

Model: **FBO 455****EN Built-in Electric Oven**

User manual

UA Вбудовувана Електрична Духова Шафа

Посібник користувача

УВАГА !

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ ЯКИХ РОБИТ З ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ
ОБОВ'ЯЗКОВО ПІДКЛЮЧИТЬ ЙОГО ДО РОЗЕТКИ ТА ПЕРЕВІРТЕ ВСІ
ФУНКЦІЇ.

AVERTIZARE !

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE ORICE LUCRĂRI DE INSTALARE PE DISPOZITIV,
ASIGURAȚI-VĂ ÎL CONECTAȚI LA O PRIZĂ ȘI VERIFICAȚI TOATE
FUNȚIILE.

WARNING !

BEFORE STARTING ANY INSTALLATION WORK ON THE DEVICE, BE SURE
TO PLUG IT INTO AN ELECTRICITY OUTLET AND CHECK ALL FUNCTIONS.

1 PREFACE

DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing FabianoSteel 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 16A, 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 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.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- 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 (optional).
- 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. Small children should be kept away during use of grill.
- Spilt food stains shall be removed before cleaning.

WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

- The appliance shall always be installed by an Authorized Service.
- Your appliance features a high performance air circulation system for better cooking and cleaning. Follow the instructions on installation to ensure this.
- Use your appliance after it is installed so that it shall operate safely.
- 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.
- Never cook or fry on the bottom of the oven.
- Pay attention that alcoholic beverages used for cooking some dishes may evaporate at high temperatures and ignite on hot surfaces.
- Canning operation or heating may cause high pressures in enclosed containers, the containers may explode as a result of this pressure. Do not can food in closed containers or do not heat closed containers.

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.
- Plastic containers that are not oven-compatible may melt and damage the oven or may start a fire at high temperatures.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- Unplug the appliance while moving, cleaning, or servicing the oven.
- 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.
- 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.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- All maintenance and repair operations shall be performed by authorized service and original spare parts shall be used only.
- When the door of the appliance is open, do not place any heavy object on the door or allow children sit on it. This may cause tipping over of the appliance or damage to the door of the appliance.
- 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.

This product stops cooking in case of any power cut. Depending on the model of the product, you can keep cooking or you may need readjust cooking time.

To prevent steam condensation in front of the clock when you open the door when the cooking is finished, open the door of the oven at least within 3 minutes after the end of cooking.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

 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 authorized service.

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.

- 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.

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

3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

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

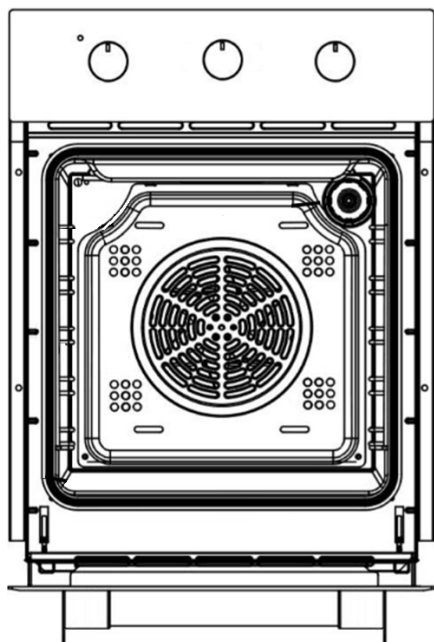
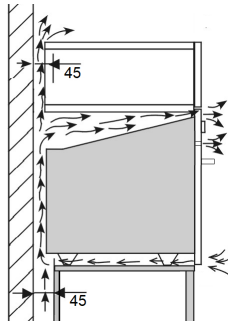
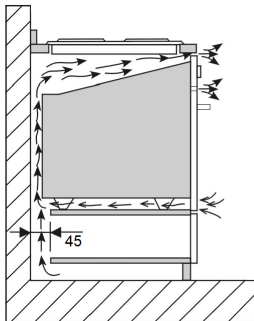
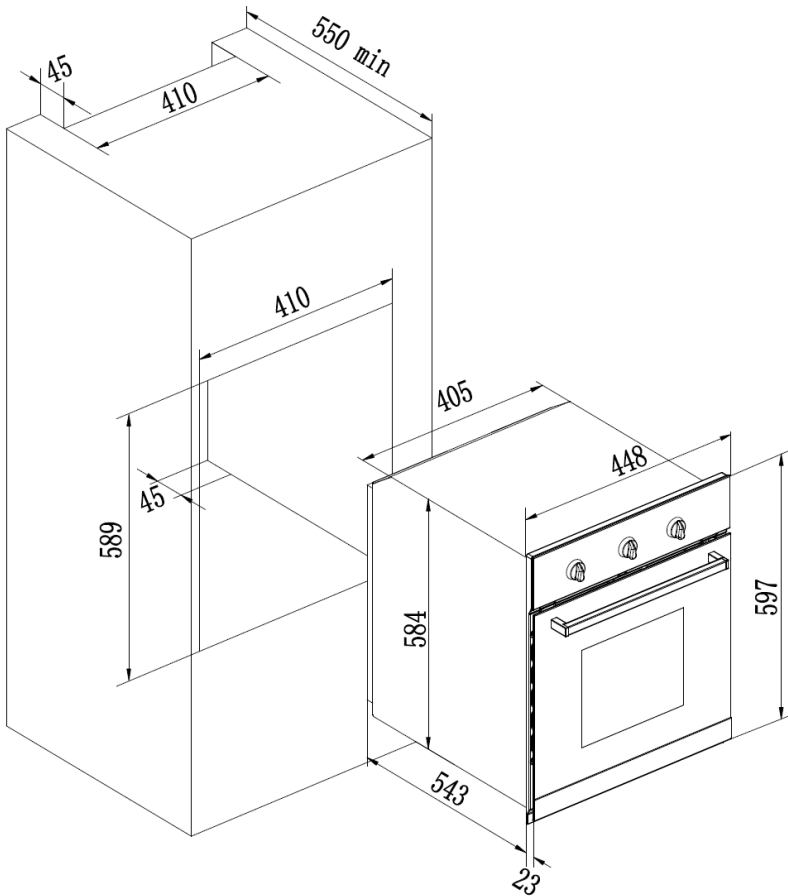


Fig. 1

SPECIFICATIONS OF THE OVEN

Model name	FBO 455
Function	6
Oven Lamp	15 - 25 W
Product Dimensions (Width)	448 mm
Product Dimensions (Depth)	566 mm
Product Dimensions (Height)	597 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	410mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	560 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	590 - 600 mm
Capacity	51 lt
Voltage	220-240 V
Rated Power	1990 - 2370 W

4 INSTALLATION OF APPLIANCE



ATTENTION!

The furniture cabinet intended for the oven installation should not have the back part on the wall side.

Fig. 3

Corner Installation

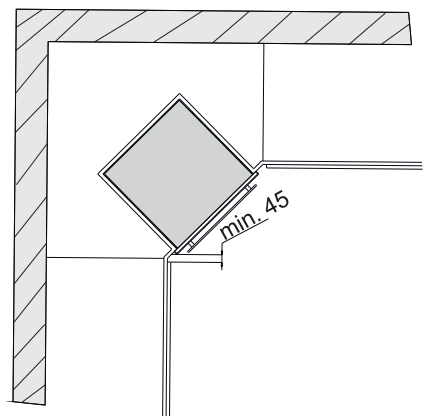


Fig. 4

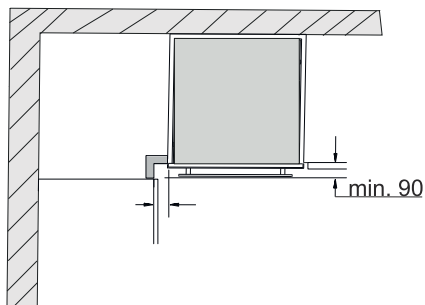


Fig. 5



The illustrations used in the user manual are for representative purposes.



Dimensional information provided in the drawings are given in mm.

Pay attention to the dimension Fig. 4 during the corner installation to allow opening of the door of the appliance. Fig. 5 The dimension depends on the thickness of the front face of the furniture placed under the handle.

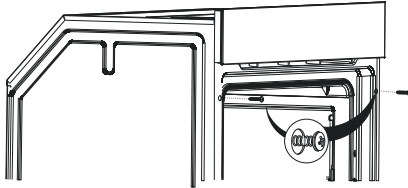


Fig. 6

- The fact that the oven becomes lighter when the door and the accessories are removed facilitates in the placement of the oven inside the cabinet.
- Place the appliance by centering it inside the built-in appliance cabinet.
- Screw the appliance securely.
- The clearance between the worktop and the appliance shall not be closed with additional sills or mouldings.



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.

The appliance shall always be installed by an 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.

INSTALLATION OF APPLIANCE

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

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

The installation dimensions to be used for all installation types of the appliance are provided in Fig. 3, Fig. 4, Fig. 5.

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 shaded areas shown in the drawings for ventilation and cooling inside the cabinet or cupboard to ensure correct operation of the appliance (Fig. 3).

The connection outlet of the appliance shall be inside the shaded area shown or it shall be out the installation area (Fig. 3).

Surfaces on the furnitures where the appliance is built-in shall withstand temperatures up to 120 °C.

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 Authorized Service.

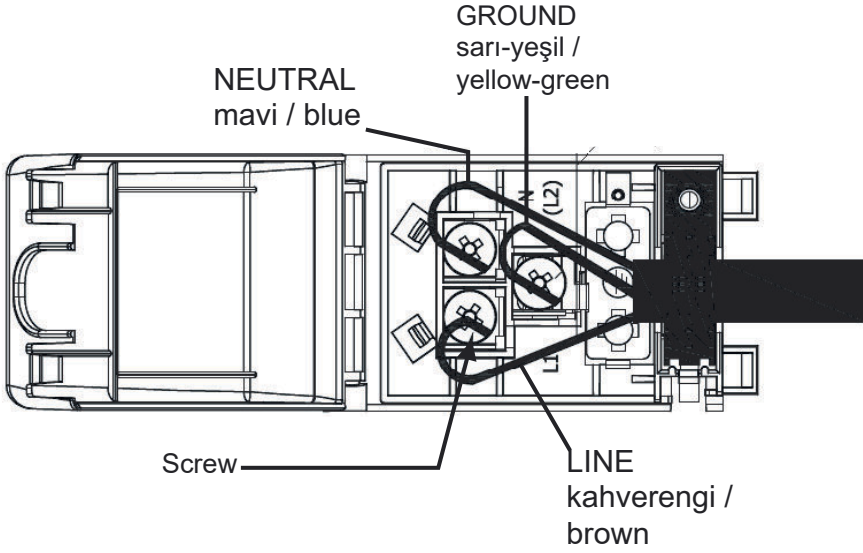
POWER CONNECTION

- 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 13A, have a qualified electrician install an 13A 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



POWER CONNECTION

Energy Efficiency of the Oven

THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

- Set the function button to lower and upper heating function.
- Set the temperature to level 220 degree.
- Operate the oven in empty condition for 60 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.

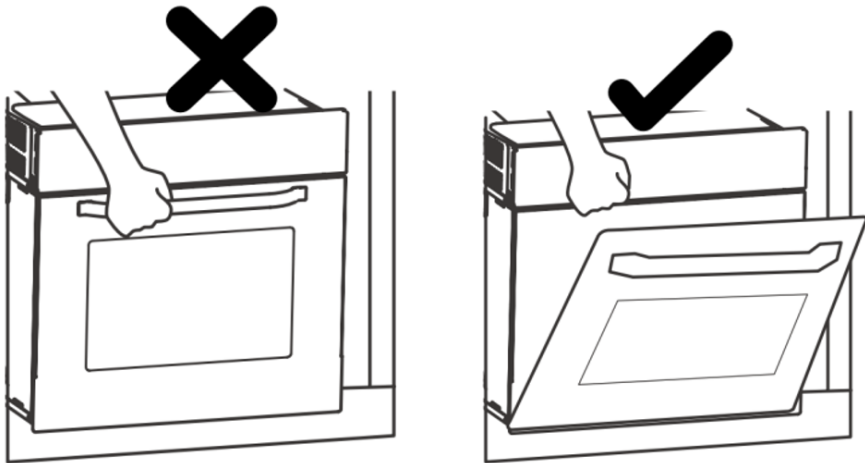


Fig. 8

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



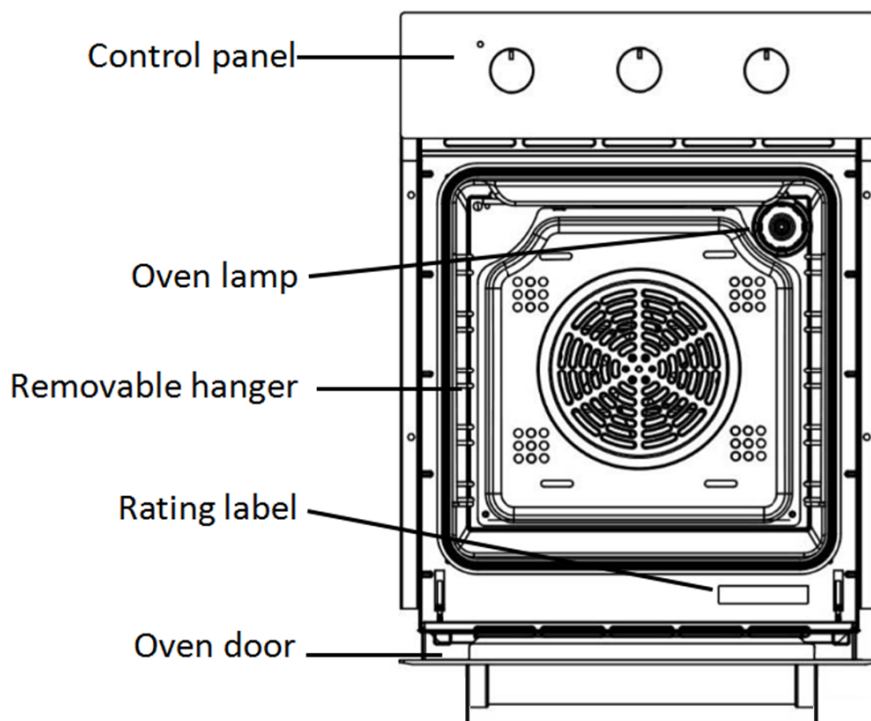
CAUTION!

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

5.1 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.

6 INTRODUCTION OF APPLIANCE



*Some modification of the product may not have all options described on the drawing

6.1 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

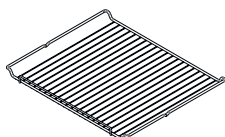
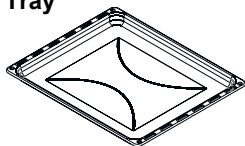


Fig. 10

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.

Baking Tray



7 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.

