

Model: **FBO 640 LUX**

Built-in Electric Oven, User Manual	EN
Elektrischer Ofen, Gebrauchsanweisung	DE
Духова шафа, Керівництво користувача	UA
Духовой шкаф, Руководство пользователя	RU



1, en_US

Table of contents

1	PREFACE	4
2	IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY	5
3	SPECIFICATIONS OF THE OVEN	10
4	INSTALLATION OF APPLIANCE	13
5	INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET	15
6	POWER CONNECTION	18
	6.1 Energy Efficiency of the Oven.....	22
7	INTRODUCTION OF APPLIANCE	23
	7.1 Accessories of the Oven.....	24
8	BEFORE FIRST USE	25
9	SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE	26
	9.1 Specifications of the Oven.....	26
10	THE USE OF THE DEVICE	32
	10.1 Temperature Setting of the Appliance.....	32
11	USING TELESCOPIC RAILS	33
12	CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE	36
13	REPLACEMENT OF THE LAMP	42
14	MAIN FUNCTION DESCRIPTION	44
15	COOKING CHART	46

1 PREFACE

DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing our product.

This product has been manufactured at modern facilities respectful to the environment without harming nature.

Please read all instructions and warnings in this user manual carefully. This manual includes important information for safe installation, use and maintenance of your product and necessary warnings to get the most out of your appliance. Keep this manual in a safe place where it can easily be reached to use it when required in the future. The manufacturer shall not be held responsible for damages to persons, environment or other materials that may occur due to the translation or printing errors of this manual, or improper operation of the appliance.

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- Operating voltage of your oven is 220 to 240 Volts.
- Connect your oven to a fuse with a rating of 16A. If the current value of the fuse in your house is less than 10A, have a qualified electrician install a 16A fuse.
- Always use your oven with a grounded power outlet. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be held responsible for damages that might occur as a result of using the product with an ungrounded outlet.
- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage. Not observing these instructions may void any warranty and our company shall not be responsible for any damage that may occur.
- If the electrical connections inside the appliance are taken out so that they may be accessible, cut off the power of the appliance against an electric shock and contact the authorized service.
- Avoid contacting the heating elements inside the oven as it shall overheat during operation. Be careful as the oven surface may get very hot during the grilling function.
- Flammable objects that are kept on the cooking compartment may get ignited. Do not keep the flammable objects on the cooking compartment.
- Use oven gloves when you are taking hot food or utensils such as trays, etc. from the oven or the grill. Components of the oven the utensils (tray, etc.) used shall be very hot during operation.
- The appliance and its accessories becomes hot during operation. Avoid touching heated parts.
- Do not open the door of the appliance if smoke is coming out of it. Turn off the appliance, unplug it or switch off the circuit breaker.
- Cooking paper may come in contact with heating elements and catch fire. Do not randomly place cooking paper during pre-heating on the accessory. Always place a container or a cake tin on the cooking paper. Place the paper only on the required area. The cooking paper shall not be on the accessory.



CAUTION!

This appliance may be used by children above age of 8 and persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with an inadequate level of experience and knowledge only if they are supervised by an adult or when they comply with the instructions given on the operation of the appliance and understand the risks that may be encountered.

Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and maintenance of the appliance shall not be carried out by children without supervision.
- The device may heat up during operation. Be careful while touching the heating elements inside the oven. Keep away from children.
- Do not use harsh and abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the door glass of the oven as this may cause breaking of the glass or scratching of the surface.
- Ovens shall be installed away from flammable environments.
- Use the temperature probe recommended for this oven only.
- Do not use steam cleaners to clean the oven.



CAUTION!

Unplug the appliance or cut off power from the main switch to prevent electrocution before replacing the lamp.

- In case of a damaged power cord, it shall be replaced with a specific cord or a cord that is approved by the manufacturer or the authorized service.
 - To prevent damages that may be caused by improper placement of the thermal circuit breaker, this device shall not be connected to external circuit devices such as timers or always-on or always-off circuits.
- Accessible parts may be hot. Keep away from children while grilling.
 - Spilt food stains shall be removed before cleaning.

WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

- The appliance shall always be installed by a Silverline Authorized Service.
- Your appliance features a high performance air circulation system for better cooking and cleaning. Follow the instructions on installation to ensure this.
- Appliance shall be placed on the installation cabinet so that its rear faces the wall.
- Ensure you remove all packaging material before starting to operate the appliance.
- Use your appliance according to the intended use explained in the operation manual only.
- This appliance has been designed for cooking at home kitchens only. It is not suitable for industrial or laboratory operation.
- Do not use or leave the appliance outdoors.
- Do not use the appliance near water bodies, on a wet ground or in the vicinity of a pool.
- This appliance is not designed to be operated with an external timer or with a remote control system.
- This appliance is not suitable to be operated by children, persons with mental disabilities or by inexperienced persons without a competent adult who shall take responsibility.

- Do not operate the appliance until it is repaired by an authorized service if the door or the gaskets on the door of the appliance are damaged.
- Do not hang down the power cord from the edge of the table or the countertop.
- All maintenance and repair shall be performed only by authorized service and only original spare parts shall be used.
- Never attempt to remove the plug by pulling it from the cord.
- Never touch the appliance if your hands or feet are wet or damp.
- Do not allow children or minors to use the appliance without supervision.
- In case of negligence, the oven door may hurt your hands if it is removed from its hinge.
- In case of failure or improper operation of the oven, turn it off and unplug the oven.

WARNINGS ON OPERATION

- Ensure you remove all packaging material before you use your product.
- This appliance shall not be used for a purpose other than cooking. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. to heat the room it is in). Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper, incorrect or impractical operations of the oven.
- When you operate the oven for the first time, a smell caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, operate the oven without putting any food inside it for 30 minutes at maximum temperature with the upper and lower heater (and 3D, if applicable) function turned on.
- Never cook or fry on the bottom of the oven.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- Unplug the appliance while moving, cleaning, or servicing the oven.
- When the oven is not used, ensure that all functions are switched to the "OFF" position.
- Always wear oven gloves while removing the tray from the oven.
- Always keep the oven clean for your safety and to ensure the cleanliness of the oven. Oil residues left inside the oven after operation may damage the surface of the oven in the course of time.
- All maintenance and repair operations shall be performed by authorized service and original spare parts shall be used only.
- Our company shall be held responsible for any damages caused by hazardous or improper operation of the oven.
- Damage to your oven may occur if you do not follow any warning given above.



CAUTION!

Do not use the oven handle on the front door to carry the oven or to remove it from its packaging.

- If a power failure occurs, the product stops cooking. Depending on model of the product, you may continue to cook when power is restored or you may need to adjust the cooking time again.
- Open the oven door at least 3 minutes after the end of cooking to avoid steam condensation in front of the watch.

- Keep the original package of the appliance.
- Use the original packaging to transport the appliance, follow the handling signs on the package. If the original packaging is missing;
- Avoid impacts to the outer surface of the appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY

The components of this appliance that may contact with food comply with the requirements of the EEC Directive no. 89/109.


CE With the CEE marking, we declare that it is responsibility to ensure the compliance of this appliance to the European directives and meeting the legal requirements in terms of safety, health and environment.

Ensure that the oven is good condition and not damaged when you take it out of its package. Do not use the appliance in case of any doubt: contact a specialized professional.

Put packaging materials such as nylon packaging, polystyrene foam and nails away from the reach of children as these may pose a danger for children.

- Do not place heavy loads on the appliance.
- During transporting, place your appliance parallel to the ground (with the upper side facing up).

Packaging


All packaging materials are recyclable. Dispose of remains of packaging material in recycling containers to help protection of the environment. 

Disposing of Old Appliances

Appliances that are too old or not in operable condition shall not be disposed of directly in the trash. Old electrical and electronic devices may contain components that may be reused and utilized. Otherwise, the appliances that include components that operate the appliance and the ones sent to the landfill may include materials that may be harmful to the environment.

Therefore, deliver your appliance to the certain collection centers by consulting your manufacturer to ensure that the electrical and electronic parts are re-used.

Keeping this user manual is recommended since this provides information regarding the operation of the appliance, if the appliance is provided to another user. You have to prevent the potential negative outcomes against human health and environment before scrapping and disposing of this appliance. Otherwise, the appliance will be an unsuitable waste.

 This symbol on the product aims the appliance to be considered as domestic waste, and to warn for delivery to electrical and electronic waste collection centres. Appli-

ance disposal must be conducted in accordance with local environment regulations. You can obtain detailed information on disposing of the appliance, reusing and recycling it from authorities.

3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

These appliances are designed to operate with a single phase supply voltage of 220-240V at 50-60Hz.

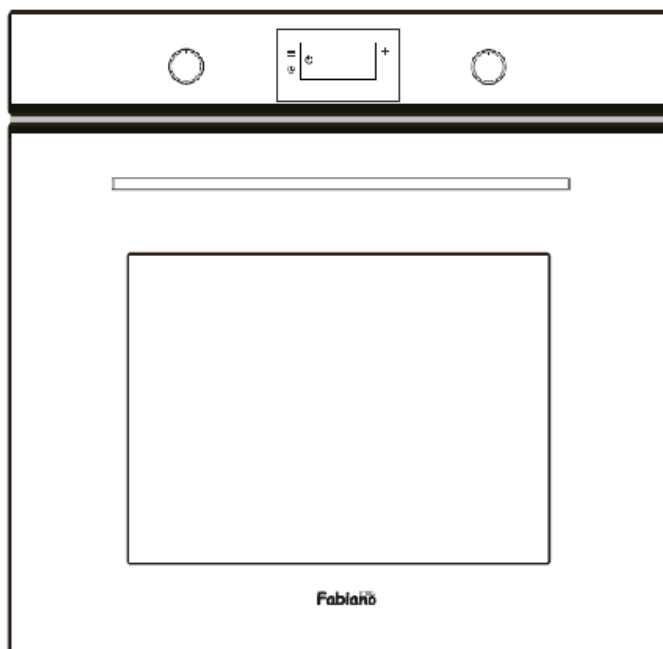


Fig. 1

Model	FBO 640 LUX
Function	8
Oven Lamp	15 W
Product Dimensions (Width)	595 mm
Product Dimensions (Depth)	547 mm
Product Dimensions (Height)	595 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	560 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	550 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	600 mm
Capacity	72 lt
Voltage	220-240 V
Maximum Power	2650 W

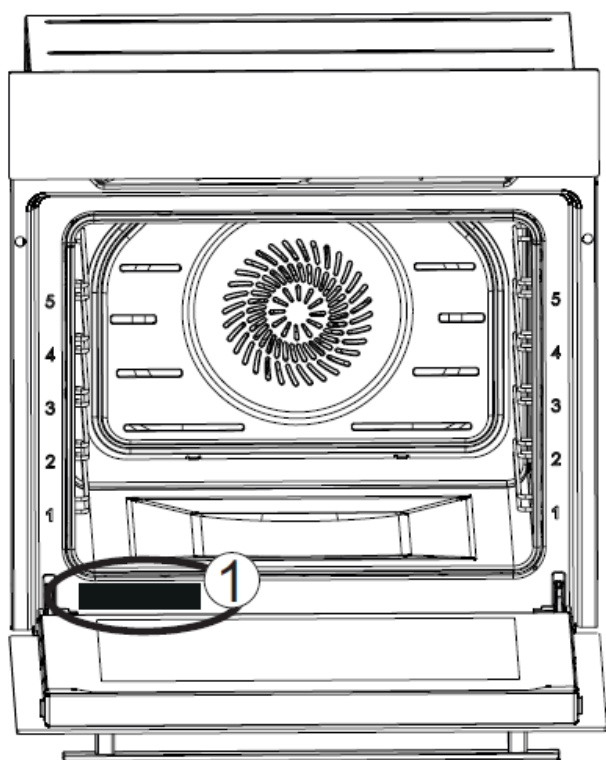


Fig. 2

You may access the nameplate of the oven indicating technical specifications of the oven even after installing the oven in the kitchen. You may see this nameplate when you open the door the oven. Use the information provided in this nameplate to specify the model of your oven while ordering a spare part (Fig. 2/1).

4 INSTALLATION OF APPLIANCE

Installation of the appliance shall be performed by **Fabiano^{STEEL}** Authorized Service. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to incorrect installation of the appliance.

Inspect the appliance after opening the packaging. Do not perform the connection of the appliance in case of a transport damage.

Carefully read the installation pages for the installation of the accessories.

Take off and remove all packaging materials and adhesive tapes from the cooking compartment and the door before operating the appliance.

The appliance may be installed in two different ways: under the counter or inside a wall cabinet. Installation dimensions to be used for these options are provided below.

Do not install the appliance behind a decoration or a furniture cover. This would pose a risk due to overheating.

Cutting operations on the furniture shall be performed before the installation of the appliance. Remove any burrs. They may have an adverse effect on the functioning of electrical units.

Use protective gloves to prevent injuries.

You shall provide the clearances shown in the drawings for ventilation and cooling inside the cabinet or cupboard to ensure correct operation of the appliance.

Walls of furniture where the appliance is installed shall be resistant to heat. Particularly if the side walls are made of coated particleboard, the coating shall resist up to 120 °C. Plastic or adhesive coating that are not resistant to the specified heat may get deformed and damaged.

A support that may handle the weight of the oven shall be put under it while placing the oven.

For safety reasons, direct contact of the appliance with electrical parts shall be prevented when the installation is complete.

Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.

We recommended you to install the appliance in a wall cabinet to ensure a more efficient air circulation.

Rear compartment of the cabinet in the kitchen unit shall be removed to ensure a more efficient air circulation.

We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the appliance is installed.

We do not recommend installation of the appliance near a refrigerator or deep freezer. Otherwise, the performance of such appliances shall be affected adversely due to the dissipated heat.

To make your oven ready for operation, have the location it shall be placed in built with the electrical installation. Then, call the **Fabiano^{STEEL}** Authorized Service.



Dimensional information provided in the drawings are given in mm.

5 INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET

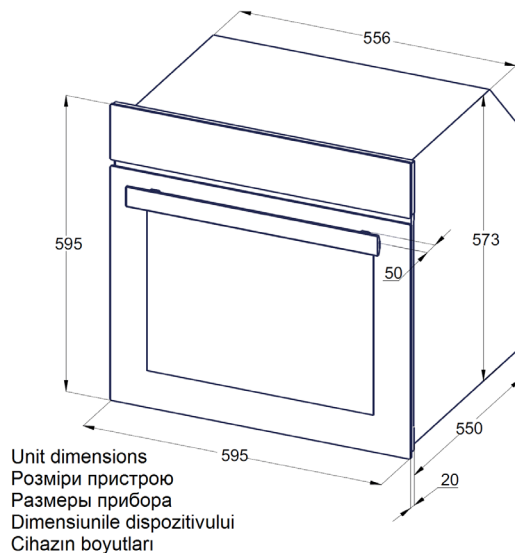
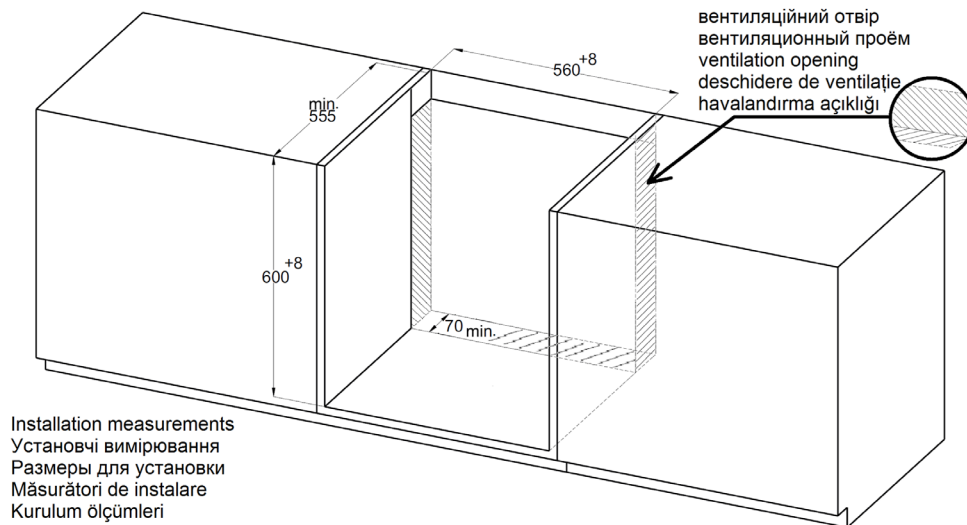


Fig. 3



Visuals in the manual are for reference

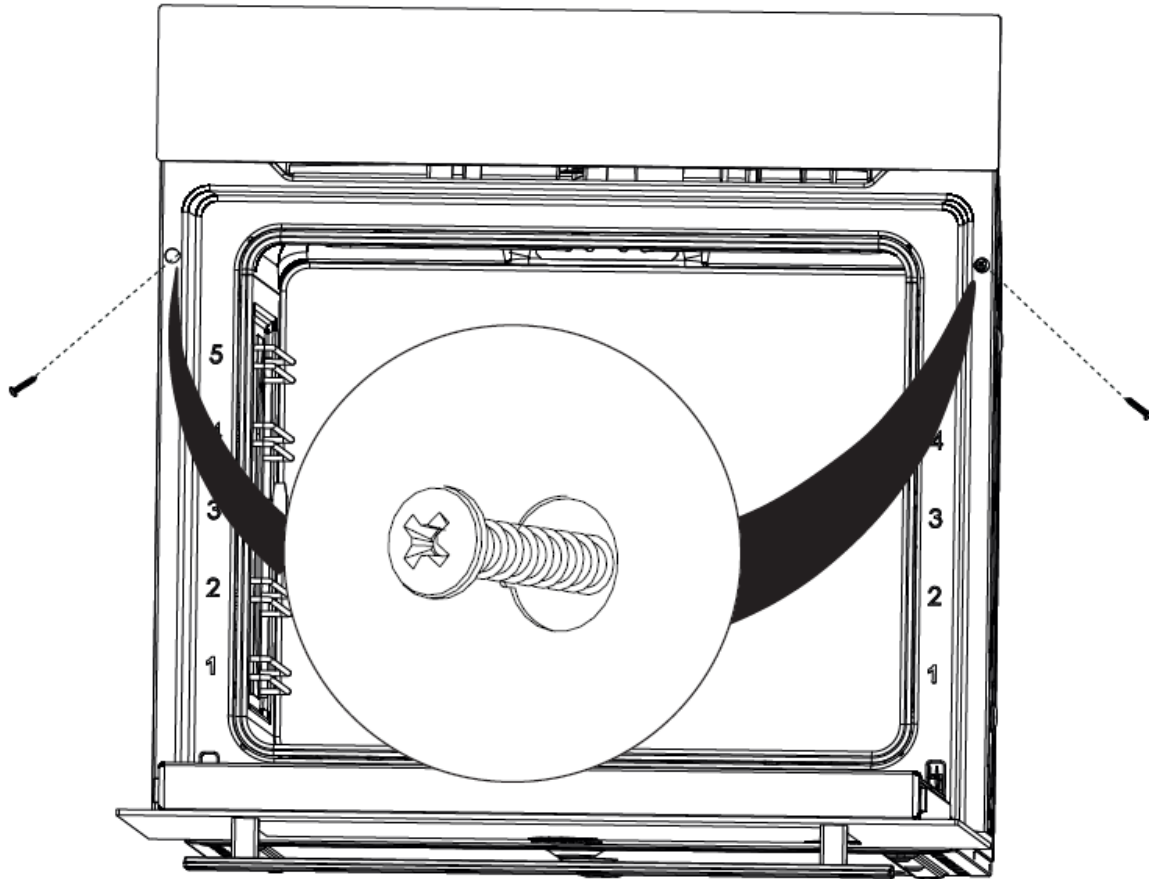


Fig. 4

- Place the appliance by centering it inside the built-in appliance cabinet.
- Open the door of the appliance and drill holes by aligning with the holes on the body of the oven using a drill with a screw diameter of 3.9x22, and install the screw.



Installing the screw without drilling a hole suitable for the screw diameter in the furniture may cause damage to your furniture.

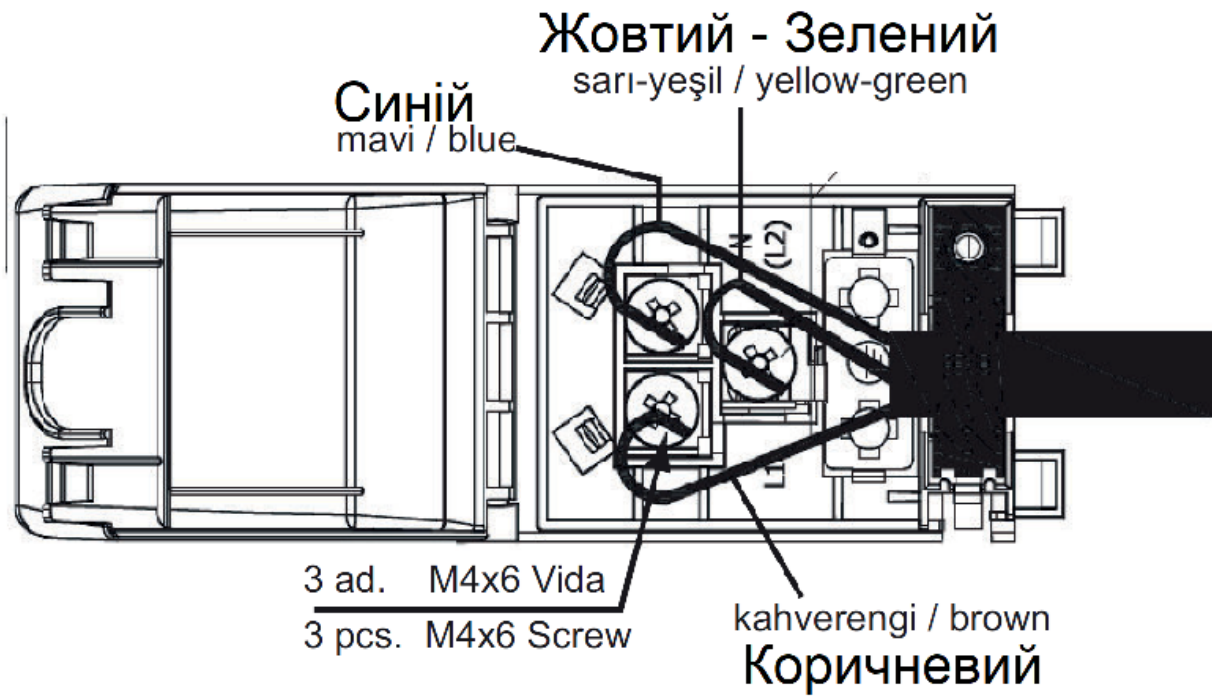
- Be careful not to damage the installation holes by applying too much pressure on the screws during installation.
- The appliance may be installed on a high-placed cabinet or under the counter as desired.
- We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the oven is installed
- Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.
- When a built-in stove is installed on the counter on top of the oven, power cords of the oven and the stove shall be separated for safety purposes and to ease the removal of the oven from this stove when required.

