

Fornelli

СПЕЦИАЛИСТ ПО ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФАМ
И ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

PV 6022
INVERNO

АВТОНОМНАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ



RUS

Инструкция по применению

телефоны технической поддержки

www.fornelli.ru

8 495 788 54 79 для Московского региона

8 800 700 54 79 для других регионов РФ

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции FORNELLI. Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

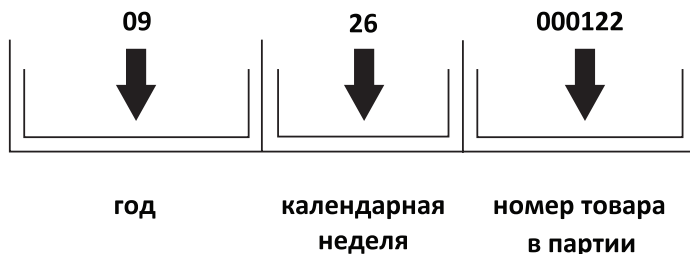
Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на вытяжке.

Расшифровка серийного номера.



В данном примере прибор изготовлен на 26 неделе 2009 года.

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением нового прибора.....	2
Указания по безопасности.....	2
Как избежать повреждений прибора.....	4
Рекомендации по утилизации.....	4
Комплектация.....	5
Технические характеристики стеклокерамических варочных поверхностей.....	5

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Виды конфорок.....	7
Пульт управления.....	8
Функция High Light.....	9
Посуда и экономия электроэнергии.....	11
Чистка и уход за варочной поверхностью.....	12
Небольшие загрязнения.....	12
Сильные загрязнения.....	13

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Крепление варочной поверхности к столешнице.....	14
Подключение к электросети.....	13
Обслуживание и ремонт.....	16

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001,



TM FORNELLI

ФОРНЕЛЛИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ С.Р.Л. ВИА ДЕЖИЛИ АУЗОНИ 7-01/А КАП 00 185, Рим, Италия

Изготовитель: Техновинд Спа Виа Пиани ди Марискио, 19 60044 Фабриано (Анкона) Италия

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 196607, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Оранжевая, д. 48, лит. А, оф. 38

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание!

Во избежание поломки перед включением стеклокерамической варочной поверхности в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае не подключайте прибор к электрической сети и обратитесь к продавцу.

Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия, сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри стеклокерамической варочной поверхности. При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.

Монтаж и электрическое подключение варочной панели должны быть выполнены имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом сервисного центра в соответствии с инструкцией по монтажу и действующими правилами и нормативами. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, вызванные не соблюдением этого требования.

Лица, пользующиеся стеклокерамической варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми электрическими приборами и внимательно изучить данную инструкцию.

Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедиться, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети. Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или некачественного заземления прибора.

Данная стеклокерамическая варочная поверхность может использоваться только взрослыми. Следите за тем, чтобы дети не трогали органы управления и не играли с прибором.

Внешние компоненты оборудования во время приготовления пищи нагреваются до высоких температур, оставаясь горячими в течение некоторого периода после выключения. Не прикасайтесь сами и не разрешайте детям подходить близко к оборудованию до тех пор, пока оно не остынет.

При использовании близко расположенной к оборудованию электрической розетки следите за тем, чтобы шнуры электрических кабелей питания, используемых электробытовых приборов, не касались тех участков стеклокерамической варочной поверхности, которые могут нагреваться, и располагались достаточно далеко от ее горячих частей. Провода электропитания должны быть

Инструкция по установке и эксплуатации

прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями стеклокерамической варочной поверхности.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние электрического шнура питания. При обнаружении каких-либо дефектов: трещины, следы оплавлений, затверждение материала, немедленно обращайтесь в сервисную службу. Во избежание опасности замену электрического шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Данная стеклокерамическая варочная поверхность предназначена только для приготовления пищи, и ее никогда не следует использовать для обогрева помещения, для сушки белья над ней.

При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

ЗНАЙТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с воспламенившимся маслом или жиром следует плотно накрыть крышкой, или плотным материалом, препятствующим доступу кислорода к пламени.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на стеклокерамическую варочную панель или под нее в ящик кухонной мебели. Существует опасность их возгорания.

