



Model: **FBOM 730**

| | |
|--|-----------|
| Built-in Electric Oven, User Manual | EN |
| Духова шафа, Керівництво користувача | UA |
| Духовой шкаф, Руководство пользователя | RU |



SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying Fabiano Build-in Microwave Combination Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.

2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

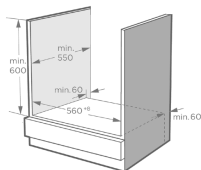
Use microwave carefully

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
9. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

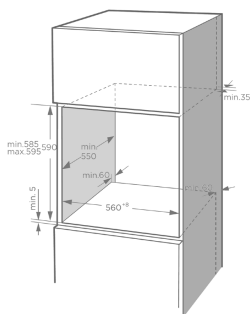
Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.
13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

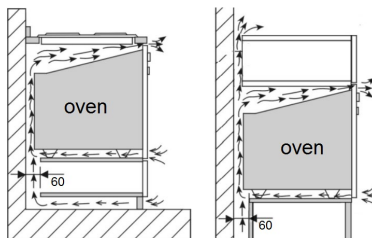
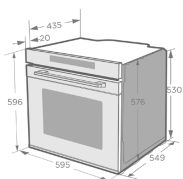
INSTALLATION



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



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



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

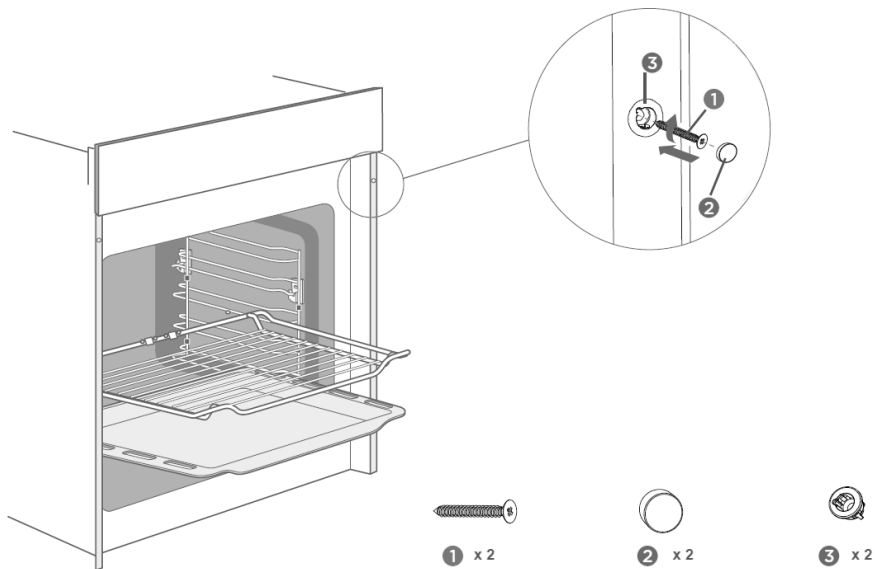
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

INSTALLATION



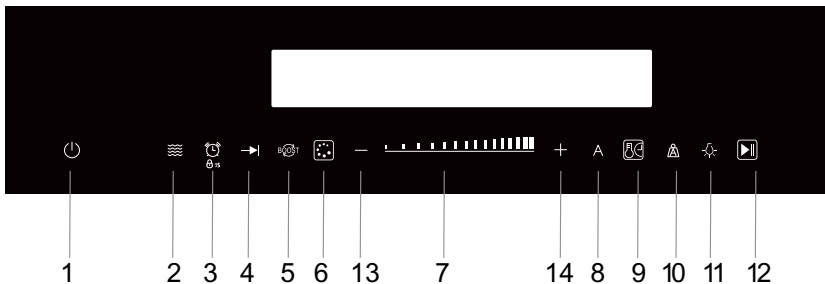
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using **1** , **2** and **3** .















Caution

Do not over tighten the screws **1** to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

OPERATING THE APPLIANCE

CONTROL PANEL



| | | |
|---|-----------------------------|--|
|  | 1. ON / OFF | Switch on and off oven. |
|  | 2. Micro wave symbol | Use microwave and microwave combination function. |
|  | 3. Timer / Child-Proof Lock | Use timer function/use child-proof lock with 3s press |
|  | 4. End time | Set an end time to the cooking duration. |
|  | 5. Quick preheat | Use this to have a quick preheat. |
|  | 6. Function symbol | Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press. |
|  | 7. Slider | You can use the slider or "+/-"symbol nearby to change the adjustment values shown in the display. |
|  | 8. Auto recipes | Press to use autorecipes. |
|  | 9. Clock/Time/Temperature | Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting. |
|  | 10. Weight | Press to set weight when you use autorecipes. |
|  | 11. Lamp | Switch on and off lamp. |
|  | 12. Start | Start and pause the cooking process. |
|  | 13.Minus sign | You can use the "-" symbol nearby to change the adjustm ent values shown in the display. |
|  | 14.Plus sign | You can use the "+" symbol nearby to change the adjustm ent values shown in the display. |


BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.
→"Using Your Appliance" on page 18

Settings

| | |
|--------------|---|
| Heating Mode |  |
| Temperature | 250°C |
| Time | 1h |

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting clock time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"sign.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"sign.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

| Types of Heating | | Temperature | Use |
|---|--------------------|-------------|---|
|  | Conventional | 30~250 °C | For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings. |
|  | Convection | 50~250 °C | For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly. |
|  | Conventional + Fan | 50~250 °C | For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity. |
|  | Radiant Heat | 150~250 °C | For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element. |
|  | Double Grill + Fan | 50~250 °C | For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity. |
|  | Double Grill | 150~250 °C | For grilling flat items and for browning food. |
|  | Pizza | 50~250 °C | For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work. |
|  | Bottom Heat | 30~220 °C | For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater. |
|  | Defrost | — | For gently defrosting frozen food. |
|  | Dough Proving | 30~45 °C | For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt. |

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-”sign to set cooking temperature.
2. Touch Start/Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-”sign .

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.

Set a finish time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.


1. Touch , then you can use slider or "+/-" sign to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.


Notes

1. Set the appointment time before choosing the menu, or select the menu before setting the appointment time can be.
2. No reservation function for thawing, hot, automatic menu, microwave combination, microwave and fermentation.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or "+/-" sign. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .





Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





Timer

You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give "beep" for remind. At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.Booking and reminders can not be set at the same time..

Microwave and microwave combination

- Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

| Types of Heating | Default power | Default temperature | Temperature | Time |
|--|---------------|---------------------|-------------|----------------|
|  Microwave | 800W | / | / | 00:10-30:00min |
|  Microwave + convection | 320W | 160℃ | 50~250℃ | 00:01- 01:30hr |
|  Microwave + double grill+ | 320W | 180℃ | 50~250℃ | 00:01- 01:30hr |
|  Microwave + pizza mode | 320W | 180℃ | 50~250℃ | 00:01- 01:30hr |

| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|-------------------|------------|-----------|-----------|-----------|----------|
| Microwave Power | 100% (800) | 70% (560) | 50% (400) | 30% (240) | 10% (80) |
| combination Power | | 40% (320) | 30% (240) | 20% (160) | 10% (80) |

- The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W- 800W, a total of 5 paragraphs, see the list below.
- Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.
- General .hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.
- Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.
- The power of the microwave and combination function can be remembered after the standby state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.

Note

- When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.
- In the suspended state, press the microwave key first, then press the "+,-" sign or sliding slider to change the microwave power.

Childproof lock

In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished.

In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

AUTOMATIC RECIPES

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

| NO | Recipes | Microwave | | Preheat(min) | Default time | Weight | |
|-----|--------------------------|-----------|----|--------------------------------|--------------|-------------|--|
| | | YES | NO | | | | |
| d01 | Defrost (Meat) | YES | NO | 08:00min | 0.2Kg | 0.1Kg-1.5Kg | |
| d02 | Defrost (Poultry) | YES | NO | 04:48min | 0.2Kg | 0.1Kg-1.5Kg | |
| d03 | Defrost (Fish) | YES | NO | 04:00min | 0.2Kg | 0.1Kg-1.0Kg | |
| A01 | Popcorn | YES | NO | 03:05min | 0.1Kg | | |
| A02 | Potato cheese gratin | YES | NO | 00:35hr | 0.5Kg | | |
| A03 | Cheese Cake | NO | NO | 01:16hr | / | | |
| A04 | Quiche Loraine | NO | 10 | Preheat for 10 minutes 00:40hr | / | | |
| A05 | Meatloaf | NO | NO | 01:15hr(default) 00:30hr | 0.5Kg-1Kg | 1.0kg/0.5Kg | |
| A06 | Marmor Cake | NO | NO | 01:20hr | / | | |
| A07 | Flat Bread | NO | 8 | Preheat for 8 minutes 00:35hr | / | | |
| A08 | Apple Pie | NO | 7 | Preheat for 7 01:00hr | / | | |
| A09 | Fresh Pizza on a Tray | NO | 8 | Preheat for 8 minutes 00:35hr | / | | |
| A10 | Apple Cake with Crumbles | NO | NO | 01:00hr | / | | |

Note

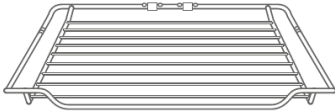
When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

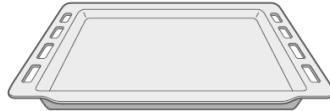
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

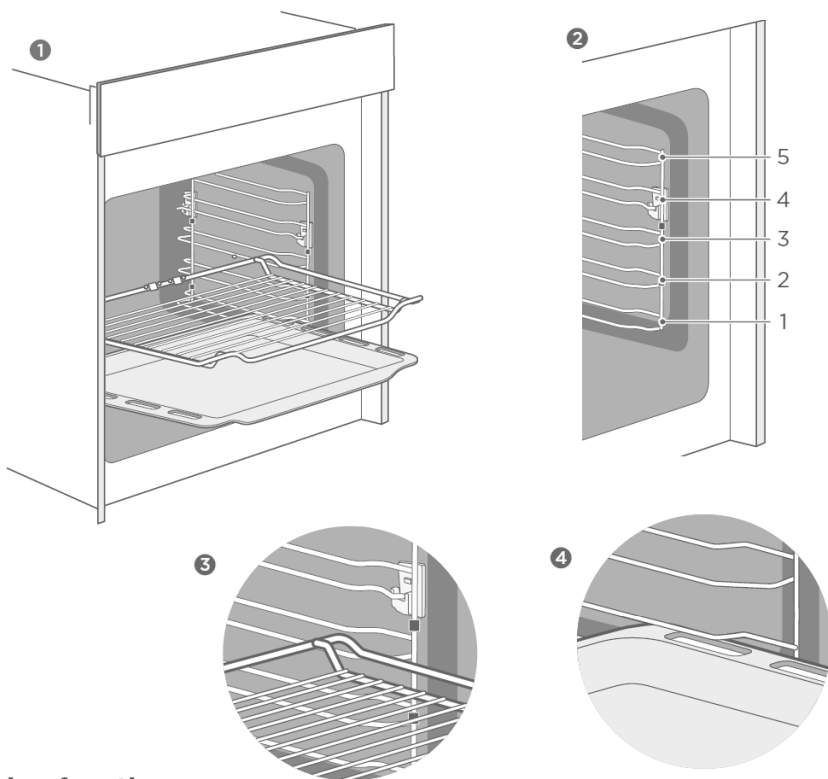
1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



