

Інструкція з експлуатації та установки Електрична духовна шафа

Model: **FBO 230 Lux**

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



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

Будь ласка, перед початком установки, перевірте прилад і всі його функції. Уважно вивчіть цю інструкцію, а саме розділ «Попередження та Правила Безпеки». Вона допоможе Вам уникнути передчасної поломки, а також максимально продовжить термін служби обраного Вами приладу.

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

Виробник не несе відповідальності за можливі наслідки невиконання цієї умови.



Будь ласка, ретельно ознайомтеся з вмістом даної інструкції, до початку установки і експлуатації виробу.



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



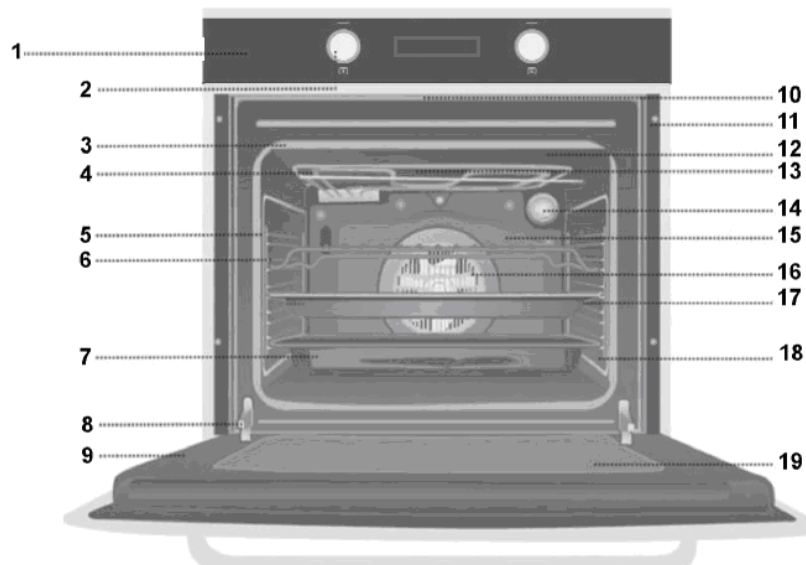
Технічні дані і детальна інформація придбаного Вами приладу наведені на таблиці характеристик, яка знаходиться безпосередньо на самому виробі.



Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію, комплектацію виробів і даної інструкції без попередження з метою поліпшення характеристик продукції.

Внесені зміни не будуть зачіпати основні положення, що стосуються безпеки електричних і газових приладів.

Прилад зроблений відповідно до європейських стандартів і сертифікований.



1. Панель управління
2. Поворотні перемикачі
3. Ущільнювач дверцят духовки
4. Гриль / Верхній нагр. елемент
5. Напрявні для дек
6. Решітка
7. Деко
8. Петлі дверцят духовки
9. Дверцята духовки
10. Вентиляційний отвір
11. Установчі отвори
12. Екран гриля
13. Отвір для відводу надлишкової пари
14. Лампа підсвічування
15. Задня стінка
16. Вентилятор / конвектор
17. Деко
18. Бічні стінки камери приготування
19. Внутрішнє загартоване скло дверцят

* Всі внутрішні стінки духової шафи вкриті емаллю **CRYSTAL CLEAN**

ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Напруга / Частота	220-240 V / 50-60 Hz
Максимальна потужність підключення	2900 W
Лампа підсвічування камери	15 - 25 W
Максимальна сила струму	14 A
Корисний об'єм камери	72 L
Діапазон температур	30 – 250 C.
Розміри приладу	596*595*547 мм

Індикатори

Лампи індикації роботи духовки знаходяться на панелі управління. У міру настроювання і роботи духовки ці лампи спалахують і гаснуть. В процесі термостатичною роботи духовки неонтова лампочка горить до тих пір, поки духовка набирає задану температуру. Якщо ця лампа гасне, це знак того, що всередині духовка набрала бажану температуру.

Тангенціальне охолодження

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

Всі духовки розроблені для роботи в однофазній мережі змінного струму 220-240V / 50-60 Hz, але в будь-якому випадку рекомендується перед установкою і підключенням звіряти ці дані з наклейкою характеристик духовки, яка знаходиться на корпусі.



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

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

Заявлений термін служби не є визначальним критерієм довговічності приладу. Реальний / фактичний термін служби приладу на багато більше заявленого при дотриманні правил експлуатації та використанні приладу згідно його призначенню.

Термін служби може бути скасований виробником в наступних випадках:

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



ENERG
енергия · ενέργεια



Fabiano^{STEEL}

FBO 230 LUX



72 L

1.06 kWh/cycle*

0.69 kWh/cycle*

*цикл - cyklus - portion - zyklus - проупацца - ciclo - tsukkel - ohjelma - ciklus
ciklas - cikls - ciklu - cyclus - cykl - ciclu - program - cykel

65/2014

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

Шановний користувач, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції, які НАВЕДЕНІ в даному буклеті. Тут викладена важлива інформація про правильну установку, безпечне користування, підтримуванні справності, а так само корисні поради для отримання найкращого результату в приготуванні в духовці. Зберігайте цей буклет протягом усього терміну користування духовкою, тому що інформація в ньому, завжди може стати в нагоді.



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

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

УВАГА!



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

- Даний пристрій призначений тільки для домашнього користування і цим не слід нехтувати.
- Електрична схема даного виробу розроблена тільки для використання в мережі з наявністю заземлення за загальноприйнятими стандартами експлуатації електроприладів.
- Виробник не несе відповідальності за шкоду / збиток, заподіяний внаслідок неправильного використання, недотримання правил обережності і неправильної установки виробу.

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

- панель управління і виріб в цілому;
- пакувальні матеріали;
- виріб безпосередньо відразу після користування (зокрема грилем), так як він нагрівається;
- старое, неиспользуемое изделие (потенциально опасные части должны быть обезврежены).

Слід уникати:

- прямих контактів виробу з мокрими частинами тіла;
- користування духовкою босоніж;
- натягування кабелю живлення, коли вилка увімкнена в розетку;
- відсутність вентиляції в приміщенні, де використовується духовка;
- прямого контакту дрібної побутової техніки з гарячими частинами духовки;
- потрапляння виробу під вплив атмосферних опадів;
- користування духовкою, як місце для зберігання будь-яких речей;
- використання легкозаймистих речовин, поблизу духовки;
- використання адаптерів, разветлительних розеток або подовжувачів для підключення духовки;
- намірів встановити або відремонтувати виріб без присутності уповноваженої особи.



Під час користування доступні частини виробу нагріваються. Щоб уникнути опіків, діти не повинні підходити до працюючої духовці.

Будьте уважні, і не торкайтеся до деталей у внутрішній частині духовки під час приготування.



Рекомендується звертатися до уповноважених сервісних центрів і в центр технічної підтримки виробника в наступних випадках:

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

Корисні поради:

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



Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, завдані внаслідок неправильної установки, неправильного або ірраціонального користування виробом.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ!



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



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



При установці переконайтеся, що духовка не підключена до мережі.

Установка повинна проводитися кваліфікованою особою з дотриманням всіх інструкцій. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок неправильної установки, неправильного чи ірраціонального користування виробом.

Меблі, в яку буде вбудовано духову шафу, має витримувати температуру мінімум 70С. Пластикові деталі, які не здатні витримати таку температуру можуть відклеїтися і деформуватися. Після установки і підключення важливо простежити, щоб кабель електричного підключення був легкодоступний. Якщо специфіка установки не надає такої можливості, прилад необхідно підключити через автоматичний вимикач 16А (легкодоступному місці), відстань між контактами якого в положенні ВИКЛ. має бути не менше 3 мм.

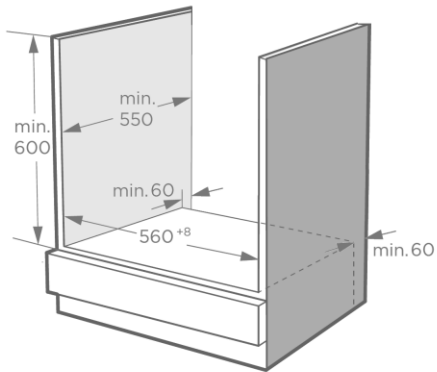
1. Вставте духовку в призначену для неї нішу і закріпіть шурупами в отворах з боків духовки, які видно коли двері відкриті. Встановлюючи прилад в нішу, переконайтеся, що шнур електроживлення вільний і не стикається з корпусом духової шафи або інших приладів.
2. Угвинчуючи монтажні шурупи, переконайтеся, що зовнішня поверхня обшивки духовки не стикається зі стінками меблів з зазором мінімум 2 мм.