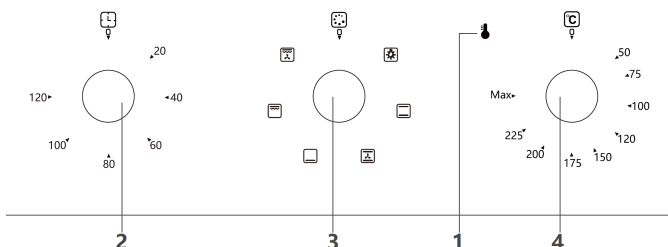
Cleaning of the accessories

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

SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

Specifications of the Oven

CONTROL PANEL



1. Heating process indicator lamp
2. Timer adjustment knob
3. Heating function adjustment knob
4. Temperature adjustment knob

OVEN CONTROLS

Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat temperature adjustment knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat (heating process indicator light) will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Use of Mechanical Timer

Function Description	
	Auto-OFF operation
Manual time control	0.....120 minutes

SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

First actions to perform when the oven is new



WARNING! To avoid damage, before turning on the device in the cold season, it is necessary to keep it unpacked at room temperature for at least 2 hours.

When the oven is installed, it is necessary to remove all factory protective materials and remove the plastic film (if there is any) from the elements of the front oven facade.

Recommended first steps:

- 1) Remove the tray, grates and packaging materials from the oven cavity. Make sure it is completely empty. Close the door.
- 2) Set the thermostat knob to 200 °C.
- 3) Set the function adjustment knob to cook in top + bottom mode.
- 4) Let the empty oven work in this mode for 45 minutes.
- 5) Open the door to ventilate the oven cavity.



NOTE:

During the first start-up, the device may emit an unpleasant, irritating smell. The reason for this is heating of the adhesive and lubrication substances used in the insulating panels of the oven during production process. This phenomenon, in ovens of this kind, is not a technical malfunction, and you should not be afraid of it. If you experience this odor and smoke emission from the oven, just wait for the smoke and smell to clear-up after the first empty start before putting food in the oven cavity.

10 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.
- Overflowing liquor of the dishes may cause permanent discolouration or opaqueness on the enamelled surfaces. These spots do not affect the functional features adversely.
- Do not use cleaning agents that contain abrasives (wire wool, cleaning powder, oven sprays, abrasive hard sponges), acids (bleachers) or chlorine.
- To remove the waste grease residues splashed, dried in the oven and for perfect cleaning, you may procure and use the oven cleaner recommend by Silverline from our authorized services. Spray the oven cleaning spray to the stained surface, close the door and wait 10 minutes.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces. Some dirt that are not cleaned for a long period of time may not be removed. Successive operation without cleaning may render the cleaning of the appliance more difficult.

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.

- Select to Steam Cleaning (☉) function with the knob for switching between the menus. Then start the program by pressing the start key.
 - Press the Pause key for 3 seconds to end the steam cleaning operation.
 - 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.
- 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**



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.

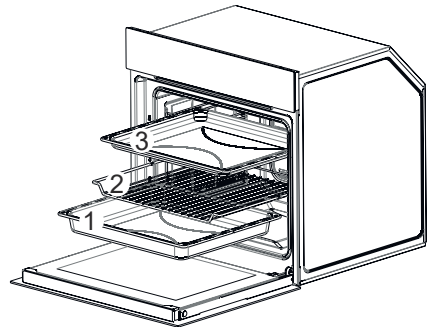
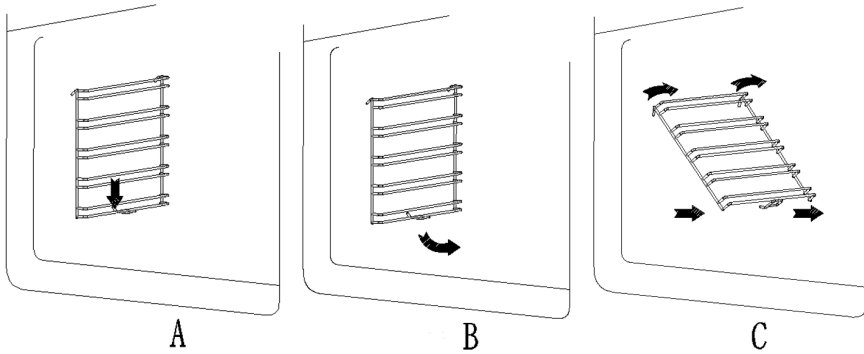


Fig. 28

- Remove the trays and the grill respectively (Fig. 28/ 1-2-3).
- **NOTE:** Number of trays inside oven depends on modification type. Standard number is 1 tray.

Remove the Slide-in racks

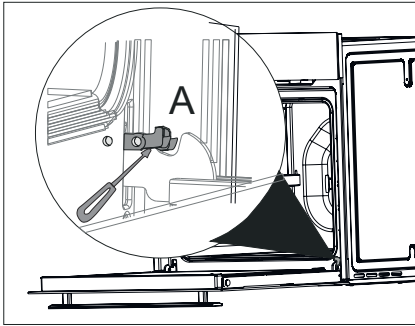


Remove the hanger to facilitate cleaning the side wall of the oven.

Note: Operate this process must by hand slightly, or it will damage the enamel.

- Remove all accessories such as grate and baking tray.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (A).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 90 degrees(B-C).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (C).
- To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.

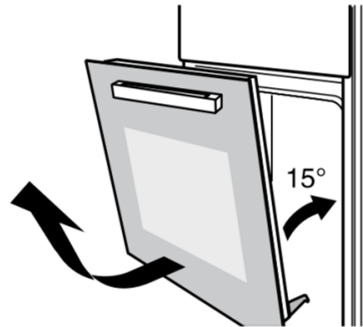
Removal of the Oven Door



Open the door completely by pulling the oven door toward you.

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in figure above with a screwdriver. Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

Close the oven door, at about 15 degree, then lift the door, and slowly pull out from the oven.



Note:

After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

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 Authorized Service when the gasket gets damaged. Do not use the oven until it is repaired.

REPLACEMENT OF THE LAMP

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC220V / 25W).

Therefore, it is necessary to purchase genuine light from authorized distributors.

The replacement steps are as follows TYPE 1:

1. Disconnect the power supply of the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise. (Figure 5)
3. Remove the light and replace it with the same type. (Figure 6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

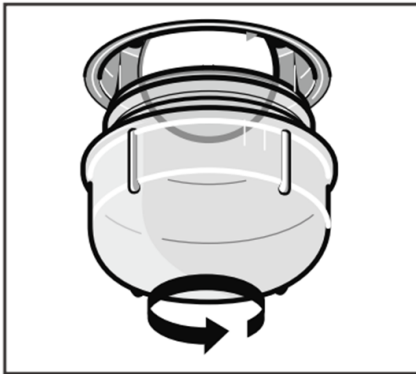


Figure 5

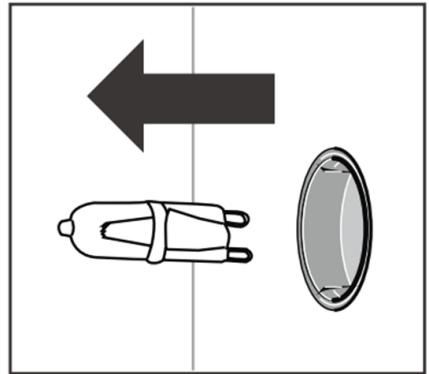
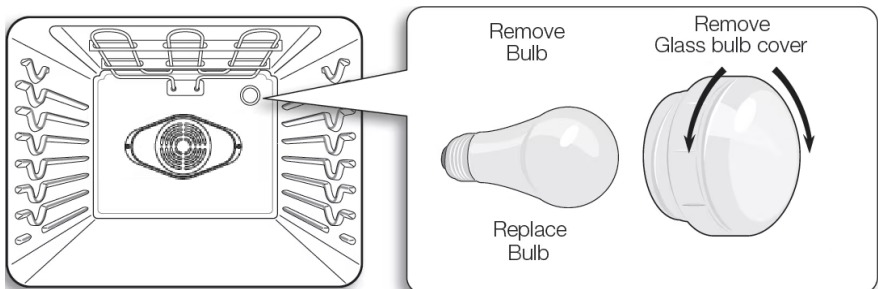








Figure 6

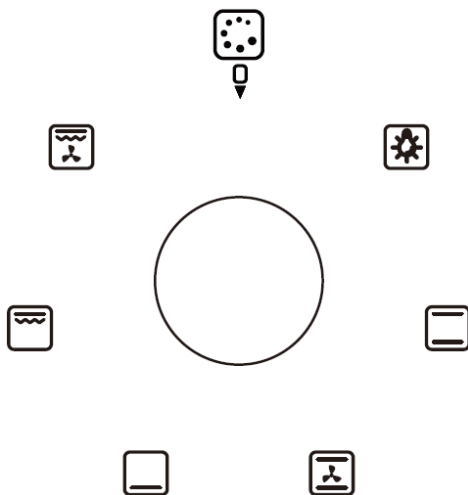
REPLACEMENT OF THE LAMP (type 2)



MAIN FUNCTION DESCRIPTION

The main function descriptions are below.

	<p>Conventional+fan</p> <p>The combination of fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The outside of the food is slightly brown but the inside is still wet.</p> <p>Note: * This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.</p>
	<p>Lower heater + Upper heater</p> <p>The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.</p>
	<p>Bottom heat</p> <p>The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.</p>
	<p>Bottom heat+fan</p> <p>The rear fan and the lower heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50° C to 250° C.</p>
	<p>Double grilling</p> <p>The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50° C to 250° C.</p>
	<p>Radiant grilling</p> <p>The upper inner ring heating element working. The temperature can be set in the range of 50° C to 250° C.</p>



This description is for informational purposes only and may differ slightly from the actual product as the manufacturer is constantly upgrading its products.

Model: **FBO 455****EN Built-in Electric Oven**

User manual

Встраиваемый Электрический Духовой Шкаф

Посібник користувача

УВАГА !

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ ЯКИХ РОБИТ З ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИБАДУ
ОБОВ'ЯЗКОВО ПІДКЮЧИТЬ ЙОГО ДО РОЗЕТКИ ТА ПЕРЕВІРТЕ ВСІ
ФУНКЦІЇ.

AVERTIZARE !

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE ORICE LUCRĂRI DE INSTALARE PE DISPOZITIV,
ASIGURAȚI-VĂ ÎL CONECTAȚI LA O PRIZĂ ȘI VERIFICAȚI TOATE
FUNȚIILE.

WARNING !

BEFORE STARTING ANY INSTALLATION WORK ON THE DEVICE, BE SURE
TO PLUG IT INTO AN ELECTRICITY OUTLET AND CHECK ALL FUNCTIONS.

1 ПРЕДИСЛОВИЕ

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

Мы искренне благодарим вас за покупку продукции FabianoSteel.

Этот продукт был произведен на современном оборудовании с уважением к окружающей среде, не причиняя вреда природе.

Пожалуйста, внимательно прочтите все инструкции и предупреждения в этом руководстве пользователя. Это руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию и обслуживанию вашего продукта, а также необходимые предупреждения, чтобы максимально использовать возможности вашего устройства. Храните это руководство в надежном месте, где его можно будет легко найти для использования в будущем. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или другим материалам, который может возникнуть из-за ошибок при переводе или печати данного руководства или неправильной эксплуатации устройства..

2 ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Рабочее напряжение вашей духовки составляет от 220 до 240 вольт..
- Подключите духовку к предохранителю с номиналом 13 А. Если текущее значение предохранителя в вашем доме меньше 13 А, обратитесь к квалифицированному электрику для установки предохранителя на 13 А.
- Всегда используйте духовку с заземленной розеткой. Поручите авторизованному электрику установить заземляющее оборудование. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате использования продукта с незаземленной розеткой.
- В этом разделе содержатся инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска получения травм или материального ущерба. Несоблюдение этих инструкций может привести к аннулированию гарантии, и наша компания не несет ответственности за любой возможный ущерб.
- Если электрические соединения внутри устройства отключены так, чтобы к ним можно было получить доступ, отключите питание устройства, чтобы не допустить поражения электрическим током, и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духовки, так как она может перегреться во время работы. Будьте осторожны, так как во время приготовления на гриле поверхность духового шкафа может сильно нагреться.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться. Не храните легковоспламеняющиеся предметы на рабочей камере духовки.
- Используйте ракушки для духовки, когда берете горячую пищу или посуду, например противни и т. д. из духовки или гриля. Компоненты духовки, в которой используется посуда (противень и т. д.) во время работы сильно нагреваются.
- Во время работы прибор и его аксессуары нагреваются. Избегайте прикосновения к нагретым частям.
- Не открывайте дверцу прибора, если из нее выходит дым. Выключите прибор, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель.
- Пергаментная пищевая бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и загореться. Во время предварительного нагрева не кладите на аксессуары пергаментную бумагу. Разместите бумагу только на необходимом участке посуды. Кулинарная бумага не должна находиться на аксессуаре духовки



CAUTION!

Этот прибор может использоваться детьми старше 10 лет и лицами с ограниченными физическими, перцептивными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром взрослых или если они соблюдают инструкции по эксплуатации устройства, а так же понимают риски, с которыми можно столкнуться.

Не разрешайте детям играть с прибором.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Дети не должны чистить и обслуживать прибор без присмотра.
- По своей естественной природе, устройство нагревается во время работы. Будьте осторожны, прикасаясь к нагревательным элементам внутри духовки. Держите детей вдали от работающего прибора.
- Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как это может привести к разбиванию стекла или царапинам на поверхности.
- Печи должны быть установлены вдали от горючих веществ.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки (доп. опция).
- Не используйте пароочистители для чистки духовки.
- Доступные части могут быть горячими. Не допускайте маленьких детей во время использования гриля..
- Перед чисткой удалите пролитые пятна от пищи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ

- Устройство всегда должно устанавливаться авторизованной службой или техническим специалистом, уполномоченным на выполнение таких работ..
- Ваш прибор оснащен высокоэффективной системой циркуляции воздуха для лучшего приготовления пищи и очистки. Следуйте инструкциям по установке, чтобы убедиться в правильности охлаждения.
- Чтобы прибор работал безопасно, используйте его только после того, как он установлен,
- Установите прибор на монтажный шкаф так, чтобы его задняя часть была обращена к стене. Перед включением прибора убедитесь, что вы удалили весь упаковочный материал изнутри и снаружи прибора.
- Используйте прибор только по назначению, описанному в руководстве по эксплуатации..
- Этот прибор разработан только для приготовления пищи на домашней кухне. Не подходит для промышленного, коммерческого или лабораторного применения
- Не используйте и не оставляйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор рядом с водоемами, на влажной земле или около бассейна.
- Этот прибор не предназначен для работы с внешним таймером или системой дистанционного управления.



ОСТОРОЖНО!

Перед заменой лампы отключите прибор от сети или отключите питание от главного выключателя, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен на специальный шнур или шнур, одобренный производителем или уполномоченной службой.
- Данное устройство ЗАПРЕЩАЕТСЯ подключать через разветвления, удлинители или адаптеры.