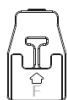
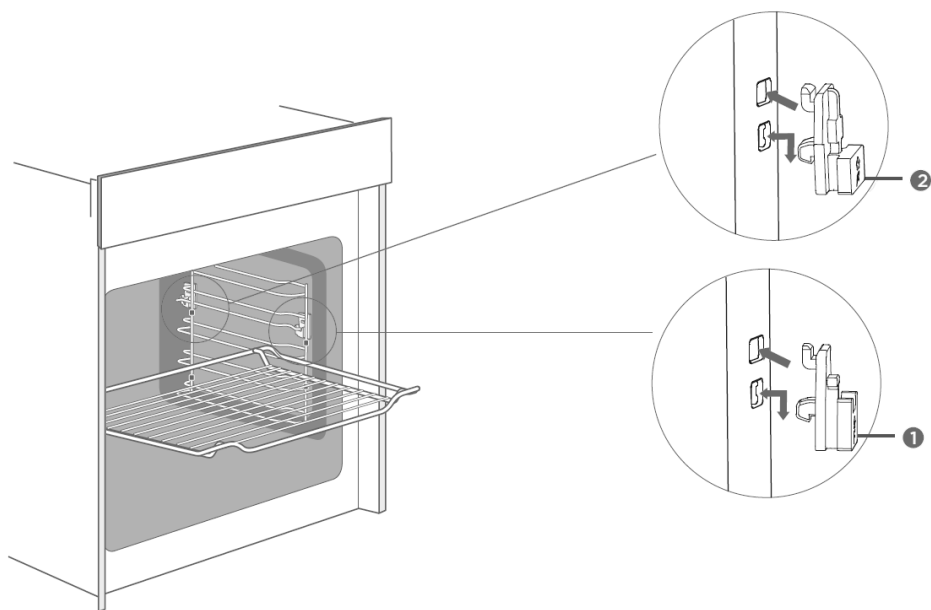
Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3.

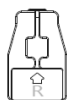
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 4.

Inserting accessories

The ceramic clips



1 x 2



2 x 2

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use "Fan Heating" mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

| Area Appliance exterior | Cleaning |
|---|---|
| Appliance exterior Stainless steel front | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p> |
| Plastic | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p> |
| Painted surfaces | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p> |
| Control panel | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p> |
| Door panels | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p> |
| Door handle | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p> |
| Enamel surfaces and self-cleaning surfaces | <p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p> |
| Glass cover for the interior lighting | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p> |
| Door seal Do not remove | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p> |
| Stainless steel door cover | <p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p> |

| Area Appliance exterior | Cleaning |
|-------------------------|---|
| Accessories | <p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p> |
| Rails | <p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p> |
| Pull-out system | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p> |
| Meat thermometer | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p> |

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

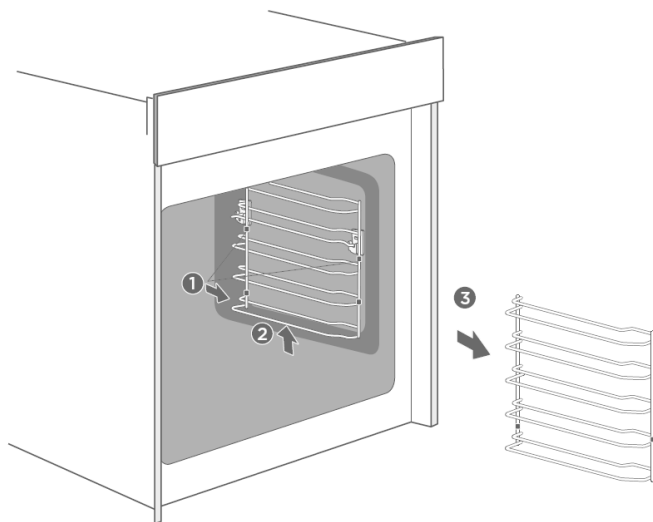
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take off white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

| Fault | Possible Cause | Notes/remedy |
|---|--|--|
| The appliance does not work. | Faulty fuse. | Check the circuit breaker in the fuse box. |
| | Power cut | Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working. |
| Knobs have fallen out of the support in the control panel. | Knobs have been accidentally disengaged. | Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual. |
| Knobs can no longer be turned easily. | There is dirt under knobs | Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable |
| Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating" | | This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven. |
| After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed. | | The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically. |
| The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe . | | A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe. |

| | |
|--------------------------|---|
| Uneven browning | The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware. |
| The lamp doesn't turn on | The lamp needs to be replaced. |

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage: 230V

Rated input power: 1600W(Microwave) , 2880 W (Max)

Rated frequency: 50Hz

Microwave output: 800 W; 2450 MHz



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.







Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

TIPS AND TRICKS

| | |
|---|---|
| You want to cook your own recipe | Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result. |
| Is the cake baked ready? | Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready. |
| The cake loses massive volume during cooling down after baking | Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough. |
| The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring | Do not grease the outer ring of the spring form |
| The cake is too brown at the top | Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) |
| The cake is too dry | Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time) |
| The food is good looking but the humidity inside is too high | Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe |
| The browning is uneven | Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level. |
| The cake is less browned on the bottom | Choose a level down |
| Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other. | Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time. |
| Condensing water during baking | Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely. |

| | |
|---|--|
| Which kind of baking ware can be used? | Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid. |
| How to use the grill function? | Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food. |
| How to keep clean the oven during grilling ? | Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray. |
| The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time. | It is a normal operation and depends on the temperature setting. |
| How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe? | Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole. |
| What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process? | The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary. |

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

| RECIPESA | Accessories | F | °C | Level | Time(min) | Pre-heat |
|-------------|------------------|---|-----|------------------|-----------|----------|
| Sponge cake | Springform Φ26cm |  | 170 | 1 | 30-35 | YES |
| Small cake | 1 tray |  | 150 | 2 | 30-40 | Yes |
| Apple pie | Springform Φ20cm |  | 160 | 1 | 70-80 | No |
| Bread | 1 tray |  | 210 | 2 | 30-35 | Yes |
| Toast | Rack |  | Max | 5 | 6-8 | Yes 5min |
| chicken | Rack & tray |  | 180 | Rack 2 Tray 1 | 75-80 | Yes |

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

| | |
|------------------|----------|
| Mass of the Oven | 45kg |
| No of Cavities | 1 |
| Heat Source | Electric |
| Usable Volume | 72L |

Note

All oven modes described on Page 9 and 16 are main functions of 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: **FBOM 730**

Built-in Electric Oven, User Manual

EN

Духова шафа, Керівництво користувача

UA

Духовой шкаф, Руководство пользователя

RU



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.