Содержите оборудование в чистоте. Остатки пищи могут явиться причиной пожара.

Попадание жидкости между дном посуды и горячей конфоркой вызывает резкое парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасайтесь получения травмы! Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Сколы и трещины на стеклокерамической варочной поверхности могут привести к поражению электрическим током. В случае их обнаружения немедленно выключите прибор и отключите его от электрической сети.

В случае поломки отключите стеклокерамическую варочную поверхность от электрической сети. **Не эксплуатируйте неисправное оборудование, это опасно.** Не пытайтесь самостоятельно чинить стеклокерамическую варочную поверхность. Ремонт, выполняемый неквалифицированными лицами, может привести к повреждениям оборудования и несчастным случаям. Прежде всего, обратитесь к данной инструкции. Если в ней отсутствует нужная Вам информация, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ремонт данного оборудования может выполняться только уполномоченным сервисным центром. Всегда требуйте использовать при ремонте фирменные запасные части.

Инструкция по установке и эксплуатации

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

Стеклокерамика не чувствительна к резким перепадам температур и является по отношению к ним очень прочным материалом. Однако, она может подвергаться и другим видам воздействий, например, механическим, к которым ее устойчивость ниже.

Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность в качестве подставки для различных предметов или рабочего стола.

Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющими грубую поверхность или заусенцы. При передвижении таких кастрюль по варочной поверхности могут возникнуть царапины.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности, эмалированную и алюминиевую. Это может привести к повреждению варочной поверхности и дна посуды.

Не храните твердые и острые предметы над стеклокерамической варочной поверхностью. Их падение на варочную поверхность может ее повредить.

Если сахар или другой состав, содержащий сахар, попадет на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его чистящим скребком, пока он горячий. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.

При соприкосновении с горячими конфорками синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга или пластмассовая посуда могут расплавиться. Поэтому храните эти материалы и предметы на безопасном расстоянии от стеклокерамической варочной поверхности. Если все же что-либо расплавилось на ней, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Следите за тем, чтобы кислотосодержащие жидкости, такие как уксус, лимон или средства для растворения известкового налета, не попадали на рамку стеклокерамической варочной поверхности, так как эти вещества оставляют на ней матовые следы.

Не ставьте кастрюли или сковороды на рамку варочной поверхности, от этого на ней могут возникать царапины и другие повреждения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении стеклокерамической варочной поверхности, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей стеклокерамической варочной поверхности на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваша стеклокерамическая варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели стеклокерамической варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части.

В комплект стеклокерамической варочной поверхности входят:

- Стеклокерамическая варочная поверхность — 1 шт.
- Скоба для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
- Шурупы для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
- Клеящаяся уплотнительная прокладка — 1 шт.
- Инструкция по применению.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ЕАС

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Размеры элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания

Размеры встраивания варочной поверхности, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры видимой части	4	580	510
Размеры встраиваемой части	55	560	490
Размеры ниши для встраивания	35-45*	565	495

* При толщине столешницы менее 35 мм используйте дополнительный уплотнитель (в комплекте не поставляется).

Общая мощность стеклокерамической поверхности, Вт – 6700.

Напряжение питания варочной поверхности: 220-240 В~ / 50/60Гц.

Класс защиты: 1.

Вес нетто, кг: 8.

Размеры и мощность конфорок дробью указаны размеры двухконтурных конфорок

Конфорка	размеры, мм	мощность, Вт
Ближняя левая	210/120	2100/700
Дальняя левая	145	1200
Ближняя правая	145	1200
Дальняя правая	265/170	2200/1400

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

1. Стеклокерамическая варочная поверхность.
2. Ближняя левая конфорка.
3. Дальняя левая конфорка.
4. Ближняя правая конфорка.
5. Дальняя правая конфорка.
6. Сенсорная панель управления.