6 POWER CONNECTION

- The appliance shall be connected to the main electrical installation as per the current rules and legislation and by an authorized service only.
- Ensure that the power received from the mains meet the power specified in the nameplate placed on the bottom front of the appliance.
- If the current value of the switch in your house is less than 16A, have a qualified electrician install an 16A fuse switch.
- The appliance shall always be grounded. Have an authorized electrician set grounding equipment.
- Power cable of your oven is fitted with a grounded plug. This plug must be used with a grounded line.
- Place the appliance so that the outlet or double pole switch used for power connection may be reached easily.
- Do not place the power cord in contact with hot surfaces and do not pinch it to the product cover.
- The temperature of the power cord shall not reach a temperature that is 50 °C above the ambient temperature.
- Please contact the nearest Authorized Service when the power cord gets damaged. Have the authorized service replace the cord with a new one with the same dimensions and plastic insulation and that may withstand the electrical current required by the appliance.
- If the appliance shall be connected directly to the mains, a double pole switch suitable for carrying the desired load as per the current legislation and with a clearance of 3mm between its contact points shall be installed between the appliance and the mains. Grounding wire shall not be cut off by the double pole switch.
- We do not recommend usage of adapters, multi sockets or extension cords. If it is absolutely required, you may use adaptors or extension cords by complying with the applicable safety legislation. However, you shall never exceed the maximum current capacity and the maximum power specified for the adaptor.
- Test the heating elements for 3 minutes when the connection is complete.



Electrical safety of the appliance is guaranteed when it is correctly connected to a suitable source with proper grounding as per the applicable rules only. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper grounding of the appliance.



POWER CONNECTION

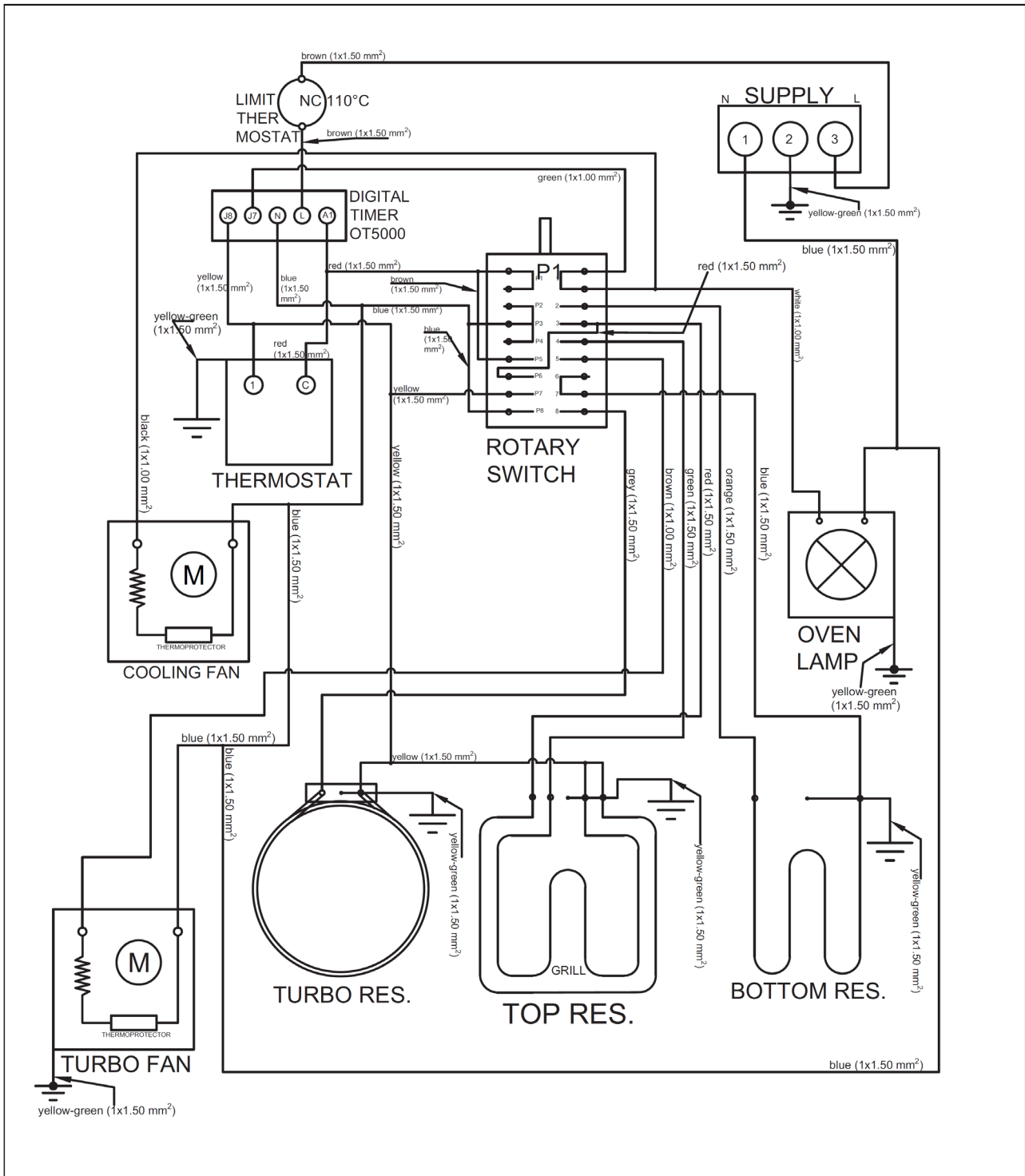


Fig. 5

THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

- Set the temperature to maximum level.
- Set the function button to lower and upper grill position (or 3D position, if applicable).
- Operate the oven in empty condition for 30 minutes in this way.

- Open the windows to ventilate your room.
- At this time, a smell and smoke caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, wait until the smell and smoke wears off before putting any food inside the oven.
- Clean the inside of the oven using a soft cloth slightly dampened with soapy water.

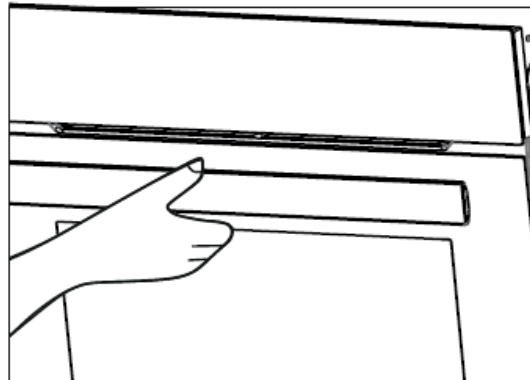


Fig. 6

Always grab the handle from its center to open the oven door.



CAUTION!

Wash the components such as tray or grill with alkaline (non-abrasive) cleaning agents before operating the oven for the first time.

6.1 Energy Efficiency of the Oven

- Ovens with high efficiency of power and with heat insulation shall be preferred.
- Opening the oven door frequently during cooking allows the cold air enter inside the oven each time, thus it causes loss of energy. Therefore, do not open the oven door more than required.
- Try to cook multiple dishes simultaneously in the oven. Take the meal cooked with a lower temperature out first, and use less energy without changing the oven temperature.
- Excess heat remaining after cooking a meal shall be used for the next meal, too. This shall save power.
- Use the pre-heating function of the oven for a short time (10 minutes at maximum).
- Frozen food shall be thawed before cooking in the oven.
- The oven would continue cooking with the current temperature using less energy when it is turned off a few minutes before the cooking time.

7 INTRODUCTION OF APPLIANCE

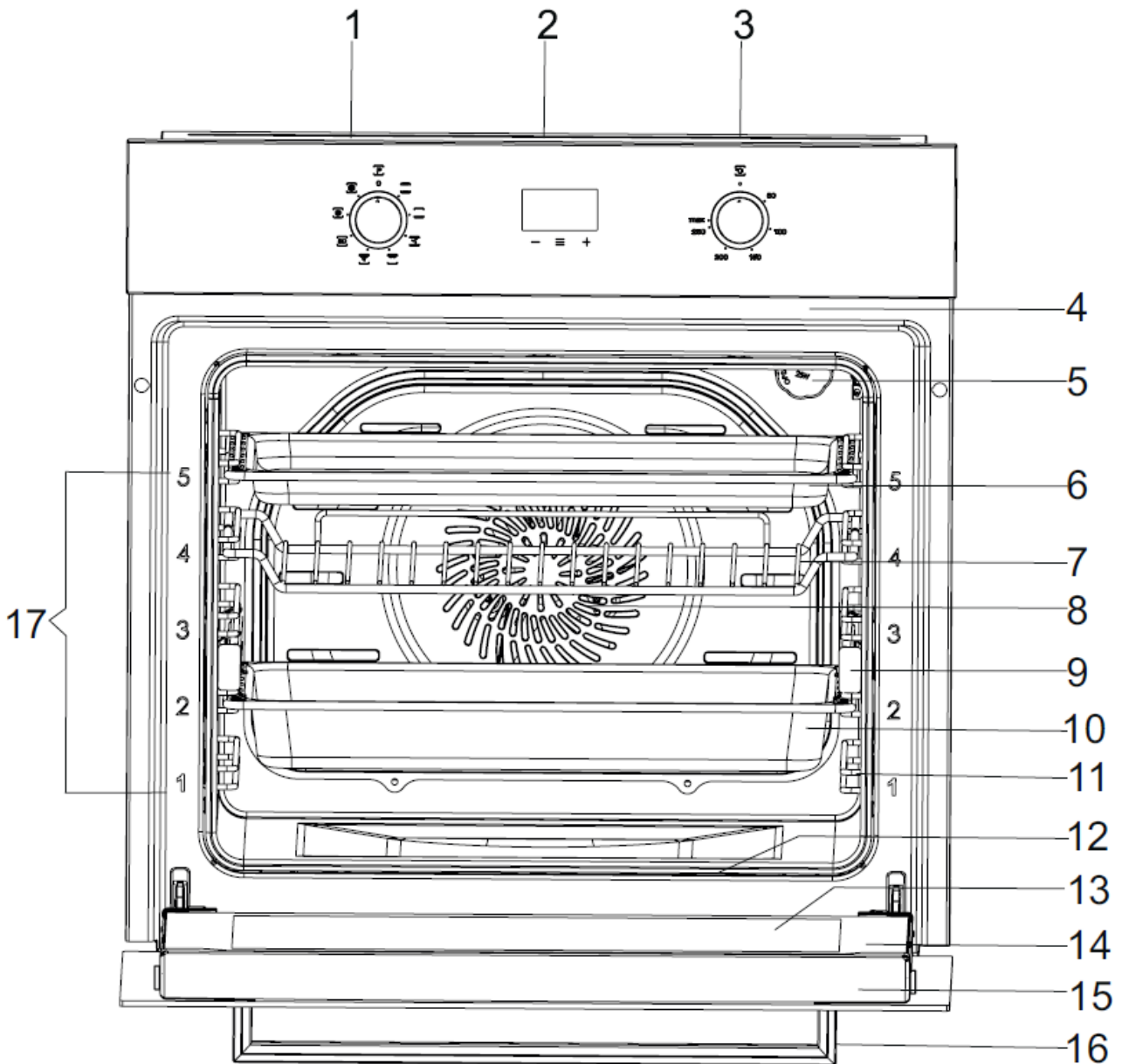


Fig. 7

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1- Function Selection Button | 10- Deep Tray |
| 2- Touchscreen Timer | 11- Wire Rack |
| 3- Oven Temperature Setting Knob | 12- Lower Resistance |
| 4- Upper Resistance | 13- Internal Glass |
| 5- Lamp | 14- Oven Door |
| 6- Shallow Tray | 15- Door Top Plastic |
| 7- Oven Grill | 16- Oven Handle |
| 8- Fan | 17- Rack Level |
| 9- Telescopic Rails | |

7.1 Accessories of the Oven

Clean the accessories of the oven before first operation. After cleaning and washing with a sponge, wipe them dry.

Remove any accessories you do not need from the cooking compartment.

Oven Grill



Fig. 8

Plate, for cake pans and ramekins For frying, frying pieces and frozen food.

Wire racks remain in horizontal position even when they are pulled out of the oven thanks to their special structure. There is risk of sliding the plate and spilling the food.

Shallow Tray

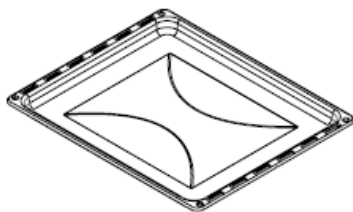


Fig. 9

For cakes and cookies made in the tray.

Do not use the shallow tray for cooking as it shall cause smell and oils may splash out of the tray and soil the oven.

Deep Tray

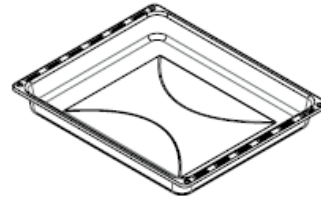


Fig. 10

Universal pan For cakes, soft cakes, frozen food and meat dishes with big pieces of meat.

It may be used as grease collecting plate when you grill directly on the wire grill.

Telescopic Rail



Fig. 11

For racks and trays.

Telescopic rails increase the oven rack level. When telescopic rail is used, there is no risk of slipping and spilling the food.

8 BEFORE FIRST USE

You shall make some settings first before using your new appliance.

Cleaning of the cooking compartment and the accessories

Clean the cooking compartment and the accessories first before cooking a meal for the first time.

Cleaning of the cooking compartment

Heat the cooking compartment while it is empty and closed to remove the smell of a new appliance.

Ensure that no packaging residues such as styrofoam are left inside the cooking compartment and remove adhesive tapes on or inside the appliance. Wipe the straight surfaces of the cooking compartment with a soft, damp cloth before heating. Ventilate the kitchen as long as the heating operation continues.

Clean the straight surfaces with detergent water and a dish cloth after cooling of the cooking compartment.

Cleaning of the accessories

Clean the accessories thoroughly with a soft brush or detergent water and a dish cloth.

9 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

9.1 Specifications of the Oven

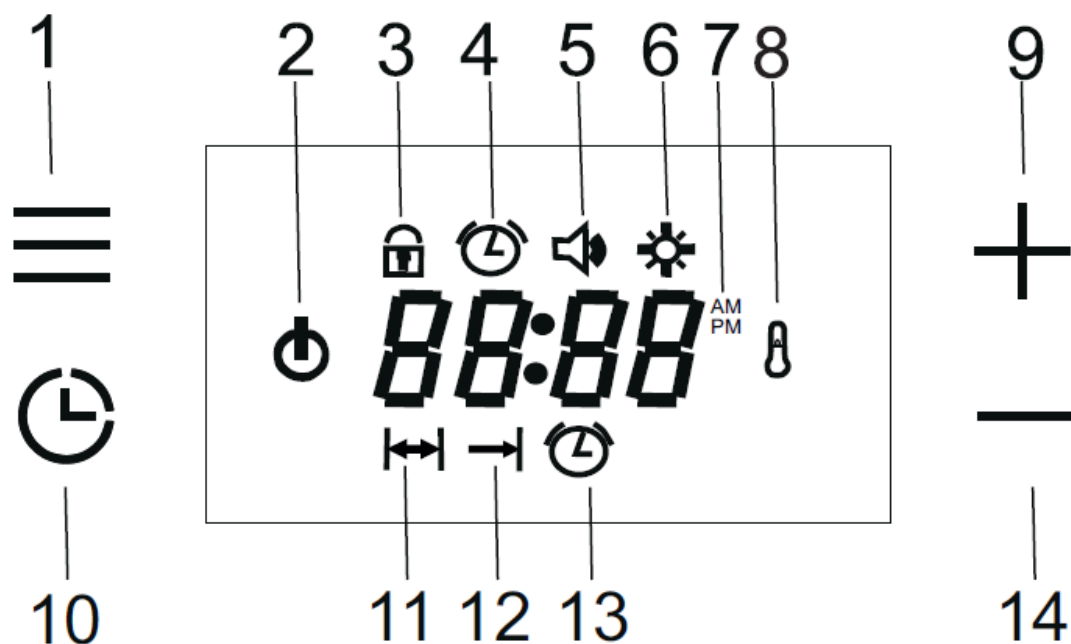


Fig. 12

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1- Menu Button | 8- Thermostat Icon |
| 2- Function Commutator | 9- Plus Button |
| 3- Child Lock | 10- Program Button |
| 4- Day Time | 11- Brewing Time |
| 5- Alarm Sound Volume | 12- Cooking End Time |
| 6- Screen Brightness Setting | 13- Alarm |
| 7- AM/PM Time Display | 14- Minus Button |

Menu Key Usage:


Each time pressed on this button, the child lock, time setting (if cooking time is not set), alarm sound volume setting and screen brightness setting modes are activated in order and the relevant symbol is displayed during the setting.

Program Button:

Each time pressed on this button, cooking end time (if cooking time is set) and alarm sound volume setting modes are activated in order and the relevant symbol is displayed during the setting.

Child Lock

This function serves to prevent unintended changes of the settings made by the user on the oven clock.

If the child lock is activated when a cooking program is not running and the oven is turned off, the keys will be locked and the oven will be deactivated. All buttons except menu button will be deactivated. The on the oven  clock will flash.


The oven will not be operated until the child lock is deactivated.


If the key lock is activated while there is an active cooking program, only the keys are locked. All buttons except menu button will be deactivated.

The lock symbol on the oven clock will illuminate. When the child lock is active, when the cooking process is completed and the function controller is set as closed, the child lock function will be activated and the oven cannot be operated again.


The oven clock shall be available for operation when the key lock is cancelled.


To activate the key lock, when you are not in any menu, respectively;

When "Menu" button is touched once  (Key Lock) icon flashes. 'OFF' text appears on the screen.

'+' by tapping this key, deactivate child lock. 'ON' appears on the screen, and the  icon remains fixed on the screen.

I want to deactivate the child lock

When the 'Menu' key is tapped, the  icon flashes on the screen. 'ON' text appears on the screen.


'-' by tapping this key, deactivate child lock. "OFF" appears on the screen and the  icon disappears from the screen.

Clock Setting;

When the product is connected to the supply source, the time of day icon pops up on the display and the OFF text flashes.

To use the oven, press the menu button once, then clock is set by using "+" / "-" buttons. After the time has been set, you can end the setting mode by tapping the Menu key or waiting 5 seconds and the time of day disappears from the display.

To set the day time being previously set for your oven, when you are not in any menu, respectively:

When you tap the "Menu" key twice,  symbol flashes.

press '+' / '-' keys to set the time of day.

After setting the time, end the setting mode by touching the “Menu” button or by waiting 5 seconds.




The day time cannot be set if any cooking setting is done.

Clock Setting Mode 24h/12h Option

The default setting is 24 hours. To switch to the 12-hour (AM/PM) mode, touch the “Plus (+) key for 5 seconds when you are not in any setting mode and there is time on the screen, a beep sound is heard when the mode changes. In 12-Hour Mode, The “AM” or “PM” icon is displayed on the screen. The same process is made to pass to the other mode.

Alarm Tone Setting

To change the alarm tone, when you are not in any menu, respectively:

When you tap the "Menu" key three times,  symbol flashes on the screen press ' + ' and ' - ' to select the desired volume.

After adjusting the volume, touch the Menu key or wait 5 seconds to end the setting mode.


The factory default setting is “b-03”, which is the highest volume.

! NOTICE!

The adjusted sound volume is displayed as "b-01, b-02 or b-03" and the related icon disappears at the end of setting mode.

Screen Brightness Setting:

To change the screen brightness, when you are not in any menu, respectively:

When you tap the "Menu" key four times,  symbol flashes on the screen. press ' + ' and ' - ' to select the desired brightness level.

After setting the brightness level, touch the Menu key or wait 5 seconds to end the setting mode.

The default setting is “d-03” and it is the brightest level.

3. TIMER FUNCTIONS

Auto-cooking means that in an oven where the cooking function is selected and the temperature is set, the timer will be set to end automatically.




If you want to operate the oven without a timer, you can set the function controller and the thermostat and start cooking.




When the oven is not in use, the function and thermostat switches must be in off position. If not, the cooking will continue for an indefinite time.

Semi-Automatic Cooking:

This method is used when it is desired that the cooking is started immediately, and the desired cooking time is entered.

The  icon flashes when the Program key is touched once


adjust the cooking time by tapping the ' + ' and ' - ' keys. After setting the cooking time, the  icon remains fixed on the display.

! NOTICE!


In cooking programs set up in under an hour, the time appears on the screen in minutes and seconds.