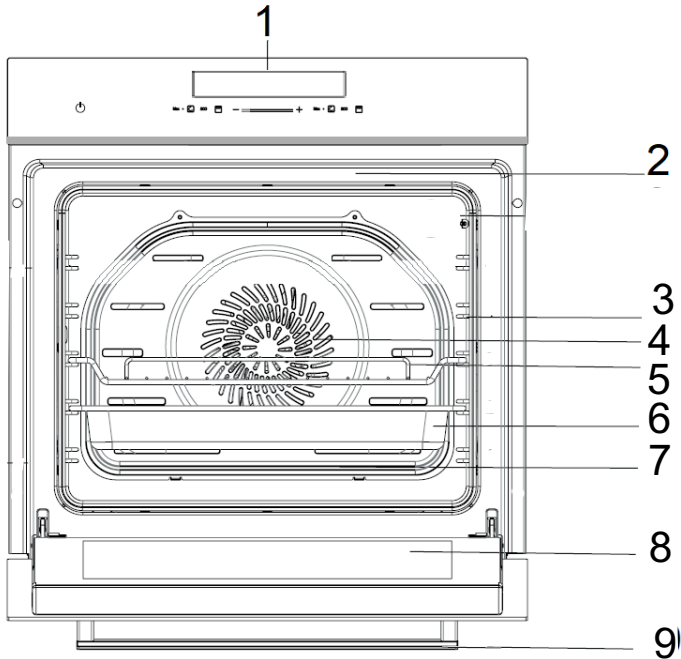


Технічні дані і детальна інформація купленого Вами приладу представлені в таблиці характеристик, яка знаходиться безпосередньо на самому виробі.



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 - Панель управління
- 2 - Розташування верхнього нагрівача
- 3 - Хромовані бічні тримачі дека
- 4 - Конвектор (внутрішній вентилятор для конвекційного нагріву)
- 5 - Хромована решітка
- 6 - Глибоке деко
- 7 - Розташування нижнього нагрівача (під днищем камери приготування)
- 8 - Дверцята духової шафи
- 9 - Ручка відкриття дверцят

* Всі внутрішні стінки духової шафи покриті легко очищаємою емаллю **CRYSTAL CLEAN**

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Модель | FВOM 730 |
| Напруга | 230V~ 50Hz |
| Номінальна споживна потужність (max.) | 2880 W |
| Мікрохвилі (Input / Output) | 1600 W / 800 W, 2450 MHz |
| Об'єм камери | 72 L |
| Діапазон температур | 30 – 250 C. |
| Розміри приладу | 596x595x549 мм |

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 230V~ 50Hz, але в кожному разі рекомендується перед встановленням і підключенням звертати 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, безпечно 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, розветлітельних 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.



- Застереження! Ніколи не залишайте піч без нагляду, особливо при використанні паперу, пластику або інших горючих матеріалів. Ці матеріали можуть обвуглитися і спалахнути. НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ!
- Застереження! Якщо ви бачите дим або вогонь, тримайте двері закритими, щоб позбавити полум'я доступу повітря. Вимкніть піч і вийміть вилку з розетки або вимкніть електроживлення печі.
- Застереження! Забороняється нагрівати спирт або інші алкогольні напої в мікрохвильовій печі. НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ!
- Застереження! Забороняється нагрівати рідини та інші продукти в закритих контейнерах, так як вони можуть легко вибухнути.
- Застереження! Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, або які не мають достатньо досвіду та знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не були проінструктовані з питань використання приладу особами, відповідальними за їх безпеку.
- Застереження! Діти повинні перебувати під наглядом для того, щоб вони гарантовано не грали з приладом.
- Застереження! Забороняється користуватися пічкою, якщо:
 - Двері не зачинені належним чином;
 - Петлі дверцят пошкоджені;
 - Контактна поверхня між дверцятами та передньою частиною печі пошкоджена;
 - Оглядове скло дверцят пошкоджене;
 - Всередині мікрохвильової печі часто виникає електрична дуга при відсутності будь-яких металевих предметів. Піч може бути знову використана тільки після того, як її ремонт буде виконаний фахівцем Служби технічної підтримки.

Під час роботи пристрій нагрівається. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів і деталей гріються всередині печі.

Застереження: Доступні частини можуть нагріватися при використанні. Маленькі діти не повинні бути допущені до печі.

Обережно!

Ніколи не нагрівайте дитяче харчування і напої в пляшках або банках з натягнутими сосками або кришками. Після нагрівання добре перемішайте або струсіть їжу для того, щоб тепло розподілилося рівномірно. Перевірте температуру їжі перед тим, як давати її дитині. НЕБЕЗПЕКА опіків!

Щоб уникнути перегріву або згоряння їжі дуже важливо, правильно вибирати тривалість часу роботи або рівень потужності для нагрівання їжі. Наприклад, булочка може згоріти через 3 хвилини, якщо обрана занадто велика потужність.

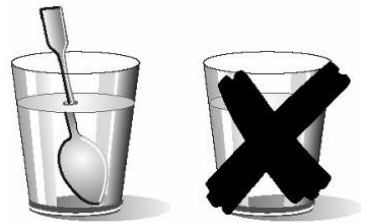
Слідкуйте, щоб силові кабелі та інші електроприлади не торкалися гарячої дверцята або не потрапляли в піч. Ізоляція кабелю може розплавитися. Небезпека короткого замикання!

Будьте обережні при нагріванні рідин!

Рідини (вода, кава, чай, молоко і т.д.) практично досягають температури кипіння в печі, якщо в цей момент їх відразу витягти з печі, вони можуть виплеснутися з контейнерів.

НЕБЕЗПЕКА каліцтва та опіки!

Щоб уникнути подібної ситуації при нагріванні рідин, помістіть чайну ложку або скляну паличку всередину контейнера. Ложка не повинна контактувати зі стінками камери - мінімальна відстань має бути 3 см.





Дана піч призначена виключно для домашнього використання! Використовуйте піч тільки для приготування їжі.

Щоб уникнути пошкодження печі або виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтесь цих вказівок:

Жодному разі не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. Якщо всередині печі немає ніякої їжі, може виникнути надмірний електричний заряд, і піч може бути пошкоджена. **НЕБЕЗПЕКА ПОШКОДЖЕННЯ ПРИЛАДУ!**

Для тестування програм печі помістіть стакан води всередину печі. Вода поглинає мікрохвилі, і піч не буде пошкоджена.

Забороняється закривати або загороджувати вентиляційні отвори приладу.

Використовуйте тільки посуд, яка придатна для використання в мікрохвильовій печі. Перед використанням посуду і контейнерів в мікрохвильовій печі, переконайтеся, що вони підходять для цього (див. Розділ про типах посуду).

Не зберігайте легкозаймисті об'єкти всередині печі, так як вони можуть спалахнути при включенні печі. Не використовуйте піч для зберігання продуктів.

