основу панелі.  
Для максимальної довговічності панелі, очищайте її після кожного користування, коли поверхня охолоне.



**При очищенні, ніколи не знімайте ручки управління і не допускайте попадання очищаючої рідини або води всередину варильної панелі через отвори ручок панелі управління.**

### **Емальовані покриття:**

Всі емальовані поверхні потрібно чистити мильною водою або спеціальним засобом, не абразивом і без використання пристосувань що дряпають.

### **Поверхня з нержавіючої сталі:**

Для очищення таких поверхонь користуйтеся спеціальним миючим засобом, призначеним для догляду за побутовими приладами з покриттям з нержавіючої сталі.

### **Газові крани.**

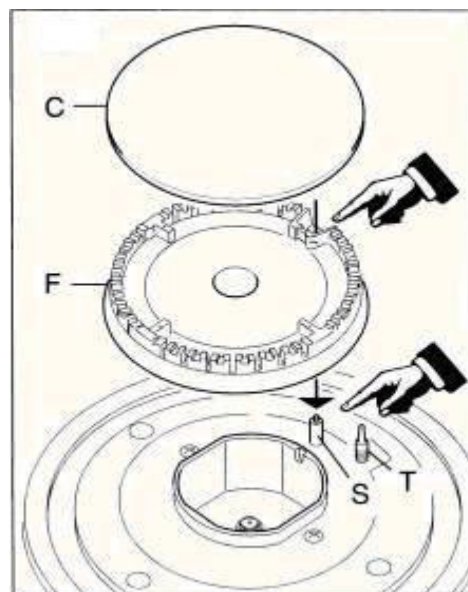
Рекомендується періодично змащувати крани подачі газу на панелях. Якщо варильна панель не використовується тривалий час, настійно рекомендуємо відключати подачу газу і електричного струму на прилад.

Якщо кран стає жорстким в користуванні, викличте майстра сервісного центру, який почистить або замінить кран.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

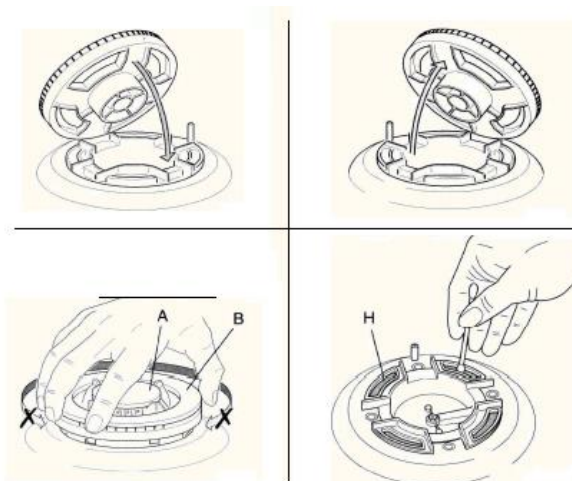
### Газовий пальник:

Газові пальники необхідно чистити спеціально призначеним детергентом. Після очищення, обов'язково почекайте, поки конфорка висохне. Електрод електричного підпалу «S» і термоелемент системи газ-контроль «T», завжди повинні бути чистими і сухими. Після очищення обережно встановіть конфорку на місце. Встановлюючи пальник на місце дуже важливо, щоб розподільник полум'я «F» і кришка «C» були правильно посаджені. В іншому випадку може виникнути загроза пожежі. Не користуйтеся підпалом, коли конфорка не перебуває на місці.



### Конфорка з трьома рядами полум'я (WOK):

Пальник WOK сідає тільки на саджальні пази. Правильно встановлений пальник не повинен крутитись. Цьому пальнику слід приділяти спеціальну увагу при очищенні. Чотири отвори під розподільником полум'я на зовнішньому кільці, повинні бути завжди чисті. Користуйтеся зубною щіткою або ватним сірником, щоб прочищати ці отвори від бруду, нагару і нальоту.



## ПРАВО НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Гарантія на продукцію ТМ FabianoSteel становить **12 місяців** з дня дати продажу, зазначеної в гарантійному талоні. Для підтвердження права на гарантійне обслуговування, просимо Вас зберігати всі документи щодо купівлі разом з гарантійним талоном.

Гарантійна відповідальність виробника поширюється тільки на вироби, які використовуються за призначенням виключно в побутових цілях (у домашніх умовах) згідно з інструкцією по експлуатації конкретного приладу.

Гарантійне обслуговування виконується тільки при пред'явленні правильно оформленого гарантійного свідоцтва і документа, який підтверджує факт покупки виробу (касовий або товарний чек продавця).

Гарантійне свідоцтво заповнюється на момент купівлі-продажу і має містити всю перераховану інформацію про прилад, яка вказана в першій частині бланка свідоцтва.

## УТИЛІЗАЦІЯ

Згідно з європейськими директивами утилізації електричних та електронних приладів (WEEE), даний виріб не відноситься до повсякденного сміття.

**Якщо Ви вирішили більше не користуватися цим приладом, його необхідно знеструмити і знешкодити. Зніміть кабель живлення з електромережі і відріжте його. Невикористані електричні та електронні прилади можуть становити небезпеку, так як діти часто грають з ними. Тому, суворо рекомендується знешкодити не використовувані вироби.**



Електричні та електронні прилади що відслужили часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. Водночас матеріали приладів можуть містити шкідливі речовини, необхідні для роботи та безпеки техніки. При неналежному поводженні зі старими приладами або їх попаданні в побутове сміття речовини які в них знаходяться можуть завдати шкоди навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади що відлужили разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати старий прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію прилад повинен зберігатися в недоступному для дітей місці. При підготовці виробу до утилізації, слід вийняти штепсель з розетки, і привести мережевий кабель з вилкою в неробочий стан (наприклад, перерізати кабель). Цим Ви маєте можливість уникнути несанкціонованого користування непридатною технікою.



[www.fabiano.com.ua](http://www.fabiano.com.ua)  
[www.fabianosteel.com](http://www.fabianosteel.com)

Служба технічної підтримки:

**0-800-505-500**

[service@fabiano.com.ua](mailto:service@fabiano.com.ua)  
[service@fabianosteel.com](mailto:service@fabianosteel.com)