Model: **FBO 660**

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



1, en_US

Table of contents

1	PREFACE	4
2	IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY	5
3	SPECIFICATIONS OF THE OVEN	10
4	INSTALLATION OF APPLIANCE	12
5	INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET	14
6	POWER CONNECTION	17
	6.1 Energy Efficiency of the Oven.....	21
7	INTRODUCTION OF APPLIANCE	22
	7.1 Accessories of the Oven.....	22
8	Before First Operation	24
9	SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE	25
	9.1 Specifications of the Oven.....	25
10	THE USE OF THE DEVICE	29
	10.1 Temperature Setting of the Appliance.....	29
11	CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE	30
12	REPLACEMENT OF THE LAMP	35
13	Explanation of Main Functions	37
14	COOKING CHART	39

1 PREFACE

DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing our product.

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

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

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- Operating voltage of your oven is 220 to 240 Volts.
- Connect your oven to a fuse with a rating of 16A. If the current value of the fuse in your house is less than 10A, have a qualified electrician install a 16A fuse.
- Always use your oven with a grounded power outlet. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be held responsible for damages that might occur as a result of using the product with an ungrounded outlet.
- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage. Not observing these instructions may void any warranty and our company shall not be responsible for any damage that may occur.
- If the electrical connections inside the appliance are taken out so that they may be accessible, cut off the power of the appliance against an electric shock and contact the authorized service.
- Avoid contacting the heating elements inside the oven as it shall overheat during operation. Be careful as the oven surface may get very hot during the grilling function.
- Flammable objects that are kept on the cooking compartment may get ignited. Do not keep the flammable 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 a 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.

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



CAUTION!

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

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

WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

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

- Do not operate the appliance until it is repaired by an authorized service if the door or the gaskets on the door of the appliance are damaged.
- Do not hang down the power cord from the edge of the table or the countertop.
- All maintenance and repair shall be performed only by authorized service and only original spare parts shall be used.

WARNINGS ON OPERATION

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



CAUTION!

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

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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


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

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

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

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

Packaging

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

Disposing of Old Appliances


Appliances that are too old or not in operable condition shall not be disposed of directly in the trash.

Old electrical and electronic devices may contain components that may be reused and utilized.

Otherwise, the appliances that include components that operate the appliance and the ones sent to the landfill may include materials that may be harmful to the environment.

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

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

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

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

3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

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

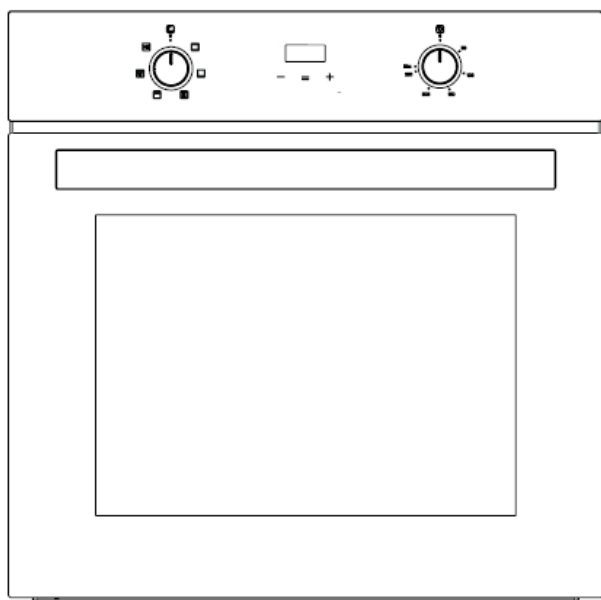


Fig. 1

	FBO 660
Function	6
Oven Lamp	15 W
Product Dimensions (Width)	595 mm
Product Dimensions (Depth)	550 mm
Product Dimensions (Height)	595 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	560 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	555 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	600 mm
Capacity	72 lt
Voltage	220-240 V
Maximum Power	2650 W

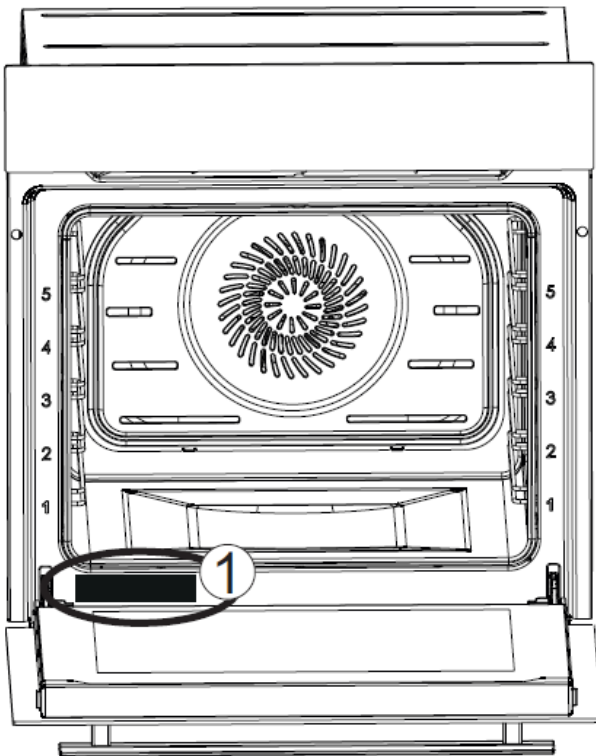


Fig. 2

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

4 INSTALLATION OF APPLIANCE

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

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

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

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

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

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

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

Use protective gloves to prevent injuries.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

To make your oven ready for operation, have the location it shall be placed in built with the electrical installation. Then, call the Silverline Authorized Service.



Dimensional information provided in the drawings are given in mm.

5 INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET

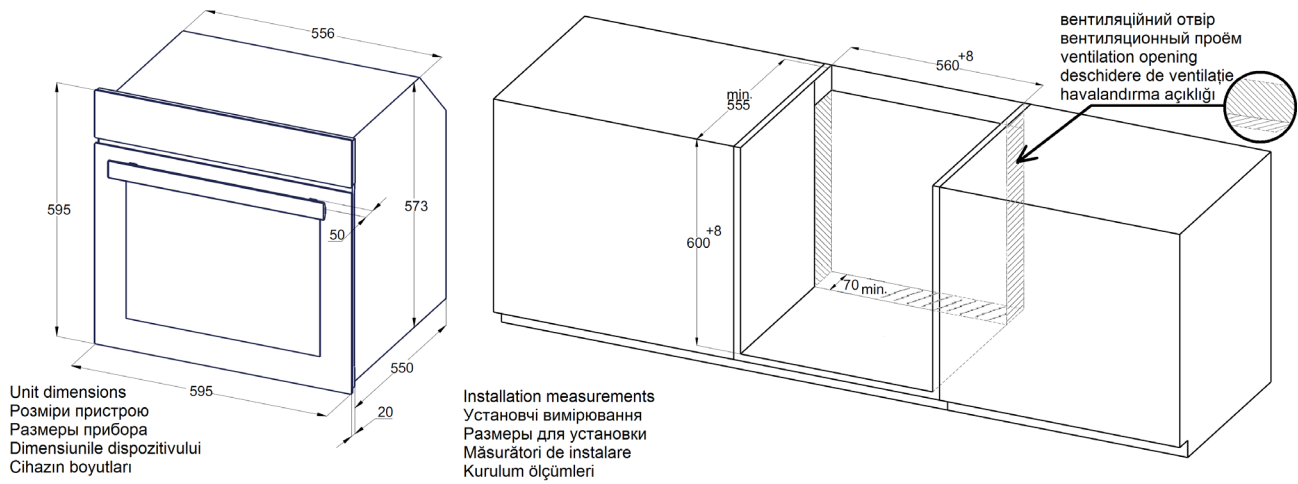


Fig. 3



Visuals in the manual are for reference

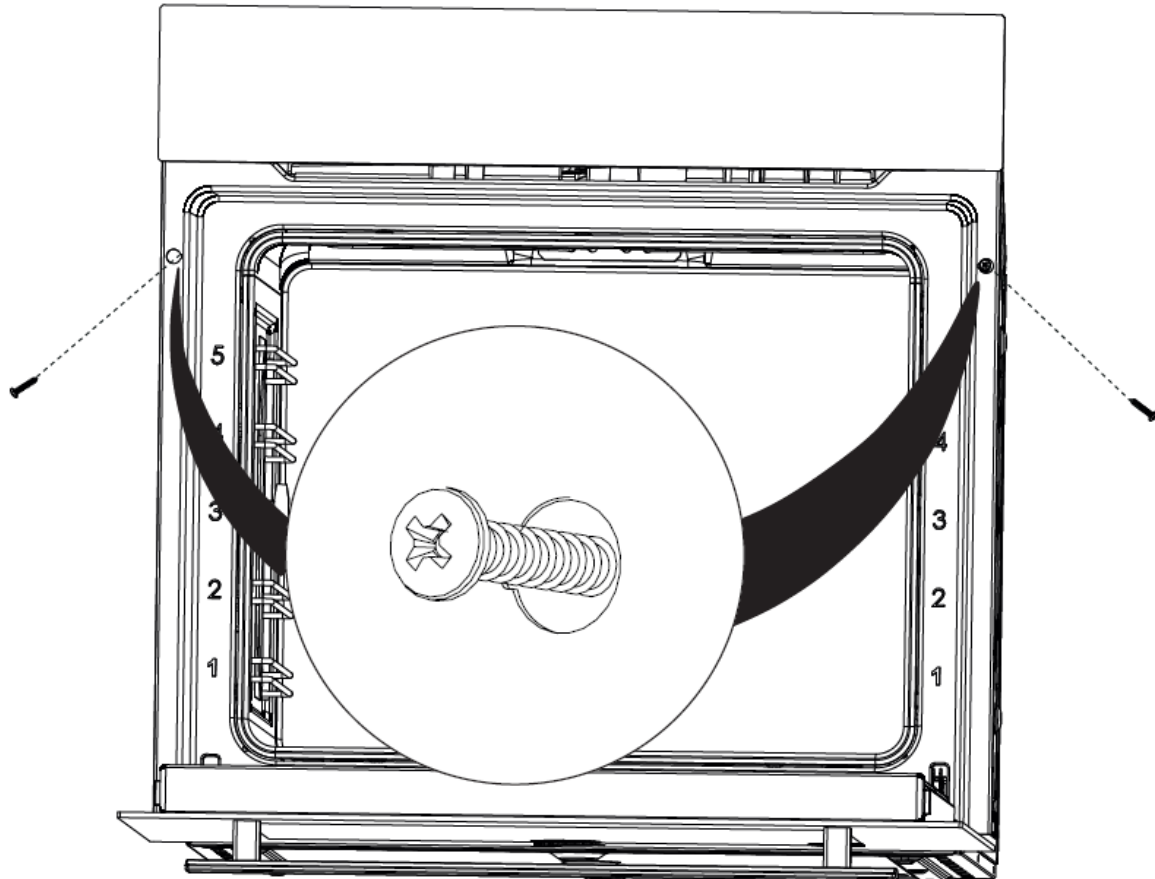


Fig. 4

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



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

INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET

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

6 POWER CONNECTION

- The appliance shall be connected to the main electrical installation as per the current rules and legislation and by an authorized service only.
- Ensure that the power received from the mains meet the power specified in the nameplate placed on the bottom front of the appliance.
- If the current value of the switch in your house is less than 16A, have a qualified electrician install an 16A fuse switch.
- The appliance shall always be grounded. Have an authorized electrician set grounding equipment.
- Power cable of your oven is fitted with a grounded plug. This plug must be used with a grounded line.
- Place the appliance so that the outlet or double pole switch used for power connection may be reached easily.
- Do not place the power cord so that it may contact hot surfaces and do not pinch it inside the door of the appliance.
- 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.