Яйця зі шкаралупою і цілі варені яйця не слід розігрівати в мікрохвильовій печі, так як вони можуть вибухнути.

Не використовуйте мікрохвильову піч для смаження, оскільки неможливо контролювати температуру масла при нагріванні його мікрохвилями.

Щоб уникнути опіків, завжди використовуйте рукавички-прихватки при поводженні з посудом і контейнерами, а також, коли ви торкаєтесь печі.

Очищення:

- Застереження! Необхідно регулярно чистити мікрохвильову піч. Всі залишки їжі повинні бути видалені (див. Розділ з очищення печі). Якщо мікрохвильову піч не тримати в чистоті, її поверхня може пошкодитися, і це може скоротити термін служби печі і навіть привести до виникнення небезпечної ситуації.
- Застереження! Не використовуйте грубі абразивні або гострі металеві скребки для очищення скла дверцята печі, так як вони можуть подряпати його поверхню, що може привести до руйнування скла.
- Контактні поверхні двері (передня частина внутрішньої камери і внутрішня сторона дверей) потрібно тримати в чистоті, щоб забезпечити правильну ізоляцію і роботу печі.
- Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій з очищення, наведених в розділі "Очищення і технічне обслуговування мікрохвильової печі".

Ремонт:

- Застереження - мікрохвилі! Забороняється видаляти зовнішній захист і обшивку печі. Це небезпечно для всіх осіб, які не уповноважених виробником печі для проведення будь-яких ремонтних робіт або технічного обслуговування.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженими представниками або технічними фахівцями, що мають достатню для виконання цього завдання кваліфікацію. Крім того, для виконання цього завдання потрібні спеціальні інструменти.
- Ремонт і технічне обслуговування, особливо струмоведучих частин, можуть бути виконані тільки фахівцем, уповноваженим виробником печі.



У звичайній духовці тепло, яке випромінюється через нагрівальні елементи або газові пальники, повільно проникає з зовні всередину їжі. Внаслідок цього, існує велика втрата енергії за рахунок нагрівання повітря, компонентів духовки і контейнерів, в яких знаходиться їжа.

У мікрохвильовій печі тепло генерується самими продуктами, тобто тепло йде зсередини їжі назовні. В даному випадку не відбувається втрата тепла за рахунок нагрівання повітря, стінок внутрішньої камери мікрохвильової печі, тарілок або контейнерів (за умови, що використовується безпечний для застосування в мікрохвильових печах посуд). Іншими словами - нагрівається тільки їжа.

Мікрохвильові печі мають такі переваги:

1. Загальна економія часу приготування - зменшення часу приготування на 3/4 в порівнянні зі звичайним приготуванням.
2. Найшвидше розморожування продуктів, знижує тим самим небезпеку розмноження бактерій.
3. Енергозбереження.
4. Збереження харчової цінності продуктів через скорочення часу приготування.
5. Легка очистка.

Як працює мікрохвильова піч.

Мікрохвильова піч обладнана клапаном високої напруги, який називається магнетрон, що перетворює електричну енергію в енергію мікрохвиль. Ці електромагнітні хвилі направляються всередину камери за допомогою хвилеводу і поширюються за допомогою металевих розсіювачів.

Всередині мікрохвильової печі мікрохвилі розповсюджуються у всіх напрямках і відображаються металевими стінками, тим самим рівномірно проникаючи в їжу.

Чому їжа нагрівається?

Більшість продуктів містять воду - молекули води починають швидше вібрувати під впливом мікрохвиль.

Тертя між молекулами сприяє виділенню тепла, яке підвищує температуру продуктів, дозволяє розморозити, приготувати або зберегти їх гарячими.

Оскільки тепло утворюється усередині продуктів:

- Їжа може бути приготована без будь-яких рідин або жирів / масел, або за допомогою дуже невеликого їх кількості;
- Розморожування, розігрів і приготування їжі в мікрохвильовій печі відбувається швидше, ніж у звичайній духовці;
- У продуктах зберігаються вітаміни, мінерали та поживні речовини;
- Природний колір і запахи продуктів не змінюються.

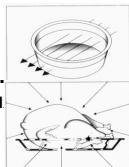
Мікрохвилі проходять крізь фарфор, скло, картон або пластик, але не через метал. З цієї причини в мікрохвильовій печі не можна використовувати металеві контейнери або контейнери з металевими частинами.

Мікрохвилі відбиваються від металу ...



... але проходять крізь скло і порцеляна..

... і поглинаються продуктами харчування





У наступній таблиці наведені загальні рекомендації по типу посуду, який підходить для кожної конкретної ситуації. (Див. Пронумеровано коментарі, які наведені в таблиці)

| Тип посуду | Мікрохвилі | |
|--|-------------------------|------------------|
| | Розморожування / нагрів | Приготування їжі |
| Скло і фарфор (1) Столовий, термостійкий, придатний для миття в посудомийній машині | ТАК | ТАК |
| Термостійке скло і фарфор | ТАК | ТАК |
| Фарфор, камінь (2) Глазурований посуд без металевих прикрас | ТАК | ТАК |
| Фаянсовий посуд (2) Глазурований Не глазурований | ТАК НІ | ТАК НІ |
| Пластиковий посуд (2) Термостійкий 100°C Термостійкий 250°C | ТАК ТАК | НІ ТАК |
| Поліетиленова плівка (3) Харчова плівка Целофан | НІ ТАК | НІ ТАК |
| Папір, картон, пергаментний папір (4) | ТАК | НІ |
| Метал Алюмінієва фольга Алюмінієві контейнери | НІ НІ | НІ НІ |

1. Без золотих і срібних рамок і свинцевого скла.
2. Дотримуйтеся вказівок виробника!
3. Не використовуйте металеві затискачі, щоб закрити пакети. Перфоруйте пакети. Використовуйте плівку тільки для того, щоб накрити їжу.
4. Не використовуйте паперові тарілки.



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.