Full Automatic Cooking



This method is used when the food is desired to be ready at a certain time in the future. Therefore, it is also called as the delayed cooking.

The  icon flashes when the Program key is touched once


press ' + ' and ' - ' to adjust the cooking time and exit the cooking mode.

When you tap the Program key twice,  symbol flashes.

tap ' + ' and ' - ' to adjust the cooking time you want.  the light on the (cooking time) and  (cooking end time) icons remains lit.

When the cooking start time is reached, the  icon disappears on the display and the  symbol remains on the display with the remaining cooking time.

When the cooking is completed;




The  icon flashes in the display, End appears and the alarm signal starts to run for 7 minutes.

Press the Program key to cancel the Alarm. The End text disappears from the screen, and the time of day appears on the screen.




When the alarm sounds, End will not disappear when the alarm is silenced by touching any key other than the Program key. Only the alarm is silenced.

To Cancel the Automatic Cooking Time;


- Cancel the cooking program and reminder timer if installed by pressing the Program key for about 3 seconds. The End caption and  (Cooking Time) icon appear on the display.
- Another option is;
- When the Program key is touched,  (Cooking Time) icon flashes. touch ' - ' the set cooking time is reduced to 00: 00. The "End" caption and  (Cooking Time) icon appears on the display.

Reminder Timer

You can use the oven clock as an alarm or reminder timer. To set the alarm, respectively:


- The  icon flashes when the Program key is touched 2 times (3 times if cooking time is set).
- Set the desired alarm time by tapping the '+' and '-' buttons. Once the alarm is set, the corresponding icon remains lit on the display and is displayed until the alarm time is reset. The maximum time that may be set is 23 hours and 59 minutes.

When the alarm time is completed

The  icon flashes on the display and the 7-minute alarm signal starts to sound.

Pressed to any button to cancel the alarm and then turns back to show the day time on the screen.

To cancel the set time;


- Press the Program key for approximately 3 seconds to cancel the reminder timer and, if installed, the cooking program, or touch the Program key until the  icon flashes. by tapping '-', the alarm time is set to "00:00" and the reminder timer is cancelled.




If the alarm time and cooking time are set same, then the shorter one is displayed.


COMMUTATOR INPUT FUNCTIONS


1 Function Commutator

When the function commutator is turned to any ON position, the  icon appears on the display.

The  icon disappears when the function commutator is switched off.

2. Thermostat

If the oven temperature is lower than the set temperature, the  icon appears on the screen.

When the oven temperature reaches the set temperature, the  icon disappears from the screen.



Thermostat symbol indicates the current temperature of the oven. It cannot utilize cooking in the oven alone. However when a function is selected with function controller, the cooking process can be utilized.



When the cooking time is set, the function commutator and thermostat icon disappears from the screen after delayed cooking is set, until cooking starts, and after power outages that require clock setting.

10 THE USE OF THE DEVICE

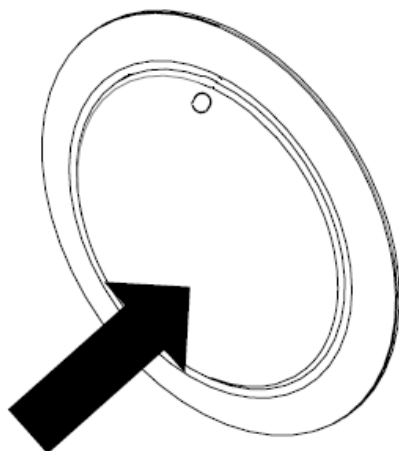


Fig. 13: Pop out off

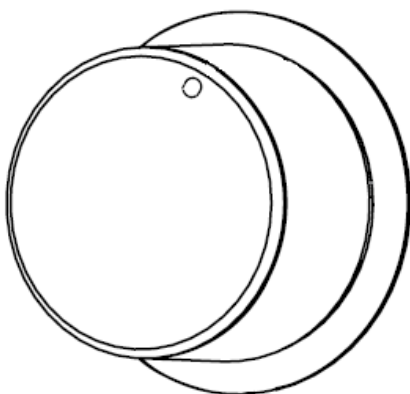


Fig. 14: Pop out on

The buttons of your oven are the type of pop-out buttons that pop out when pressed in.

- Press inward to pop out the button and then adjust (Fig. 14).
- When cooking is finished, turn the switch to the off (top) position and press it inwards (Fig. 13).

10.1 Temperature Setting of the Appliance

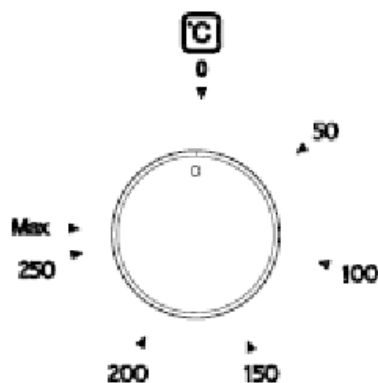


Fig. 15

Your appliance starts heating just a few seconds later when you set the temperature.

Turn off the appliance by bringing the function selection switch to zero position when your food is ready.

11 USING TELESCOPIC RAILS

HOW TO USE TELESCOPIC RAIL

Removing Telescopic Rails

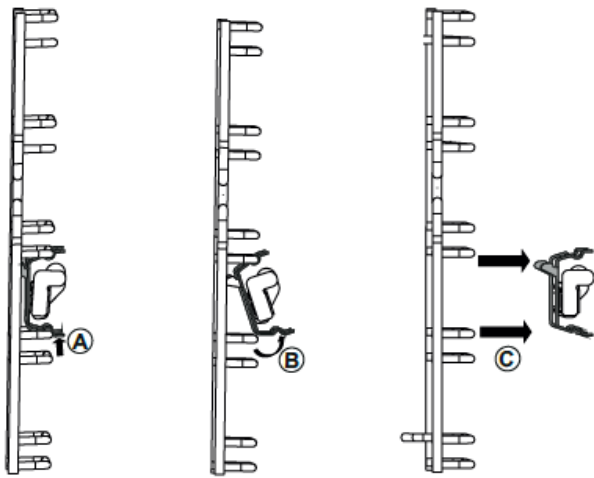


Fig. 16

To remove telescopic rail from the shelf, hold the telescopic rail handle as seen in Fig. 16/A and then lift it up as seen in Fig. 16/B. (Fig. 16/C).



Repeat this process for all telescopic rails on both sides of the oven.



When you remove Telescopic rails, hold it with one hand in order to prevent it falling in the oven and causing damage.



To remove the telescopic rails, wait for the oven to cool down.

Inserting Telescopic Rails

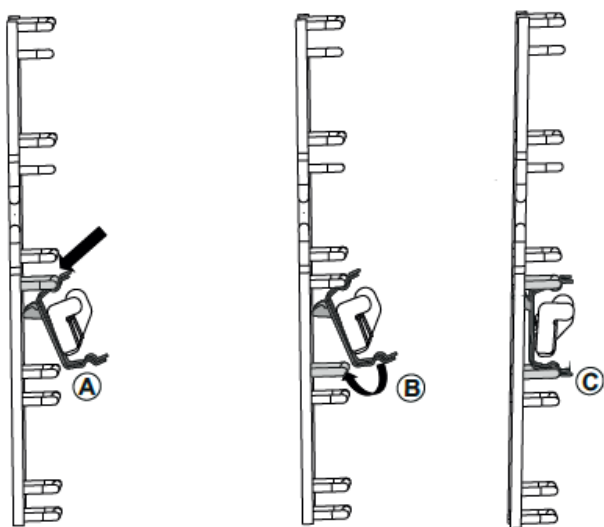


Fig. 17

To insert the telescopic rails to the grill shelf, hold the handle on the rail and insert as seen in Fig. 16/A. Then place the handle on the rail to the grill shelf seen in Fig. 17/B to achieve the image seen in Fig. 17/C.

Using Telescopic Rails

By using telescopic rails, you can use the trays and grills with ease.



Do not wash telescopic rails in the dishwasher.



Do not oil telescopic rails



Prior to closing the oven door, ensure the telescopic rails are fully inserted in the device.

Using the Wire Grill

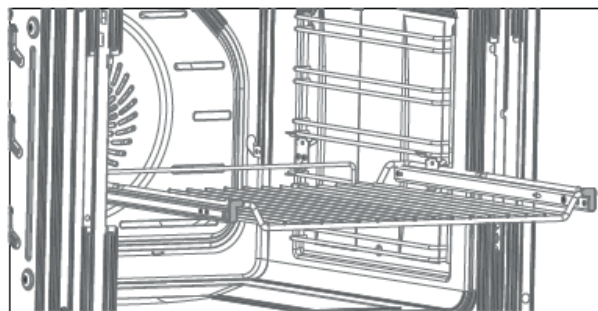


Fig. 18

Place the wire grill to the telescopic rails with their legs looking down (Fig. 18).

Using Cooker

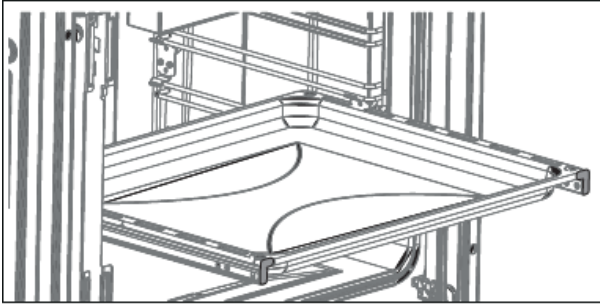


Fig. 19

Place the cooker on the telescopic rails (Fig. 19).




The high edges around the telescopic rail is a special design to prevent the cooker to slip.

12 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

General Cleaning

- Always allow the appliance to cool after operating it. Ensure that no residues are left on the door at this time. The kitchen furniture around the appliance may be affected in the long term even if the door is left ajar.
- Failure to maintain the appliance regularly and to keep it clean may cause deterioration of the surface and reduce the service life of the appliance, and thus cause risks as a result of these.
- Unplug the appliance or switch off the power of the appliance by bringing the On/off button on the appliance to off position before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- Ensure that the cleaning agents you use when cleaning your product does not have particles that can scratch enamelled or painted surfaces.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing of the symbols.
- Do not clean the oven with materials such as bleachers, nitric acid or hydrochloric acid.
- Do not clean your oven using steam cleaners.
- Do not try to remove the buttons from the control panel as these are not removable in some models.
- Do not use cleaning agents that contain abrasives (wire wool, cleaning powder, oven sprays, abrasive hard sponges), acids (bleachers) or chlorine.
- You can obtain Silverline's oven cleaner from our authorised services and use it to remove spilled, dried waste oil stains and for perfect cleaning. Spray the oven cleaning spray on stained surface, close the lid and wait for 10 minutes.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces.

Steam Cleaning

- Before using the steam cleaning function, remove all accessories from the oven;
- Put 100 ml of water to the base of your oven and another 400 ml of water inside the shallow tray placed on the 2nd level (we recommend you to use soft water) and close the door of the oven.
- Bring the function selection switch to bottom heater  position.
- Set the oven temperature to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.
- To end steam cleaning process, switch the button to Off.

- Clean the interior surface of the oven with a soft and damp cloth when the oven reaches a temperature that shall not burn your hands, i.e. before it is completely cooled down.
- After cleaning, keep the door ajar at 15° to completely dry the enamel interiors.



DANGER!

Ensure that the appliance cooled down prior to coming to contact with it.

Risk of burns.

- **Cleaning of the Interior of the Oven**
- Be sure to clean your oven after each operation.
- The best time to clean the enamelled surface inside the oven is when the oven is warm.
- Remove the trays and the grill. Clean the interior by wiping with a cloth dampened with warm, soapy water. Then, wipe once more with a damp cloth and dry.
- Do not use abrasive materials such as sandpaper, steel wool or bleachers. Otherwise, the enamelled part of the oven may get damaged.
- Clean the oven thoroughly using a proper oven cleaning agent in regular intervals.
- You may use cleaning agents used for stainless steel or some vinegar in case of harsh stains.

- The stains left by such fluids may harm the brightness of the oven, but does not affect its performance in any way.
- Do not use the appliance for storage purposes by putting food such as bread, cakes, cookies, etc. inside the oven.
- **Cleaning the side walls of the oven**

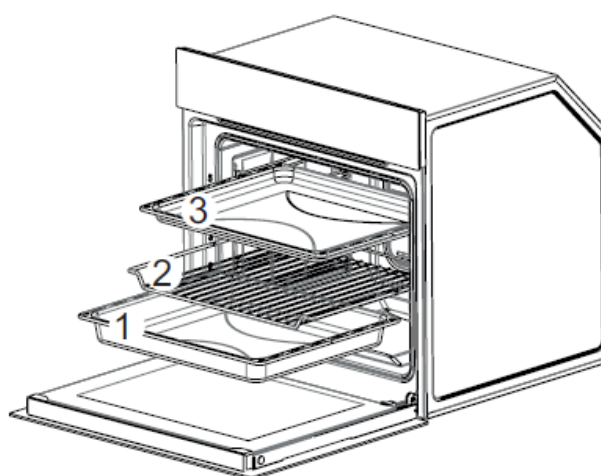


Fig. 20

- Remove the trays and the grill respectively (1-2-3 / Fig. 20).

Removing Telescopic Rails

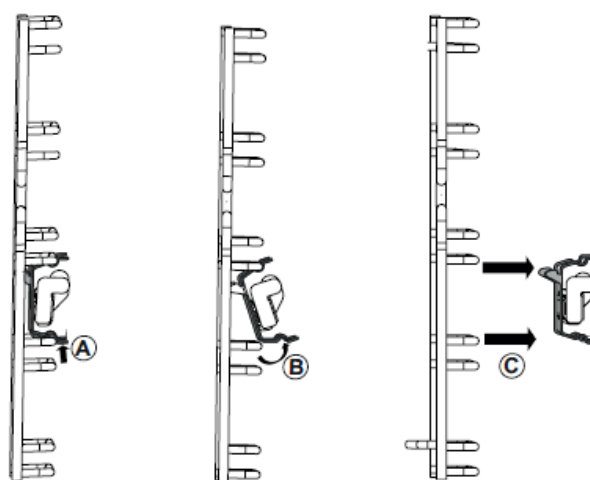


Fig. 21

To remove telescopic rail from the shelf, hold the telescopic rail handle as seen in Fig. 21/A and then lift it up as seen in Fig. 21/B. (Fig. 21/C).



Repeat this process for all telescopic rails on both sides of the oven.



When you remove Telescopic rails, hold it with one hand in order to prevent it falling in the oven and causing damage.



To remove the telescopic rails, wait for the oven to cool down.

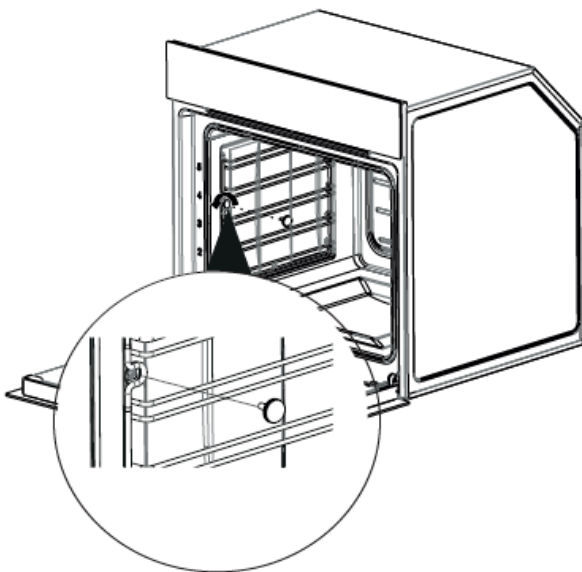


Fig. 22

Remove the serrated screw inside the oven by rotating it counter-clockwise to clean the wire rack inside the oven (Fig. 22).

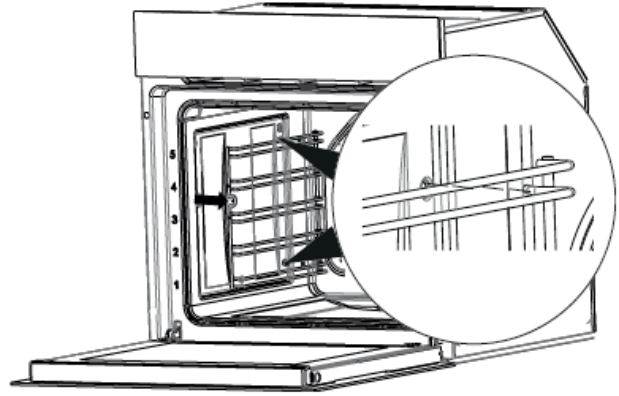


Fig. 23

Pull the wire rack towards the inside of the oven and remove the legs of the wire rack from their seats (Fig. 23).

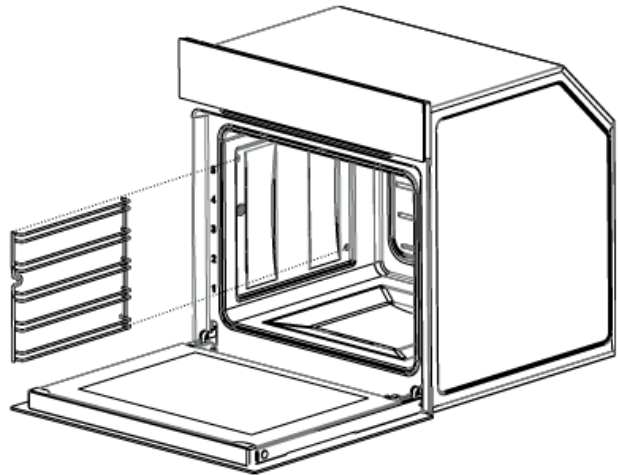


Fig. 24

Remove the wire rack from the oven after releasing the wire rack from its legs (Fig. 24).

Removal of the Oven Door

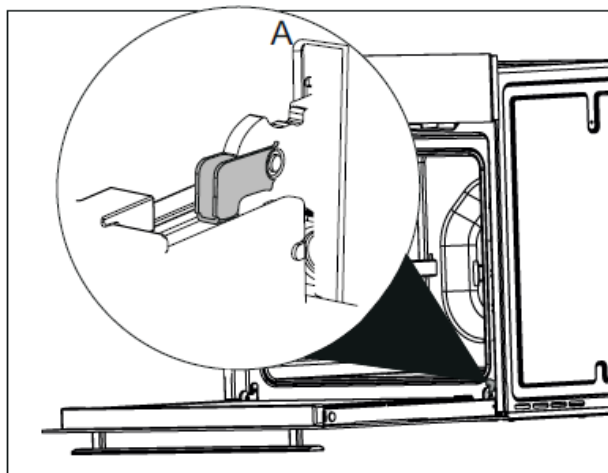


Fig. 25

Open the door completely by pulling the oven door toward you (Fig. 25).

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in (Fig. 25/A). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

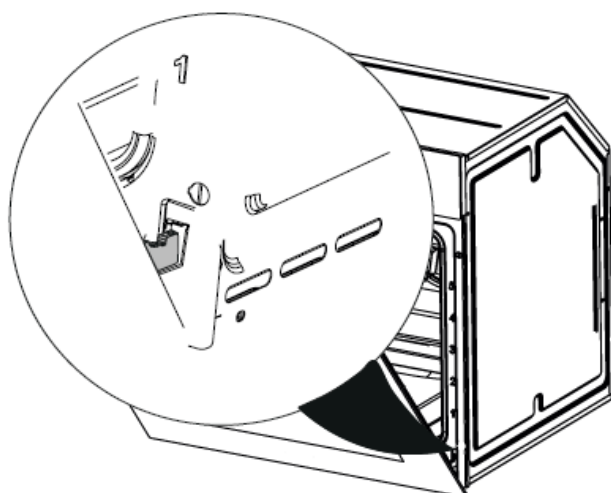


Fig. 26

Close the oven door so that it contacts the hinge lock as shown in (Fig. 26).

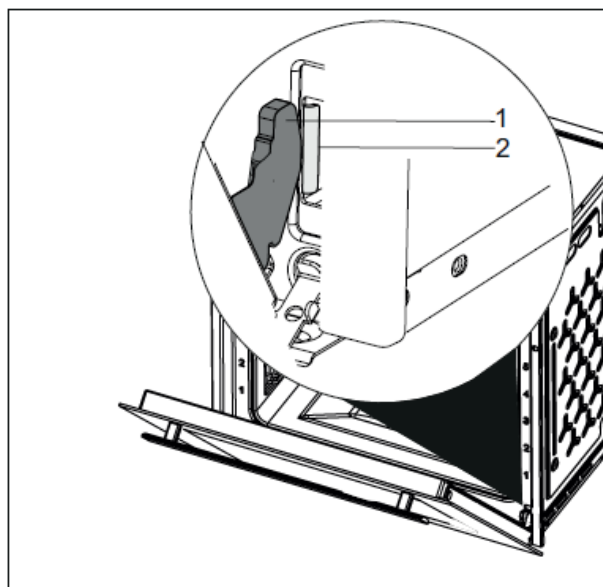


Fig. 27

- 1 Hinge
- 2 Hinge Housing

Remove the hinges from the hinge housing by holding the door with both hands to remove the oven door (Fig. 27).



Reverse the removal procedure for installation procedure of the door. Remember to close the clips on the hinge housing while installing the door.