- Этот прибор не предназначен для использования детьми, людьми с психическими расстройствами или неопытными людьми без компетентного взрослого, который берет на себя ответственность.
- В случае поломки, или если дверца/прокладка на дверце прибора повреждены, не эксплуатируйте прибор до тех пор, пока он не будет отремонтирован авторизованным сервисным центром.
- Не свешивайте шнур питания с края стола или столешницы.
- Никогда не готовьте и не жарьте непосредственно на дне духовки. Всегда пользуйтесь решеткой или противнем.
- Обратите внимание, что алкогольные напитки, используемые для приготовления некоторых блюд, могут испаряться при высоких температурах и воспламеняться на горячих поверхностях.
- Консервирование или нагревание могут вызвать высокое давление в закрытых контейнерах, контейнеры могут взорваться в результате этого давления. Не нагревайте пищу в духовке с закрытыми герметично контейнерами.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой фольгой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед использованием продукта убедитесь, что вы удалили весь упаковочный материал.
- Запрещается использовать этот прибор для других целей, кроме приготовления пищи. Опасно и нецелесообразно использовать его для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения, в котором он находится). Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть у людей, животных или предметов из-за неправильной, или непрактичной эксплуатации печи.
- Когда вы включаете духовку в первый раз, на один раз может возникнуть запах, вызванный изоляционными материалами и нагревательными элементами. В таком случае включите духовку, не кладя в нее продукты, в течение 60 минут при максимальной температуре с включенной функцией верхнего и нижнего нагревателя (и 3D, если применимо).
- Пластиковые контейнеры, несовместимые с духовкой, могут расплавиться и повредить духовку или могут вызвать возгорание при высоких температурах.
- Отключайте прибор от сети во время перемещения, чистки или обслуживания духовки.
- Ни в коем случае не пытайтесь вытащить вилку за шнур.
- Никогда не прикасайтесь к прибору с мокрыми руками или ногами.
- Не позволяйте детям или несовершеннолетним пользоваться прибором без присмотра.
- В случае небрежности дверца духовки может поранить руки, если снять ее с петли.
- В случае выхода из строя или неправильной работы духовки выключите ее и отключите духовку от электросети.
- Когда духовка не используется, убедитесь, что все функции и органы управления переключены в положение «ВЫКЛ».
- Вынимая противень из духовки, всегда надевайте кухонные перчатки.
- Всегда содержите духовку в чистоте для вашей безопасности и обеспечения чистоты духовки. Остатки масла, оставшиеся внутри печи после работы, могут со временем повредить ее поверхность или вызвать образование дыма и запаха гари во время использования.

- Все операции по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только авторизованными специалистами, с применением исключительно оригинальных запасных частей.
- Когда дверца прибора открыта, не ставьте на нее какие-либо тяжелые предметы и не позволяйте детям лежать на ней. Это может привести к опрокидыванию прибора или повреждению дверцы прибора.
- Наша компания НЕ несет ответственность за любой ущерб, вызванный опасной или неправильной эксплуатацией печи..
- Духовка может быть повреждена, если вы не примете меры, указанные выше.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте ручку духовки на передней дверце для переноски духовки или для извлечения ее из упаковки.

Духовка перестает греть при отключении электроэнергии. В зависимости от модификации, вы можете продолжать готовить или, возможно, потребуются заново произвести настройку.

Чтобы предотвратить конденсацию пара на панели управления и на экране таймера, когда вы открываете дверцу во время приготовления пищи - открывайте дверцу духовки не менее чем через 3 минуты после окончания цикла приготовления.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Компоненты прибора, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям Директивы ЕС. 89/109.



Обладая маркировкой СЕЕ, мы заявляем, что несём ответственности за обеспечение соответствия этого продукта европейским требованиям и соблюдение правовых норм. Требования по безопасности, охране здоровья и окружающей среды.

Убедитесь, что духовка находится в хорошем состоянии и не повреждена при извлечении из упаковки. Не используйте это устройство в случае сомнений: Свяжитесь с сервисной службой.

Храните упаковочные материалы, такие как нейлоновая упаковка, пенополистирол и ткань, в недоступном для детей месте, так как они могут представлять опасность для детей.

- Сохраняйте оригинальную упаковку прибора.
- Используйте упаковку для транспортировки устройства, следуя указаниям на коробке. если такой упаковки не имеется; Избегайте ударов о внешнюю поверхность прибора.

- Не кладите на прибор тяжелые грузы.
- Во время транспортировки ставьте прибор параллельно земле. (верхней стороной вверх).

Упаковка

Все упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. Утилизируйте остатки упаковочного материала в соответствующие контейнеры для вторичной переработки, чтобы защитить окружающую среду.

Утилизация старой техники

Слишком старые или вышедшие из строя приборы нельзя выбрасывать непосредственно в мусор. Старые электрические и электронные устройства могут содержать компоненты, которые можно использовать повторно. В противном случае устройства, включающие компоненты, которые приводят в действие устройство, и устройства, отправленные на свалку, могут содержать материалы, которые могут быть вредными для окружающей среды.

Поэтому доставьте свое устройство в определенные центры сбора, проконсультировавшись с производителем, чтобы убедиться, что электрические и электронные детали используются повторно. Рекомендуется сохранить это руководство пользователя, поскольку оно содержит информацию о работе устройства, если оно передается другому пользователю. Вы должны предотвратить возможные негативные последствия для здоровья человека и окружающей среды перед тем, как сдать и утилизировать это устройство. В противном случае прибор будет непригодным для использования отходом.

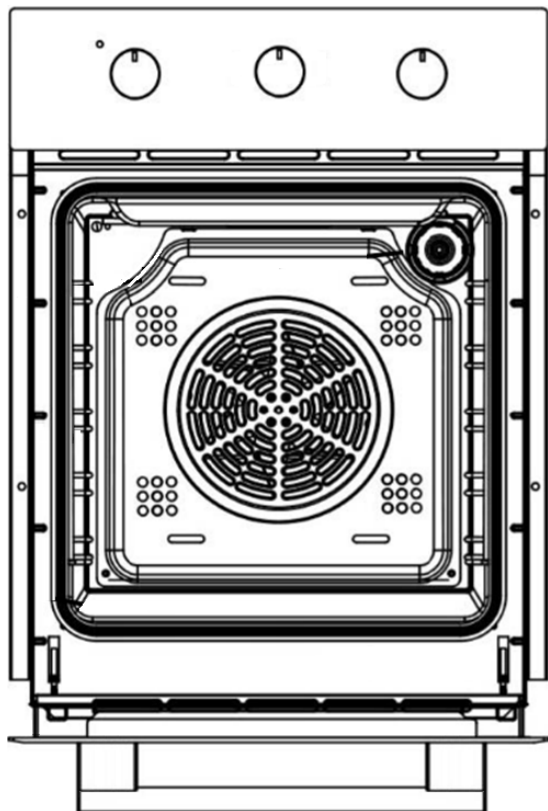


Этот символ на продукте указывает на то, что устройство не следует рассматривать как бытовые отходы, и предупреждает о доставке в центры сбора электрических и электронных отходов.

Утилизация устройства должна производиться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке прибора в официальных органах.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

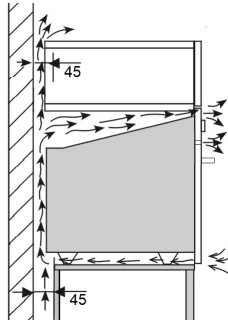
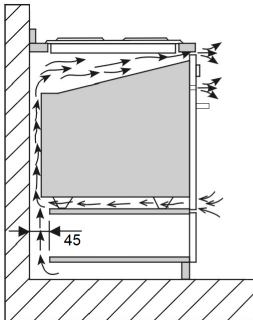
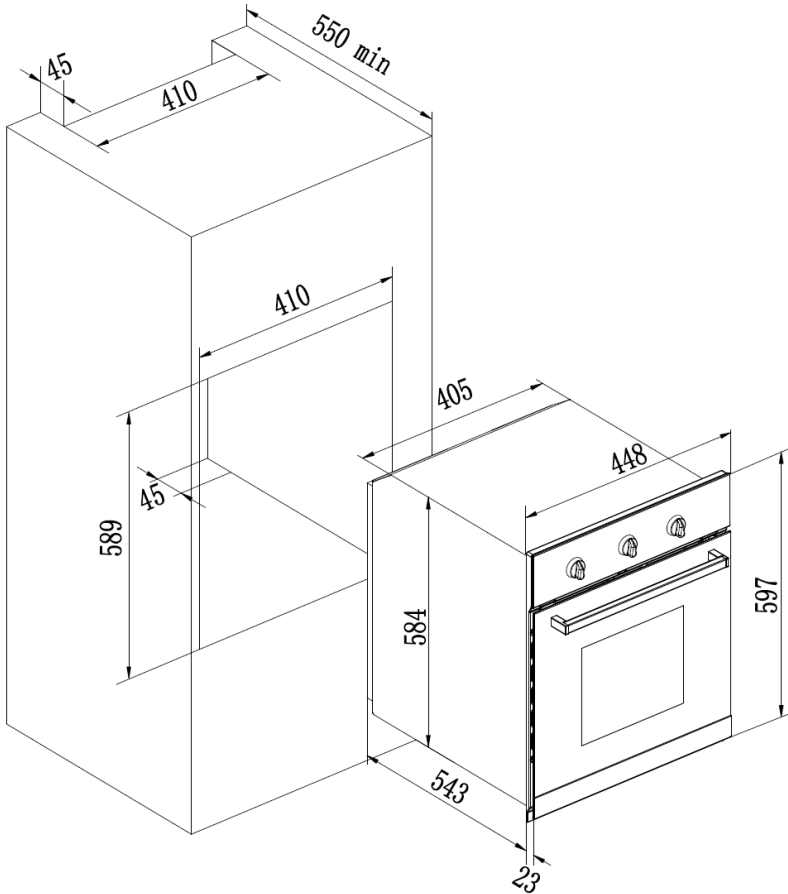
Эти приборы предназначены для работы из однофазной электрической сети питающим напряжением 220-240 В при 50-60 Гц..



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FBO 455
Кол-во функций нагрева	6
Лампа камеры	15 - 25 W
Размер прибора (ширина)	448 mm
Размер прибора (глубина)	566 mm
Размер прибора (высота)	597 mm
Размеры мебельного шкафа для установки прибора (ширина)	410 mm
Размеры мебельного шкафа для установки прибора (глубина)	560 mm
Размеры мебельного шкафа для установки прибора (высота)	590 - 600 mm
Объём камеры	51 lt
Напряжение сети	220-240 V
Максимальная мощность потребления	1990 - 2370 W

4 УСТАНОВКА ПРИБОРА



ATTENTION!

The furniture cabinet intended for the oven installation should not have the back part on the wall side.

ВНИМАНИЕ!

Мебельный шкаф, предназначенный для установки духовки, не должен иметь заднюю часть со стороны стены.

Установка в угол кухни

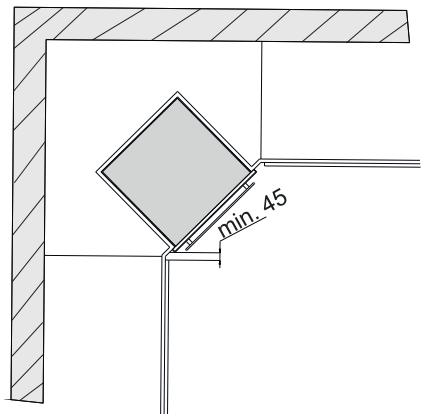


Fig. 4

При установке в углу обратите внимание на размер Рис. 4, чтобы дверца прибора открывалась свободно.

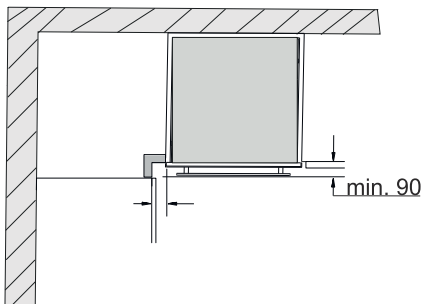


Fig. 5

Рис. 5 Размер зависит от толщины лицевой стороны мебели, помещенной под ручку.



Иллюстрации, используемые в руководстве пользователя, предназначены для репрезентативных целей.



Информация о размерах, представленная на чертежах, дана в мм.

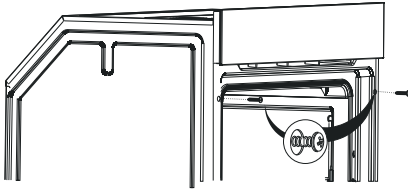


Fig. 6

- Тот факт, что духовой шкаф становится легче после снятия дверцы и аксессуаров, облегчает размещение духовки внутри шкафа..
- Установите прибор по центру во встроенном шкафу.
- Надежно прикрутите прибор.(Рис. 6)
- Зазор между столешницей и прибором нельзя закрывать дополнительными накладками или молдингами.



Установка шурупа без сверления в мебели отверстия, подходящего под диаметр шурупа, может привести к повреждению вашей мебели.

- Будьте осторожны, чтобы не повредить установочные отверстия, слишком сильно надавливая на винты во время установки..
- При желании прибор можно установить на высоком шкафу или под столешницей.
- Мы рекомендуем оставлять зазор не менее 70 мм от задней части кухонного гарнитура, где установлена духовка. См. рисунок на странице 13.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены так, чтобы их нельзя было удалить с помощью какого-либо инструмента.
- Если встроенная варочная панель установлена на столе в верхней части духовки, электрошнуры питания духовки и плиты должны быть отделены в целях безопасности и для облегчения снятия варочной панели из столешницы при необходимости.

Устройство всегда должно устанавливаться авторизованной службой или уполномоченными на это мастерами. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть людям, окружающей среде или другим материалам из-за неправильной установки устройства.

Осмотрите прибор после вскрытия упаковки. Не подключайте прибор в случае повреждения при транспортировке.

УСТАНОВКА

Снимите и удалите все упаковочные материалы и липкую ленту с рабочей камеры и дверцы перед включением прибора.

Внимательно прочтите страницы установки для установки аксессуаров.

Установочные размеры, которые должны использоваться для всех типов установки прибора, приведены в Fig. 3, Fig. 4, Fig. 5.

Не устанавливайте прибор за декоративными элементами или мебельным чехлом. Это может привести к перегреву.

Перед установкой прибора необходимо произвести раскрой мебели. Удалите заусенцы. Они могут отрицательно сказаться на работе электрических агрегатов.

Используйте защитные перчатки, чтобы предотвратить травмы.

Вы должны предоставить заштрихованные участки, показанные на чертежах, для вентиляции и охлаждения внутри шкафа или шкафа, чтобы обеспечить правильную работу прибора. (Fig. 3 стр.13).

Соединительный разъем прибора должен находиться внутри показанной заштрихованной области или за пределами области установки. (Fig. 3).

Поверхности мебели, в которую встроен прибор, должны выдерживать температуры до 120 °C.

По соображениям безопасности следует избегать прямого контакта с электрическими частями прибора после завершения установки.

Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены так, чтобы их нельзя было удалить с помощью какого-либо инструмента.

Рекомендуем установить прибор шкаф-пенал, чтобы обеспечить более эффективную циркуляцию воздуха.

Задний отсек шкафа в кухонном гарнитуре необходимо снять, чтобы обеспечить более эффективную циркуляцию воздуха.

Мы рекомендуем оставлять зазор не менее 70 мм от задней части кухонного гарнитура, где установлен прибор.

Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. В противном случае производительность таких приборов будет ухудшаться из-за рассеиваемого тепла.

Чтобы печь была готова к работе, выберите место, в котором она будет размещена, вместе с электрическими установками. Затем позвоните в авторизованную службу или мастера, который уполномочен производить работы по установке/подключению подобных приборов.

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Устройство должно быть подключено к основной электрической установке в соответствии с действующими правилами и законодательством и только авторизованной службой.
- Убедитесь, что мощность, получаемая от сети, соответствует мощности, указанной на паспортной табличке, расположенной в нижней части передней панели устройства.
- Если текущее значение переключателя в вашем доме меньше 16 А, обратитесь к квалифицированному электрику для установки переключателя с предохранителем на 16 А.
- Прибор всегда должен быть заземлен. Поручите авторизованному электрику установить заземляющее оборудование. НЕЗАЗЕМЛЁННЫЙ ПРИБОР ПРЕДСТАВЛЯЕТ ОПАСНОСТЬ И ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ.
- Кабель питания духовки снабжен заземленной вилкой. Эта вилка должна использоваться с заземленной линией.
- Установите прибор так, чтобы можно было легко добраться до розетки или двухполюсного переключателя, используемого для подключения питания.
- Не кладите шнур питания на горячие поверхности и не прижимайте его к крышке изделия.
- Температура шнура питания не должна превышать температуру окружающей среды на 50 ° C.
- При повреждении шнура питания обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. Поручите авторизованной сервисной службе заменить шнур на новый с такими же размерами и пластиковой изоляцией, который может выдерживать электрический ток, необходимый для работы прибора.
- Если прибор должен быть подключен непосредственно к сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный переключатель, подходящий для передачи желаемой нагрузки, и с зазором 3 мм между точками его контакта. Заземляющий провод не должен прерываться двухполюсным выключателем.
- Мы не рекомендуем использовать переходники, розетки или удлинители.
- После завершения подключения проверьте нагревательные элементы в течение 3 минут.

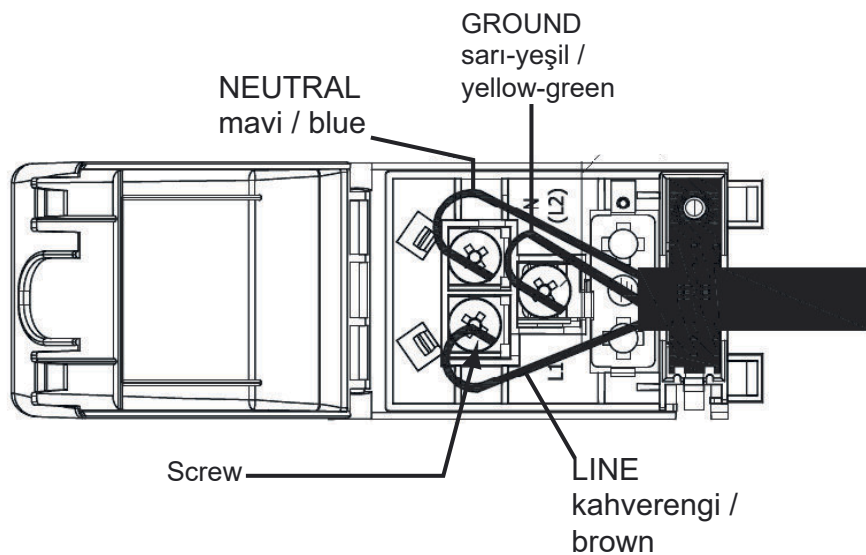


Электробезопасность прибора гарантируется только при правильном подключении к подходящему источнику с надлежащим заземлением в соответствии с применимыми правилами. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть у людей, животных или предметов из-за ненадлежащего заземления прибора и/или подключения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

ТОЛЬКО ДЛЯ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ЭЛЕКТРИКА

Принцип подсоединения силового кабеля питания к духовке.

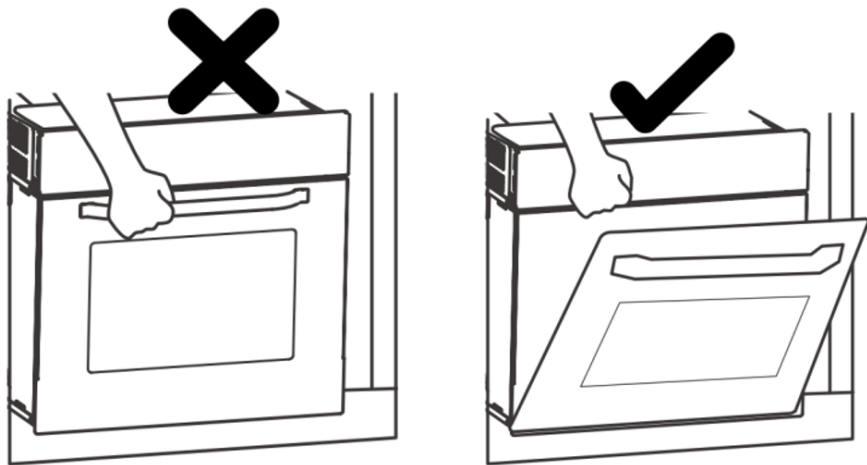


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

Энергоэффективность духовки

ЧТО ДЕЛАТЬ ДЛЯ ПЕРВОГО ВКЛЮЧЕНИЯ УСТРОЙСТВА

- Извлеките все аксессуары и упаковочные материалы из камеры приготовления.
Ручкой выбора функций нагрева выберите ВЕРХ+НИЗ
- Установите температуру 220 градусов.
- Включите духовку в пустом состоянии 60 минут.
- Откройте окна, чтобы проветрить комнату.
- Во время первого прогрева, возможно появление запаха и дыма от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае подождите, пока запах и дым не исчезнут, прежде чем помещать продукты в духовку.
- Очистите внутреннюю часть духовки мягкой тканью, слегка смоченной мыльной водой.



СОВЕТ! Всегда беритесь за центр ручки, чтобы открыть дверцу духовки.



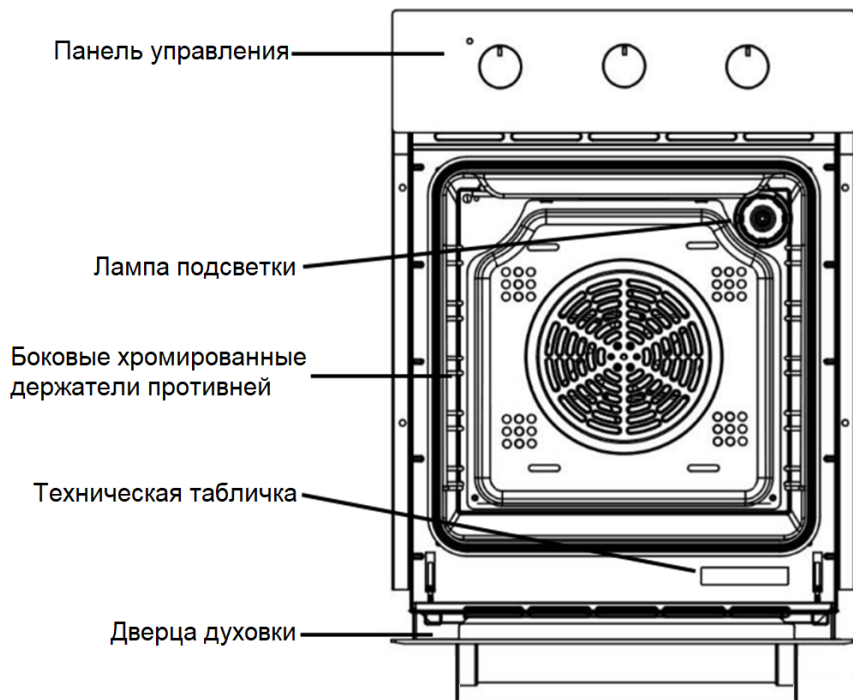
ВНИМАНИЕ!

Перед первым включением духовки промойте такие компоненты, как противень или гриль, щелочными (не абразивными) чистящими средствами.

5.1 Энергоэффективность духовки

- Следует отдавать предпочтение духовым шкафам с высоким КПД и теплоизоляцией.
- Частое открывание дверцы духовки во время приготовления позволяет холодному воздуху каждый раз попадать внутрь духовки, что приводит к потере энергии. Поэтому не открывайте дверцу духовки больше, чем требуется.
- Попробуйте приготовить в духовке одновременно несколько блюд. Сначала возьмите блюдо, приготовленное при более низкой температуре, и используйте меньше энергии, не меняя температуру духовки.
- Избыточное тепло, оставшееся после приготовления блюда, нужно использовать и для следующего прогрева пищи. Это сэкономит энергию.
- Используйте функцию предварительного нагрева духового шкафа на короткое время (максимум 10 минут).
- Замороженные продукты перед приготовлением в духовке необходимо разморозить.
- Духовка продолжит приготовление с текущей температурой, потребляя меньше энергии, если выключить ее за несколько минут до готовности блюда.

6 ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ И ЧАСТЕЙ ПРИБОРА



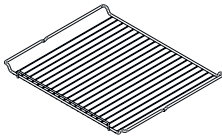
* Некоторые модификации изделия могут иметь не все параметры, описанные на рисунке.

6.1 Аксессуары

Перед первым включением очистите принадлежности духовки. После очистки и мытья губкой вытрите их насухо.

Выньте из рабочей камеры все ненужные аксессуары.

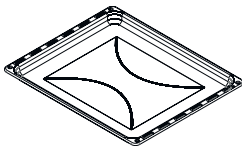
Решетка гриль *Fig. 10*



Плоскость для форм для выпечки и формочки Для жарки, жарки кусков и замороженных продуктов.

Проволочные решетки остаются в горизонтальном положении даже после того, как их вытащили из духовки, благодаря своей особой конструкции. Существует риск сдвинуть тарелку и пролить пищу.

Противень *Fig. 11*



Для тортов и печенья на подносе.

Не используйте мелкий противень для приготовления пищи, так как это может вызвать запах, а масло может выплескиваться из противня и загрязнять духовку.

7 ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ...

Перед использованием нового прибора необходимо выполнить некоторые настройки.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым приготовлением еды очистите рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Нагрейте пустую и закрытую рабочую камеру, чтобы удалить запах нового прибора.

Убедитесь, что внутри рабочей камеры не осталось остатков упаковки, например пенополистирола, и удалите липкую ленту на или внутри прибора. Перед нагреванием протрите прямые поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью. Проветривайте кухню, пока продолжается первый прогрев.

После охлаждения рабочей камеры очистите прямые поверхности водой с моющим средством и мягкой тряпкой.

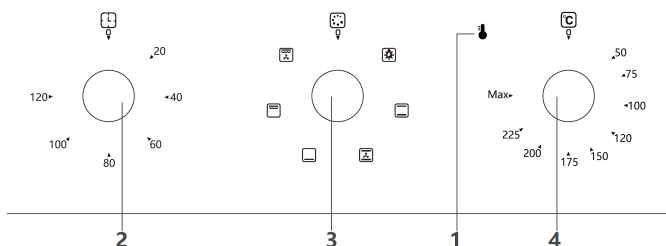
Чистка аксессуаров

Тщательно очистите аксессуары мягкой щеткой или водой с моющим средством и губкой для мытья посуды.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Технические характеристики печи

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор процесса нагрева
2. Ручка регулировки таймера
3. Ручка регулировки функции обогрева
4. Ручка регулировки температуры

УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧЬЮ

Ручка управления функциями нагрева духовки

Поверните ручку до соответствующего символа нужной функции приготовления. Подробную информацию о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

Ручка регулировки температуры термостата духовки

После выбора функции приготовления поверните эту ручку, чтобы установить желаемую температуру. Термостат духовки (индикатор процесса нагревания) загорается всякий раз, когда термостат работает для нагрева духовки или поддержания температуры.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА

Описание функции	
	Автоматическое выключение
Ручное управление временем приготовления	0.....120 минут

ПРИМЕЧАНИЕ

Если не повернуть ручку таймера то духовка не включается.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Первые действия, которые необходимо выполнить, когда духовка новая



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во избежание повреждений перед включением устройства в холодное время года необходимо выдержать его в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2 часов.

Перед установкой духовки необходимо снять все заводские защитные материалы и снять полиэтиленовую пленку (если есть) с элементов лицевого фасада духовки.

Рекомендуемые первые шаги:

- 1) Снимите противни, решетки и упаковочные материалы из камеры печи. Убедитесь, что духовка полностью пуста. Закройте дверцу.
- 2) Установить ручку термостата на 200 градусов.
- 3) Установите ручку регулировки режимов нагрева приготовления в режим «Верх + низ».
- 4) Пусть пустая духовка поработает в этом режиме 45 минут.
- 5) Откройте дверцу, чтобы проветрить камеру печи.



ПРИМЕЧАНИЕ.

При первом включении устройство может издавать неприятный, раздражающий запах. Причиной этого является нагрев клеящих и смазочных веществ, используемых в изоляционных панелях печи в процессе производства. Это явление, в печах такого рода, не является технической неисправностью, и бояться его не стоит. Если вы чувствуете этот запах и выделение дыма из духовки, просто подождите, пока дым и запах не исчезнут после первого пустого запуска, прежде чем класть продукты в камеру духовки.

10 ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

Генеральная (общая) уборка

- После выключения всегда дайте прибору остыть. Убедитесь, что на дверце не осталось никаких остатков. Кухонная мебель вокруг прибора может пострадать если долго держать дверь открытой при нагретой камере.
- Несоблюдение правил регулярного ухода за прибором и его чистоты может привести к ухудшению качества поверхности и сокращению срока службы прибора, и, таким образом, вызвать риски в результате этого.
- Перед любой операцией по очистке отключите прибор от сети или выключите его питание, переведя кнопку включения / выключения на приборе в положение «выключено».
- Перед очисткой подождите, пока прибор остынет.
- Убедитесь, что чистящие средства, которые вы используете при чистке продукта, не содержат частиц, которые могут поцарапать эмалированные или окрашенные поверхности.
- При чистке панели управления и ручек избегайте использования жидких чистящих средств с абразивными частицами и проволочной мочалкой, чтобы предотвратить стирание символов и чтобы не поцарапать покрытие.
- Не чистите духовку такими материалами, как отбеливатели, азотная или соляная кислота.
- Не очищайте духовку с помощью пароочистителя.
- Не пытайтесь снимать кнопки с панели управления, так как в некоторых моделях они не снимаются, и к таким манипуляциям допускаются только авторизованные мастера сервиса.
- Переливающийся через край жидкости из посуды может привести к необратимому обесцвечиванию или непрозрачности эмалированных поверхностей. Эти пятна не влияют отрицательно на функциональные характеристики.
- Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества (проволочная вата, чистящий порошок, спрей для духовки, жесткие абразивные губки), кислоты (отбеливатели) или хлор.
- Чтобы удалить разбрызганные, высохшие в духовке остатки жира, а также для идеальной очистки, вы можете приобрести и использовать для духовки очиститель, предназначенный специально для такого типа прибора. Данные средства доступны в специализированных магазинах бытовой химии. Распылите спрей для чистки духовки на загрязненную поверхность, закройте дверцу и подождите 10 минут.
- Не оставляйте абразивных и кислотных пятен (лимонный сок, уксус и т. Д.) На эмалированных, окрашенных и нержавеющей стальных поверхностях. Некоторые загрязнения, которые не очищались в течение длительного времени, могут не удаляться. Последовательная работа без очистки может затруднить очистку прибора.