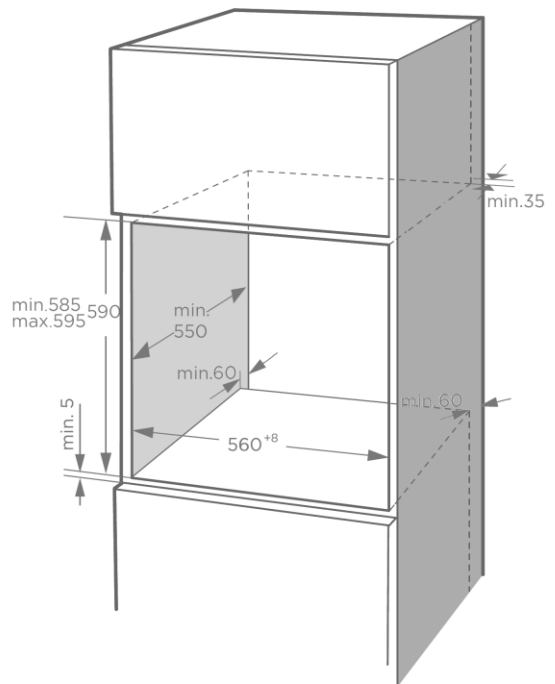
ВАЖЛИВО! Для забезпечення необхідної циркуляції повітря, духовка повинна бути встановлена відповідно до розмірів на малюнку. Відстань між стіною і задньою частиною дна меблевої шафи повинно бути не менше 6 см.



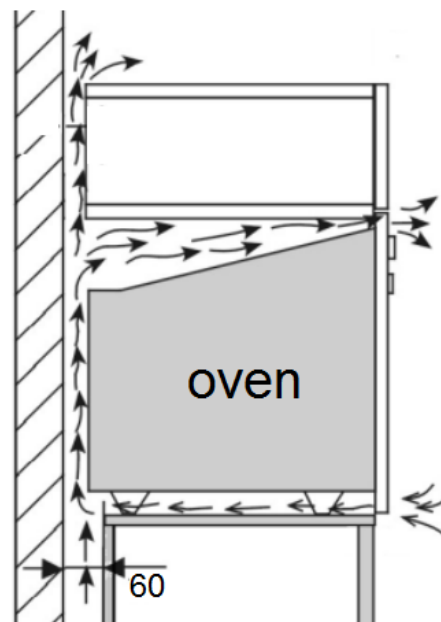
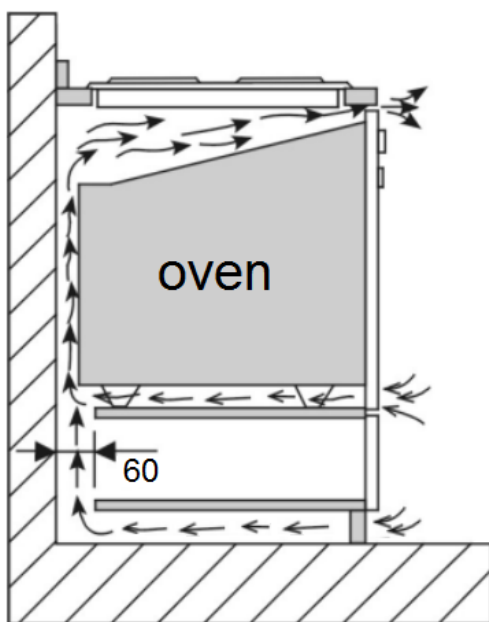
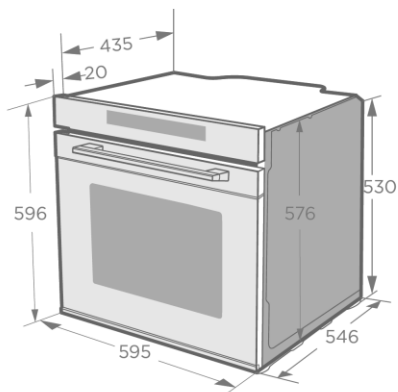
Примітка: Якщо духовка встановлюється під плиту, необхідно дотримуватися правил установки обох виробів.



Installation below the tabletop
 Установка під стільницею
 Instalarea sub tăblia mesei
 Masanın altına kurulum
 Установка под столешницу



Installation in a furniture column
 Установка в меблеву колону
 Instalarea într-o coloană de mobilier
 Mobilya kolonuna montaj
 Установка в мебельную колонну



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

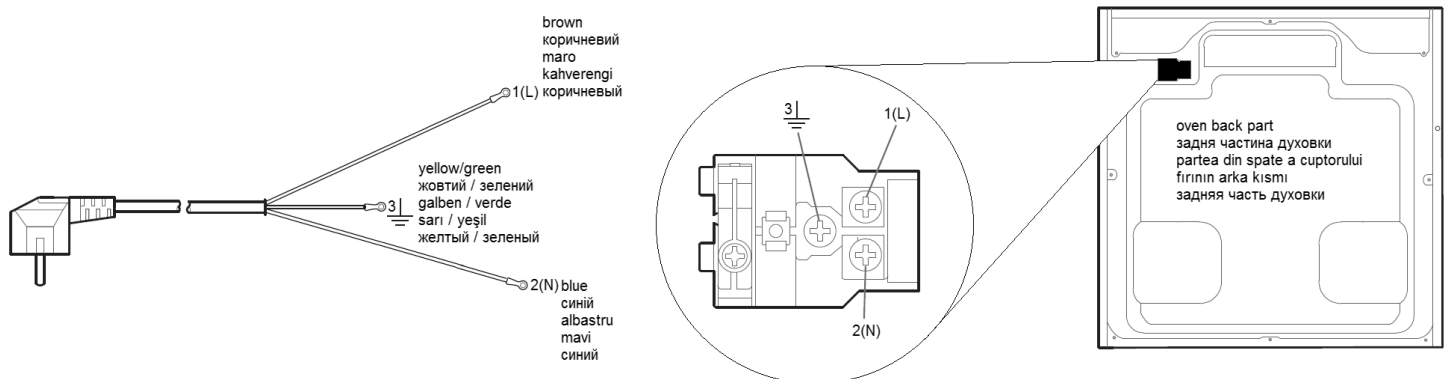


Якщо проводиться заміна або подовження мережевого кабелю живлення, характеристики застосовуваного кабелю повинні задовольняти номінали потужності приладу, які вказані в технічній характеристиці. Використовуваний кабель для заміни також повинен бути з дротом заземлення, яка забезпечує необхідне електричне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

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

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

Безпека і належна робота виробу може бути гарантована тільки в тому випадку, якщо електричне підключення виконано правильно в мережу з наявністю заземлення, згідно запобіжних заходів електричного живлення побутових приладів. У разі відсутності заземлення, виробник не несе відповідальності за заподіяну шкоду / збиток і має право відхиляти скарги щодо поломок, викликаних недотриманням правил підключення.





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

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

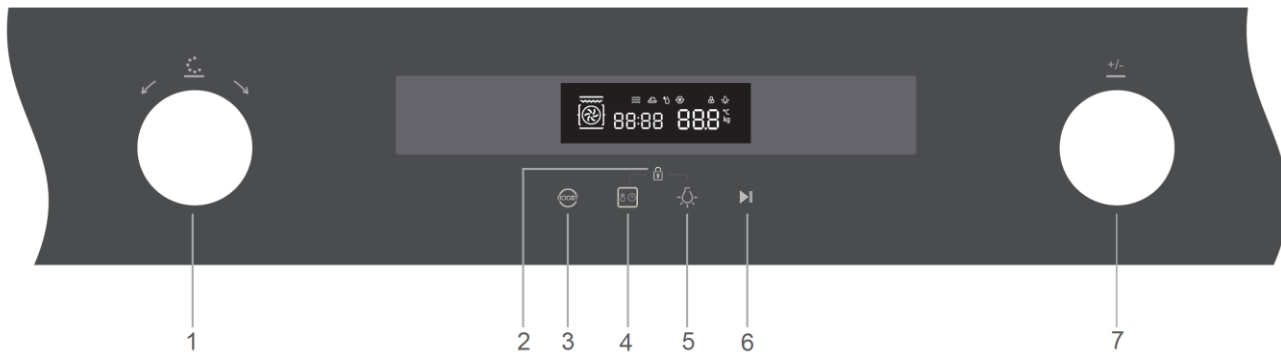
Перші дії, які рекомендується зробити:

- 1) Вийміть дека, решітки та пакувальні матеріали з камери духової шафи. Переконайтеся, що вона повністю порожня. закрийте дверцята.
- 2) Налаштуйте таймер на 45 хвилин.
- 3) Налаштуйте температуру 200 C.
- 4) Оберіть функцію нагріву верх + низ.
- 5) Дайте порожній духовці попрацювати в цьому режимі протягом 45 хвилин.
- 6) Відкрийте дверцята щоб духовка провітрилася.