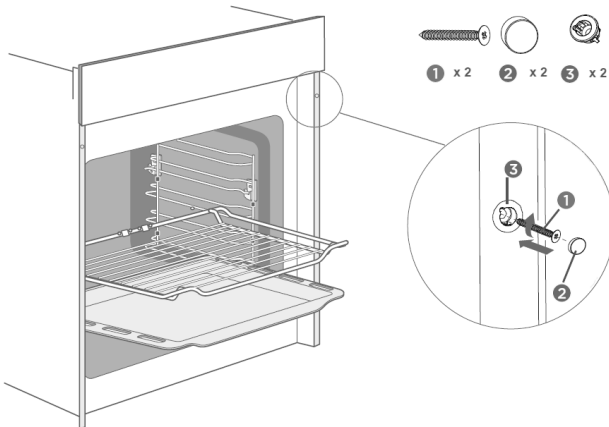
Меблі, в якій буде вбудована духовка шафа, повинні витримувати температуру мінімум 70°C. Пластикові деталі, не здатні витримати таку температуру можуть відклеїтися і деформуватися. Після установки і підключення важливо простежити, щоб кабель електричного підключення був легкодоступний. Якщо специфіка установки не надає такої можливості, прилад необхідно підключити через автоматичний вимикач 16А, відстань між контактами якого в положенні ВІКЛ. 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.)

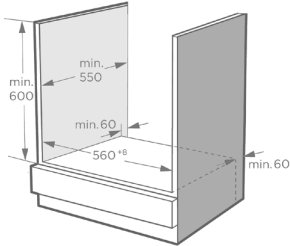
Для найбільш ефективної циркуляції повітря, духовка повинна бути встановлена відповідно до розмірів на малюнку. Відстань між стіною і задньою частиною шафи / днища ніші має бути не менше ніж 6 см.



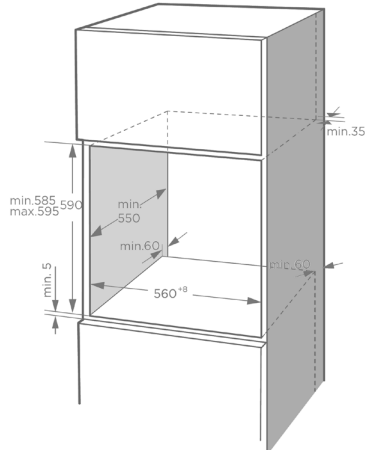
Примітка: Якщо духовка встановлюється під варильну панель, необхідно дотримуватися правил установки обох виробів.



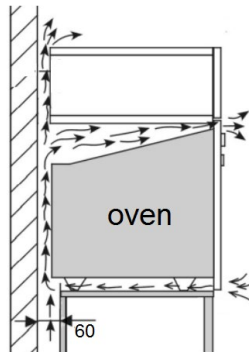
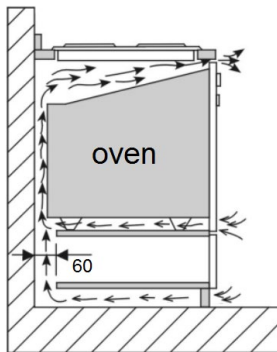
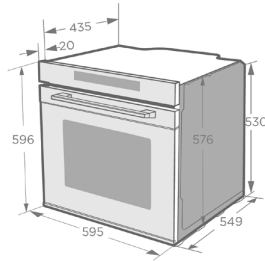
Габарити наводяться у міліметрах.



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



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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Використання виробу в електричній мережі з відсутністю заземлення може привести до поломки і / або ураження електричним струмом та заповідянню 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 заповідяну шкоду / збиток і має право відхилити скарги щодо несправностей, викликаних недотриманням правил підключення.



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

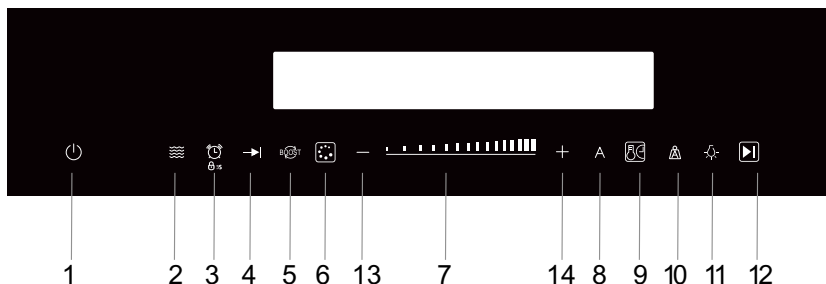
Як тільки духовка встановлена, необхідно видалити всі заводські захисні матеріали і зняти пластикову плівку (якщо така є) з елементів фасаду духовки.

Перші дії, які рекомендується вжити:

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

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




Сенсорна панель управління



- 1 - Кнопка включення / вимикання
- 2 - Кнопка вибору функцій мікрохвиль
- 3 - Кнопка таймер / будильник і включити захист від дітей
- 4 - Кнопка часу закінчення приготування
- 5 - Кнопка швидкого попереднього розігріву камери приготування
- 6 - Кнопка / перемикач функцій нагріву
- 7 - Слайдерний селектор збільшення / зменшення налаштувань
- 8 - Кнопка вибору автоматичних програм приготування
- 9 - Кнопка вибору / перемикач налаштувань температури і часу
- 10 - Кнопка вибору / встановлення ваги страви при використанні автоматичних програм приготування
- 11 - Кнопка ламп освітлення камери приготування
- 12 - Кнопка старту і / або паузи процесу приготування
- 13 - Кнопка «мінус», зменшення налаштувань
- 14 - Кнопка «плюс», збільшення налаштувань

НАЛАШТУВАННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ.

Під час першого включення в мережу електричного живлення, необхідно налаштувати поточний час на екрані приладу, інакше буде неможливо використовувати функції нагріву.

- 1 – Після того, як духовка була електрично підключена, доторкніться до символу , потім ви можете встановити час в годинах, користуючись кнопками «+/-» або слайдером.
- 2 – Доторкніться до символу  знову, потім ви можете встановити час в хвилинах за допомогою «+/-» або слайдера. Натисніть символ , щоб завершити налаштування.

ПРИМІТКА. Годинник має 24-годинний формат дисплея.

ОБЕРЕЖНО!

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




*** Чи не закривайте вентиляційні отвори. В іншому випадку прилад може перегрітися.

Щоб прилад швидше остигав після роботи, охолоджуючий вентилятор може продовжувати працювати протягом деякого періоду після цього.



Вхолоджуючий вентилятор.