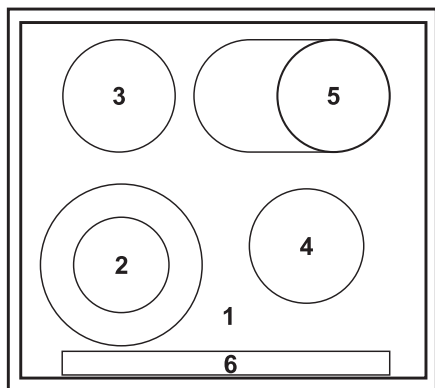


Рис. 1

Виды конфорок

У рассматриваемых моделей можно выделить три вида конфорок:

1. Одноконтурные конфорки, у которых размер зоны нагрева не изменяется. Посуда при этом должна иметь размеры дна такие же, как размер конфорки или чуть больше.

2. Двухконтурные конфорки с круглой зоной, у которых можно дополнительно включать внешнюю круглую зону нагрева. Этими конфорками удобно пользоваться при использовании посуды с дном большого диаметра.

3. Двухконтурные конфорки с овальной зоной, у которых можно дополнительно включать внешнюю овальную зону нагрева. Этими конфорками удобно пользоваться при использовании посуды с овальной формой дна, например, утятницу.

Требуемая температура конфорки задается с помощью панели управления стеклокерамической варочной поверхностью (об этом ниже). Поддержание заданной температуры конфорки обеспечивается ее попеременным включением и выключением. Поэтому красное свечение нагревательного элемента видно не всегда. Если Вы выбираете низкую степень нагрева конфорки (малую мощность), нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой ступени (большая мощность), он будет отключаться лишь изредка. Даже при максимальной мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Пульт управления

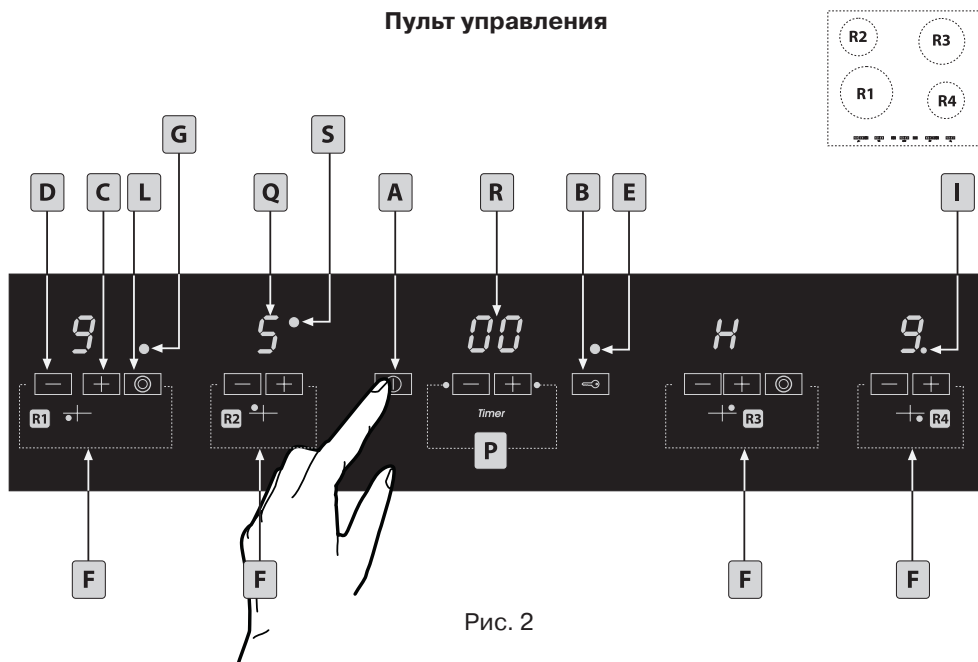


Рис. 2

A = Датчик установки **ВКЛ/ВЫКЛ**

B = Датчик установки **Ключа**

C = Датчик **+**

D = Датчик **-**

E = Индикатор подключенного ключа / **O.S.D. (Защитное устройство переполнения)**

F = Датчик выбора **Варочная зона (+ / -)**

G = Индикатор подключения двойной варочной зоны

I = Индикатор подключения быстрого нагрева (**Подогрев**)

L = Датчик установки **Двойная зона**

P = Датчики **Таймер (+ / -)**

Q = Дисплей выбора варочной зоны (**R1-R2-R3-R4**)

R = Дисплей Таймера

S = Индикатор подключенного Таймера

Инструкция по установке и эксплуатации

Использовать систему **touch control** для регулировки температуры нагрева плоскости, имея в виду, что чем больше цифра на указателе, тем выше температура нагрева.