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



Панель управління



1) Електронний селектор режимів нагріву



2) Комбінація кнопок для блокування панелі управління (замок від дітей)



3) Кнопка швидкого попереднього розігріву камери духовки



4) Кнопка перемикання між настройками таймера або температури



5) Кнопка вмикання / вимикання підсвічування камери



6) Кнопка Старту / Паузи / Скасування приготування



7) Електронний селектор збільшення або зменшення значень температури, часу приготування або настройки кухонних годин на дисплеї приладу.

З метою безпеки, вентилятор тангенціального охолодження вмикається разом з налаштуванням функції нагріву духовки і може продовжувати працювати протягом приблизно 15 хвилин після закінчення приготування, в разі якщо температура зовнішніх частин приладу не охолола до 60 °C.




Функції нагріву в духовій шафі

Символ	Тем-па (С°)	Опис
	30 - 250	Традиційний нагрів (верх + низ). Для випікання на одному рівні з використанням одного листа. Підходить для більшості страв, а особливо для пирогів з рідкими кремами.
	50 - 250	3D конвекція (круглий нагрівач + вентилятор). Для випікання на одному або декількох рівнях. Жар подається рівномірно в камеру приготування від задньої стінки завдяки вентилятору.
	140 - 240	Функція ECO. При даній функції нагріву, духовка комбінує нагрівальні елементи для досягнення мінімальної витрати енергії за цикл приготування.
	50 - 250	Конвекційний нагрів (верх + низ + вентилятор). Для випікання на одному або декількох рівнях. Вентилятор рівномірно розподіляє температуру від нагрівачів по всьому об'єму камери.
	150 - 250	Гриль (верхній зигзагоподібний нагрівач). Підходить для обсмажування невеликих порцій і додання піджареної скоринки. Рекомендується розміщувати страву на верхніх рівнях безпосередньо в центрі дека або решітки.
	50 - 250	Конвекційний максі гриль (верхній нагрівач в повну потужність + вентилятор). Для обсмажування плоских страв і додання піджареної скоринки. Жар подається інтенсивно зверху, а вентилятор забезпечує його рівномірний розподіл.
	150 - 250	Максі гриль (верхній нагрівач в повну потужність). Для обсмажування плоских страв і додання піджареної скоринки. Жар подається інтенсивно зверху.
	50 - 250	PIZZA (нижній нагрівач + задній нагрівач + вентилятор). Для випікання піци і подібних блюд, які вимагають рясного жару знизу.
	30 - 220	Нижній нагрівач. Жар подається знизу, підходить для допікання нижньої частини страви. Піца, Пирого, Торти, Вироби з борошна.
	---	Розморожування. Для м'якого розморожування продуктів з морозильної камери.
	30 - 45	Ферментація. Підняття дріжджового тіста, приготування заквасок, культивування йогуртів.


*** Таблиця і опис функцій нагріву несуть ознайомлювальний характер.*

Налаштування часу на годиннику:

Перед використанням духовки необхідно встановити поточний час на годиннику.

- 1) Вставте штепсель в розетку, живлення буде подаватися на прилад. Потім натисніть кнопку  .
- 2) Налаштуйте поточний час на годиннику за допомогою селектора  +/- .
- 3) Повторно натисніть кнопку  , щоб зафіксувати налаштування поточного часу.

ПРИМІТКА:



- Час на екрані годин відображається в 24-годинному форматі.
- Для ефективного підігріву посуду корисна функція нагріву  .
- Завдяки оптимальному рівномірному розподілу тепла всередині камери під час використання функцій нагріву з вентилятором, вентилятор буде працювати в певні моменти процесу нагріву, щоб гарантувати найкращу можливу продуктивність.
- Охолоджувальний вентилятор вмикається і вимикається в міру необхідності. Гаряче повітря відводиться через проміжок між дверима та панеллю керування.




ОБЕРЕЖНО!

** Якщо ви відкриєте дверцята приладу під час поточної операції, операція не буде припинена. Будь ласка, будьте особливо обережні з ризиком опіків.

** Не закривайте вентиляційні отвори приладу. Інакше прилад може перегрітися. Щоб прилад швидше холонув після роботи, охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом деякого періоду після закінчення циклу.



КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ




- Після того, як духовка була електрично підключена, використовуйте селектор функцій духовки , щоб Обрати функції, використовуйте селектор регулювання , щоб встановити температуру приготування.

- Натискання кнопки  запускає цикл приготування.
- Повторне натискання кнопки  зупиняє цикл приготування (пауза).
- Утримання кнопки  в натиснутому стані близько 3-х секунд анулює цикл приготування (вимикання).

ПРИМІТКА. Тип нагріву і температуру або налаштування гриля можна змінити в будь-який час за допомогою відповідного перемикача.



Налаштування часу приготування:



- Після того, як духовка була електрично підключена, використовуйте селектор функцій духовки , щоб Обрати функції, використовуйте селектор регулювання , щоб встановити температуру приготування.

- Натисніть кнопку , використовуйте селектор регулювання , щоб встановити час приготування.
- Натисніть кнопку , і духовка почне нагріватися. Цикл приготування триватиме згідно заданому часу.



Швидкий попередній розігрів:

- Натисніть кнопку , і духовка почне швидко нагріватися.
- Ви можете встановити температуру попереднього нагрівання за допомогою селектора регулювання , якщо ні, то духовка прогріється до 200 °С.

- Під час швидкого попереднього розігріву, на екрані відобразиться .
- Коли швидкий попередній розігрів завершиться, екран відобразить  і прилад видасть звуковий сигнал про те, що камера розігріта і буде підтримувати задану температуру.





- Тепер Ви можете встановити функцію нагріву  і температуру , покласти їжу в духовку і почати готувати.

ПРИМІТКА. Щоб забезпечити рівномірний результат приготування, не кладіть їжу в відділення для готування, поки не завершиться швидкий попередній розігрів.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАНЕЛЛЮ УПРАВЛІННЯ

Зміна функції нагріву, температури і часу приготування:

Дана дія доступна в будь-якому проміжку циклу приготування.




- Для того щоб змінити функцію нагріву скористайтесь селектором функцій .
- Для того щоб змінити температуру скористайтесь селектором .
- Для того щоб змінити час натисніть кнопку  і змініть час селектором .

Після внесення змін до налаштування, через 6 секунд, прилад оновиться і буде готувати відповідно до нових налаштувань.

Блокування від дітей:

Прилад обладнаний пристроєм блокування панелі управління.

- Для того щоб заблокувати панель керування натисніть одночасно і утримуйте кнопки

   протягом 3-х секунд .

- Активація панелі управління відбувається таким же чином.



Це обладнання було розроблене виключно для побутового користування. Не використовуйте його в інших цілях!

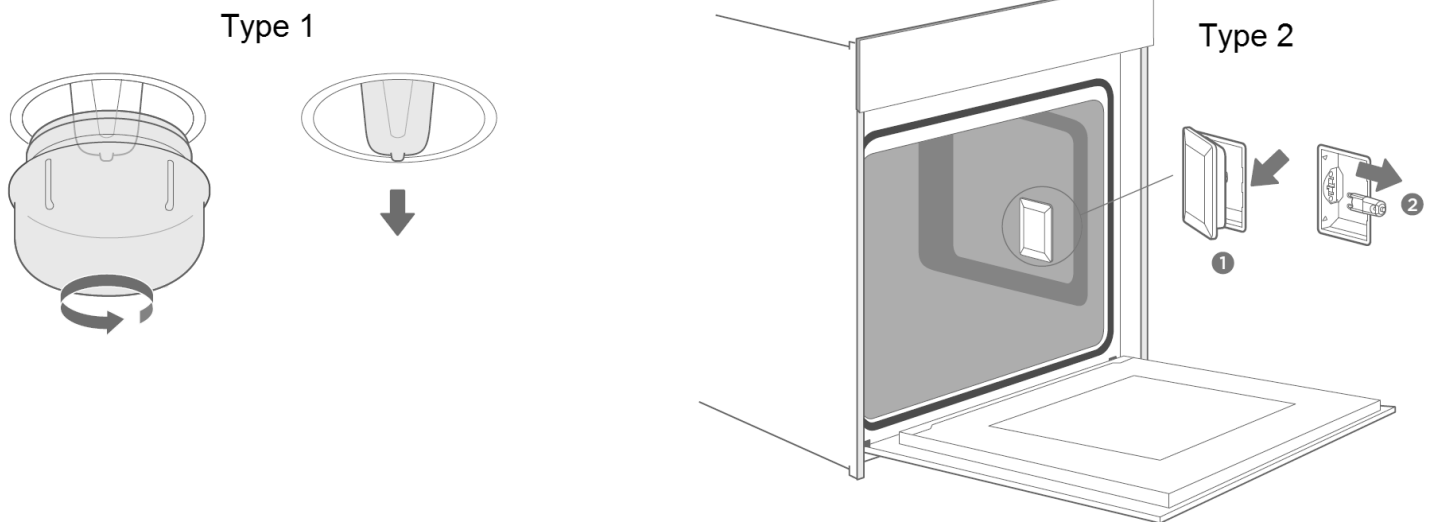


УВАГА! Перед тим як приступити до очищення / догляду за духовкою, переконайтеся, що кабель живлення відключений від електромережі.