Чистка паром (аква чистка)

- Перед использованием функции очистки паром выньте из духовки все принадлежности;
- Налейте 100 мл воды на дно духовки и еще 400 мл воды в неглубокий противень, расположенный на 2-м уровне (мы рекомендуем использовать мягкую воду), и закройте дверцу духовки.

- Выберите функцию очистки паром с помощью ручки выбора функции нагрева. Затем запустите программу, нажав кнопку СТАРТ.
- Нажмите кнопку Пауза в течение 3 секунд, чтобы завершить операцию очистки паром.
- Счищайте внутреннюю поверхность духовки мягкой и влажной тканью, когда духовка остынет до температуры, не обжигающей вам руки, то есть до того, как она полностью остынет.
- После очистки держите дверцу приоткрытой на 15°, чтобы внутренняя эмаль полностью высохла.

- Тщательно очищайте духовку, используя подходящее чистящее средство для духовки через регулярные промежутки времени.
- Вы можете использовать чистящие средства для нержавеющей стали или немного уксуса в случае сильных пятен.
- Пятна, оставленные такими жидкостями, могут снизить яркость духовки, но никак не повлияют на ее работу.
- Не используйте прибор для хранения, помещая в духовку такие продукты, как хлеб, пирожные, печенье и т. д.



ОПАСНО!

Перед контактом с прибором убедитесь, что он остыл..

Опасность ожога.

- **Очистка внутренней части духовки**
- Обязательно очищайте духовку после каждой операции.
- Лучшее время для очистки эмалированной поверхности внутри духовки - когда духовка теплая.
- Снимите противни и решетку. Очистите внутреннюю часть, протерев ее тканью, смоченной теплой мыльной водой. Затем еще раз протрите влажной тканью и вытрите насухо.
- Не используйте абразивные материалы, такие как наждачная бумага, стальная мочалка или отбеливатели. В противном случае эмалированная часть духового шкафа может быть повреждена.

Очистка боковых стенок духовки

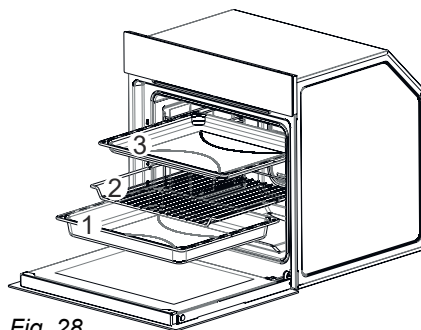


Fig. 28

- Снимите противни и решетку соответственно. (Fig. 28/ 1-2-3).

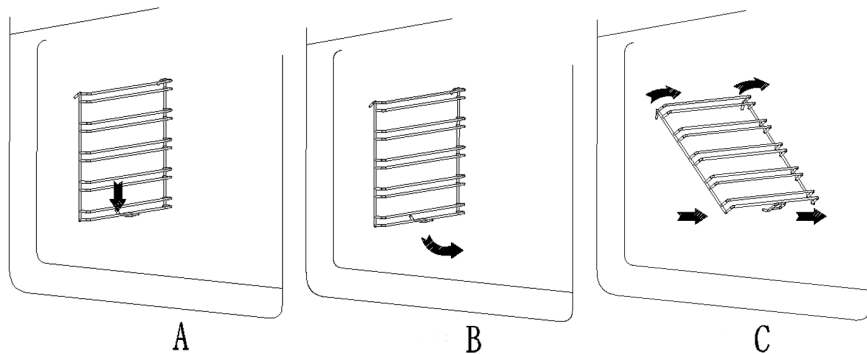


Если в вашем приборе есть камень для пиццы, сначала удалите камень для пиццы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Количество противней внутри печи зависит от типа модификации. Стандартное количество — 1 противень.

Снятие / установка боковых хромированных держателей



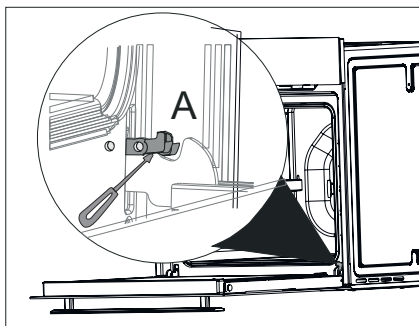
Можно снять боковые держатели противней чтобы облегчить очистку боковой стенки внутри духовки.

Примечание.

Этот процесс должен выполняться с особой осторожностью, иначе можно повредить эмаль.

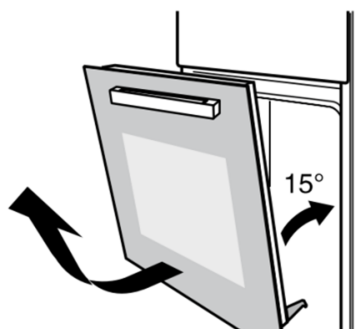
- Снимите все принадлежности, такие как решетка и противень - полностью освободите камеру духовки.
- Слегка надавите на крюк в стойках в точке зажима, как показано (А)
- Поверните держатель противней вверх а потом в сторону, как показано на В и С.
- Отсоедините его сверху и осторожно вытащите (С)
- Чтобы переустановить после очистки, выполните описанные выше шаги в обратном порядке.

Снятие дверцы духовки



Полностью откройте дверцу, потянув ее на себя. Затем с помощью отвертки сдвиньте шарнирный замок на самый широкий угол, как показано на рисунке. Приведите обе петли, соединяющие дверцу духовки с духовкой, в одинаковое положение.

Закройте дверцу духовки примерно на 15 градусов, затем поднимите дверцу и медленно вытащите из духовки.



Note:

После использования специального моющего средства включите духовку на 15-20 минут при максимальных настройках нагрева для удаления остатков в духовке.

При этом части, к которым можно прикасаться, могут быть более горячими, чем обычно. Держите детей подальше от духовки.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРИ ДУХОВКИ

- На внутренней стороне дверцы и на уплотнителе может образоваться конденсат, если духовка работает в течение длительного времени. Удалите возможный конденсат с помощью сухой ткани или губки.

- Регулярно проверяйте состояние уплотнителя. При необходимости очистите без использования абразивных чистящих средств.

- Дверца может не закрываться должным образом, если через некоторое время на прокладке дверцы собирается грязь.

- При повреждении прокладки обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. Не используйте печь, пока она не будет отремонтирована.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Свет, используемый в духовке, представляет собой специальную лампочку, которая устойчива к высоким температурам (AC220V / 25W). Поэтому необходимо приобретать оригинальную лампу в сервисных центрах, которые занимаются ремонтом данной техники.

Этапы замены следующие (ТИП 1):

1. Отключите питание от розетки.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки (рис. 5).
3. Снимите лампу и замените её аналогичной (рис. 6).
4. После замены лампы закрутите стеклянную крышку по часовой стрелке.

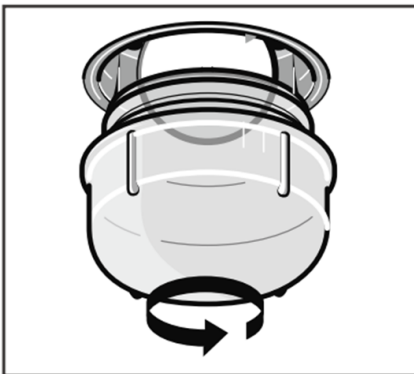


Figure 5

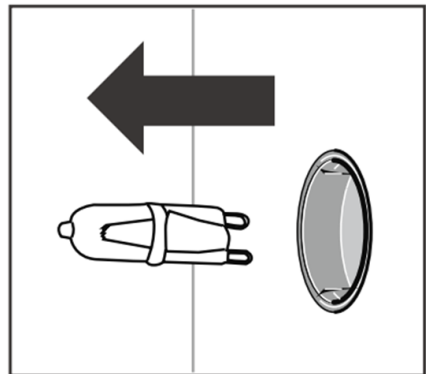
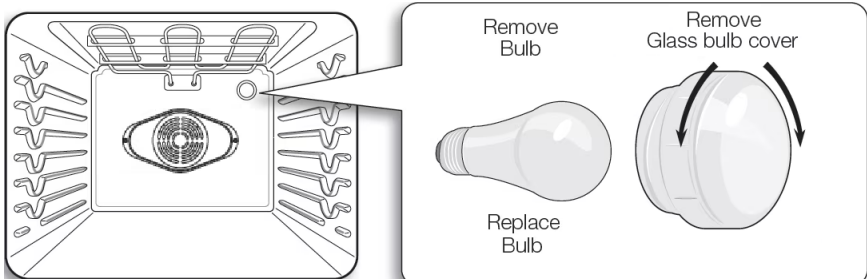








Figure 6

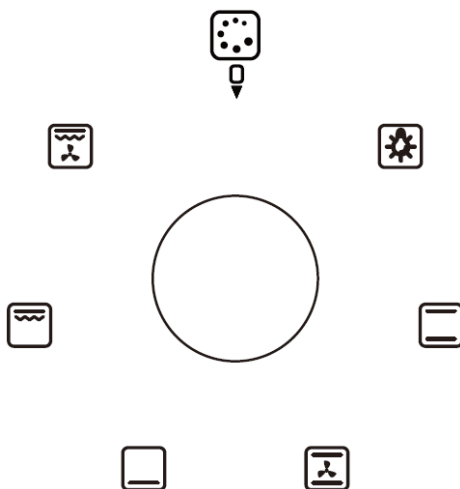
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ В КАМЕРЕ ДУХОВКИ (ТИП 2)



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ НАГРЕВА ДУХОВОГО ШКАФА

Описание основных функций приведено ниже.

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	Конвекционный нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы и 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.
	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.
	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.
	Нижний нагрев+конвектор: Задний вентилятор и нижний нагревательный элемент могут работать одновременно. Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.
	Двойной гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 250°C. Идеально для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Гриль: Задествовано внутреннее кольцо верхнего нагревательного элемента. Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.



Данное описание носит исключительно информационный характер и может немного отличаться от фактического продукта, поскольку производитель постоянно совершенствует свою продукцию.

Model: **FBO 455**

UA Вбудовувана Електрична Духова Шафа

Посібник користувача

УВАГА !

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ ЯКИХ РОБИТ З ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ ОБОВ'ЯЗКОВО ПІДКЮЧИТЬ ЙОГО ДО РОЗЕТКИ ТА ПЕРЕВІРТЕ ВСІ ФУНКЦІЇ.

AVERTIZARE !

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE ORICE LUCRĂRI DE INSTALARE PE DISPOZITIV, ASIGURAȚI-VĂ ÎL CONECTAȚI LA O PRIZĂ ȘI VERIFICAȚI TOATE FUNCȚIILE.

WARNING !

BEFORE STARTING ANY INSTALLATION WORK ON THE DEVICE, BE SURE TO PLUG IT INTO AN ELECTRICITY OUTLET AND CHECK ALL FUNCTIONS.

1 ПЕРЕДМОВА

Щиро дякуємо вам за покупку продукції FabianoSteel.

Цей продукт був вироблений на сучасному обладнанні з повагою до довкілля, не завдаючи шкоди природі.

Будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції та попередження в цьому керівництві користувача. Це керівництво містить важливу інформацію щодо безпечної встановлення, використання і обслуговування вашого продукту, а також необхідні попередження, щоб максимально використовувати можливості вашого пристрою. Зберігайте це керівництво в надійному місці, де його можна буде легко знайти для використання в майбутньому. Виробник не несе відповідальності за збитки, завдані людям, навколишньому середовищу чи іншим матеріалам, що може виникнути через помилки при перекладі або друку цього посібника або неправильної експлуатації пристрою.

2 БЕЗПЕКА ЦЕ ВАЖЛИВО !!!

- Робоча напруга для якого створений прилад становить від 220 до 240 вольт.
- При підключенні використовуйте автоматичний переривник номіналом в 16А. Відстань між контактами переривника в положенні ВІКЛ має бути не менше 3 мм.
- Завжди використовуйте духовку з заземленою розеткою. Доручіть авторизованому електрику встановити заземляюче обладнання. Наша компанія не несе відповідальності за шкоду, яка може виникнути в результаті використання продукту з незаземленою розеткою.
- У цьому розділі містяться інструкції з техніки безпеки, необхідні для запобігання ризику отримання травм або матеріального збитку. Недотримання цих інструкцій може призвести до втрати гарантії, і наша компанія не несе відповідальності за будь-який можливий збиток.
- Якщо електричні з'єднання всередині пристрою відключені так, щоб до них можна було отримати доступ, вимкніть живлення пристрою, щоб не допустити ураження електричним струмом, і зверніться в авторизований сервісний центр.
- Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині духовки, тому що сильно гріються під час роботи. Будьте обережні, під час приготування на грилі поверхня духової шафи може сильно нагрітись.
- Легкозаймисті предмети, що зберігаються в робочій камері, можуть спалахнути. Не зберігайте легкозаймисті предмети на робочій камері духовки.
- Використовуйте рукавиці для духовки, коли берете гарячу їжу або посуд, наприклад дека і то що з духовки або гриля. Компоненти духовки, в якій використовується посуд (дека , то що Під час роботи сильно нагріваються.
- Під час роботи прилад і його аксесуари нагріваються. Уникайте дотику до нагрітих частин.
- Не відкривайте дверцята приладу, якщо з нього виходить дим. Вимкніть прилад, відключіть його від мережі або вимкніть автоматичний вимикач.
- Пергаментний папір може стикнутися з нагрівальними елементами і спалахнути. Під час попереднього нагрівання не кладіть на аксесуари пергаментний папір. Додайте папір тільки на необхідну ділянку посуду. Кулінарна папір не повинна перебувати на аксесуарі духовки.



CAUTION! УВАГА!