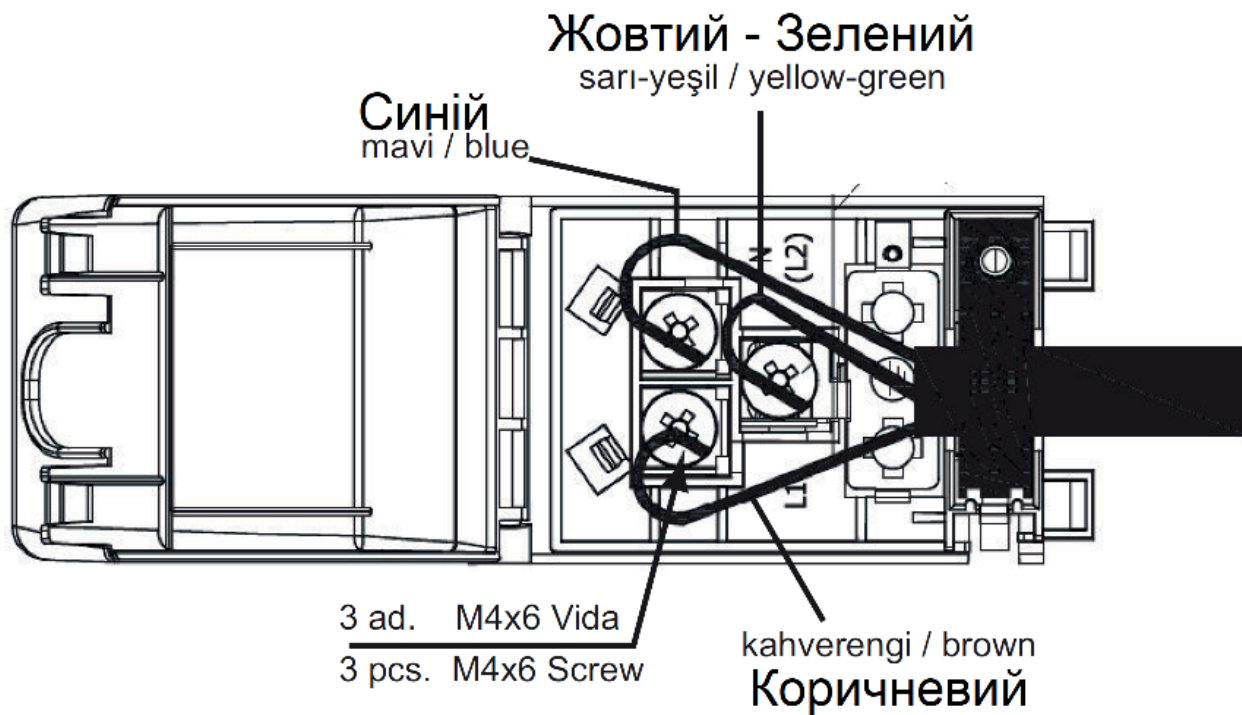


Fig. 5

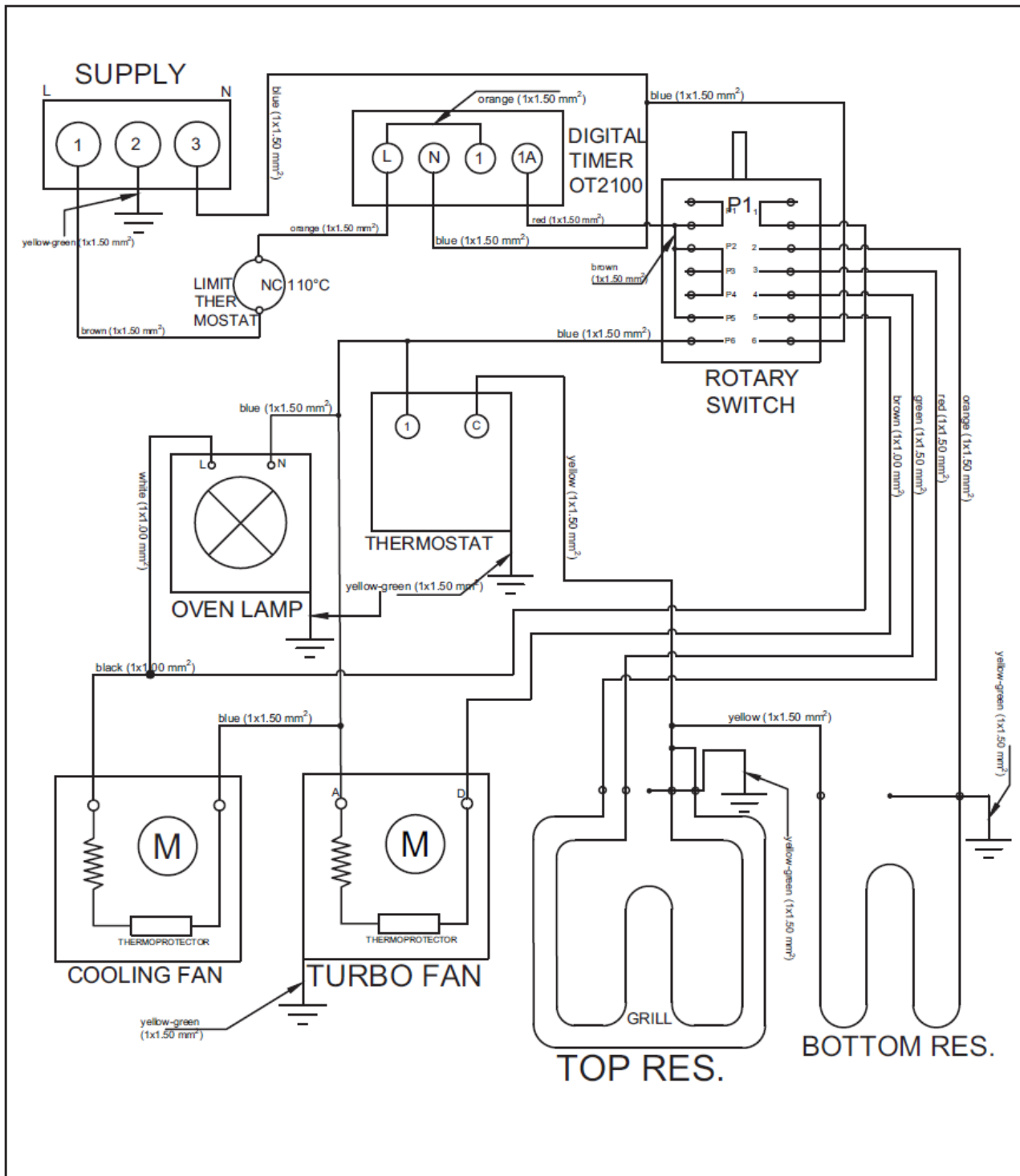


Fig. 6

THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

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

POWER CONNECTION

- 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.

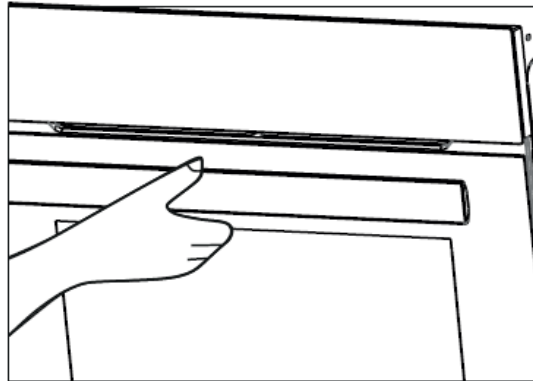


Fig. 7

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



CAUTION!

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

6.1 Energy Efficiency of the Oven

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

7 INTRODUCTION OF APPLIANCE

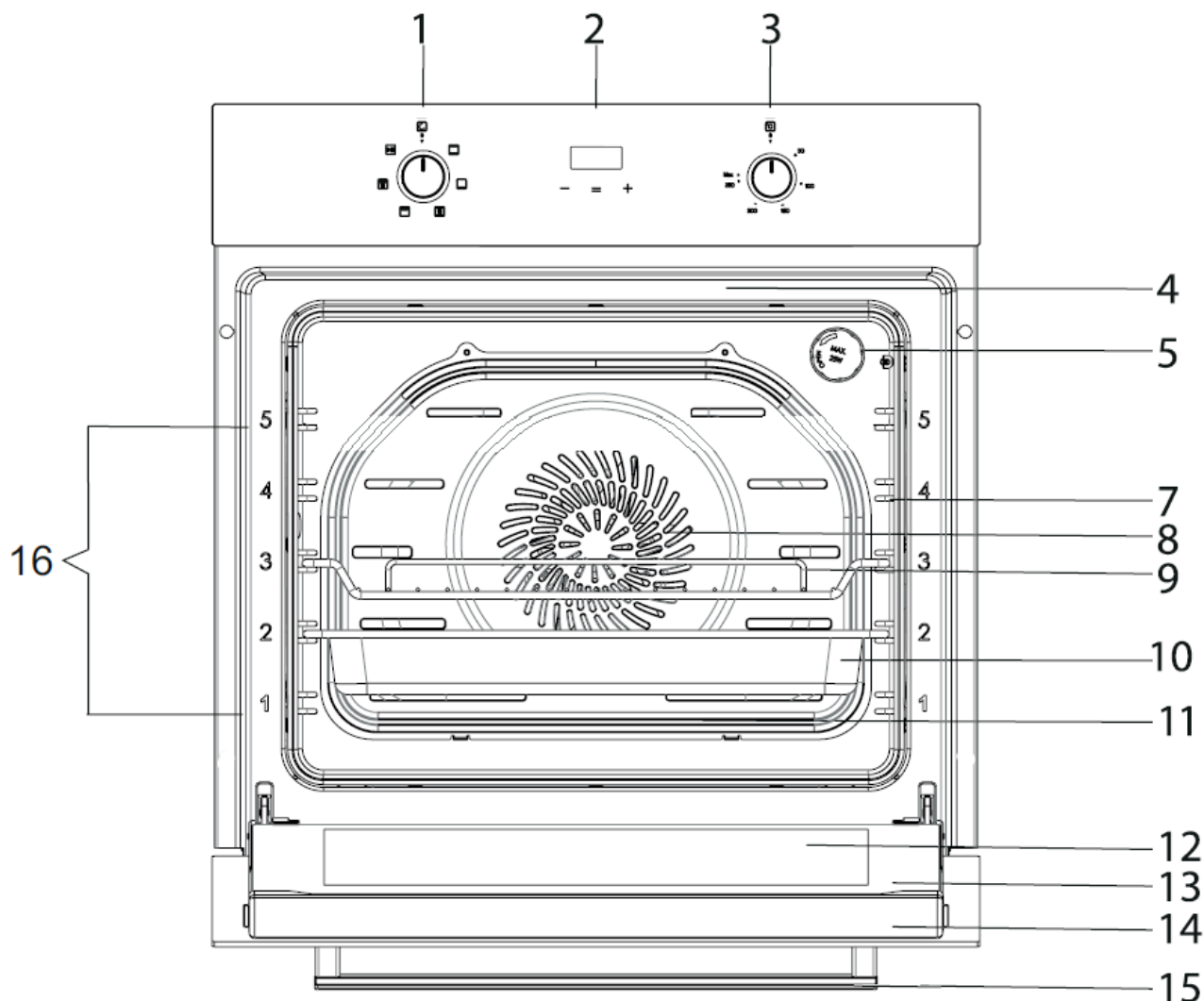


Fig. 8

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

7.1 Accessories of the Oven

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

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

Oven Grill



Fig. 9

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

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

Shallow Tray

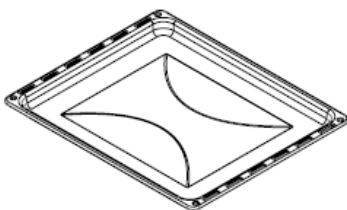


Fig. 10

For cakes and cookies made in the tray.

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

Deep Tray

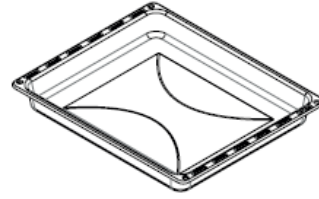


Fig. 11

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

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

8 Before First Operation

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

Cleaning of the cooking compartment and the accessories

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

Cleaning of the cooking compartment

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

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

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

Cleaning of the accessories

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

9 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

9.1 Specifications of the Oven

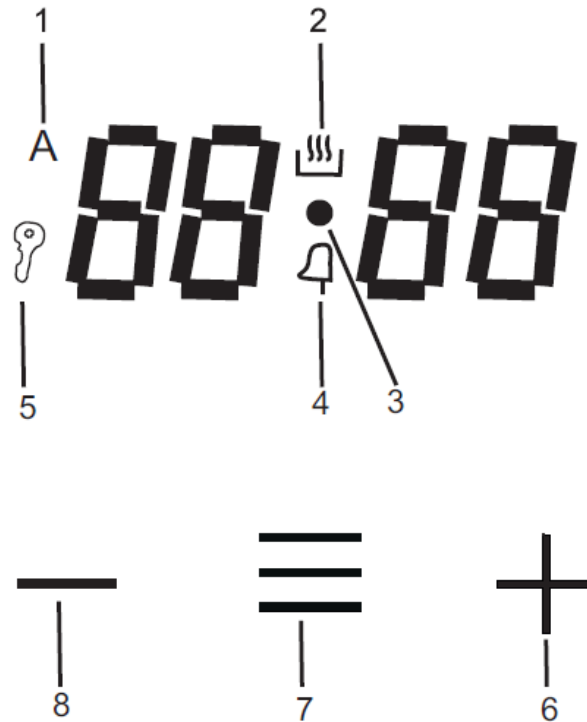


Fig. 12

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1- Auto Cooking Symbol | 5- Key Lock Symbol |
| 2- Cooking Symbol | 6- Plus Button |
| 3- Dot Symbol | 7- Setting Button |
| 4- Alarm Timer | 8- Minus Button |

Clock Setting

'00.00' is displayed on the screen when the appliance is connected to the supply.