В зависимости от модели вашего изделия при первом включении варочная панель может оказаться в защитном режиме, т.е. с включенным индикатором «**Кнопка с ключом**» (**E**). Для использования варочной панели необходимо держать нажатой сенсорную кнопку **E** в течение 3 секунд вплоть до выключения индикатора.

Изделие может быть включено при помощи сенсора включения **A**. На всех дисплеях на 10 секунд появляется ноль. Если в течение 10 сек. не будет выполнено никаких действий, варочная панель отключается.

Конфорка может быть включена при помощи сенсоров «+» или «-» в течение 10 секунд. При использовании сенсора **D** на дисплее показывается **9**, для сенсора **C** на дисплее показывается **1**.

По завершении этой операции можно выбрать настройку температуры при помощи кнопок «+» или «-».

Конфорка может быть выключена в течение 3 секунд, выбрав значение «0» при помощи сенсора **D**. Конфорка может быть также включена, выбрав одновременно сенсоры «+» и «-».

Варочная панель может быть выключена при помощи основного сенсора включения **A**. Если все конфорки установлены на «0», варочная панель отключится в течение 10 секунд.

Если варочная панель оснащена конфорками с расширением, включение второй зоны произойдет после того как будут выполнены следующие операции:

- Сид кнопки ключа **B** погаснет, в противном случае отключите его.
- Нажмите кнопку **A** для включения варочной панели.
- Выберите нужную конфорку и настройте мощность при помощи кнопок «+» или «-».
- После настройки мощности при помощи кнопки **L** включите двойную конфорку.
- Для отключения двойной конфорки достаточно нажать кнопку **L**.

При отключении какой-либо конфорки температура поверхности стекла выше 50°C, на дисплее горит индикатор «**H**» данной конфорки.

Функция **B** блокирует варочную панель в момент нажатия этой кнопки. Например: если функция включается, когда на варочной панели включены обе зоны, программа остается заблокированной, даже при попытке включить другую конфорку. То же самое происходит, если при выключенном изделии включается эта функция, варочная панель не включается.

Для включения или отключения функции нужно держать палец на сенсоре **B** в течение нескольких секунд. Функция включается, когда загорается индикатор **E**.

Кнопка **A** может быть использована также при включенной кнопке ключе.

Инструкция по установке и эксплуатации

High Light (Быстрый нагрев)

Эта функция нагрева позволяет поддерживать максимальную температуру в зоне варки в течение определенного промежутка времени, после чего температура упадет до ранее заданного значения.

Для активации функции **нагрева** выделите конфорку, нажав на кнопку «+» вплоть до позиции 9. При повторном нажатии этой кнопки на дисплее (рядом с 9) на 5 секунд, появится десятичное значение «*» или буква «А», означающие, что функция **нагрева** активна.

В течение 5 секунд необходимо выбрать нужный уровень мощности (от 1 до 8).

При выборе мощности 9, эта функция исключается.

Для отключения функции достаточно держать нажатой кнопку «+» вплоть до появления позиции 9, на дисплее отключается десятичное значение.

При включенной функции «**High Light**» можно увеличить ранее заданное температурное значение при помощи кнопки (+).

После нагрева конфорки до заданной температуры функция «**High Light**» автоматически отключается с коротким звуковым сигналом. Конфорка будет стабильно работать при заданном уровне мощности.

Таймер

В зависимости от модели Вашей варочной панели она может быть оснащена функцией ТАЙМЕР.

Эта функция позволяет задать время (от 0 до 99 минут) автоматического отключения выбранной конфорки.

Таймер может быть подключен только на одной варочной зоне за раз.

Для подключения **Таймера** выполнить следующие операции:

– Выбрать один из двух датчиков **P «+»** или «-».

При выборе Датчика **P «+»** на дисплее **R** появится цифра **00**.