Cleaning of the Oven Glass

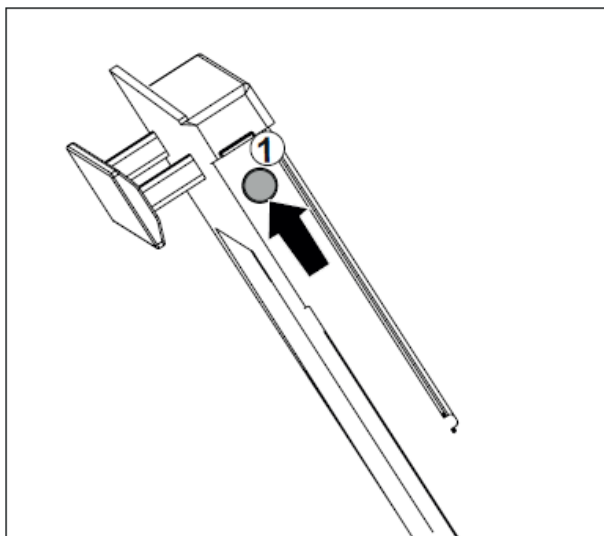


Fig. 28

Open the door of the appliance slightly.
Push on the left and right-hand sides of the door top plastic (Fig. 28).

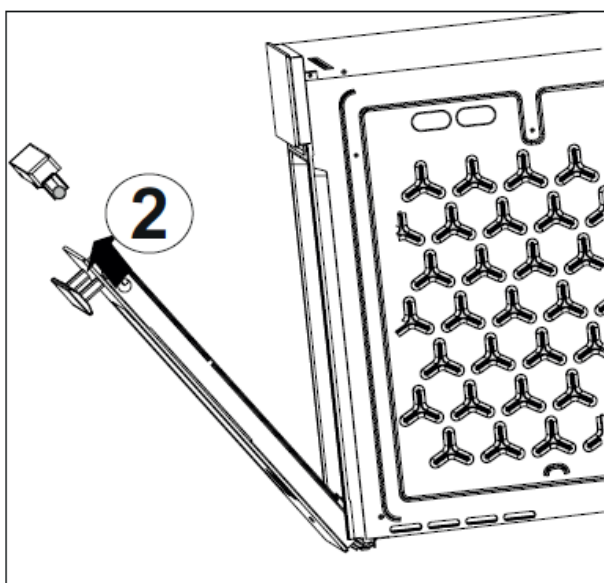


Fig. 29

Remove the door top plastic (Fig. 29).

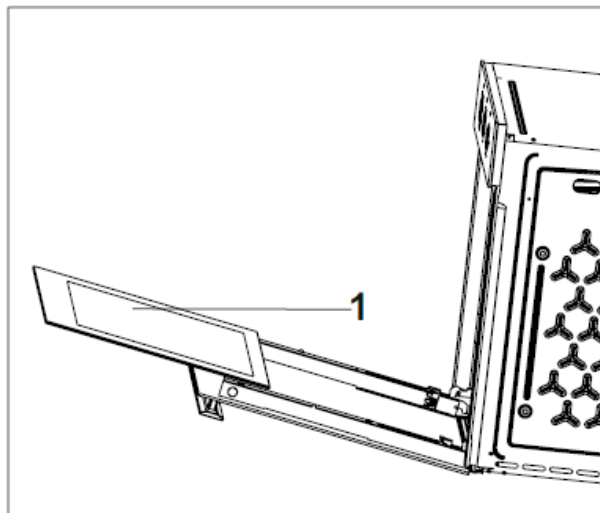


Fig. 30

1 - Internal Glass of the Oven

- Remove the internal glass of the appliance to clean it (Fig. 30).
- Wipe the glass cover with soft sponges and clothes cleaning and drying.
- Do not use harsh abrasive cleaning agents and sharp metal scrapers to clean the oven glass. Cleaning in such a way may scratch the surface of the glass and may cause the glass to break.
- Do not lean over and apply weight on the oven door.



CAUTION!

As the door loses weight when the glasses are removed, it may close abruptly and cause injuries.



Reverse the same procedure to install the oven glass.

Oven Door Gasket

- Condensation may occur inside the front door and on the door gasket when the oven is operated for a long period. Remove the possible condensation using a dry cloth or sponge.
- Inspect the condition of this gasket in regular intervals. Clean without using abrasive cleaning agents when required.
- Door may not be closed properly when dirt is collected on the door gasket after some time.
- Please contact the nearest Silverline Authorized Service when the gasket gets damaged. Do not use the oven until it is repaired.

13 REPLACEMENT OF THE LAMP



Disconnect power supply and wait for the oven to cool down to eliminate the risk of electrocution before replacing the oven lamp.

Hot surfaces may cause burns.



Fig. 31

2A/250V AC

Screw size E14

It indicates the maximum power consumption of the lamp. A lamp with same power rating should be used when replacing the lamp.



To find out the power rating used in the product, see the declaration label in the product.

The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

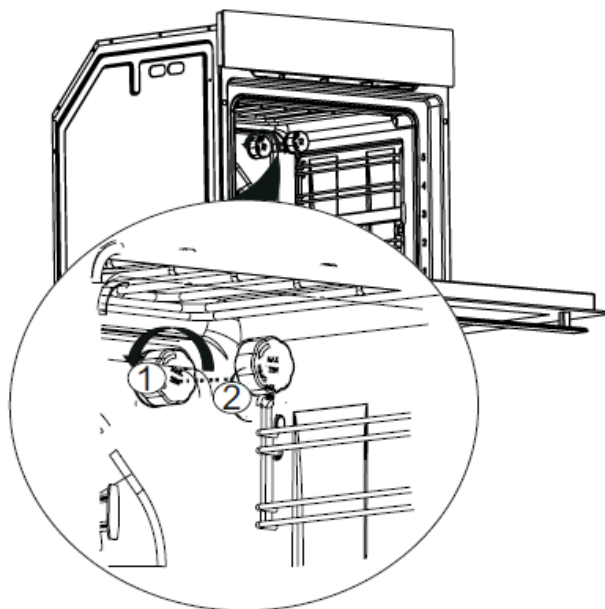


Fig. 32

Unplug the appliance.

Remove the lamp cover (Fig. 32/1) by rotating it counter-clockwise (Fig. 32/2).

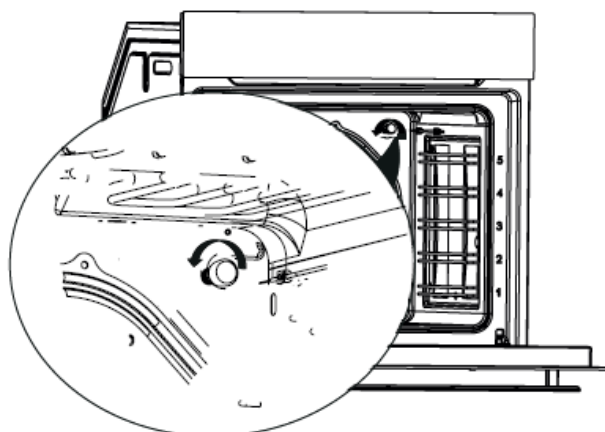



Fig. 33

Remove and replace the oven lamp by rotating it counter-clockwise (Fig. 33).

Reverse the procedure provided in (Fig. 32) for the installation of the lamp cover.

14 MAIN FUNCTION DESCRIPTION

The main function descriptions are below.

Function	Explanation of function
	No program is selected in your appliance.

MAIN FUNCTION DESCRIPTION



Upper and lower heaters are on. Food is heated from the bottom and top simultaneously. This is suitable for cakes, patties or cakes and stews cooked in pans. Cook using a single tray.



Only the lower heater is on. This is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.



Lower and upper heaters and the fan (on the rear wall) are on. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use a single tray for cooking.



Larger grill on the oven roof is on. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.



Hot air heated with the bigger grill is distributed rapidly inside the oven thanks to the fan. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.




Upper heating, lower heating and fan heating are open. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Use a single tray for cooking. With this function, you can also preheat quickly.



For cooking and frying at one or more levels. The fan distributes the heat of the round heater on the rear panel evenly in the cooking zone. Cook using a single tray.



The oven is not heated, only the fan works. Grained frozen food dissolves slowly at room temperature, cooked food dissolves.

* Shall be used at Max. 230°C' 

15 COOKING CHART

- Place your food in the oven.
- Select the operation mode and the temperature.

The oven is heated up to the pre-set temperature and preserves this temperature until the end of selected cooking time.

Turning off the oven before the expected time

- Turn the oven off with the function and/or temperature buttons.

Cooking Times Chart



Values specified are determined under laboratory conditions. Your values may differ from these values.


















1st rack of the oven is the bottom rack.



CAUTION!

Do not place an aluminium foil on the bottom of the oven while cooking. This may cause fire and damage to your appliance and furniture.

Food	Operating Function	Tray to be Used	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) approx.
Cake in tray		Single level	3	175	25...30
Cake in pan		Single level	2	180	40...50

Cake in sheet		Single level	3	175	25...30
Sponge cake		Single level	3	200	5...10
Cookie		Single level	3	175	25...30
Filo pastry		Single level	2	200	30...40
Buns		Single level	2	200	25...35
Leaven dough		Single level	2	200	35...45
Lasagne		Single level	2	200	30...40
Pizza		Single level	2	200...220	15...20
Beaf (full) / Roast		Single level	3	25 minutes 250, then 180...190	100,120
Leg of lamb (stew)		Single level	3	25 minutes 250after 190	70...90
Roasted chicken		Single level	2	15 minutes 250, then 180...190	55...65
Turkey (5.5 kg)		Single level	1	25 minutes 250, then 180...190	150...210
Fish		Single level	3	200	20...30

Pre-heating is recommended for all kinds of food.



For cooking operations which require pre-heating, perform the pre-heating until the oven reaches the desired temperature at the start of the cooking.

Hints for cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature about 10 °C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or decrease the temperature about 10 °C.
- If the top of the cake is burnt, place it on a lower rack, decrease the temperature and increase the cooking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature about 10 °C and decrease the cooking time. Dampen the sheets of dough with a sauce made of milk, butter, egg and yoghurt.
- If the cooking time of your pastry is too long, ensure that the thickness of the pastry does not exceed the tray.
- If the top of the pastry is cooked, but the bottom is not cooked, ensure that the amount of the sauce you use for the pastry is less on the bottom side of the pastry. Try to spread a frying sauce evenly between the sheets of dough and on the pastry.



Cook your pastry with the position and temperature specified in the cooking chart. If the bottom part is fried less again, place it at a lower rack on the next time.

Hints for vegetable dishes

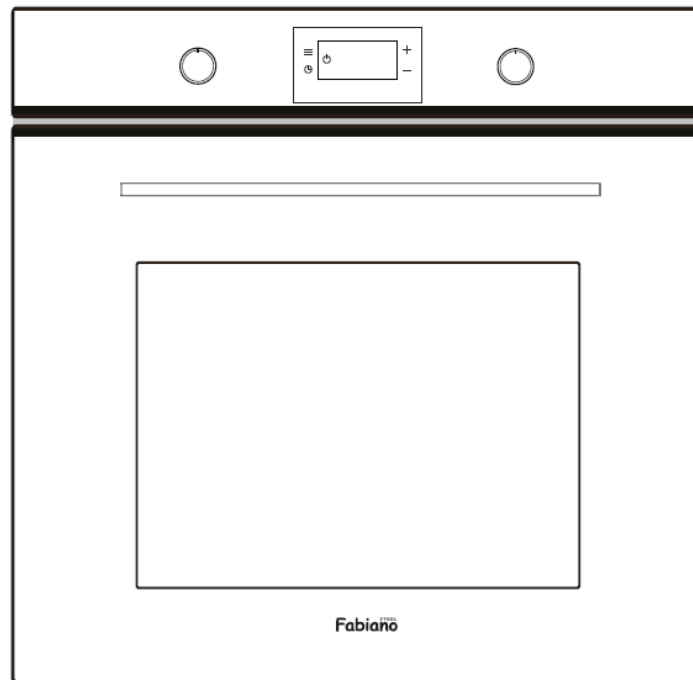
- If the vegetable dish loses its juice and gets dry, cook inside a closed pot instead of the tray. Closed pots contain the juice of the dish.
- If the vegetable dish is undercooked, boil the vegetables or prepare them as preserved food first, and then put them inside the oven.

CUSTOMER CARE

www.fabianosteel.com

CUSTOMER CARE AND TECHNICAL SERVICE:

Technical support, customer care and complaints receiving department contact information are given in the warranty certificate. Warranty certificate is supplied with the device.



Model: **FBO 640 Lux**

Built-in Electric Oven, User Manual EN

Elektrischer Ofen, Gebrauchsanweisung DE

Духова шафа, Керівництво користувача UA

Духовой шкаф, Руководство пользователя RU



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 і відповідно до даної інструкції.

Виробник не несе відповідальності за можливі наслідки невиконання даної умови.



Будь ласка, ретельно ознайомитися 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.

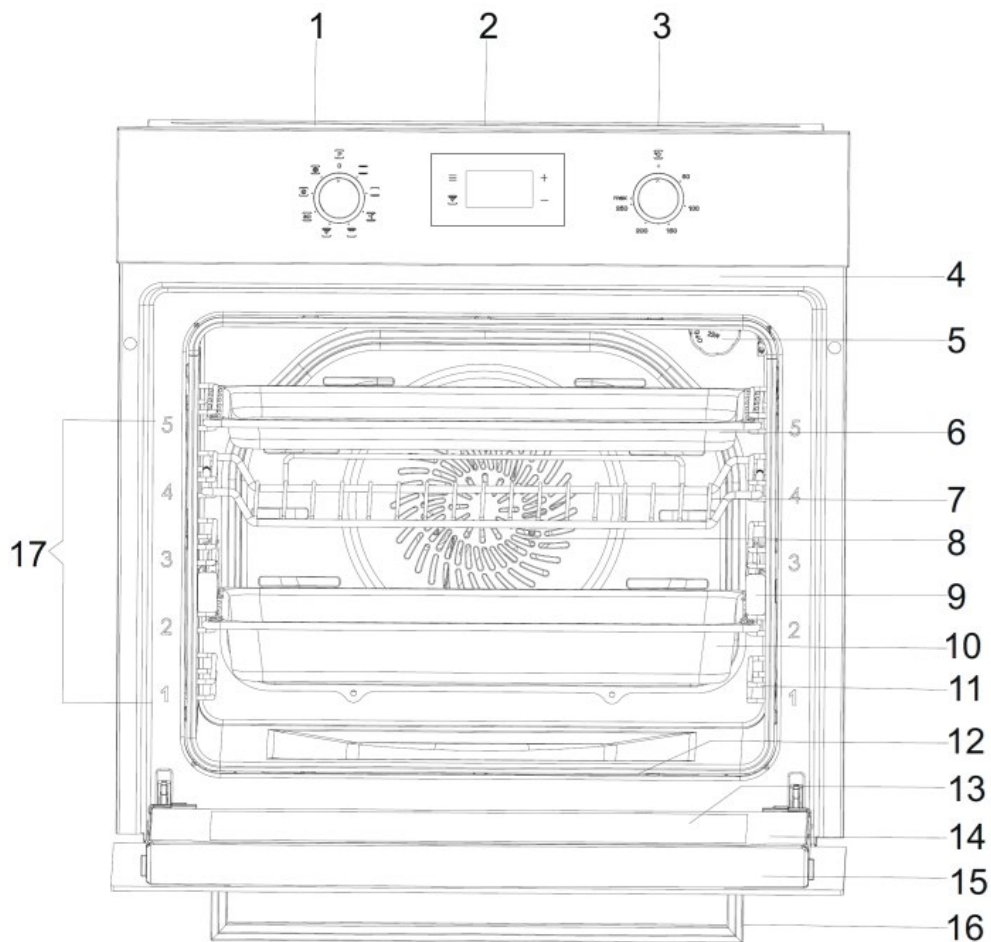


Технічні дані і детальна інформація купленого Вами приладу представлені в таблиці характеристик, яка знаходиться безпосередньо на самому виробі.



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.



- 1 - Перемикач функцій нагріву
- 2 - Електронний сенсорний таймер
- 3 - Перемикач вибору температури
- 4 - Розташування верхнього нагрівача
- 5 - Лампа підсвічування внутрішньої камери
- 6 - Деко стандартної глибини
- 7 - Хромована решітка
- 8 - Конвектор (внутрішній вентилятор для конвекційного нагріву)
- 9 - Телескопічні полози для дека
- 10 - Глибоке деко
- 11 - Хромовані бічні тримачі дека
- 12 - Розташування нижнього нагрівача (під дном камери приготування)
- 13 - Внутрішнє скло дверцят
- 14 - Дверцята духової шафи
- 15 - Фіксатор скла дверей (у верхній частині дверцят)
- 16 - Ручка відкриття дверцят
- 17 - Позначення рівнів приготування

Всі внутрішні стінки духової шафи покриті легко очищуємою емаллю **CRYSTAL Clean**

Модель	FBO 640 Lux
Напруга / Частота	220-240 V / 50-60 Hz
Номінальна споживна потужність (max.)	2650 W
Лампа підсвічування камери	15 W
Максимальна сила струму	13 A
Об'єм камери	72 L
Діапазон температур	50 – 275 C.
Розміри приладу	595x550x595 mm

Індикатори

Лампи індикації роботи духовки знаходяться на панелі управління. У міру настройки і роботи духовки ці лампи спалахують і гаснуть. У процесі термостатичною роботи духовки неонові лампочки горять доти, поки духовка набирає задану температуру. Якщо ця лампа гасне, це знак того, що всередині духовки набрала бажану температуру.

Тангенціальне охолодження

Духова шафа обладнана вбудованим вентилятором тангенціального охолодження, який включається автоматично в процесі нагрівання зовнішніх панелей приладу і сприяє виведенню гарячого повітря з порожнин між духовкою і меблями, забезпечуючи захист від перегріву. Для більшої безпеки вентилятор може працювати ще якийсь час після закінчення приготування і повного виключення духової шафи. При роботі вентилятора чутний легкий гул мотора і потоку гарячого повітря, який виводиться через щілину між дверцятами і панеллю керування.

Всі духові шафи розроблені для роботи в однофазній мережі змінного струму 220-240V 50Hz, але в кожному разі рекомендується перед встановленням і підключенням звіряти ці дані з наклейкою характеристик духовки, яка знаходиться на верхній частині корпусу духовки.

Термін служби приладу (термін наявності запасних частин для підтримки призначеної функціональності) складає **6 (шість) років**.

Виробник гарантує можливість використання приладу за призначенням протягом усього терміну служби з умовою проведення, у разі необхідності, післягарантійного технічного обслуговування або ремонту за рахунок споживача.

Термін служби може бути скасований виробником в наступних випадках:

1. При внесенні змін у конструкцію приладу або самостійна доробка, яка не передбачена заводом;
2. При використанні в виробі і в підключенні деталей, вузлів і комплектуючих, які не передбачені нормативами виробу;
3. При використанні приладу не за призначенням і порушенні правил користування, які наведені в інструкції.

Щоб звести до мінімуму ризик виникнення пожежі та ураження електричним струмом дотримуйтесь основних заходів обережності і наступними правилами техніки безпеки.

Шановний користувач, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції, які представлені в цьому буклеті. Тут викладена важлива інформація про правильне встановлення, безпечне користування, підтримування справності, а так само корисні поради для отримання найкращого результату приготування в духовці. Зберігайте цей буклет протягом усього строку користування духовкою, тому що інформація в ньому, завжди може стати в нагоді.



Після розпакування виробу уважно перевірте його загальну цілісність. Не залишайте пакувальні матеріали (пластик, поліетилен, пінопласт, картон) в доступному для дітей місці, тому як вони можуть становити небезпеку.

Не користуйтеся ручкою дверцят, щоб рухати духовку, це може пошкодити кріплення і привести до механічних несправностей.

УВАГА!

Духова шафа, це виріб, який за своєю природою нагрівається в процесі користування, особливо дверне скло. Тому важливо стежити за тим, щоб діти не підходили близько, коли духовка знаходиться в робочому стані, зокрема при використанні гриля.



- Цей прилад призначений тільки для домашнього користування і цим не слід нехтувати.
- Електричний пристрій даного виробу розроблено тільки для використання в мережі з наявністю заземлення за загальноприйнятими стандартами експлуатації електроприладів.
- Виробник не несе відповідальність за шкоду, завдану внаслідок неправильного використання, недотримання правил обережності і неправильного монтажу виробу.

Наступні речі, можуть становити потенційну небезпеку, тому необхідно приймати потрібні заходи для того, щоб діти або особи з розумовими та фізичними відхиленнями не входили в контакт з ними:

- Панель управління і виріб в цілому;
- Пакувальні матеріали;
- Виріб безпосередньо відразу після користування (зокрема грилем), так як він нагрівається;
- Старий, невикористовуваний виріб (потенційно небезпечні частини повинні бути знешкоджені).

Слід уникати:

- Прямих контактів виробу з мокрими частинами тіла;
- Користування духовкою босоніж;
- Натягування кабелю живлення, коли вилка включена в розетку;
- Відсутності вентиляції в приміщенні, де використовується духовка;
- Прямого контакту дрібної побутової техніки з гарячими частинами духовки;
- Попадання виробу під вплив атмосферних опадів;
- Користування духовкою, як місце для зберігання будь-яких речей;
- Використання легкозаймистих речовин, поблизу духовки;
- Використання адаптерів, розветлительних розеток або подовжувачів для підключення духовки;
- Намірів встановити або відремонтувати виріб без присутності уповноваженої особи.



Під час користування доступні частини виробу нагріваються. Щоб уникнути опіків, діти не повинні підходити до працюючої духової шафи. Будьте уважні, і не торкайтеся деталей у внутрішній частині духовки під час приготування.



Рекомендується звертатися в уповноважені сервісні центри і в центр технічної підтримки виробника в таких випадках:

- Якщо є сумніви щодо справності виробу безпосередньо після розпакування;
- Якщо кабель електроживлення пошкоджений і / або повинен бути замінений;
- Якщо виріб зламався або працює не у відповідності з технічними даними.