Press setting button for approx. 2 or 3 seconds. Then, set the clock using the '+' / '-' buttons. You may exit from the clock setting about 7 seconds after setting the clock.

When you shall perform a clock setting again;

Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds (until you hear a beeping sound) and perform the clock setting.

! NOTICE!

You cannot use the functions of the oven without making the clock setting.

Changing the Alarm Sound

Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds (until you hear a beeping sound).

Then, the current sound, tone 1 is displayed on the screen by pressing the setting key 1 time. Press '-' to select tone 1, 2 and 3.

Changing the brightness of the screen

Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds (until you hear a beeping sound).

Then, the screen brightness is displayed as 'br08' on the screen when you press the setting key 2 times. Select from 8 brightness levels by pressing the '+' or '-' key.

Key Lock

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

When the key lock is activated, all keys except the menu key shall be deactivated.

If the key lock is activated while there is an active cooking program, only the keys are locked.

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



Function and thermostat switches and the oven shall be available for operation when the key lock is active. Activation of the key lock does not prevent operation of the oven.

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

- Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds to enter the menu. Press key 1 and proceed until "Loc" is displayed on the screen.
- Activate the key lock by pressing the plus '+' key. Key Lock symbol (🔒) shall be displayed on the screen.

To deactivate the key lock, respectively;

- Press the '+' / '-' buttons on the screen simultaneously for 2 or 3 seconds to enter the menu. "Loc" shall be displayed on the screen.
- Deactivate the key lock by touching the minus '-' button. Key Lock (🔒) symbol disappears from the screen.

Alarm Timer

Alarm timer may be activated independently of other programs.

A time between 1 minute and 23 hours and 59 minutes may be set.

Press setting button for approx. 2 or 3 seconds for alarm timer. '00.00' shall be displayed on the screen.

Then, set the required time using the '+' / '-' buttons.

An alarm sound shall be heard for 7 minutes when the set time has expired. Press any button for 1 second to cancel the alarm sound. Alarm shall be turned off and the time of day shall be displayed on the screen.

Cooking Timer

- You may set time cooking time on the clock and ensure that the oven is turned off when the time expires.
- For cooking timer, press setting button for approx. 2 seconds (until you hear a beeping sound) and then press the setting button 1 time.
- Set the cooking time using the '+' / '-' buttons.
- Cooking symbol shall be displayed on the screen about 7 seconds after setting the cooking time.



Cooking time may be set from 1 minute to 10 hours.

- Place your food in the oven.
- Select the operation mode and the temperature.
- When the cooking operation is complete A shall flash on the screen and an alarm signal is heard.
- Alarm signal sounds for about 7 minutes. Press any button to stop the alarm sound. Alarm shall be turned off, and automatic cooking symbol shall disappear and the time of the day shall be displayed on the screen when the setting key is pressed for 1 second.

Delayed Cooking Timer

If you want the oven to start and end the cooking operation after a specified time, you may set the cooking time and the cooking end time. This is called as fully automatic cooking.

For delayed cooking timer, press setting button for approx. 2 seconds (until you hear a beeping sound) and then press the setting button 2 times.

Cooking time shall be set using the '+' / '-' buttons. Cooking end time may be set for 23 hours and 59 minutes later maximum.



If you activate the delayed cooking after setting the cooking time, this shall set the delayed cooking time by adding it on the time set for the cooking timer.

Select the required temperature and oven function.

Cooking symbol disappears. Oven shall not start cooking until the set cooking time. When the cooking is complete, an alarm signal sounds for about 7 minutes and automatic cooking symbol starts flashing again. Press any button for about 1 second to cancel the alarm sound. Alarm shall be turned off and the time of day shall be displayed on the screen.

Cancelling a Timer

To cancel automatic cooking, press the '+' / '-' buttons.

To cancel alarm timer, press the setting button.

Manual Operation

Oven functions may be used manually if semi-automatic or fully automatic cooking functions are not set.

10 THE USE OF THE DEVICE

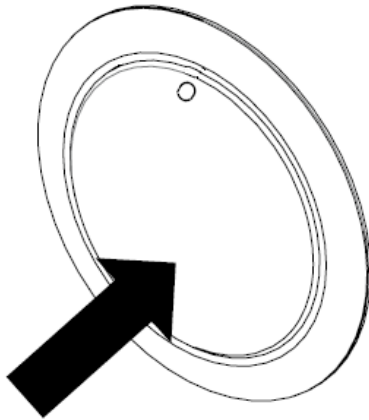


Fig. 13: Pop out off

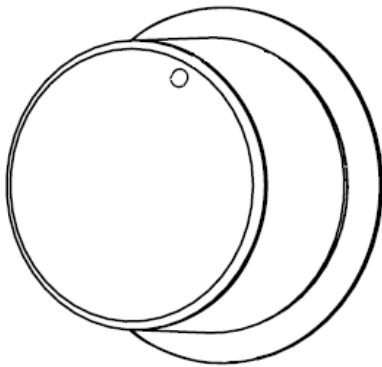


Fig. 14: Pop out on

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

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

10.1 Temperature Setting of the Appliance

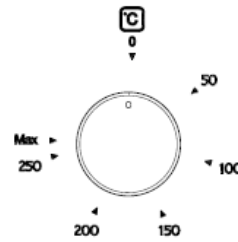


Fig. 15

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

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

11 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE


General Cleaning

- Always allow the appliance to cool after operating it. Ensure that no residues are left on the door at this time. The kitchen furniture around the appliance may be affected in the long term even if the door is left ajar.
- Failure to maintain the appliance regularly and to keep it clean may cause deterioration of the surface and reduce the service life of the appliance, and thus cause risks as a result of these.
- Unplug the appliance or switch off the power of the appliance by bringing the On/off button on the appliance to off position before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- Ensure that the cleaning agents you use when cleaning your product does not have particles that can scratch enamelled or painted surfaces.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing of the symbols.
- Do not clean the oven with materials such as bleachers, nitric acid or hydrochloric acid.
- Do not clean your oven using steam cleaners.
- Do not try to remove the buttons from the control panel as these are not removable in some models.

- Do not use cleaning agents that contain abrasives (wire wool, cleaning powder, oven sprays, abrasive hard sponges), acids (bleachers) or chlorine.
- You can obtain Silverline's oven cleaner from our authorised services and use it to remove spilled, dried waste oil stains and for perfect cleaning. Spray the oven cleaning spray on stained surface, close the lid and wait for 10 minutes.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces.

Steam Cleaning

Before using the steam cleaning function, remove all accessories from the oven;

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

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



DANGER!

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

Risk of burns.

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

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

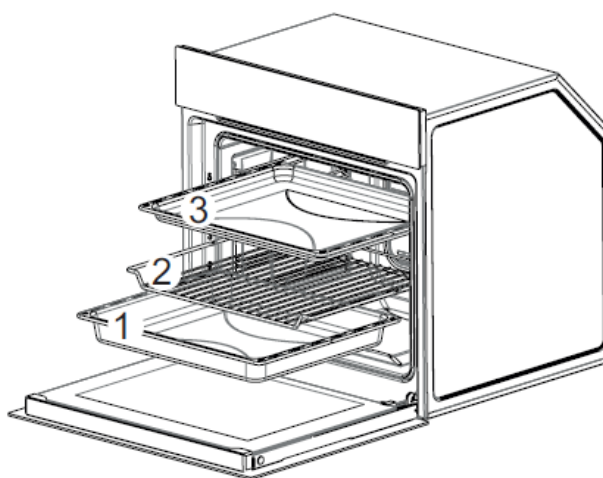


Fig. 16

- Remove the trays and the grill respectively (1-2-3 / Fig. 16).

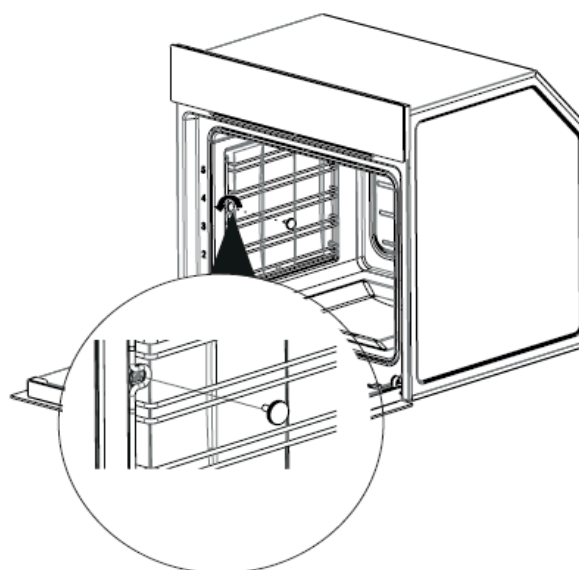


Fig. 17

Remove the serrated screw inside the oven by rotating it counter-clockwise to clean the wire rack inside the oven (Fig. 17).

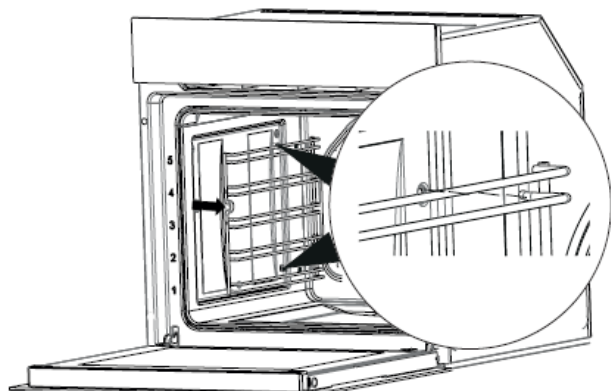


Fig. 18

Pull the wire rack towards the inside of the oven and remove the legs of the wire rack from their seats (Fig. 18).

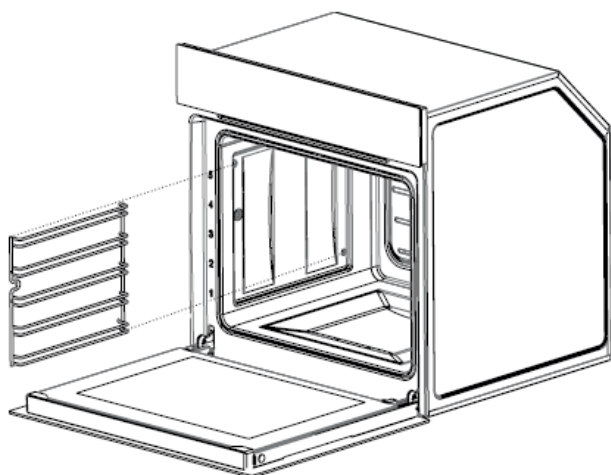


Fig. 19

Remove the wire rack from the oven after releasing the wire rack from its legs (Fig. 19).

Removal of the Oven Door

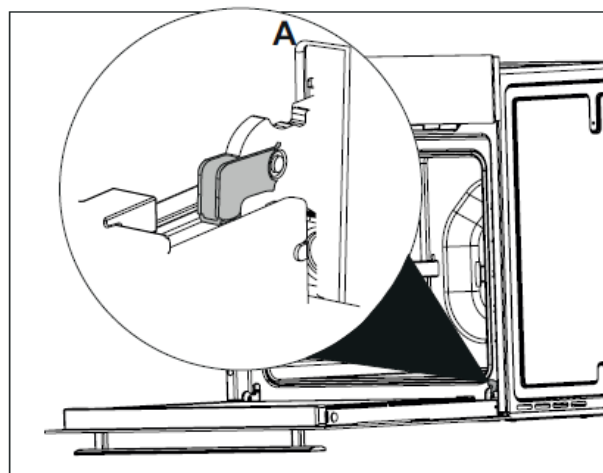


Fig. 20

Open the door completely by pulling the oven door toward you (Fig. 20).