При выборе Датчика **P «-»** на дисплее **R** появится цифра **99**.

После чего, на всех дисплеях установки **Q** появится немигающий значок **t**.

– Выбрать варочную зону на которой устанавливается таймер, с помощью одного из Датчиков **F (R1-R2-R3-R4)**.

– Установить температуру в выбранной зоне варки от **1** и до **9**, функция будет подключенной, только при включении индикатора **I**.

Если в течении 10 сек. Не будет выполнено никаких операций, Таймер автоматически прерывается.

– Установить время с помощью одного из датчиков **P «+»** или «-».

Если держать нажатым датчик «+» более чем 2 секунды, повыситься скорость установки.

В конце установленного времени будет подан звуковой **СИГНАЛ**, который можно отключить нажимая на «**P +**» или «**P -**» или «**F +**» и «**F -**» в варочной зоне, в противном случае, приблизительно через 1 минуту сигнал отключиться самостоятельно.

Для прерывания функции ТАЙМЕРА до истечения установленного времени, нажать одновременно на **P «+»** и «-».

Инструкция по установке и эксплуатации

Напоминаем! Тот факт, что конфорки попеременно включаются и выключаются, не означает неисправности. Конфорки всегда сами выключаются и включаются на различное время в зависимости от выбранного уровня мощности. Чем выше выбранный уровень мощности, тем больше время, в течение которого конфорка находится во включенном состоянии, и тем выше температура.

ПОСУДА И ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используйте кастрюли, сковородки и скороварки с прочным, ровным дном по возможности большей толщины. Это особенно важно для приготовления пищи при высоких температурах.

Неровное дно посуды приводит к увеличению времени приготовления и повышению расхода электроэнергии (см. рис. 3).

Для каждой конфорки выбирайте посуду соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли, сковородки или скороварки должен совпадать с размером конфорки или быть чуть больше. При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовители посуды часто указывают ее верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую посуду, которую следует помещать в центре конфорки. При готовке в большой посуде, заполненной не целиком, потребляется больше электроэнергии.

Не готовьте пищу в посуде без крышки или с плохо закрытой крышкой. Это всегда приводит к потреблению большего количества электроэнергии.

При приготовлении пищи наливайте в посуду оптимальное количество воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. Своевременно переключайте конфорку на более низкий уровень мощности, чтобы при кипении жидкость не попала на поверхность.

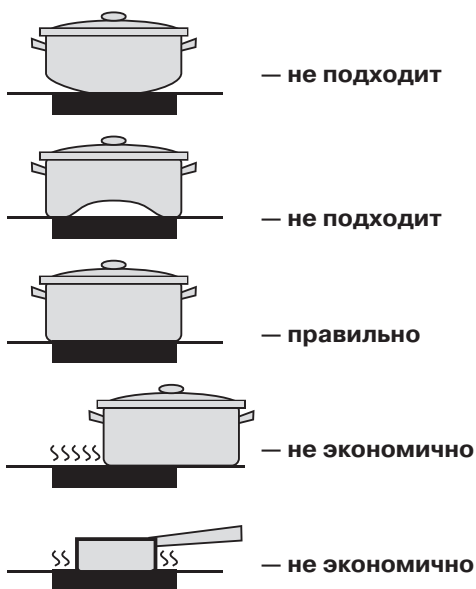


Рис. 3

Не оставляйте включенной конфорку без посуды или со стоящей на ней пустой посудой.

При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5—10 минут до его истечения. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла конфорки.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Керамическая варочная поверхность остается чистой долгое время, и уход за ней достаточно простой, если его выполнять правильно.

Очищайте варочную поверхность каждый раз после приготовления пищи, после того как она остынет до нормальной температуры (можно дотронуться). В противном случае даже самые малые остатки пищи будут пригорать, когда Вы включите варочную поверхность в следующий раз.

Мы рекомендуем использовать для ухода за варочной поверхностью только специальные неабразивные чистящие средства для стеклокерамики.