Охолоджуючий вентилятор вмикається і вимикається в міру необхідності. Гаряче повітря виходить крізь щілину між дверима і панеллю керування.



ЯК ГОТУВАТИ в духовій шафі.

- 1 – Після налаштування поточного часу, Оберіть потрібну функцію нагріву кнопкою .
 - 2 – Налаштуйте температуру приготування кнопками «+/-» або за допомогою слайдера.
 - 3 – Натисніть кнопку  щоб запустити процес приготування.
- ** Якщо Вам знадобиться завершити процес приготування, натисніть .

Тривалість процесу приготування.




- 1 – Після встановлення температури ви можете доторкнутися до символу , щоб встановити тривалість процесу приготування кнопками «+/-» або за допомогою слайдера.
- 2 – Після того як Ви встановили тривалість процесу приготування, натисніть кнопку  щоб запустити процес.
- 3 – Після закінчення заданого часу тривалості приготування, прилад вимкнеться самостійно.

Швидкий попередній розігрів. 

Ви можете використовувати функцію швидкий попередній нагрів, щоб скоротити час приготування. Після вибору основної функції, доторкніться до кнопки , на екрані загоряється індикатор швидкого розігріву . Якщо дана додаткова функція не може бути увімкнено, духовка видає звуковий сигнал. Доп. Функція попереднього розігріву не активна при наступних функціях нагріву: Режими автоматичного приготування, Розморожування, Підняття тіста / Ферментація.

Час закінчення приготування 


Духовка оснащена функцією настройки часу закінчення приготування. Вона дає можливість задати конкретний час, коли духовка повинна вимкнутися.


– Натисніть кнопку , кнопками «+/-» або за допомогою слайдера виберіть години, потім ще раз натисніть , кнопками «+/-» або за допомогою слайдера налаштуйте хвилини. Після установки годин і хвилин, повторно натисніть  щоб підтвердити налаштування.


Примітка: Якщо Ви налаштуєте час закінчення приготування, необхідно налаштувати і тривалість процесу приготування. Таким чином активується функція відкладеного старту. Наприклад: Ви налаштували час закінчення 10:00 і задали тривалість приготування 1 годину. В результаті духовка вклучиться о 9:00, буде готувати 1 годину, і о 10:00 вимкнеться.

Зміна налаштувань під час готування.

Під час того як духовка перебуває в робочому стані, Ви можете змінити функцію нагріву і / або температуру.

1 – Щоб змінити функцію нагріву, скористайтеся кнопкою . Після того як Ви змінили функцію нагріву, за 6 секунд духовка вклучить нову функцію нагріву.

2 – Щоб змінити температуру приготування, натисніть кнопку  кнопками «+/-» або за допомогою слайдера налаштуйте температуру. Після того як Ви змінили температуру, за 6 секунд духовка вклучить нові налаштування.

3 – Щоб змінити тривалість процесу приготування, натисніть кнопку , наведіть курсор до налаштування часу, кнопками «+/-» або за допомогою слайдера налаштуйте бажаний час. Після того як Ви змінили налаштування, за 6 секунд духовка вклучить нові налаштування.

Примітка: Якщо духовка працює з доп. функцією відстроченого старту або при автоматичних програмах приготування, в даному випадку не надається можливість зміни налаштувань приготування.

Якщо потрібно скасувати поточну програму приготування, натисніть .










Зауваження:

Зміна режимів / температури / часу приготування може негативно вплинути на результат приготування, ми настійно рекомендуємо Вам утриматися від змін (якщо немає крайньої необхідності), якщо Ви не володієте достатнім досвідом приготування в духовці.

УВАГА!





Після виключення приладу він довгий час залишається дуже гарячим, особливо всередині камери. Не торкайтесь внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Використовуйте кухонні рукавиці, щоб витягти аксесуари або посуд з порожнини, і дайте приладу охолонути. У той же час тримайте дітей на безпечній відстані, щоб уникнути опіків.




Функції нагріву духової шафи

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


** Таблиця і опис функцій нагріву несуть ознайомлювальний характер.

Ваш прилад оснащений 4 видами мікрохвильових функцій: Окремо тільки мікрохвилі і 3 режими комбінованого приготування.


| СИМВОЛ | НАЗВА НАЗВАННЯ | ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН | ТЕМПЕРАТУРА | ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | ЧАС ВРЕМЯ |
|---|-------------------------------------|---|-------------|--|----------------|
|  | Microwave | 80-800W | / | / | 00:10-30:00min |
|  | Microwave + convection | 320W | 160 °C | 50 ~ 250 °C | 00:01-01:30hr |
|  | Microwave + double grill+ fan | 320W | 180 °C | 50 ~ 250 °C | 00:01-01:30hr |
|  | Microwave + pizza mode | 320W | 180 °C | 50 ~ 250 °C | 00:01-01:30hr |


1 – У стану очікування натисніть  , індикатор  з'явиться на дисплеї. Час для даної функції в заводських налаштуваннях - 1 хвилина. Потужність в заводських налаштуваннях - 800 Вт.
2 – Повторним натисканням  , перейдіть в налаштування потужності мікрохвиль і налаштуйте потужність мікрохвиль кнопками «+ / -» або слайдером. Діапазон зміни потужності мікрохвиль становить 80 ~ 800 Вт, всього 5 ступенів див. Список нижче.

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| Тільки мікрохвилі | 10% (80 Вт.) | 30% (240 Вт.) | 50% (400 Вт.) | 70% (560 Вт.) | 100% (800 Вт.) |
| Комбіноване готування | 10% (80 Вт.) | 20% (160 Вт.) | 30% (240 Вт.) | 40% (320 Вт.) | |

2 – Натисніть  щоб перейти в налаштування часу мікрохвиль, кнопками «+ / -» або слайдером налаштуйте час. Час мікрохвиль можна налаштувати від 10 секунд до 30 хвилин, крок зміни натисканнями в 10 секунд протягом 15 хвилин, крок більше 15 хвилин протягом 30 секунд.


NOTE!!!

Для того щоб скасувати функцію мікрохвиль, натисніть і утримуйте 3 секунди кнопку  .

Коли приготування в мікрохвильовій печі призупинено (пауза), на дисплеї блимає час і потужність. У припиненому стані спочатку натисніть клавішу  , потім натисніть «+ / -» або слайдер, щоб змінити потужність мікрохвиль.