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in (Fig. 20/A). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

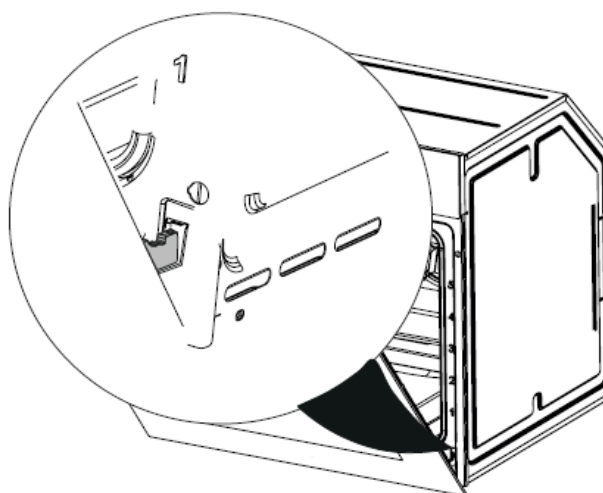


Fig. 21

Close the oven door so that it contacts the hinge lock as shown in (Fig. 21).

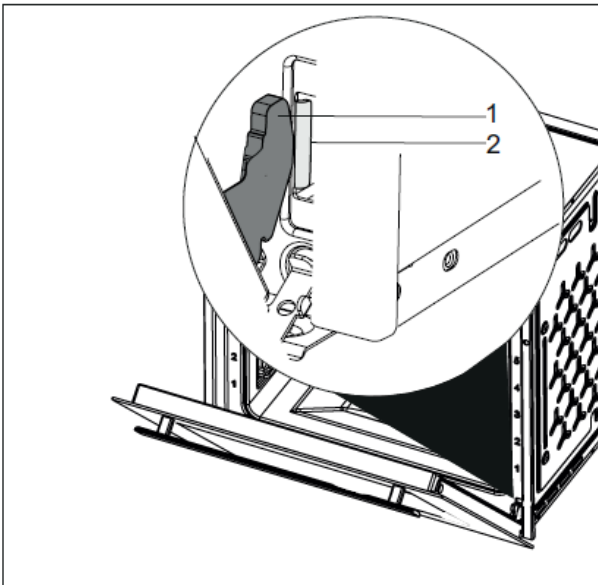


Fig. 22

- 1 Hinge
- 2 Hinge Housing

Remove the hinges from the hinge housing by holding the door with both hands to remove the oven door (Fig. 22).



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

Cleaning of the Oven Glass

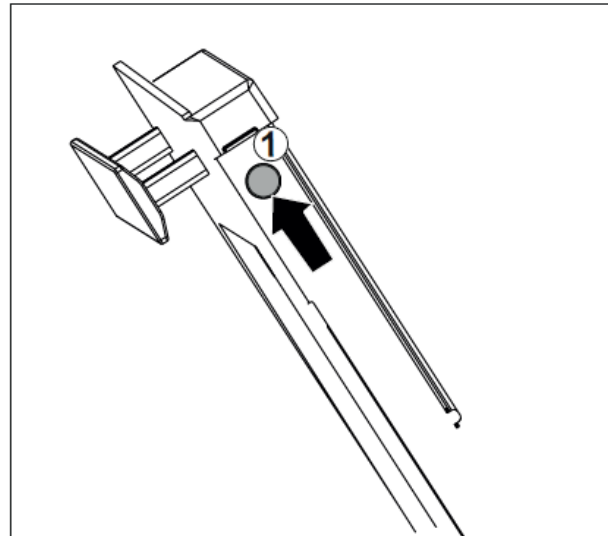


Fig. 23

Open the door of the appliance slightly.

Push on the left and right-hand sides of the door top plastic (Fig. 23).

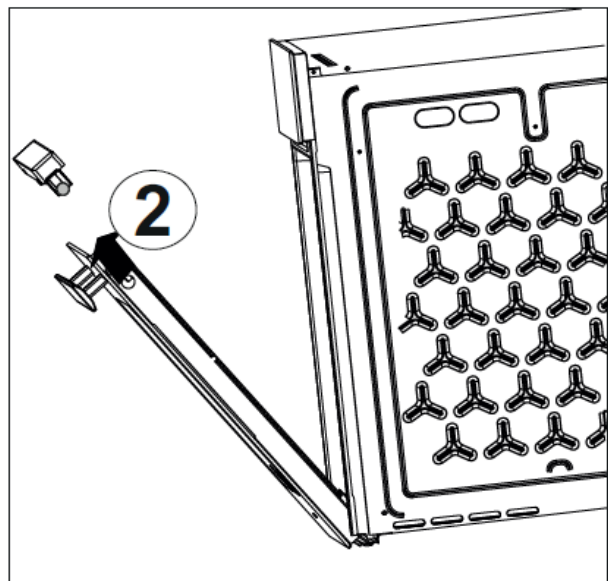


Fig. 24

Remove the door top plastic (Fig. 24).

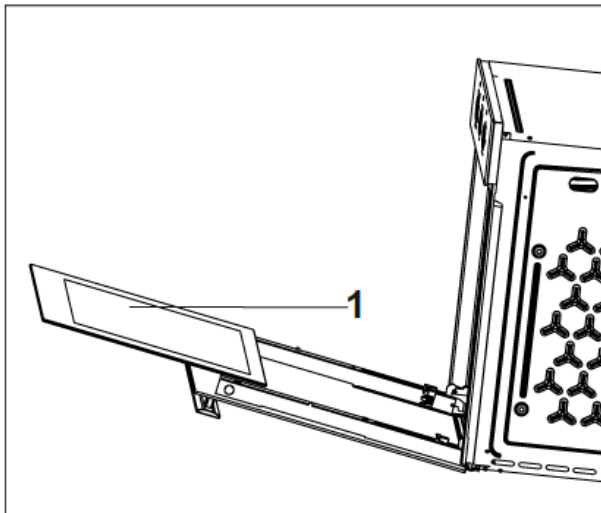


Fig. 25

1- Internal Glass of the Oven

- Remove the internal glass of the appliance to clean it (Fig. 25).
- Wipe the glass cover with soft sponges and clothes cleaning and drying.
- Do not use harsh abrasive cleaning agents and sharp metal scrapers to clean the oven glass. Cleaning in such a way may scratch the surface of the glass and may cause the glass to break.
- Do not lean over and apply weight on the oven door.



CAUTION!

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



Reverse the same procedure to install the oven glass.

Oven Door Gasket

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

12 REPLACEMENT OF THE LAMP



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

Hot surfaces may cause burns.

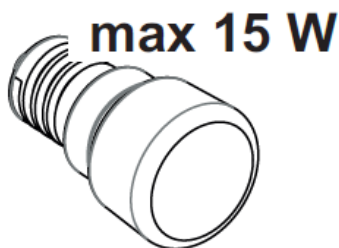


Fig. 26

2A/250V AC

Screw size E14

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



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

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

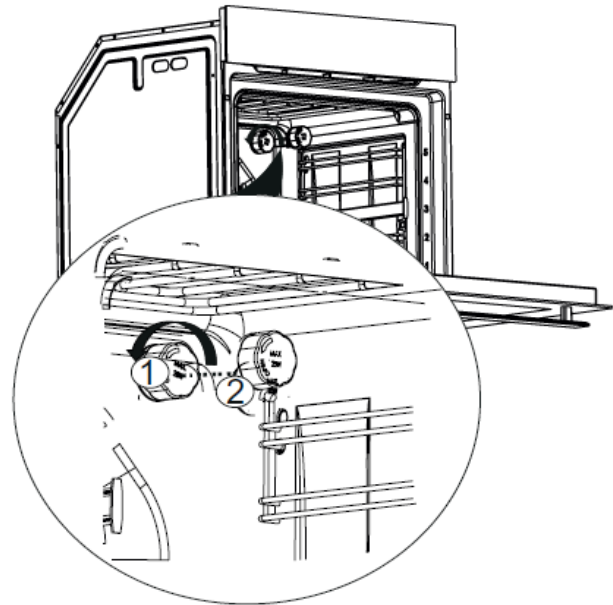


Fig. 27

Unplug the appliance.

Remove the lamp cover (Fig. 27/1) by rotating it counter-clockwise (Fig. 27/2).

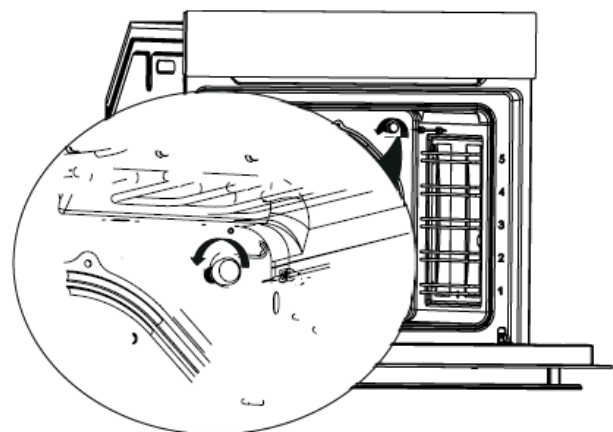



Fig. 28

Remove and replace the oven lamp by rotating it counter-clockwise (Fig. 28).

REPLACEMENT OF THE LAMP

Reverse the procedure provided in (Fig. 27) for the installation of the lamp cover.

13 Explanation of Main Functions

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



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



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



Lower and upper heaters and the fan (on the rear wall) are on. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan.



*

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




*

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



This is the quick pre-heating function. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. This is not suitable for cooking food.

 * Shall be used at Max. 230°C'

14 COOKING CHART



To operate the oven, select the cooking mode and the desired temperature and time settings.

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

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

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

Turning off the oven before the expected time

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

Cooking Times Chart



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
















1st rack of the oven is the bottom rack.



CAUTION!

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

COOKING CHART

Food	Operating Function	Tray to be Used	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) approx.
Cake in tray		Single level	3	175	25...30
Cake in pan		Single level	2	180	40...50
Cake in sheet		Single level	3	175	25...30
Sponge cake		Single level	3	200	5...10
Cookie		Single level	3	175	25...30
Filo pastry		Single level	2	200	30...40
Buns		Single level	2	200	25...35
Leaven dough		Single level	2	200	35...45
Lasagne		Single level	2 3	200	30...40
Pizza		Single level	2	200...220	15...20
Beaf (full) / Roast		Single level	3	25 minutes 250, then 180...190	100,120
Leg of lamb (stew)		Single level	3	25 minutes 250, then 190	70...90
Roasted chicken		Single level	2	15 minutes 250, then 180...190	55...65

Turkey (5.5 kg)		Single level	1	25 minutes 250, then 180...190	150...210
Fish		Single level	3	200	20...30

Place the deep tray on the upper rack and the shallow tray on the lower rack while cooking with 2 trays.

Pre-heating is recommended for all kinds of food.



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

Hints for cakes

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

Hints for pastry

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



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

Hints for vegetable dishes

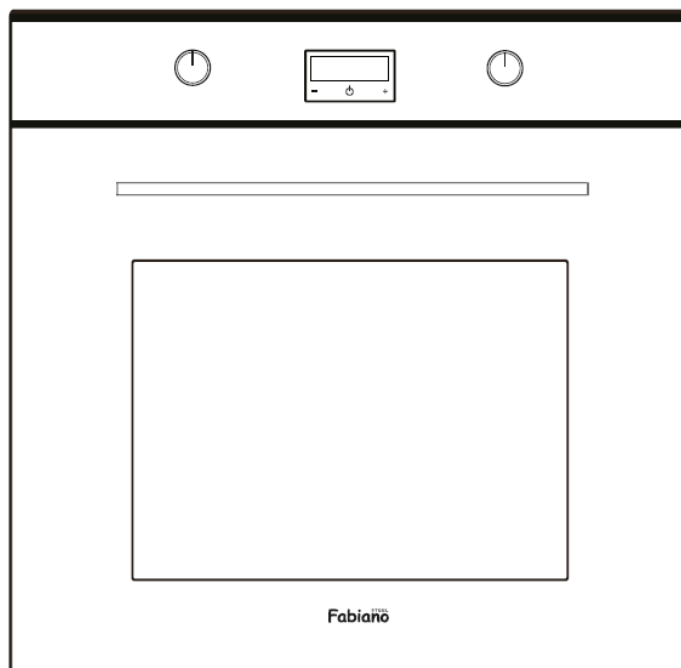
- If the vegetable dish loses its juice and gets dry, cook inside a closed pot instead of the tray. Closed pots contain the juice of the dish.
- If the vegetable dish is undercooked, boil the vegetables or prepare them as preserved food first, and then put them inside the oven.

CUSTOMER CARE

www.fabianosteel.com

CUSTOMER CARE AND TECHNICAL SERVICE:

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



Model: **FBO 660**

Built-in Electric Oven, User Manual

EN

Elektrischer Ofen, Gebrauchsanweisung

DE

Духова шафа, Керівництво користувача

UA

Духовой шкаф, Руководство пользователя

RU



Шановний покупець!

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

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

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

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

Виробник не несе відповідальності за можливі наслідки невиконання даної умови.