Не пользуйтесь для чистки стеклокерамической варочной поверхности стальными щетками, грубыми губками и порошковыми чистящими средствами, так как они образуют царапины на поверхности. Аэрозоль для грилей и духовок также непригоден для применения, так как из-за своей высокой агрессивности он может повредить варочную поверхность (см. рис. 4). Избегайте применения химически активных чистящих средств, таких как, например, пятновыводитель.

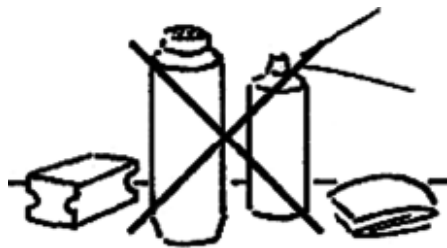


Рис. 4

Небольшие загрязнения

Небольшие пятна, слабые загрязнения следует удалить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды, или отбеливателем для белья. Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

Пятна, появляющиеся из-за выкипевшей воды, следует удалять уксусом или лимонным соком, либо средствами для растворения извести. Если какое-либо из этих средств, случайно попало на металлическую окаймляющую рамку (если таковая имеется на соответствующей модели), его следует сразу же удалить влажной тканью, иначе на рамке появятся матовые пятна.

Сильные загрязнения

Средства для чистки наносятся без разбавления кухонным бумажным полотенцем и втираются. Дайте время, чтобы средство вступило в реакцию с загрязнением, затем тщательно смойте его холодной водой и насухо вытрите стеклокерамическую варочную поверхность. Если чистящее средство останется на нагреваемой поверхности, оно может повредить варочную панель при очередном нагревании.

Очень сильные загрязнения и корки лучше всего удалять с помощью скребка для чистки стекла (см. рис. 5). Скребки для чистки стеклокерамических поверхностей можно приобрести в любом магазине, где продаются чистящие средства. При покупке скребка обратите особое внимание на ручку. Ручка не должна быть изготовлена из легкоплавкой пластмассы, так как она может расплавиться при использовании на горячей поверхности варочной панели.

Инструкция по установке и эксплуатации

Изменение цвета варочной поверхности не оказывает влияния на функционирование и срок службы стеклокерамики. Эти явления представляют собой не структурное изменение материала варочной поверхности, а являются всего лишь остатками пригоревших веществ, которые не были вовремя удалены.

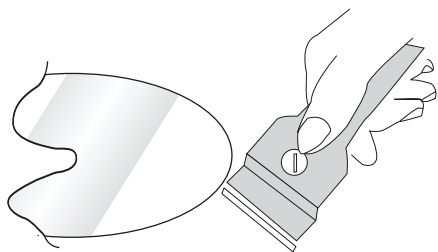


Рис. 5

Изменение цвета с появлением металлического отлива вызвано трением дна посуды о стеклокерамическую варочную поверхность, или использованием неподходящих средств для ее чистки. Это изменение цвета можно удалить, используя для этого подходящее чистящее средство, однако при этом необходимо затратить много сил. При необходимости чистку можно повторить несколько раз до полного удаления изменения цвета.

Попадание на металлическую рамку варочной поверхности уксуса, сока лимона, средств для растворения известкового налета, или трение дна посуды о металлическую декоративную рамку, могут привести со временем к ее повреждению и появлению на декоративной рамке варочной поверхности матовых пятен.

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно с учетом предписаний местной энергоснабжающей компании и в соответствии с действующими стандартами.

Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от электросети.

Установка варочной поверхности должна гарантировать защиту от случайного прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C.

В случае если под керамической варочной поверхностью с сенсорной панелью управления располагается встроенная духовка или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, необходимо обеспечить такие условия, чтобы температура в районе расположения сенсорной панели не превышала 60°C. Невыполнение этого требования, может нарушить работу сенсорной панели управления.

В случае наличия в кухонной мебели горизонтальной промежуточной перемычки зазор между самой нижней частью варочной поверхности и этой перемычкой должен составлять не менее 10 мм.

КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ

ПОВЕРХНОСТИ К СТОЛЕШНИЦЕ

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, представленными в таблице.

Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов, относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Прежде чем монтировать стеклокерамическую варочную поверхность в подготовленную для нее нишу (см. рис. 6) необходимо прикрепить прилагаемую клеящуюся уплотнительную прокладку **С** по нижнему краю варочной поверхности. Крепить прокладку необходимо равномерно по всему периметру, не допуская ни разрывов, ни наложений.