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

- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ чистити духовку парогенератором.
- Не очищайте, коли виріб ще гарячий. Для очищення всередині і зовні, рекомендується користуватися вологою тканиною або губкою.
- Сушіть за допомогою сухої тканини або паперових рушників.
- На передній стінці духовки закріплена ізоляційна гумка. Перевіряйте періодично її стан і для догляду користуйтеся м'якими речовинами. Якщо гумка пошкоджена або деформується, зверніться до служби технічної підтримки. Не рекомендується користуватися духовкою, якщо гумка пошкоджена.
- Ніколи не покривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, це може пошкодити емаль.
- Для очищення скляних частин користуйтеся тільки м'якими речовинами і губкою або м'якою тканиною.

Заміна освітлювальної лампи духовки:



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



УВАГА! Не користуйтеся виробом, якщо кабель пошкоджений або виріб не функціонує належним чином. Зверніться в центр технічної підтримки, щоб здійснити ремонт.

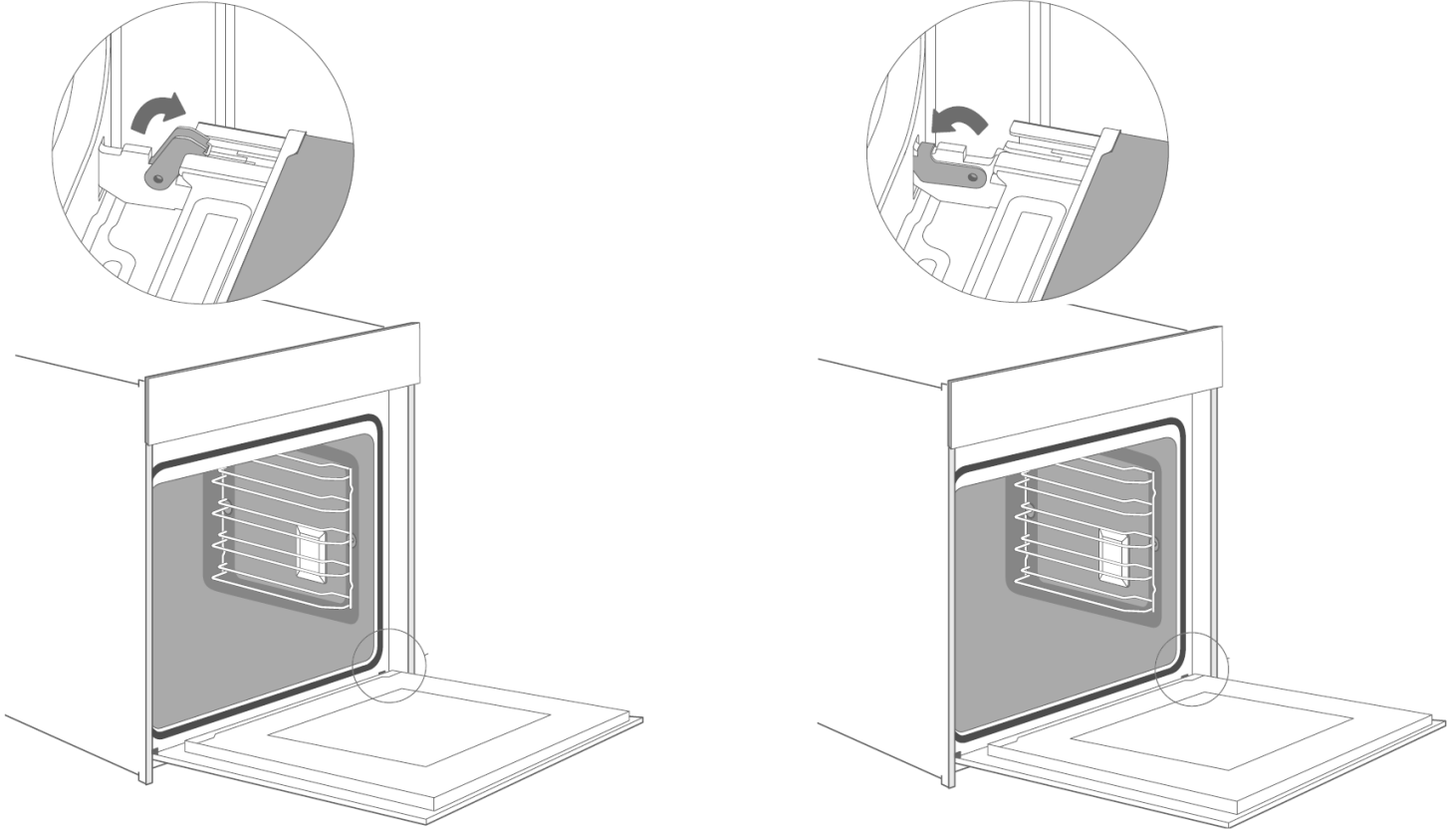
ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД

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



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

Розбирання та збирання дверцята:



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

- Повністю відкрийте дверцята і відклацніть важелі по обидва боки ДУХОВКИ.
- Легенько закривайте дверцята; закриваючись, петлі самі відійдуть від корпусу і вам залишиться тільки підняти і зняти дверцята.
- Щоб встановити дверцята назад, піднесіть її до духовки в вертикальному положенні і всуньте петлі в їх отвори НА КОРПУСІ ДУХОВКИ.
- Переконайтеся, що ГАК ПЕТЛИ закріпився як слід за краї отворів / пазів.
- Відкрийте дверцята повністю, і заклацніть важелі.

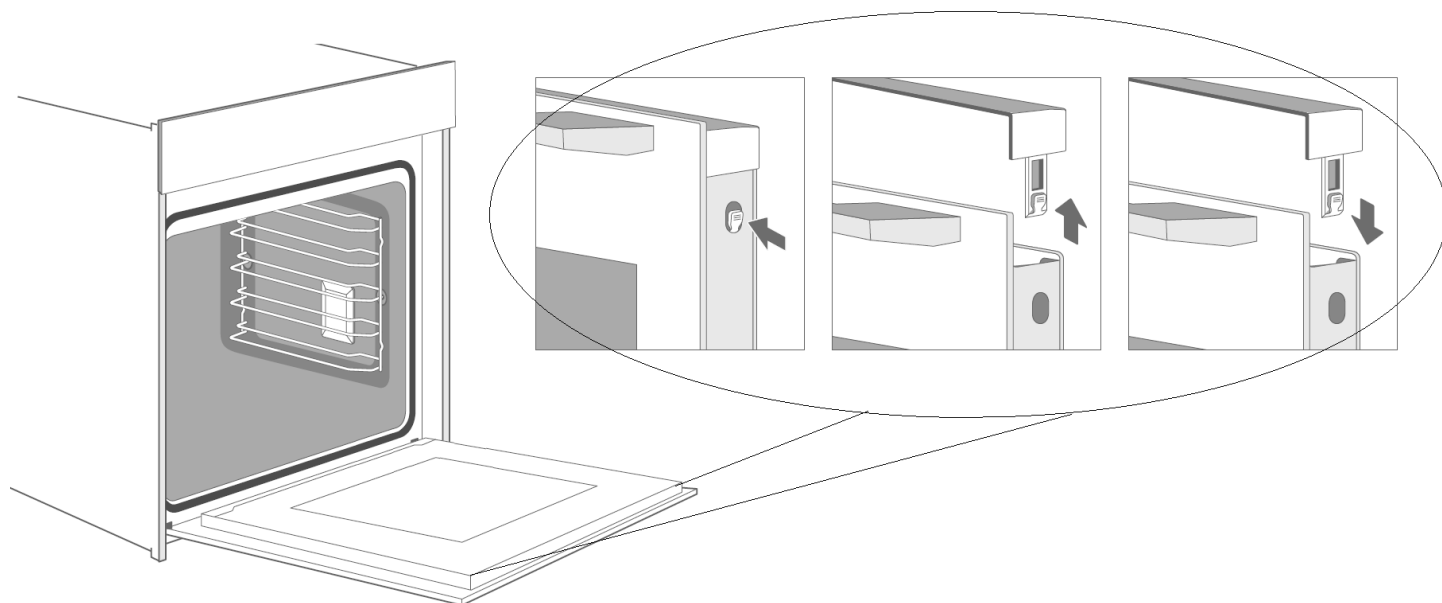
Двері встановлено, можна користуватися.