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



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

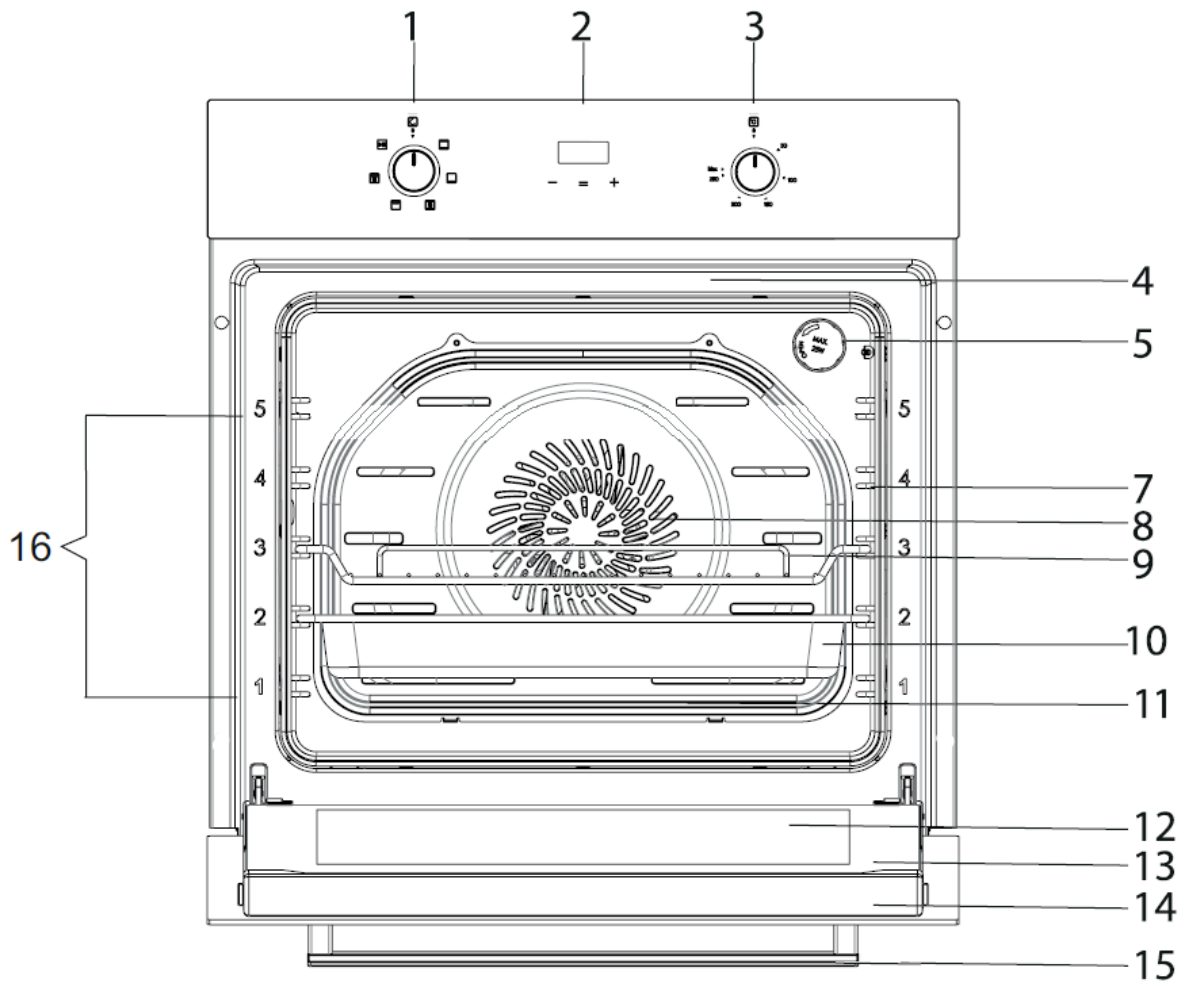


Технічні дані і детальна інформація купленого Вами приладу представлені в таблиці характеристик, яка знаходиться безпосередньо на самому виробі.



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

Прилад зроблений відповідно до європейських стандартів і сертифікований.



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

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

Модель	FBO 660
Напруга / Частота	220-240 V / 50-60 Hz
Номінальна споживна потужність (max.)	2650 W
Лампа підсвічування камери	15 W
Максимальна сила струму	13 A
Об'єм камери	72 L
Діапазон температур	50 – 275 C.
Розміри приладу	595x550x595 mm

Індикатори

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

Тангенціальне охолодження

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

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

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

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

Термін служби може бути скасований виробником в наступних випадках:

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

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

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



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

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

УВАГА!

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



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

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

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

Слід уникати:

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



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



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

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

Корисні поради:

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



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

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ!

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



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



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

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

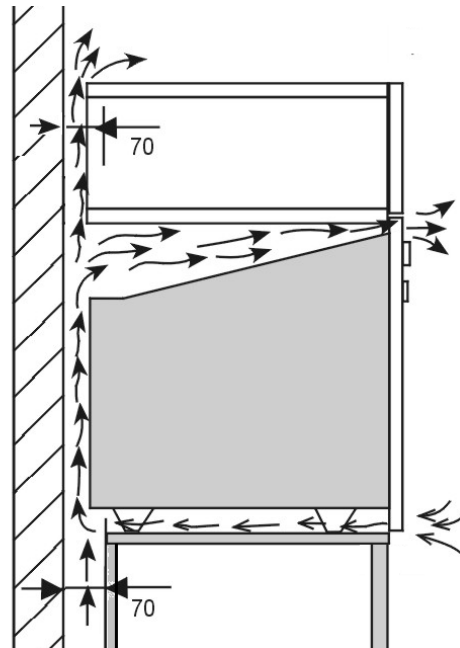
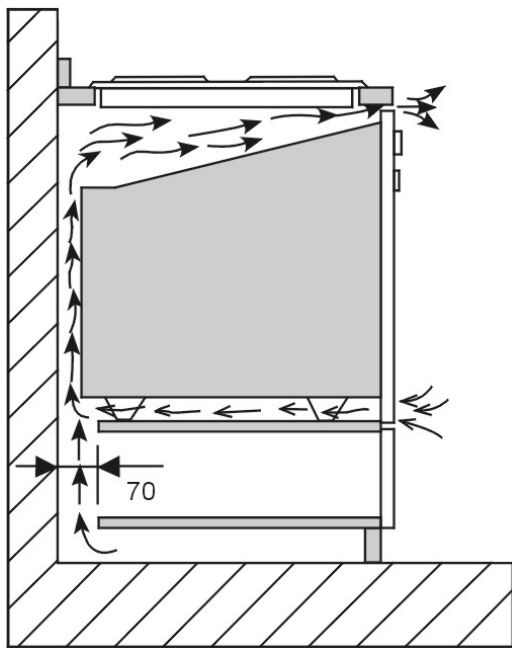
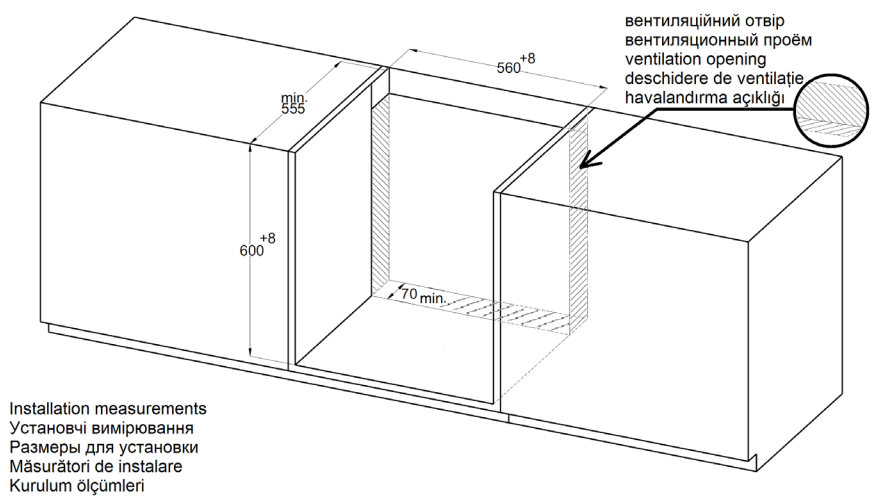
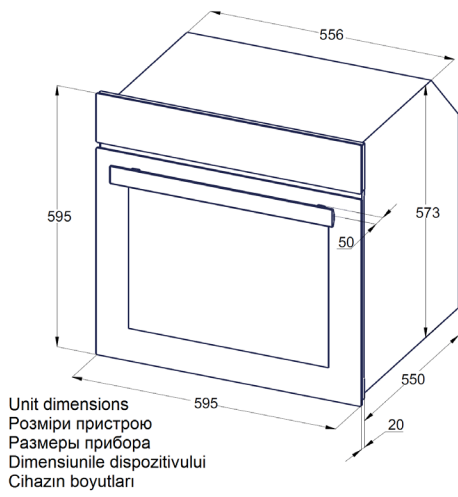
Меблі, в які буде вбудована духовка шафа, повинні витримувати температуру мінімум 70С. Пластикові деталі, не здатні витримати таку температуру можуть відклеїтися і деформуватися. Після установки і підключення важливо простежити, щоб кабель електричного підключення був легкодоступний. Якщо специфіка установки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

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

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



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



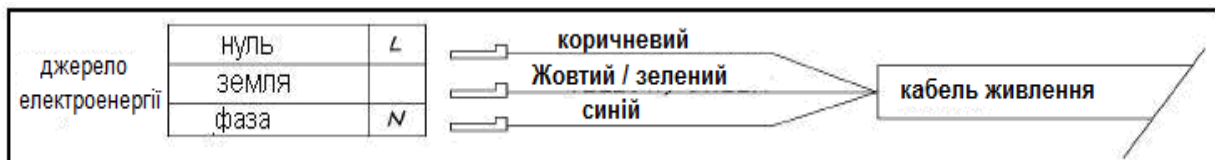
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



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

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



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

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



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

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

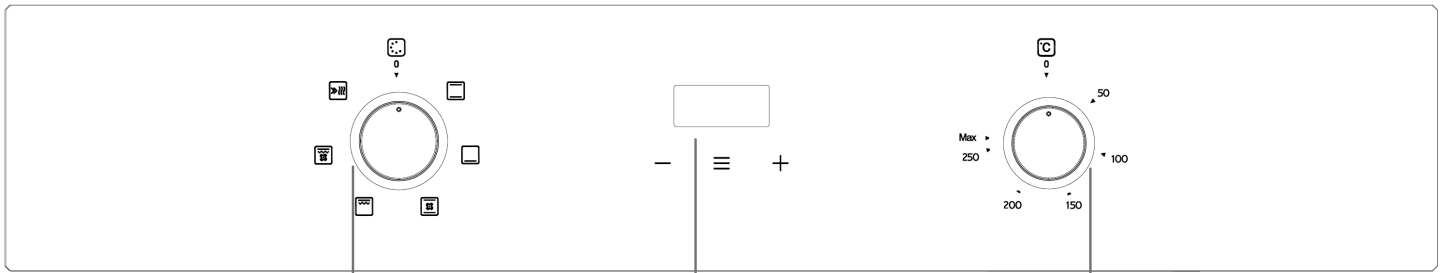
Перші дії, які рекомендується вжити:

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



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

Панель управління



Ручка вибору функцій нагріву

Електронний таймер

Ручка вибору температури

Щоб включити духову шафу, необхідно:

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

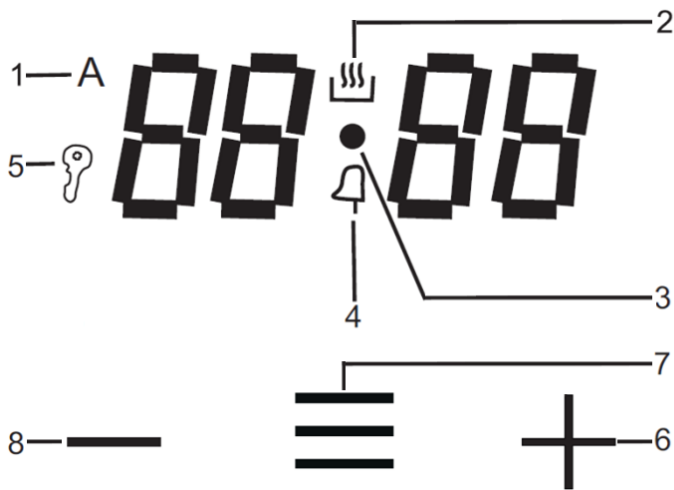
Таймер духової шафи оснащений функцією відключення нагрівальних елементів. Після закінчення заданого часу таймера духовка відключається самостійно.