Поместите варочную поверхность в подготовленную для нее нишу ровно посередине, придерживая ее снизу. Затем нажмите на нее вниз так, чтобы стеклокерамическая варочная поверхность устойчиво опиралась на мебель. Эту операцию удобнее выполнять вдвоем, чтобы не сместить уплотнительную прокладку **С**.

Закрепите стеклокерамическую варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью входящих в комплект поставки скоб **А** и шурупов **В**.

Если изолирующая уплотнительная прокладка **С** поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости под стеклокера-

Инструкция по установке и эксплуатации

мическую варочную поверхность. Это особенно актуально при проведении работ по очистке и уходу за варочной поверхностью.

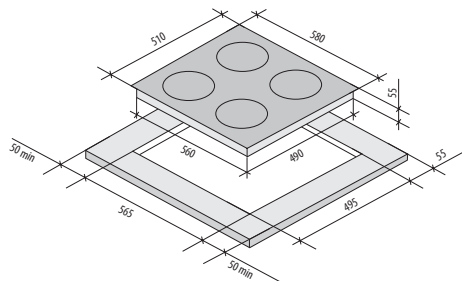


Схема в большем масштабе представлена на стр. 21.

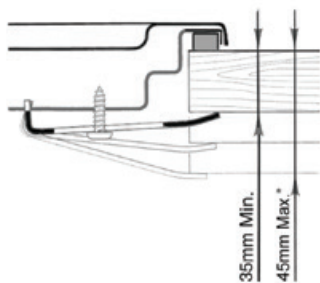
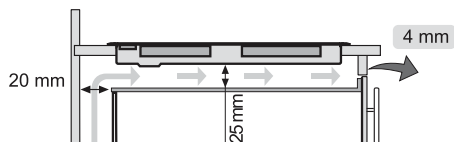


Рис. 6

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать стеклокерамическую варочную поверхность к электрической сети убедитесь в следующем:

- характеристики электрической сети соответствуют спецификациям, указанным на табличке, расположенной снизу на встраиваемой части варочной поверхности;
- электрическая сеть имеет надежное заземление, соответствующее действующим нормам и требованиям закона.

Подключение оборудования к электросети, должно производиться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

При подключении непосредственно к электросети необходимо установить линейный защитный автомат, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами, по меньшей мере, 3 мм. Этого не требуется в том случае, когда подключение осуществляется посредством вилки и розетки, при условии, что пользователь имеет легкий доступ к вилке для ее отключения.

Вилка и шнур, используемые для подключения, должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием (см. таблицу «Мощность конфорок, максимальная потребляемая мощность, кВт»).

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен размыкаться выключателем.

В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура, превышающая на 50°C температуру окружающей среды.

Инструкция по установке и эксплуатации

В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.

Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.

При повреждении электрического шнура, его замену должен производить квалифицированный специалист сервисной службы.

Перед первым включением снимите защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической варочной поверхности или металлической рамки, если таковые на них имеются.

ВНИМАНИЕ!

Производитель снимает с себя всю ответственность, если вышеперечисленные и обычные правила безопасности при установке стеклокерамической варочной поверхности не выполнены.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Данное оборудование не требует периодического технического обслуживания, за исключением чистки и ухода за варочной поверхностью.

Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью и вниманием.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший сервисный центр, обслуживающий продукцию бренда FORNELLI, или в магазин, где была сделана покупка.

Если Ваше оборудование на гарантии, то при звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию: номер гарантийного талона; неисправность; модель и ее серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной снизу встраиваемой части стеклокерамической варочной поверхности.

Если гарантия на Ваше устройство закончилась, то при обращении в сервисный центр достаточно будет сообщить информацию о модели и о неисправности.

Внимание!

Никогда не ремонтируйте сами Вашу варочную панель. Если обнаружены дефекты стеклокерамической варочной поверхности, отсоедините ее от электрической сети. Не пользуйтесь для проведения ремонта услугами случайных лиц.