Увага!

Не користуйтеся металевими мочалками, дротяними щітками, промисловими і абразивними порошками, які можуть подряпати поверхню емалі.

Зняття внутрішнього скла дверцят:



1. Духова шафа не працює.

- Переконайтеся, що прилад включений в мережу з наявністю напруги.
- Перевірте автоматичний запобіжник (або пробки) електропроводки. Повинен бути в положенні ВКЛ.
- Перевірте положення перемикачів вибору функцій і температури.

2. Не включається світло всередині камери.

- замініть лампочку.
- Переконайтеся, що лампа відповідає необхідним параметрам.

3. Не світиться індикатор нагріву (якщо є у Вашій моделі).

- оберіть температуру.
- Оберіть функцію приготування.
- Індикатор нагріву світиться, тільки коли прилад знаходиться в стадії набору температури.

4. Утворюється дим і запах під час роботи приладу.

- Це може відбуватися при першому включенні і не є причиною для рекламацій.
- Це може відбуватися, якщо Ви довгий час не вмикали режим гриля (або максі гриля), а користувалися тільки верхнім нагрівальним елементом. Накопичений на грілевом нагрівальному елементі жир при згорянні виділяє дим і запах гару. При більш тривалому використанні гриля накопичений жир згорить і виділення гару припиниться.
- Зменшуйте кількість масла і жиру, яке додається в деко.
- Уникайте найвищих температур в камері духовки.

5. Результат приготування незадовільний.

- Спробуйте змінити налаштування температури або обраної функції нагріву.
- Прочитайте таблицю рекомендацій і порад з приготування.
- Експериментуйте з Вашою духовою шафою, так як кожне блюдо і продукт вимагають індивідуального підходу.

ПОРАДИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ВИПІКАННЯ

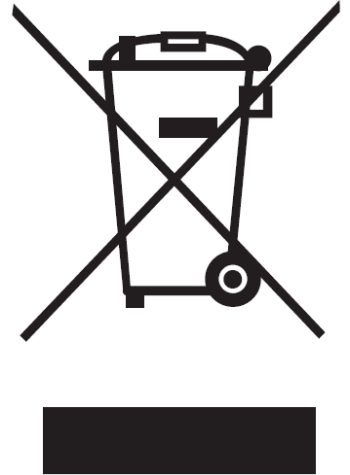
НЕДОЛІКИ	ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Верхня скоринка занадто темна, нижня частина дуже світла.	Мало тепла знизу.	<ul style="list-style-type: none"> - Використовуйте програму звичайної конвекції - Користуйтеся глибшими судинами для пирогів - Знизьте температуру - Опустіть блюдо на рівень нижче в духовці
Нижня частина занадто темна, верхня скоринка дуже світла	Надлишок тепла знизу.	<ul style="list-style-type: none"> - Використовуйте програму звичайної конвекції - Користуйтеся менш глибоким посудом - Знизьте температуру - Підніміть блюдо на рівень вище в духовці
Зовнішня частина підгоріла, але всередині страва ще не готова.	Занадто висока температура.	<ul style="list-style-type: none"> - Знизьте температуру та збільшити час випікання
Зовнішня частина дуже суха, на перший погляд страва готова.	Мало тепла.	<ul style="list-style-type: none"> - Збільште температуру і зменште час приготування.

УТИЛІЗАЦІЯ

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

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

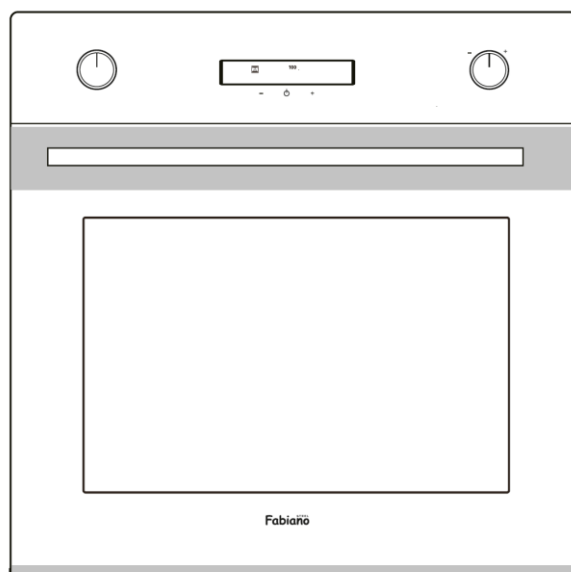
Відслужили електричні та електронні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали приладів можуть містити важливі компоненти і речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. При неправильному поводженні з відслужили приладами або їх попаданні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати відслужили прилади разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію прилад повинен зберігатися в недоступному для дітей місці. При підготовці виробу до утилізації, слід вийняти штепсель з розетки, і привести мережевий кабель з вилкою в неробочий стан (наприклад, перерізати кабель).



www.fabianosteel.com

СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ:

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



RU Инструкция по эксплуатации и установке
Электрический духовой шкаф

Model: **FBO 230 Lux**

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



Уважаемый покупатель!

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

Пожалуйста, перед началом установки, проверьте прибор и все его функции. Внимательно изучите данную инструкцию, а именно раздел «Предупреждения и Правила Безопасности». Она поможет Вам избежать преждевременной поломки, а также максимально продлит срок службы выбранного Вами прибора.

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

Производитель не несет ответственности за возможные последствия невыполнения данного условия.



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



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

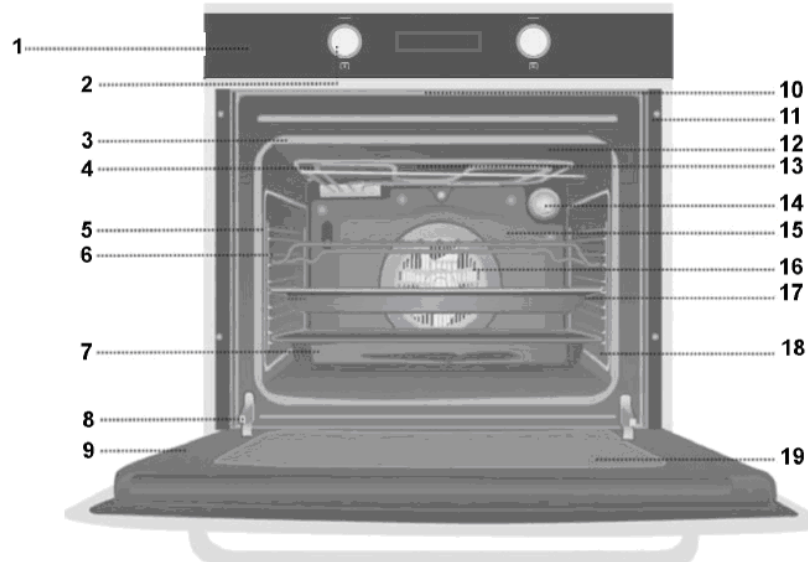


Технические данные и детальная информация купленного Вами прибора представлены на таблице характеристик, которая находится непосредственно на самом изделии.



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

Прибор произведен в соответствии с европейскими стандартами и сертифицирован.



1. Панель управления
2. Поворотные переключатели
3. Уплотнитель дверцы духовки (резинка)
4. Гриль / Верхний нагр. элемент
5. Направляющие для противней
6. Решетка
7. Противень
8. Петли дверцы духовки
9. Дверца духовки
10. Вентиляционное отверстие
11. Установочные отверстия
12. Экран гриля
13. Отверстие для отвода избыточного пара
14. Лампа подсветки
15. Задняя стенка
16. Вентилятор / конвектор
17. Противень
18. Боковые стенки камеры приготовления
19. Внутреннее закаленное стекло дверцы

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Напряжение / Частота	220-240 V / 50-60 Hz
Максимальная мощность подключения	2900 W
Лампа подсветки камеры	15 - 25 W
Максимальная сила тока	14 A
Полезный объем камеры / Площадь выпекания	72 L
Диапазон температур	50 – 250 C.
Размеры прибора	596*595*547 мм

Индикаторы

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

Тангенциальное охлаждение

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

Все духовки разработаны для работы в однофазной сети переменного тока 220-240V / 50-60 Hz, но в любом случае рекомендуется перед установкой и подключением сверять эти данные с наклейкой характеристик духовки, которая находится на корпусе.



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

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

Заявленный срок службы не является определяющим критерием долговечности прибора. Реальный / фактический срок службы прибора на много больше заявленного при соблюдении правил эксплуатации и использовании прибора по его назначению.