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



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

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




- 1 - Символ автоматичного приготування
- 2 - Символ процесу приготування
- 3 - Курсор
- 4 - Символ функції нагадування
- 5 - Символ блокування таймера
- 6 - Кнопка збільшення значень
- 7 - Кнопка перемикач між функціями таймера (кнопка MODE)
- 8 - Кнопка зменшення значень

Налаштування годинника на дисплеї таймера:

УВАГА!

Установка часу на таймері обов'язкова процедура після включення духовки в електричну мережу, інакше Ви не можете використовувати функції духовки.

При першому підключенні приладу до джерела живлення на екрані відображається '00 .00 '.

Натисніть кнопку  (MODE) протягом 2 або 3 секунди. Потім встановіть час за допомогою кнопок '+' і '-'.

Ви можете вийти з режиму настройки часу через 7 секунд після установки

Щоб повторно налаштувати годинник, натисніть кнопки '+' і '-' на екрані одночасно протягом 2 або 3 секунд (поки не почуєте звуковий сигнал) і виконайте налаштування поточного реального часу.

Приготування в ручному режимі:

Функції нагріву духової шафи можна використовувати вручну, якщо не встановлені напівавтоматичні або повністю автоматичні функції приготування. Тобто коли духовка перебуває в режимі очікування.

Зміна звуку таймера і звукових сигналів:

Натисніть "+" і «-» одночасно протягом 2 або 3 секунд (поки не почуєте звуковий сигнал). Потім поточний звук, тон 1 відобразиться на екрані при натисканні кнопки MODE 1 раз. Натисніть «-» для вибору тону 1, 2 або 3.

Зміна яскравості екрану:

Натисніть «+» і «-» на екрані одночасно протягом 2 або 3 секунд (поки не почуєте звуковий сигнал). Потім подвійним натисканням кнопки MODE яскравість екрану відображається як «br08» на екрані. Виберіть один з 8 рівнів яскравості, натиснувши кнопку «+» або «-».

Блокування кнопок таймера (Функція ключ від дітей):

Ця функція служить для запобігання ненавмисних змін у налаштуваннях, зроблених користувачем на таймері духовки.

Коли блокування клавіш активовано, всі клавіші, окрім клавіші MODE, будуть деактивовані.


Якщо блокування клавіш активовано під час приготування, блокуються тільки клавіші.

Таймер духової шафи буде доступними для роботи після скасування блокування кнопок.

ПРИМІТКА: Функція блокування кнопок не заважає роботі духової шафи, тобто, коли ключ активований, поворотні перемикачі функцій нагріву і вибору температури залишаються доступні для управління духовою шафою.


Активація блокування кнопок:

Натисніть «+» і «-» одночасно протягом 2 або 3 секунд, щоб увійти в меню. Натисканнями кнопки MODE продовжуйте, поки на дисплеї не відобразиться «Loc».

Активуйте блокування клавіш, натиснувши клавішу «+». Символ блокування клавіш  повинен відобразитися на екрані.

Деактивація блокування кнопок:

Натискайте «+» і «-» на екрані одночасно протягом 2 або 3 секунд, щоб увійти в меню. «Loc» повинно відобразитися на екрані.

Вимкніть блокування клавіш, натиснувши кнопку «-». Символ блокування клавіш  повинен згаснути.

Нагадування (Будильник):

Сигнал будильника можна використовувати незалежно від інших функцій духової шафи.

Інтервал налаштування будильника: від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин.

Щоб перейти в налаштування будильника, натисніть і утримуйте кнопку MODE близько 2 - 3 секунди. Екран таймера покаже '00 .00 '.

Користуючись кнопками «+» і «-» задайте бажане значення для будильника. Після налаштування будильника, почнеться відлік заданого часу.


Після закінчення заданого часу будильника, прилад видасть звуковий сигнал. Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку близько 1 секунди. Звуковий сигнал будильника відключиться, дисплей перейде в режим відображення реального часу.

Час приготування з автоматичним вимиканням:

Ця функція дає можливість задати бажаний час приготування. Після закінчення заданого часу приготування, духовка відключається самостійно.

Натисніть кнопку MODE і утримуйте близько 2-х секунд до характерного звукового сигналу. Потім ще раз натисніть кнопку MODE.

Користуючись кнопками «+» і «-» задайте бажане значення часу приготування (наприклад: 01:15 - одну годину і п'ятнадцять хвилин).

На екрані засвітиться символ  на протязі близько 7 секунд після того, як Ви налаштуєте час приготування.

Помістіть блюдо в камеру приготування. Виберіть функцію нагріву і температуру. Духовка почне відлік заданого часу приготування.

Після закінчення заданого часу приготування духовка видасть сигнал, дисплей засвітить символ **A**.

Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку близько 1 секунди. Звуковий сигнал відключиться і згасне символ **A**, дисплей перейде в режим відображення реального часу.

ПРИМІТКА: Час приготування може бути встановлено від 1 хвилини до 10 годин.

Автоматичне приготування з відстрочкою старту:

Ця функція дає можливість автоматичного приготування, тобто (при налаштуванні певних параметрів) прилад може самостійно вмикати та вимикати нагрів.

Натисніть і утримуйте кнопку MODE близько 2 секунд до певного звукового сигналу. Потім, двічі натисніть кнопку MODE. Задайте значення для часу приготування (наприклад: 1:20 - одна година і двадцять хвилин) кнопками «+» і «-».

Потім, задайте час закінчення приготування (час, коли духовка повинна зупинити нагрів). Час закінчення приготування може бути задано в 24-годинному форматі.

Помістіть блюдо в камеру приготування. Виберіть функцію нагріву і температуру. Духовка почне відлік заданого часу.

Розглянемо процес на наступному прикладі:

Зараз денний час 14:00.

Страва вимагає 1 годину 40 хвилин приготування.

Вам потрібно, щоб страва була готова о 19:00 годині вечора.

1 – Натисніть кнопку MODE близько 2 секунди, потім натисніть цю ж кнопку двічі.

2 – Задайте значення часу приготування 01:40.

3 – Задайте час закінчення приготування 19:00.

4 – Покладіть страву в камеру приготування. Виберіть функцію нагріву і температуру. Духовка почне відлік заданого часу.







Після даних маніпуляцій, духовка включиться о 17:20, буде продовжувати нагрівати протягом однієї години і сорока хвилин. Потім, при настанні 19:00 години реального часу відключить нагрів і видасть звуковий сигнал.























Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку близько 1 секунди. Звуковий сигнал відключиться і згасне символ **A**, дисплей перейде в режим відображення реального часу.

Відміна налаштувань таймера:

Щоб скасувати налаштування автоматичного приготування натисніть одночасно кнопки «+» і «-».

Щоб скасувати налаштування будильника натисніть кнопку MODE.

Символ	Опис функції
	<p>Нижній нагрів: прихований нагрівальний елемент в нижній частині духовки забезпечує більш концентрований нагрів підстави страв без країв. Цей режим ідеально підходить для приготування запіканок, випічки, піци та інших страв з підсмаженою підставою.</p>
	<p>Верхній і нижній нагрів: духовка повинна бути розігріта перед цим режимом. Цей режим ідеально підходить для окремих великих страв, таких як торт. Кращий результат забезпечується, якщо помістити блюдо в центр духовки. Температура може бути обрана в діапазоні 50-250°C.</p>
	<p>Вентиляційний нагрів: працюють верхній і нижній нагрівальні елементи і конвектор. Завдяки більш рівномірному нагріванню досягається 30-40% економії енергії. Страви злегка запікаються зовні і добре пропікаються всередині. Режим ідеальний для смаження на грилі або рожні великих шматків м'яса при високій температурі.</p>
	<p>Швидкий попередній розігрів духовки. При включенні цієї функції, прилад досягає заданої температури швидше за все.</p>
	<p>Подвійний гриль: температура може бути встановлена в діапазоні від 180 до 250 ° C. Ідеально для великих шматків м'яса. Під час приготування утримайтеся від відкриття дверей духовки. Розташуйте їжу якомога вище.</p>
	<p>Подвійний гриль з конвекцією: підходить для рівномірного прожарювання невеликих шматочків м'яса. Рекомендується використовувати решітку для приміщення страви та деко на самому нижньому рівні приготування.</p>

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



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

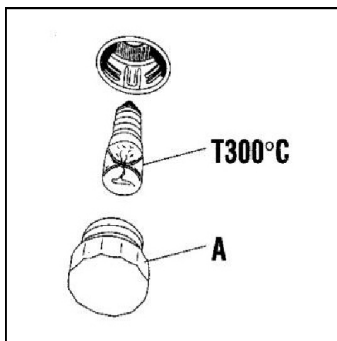


УВАГА! Перед тим як приступити до очищення / догляду за духовкою, переконайтеся, що кабель живлення відключений від електромережі.

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

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

Заміна освітлювальної лампи духовки:



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



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

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

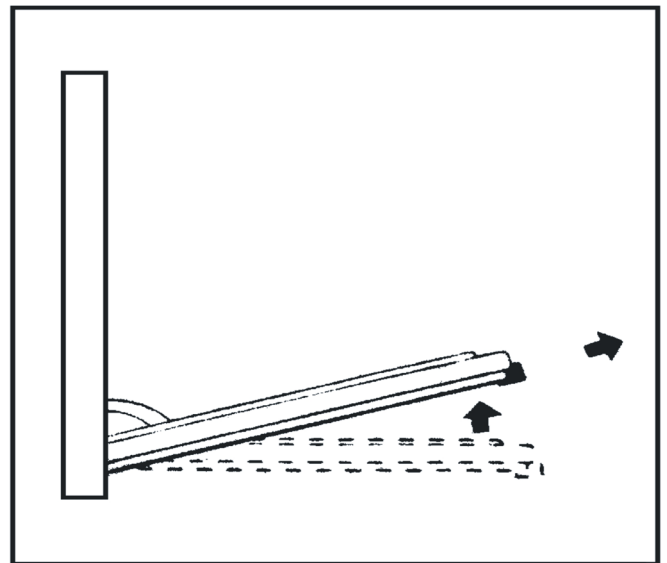
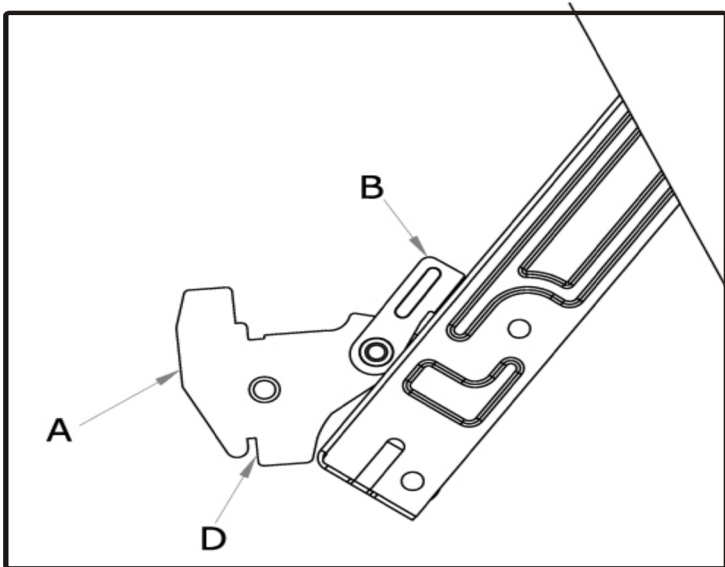


Даний виріб не призначений для користування людьми, які мають розумові та / або фізичні відхилення (у тому числі і діти), якщо тільки вони не отримують спеціальний дозвіл в супроводі осіб, відповідальних за їхню безпеку.