Цей прилад може використовуватися дітьми старше 10 років та особами з обмеженими фізичними, перцептивних або розумовими здібностями або без належного досвіду та знаннями тільки в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом дорослих або якщо вони дотримуються інструкції з експлуатації пристрою, а так само розуміють ризики , з якими можна зіткнутися.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ БЕЗПЕКИ

- Діти не повинні чистити і обслуговувати прилад без нагляду.
- За своєю природною суті, пристрій нагрівається під час роботи. Будьте вкрай обережні торкаючись до елементів всередині і зовні духової шафи. Тримайте дітей подалі від працюючого обладнання.
- Для чищення не користуйтеся абразивними засобами, колючими інструментами. Це може пошкодити емаль духовки, скло і зовнішні декоративні елементи.
- Печі повинні бути встановлені далеко від горючих речовин.
- Використовуйте тільки оригінальний термошуп, рекомендований для цієї духовки (доп. Опція). Застосування неоригінального термошупа становить небезпеку..
- Не використовуйте пароочищувачі для чищення духовки. Духовка від цього може зіпсуватися і Ви позбудетеся гарантії на прилад.
- Доступні частини можуть бути гарячими. Не допускайте маленьких дітей під час використання духовки
- Перед чищенням видаліть пролиті плями від їжі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ І ПІД ЧАС УСТАНОВКИ

- Пристрій повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем сервісної служби або персоналом, який за родом своєї діяльності займається виконанням подібних робіт.
- Прилад обладнаний високоефективною системою вентиляції для правильного охолодження і кращого приготування страв. Під час установки суворо дотримуйтеся запропонованими правилами і кресленнями з розділу ВСТАНОВЛЕННЯ.
- Щоб прилад працював безпечно, використовуйте його тільки після того, як він встановлений,
- Встановіть прилад в монтажну шафу таким чином, щоб його задня частина була звернена до стіни. Перед включенням приладу переконайтеся, що ви видалили весь пакувальний матеріал зсередини і зовні приладу.
- Використовуйте прилад тільки за призначенням, описаним в керівництві по експлуатації.
- Цей пристрій розроблено лише для приготування їжі в домашніх умовах. Не підходить для комерційного або промислового використання, а так само в умовах схожих по навантаженню.
- Не використовуйте та не залишайте прилад на відкритому повітрі.
- Не використовуйте прилад в мокрому середовищі, під дощем, у ванній або поруч з басейном.
- Духова шафа не розрахована на роботу з зовнішнім таймером або пристроєм віддаленого управління.бор не призначен для роботи с внешним таймером или системой дистанционного управления.



ОБЕРЕЖНО!

Перед заміною лампи вимкніть прилад від мережі або вимкніть живлення від головного вимикача, щоб запобігти ураженню електричним струмом.

- Якщо мережевий кабель пошкоджений, то його повинен замінити кваліфікований майстер-електрик. Новий шнур повинен відповідати технічним параметрам приладу.
- Цей пристрій ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ підключати через розгалуження, подовжувачі, адаптери.

- У разі поломки і / або коли ущільнювач дверцят пошкоджений, не користуйтеся приладом до тих пір поки він не буде відремонтовано сервісним центром.
- НЕ підвишуйте шнур живлення скраю столу або стільниці. Мережевий кабель електричного живлення духовки повинен бути у вільному положенні, ніде не притиснутий / не прим'ятий і не повинен торкатися поверхонь що гріються .
- Ніколи не готуйте і не смажте безпосередньо на дні духовки. Завжди користуйтеся ґратами або деком.
- Пам'ятайте, що деякі продукти (рідини) які містять алкоголь використовувані для приготування можуть займатися при контакті з гарячими поверхнями і при нагріванні всередині камери духовки.
- Консервування або нагрівання продуктів у закритих контейнерах утворює високий тиск. Такі контейнери можуть вибухнути всередині духовки при нагріванні. НЕ нагрівайте закриті контейнери всередині духовки.
- Не закривайте дно духовки фольгою.
- Завжди відключайте духовку від мережі живлення перед процедурою чищення, догляду або ремонтом..
- Ні в якому разі не тягніть вилку за гнучкий шнур щоб витягнути з розетки.
- Ніколи не торкайтеся до приладу з мокрими руками або ногами.
- Не дозволяйте дітям або неповнолітнім користуватися приладом без нагляду.
- ВКоло знімаєте дверцята з петель будьте обережні, вона може поранити.
- У разі виходу з ладу духовки, вимкніть її з електромережі, викличте службу сервісу.
- Коли духовка не використовується, переконайтеся, що всі функції та органи управління переключені в положення «ВИКЛ».
- Виймаючи деко з духовки, завжди надягайте кухонні рукавиці.
- Для власної безпеки і довголіття приладу завжди тримайте духовку в чистоті. Залишки їжі і масла на внутрішній поверхні духовки з часом можуть пошкодити духовку і викликати появи Гару при використанні..

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Перед використанням продукту переконайтеся, що ви видалили весь пакувальний матеріал.
- Забороняється використовувати цей прилад для інших цілей, крім приготування їжі. Опасно і нецелесообразно использовать его для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения, в котором он находится). Небезпечно і недоцільно застосовувати його в будь-яких інших цілях, наприклад для обігріву приміщення. Пам'ятайте ЦЕ НЕБЕЗПЕЧНО.
- Під час першого включення духовка може видавати сторонній дратівливий запах. Його джерелом є змащувальні матеріали, які використовуються в процесі виготовлення внутрішніх панелей та ізоляції. Це норма і не свідчить про несправність. При першому прогріванні, слід включити духовку без їжі в режимі верх + низ на температурі 250 градусів і об'єкти її порожню протягом 1 години. Під час першого включення духовки відкрийте вікно в приміщенні, щоб кухня провітрювалася.
- Пластикові контейнери і інші приладдя для приготування їжі, які несумісні з духовкою можуть плавитися від високої температури в камері духовки.

- Всі операції з технічного обслуговування і ремонту повинні виконуватися тільки авторизованими фахівцями, із застосуванням виключно оригінальних запасних частин.
- Коли дверцята приладу відкрита, не ставте на неї будь-які важкі предмети і не дозволяйте дітям лежати на ній. Це може привести до перекидання приладу або пошкодження дверцята приладу.
- Наша компанія НЕ несе відповідальність за будь-які збитки, які викликані небезпечною або неправильно експлуатацією печі.
- Духовка може бути пошкоджена, якщо ви не приймете заходи, зазначені вище.



УВАГА!

Не використовуйте ручку духовки на передній частині дверцята для перенесення духовки або для вилучення її з упаковки.

Духовка перестає гріти при відключенні електроенергії. Залежно від модифікації, ви можете продовжувати готувати або, можливо, буде потрібно заново провести налаштування.

Щоб запобігти конденсації пари на панелі управління і на екрані таймера, коли ви відкриваєте дверцята під час приготування їжі - відкривайте дверцята духовки не менше ніж через 3 хвилини після закінчення циклу приготування.

ДДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Компоненти приладу, які можуть контактувати з харчовими продуктами, відповідають вимогам Директиви ЄС. 89/109.



Володіючи маркуванням СЕЕ, ми заявляємо, що несемо відповідальності за забезпечення відповідності цього продукту європейським вимогам і дотримання правових норм. Вимоги щодо безпеки, охорони здоров'я та навколишнього середовища.

Переконайтеся, що духовка перебуває в хорошому стані і не пошкоджена при вилученні з упаковки. Не використовуйте цей пристрій в разі сумнівів: Зв'яжіться з сервісною службою.

Зберігайте пакувальні матеріали, такі як нейлонові упаковка, пінополістирол і тканину, в недоступному для дітей місці, так як вони можуть становити небезпеку для дітей.

- Зберігайте оригінальну упаковку приладу в перші місяці використання.
- Для перевезення приладу користуйтеся упаковкою і посібниками, які наведені на зовнішній частині коробки. Якщо упаковку немає, остерігайтеся ударів.

- НЕ кладіть на прилад важкі вантажі.
- Під час транспортування ставте прилад паралельно землі. (Верхньою стороною вгору).

Пакування

Всі пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці. Утилізуйте пакувальний матеріал в відповідних контейнерах для вторинної переробки щоб захистити навколишнє середовище.



Утилізація старої техніки

Занадто старі або вийшли з ладу прилади не можна викидати безпосередньо в сміття. Старі електричні та електронні пристрої можуть містити компоненти, які можна використовувати повторно. В іншому випадку деякі компоненти приладів можуть завдати шкоди природі. Відвезіть старий прилад в пункт збору подібних пристроїв і переконайтеся, що він буде утилізовано належним чином і його корисні компоненти підуть на переробку.

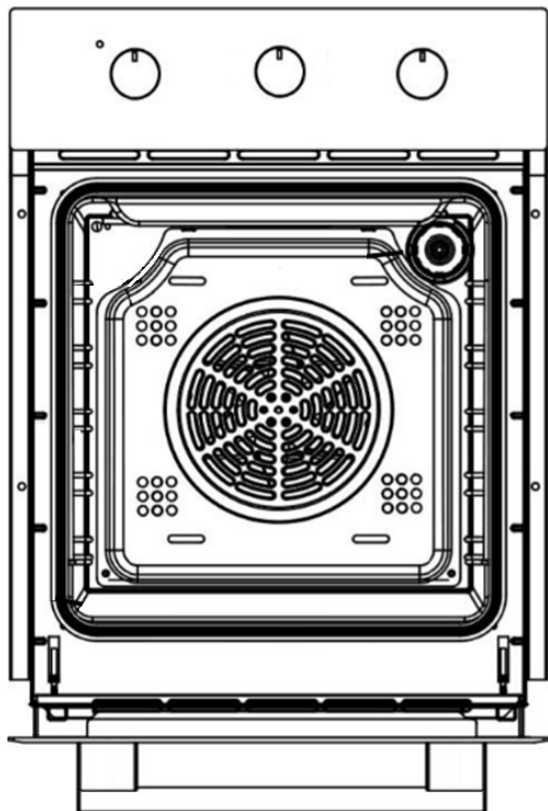


Цей символ на продукті вказує на те, що пристрій не слід розглядати як побутові відходи, і попереджає про доставку в центри збору електричних та електронних відходів.

Утилізація пристрою повинна проводитися згідно із місцевими екологічними нормами. Ви можете отримати детальну інформацію про утилізацію, повторному використанню та переробці приладу в офіційних органах.

3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

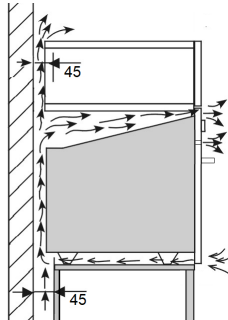
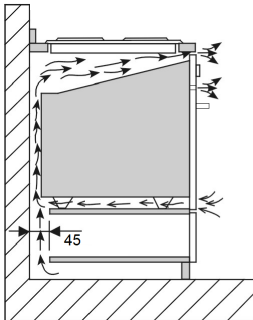
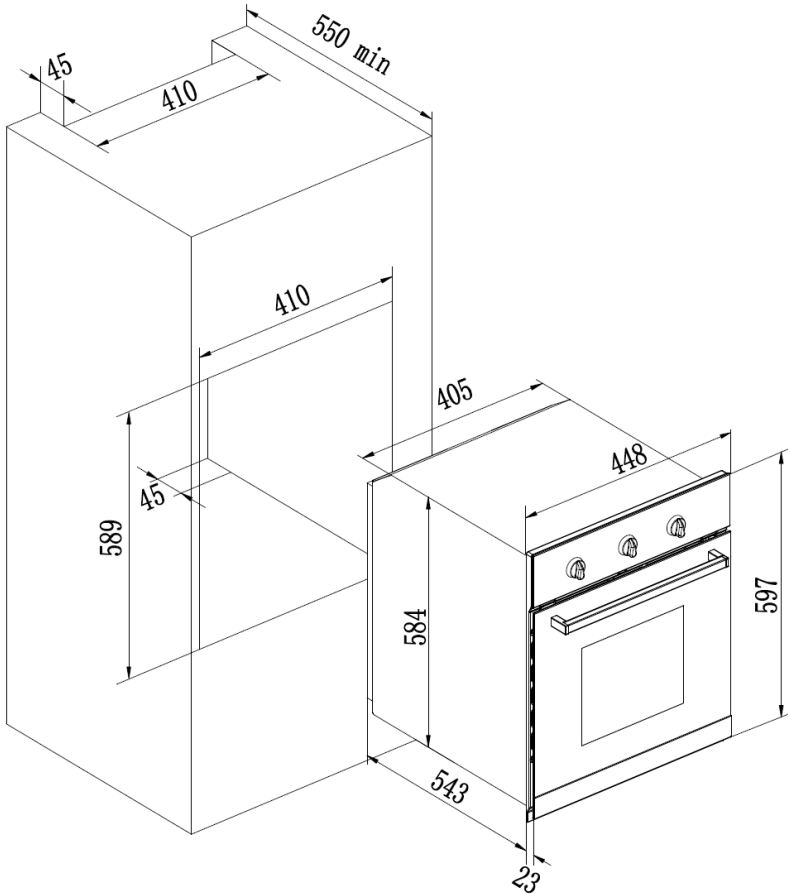
Ці прилади призначені для роботи з однофазною електричною мережею з напругою 220-240 В при 50-60 Гц .



ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Модель	FBO 455
Кількість функцій нагріву	6
Лампа камери	15-25 W
Розмір приладу (ширина)	448mm
Розмір приладу (глибина)	566mm
Розмір приладу (висота)	597 mm
Розміри меблевої шафи для установки приладу (ширина)	410 mm
Розміри меблевої шафи для установки приладу (глибина)	560 mm
Розміри меблевої шафи для установки приладу (висота)	590 - 600 mm
Об'єм камери	51 lt
Напруга мережі живлення	220-240 V
Максимальна потужність живлення	1990 - 2370 W

4 ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ



УВАГА!

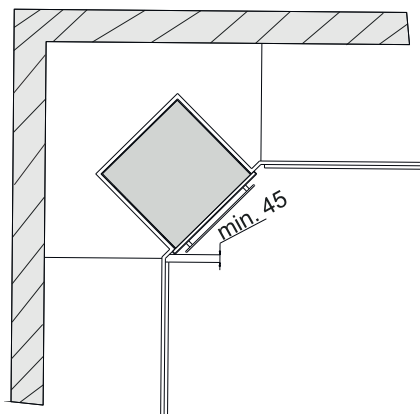
Меблева шафа, призначена для встановлення духовки, не повинна мати задню частину з боку стіни.

ATTENTION!

The furniture cabinet intended for the oven installation should not have the back part on the wall side.

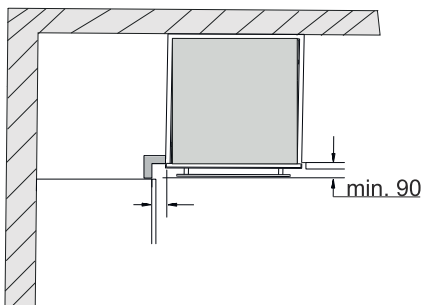
ВСТАНОВЛЕННЯ

Установка в кут кухні



При установці в куті, зверніть увагу на розмір (Мал. 4) щоб дверцята духовки відкривалися вільно.

Fig. 4



Мал. 5 Розмір залежить від товщини лицьового боку меблів, вміщеною під ручку.

Fig. 5



Ілюстрації, використовуються в цьому посібнику, призначені для репрезентативних цілей.



Інформація про розміри, представлена на кресленнях, дана в мм.

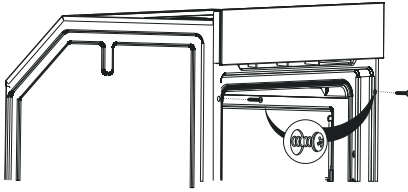


Fig. 6

- Для більш легкої установки, можна зняти дверцята і внутрішнє приладдя з камери. У цьому випадку вага приладу значно зменшується.
- Встановіть прилад по центру у вбудованій шафію.
- Надійно зафіксуйте прилад гвинтами. (Мал. 6)
- Зазор між стільницею і верхньою частиною духовки не можна закривати додатковими накладками або молдингами. Це знизить ефективність системи вентиляції.
- Будьте обережні, щоб не пошкодити місця отворів, занадто сильно натискаючи на гвинти під час установки .
- При бажанні прилад можна встановити на високій шафі або під стільницею.
- Рекомендуємо залишати зазор не менше 70 мм від задньої частини кухонного гарнітура до стіни де встановлена духовка. Див. малюнок на сторінці 13.
- Якщо вбудована панель встановлена над духовкою або поруч, дотримуйтеся правил установки обох приладів. Електричні шнури не повинні бути з'єднані в одну розетку.