Корисні поради:

- Використовуйте виріб тільки для приготування їжі;
- Ретельно перевірте виріб на цілісність після розпакування;
- Вимикайте вилку з розетки, якщо духовка несправна, і кожен раз, коли чистите духовку;
- Не залишайте виріб включеним в мережу, якщо не користуєтеся ним тривалий час;
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли готуєте в духовці;
- Відкриваючи дверцята, беріться за середину ручки;
- Завжди стежте за тим, щоб ручки управління духовкою були в положенні «0», коли ви нею не користуєтеся;
- Якщо Ви вирішили більше не користуватися духовкою, зніміть вилку електричного кабелю з розетки і відріжте його.



Виробник не несе відповідальності за будь-який збиток, заподіяний внаслідок неправильної установки, неправильного або ірраціонального користування виробом.

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.



Не починайте установку духової шафи і не знімайте захисну плівку з поверхні, поки не переконаєтеся в технічній справності приладу шляхом підключення в електромережу та перевірки всіх функцій. Якщо при першій перевірці виріб не працює, або відсутні які-небудь функції, які вказані в характеристиках, слід звернутися в організацію, де Ви її придбали або зателефонувати за номером технічної підтримки, що вказаний у гарантійному талоні. Захисну плівку з нержавіючої поверхні рекомендується знімати тільки після закінчення установки.



Під час монтажу переконайтеся, що духовка не увімкнена в мережу.

Монтаж повинен виконуватися кваліфікованою особою в дотриманні всіх інструкцій. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок неправильної установки, неправильного або ірраціонального користування виробом.

Меблі, в які буде вбудована духовка шафа, повинні витримувати температуру мінімум 70С. Пластикові деталі, не здатні витримати таку температуру можуть відклеїтися і деформуватися. Після установки і підключення важливо простежити, щоб кабель електричного підключення був легкодоступний. Якщо специфіка установки не надає такої можливості, прилад необхідно підключити через автоматичний вимикач 16А, відстань між контактами якого в положенні ВИКЛ. повинно бути не менше 3 мм.

Вставте духовку в призначену для неї нішу і закріпіть шурупами в отворах з боків духовки, які видно при відчинених дверцятах. (Див. мал.)

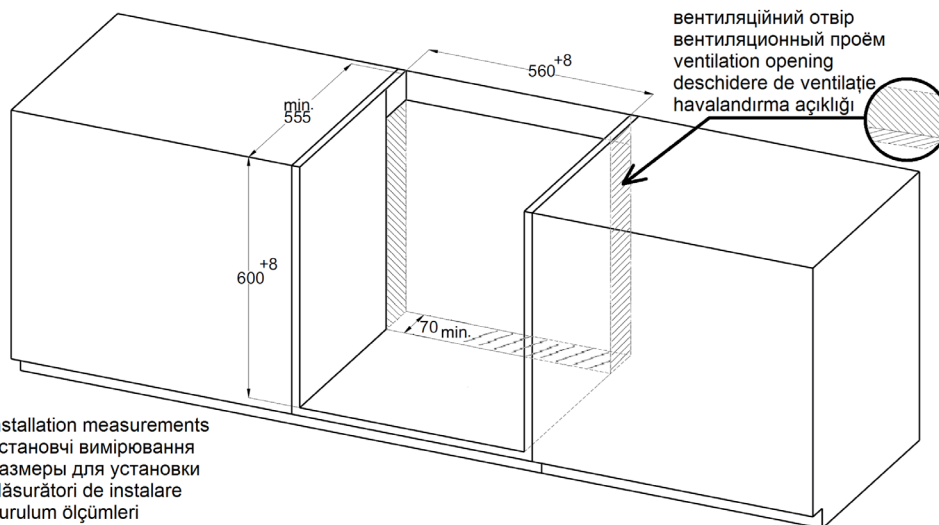
Для найбільш ефективною циркуляції повітря, духовка повинна бути встановлена відповідно до розмірів на малюнку. Відстань між стіною і задньою частиною шафи / днища ніші має бути не менше ніж 7см.



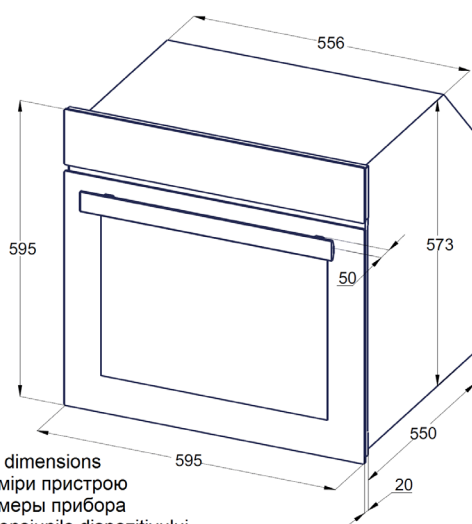
Примітка: Якщо духовка встановлюється під варильну панель, необхідно дотримуватися правил установки обох виробів.



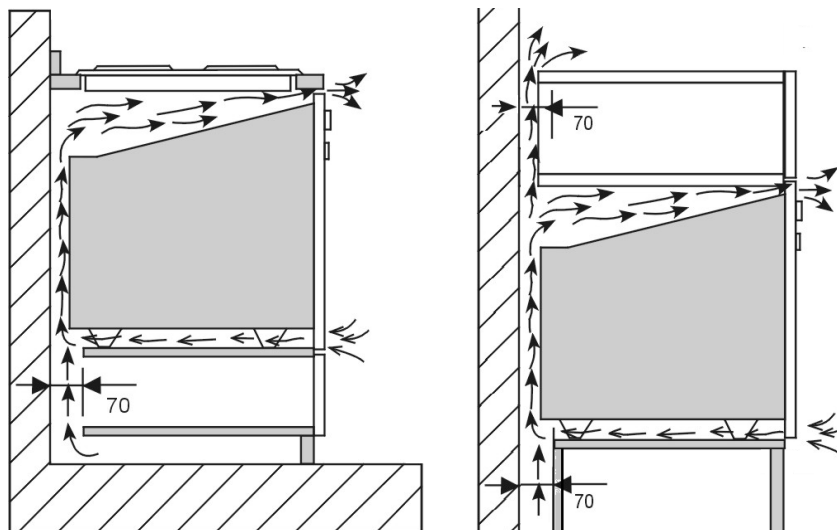
Якщо меблі виготовлені з ДСП з покриттям, покриття повинне витримувати температуру до 120 ° С. Пластмасові частини або клейке покриття, яке не стійке до зазначеного нагріву, може деформуватися і пошкоджуватися



Installation measurements
 Установчі вимірювання
 Размеры для установки
 Măsurători de instalare
 Kurulum ölçümleri



Unit dimensions
 Розміри пристрою
 Размеры прибора
 Dimensiunile dispozitivului
 Cihazın boyutları



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Використання виробу в електричній мережі з відсутністю заземлення може привести до поломки і / або ураження електричним струмом та заподіяння серйозних тілесних каліцтв. Не приєднуйте виріб до мережі з відсутністю заземлення. Використання даного приладу без заземлення і підключення безпосередньо, не передбачено виробником. При недотриманні даного правила споживачем, монтажником або особою які провели підключення, виробник не може бути притягнутий до відповідальності за виниклі негативні наслідки.



Якщо проводиться заміна або подовження мережевого кабелю живлення, характеристики застосовуваного кабелю повинні задовольняти номінали потужності приладу, які вказані в технічній характеристиці. Використовуваний кабель для заміни також повинен бути з жилою заземлення, яка забезпечує необхідне електричне підключення.

Зверте відповідність характеристик вашої електропроводки з максимальними потребами виробу. Розетка з вилкою, повинні бути легкодоступні на випадок потреби екстреного відключення виробу від мережі живлення. Якщо специфіка установки не надає такої можливості, прилад необхідно підключити через автоматичний вимикач 16А, відстань між контактами якого в положенні ВІКЛ. повинно бути не менше ніж 3 мм



Кабель не повинен піддаватися впливу температури вище 75 градусів. і механічному тиску.

Безпека й належна робота виробу може бути гарантована тільки в тому випадку, якщо електричне підключення виконано правильно в електричну мережу з наявністю заземлення, згідно заходам обережності електропідключення. У разі відсутності заземлення при підключенні, виробник не несе відповідальності за заподіяну шкоду / збиток і має право відхилити скарги щодо несправностей, викликаних недотриманням правил підключення.



Увага! Щоб уникнути поломки, перед включенням приладу в холодну пору року, необхідно втримати його в розпакованому вигляді при кімнатній температурі не менше 2-х годин.

Як тільки духовка встановлена, необхідно видалити всі заводські захисні матеріали і зняти пластикову плівку (якщо така є) з елементів фасаду духовки.

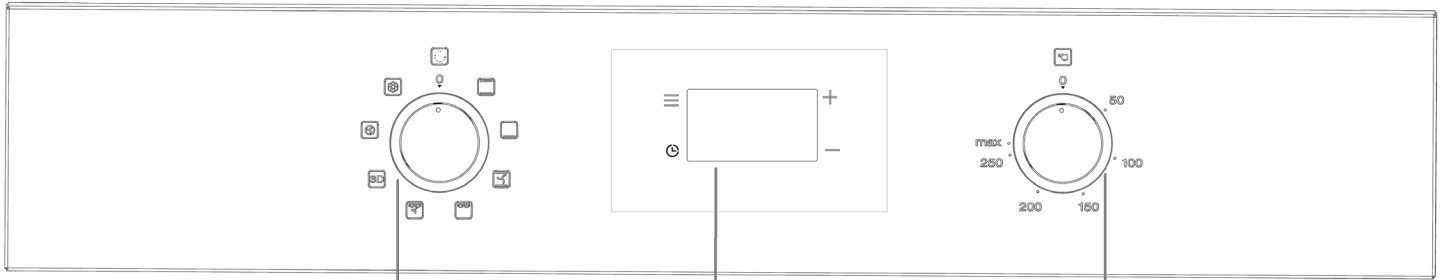
Перші дії, які рекомендується вжити:

- 1) Вийміть дека, грати та пакувальні матеріали з камери духової шафи. Переконайтеся, що вона повністю порожня. Закрийте дверцята.
- 2) Налаштуйте ручку термостата на 200 °С.
- 3) Встановіть ручку налаштування функцій на приготування в режимі верх + низ.
- 4) Дайте порожній духовці попрацювати в цьому режимі на протязі 45 хвилин.
- 5) Відкрийте дверцята щоб духовка провітрилася.



ПРИМІТКА. Під час першого запуску, прилад може видавати неприємний, дратівливий запах. Причиною тому, є нагрівання клеючих речовин, що використовуються в ізоляційних панелях духовки. Це явище, в духовках такого роду, не є технічною несправністю, і цього не варто боятися. Якщо ви зіткнулися з цим, просто почекайте поки дим і запах зникне після першого порожнього включення до того як ставити їжу.

Панель управління



Ручка вибору функцій нагріву

Електронний таймер

Ручка вибору температури

Щоб включити духову шафу, необхідно:

- Вибрати одну з функцій приготування.
- Налаштувати бажаний час приготування.
- Налаштувати бажану температуру приготування.

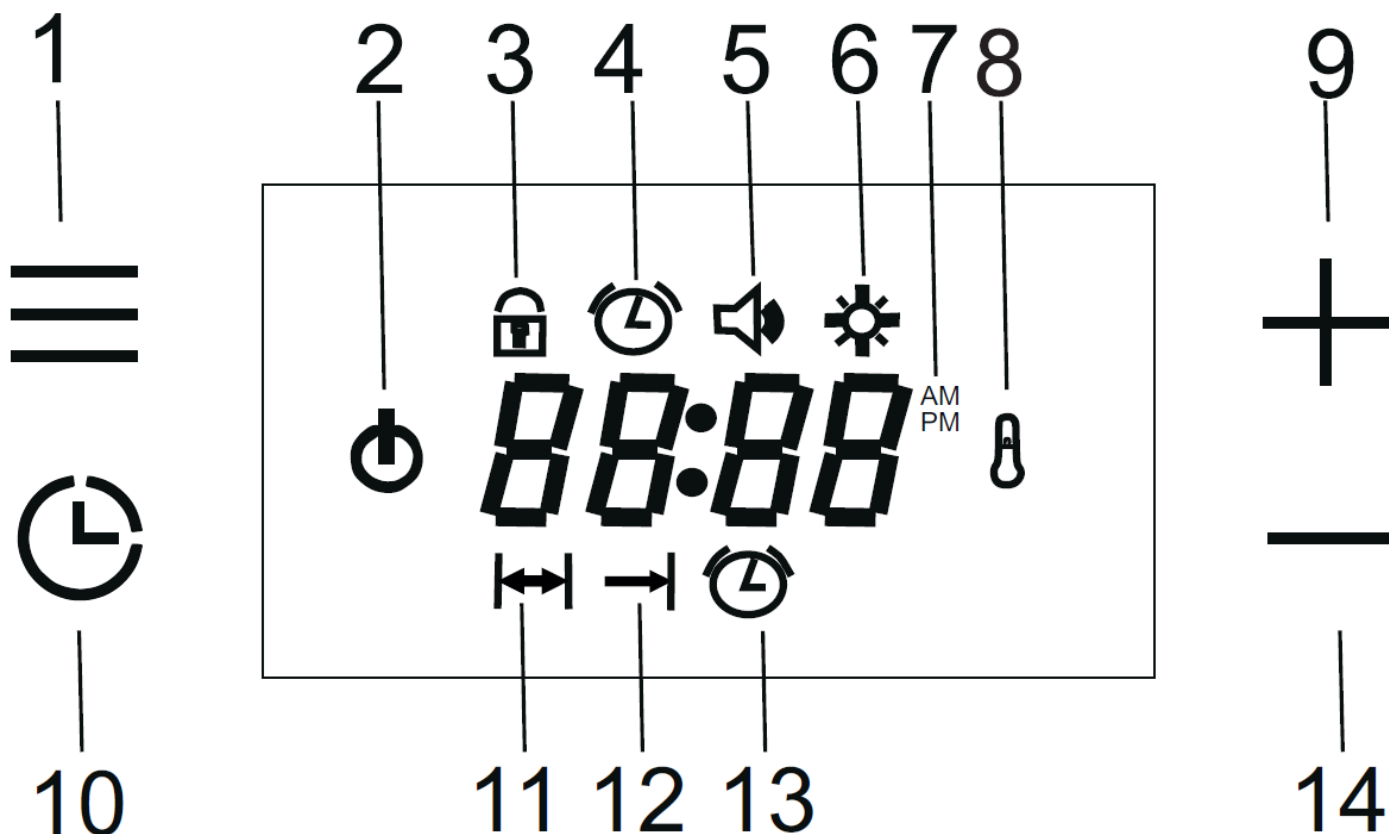
Таймер духової шафи оснащений функцією відключення нагрівальних елементів. Після закінчення заданого часу таймера духовка відключається самостійно.

Докладні інструкції, як використовувати електронний таймер наведені в наступному розділі.



По закінченні приготування завжди повертайте всі ручки управління приладом у верхнє положення, щоб запобігти випадковому небажаному вмиканню нагрівальних елементів.

- В цілях безпеки, вентилятор тангенціального охолодження продовжує роботу протягом приблизно 25 – 30 хвилин після закінчення приготування у разі, якщо температура зовнішніх частин приладу не охолола до 60 градусів С.



- 1 - Кнопка перемикаць між функціями таймера (кнопка MENU)
- 2 – Індикатор вибору функції нагріву
- 3 – Індикатор включення замка (захист від дітей)
- 4 – Індикатор відображення поточного часу
- 5 – Індикатор гучності звукового сигналу
- 6 – Індикатор вибору яскравості екрану
- 7 – Індикатор формату відображення годин (AM: 12 годинний / PM: 24 годинний)
- 8 – Індикатор термостата
- 9 – Кнопка збільшення значень
- 10 – Кнопка Програматор
- 11 – Індикатор часу (тривалості) приготування
- 12 – Індикатор часу закінчення приготування
- 13 – Індикатор будильника (нагадування)

Використання кнопки (МЕНЮ) :

Кожного разу при натисканні кнопки по порядку активуються можливість настройки функцій електронного таймера: блокування від дітей, настройка часу (якщо час приготування не встановлено), регулювати гучність звукового сигналу і настройка яскравості екрану. Під час налаштування, відображається відповідний символ.


Використання кнопки (Програматор) :

Кожного разу при натисканні кнопки за порядком активуються можливість налаштування часу закінчення приготування (якщо встановлено час приготування), тривалості приготування і режими настроювання гучності звукового сигналу. Під час налаштування, відображається відповідний символ.

Блокування від дітей

Ця функція служить для запобігання ненавмисних змін у налаштуваннях на годиннику духовки.



- Якщо блокування від дітей активовано, коли програма приготування не запущено, а духовка вимкнена, клавіші будуть заблоковані, і духовка буде в не робочому стані.



- Все кнопки, крім кнопки МЕНЮ, будуть не активні. На дисплеї духовки буде блимати символ .



- Коли включена функція блокування, при спробі включити духовку, вона не буде працювати.


- Якщо блокування було включено під час приготування, деактивуються тільки кнопки на таймері (крім кнопки МЕНЮ), а духовка продовжує працювати. Після закінчення приготування, коли Ви переведете селектор функцій нагріву на положення «0», в подальшому, буде неможливо включити нагрів духовки поки не знімете блокування від дітей.


- Духовка може бути включена для нагріву тільки якщо блокування від дітей вимкнено.

Під час того як духовка перебуває в режимі очікування, щоб заблокувати від дітей натисніть один раз на кнопку МЕНЮ . Заблимає індикатор , а на дисплеї буде написано «OFF».


Натисніть кнопку  щоб включити захист від дітей. Блокування від дітей активується і дисплей покаже «ON». Індикатор  перестане блимати / загориться позначаючи, що блокування увімкнено.

Щоб відключити блокування натисніть один раз на кнопку МЕНЮ . Заблимає індикатор , а на дисплеї буде написано «ON».



Натисніть кнопку  щоб вимкнути захист від дітей.







Блокування від дітей вимкнеться і дисплей покаже «OFF», індикатор  згасне.

Встановлення часу годинника

При першому підключенні до джерела живлення, відобразиться індикатор часу доби , а текст «OFF» заблимає.

Натисніть кнопку  потім, користуючись кнопками  і  налаштуйте годинник (поточний час).


Коли налаштували бажане значення для годин, натисніть кнопку  або почекайте 5 секунд, прилад запам'ятає введені налаштування і індикатор  згасне.

Якщо поточний час на приладі було налаштовано раніше, а Вам потрібно його скоригувати, натисніть на кнопку  двічі. Символ  заблимає. Користуючись кнопками  і  налаштуйте годинник (поточний час). Коли налаштували бажане значення для годин, натисніть кнопку  або почекайте 5 секунд, прилад запам'ятає введені налаштування і індикатор  згасне.

ПРИМІТКА







Час годин (поточний час) налаштовується тільки в режимі очікування, тобто коли інші функції таймера не активні.

Налаштування формату відображення годин (AM:12 годинний / PM: 24 годинний)

Значення з заводських налаштувань становить 24 години. Щоб переключитися у 12-годинний формат (AM / PM), натисніть кнопку  і утримуйте її протягом 5 секунд, коли Ви не перебуваєте в будь-якому режимі налаштування, і на екрані є поточний час. При зміні формату лунає звуковий сигнал. І формат змінюється з AM на PM або навпаки.







Ті ж дії переведуть таймер в інший формат.

Налаштування рівня гучності звукового сигналу

Натисніть тричі кнопку . На дисплеї зблимає . Користуючись кнопками  і  налаштуйте бажаний рівень гучності звукового сигналу. Після настройки звукового сигналу, вдруге (один раз) натисніть на кнопку  або почекайте 5 секунд, прилад запам'ятає введені налаштування і індикатор  згасне.

Заводське налаштування звукового сигналу «b-03», що є максимальним значенням. При бажанні звуковий сигнал можна налаштувати на рівень «b-01» або «b-02» або «b-03».

Налаштування яскравості екрана

Натисніть чотири рази кнопку . На дисплеї зблимає . Користуючись кнопками  і  налаштуйте бажаний рівень яскравості екрана. Після налаштування яскравості, повторно (один раз) натисніть на кнопку  або почекайте 5 секунд, прилад запам'ятає введені налаштування і індикатор  згасне.






Заводське налаштування яскравості «d-03», що є найяскравішим.

ФУНКЦІЇ ЕЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА


Автоматичне приготування в даній духовці це відключення нагріву автоматично через певний час який налаштовано на таймері тільки після вибору функції нагріву (правий поворотний перемикач) і після вибору температури приготування (лівий поворотний перемикач). ОДНАК, якщо Ви не бажаєте встановлювати час приготування можна готувати в ручному режимі, тобто просто налаштувати функцію нагріву і температуру. В цьому випадку духовка не відключається сама і потребує уваги з метою запобігання підгоряння їжі.

Тривалість приготування (напівавтоматичний режим)

В даному режимі приготування духовка гріє певний час (який Ви налаштували), а після закінчення заданої тривалості приготування вимикає нагрів.









Щоб налаштувати тривалість приготування натисніть на кнопку  один раз. Індикатор  зблимає. Користуючись кнопками  і  налаштуйте бажану тривалість приготування. Після настройки тривалості приготування, таймер почне відлік часу, а символ  світлитиметься на екрані, показуючи, що режим тривалості приготування активний.


! У випадках, коли тривалість приготування налаштована менш однієї години, дисплей показує хвилини і секунди.

Після закінчення заданого часу тривалості приготування духовка відключається самостійно і видає звуковий сигнал. Щоб зупинити звуковий сигнал натисніть на кнопку . Натискання інших кнопок таймера зменшує рівень звукового сигналу, але не відключає.


Відстрочка старту (автоматичний режим приготування)  & 







Даний режим таймера можна застосувати коли Ви бажаєте щоб духовка самостійно включилася, приготувала і відключилася до конкретного часу у майбутньому.