Розбирання та збирання дверцят:

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

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



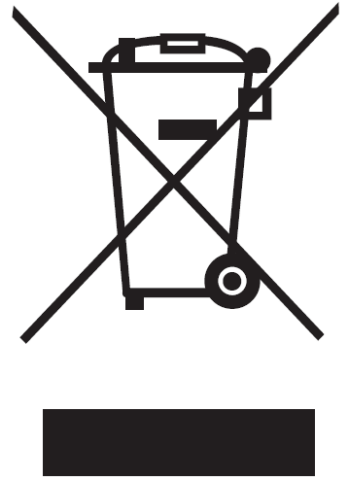
НЕДОЛІКИ	ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Верхня скоринка дуже темна, нижня частина дуже світла.	Недостатньо тепла знизу.	<ul style="list-style-type: none"> - Використовуйте програму звичайної конвекції - Користуйтеся більш глибокими судинами для пирогів - Знизьте температуру - Опустіть страву на рівень нижче в духовці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

УТИЛІЗАЦІЯ

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

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

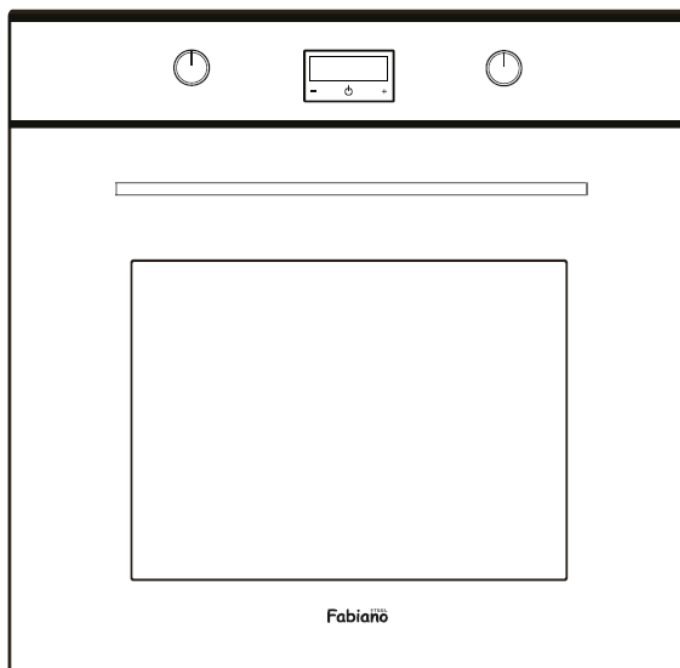
Відслужили електричні та електронні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали приладів можуть містити важливі компоненти і речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. При неправильному поводженні з відслужили приладами або їх попаданні в побутове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



www.fabianosteel.com

СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ:

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



Model: **FBO 660**

Built-in Electric Oven, User Manual

EN

Elektrischer Ofen, Gebrauchsanweisung

DE

Духова шафа, Керівництво користувача

UA

Духовой шкаф, Руководство пользователя

RU



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

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

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

Производитель не несет ответственности за возможные последствия невыполнения данного условия.



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



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

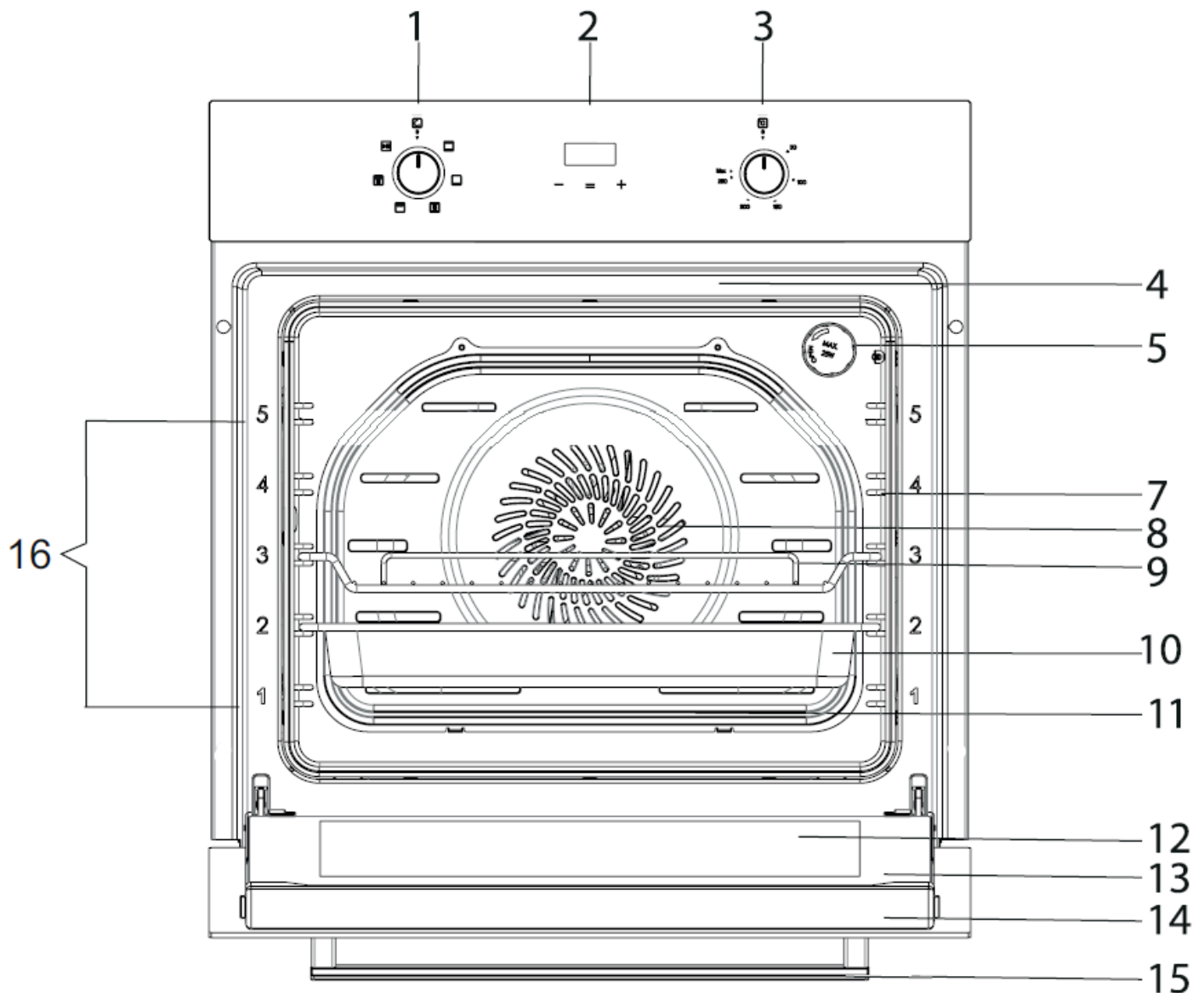


Технические данные и детальная информация купленного Вами прибора представлены на таблице характеристик, которая находится непосредственно на самом изделии.



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

Прибор произведен в соответствии с европейскими стандартами и сертифицирован.



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

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

Модель	FBO 660
Напряжение	220-240 V 50-60 Hz
Номинальная потребляемая мощность (max.)	2650 W
Лампа подсветки камеры	15 W
Максимальная сила тока	13 A
Полезный объем камеры	72 L
Диапазон температур	50 – 275 C.
Размеры прибора	595x550x595 мм

Индикаторы

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

Тангенциальное охлаждение

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

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



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

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

Срок службы может быть отменен производителем в следующих случаях:

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

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

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



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



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

**ВНИМАНИЕ!**

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

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



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

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

Следует избегать:

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



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



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

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

Полезные советы:

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



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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ!

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





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



При установке убедитесь, что духовка не подключена в сеть.

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

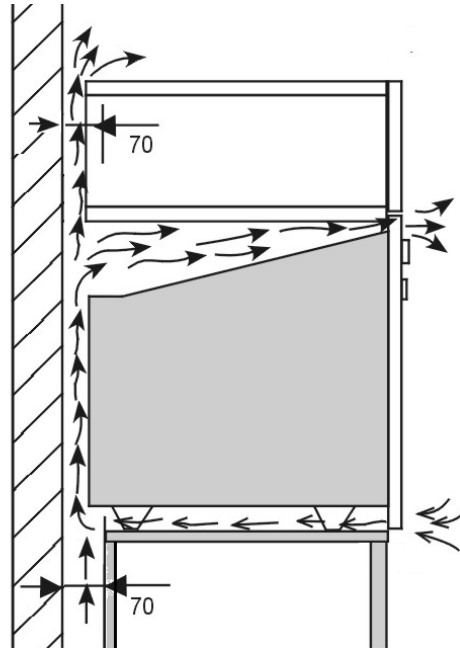
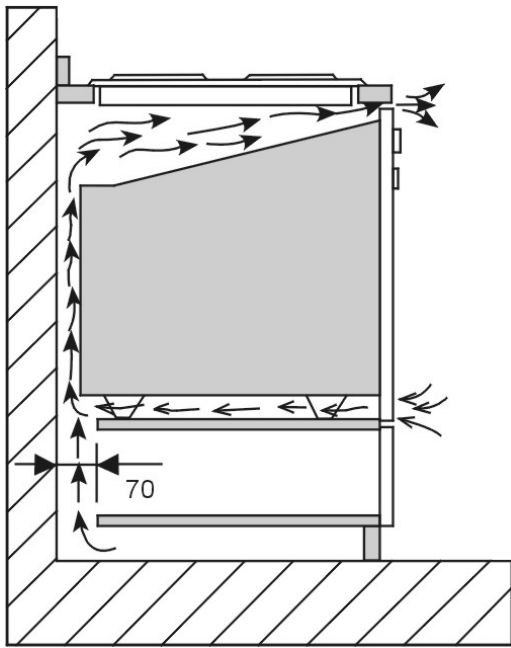
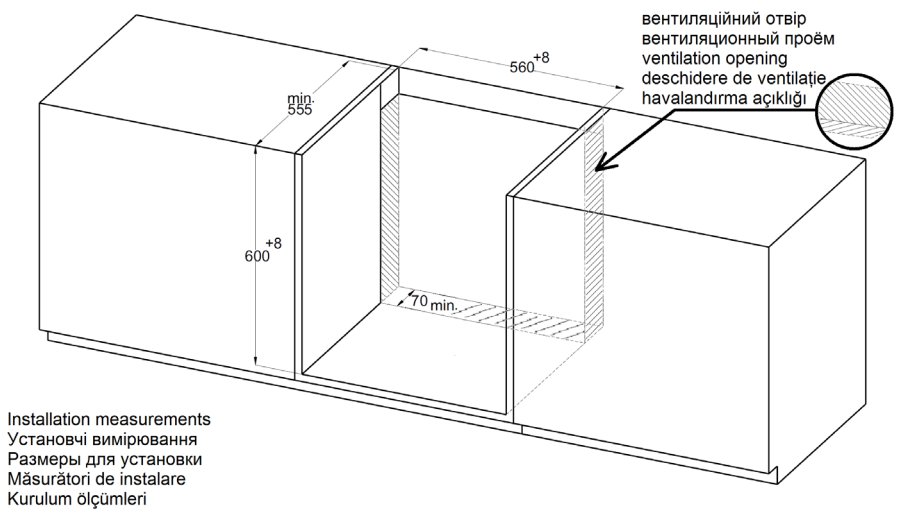
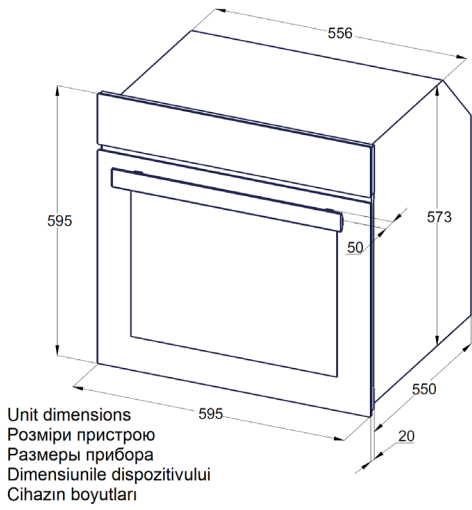
Мебель, в которую будет встроен духовой шкаф, должна выдерживать температуру минимум 70С. Пластиковые детали, не способные выдержать такую температуру могут отклеиться и деформироваться. После установки и подключения важно проследить, чтобы кабель электрического подключения был легкодоступен. Если специфика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

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

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



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



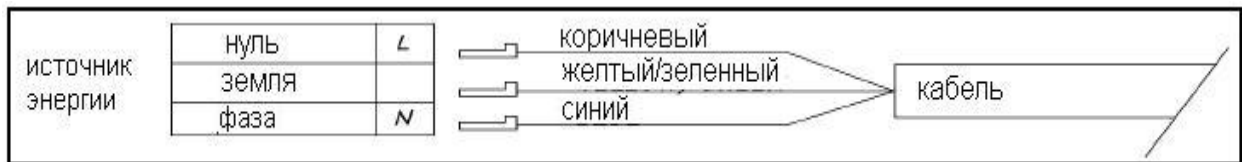
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