Срок службы может быть отменен производителем в следующих случаях:

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



ENERG
енергия · ενέργεια



Fabiano^{STEEL}

FBO 230 LUX



72 L

1.06 kWh/cycle*

0.69 kWh/cycle*

*цикл - cyklus - portion - zyklus - проупацца - ciclo - tsukkel - ohjelma - ciklus
ciklas - cikls - ciklu - cyclus - cykl - ciclu - program - cykel

65/2014

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



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

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

ВНИМАНИЕ!



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

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

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



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

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

Следует избегать:

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



Во время пользования доступные части изделия нагреваются. Во избежание ожогов, дети не должны подходить к работающей духовке.

Будьте внимательны, и не дотрагивайтесь до деталей во внутренней части духовки во время приготовления.



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

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

Полезные советы:

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



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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ!



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



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



При установке убедитесь, что духовка не подключена в сеть.

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

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

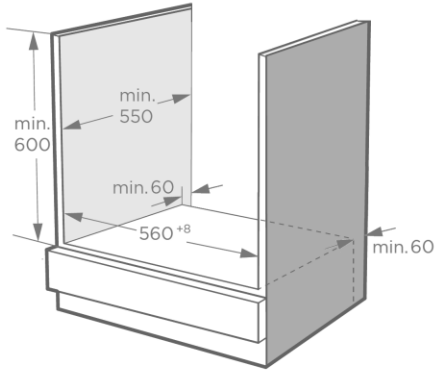
1. Вставьте духовку в предназначенную для неё нишу и закрепите шурупами в отверстиях по бокам духовки, которые видны при открытой двери. Устанавливая прибор в нишу, убедитесь, что шнур электропитания свободен и не соприкасается с греющимся корпусом духового шкафа либо других приборов.
2. Ввинчивая монтажные шурупы, убедитесь, что внешняя поверхность обшивки духового шкафа не соприкасается со стенками мебели с зазором минимум 2мм. (см. Рис.)



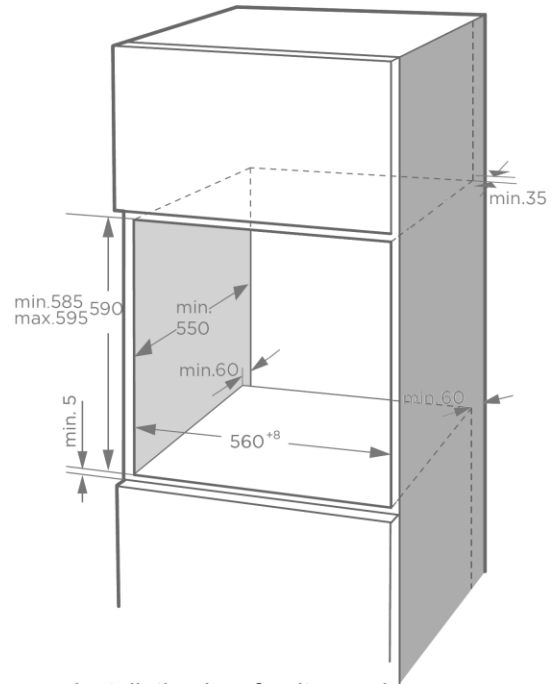
ВАЖНО! Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, духовка должна быть установлена в соответствии с размерами на рисунке. Расстояние между стеной и задней частью днища шкафа должно быть не менее 6см.



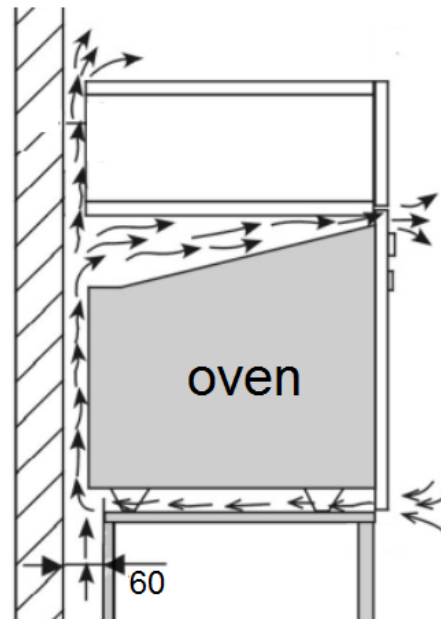
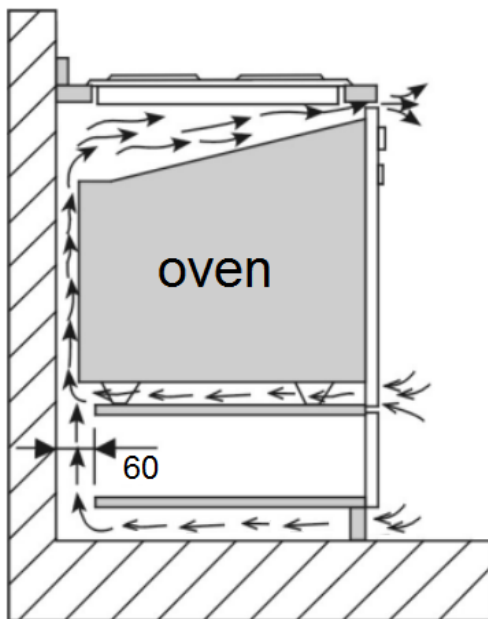
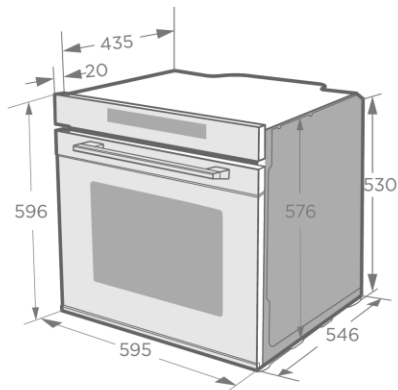
Примечание: Если духовка устанавливается под варочную панель, необходимо придерживаться правил установки обоих изделий.



Installation below the tabletop
 Установка під стільницею
 Instalarea sub tãblia mesei
 Masanın altına kurulum
 Установка под столешницу



Installation in a furniture column
 Установка в меблеву колону
 Instalarea într-o coloană de mobilier
 Mobilya kolonuna montaj
 Установка в мебельную колонну



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ



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

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

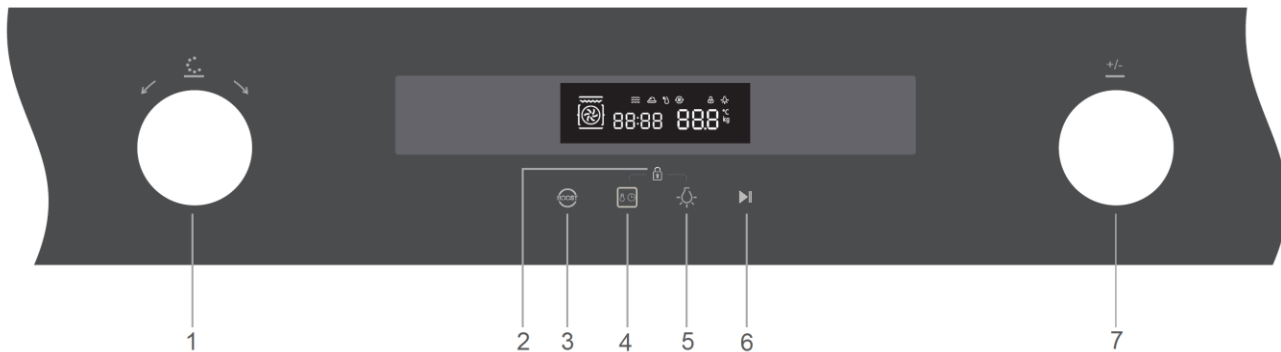
Первые действия, которые рекомендуется предпринять:

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



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

Панель управления



1) Поворотный электронный селектор режимов нагрева



2) Комбинация кнопок для блокировки панели управления (ключ от детей)



3) Кнопка быстрого предварительного разогрева камеры духовки



4) Кнопка переключения между настройками таймера или температуры



5) Кнопка включения/выключения подсветки камеры



6) Кнопка Старта / Паузы / Отмены приготовления



7) Поворотный электронный селектор увеличения или уменьшения значений температуры, времени приготовления или настройки кухонных часов на дисплее прибора.