Натисніть на кнопку  один раз. Індикатор  заблимає. Користуючись кнопками  і  налаштуйте бажану тривалість приготування. Після настройки тривалості приготування. Потім натисніть кнопку  ще раз. Індикатор  заблимає. Користуючись кнопками  і  налаштуйте час закінчення приготування. Після цих налаштувань обидва індикатора залишаться горіти на дисплеї, показуючи, що режим відстрочки старту активний.






Після закінчення заданого часу тривалості приготування духовка відключається самостійно і видає звуковий сигнал. Щоб зупинити звуковий сигнал натисніть на кнопку . Натискання інших кнопок таймера зменшує рівень звукового сигналу, але не відключає.

Відміна налаштувань і коригування таймера.




Якщо Ви налаштували час (тривалість) приготування і бажаєте його скасувати. Натисніть і утримуйте кнопку  протягом 3-х секунд. дисплей покаже «END» і час приготування на таймері буде скасовано.

Якщо Ви налаштували час приготування і бажаєте його скоригувати. Одноразовим натисканням  оберіть  або повторними натисканнями  оберіть . Користуючись кнопками  і  налаштуйте нові значення для таймера.

Нагадування (будильник) 

Для того щоб налаштувати нагадування на таймері духовки натисніть двічі кнопку . Індикатор  заблимає. Користуючись кнопками  і  налаштуйте бажаний час будильника / нагадування. Після налаштування часу нагадування, таймер почне відлік часу, індикатор  горітиме на дисплеї, показуючи, що режим нагадування активний. Після закінчення заданого часу нагадування духовка видасть звуковий сигнал протягом 7 хвилин. Для того щоб зупинити звуковий сигнал натисніть будь-яку кнопку таймера.

! NOTICE!









Варто пам'ятати, що в режимі будильника , таймер в духовці не вимикає нагрів, а лише видає звуковий сигнал. Для того щоб духовка відключилася самостійно слід скористатися одним з режимів  або , які описані вище.

Індикатор вибору функції нагріву 

Даний символ загоряється на дисплеї таймера кожен раз, коли Ви обираєте будь-яку функцію нагріву правим поворотним перемикачем.

Індикатор термостату 

Даний символ загоряється на дисплеї таймера коли духовка входить в процес набору температури. Під час приготування, даний індикатор може включатися і вимикатися, показуючи, що духовка підтримує бажану температуру.

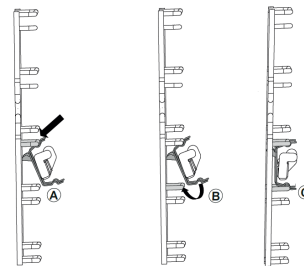
Символ	Опис функції
	<p>Верхній і нижній нагрів: духовка повинна бути розігріта перед цим режимом. Цей режим ідеально підходить для окремих великих страв, таких як торт. Кращий результат забезпечується, якщо помістити блюдо в центр духовки. Температура може бути обрана в діапазоні 50-250°C.</p>
	<p>Нижній нагрів: прихований нагрівальний елемент в нижній частині духовки забезпечує більш концентрований нагрів заснування страв без країв. Цей режим ідеально підходить для приготування запіканок, випічки, піци та інших страв з поджарістою основою.</p>
	<p>Вентиляційний нагрів: працюють верхній і нижній нагрівальні елементи і конвектор. Завдяки більш рівномірному нагріванню досягається 30-40% економії енергії. Страви злегка запікаються зовні і добре пропікаються всередині. Режим ідеальний для смаження на грилі або рожні великих шматків м'яса при високій температурі.</p>
	<p>Подвійний гриль: температура може бути встановлена в діапазоні від 50 ° C до 250 ° C. Ідеально для великих шматків м'яса. Під час приготування утримайтеся від відкриття дверей духовки. Розмістіть їжу якомога вище.</p>
	<p>Подвійний гриль з конвекцією: підходить для рівномірного підсмажування великих шматків м'яса. Рекомендується використовувати решітку для розташування страви і деко на найнижчому рівні приготування.</p>
	<p>3D конвекція: Задіяні верхній + нижній + круглий нагрівачі. Жар в камері приготування рівномірно розподіляється завдяки вентилятору на задній стінці камери. Ця функція нагріву також дуже зручна для швидкого попереднього розігріву.</p>
	<p>Центральний нагрівач з конвектором. Підходить для приготування кількох страв одночасно, на різних рівнях.</p>
	<p>Розморожування. При даній функції працює конвектор, який забезпечує обдування теплого повітря навколо продукту, за рахунок чого значно скорочується час розморожування.</p>

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРАВЛЯЮЧІ

Духова шафа може бути дооснащена телескопічними полозами для зручного висування дека з камери приготування.

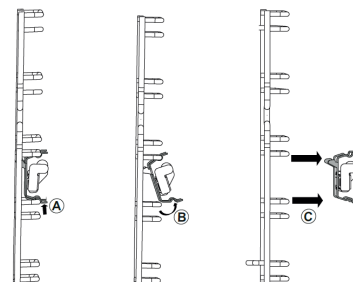
Установка телескопічних полозів на бічні тримачі

Щоб встановити телескоп на бічній тримач, піднесіть верхню частину телескопа до тримача як показано на малюнку **A**. Потім всуньте нижню частину телескопа як показано на малюнку **B**. Кінцевий результат установки телескопа повинен вийти як показано на малюнку **C**.



Зняття телескопічних полозів з бічних тримачів

Щоб зняти телескоп з бічного тримача духовки натисніть знизу вгору на засувку **A**. Відсуньте нижню частину, як показано на малюнку **B**. Зніміть телескоп, як показано на малюнку **C**.

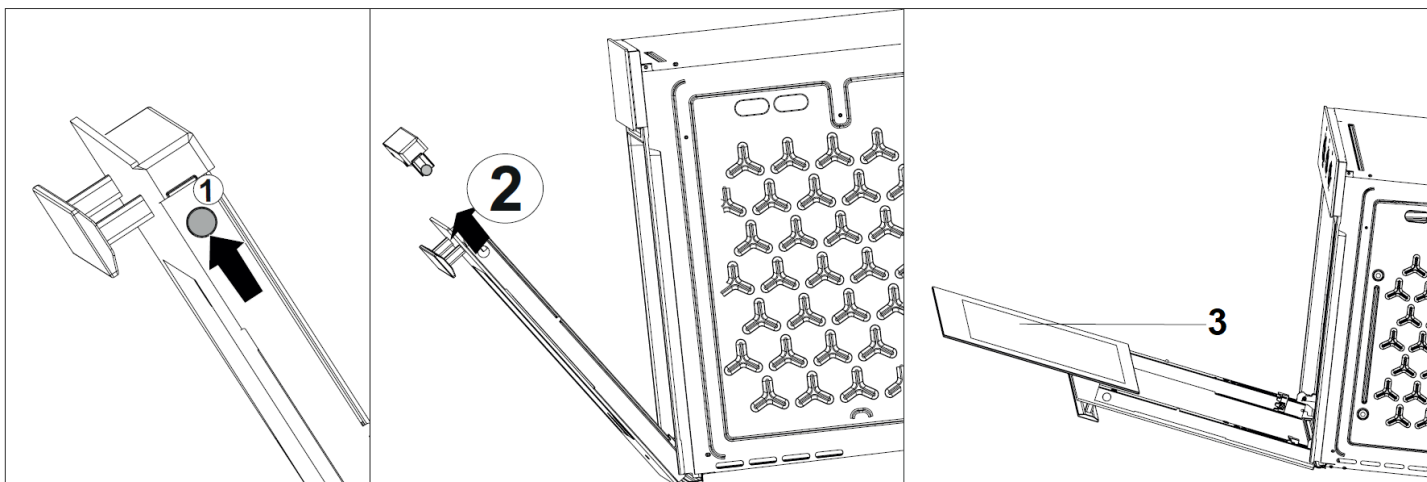


УВАГА

При маніпуляціях (зняття та встановлення) з телескопічними полозами, будьте обережні і завжди притримуйте їх. Якщо упустити телескоп на дно камери приготування, можна подряпати емальоване покриття.























РОЗБІРНІ ДВЕРЦЯТА

Для більш легкого догляду за дверцятами духової шафи, можна зняти внутрішні скла і почистити двері зсередини. Для цього достатньо натиснути з обох боків на кнопки тримача скла в верхній частині дверцят і потягнути утримувач на себе. Див. Малюнок.



УВАГА!!!

Пружини петель дверцят дуже жорсткі. Коли дверцята розібрано і на ній немає всіх внутрішніх стекол, вона стає легше і може несподівано різко закритися. Тому дуже важливо пам'ятати про це і постійно притримувати дверцята, щоб уникнути пошкодження приладу та нанесення травм.

їжа	вага	Попередній розігрів (хв)	рівень дека	функція духовки	температура °C	Час (хв)		піддон	Примітка
						1 сторона	2 сторона		
Мал. кекси	-	10	3		160	20-25	-	деко	15 шт
Мал. кекси	-	10	2+4		160	20-30	-	деко	30 шт
Мал. кекси	-	10	3		185	20-25	-	деко	15 шт
Мал. кекси	-	10	3		160	20-25	-	деко	15 шт
бісквіт	-	10	2		150	35-45	-	решітка	
бісквіт	-	10	2		175	35-45	-	решітка	
бісквіт	-	10	2		150	35-45	-	решітка	
яблучний пиріг	-	10	2		160	35-45	-	деко	
яблучний пиріг	-	10	2+4		160	40-50	-	деко	
Яблочный пирог	-	10	2		185	35-45	-	деко	
яблучний пиріг	-	10	2		160	35-45	-	деко	
печиво	-	10	3		175	15-25	-	деко	
печиво	-	10	3		200	10-20	-	деко	
печиво	-	10	3		175	15-25	-	деко	
Піца	-	10	3		200	10-15	-	деко	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	решітка	12 шт
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	решітка	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	решітка	12 шт
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	решітка	
курка	1200 гр ±100 гр	10	3		MAX	60-80	-	деко або гриль	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	решітка	12 шт
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	решітка	



Даний пристрій призначений тільки для домашнього користування. Не використовуйте його в інших цілях!

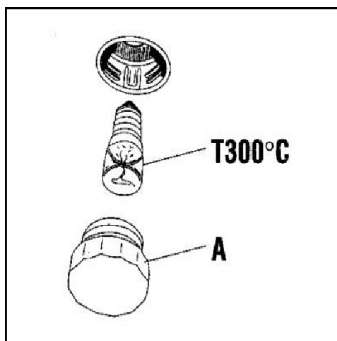


УВАГА! Перед тим як приступити до очищення / догляду за духовкою, переконайтеся, що кабель живлення відключений від електромережі.

Для кращої працездатності і довговічності виробу, його необхідно періодично чистити і стежити за загальним станом.

- Не користуйтеся парогенератором для очищення духовки,
- Для запобігання ударів електричного струму, не мочіть електричні частини і деталі виробу,
- Не приступайте до очищення, коли виріб ще гарячий. Для очищення всередині і зовні, рекомендується користуватися вологою тканиною або губкою.
- Сушіть за допомогою сухої тканини або паперових рушників.
- На передній стінці духовки закріплена ізоляційна гумка. Перевіряйте періодично її стан і для догляду користуйтеся м'якими речовинами, не абразивом. Якщо гумка пошкоджена або деформується, зверніться в службу технічної підтримки. Не рекомендується користуватися духовкою, якщо гумка пошкоджена або деформується.
- Ніколи не покривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, це може пошкодити емаль.
- Для очищення скляних частин користуйтеся тільки м'якими речовинами які не дряпають та губкою або м'якою ганчіркою.

Заміна освітлювальної лампи духовки:



1. Вимкніть виріб від мережі живлення
2. Відкрутіть захисну скляну кришку
3. Відкрутіть несправну лампу замініть її новою лампою з такими ж характеристиками
4. Вкрутіть захисну скляну кришку і підключіть виріб в мережу.



УВАГА! Не користуйтеся виробом, якщо кабель пошкоджений або виріб не функціонує належним чином. Зверніться в центр сервісного обслуговування, щоб провести ремонт.

Під час приготування скляні дверцята і легкодоступні місця духовки нагріваються. Уважно стежте за тим, щоб діти не перебували в Поблизу працюючого виробу.

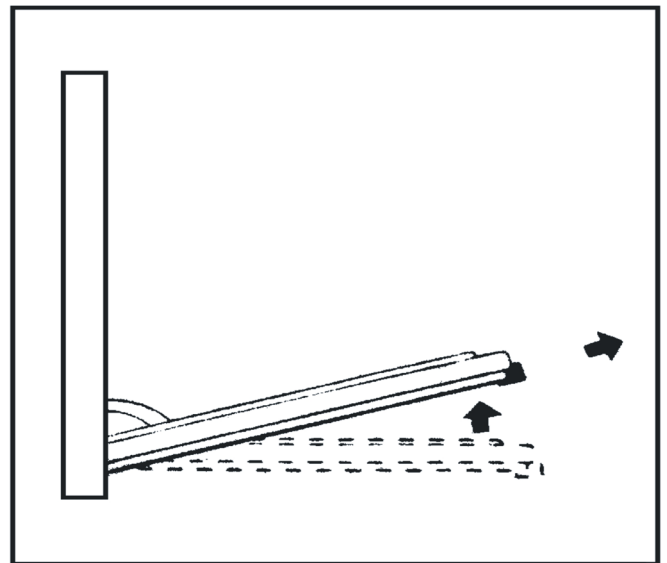
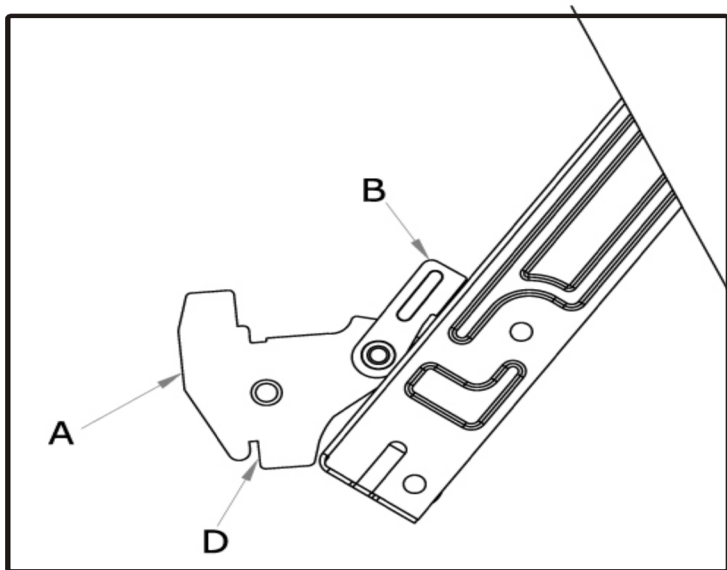


Даний виріб не призначений для користування людьми, які мають розумові та / або фізичні відхилення (у тому числі і діти), якщо тільки вони не отримують спеціальний дозвіл в супроводі осіб, відповідальних за їхню безпеку.

Розбирання та збирання дверцят:

Для більш зручного очищення нутрощі духовки, дверцята можна знімати таким чином:

- Повністю відкрийте дверцята і відщелкніть важелі «**В**» по обидва боки.
 - Легенько закривайте дверцята; закриваючись, петлі дверцят «**А**» самі відійдуть від корпусу і вам залишиться тільки підняти і зняти дверцята.
 - Щоб встановити дверцята, піднесіть їх до духової шафи у вертикальному положенні і всуньте петлі «**А**» в їх отвори.
 - Переконайтеся, що деталь «**Д**» закріпилася як слід за краї отворів / пазів.
 - Відкрийте дверцята до відмови, і замкніть важелі «**В**».
- Двері встановлено, ними можна користуватися.



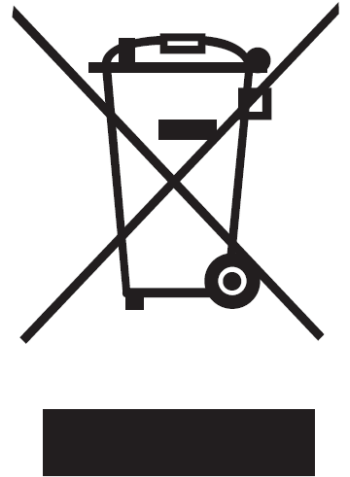
НЕДОЛІКИ	ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Верхня скоринка дуже темна, нижня частина дуже світла.	Недостатньо тепла знизу.	<ul style="list-style-type: none"> - Використовуйте програму звичайної конвекції - Користуйтеся більш глибокими судинами для пирогів - Знизьте температуру - Опустіть страву на рівень нижче в духовці
Нижня частина дуже темна, верхня скоринка дуже світла	Надлишок тепла знизу.	<ul style="list-style-type: none"> - Використовуйте програму звичайної конвекції - Користуйтеся менш глибоким посудом - Знизьте температуру - Підніміть страву на рівень вище в духовці
Зовнішня частина підгоріла, всередині ще не готове.	Занадто висока температура.	<ul style="list-style-type: none"> - Знизьте температуру та збільшить час приготування
Зовнішня частина дуже суха, на перший погляд готово.	Мало тепла.	<ul style="list-style-type: none"> - Збільшіть температуру і зменшіть час приготування.

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. Не використовувані електричні та електронні прилади можуть становити небезпеку, так як діти часто грають з ними. Тому, суворо рекомендується знешкодити невикористовувані вироби.

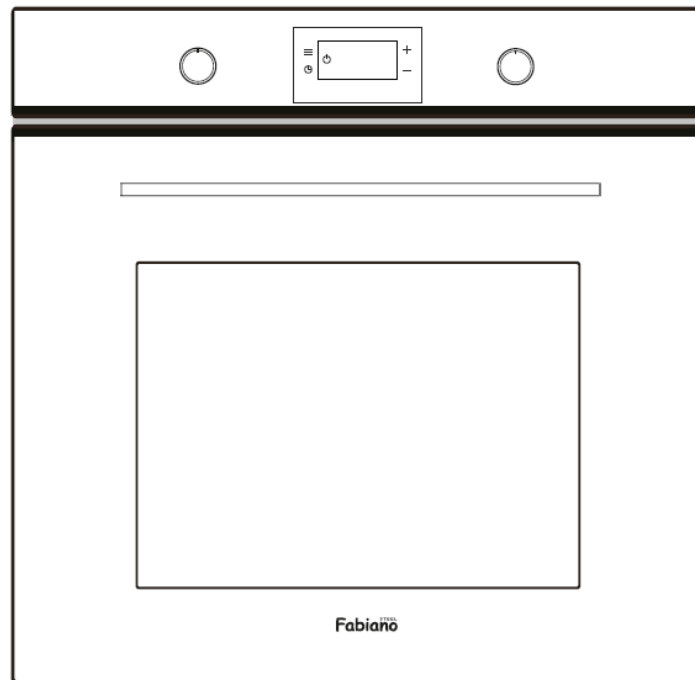
Відслужили електричні та електронні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали приладів можуть містити важливі компоненти і речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. При неправильному поводженні з відслужили приладами або їх попаданні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати відслужили прилади разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати 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).



www.fabianosteel.com

СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ:

Контакти служби технічної підтримки, прийому звернень і скарг наведені в гарантійному свідоцтві. Гарантійне свідоцтво постачається разом з приладом.



Model: **FBO 640 LUX**

Built-in Electric Oven, User Manual EN

Elektrischer Ofen, Gebrauchsanweisung DE

Духова шафа, Керівництво користувача UA

Духовой шкаф, Руководство пользователя RU



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.

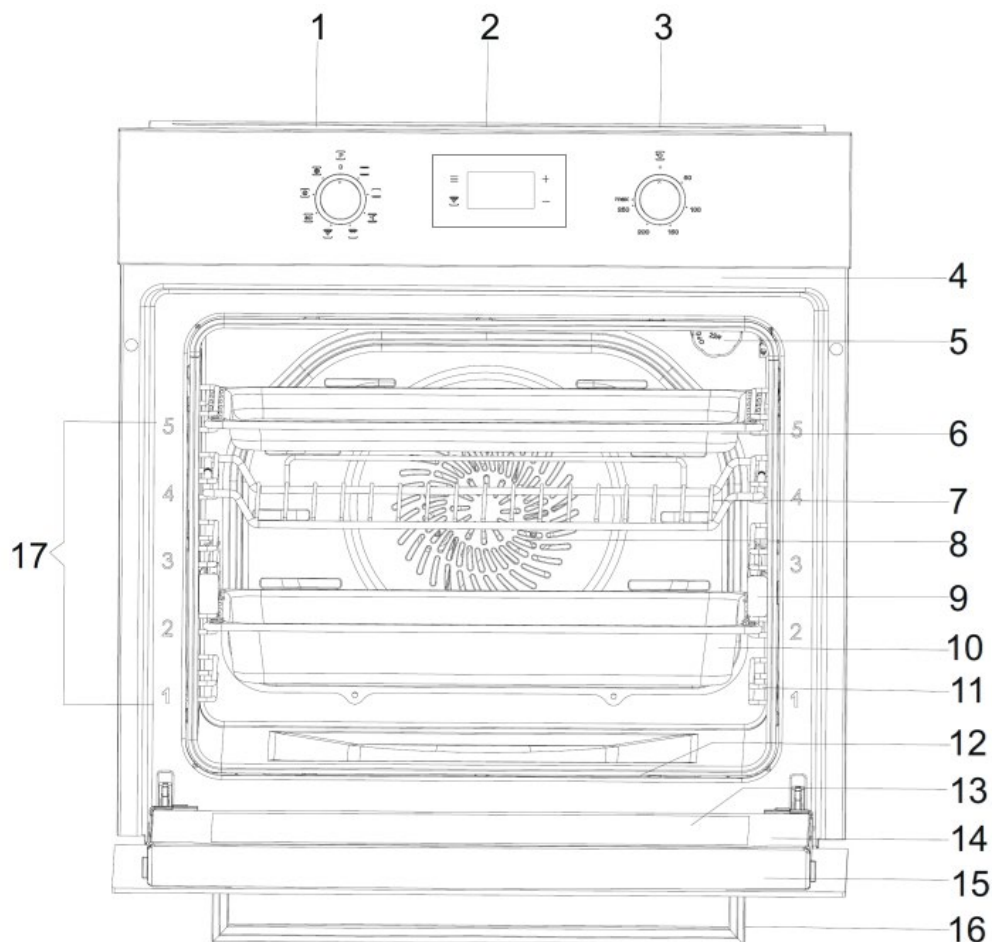


Технические данные и детальная информация купленного Вами прибора представлены на таблице характеристик, которая находится непосредственно на самом изделии.