Пристрій завжди має встановлюватися авторизованою службою або уповноваженими на це майстрами. Наша компанія не несе відповідальності за шкоду, яка може виникнути людям, навколишньому середовищу чи інших матеріалів через неправильну установку пристрою.

Перевірте прилад після відкриття упаковки. Не підключайте прилад в разі пошкодження при транспортуванні.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Зніміть і видаліть всі пакувальні матеріали і липку стрічку з робочої камери і дверці перед включенням приладу.

Уважно прочитайте сторінки установки для установки аксесуарів.

Установчі розміри, які повинні використовуватися для всіх типів установки приладу, наведені в Fig. 3, Fig. 4, Fig. 5.

Не встановлюйте прилад за декоративними елементами або меблевим чохлам. Це може привести до перегріву.

Перед установкою приладу необхідно провести розкрій меблів. Видаліть задирки. Вони можуть негативно позначитися на роботі електричних агрегатів.

Використовуйте захисні рукавички, щоб запобігти травмам.

З'єднувальний роз'єм приладу повинен перебувати всередині показаної заштрихованої області або за межами області установки. (Fig. 3).

Поверхні меблів, в яку вбудований прилад, повинні довго витримувати температури до 120 °C.

З міркувань безпеки слід уникати прямого контакту з електричними частинами приладу після завершення установки.

Деталі, які забезпечують ізоляцію і захист, повинні бути встановлені так, щоб їх не можна було видалити за допомогою будь-якого інструменту.

Рекомендуємо встановити прилад в шафу-пенал, щоб забезпечити більш ефективну циркуляцію повітря.

Задній відсік шафи в кухонному гарнітурі необхідно зняти, щоб забезпечити більш ефективну циркуляцію повітря.

Не рекомендується встановлювати прилад поруч з холодильником або морозильною камерою. В іншому випадку продуктивність таких приладів буде погіршуватися через розсіюване тепла.

Щоб піч була готова до роботи, виберіть місце, в якому вона буде розміщена, разом з електричними установками. Потім зателефонуйте до авторизованої служби або майстра, який уповноважений проводити роботи по встановке / підключенню подібних приладів. Або зверніться до фахівця який займається виконанням таких робіт.

5 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Переконайтеся, що потужність електричної проводки відповідає вимогам приладу. Детальні характеристики приладу наведені на табличці. Табліка приклеєна на передню ліву частину знизу камери поруч з ущільнювальною гумкою.
- Якщо поточне значення перемикача в вашому домі менше 13 А, зверніться до кваліфікованого електрика для установки перемикача з запобіжником на 13 А.
- Прилад завжди повинен бути заземлений. Доручить авторизованому електрику встановити заземляюче обладнання. **НЕЗАЗЕМЛЕННИЙ ПРИЛАД ПРЕДСТАВЛЯЄ НЕБЕЗПЕКУ** і не підлягає гарантії.
- Кабель живлення духовки забезпечений заземленою вилкою. Ця вилка повинна використовуватися з заземленою лінією.
- Встановіть прилад так, щоб легко можна було дістатися до вилки з розеткою або до двополюсного автоматичного переривника..
- НЕ кладіть шнур живлення на гарячі поверхні і не притискайте його до кришки виробу.
- Температура шнура живлення не повинна перевищувати температуру навколишнього середовища більш ніж на 50 ° С.
- Якщо шнур пошкоджений зверніться в найближчу сервісну службу компанії. Доручить сервісу заміну шнура, стежте за тим, щоб новий шнур відповідав вимогам з безпеки і потужності приладу.
- Строго не рекомендується використання перехідників, з'єднувачів і подовжувачів.
- Після завершення підключення перевірте нагрівальні елементи протягом 3 хвилин.

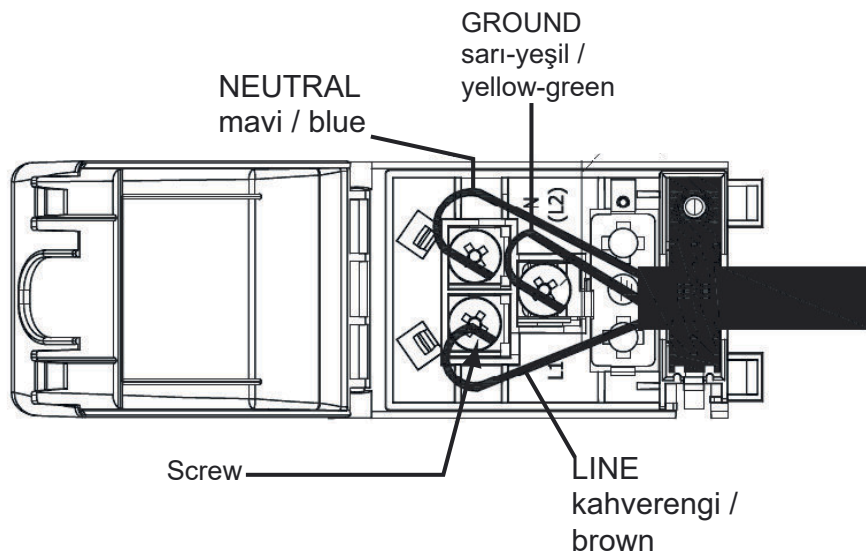
УВАГА

Електробезпека приладу гарантується тільки при правильному підключенні до відповідного джерела з належним заземленням згідно з чинними правил. Наша компанія не несе відповідальності за шкоду, яка може виникнути у людей, тварин або предметів через неналежне заземлення приладу і / або підключення.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

ТІЛЬКИ ДЛЯ КВАЛІФІКОВАНОГО ЕЛЕКТРИКА

Принцип приєднання силового кабелю живлення до духовки.

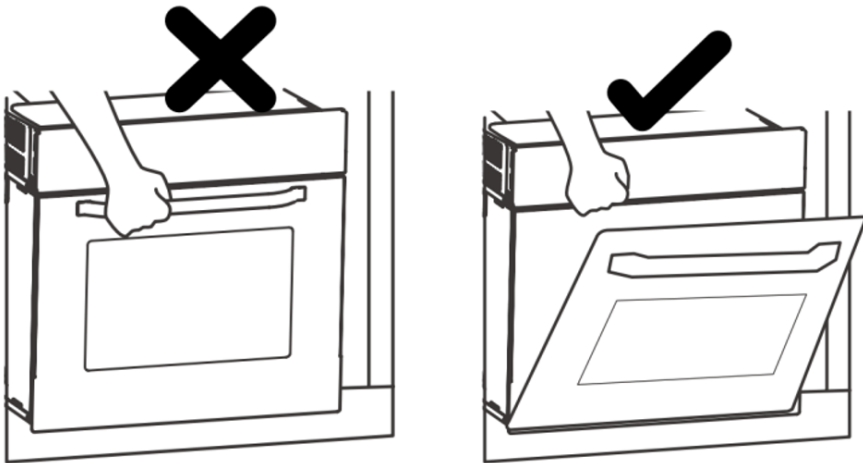


ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Енергоефективність духовки

ЩО РОБИТИ ДЛЯ ПЕРШОГО ВКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Видаліть всі пакувальні матеріали з внутрішньої камери і зовнішніх елементів приладу.
Ручкою вибору функцій нагріву оберіть ВЕРХ + НИЗ .
- Встановіть температуру 220 градусів.
- Увімкніть духовку в порожньому стані на 60 хвилин.
- Відкрийте вікна, щоб провітрити кімнату.
- Під час першого прогріву духовка може видавати сторонній дратівливий запах. В такому випадку, після прогріву, зачекайте поки запах і дим провітрянться, відкрийте духовку, переконайтеся що вона теж повністю провітрилася і охолочла.
- Протріть нутрощі духовки м'якою тканиною змоченою в мильній воді. Потім протріть насухо паперовими рушниками або сухою ганчіркою.



ПОРАДА! Завжди беріться за центр ручки, щоб відкрити дверцята духовки.



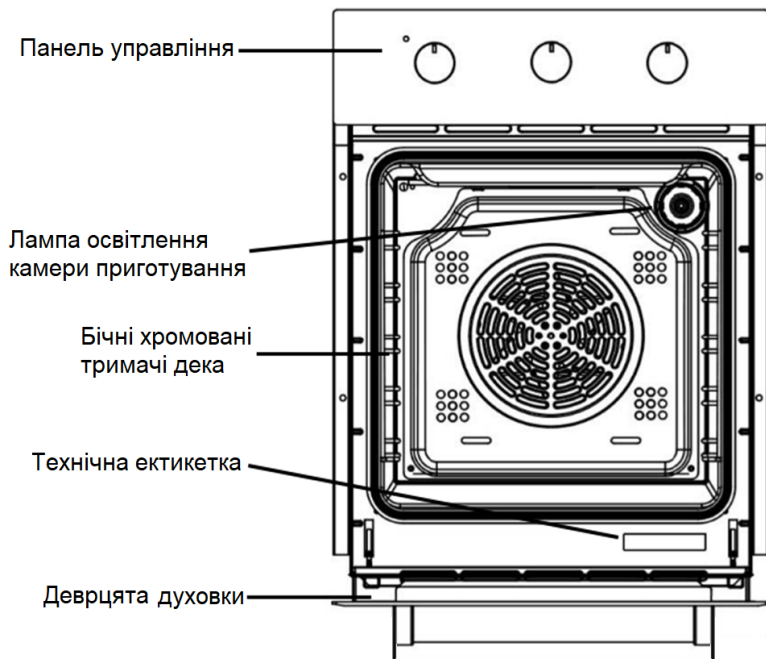
УВАГА!

Перш ніж почати користуватися духовкою промийте такі компоненти, як деко або гриль, лужними (неабразивних) миючими засобами.

5.1 Енергоефективність духовки

- Слід віддавати перевагу духовим шаф з високим ККД і теплоізоляцією.
- Часте відкривання дверей духовки під час приготування дозволяє більш холодному повітрю з приміщення потрапляти в камеру приготування духовки, що знижує температуру в камері і веде до додаткових енерговитрат на повторний прогрів.. Тому не відчиняйте дверцята духовки більше, ніж потрібно.
- Спробуйте приготувати в духовці одночасно кілька страв.
- Залишкове тепло після приготування можна використовувати для наступної страви. Це економить електроенергію.
- Використовуйте функцію попереднього швидкого розігріву духовки на нетривалий період (максимум на 10 хвилин).
- Заморожені продукти, перед приготуванням в духовці слід спершу розморозувати..
- Ефект залишкового тепла можна використовувати для завершення приготування. Духовка продовжує готувати якщо її вимкнути за кілька хвилин до готовності страви.

6 ОПИС ОРГАНІВ УПРАВЛІННЯ ТА ЧАСТИН ДУХОВКИ



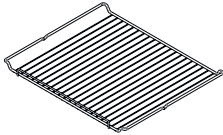
* Деякі модифікації виробу можуть мати не всі параметри, описані на малюнку.

6.1 Акcesуари

Перед першим використанням очистіть і отмойте все внутрішнє приладдя духовки. Після очищення і миття губкою витріть їх насухо.

Вийміть з робочої камери всі акcesуари..

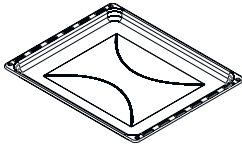
Решітка гриль *Fig. 10*



Площина куди слід поміщати посуд зі стравною, форми для випічки або на ній можна смажити великі шматки м'яса.

Дротові решітки залишаються в горизонтальному положенні навіть після того, як їх витягли з духовки, завдяки своїй особливій конструкції. Існує ризик зрушити тарілку і пролити їжу.

Деко *Fig. 11*



Для тортів і печива а також для інших страв, які готуються безпосередньо в деко.

7 ПЕРШ НІЖ ПОЧАТИ...

Перед використанням нового приладу необхідно виконати деякі Налаштування.

Очищення робочої камери і приладдя

Перед першим приготуванням їжі очистіть робочу камеру і аксесуари.

Очищення робочої камери

Нагрійте порожню і закриту робочу камеру, щоб видалити запах нового приладу.

Переконайтеся, що всередині робочої камери не залишилося залишків упаковки, наприклад пінополістиролу, і видаліть липку стрічку всередині приладу. Перед нагріванням протріть прямі поверхні робочої камери м'якою вологою тканиною. Провітрюйте кухню, поки триває перший прогрів.

Після охолодження робочої камери очистіть прямі поверхні водою з миючим засобом і м'якою ганчіркою.

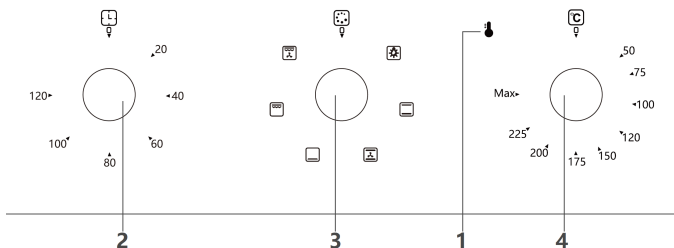
Чистка аксесуарів

Ретельно очистіть аксесуари м'якою щіткою або водою з миючим засобом і губкою для миття посуду.

Технічні характеристики і РОБОТА ПРИСТРОЮ

Опис органів управління

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1. Індикатор процесу нагрівання
2. Ручка регулювання таймера
3. Ручка регулювання функції обігріву
4. Ручка регулювання температури

УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ

Ручка керування функціями нагрівання духовки

Поверніть ручку до відповідного символу потрібної функції приготування. Докладнішу інформацію щодо різних функцій див. у розділі «Функції духової шафи».

Ручка регулювання температури термостата духовки

Після вибору функції приготування поверніть ручку, щоб встановити бажану температуру. Термостат духовки (індикатор процесу нагрівання) загоряється щоразу, коли термостат працює для нагрівання духовки або підтримання температури.

ВИКОРИСТАННЯ МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА

ОПИС ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА	
	Автоматичне вимикання
Ручне керування часом приготування	0.....120 хвилин

ПРИМІТКА

Якщо не повернути ручку таймера, то духовка не вмикається.

Á Æ Á Á Æ Á Á



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Щоб уникнути пошкоджень перед включенням пристрою в холодну пору року, необхідно витримати його в розпакованому вигляді при кімнатній температурі не менше 2 годин.

Перед встановленням духовки необхідно зняти всі заводські захисні матеріали та зняти поліетиленову плівку (якщо є) з елементів лицьового фасаду духовки.