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

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



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

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



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

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

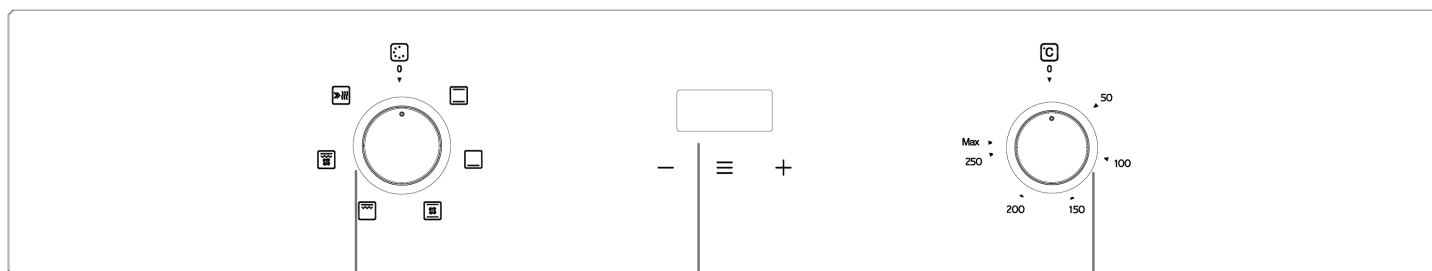
Первые действия, которые рекомендуется предпринять:

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



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

Панель управления



Ручка выбора функций нагрева

Электронный таймер

Ручка выбора температуры

Чтобы включить духовой шкаф, необходимо:

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

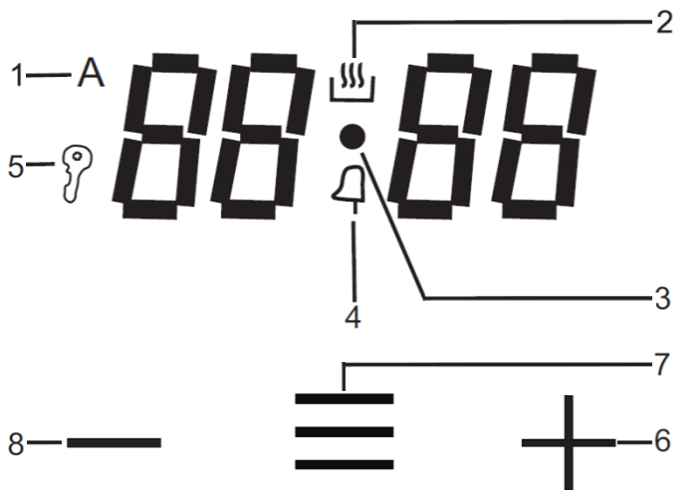
Таймер духового шкафа оснащен функцией отключения нагревательных элементов. По истечении заданного времени таймера духовка отключается самостоятельно.

Подробные инструкции, как использовать электронный таймер приведены в следующей главе.



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

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




- 1 – Символ автоматического приготовления
- 2 – Символ процесса приготовления
- 3 – Курсор
- 4 – Символ функции напоминания
- 5 – Символ блокировки таймера
- 6 – Кнопка увеличения значений
- 7 – Кнопка переключений между функциями таймера (кнопка MODE)
- 8 – Кнопка уменьшения значений

Настройка часов на дисплее таймера:

ВНИМАНИЕ!

Установка часов на таймере обязательная процедура после включения духовки в электрическую сеть, иначе Вы не можете использовать функции духовки.

При первом подключении прибора к источнику питания на экране отображается '00 .00'.

Нажмите кнопку  (MODE) в течение 2 или 3 секунды. Затем установите время с помощью кнопок '+' и '-'.

Вы можете выйти из режима настройки часов через 7 секунд после установки

Чтобы повторно настроить часы, нажмите кнопки '+' и '-' на экране одновременно в течение 2 или 3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал) и выполните настройку часов.

Приготовление в ручном режиме:

Функции нагрева духового шкафа можно использовать вручную, если не установлены полуавтоматические или полностью автоматические функции приготовления. То есть когда духовка находится в режиме ожидания.

Изменение звука таймера и звуковых сигналов:

Нажимайте кнопки '+' и '-' одновременно в течение 2 или 3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал). Затем текущий звук, тон 1 отобразится на экране при нажатии клавиши MODE 1 раз. Нажмите '-' для выбора тона 1, 2 или 3.

Изменение яркости экрана:

Нажимайте кнопки «+» и «-» на экране одновременно в течение 2 или 3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал). Затем двойным нажатием кнопки MODE яркость экрана отображается как «br08» на экране. Выберите один из 8 уровней яркости, нажав кнопку «+» или «-».

Блокировка кнопок таймера (Функция ключ от детей):

Эта функция служит для предотвращения непреднамеренных изменений настроек, сделанных пользователем на таймере духовки.

Когда блокировка клавиш активирована, все клавиши, кроме клавиши MODE, будут деактивированы.

Если блокировка клавиш активирована во время приготовления, блокируются только клавиши.

Часы духового шкафа будут доступны для работы после отмены блокировки кнопок.

ПРИМЕЧАНИЕ: Включение защитного ключа таймера не мешает работе духового шкафа, то есть, когда ключ активирован, поворотные переключатели функций нагрева и выбора температуры остаются доступны для управления духовым шкафом.

Активация блокировки кнопок:

Нажмите кнопки «+» и «-» одновременно в течение 2 или 3 секунд, чтобы войти в меню.

Нажатиями кнопки MODE продолжайте, пока на экране не отобразится «Loc».

Активируйте блокировку клавиш, нажав клавишу «+». Символ блокировки клавиш (🔑) должен отображаться на экране.

Деактивация блокировки кнопок:

Нажимайте кнопки «+» и «-» на экране одновременно в течение 2 или 3 секунд, чтобы войти в меню. «Loc» должен отображаться на экране.

Отключите блокировку клавиш, нажав кнопку «-». Символ блокировки клавиш (🔑) должен погаснуть.

Функция напоминания (Будильник):

Сигнал будильника можно использовать независимо от других функций духового шкафа.

Интервал настройки будильника : 1 минута – 23 часа 59 минут.

Чтобы перейти в настройки будильника, нажмите и удерживайте кнопку MODE около 2 – 3 секунды. Экран таймера покажет '00 .00 '.

Пользуясь кнопками «+» и «-» задайте желаемое значение для будильника. После настройки будильника, начнётся отсчёт заданного времени.


По истечении заданного времени будильника, прибор издаст звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку около 1 секунды. Звуковой сигнал будильника отключится, дисплей перейдёт в режим отображения реального времени.

Время приготовления с автоматическим выключением:

Данная функция даёт возможность задать желаемое время приготовления. По истечении заданного времени приготовления, духовка отключается самостоятельно.

Нажмите кнопку MODE и удерживайте около 2-х секунд до характерного звукового сигнала. Затем однократно нажмите кнопку MODE.

Пользуясь кнопками «+» и «-» задайте желаемое значение времени приготовления (например: 01:15 – один час и пятнадцать минут).

На экране засветится символ  на протяжении около 7 секунд после того, как Вы настроите время приготовления.

Поместите блюдо в камеру приготовления. Выберите функцию нагрева и температуру. Духовка начтёт отсчёт заданного времени приготовления.

По истечении заданного времени приготовления духовка издаст сигнал, дисплей засветит символ **A**.

Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку около 1 секунды. Звуковой сигнал отключится и погаснет символ **A**, дисплей перейдёт в режим отображения реального времени.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления может быть установлено от 1 минуты до 10 часов.

Автоматическое приготовление с отсрочкой старта:

Данная функция даёт возможность автоматического приготовления, то есть (при настройке определённых параметров) прибор может самостоятельно включить и отключить нагрев.

Нажмите и удерживайте кнопку MODE около 2 секунд до характерного звукового сигнала. Затем, дважды нажмите кнопку MODE. Задайте значение для времени приготовления (например: 01:20 – один час и двадцать минут) кнопками «+» и «-».

Затем, задайте время окончания приготовления (время, когда духовка должна остановить нагрев). Время окончания приготовления может быть задано в формате 24 часа.

Поместите блюдо в камеру приготовления. Выберите функцию нагрева и температуру. Духовка начтёт отсчёт заданного времени.

Рассмотрим процесс на следующем примере:

Сейчас реальное время 14:00 часов дня.

Блюдо требует 1 час 40 минут приготовления.

Вам нужно, чтобы блюдо было готово к 19:00 часам вечера.

1 – Нажмите кнопку MODE около 2 секунды, затем нажмите эту же кнопку дважды.

2 – Задайте значение времени приготовления 01:40.

3 – Задайте время окончания приготовления 19:00.

4 – Положите блюдо в камеру приготовления. Выберите функцию нагрева и температуру.

Духовка начтёт отсчёт заданного времени.

После данных манипуляций, духовка включится в 17:20 часов, будет продолжать настроенный нагрев в течение одного часа и сорока минут. Затем, при наступлении 19:00 часов реального времени отключит нагрев и издаст оповещающий звуковой сигнал.

Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку около 1 секунды. Звуковой сигнал отключится и погаснет символ **A**, дисплей перейдёт в режим отображения реального времени.

Отмена настроек таймера:

Чтобы отменить настройки автоматического приготовления нажмите одновременно кнопки «+» и «-».

Чтобы отменить настройки будильника нажмите кнопку MODE.

Символ	Описание функции
	<p>Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления запеканок, выпечки, пиццы и других блюд с поджаристым основанием.</p>
	<p>Верхний и нижний нагрев: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит для отдельных больших блюд, таких как торт. Лучший результат обеспечивается, если поместить блюдо в центр духовки. Температура может быть выбрана в диапазоне 50-250°C.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Быстрый предварительный разогрев духовки. При включении этой функции, прибор достигает заданной температуры быстрее всего.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Двойной гриль с конвекцией: подходит для равномерного поджаривания больших кусков мяса. Рекомендуется использовать решетку для помещения блюда и противень на самом нижнем уровне приготовления.</p>

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



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

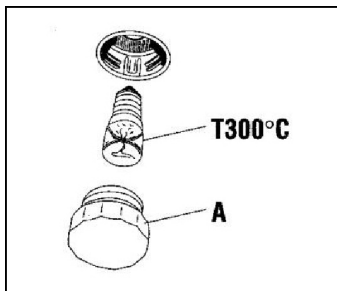


ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступить к очистке / уходу за духовкой, убедитесь, что кабель питания отключен от электросети.

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

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

Замена осветительной лампы духовки:



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



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

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



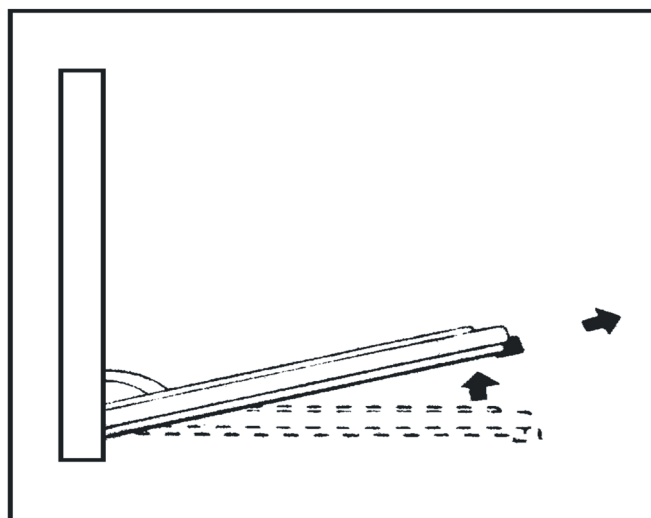
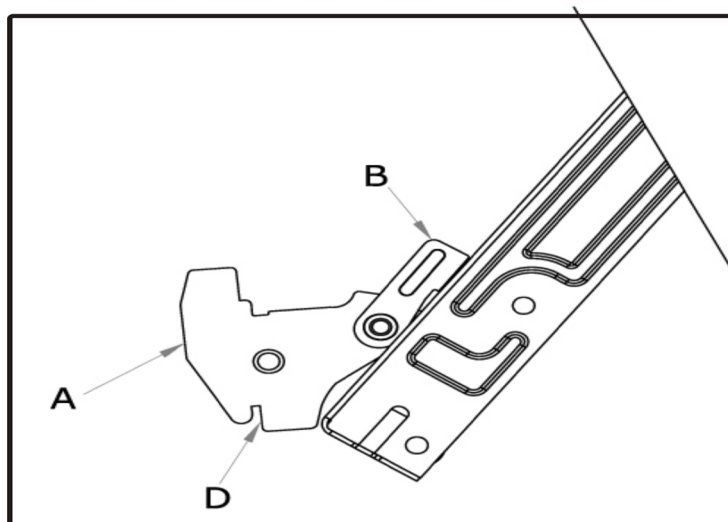
Это изделие не предназначено для пользования людьми, которые имеют умственные и / или физические отклонения (в том числе и дети), если только они не получат специальное разрешение в сопровождении лиц, отвечающих за их безопасность.

Разборка и сборка дверцы:

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

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

Дверь установлена, ей можно пользоваться.



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

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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



www.fabianosteel.com

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ:

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