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.



- 1 – Переключатель функций нагрева
- 2 – Электронный сенсорный таймер
- 3 – Переключатель выбора температуры
- 4 – Расположение верхнего нагревателя
- 5 – Лампа подсветки внутренней камеры
- 6 – Противень стандартной глубины
- 7 – Хромированная решетка
- 8 – Конвектор (внутренний вентилятор для конвекционного нагрева)
- 9 – Телескопические полозья для противня
- 10 – Глубокий противень
- 11 – Хромированные боковые держатели противней
- 12 – Расположение нижнего нагревателя (под днищем камеры приготовления)
- 13 – Внутреннее стекло дверцы
- 14 – Дверца духового шкафа
- 15 – Фиксатор стёкол двери (в верхней части дверцы)
- 16 – Ручка открывания дверцы
- 17 – Обозначение уровней приготовления

*Все внутренние стенки духового шкафа покрыты легко очищающейся эмалью **CRYSTAL CLEAN**

Модель	FBO 640 LUX
Напряжение	220-240 V 50-60 Hz
Номинальная потребляемая мощность (max.)	2650 W
Лампа подсветки камеры	15 W
Максимальная сила тока	13 A
Полезный объем камеры	72 L
Диапазон температур	50 – 275 C.
Размеры прибора	595x550x595 мм

Индикаторы

Лампы индикации работы духовки находятся на панели управления. По мере настройки и работы духовки эти лампы загораются и гаснут. В процессе термостатической работы духовки неоновая лампочка горит до тех пор, пока духовка набирает заданную температуру. Если эта лампа гаснет, это знак того, что внутри духовка набрала желаемую температуру.

Тангенциальное охлаждение

Духовой шкаф оснащен встроенным вентилятором тангенциального охлаждения, который включается автоматически в процессе нагрева внешних панелей прибора и способствует выведению горячего воздуха из полостей между духовкой и мебелью, обеспечивая защиту от перегрева. Для большей безопасности вентилятор может работать еще какое-то время после окончания приготовления и полного выключения духового шкафа. При работе вентилятора слышен легкий гул мотора и потока горячего воздуха, который выводится через щель между дверцей и панелью управления.

Все духовки разработаны для работы в однофазной сети переменного тока 220-240V 50Hz, но в любом случае рекомендуется перед установкой и подключением сверять эти данные с наклейкой характеристик духовки, которая находится на верхней части корпуса духовки.



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

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

Срок службы может быть отменен производителем в следующих случаях:

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

Чтобы свести к минимуму риск возникновения пожара и поражения электрическим током следуйте основным мерам предосторожности и следующим правилам техники безопасности.

Уважаемый пользователь, пожалуйста, внимательно прочтите все инструкции, которые представлены в данном буклете. Здесь изложена важная информация о правильной установке, безопасном пользовании, поддержании исправности, а также полезные советы для получения наилучшего результата в приготовлении в духовке. Храните этот буклет на протяжении всего срока пользования духовкой, так как информация в нём, всегда может пригодиться.



После распаковки изделия внимательно проверьте его общую целостность. Не оставляйте упаковочные материалы (пластик, полиэтилен, пенопласт, картон) в доступном для детей месте, потому как они могут представлять опасность.



Не пользуйтесь ручкой дверцы, чтобы двигать духовку, это может повредить крепления и привести к механическим неисправностям.

**ВНИМАНИЕ!**

Духовой шкаф, это изделие, которое по своей природе нагревается в процессе пользования, в особенности дверное стекло. Поэтому важно следить за тем, чтобы дети не подходили близко, когда духовка находится в рабочем состоянии, в частности при использовании гриля.

- Данное изделие предназначено только для домашнего пользования и этим не следует пренебрегать.
- Электрическое устройство данного изделия разработано только для использования в сети с наличием заземления по общепринятым стандартам эксплуатации электроприборов.
- Производитель не несёт ответственность за вред / ущерб, причиненный вследствие неправильного использования, несоблюдения правил предосторожности и неправильной установки изделия.



Следующие вещи, могут представлять потенциальную опасность, поэтому необходимо принимать нужные меры для того, чтобы дети или лица с умственными и физическими отклонениями не входили в контакт с ними:

- панель управления и изделие в целом;
- упаковочные материалы;
- изделие непосредственно сразу после пользования (в частности грилем), так как оно нагревается;
- старое, неиспользуемое изделие (потенциально опасные части должны быть обезврежены).

Следует избегать:

- прямых контактов изделия с мокрыми частями тела;
- пользования духовкой босиком;
- натягивания кабеля питания, когда вилка включена в розетку;
- отсутствия вентиляции в помещении, где используется духовка;
- прямого контакта мелкой бытовой техники с горячими частями духовки;
- попадания изделия под влияние атмосферных осадков;
- пользования духовкой, как место для хранения каких-либо вещей;
- использования воспламеняющихся веществ, вблизи духовки;
- использования адаптеров, разветлительных розеток или удлинителей для подключения духовки;
- намерений установить или отремонтировать изделие без присутствия уполномоченного лица.



Во время пользования доступные части изделия нагреваются. Во избежание ожогов, дети не должны подходить к работающей духовке. Будьте внимательны, и не дотрагивайтесь до деталей во внутренней части духовки во время приготовления.



Рекомендуется обращаться в уполномоченные сервисные центры и в центр технической поддержки в следующих случаях:

- Если имеются сомнения относительно исправности изделия непосредственно после распаковки;
- Если кабель электропитания поврежден и / или должен быть заменен;
- Если изделие сломалось или работает не в соответствии с техническими данными.

Полезные советы:

- Используйте изделие только для приготовления пищи;
- Тщательно проверьте на целостность после распаковки;
- Отключайте вилку из розетки, если духовка неисправна, и каждый раз, когда чистите духовку;
- Не оставляйте изделие включенным в сеть, если не пользуетесь им длительное время;
- Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, когда готовите в духовке;
- Открывая дверцу, беритесь за середину ручки;
- Всегда следите за тем, чтобы ручки управления духовкой были в положении «0», когда вы ею не пользуетесь;
- Если Вы решили больше не пользоваться духовкой, снимите вилку электрического кабеля из розетки и отрежьте его.



Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный вследствие неправильной установки, неправильного или иррационального пользования изделием.

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.





Не начинайте установку духового шкафа и не снимайте защитную пленку с поверхности, пока не убедитесь в технической исправности прибора путем подключения в электросеть и проверки всех функций. Если при первой проверке изделие не работает, или отсутствуют какие-либо функции, которые указаны в характеристиках, следует обратиться в организацию, где Вы её приобрели или позвонить по номеру технической поддержки, который указан в гарантийном талоне. Защитную пленку с нержавеющей поверхности рекомендуется снимать только после окончания установки.



При установке убедитесь, что духовка не подключена в сеть.

Установка должна производиться квалифицированным лицом в соблюдении всех инструкций. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие неправильной установки, неправильного или иррационального пользования изделием.

Мебель, в которую будет встроен духовой шкаф, должна выдерживать температуру минимум 70С. Пластиковые детали, не способные выдержать такую температуру могут отклеиться и деформироваться. После установки и подключения важно проследить, чтобы кабель электрического подключения был легкодоступен. Если специфика установки не предоставляет такой возможности, прибор необходимо подключить через автоматический выключатель 16А, расстояние между контактами которого в положении ОТКЛ. должно быть не менее 3 мм.

Вставьте духовку в предназначенную для неё нишу и закрепите шурупами в отверстиях по бокам духовки, которые видны при открытой двери. (См. рис.)

Для наиболее эффективной циркуляции воздуха, духовка должна быть установлена в соответствии с размерами на рисунке. Расстояние между стеной и задней частью шкафа / днища ниши должно быть не менее 7см.

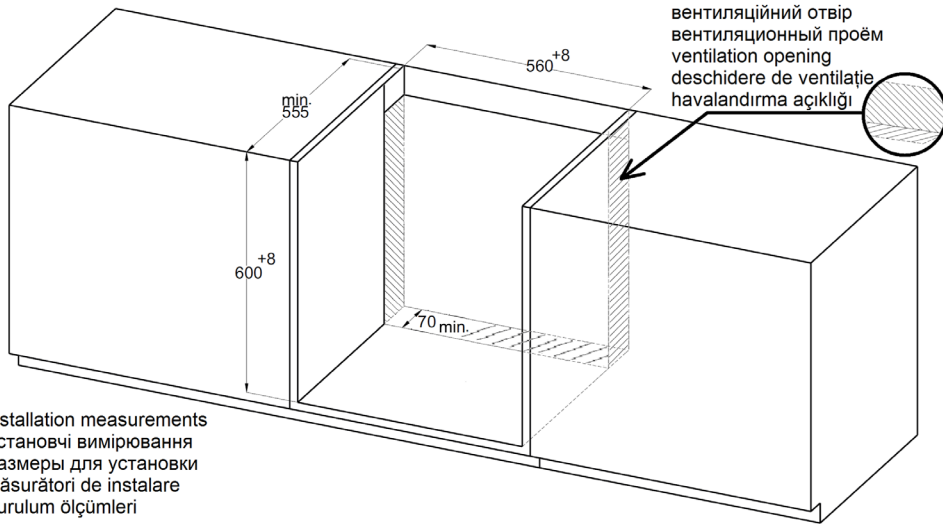


Примечание: Если духовка устанавливается под варочную панель, необходимо придерживаться правил установки обоих изделий.

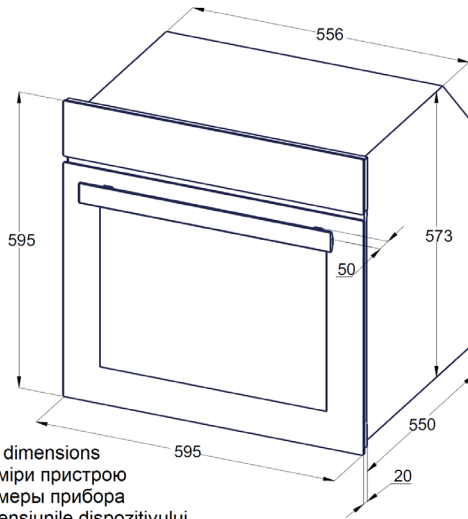


Если мебель изготовлена из ДСП с покрытием, покрытие должно выдерживать температуру до 120 ° С.

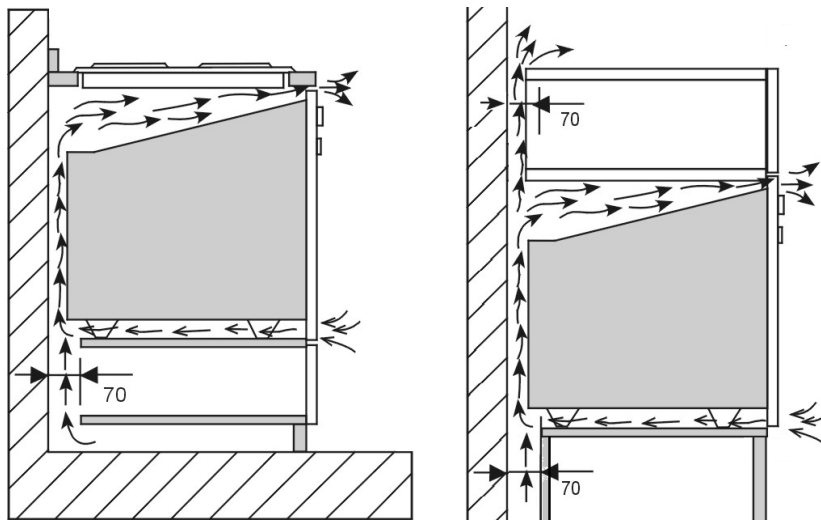
Пластмассовые части или клейкое покрытие, которое не устойчиво к указанному нагреву, может деформироваться и повреждаться.



Installation measurements
Установчі вимірювання
Размеры для установки
Măsurători de instalare
Kurulum ölçümleri



Unit dimensions
Розміри пристрою
Размеры прибора
Dimensiunile dispozitivului
Cihazın boyutları



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование изделия в электрической сети с отсутствием заземления может привести к поломке и/или поражению электрическим током и причинению серьёзных телесных увечий. Не подключайте изделие к сети с отсутствием заземления. Использование данного прибора без заземления и подключение напрямую, не предусмотрено производителем. При несоблюдении данного правила потребителем, установщиком или лицом произведшим подключение, производитель не может быть привлечен к ответственности за возникшие негативные последствия.



Если производится замена или удлинение сетевого кабеля питания, характеристики применяемого кабеля должны удовлетворять номиналы мощности прибора, которые указаны в технической характеристике. Используемый кабель для замены также должен быть с жилой заземления, которая обеспечивает необходимое электрическое подключение.

Сверьте соответствие особенностей вашей электропроводки с максимальными потребностями изделия. Розетка с вилкой, должны быть легкодоступны на случай потребности экстренного отключения изделия от сети питания. Если специфика установки не предоставляет такой возможности, прибор необходимо подключить через автоматический выключатель 16А, расстояние между контактами которого в положении ОТКЛ. должно быть не менее 3 мм.



Кабель не должен подвергаться воздействию температуры выше 75 градусов по С. и механическому давлению.

Безопасность и надлежащая работа изделия может быть гарантирована только в том случае, если электрическое подключение выполнено правильно в электрическую сеть с наличием заземления, согласно мерам предосторожности электроподключения. В случае отсутствия заземления в подключении, производитель не несёт ответственности за причиненный вред / ущерб и имеет право отклонять жалобы относительно поломок, вызванных несоблюдением правил подключения.



Внимание! Во избежание поломки, перед включением прибора в холодное время года, необходимо выдержать его в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку (если таковая имеется) с элементов фасада духовки.

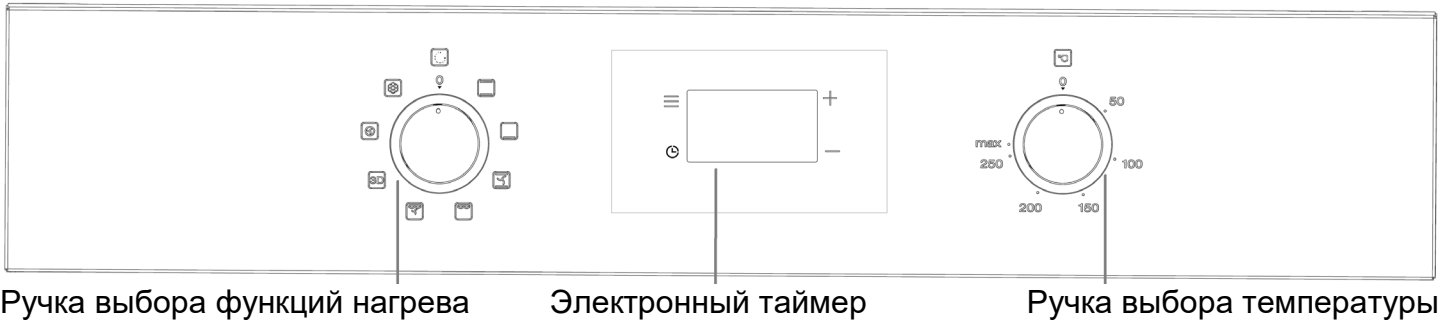
Первые действия, которые рекомендуется предпринять:

- 1) Выньте противни, решетки и упаковочные материалы из камеры духового шкафа. Убедитесь, что она полностью пуста. Закройте дверцу.
- 2) Настройте ручку термостата на 200 °С.
- 3) Установите ручку настройки програм на приготовление в режиме вер + низ.
- 4) Дайте пустой духовке поработать в этом режиме в течении 45 минут.
- 5) Откройте дверцу чтобы духовка проветрилась.



ПРИМЕЧАНИЕ. Во время первого запуска, прибор может издавать неприятный, раздражительный запах. Причиной тому, является нагревание клеящих веществ, используемых в изоляционных панелях духовки. Это явление, в духовках такого рода, не является технической неисправностью, и этого не стоит бояться. Если вы столкнулись с этим, просто подождите пока дым и запах улетучатся после первого пустого включения до того как ставить пищу.

Панель управления



Ручка выбора функций нагрева

Электронный таймер

Ручка выбора температуры

Чтобы включить духовой шкаф, необходимо:

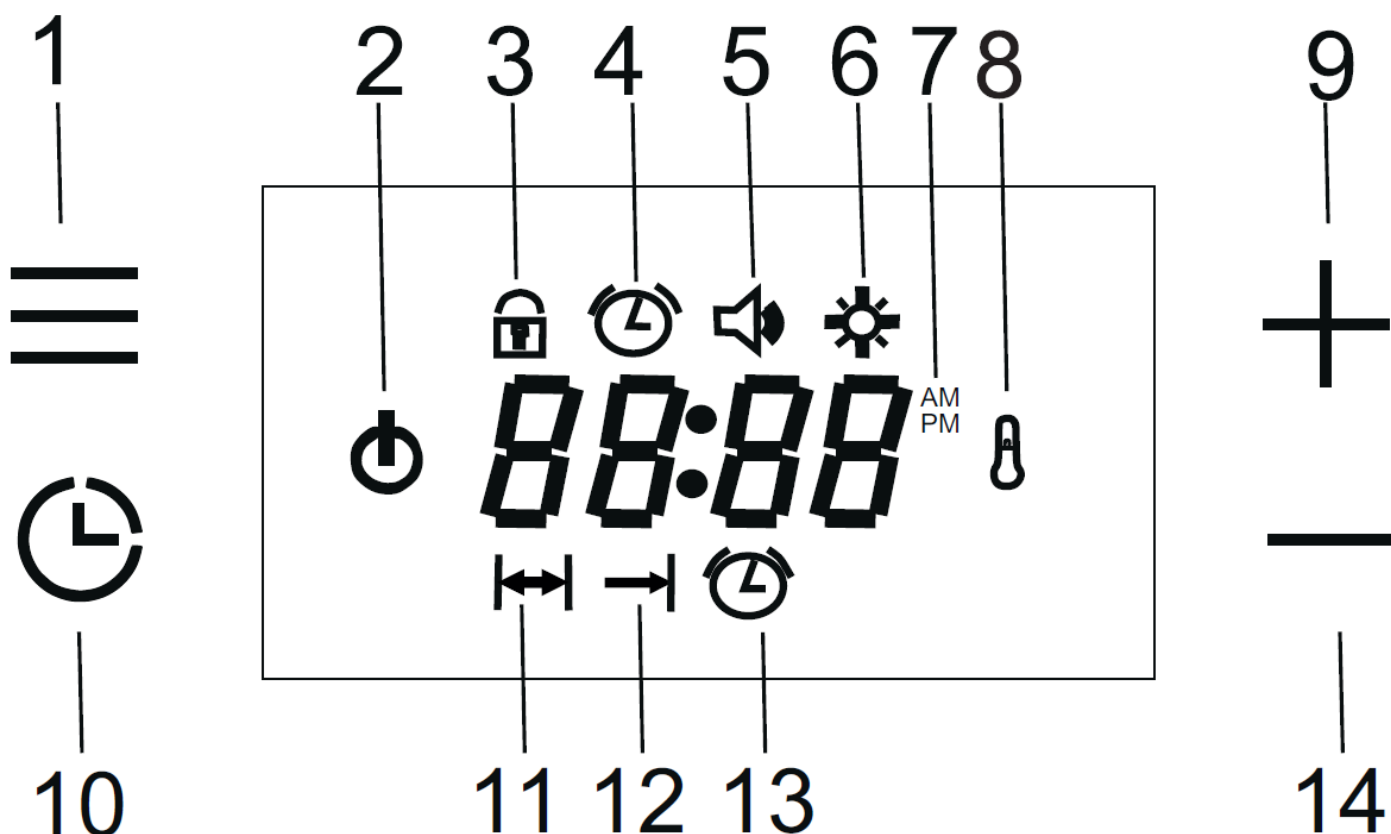
- Выбрать одну из функций нагрева.
- Настроить желаемое время приготовления.
- Настроить желаемую температуру приготовления.

Таймер духового шкафа оснащен функцией отключения нагревательных элементов. По истечении заданного времени таймера духовка может отключаться самостоятельно. Подробные инструкции, как использовать электронный таймер приведены в следующей главе.



По окончании приготовления всегда поворачивайте все ручки управления прибора в верхнее положение, чтобы предотвратить случайное нежелательное включение нагревательных элементов.

- В целях безопасности, вентилятор тангенциального охлаждения может продолжать работу в течение 25 – 30 минут после окончания приготовления в случае, если температура наружных частей прибора не остыла до 60 градусов С.



- 1 – Кнопка переключений между функциями таймера (кнопка MENU)
- 2 – Индикатор выбора функции нагрева
- 3 – Индикатор включения замка (защита от детей)
- 4 – Индикатор отображения текущего времени
- 5 – Индикатор громкости звукового сигнала
- 6 – Индикатор выбора яркости экрана
- 7 – Индикатор формата отображения часов (AM:12 часовой / PM: 24 часовой)
- 8 – Индикатор термостата
- 9 – Кнопка увеличения значений
- 10 – Кнопка Программатор
- 11 – Индикатор времени (длительности) приготовления
- 12 – Индикатор времени окончания приготовления
- 13 – Индикатор будильника (напоминание)

Использование кнопки  (МЕНЮ) :

При каждом нажатии этой кнопки по порядку активируются возможность настройки функций электронного таймера: блокировка от детей, настройка времени (если время приготовления не установлено), настройка громкости звукового сигнала и настройка яркости экрана. Во время настройки, отображается соответствующий символ.