В целях безопасности, вентилятор тангенциального охлаждения включается вместе с настройкой функции нагрева духовки и может продолжать работать в течение примерно 15 минут после окончания приготовления, в случае если температура внешних частей прибора не остыла до 60 °C.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Функции нагрева в духовом шкафу




Символ	Тем-па (С°)	Описание
	30 - 250	Традиционный нагрев (верх+низ). Для выпекания на одном уровне с использованием одного противня. Подходит для большинства блюд, а особенно для пирогов с жидкими кремами.
	50 - 250	3D конвекция (круглый нагреватель+вентилятор). Для выпекания на одном или нескольких уровнях. Жар подаётся равномерно в камеру приготовления от задней стенки благодаря вентилятору.
	140 - 240	Функция ECO. При данной функции нагрева, духовка комбинирует нагревательные элементы для достижения минимального расхода энергии за цикл приготовления.
	50 - 250	Конвекционный нагрев (верх+низ+вентилятор). Для выпекания на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет температуру от нагревателей по всему объему камеры.
	150 - 250	Гриль (верхний зигзагообразный нагреватель). Подходит для обжарки небольших порций и придания поджаристой корочки. Рекомендуется размещать блюдо на верхних уровнях непосредственно по середине противня или решётки.
	50 - 250	Конвекционный макси гриль (верхний нагреватель в полную мощность+вентилятор). Для обжарки плоских блюд и придания поджаристой корочки. Жар подаётся интенсивно сверху, а вентилятор обеспечивает его равномерное распределение.
	150 - 250	Макси гриль (верхний нагреватель в полную мощность). Для обжарки плоских блюд и придания поджаристой корочки. Жар подаётся интенсивно сверху.
	50 - 250	PIZZA (нижний нагреватель +задний нагреватель +вентилятор). Для выпекания пиццы и подобных блюд, которые требуют обильного жара снизу.
	30 - 220	Нижний нагреватель. Жар подаётся снизу, подходит для допекания нижней части блюда. Пицца, Пирог, Торты, Мучные изделия.
	---	Размораживание. Для мягкого размораживания замороженных продуктов.
	30 - 45	Ферментация. Поднятие дрожжевого теста, приготовление заквасок, культивирование йогуртов.

**** Таблица и описание функций нагрева несут ознакомительный характер.**


ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Настройка времени на часах

Перед использованием духовки необходимо установить текущее время на часах.

- 1) Вставьте электрическую вилку в розетку, питание будет подаваться на прибор. Затем нажмите кнопку .
- 2) Настройте текущее время на часах про помощи селектора .
- 3) Повторно нажмите кнопку , чтобы зафиксировать текущее время часов.

ПРИМЕЧАНИЯ:



- Время на экране часов отображается в формате 24 часа.
- Для эффективного подогрева посуды полезна функция нагрева .
- Благодаря оптимальному равномерному распределению тепла внутри камеры во время использования функций нагрева с вентилятором, вентилятор будет работать в определенные моменты процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую возможную производительность.
- Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух отводится через промежуток между дверью и панелью управления.




ОСТОРОЖНО!

** Если вы откроете дверцу прибора во время текущей операции, операция не будет приостановлена. Пожалуйста, будьте особенно осторожны с риском ожогов.

** Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора. В противном случае прибор может перегреться. Чтобы прибор быстрее остывал после работы, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого периода после этого.



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ



- После того, как духовка была электрически подключена, используйте селектор функций духовки , чтобы выбрать функции, используйте селектор регулировки , чтобы установить температуру приготовления.


- Однократное нажатие кнопки  запускает цикл приготовления.
- Повторное нажатие кнопки  приостанавливает цикл приготовления (пауза).
- Удерживание кнопки  в нажатом состоянии около 3-х секунд аннулирует цикл приготовления (выключение).

ПРИМЕЧАНИЕ. Тип нагрева и температуру или настройку гриля можно изменить в любое время с помощью соответствующего переключателя.



Настройка времени приготовления:

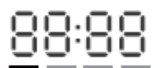
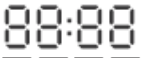
- После того, как духовка была электрически подключена, используйте селектор функций духовки , чтобы выбрать функции, используйте селектор регулировки , чтобы установить температуру приготовления.



- Нажмите кнопку , используйте селектор регулировки , чтобы установить время приготовления.

- Нажмите кнопку , и духовка начнет нагреваться. Цикл приготовления будет продолжаться согласно заданному времени.

Быстрый предварительный разогрев:

- Нажмите кнопку , и духовка начнет быстро нагреваться.
- Вы можете установить температуру предварительного нагрева с помощью селектора регулировки , если нет, то духовка прогреется до 200 °С.

- Во время быстрого предварительного разогрева, на экране отобразится .
- Когда быстрый предварительный разогрев завершится, экран отобразит  и прибор издаст оповещающий звуковой сигнал о том, что камера разогрета и будет поддерживать заданную температуру.





- Теперь Вы можете установить функцию нагрева  и температуру , положить еду и начать готовить.

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы обеспечить равномерный результат приготовления, не кладите пищу в отделение для готовки, пока не завершится быстрый предварительный разогрев.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Изменение функции нагрева, температуры и времени приготовления:

Данное действие возможно в любом промежутке цикла приготовления.

- Для того чтобы изменить функцию нагрева воспользуйтесь селектором функций .
- Для того чтобы изменить температуру воспользуйтесь селектором .
- Для того чтобы изменить время нажмите кнопку  и измените время селектором .

После внесения изменений в настройки, спустя 6 секунд, прибор обновится и будет готовить в соответствии с новыми настройками.



Блокировка от детей:













Прибор оборудован устройством блокировки панели управления.

- Для того чтобы заблокировать панель управления нажмите одновременно и удерживайте

кнопки   в течение 3-х секунд.

- Активирование панели управления происходит таким же образом.

ТАБЛИЦА БЛЮД И ПОДХОДЯЩИХ ФУНКЦИЙ

Блюдо	Применяемые аксессуары	Функция нагрева	°C	Уровень (полка)	Время (минуты)	Предв. разогрев
Бисквит	Форма для запекания 26 см.		170	1	30-35	No
Бисквит	Форма для запекания 26 см.		160	1	30-35	No
Небольшой торт	1 противень		150	2	30-40	Yes
Небольшой торт	1 противень		150	2	40-50	Yes
Небольшой торт	2 противня		150	2 & 4	30-35	Yes
Чизкейк	Форма для запекания 26 см.		150	1	70-80	No
Яблочный пирог	Форма для запекания 20 см.		170	1	80-85	No
Яблочный пирог	Форма для запекания 20 см.		160	1	70-80	No
Хлеб	1 противень		210	1	30-35	Yes
Хлеб	1 противень		190	1	30-35	Yes
Тост / Гренки	Решетка		Max	5	6-8	Yes 5min
Курица	Решетка и противень		180	Решетка ² противень ¹	75-80	Yes

ЧИСТКА И УХОД



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

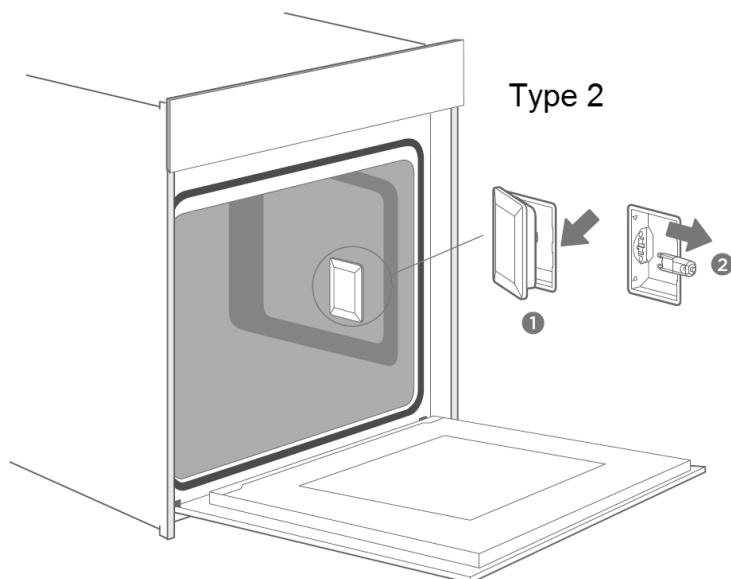
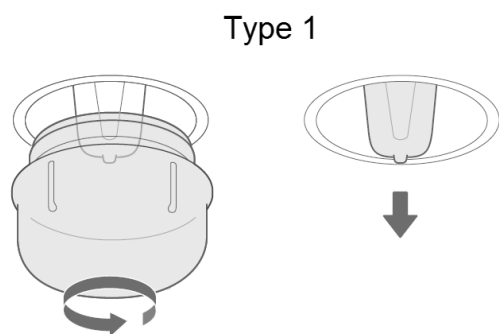


ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступить к очистке / уходу за духовкой, убедитесь, что кабель питания отключен от электросети.

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

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

Замена осветительной лампы духовки:



1. Отключите изделие от сети питания
2. Открутите защитную стеклянную крышку
3. Открутите неисправную лампу замените ее новой теплоустойчивой лампой со следующими характеристиками:
 - 220 – 240 Вольт
 - 15 - 25 Ватт
 - Цоколь - E 14
 - Теплоустойчивость 300 С.
4. Вкрутите защитную стеклянную крышку и подключите изделие в сеть.