Рекомендовані перші кроки:

- 1) Зніміть листи, решітки та пакувальні матеріали з камери печі. Перевірте, чи духовка повністю порожня. Закрийте дверцята.
- 2) Встановити ручку термостата на 200 градусів.
- 3) Встановіть ручку регулювання режимів нагрівання в режим «Верх + низ».
- 4) Нехай порожня духовка попрацює у цьому режимі 45 хвилин.
- 5) Відкрийте дверцята, щоб провітрити камеру печі.



ПРИМІТКА.

При першому увімкненні пристрій може видавати неприємний, дратівливий запах. Причиною цього є нагрівання клейких та мастильних речовин, що використовуються в ізоляційних панелях печі в процесі виробництва. Це явище в печах такого роду не є технічною несправністю, і боятися його не варто. Якщо ви відчуваєте цей запах та виділення диму з духовки, просто зачекайте, поки дим і запах не зникнуть після першого порожнього запуску, перш ніж класти продукти в камеру духовки.

10 ЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Генеральне (загальне) прибирання

- Після виключення завжди дайте приладу охолонути. Переконайтеся, що на дверцятах не залишилося ніяких залишків. Кухонні меблі навколо приладу може постраждати якщо довго тримати двері відчиненими при нагрітій камері.
- Недотримання правил регулярного догляду за приладом та його чистоти може привести до погіршення якості поверхні і скорочення терміну служби приладу, і, таким чином, викликати ризики в результаті цього.
- Перед будь-якою операцією з очищення вимкніть прилад від мережі або вимкніть його живлення, перевівши кнопку включення / вимикання на приладі в положення «вимкнено».
- Перед чищенням зачекайте поки прилад охолоне.
- Переконайтеся, що засоби для чищення, які ви використовуєте при чищенні продукту, не містять частинок, які можуть подрятати емальовані або пофарбовані поверхні.
- При чищенні панелі управління і ручок уникайте використання рідких миючих засобів з абразивними частинками і дротяної мочалкою, щоб запобігти стиранню символів і щоб не подрятати покриття.
- Не чистіть духовку такими матеріалами, як відбілювачі, азотна або соляна кислота.
- НЕ очищайте духовку за допомогою пароочисника.
- Не намагайтеся знімати кнопки і перемикачі з панелі управління. До таких маніпуляцій допускаються тільки представники сервісу.
- Рідини від їжі і жир які виливаються в камеру духовки можуть залишати невиведені плями або утворювати зони потьмяніння і зміни кольору. Такі плями не впливають на продуктивність духовки і на її споживчі якості.
- НЕ використовуйте засоби для чищення, які містять абразивні частинки, хлор, дротяна сітка, відбілювачі і кислоти.
- Плями, які довгий час не очищалися можуть стати невиведені. Багаторазове використання без очищення може створити тверді відкладення, які важко вичистити. Тому важливо своєчасно займатися чищенням приладу і приводити його в порядок, поки ще забруднення свіжі і легко відмиваються.

Чистка парою (аква чистка)

- Перед використанням функції очищення паром вийміть з духовки все приладдя;
- Налийте 100 мл води на дно духовки і ще 400 мл в стандартне деко. Розмістіть деко на другому знизу рівні приготування. Рекомендуємо застосовувати м'яку воду, щоб уникнути сольових відкладень..

- ВОберіть функцію очистки паром за допомогою ручки вибору функції нагріву. Потім запустіть програму, натиснувши кнопку СТАРТ.
- Натисніть кнопку Пауза протягом 3 секунд, щоб завершити операцію очищення паром.
- Очищайте внутрішню поверхню духовки м'якою і вологою тканиною, коли духовка охолоне до температури, яка не обпалює вам руки, тобто до того, як вона повністю охолоне.
- Після очищення дверцят оставте відкритими на 15 °, щоб внутрішня емаль повністю висохла.
- Ретельно очищайте духовку, використовуючи відповідний засіб для чищення для духовки через регулярні проміжки часу.
- Ви можете використовувати засіб для чищення нержавіючої сталі або трохи оцту в разі сильних плям.
- НЕ використовуйте камеру духовки як місцем для зберігання чого-небудь..



НЕБЕЗПЕЧНО!

Перед контактом з приладом переконайтеся, що він досить охолов.
Небезпека опіку.

- **Очищення внутрішньої частини духовки**
- Обов'язково очищайте духовку після кожної операції.
- Кращий час для чищення емальованої поверхні всередині духовки - коли духовка ще тепла. Зніміть листи і ґрати. Очистіть внутрішню частину, протерши її тканиною, змоченою теплою мильною водою. Потім ще раз протріть вологою тканиною і витріть насухо.
- НЕ застосовуйте абразивні матеріали і засоби для чищення, такі як наждачний папір, сталева мочалка і відбілювачі. В іншому випадку емальована поверхню духовки може бути пошкоджена..

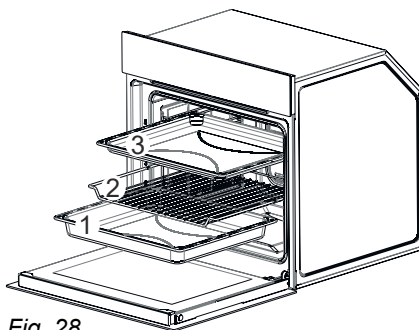


Fig. 28

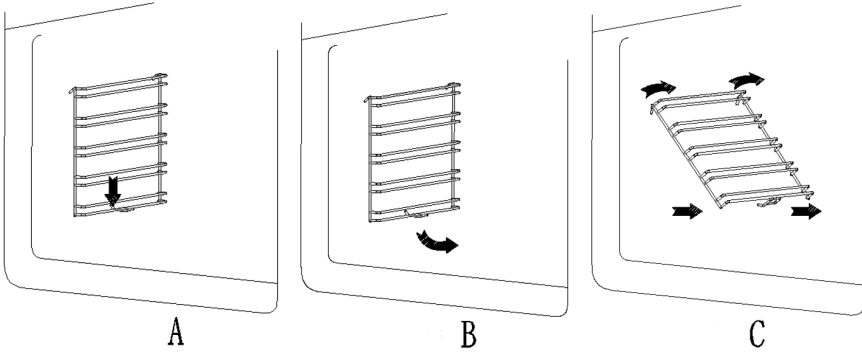
- Зніміть дека і решітки з камери (Fig. 28/ 1-2-3).

ПРИМІТКА:

- Кількість листів для випікання в середині духовки залежить від типу модифікації. Стандартна кількість - 1 шт.

ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ ТА УТРИМАННЯ В ЧИСТОТІ

Зняття / встановлення бічних хромованих тримачів



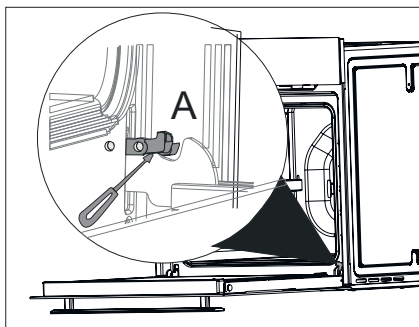
Можна зняти бічні тримачі деко, щоб полегшити очищення бічної стінки всередині духовки.

Примітка.

Цей процес має виконуватися з особливою обережністю, інакше можна зашкодити емаль.

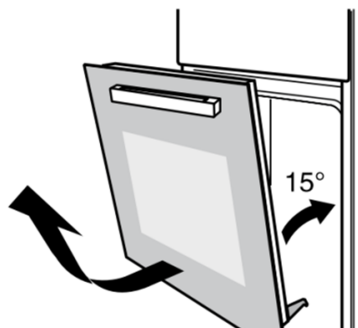
- Зніміть усі аксесуари, такі як ґрати та деко - повністю звільніть камеру духовки.
- Злегка натисніть на гачок тримаця у точці затискання, як показано (А)
- Поверніть тримач дека вгору, а потім убік, як показано на В і С.
- Від'єднайте його зверху та обережно витягніть (С)
- Щоб перевстановити після очищення, виконайте описані вище кроки у зворотному порядку.

Зняття дверцят духовки



Повністю відчиніть дверцята, потягнувши їх на себе. Потім за допомогою викрутки посуньте шарнірний замок на широкий кут, як показано на малюнку. Приведіть обидві петлі, що з'єднують дверцята духовки з духовкою, в однакове положення.

Закрийте дверцята духовки приблизно на 15 градусів, потім підніміть дверцята і повільно витягніть із духовки.



Note:

Після використання спеціального м'якого засобу увімкніть духовку на 15-20 хвилин при максимальних налаштуваннях нагріву для видалення залишків у духовці.

При цьому частини, до яких можна торкатися, можуть бути гарячішими, ніж зазвичай. Тримайте дітей подалі від духовки.

- УЩІЛЬНЮВАЧ ДВЕРІ ДУХОВКИ

- На внутрішній стороні дверцят і на ущільнювачі може утворитися конденсат, якщо духовка працює протягом тривалого часу. Видаліть можливий конденсат сухою тканиною або губкою.

- Регулярно перевіряйте стан ущільнювача. При необхідності очистіть без використання абразивних засобів для чищення.

- Дверцята можуть не закриватися належним чином, якщо через деякий час на прокладці дверцят збирається бруд.

- При пошкодженні прокладки зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. Не використовуйте піч, доки вона не буде відремонтована.

ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ В КАМЕРІ ДУХОВКИ

Світло, що використовується в духовці, є спеціальною лампочкою, яка стійка до високих температур (AC220V / 25W). Тому необхідно придбати оригінальну лампу в сервісних центрах, які займаються ремонтом даної техніки.

***** ЗАМІНА ОСВІТЛЮВАЛЬНОЇ ЛАМПИ ДУХОВКИ НЕ ВХОДИТЬ В ПРЕЛІК ГАРАНТІЙНИХ ЗОБОВ'ЯЗАНЬ ВИРОБНИКА ЧИ СЕРВІСУ, РОБОТИ ПРОВОДІТЬСЯ ЗА КОШТИ ВЛАСНИКА *****

Етапи заміни наступні (ТИП 1):

1. . Вимкніть живлення від розетки
2. . Поверніть скляну кришку проти годинникової стрілки (рис. 5).
3. . Зніміть лампу та замініть її аналогічною (рис. 6).
4. . Після заміни лампи закрутіть скляну кришку за годинниковою стрілкою.

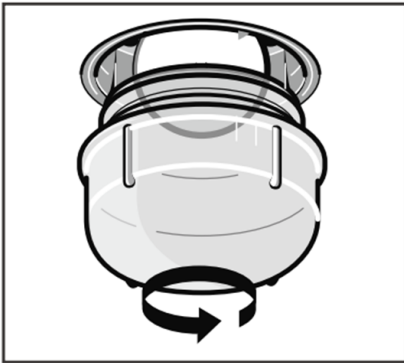


Figure 5

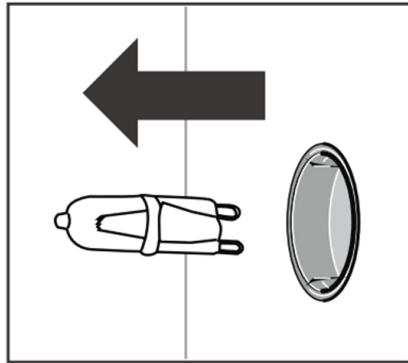
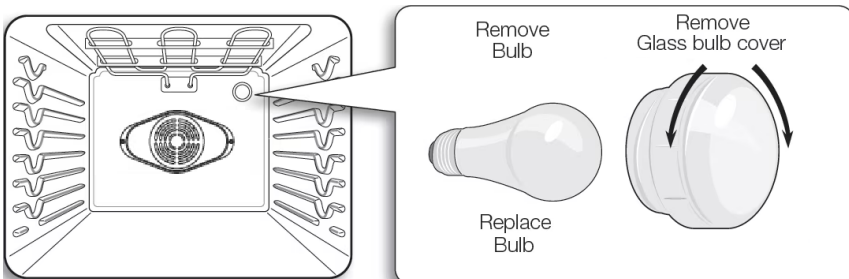








Figure 6

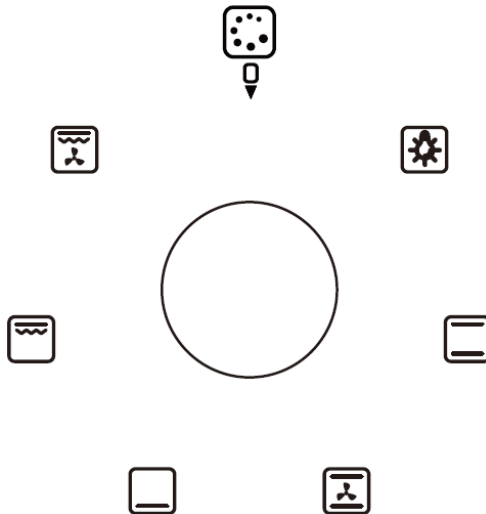
Етапи заміни наступні (ТИП 2):



ОПИС ФУНКЦІЙ НАГРІВУ ДУХОВОЇ ШАФИ

Опис основних функцій наведено нижче.

СИМВОЛ	ОПИС
	Конвекційне нагрівання: працюють верхній та нижній нагрівальні елементи та конвектор. Завдяки більш рівномірному нагріву досягається 30-40% економії енергії. Страви трохи запікаються зовні і добре пропікаються всередині. Режим ідеальний для смаження на грилі або рожні великих шматків м'яса при високій температурі.
	Верхнє та нижнє нагрівання: духовка повинна бути розігріта перед цим режимом. Цей режим ідеально підходить для окремих великих страв, як торт. Найкращий результат забезпечується, якщо помістити страву до центру духовки. Температура може бути вибрана у діапазоні 50-250°C.
	Нижнє нагрівання: прихований нагрівальний елемент у нижній частині духовки забезпечує більш концентроване нагрівання основи страв без країв. Цей режим ідеально підходить для приготування запіканок, випічки, піци та інших страв з піджареною основою.
	Нижній нагрів+конвектор: Задній вентилятор та нижній нагрівальний елемент можуть працювати одночасно. Температуру можна встановити від 50°C до 250°C.
	Подвійний гриль: температура може бути встановлена в діапазоні від 180 до 250°C. Ідеально для великих шматків м'яса. Під час приготування утримуйтеся відкриття дверей духовки. Розташуйте їжу якомога вище.
	Гриль: Задіє внутрішнє кільце верхнього нагрівального елемента. Температуру можна встановити від 50°C до 250°C.



Цей опис лише для інформаційних цілей і може дещо відрізнятися від реального продукту, оскільки виробник постійно вдосконалює свою продукцію.

ТЕХНІЧНА ТАБЛИЦЯ / TECHNICAL TABLE

Напруга живлення	Supply Voltage	220 - 240 V 50Hz
Ізоляція двигуна	Insulation of Motors	CLASS F
Клас ізоляції	Insulation Class	CLASS I
Protection class Клас захисту Clasa de protecție Koruma sınıfı	IPX0	<i>This instruction manual has common information in it. For more detailed technical information please refer to the rating label of your device.</i> <i>Ця інструкція містить в собі загальну інформацію. Для отримання детальнішої технічної інформації зверніться до паспортної таблички вашого пристрою яка знаходиться на корпусі шитяжки.</i>

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



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

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



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

■ www.fabianosteel.com

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

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