Использование кнопки  (Программатор) :

При каждом нажатии этой кнопки по порядку активируются возможность настройки времени окончания приготовления (если установлено время приготовления), длительности приготовления и режимы настройки громкости звукового сигнала. Во время настройки, отображается соответствующий символ.

Блокировка от детей

Эта функция служит для предотвращения непреднамеренных изменений настроек на часах духовки.





- Если блокировка от детей активирована, когда программа приготовления не запущена, а духовка выключена, клавиши будут заблокированы, и духовка будет в не рабочем состоянии.





- Все кнопки, кроме кнопки МЕНЮ, будут не активны. На дисплее духовки будет мигать символ .

- Когда включена функция блокировки, при попытке включить духовку, она не будет работать.


- Если блокировка была включена во время приготовления, деактивируются только кнопки на таймере (кроме кнопки МЕНЮ), а духовка продолжает работать. По окончании приготовления, когда Вы переведёте селектор функций нагрева на положение «0», в дальнейшем, будет невозможно включить нагрев духовки пока не снимете блокировку от детей.






- Духовка может быть включена для нагрева только если блокировка от детей отключена.







Во время того как духовка находится в режиме ожидания, чтобы включить блокировку от детей нажмите один раз на кнопку МЕНЮ . Замигает индикатор , а на дисплее будет написано «OFF». Коснитесь кнопки  чтобы включить защиту от детей. Блокировка от детей активируется и дисплей покажет «ON». Индикатор  перестанет мигать/загорится обозначая, что блокировка включена.

Чтобы отключить блокировку нажмите один раз на кнопку МЕНЮ . Замигает индикатор , а на дисплее будет написано «ON». Коснитесь кнопки  чтобы выключить защиту от детей. Блокировка от детей выключится и дисплей покажет «OFF», индикатор  погаснет.

Настройка часов

При первом подключении к источнику питания, на дисплее появляется значок времени суток , а текст «OFF» мигает.


Нажмите один раз кнопку  затем, пользуясь кнопками  и  настройте часы (текущее время). Когда настроили желаемое значение для часов, нажмите повторно кнопку  или подождите 5 секунд, прибор запомнит введённые настройки и индикатор  погаснет.

Если текущее время на приборе было настроено ранее, а Вам нужно его скорректировать, нажмите на кнопку  дважды. Символ  замигает. Пользуясь кнопками  и  настройте часы (текущее время). Когда настроили желаемое значение для часов, нажмите повторно кнопку  или подождите 5 секунд, прибор запомнит введённые настройки и индикатор  погаснет.

ПРИМЕЧАНИЕ







Время часов (текущее время) настраивается только в режиме ожидания, то есть когда другие функции таймера не активны.

Настройка формата отображения часов (АМ:12 часовой / РМ: 24 часовой)

Значение по умолчанию составляет 24 часа. Чтобы переключиться в 12-часовой формат (АМ / РМ), нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 5 секунд, когда Вы не находитесь в каком-либо режиме настройки, и на экране есть время. При изменении формата раздается звуковой сигнал. И формат меняется с АМ на РМ или наоборот.







Тот же процесс делается для перехода в другой формат.

Настройка звукового сигнала

Нажмите трижды кнопку . На дисплее замигает индикатор . Пользуясь кнопками  и  настройте желаемый уровень громкости звукового сигнала. После настройки звукового сигнала, повторно (один раз) нажмите на кнопку  или подождите 5 секунд, прибор запомнит введённые настройки и индикатор  погаснет.

Заводская настройка звукового сигнала «b-03», что является максимальным значением. При желании звуковой сигнал можно настроить на уровень «b-01» или «b-02» или «b-03».

Настройка яркости экрана

Нажмите четыре раза кнопку . На дисплее замигает индикатор . Пользуясь кнопками  и  настройте желаемый уровень яркости экрана. После настройки яркости, повторно (один раз) нажмите на кнопку  или подождите 5 секунд, прибор запомнит введённые настройки и индикатор  погаснет.
Заводская настройка яркости «d-03», что является самым ярким.






ФУНКЦИИ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА

Автоматическое приготовление в данной духовке подразумевает отключение нагрева по истечении заданного времени на таймере только после выбора функции нагрева (правый поворотный переключатель) и после выбора температуры приготовления (левый поворотный переключатель).


ОДНАКО, если Вы не желаете устанавливать время приготовления можно готовить в ручном режиме, то есть просто настроить функцию нагрева и температуру. В этом случае духовка не отключается сама и требует внимания в целях предотвращения подгорания пищи.

Длительность приготовления (полуавтоматический режим)

В данном режиме приготовления духовка греет определённое время (которое Вы настроили), а по истечении заданной длительности приготовления выключает нагрев.










Чтобы настроить длительность приготовления нажмите на кнопку  один раз. Индикатор  замигает. Пользуясь кнопками  и  настройте желаемую длительность приготовления. После настройки длительности приготовления, таймер начнёт отсчёт времени, а символ  останется гореть на экране, показывая, что режим длительности приготовления активен.

! В случаях, когда длительность приготовления настроена менее одного часа, дисплей показывает минуты и секунды.


По истечении заданного времени длительности приготовления духовка отключается самостоятельно и издаёт звуковой сигнал. Чтобы остановить звуковой сигнал нажмите на кнопку . Нажатие других кнопок таймера уменьшает уровень звукового сигнала, но не отключает.







Отсрочка старта (автоматический режим приготовления)  & 


Данный режим таймера можно применить когда Вы желаете чтобы духовка самостоятельно включилась, приготовила и отключилась к конкретному времени в будущем.






Нажмите на кнопку  один раз. Индикатор  замигает. Пользуясь кнопками  и  настройте длительность приготовления. Затем нажмите кнопку  ещё раз. Индикатор  замигает. Пользуясь кнопками  и  настройте время окончания приготовления. После этих настроек оба индикатора останутся гореть на дисплее, показывая, что режим отсрочки старта активен. По истечении заданного времени длительности приготовления духовка отключается самостоятельно и издаёт звуковой сигнал. Чтобы остановить звуковой сигнал нажмите на кнопку . Нажатие других кнопок таймера уменьшает уровень звукового сигнала, но не отключает.

Отмена настроек и корректировка таймера.




Если Вы настроили время приготовления и желаете его отменить. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3-х секунд. Дисплей покажет «END» и время приготовления будет отменено.

Если Вы настроили время приготовления и желаете его скорректировать. Однократным нажатием  выберите  или повторными нажатиями  выберите . Пользуясь кнопками  и  настройте новые значения для таймера.

Напоминание (будильник) 

Для того чтобы настроить напоминание на таймере духовки нажмите дважды кнопку . Индикатор  замигает. Пользуясь кнопками  и  настройте желаемое время будильника / напоминания. После настройки времени напоминания, таймер начнёт отсчёт времени, индикатор  будет гореть на дисплее, показывая, что режим напоминания активен. По истечении заданного времени напоминания духовка издаст звуковой сигнал на протяжении 7 минут. Для того чтобы остановить звуковой сигнал нажмите любую кнопку таймера.

! NOTICE!









Стоит помнить, что режиме будильника , таймер духовки не выключает нагрев, а всего лишь издаёт оповещающий звуковой сигнал. Для того чтобы духовка отключилась самостоятельно следует воспользоваться одним из режимов  или , которые описаны выше.

Индикатор выбора функции нагрева 

Данный символ загорается на дисплее таймера каждый раз, когда Вы выбираете какую-либо функцию нагрева правым поворотным переключателем.

Индикатор термостата 

Данный символ загорается на дисплее таймера когда духовой шкаф входит в процесс набора температуры. Во время приготовления, данный индикатор может включаться и выключаться, показывая, что духовка поддерживает желаемую температуру.

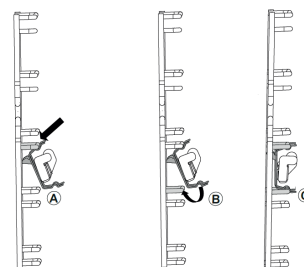
Символ	Описание функции
	<p>Верхний и нижний нагрев: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит для отдельных больших блюд, таких как торт. Лучший результат обеспечивается, если поместить блюдо в центр духовки. Температура может быть выбрана в диапазоне 50-250°C.</p>
	<p>Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления запеканок, выпечки, пиццы и других блюд с поджаристым основанием.</p>
	<p>Конвекционный нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы плюс конвектор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки на гриле или вертеле больших кусков мяса при высокой температуре.</p>
	<p>Двойной гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 50°C до 250°C. Идеально для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.</p>
	<p>Двойной гриль с конвекцией: подходит для равномерного поджаривания больших кусков мяса. Рекомендуется использовать решетку для помещения блюда и противень на самом нижнем уровне приготовления.</p>
	<p>3D конвекция: Задействованы верхний+нижний+круглый нагреватели. Жар в камере приготовления равномерно распределяется благодаря вентилятору на задней стенке камеры. Данная функция нагрева также очень удобна для быстрого предварительного разогрева.</p>
	<p>Центральный нагреватель с конвектором. Подходит для приготовления нескольких блюд одновременно, на разных уровнях.</p>
	<p>Размораживание. При данной функции работает конвектор, который обеспечивает обдув тёплого воздуха вокруг размораживаемого продукта, за счёт чего значительно сокращается время размораживания.</p>

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ ПОЛОЗЬЯ

Духовой шкаф может быть оснащён телескопическими полозьями для удобного выдвижения противня из камеры приготовления.

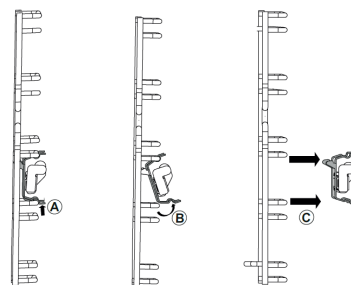
Установка телескопических полозьев на боковые держатели

Чтобы установить телескоп на боковой держатель, поднесите верхнюю часть телескопа к держателю как показано на рисунке **A**. Затем защёлкните нижнюю часть телескопа как показано на рисунке **B**. Конечный итог установки телескопа должен получиться как показано на рисунке **C**.



Снятие телескопических полозьев с боковых держателей

Чтобы снять телескоп с бокового держателя духовки нажмите снизу вверх на защёлку **A**. Отодвиньте нижнюю часть, как показано на рисунке **B**. Снимите телескоп, как показано на рисунке **C**.

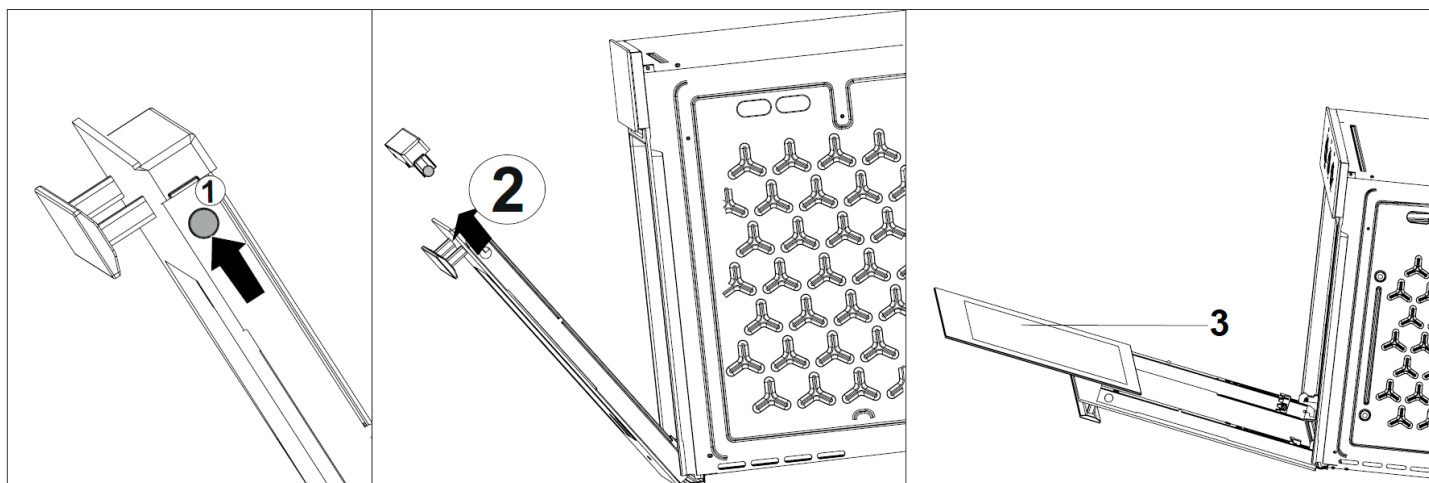


ВНИМАНИЕ

При манипуляциях (снятии и установке) с телескопическими полозьями, будьте осторожны и всегда придерживайте их. Если уронить телескоп на дно камеры приготовления, можно поцарапать эмалированное покрытие.

РАЗБОРНАЯ ДВЕРЦА

Для более лёгкого ухода за дверцей духового шкафа, можно снять внутренние стёкла и почистить дверь изнутри. Для этого достаточно нажать с обоих боков на кнопки держателя стёкол в верхней части дверцы и потянуть держатель на себя. См. рисунок.



ВНИМАНИЕ!!!

Пружины петель дверцы очень жёсткие. Когда дверца разобрана и на ней нет всех внутренних стёкол, она становится легче и может неожиданно резко закрыться. Поэтому очень важно помнить об этом и постоянно придерживать дверцу во избежание повреждения прибора и нанесения травм.

Пища	Вес	Время предварительного разогрева, мин	Уровень	Метод приготовления	Температура °C	Время, мин		Поддон	Примечание
						1 сторона	2 сторона		
Мал. кексы	-	10	3		160	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	2+4		160	20-30	-	Противень	30 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	3		185	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	3		160	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Бисквит	-	10	2		150	35-45	-	Решетка	
Бисквит	-	10	2		175	35-45	-	Решетка	
Бисквит	-	10	2		150	35-45	-	Решетка	
Яблочный пирог	-	10	2		160	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2+4		160	40-50	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2		185	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2		160	35-45	-	Противень	
Печенье	-	10	3		175	15-25	-	Противень	
Печенье	-	10	3		200	10-20	-	Противень	
Печенье	-	10	3		175	15-25	-	Противень	
Пицца	-	10	3		200	10-15	-	Противень	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	
Курица	1200 гр ±100 гр	10	3		MAX	60-80	-	Противень или гриль	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	



Это изделие предназначено только для домашнего пользования. Не используйте его в других целях!

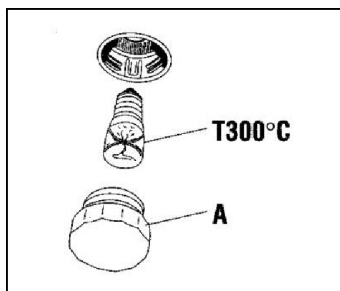


ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступить к очистке / уходу за духовкой, убедитесь, что кабель питания отключен от электросети.

Для лучшей работоспособности и долговечности изделия, его необходимо периодически чистить и следить за общим состоянием.

- Не пользуйтесь парогенератором для очистки духовки,
- Для предотвращения ударов электрического тока, не мочите электрические части и детали изделия,
- Не приступайте к очистке, когда изделие еще горячее. Для очистки внутри и снаружи, рекомендуется пользоваться влажной тканью или губкой.
- Сушите при помощи сухой ткани или бумажных полотенец.
- На передней стенке духовки закреплена изоляционная резинка. Проверяйте периодически ее состояние и для ухода пользуйтесь мягкими веществами, не абразивом. Если резинка повреждена или деформируется, обратитесь в службу технической поддержки. Не рекомендуется пользоваться духовкой, если резинка повреждена или деформируется.
- Никогда не покрывайте дно духовки алюминиевой фольгой, это может повредить эмаль.
- Для очистки стеклянных частей пользуйтесь только мягкими не царапающими веществами и губкой или мягкой тряпкой.

Замена осветительной лампы духовки:



1. Отключите изделие от сети питания
2. Открутите защитную стеклянную крышку
3. Открутите неисправную лампу замените ее новой лампой с такими же характеристиками.
4. Вкрутите защитную стеклянную крышку и подключите изделие в сеть.



ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь изделием, если кабель поврежден или изделие не функционирует надлежащим образом. Обратитесь в центр сервисного обслуживания, чтобы произвести ремонт.

Во время приготовления стеклянная дверца и легкодоступные места духовки нагреваются. Внимательно следите за тем, чтобы дети не находились в непосредственной близости работающего изделия.



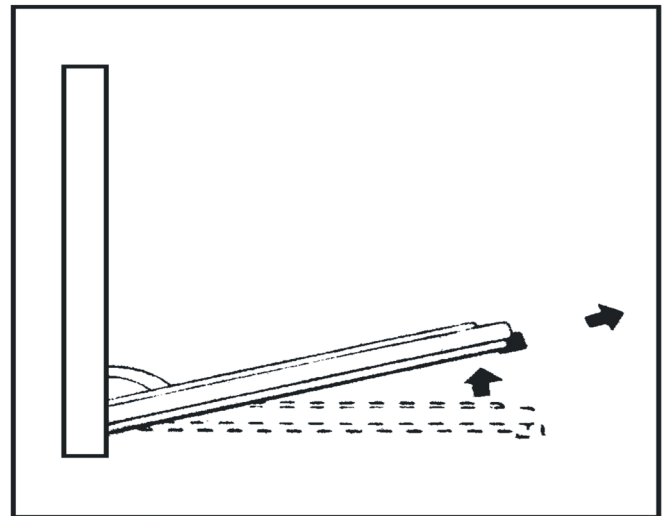
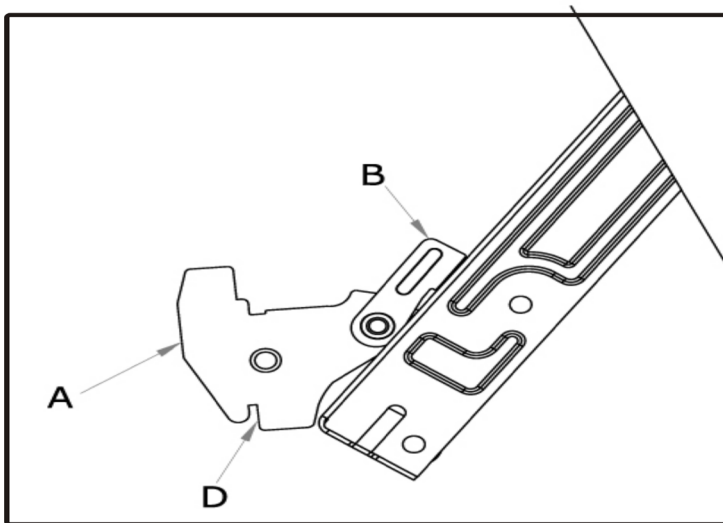
Это изделие не предназначено для пользования людьми, которые имеют умственные и / или физические отклонения (в том числе и дети), если только они не получат специальное разрешение в сопровождении лиц, отвечающих за их безопасность.

Разборка и сборка дверцы:

Для более удобной очистки внутренности духовки, дверцу можно снимать следующим образом:

- Полностью откройте дверцу и отщелкните рычажки «**В**» по обеим сторонам.
- Легонько закрывайте дверцу; закрываясь, петли дверцы «**А**» сами отойдут от корпуса и вам останется только приподнять и снять дверцу.
- Чтобы установить дверцу обратно, поднесите её к духовке в вертикальном положении и вденьте петли «**А**» в их отверстия.
- Убедитесь, что деталь «**Д**» закрепилась как следует за края отверстий / пазов.
- Откройте дверцу до отказа, и защелкните рычажки «**В**».

Дверь установлена, ей можно пользоваться.



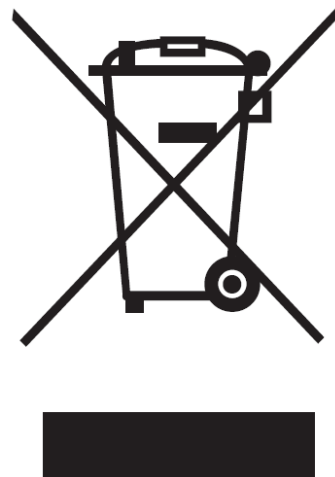
НЕДОСТАТКИ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Верхняя корочка слишком темная, нижняя часть очень светлая.	Не достаточно тепла снизу.	<ul style="list-style-type: none"> - Используйте программу обычной конвекции - Пользуйтесь более глубокими сосудами для пирогов - Снизьте температуру - Опустите блюдо на уровень ниже в духовке
Нижняя часть слишком темная, верхняя корочка очень светлая	Избыток тепла снизу.	<ul style="list-style-type: none"> - Используйте программу обычной конвекции - Пользуйтесь менее глубокой посудой - Снизьте температуру - Поднимите блюдо на уровень выше в духовке
Внешняя часть подгоревшая, внутри еще не готово.	Слишком высокая температура.	<ul style="list-style-type: none"> - Снизьте температуру и увеличьте время приготовления
Внешняя часть очень сухая, на первый взгляд готово.	Мало тепла.	<ul style="list-style-type: none"> - Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления.

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 важные компоненты и 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).



www.fabianosteel.com

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ:

Контакты службы технической поддержки, приёма обращений и жалоб приведены в гарантийном свидетельстве. Гарантийное свидетельство поставляется вместе с прибором.