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

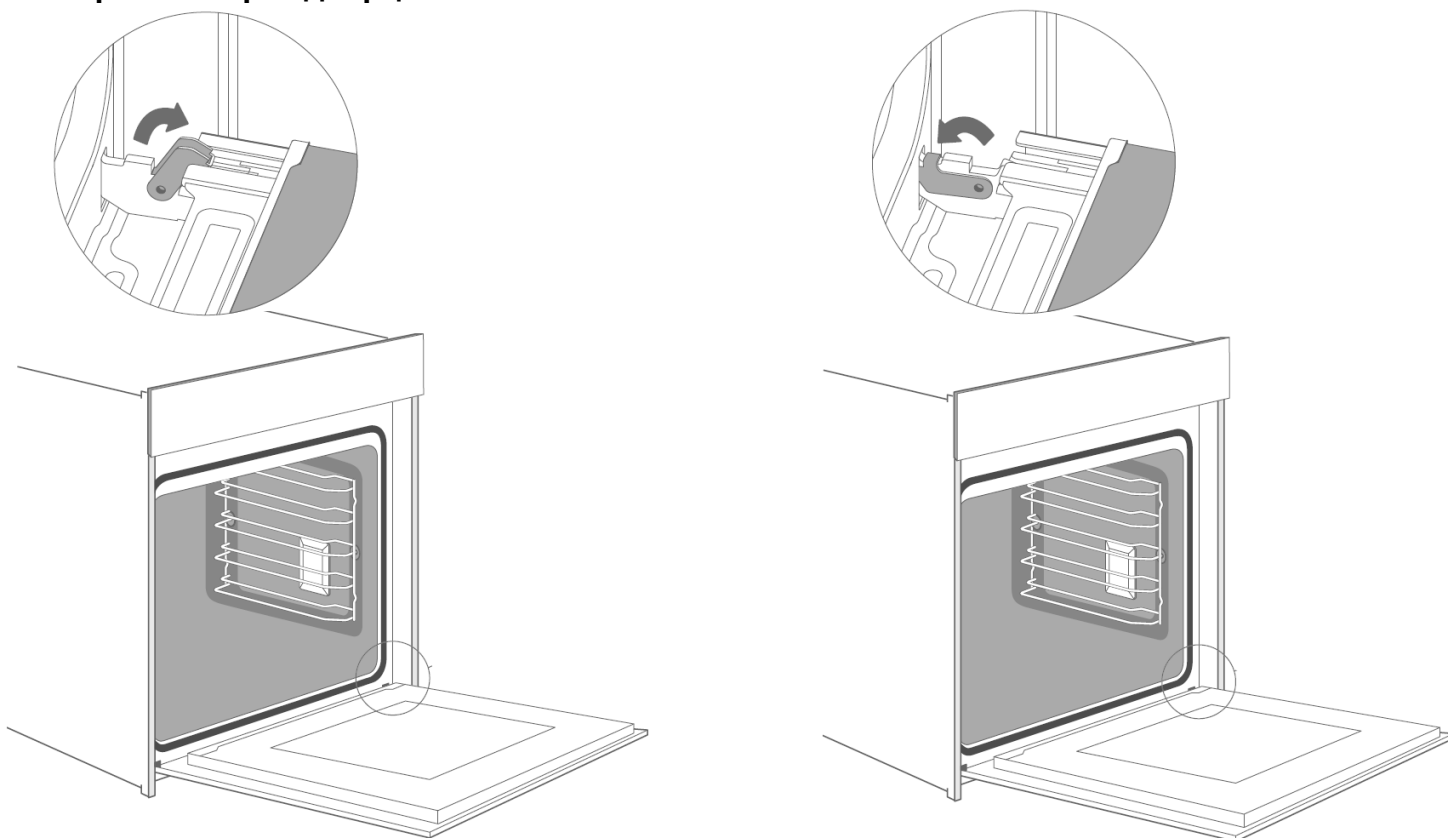
ЧИСТКА И УХОД

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



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

Разборка и сборка дверцы:



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

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

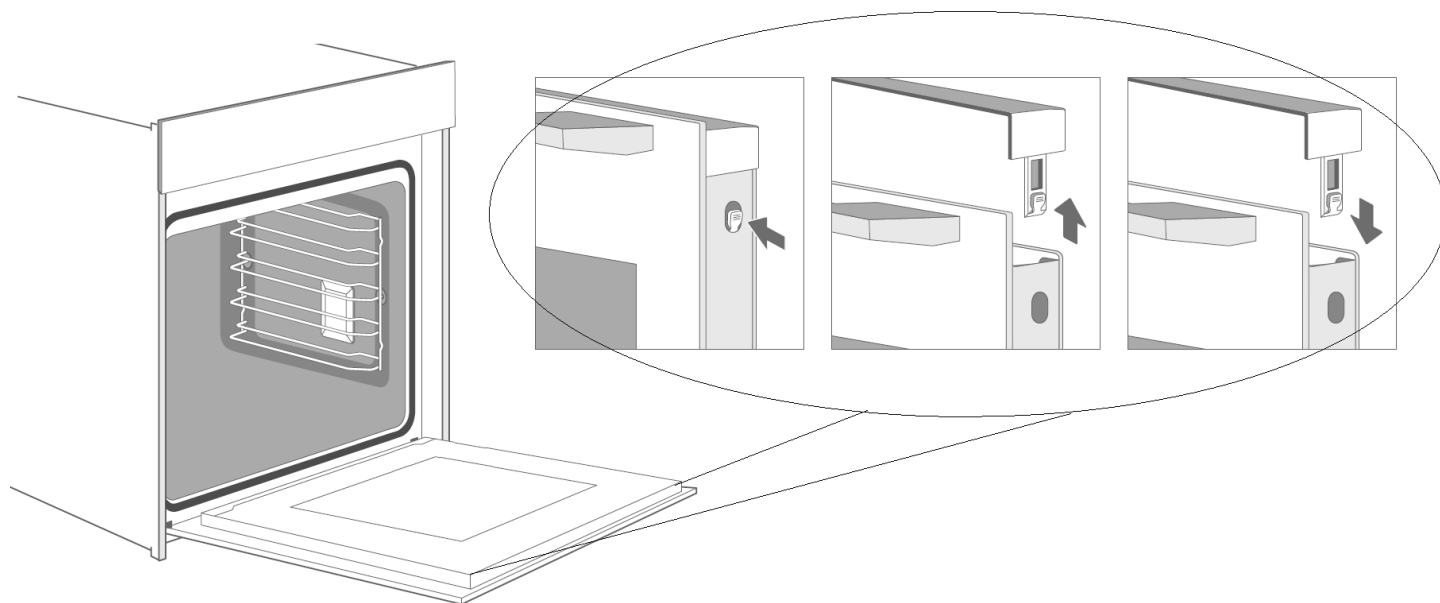
Дверь установлена, ей можно пользоваться.



Внимание!

Не пользуйтесь металлическими мочалками, проволочными щетками, промышленными и абразивными порошками, которые могут поцарапать поверхность эмали.

Снятие внутренних стёкол дверцы:



1. Духовой шкаф не работает.

- Убедитесь, что прибор включен в сеть и на включенный источник подается напряжение.
- Проверьте автоматический предохранитель (или пробки) электропроводки. Должен быть в положении ВКЛ.
- Проверьте положение переключателей выбора функций и температуры.

2. Не включается свет внутри камеры.

- Замените лампочку.
- Убедитесь, что лампа соответствует требуемым параметрам.

3. Не светится индикатор нагрева.

- Выберите температуру.
- Выберите функцию приготовления.
- Индикатор нагрева светится, только когда прибор находится в стадии набора заданной температуры.

4. Образуется дым и запах во время работы прибора.

- Это может происходить при первом включении и не является причиной для рекламаций.
- Это может происходить, если Вы долгое время не включали режим гриля (или макси гриля), а пользовались только верхним нагревательным элементом. Накопленный на грилевом нагревательном элементе жир при сгорании выделяет дым и запах гари. При более длительном использовании гриля накопленный жир сгорит и выделение гари прекратится.
- Уменьшайте кол-во масла и жира, которое добавляется в противень.
- Избегайте использования самых высоких температур.

5. Результат приготовления неудовлетворителен.

- Попробуйте изменить настройки температуры или выбранной функции.
- Прочтите таблицу рекомендаций и советов по приготовлению.
- Экспериментируйте с Вашим духовым шкафом, так как каждое блюдо и приготовляемый продукт требуют индивидуального подхода.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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



www.fabianosteel.com

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ:

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