Блокування від дітей.

Дана доп. функція деактивує сенсорні кнопки управління.

Для того щоб включити блокування від дітей натисніть і утримуйте кнопку  .

Для того щоб виключити блокування, зробіть те ж саме.

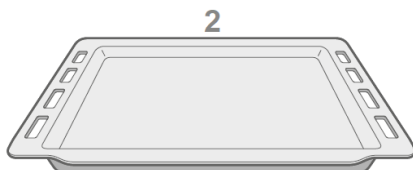
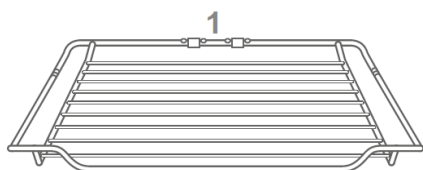
Ваша духовка має широкий спектр автоматичних програм, які дозволять вам легко досягти чудових результатів. Просто виберіть відповідну програму для типу їжі, яку ви готуєте, і виконайте наступні вказівки.

| Номер / індикатор | Назва рецепту | Мікро-хвили | Попер. розігрів (хвилин) | Час | Вага | |
|-------------------|---------------------------|-------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------|----------------------|
| d01 | Розморожування (М'ясо) | ТАК | НІ | 08:00 хв. | 0,2 кг. | 0,1-1,5 кг |
| d02 | Розморожування (Птах) | ТАК | НІ | 04:48 хв. | 0,2 кг. | 0,1-1,5 кг |
| d03 | Розморожування (Риба) | ТАК | НІ | 04:00 хв. | 0,2 кг. | 0,1-1,0 кг |
| A01 | Попкорн | ТАК | НІ | 03:05 хв. | 0,1 кг. | |
| A02 | Картопля запечена з сиром | ТАК | НІ | 35:00 хв. | 0,5 кг. | |
| A03 | Ч ізкейк | НІ | НІ | 01:16 годин. | -- | |
| A04 | КІШ ЛОПЕН | НІ | 10 | 40:00 хв. | -- | |
| A05 | М'ясний рулет | НІ | НІ | 01:15 годин. + 30:00 хв. | 0,5 кг. – 1,0 кг. | 1,0 кг. / 0,5 кг. |
| A06 | Мармуровий торт | НІ | НІ | 01:20 годин. | -- | |
| A07 | Коржик (хлібний) | НІ | 8 | 35:00 хв. | -- | |
| A08 | Яблучний пиріг | НІ | 7 | 01:00 годин. | -- | |
| A09 | Свіжа піца на деко | НІ | 8 | 00:35 годин. | -- | |
| A10 | Яблучний пиріг з крихтою | НІ | НІ | 01:00 годин. | -- | |

ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ!!!

Коли ви готуєте за рецептами **d01, d02, d03, A01, A02, деко використовувати не можна.**

Ваш прилад укомплектований рядом аксесуарів. Тут ви можете знайти огляд аксесуарів, які входять в комплект поставки і інформацію про те, як правильно їх використовувати.



1 – Хромована решітка. Для посуду, форм для випічки і жароміцної посуду. Для розміщення продуктів і контейнерів, які хочете готувати або гріти за допомогою мікрохвиль..

2 – Деко. Для страв, які вимагають великої площі готування і кондитерських випічок.

Ви можете використовувати деко для розміщення рідини або приготування їжі з соком. Використовуйте тільки оригінальні аксесуари. Вони спеціально адаптовані для вашого приладу. Ви можете купити аксесуари в післяпродажному обслуговуванні, в спеціалізованих магазинах або онлайн.

ПРИМІТКА:

** Аксесуари можуть деформуватися при нагріванні. Це не впливає на їх функцію. Як тільки вони знову охололи, вони повертають свою первісну форму.

** Решітка може використовуватися не тільки для приготування на грилі, а й для приготування в мікрохвильовій печі. **Деко НЕМОЖНА** використовувати при **включенні мікрохвильь**. Для розміщення страви в камері приготування користуйтеся решіткою.

** Для функцій мікрохвильь найбільш підходящим рівнем приготування є рівень духовки номер 2.

** **Забороняється** включати функцію **мікрохвильь** якщо всередині камери приготування **немає їжі**.

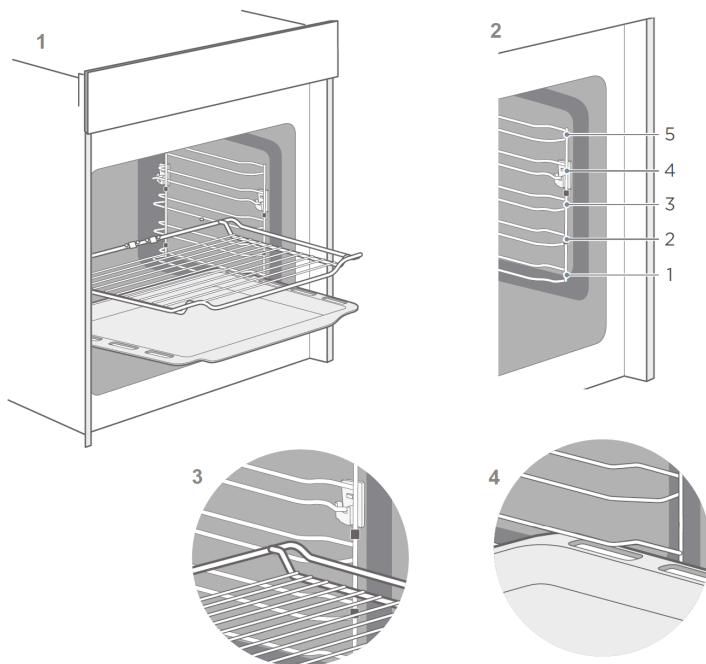
Розміщення аксесуарів всередині духовки.

Камера має п'ять рівнів приготування. Положення рівнів відрховуються від низу до верху. Аксесуари можна витягнути приблизно на півдорозі без перекидання.

ПРИМІТКА:

** Завжди стежте за тим, щоб аксесуари були розміщені в камері належним чином.

** Розміщуючи аксесуари, завжди переконайтеся, що вони вставлені повністю і не торкаються дверцята при її закритті.

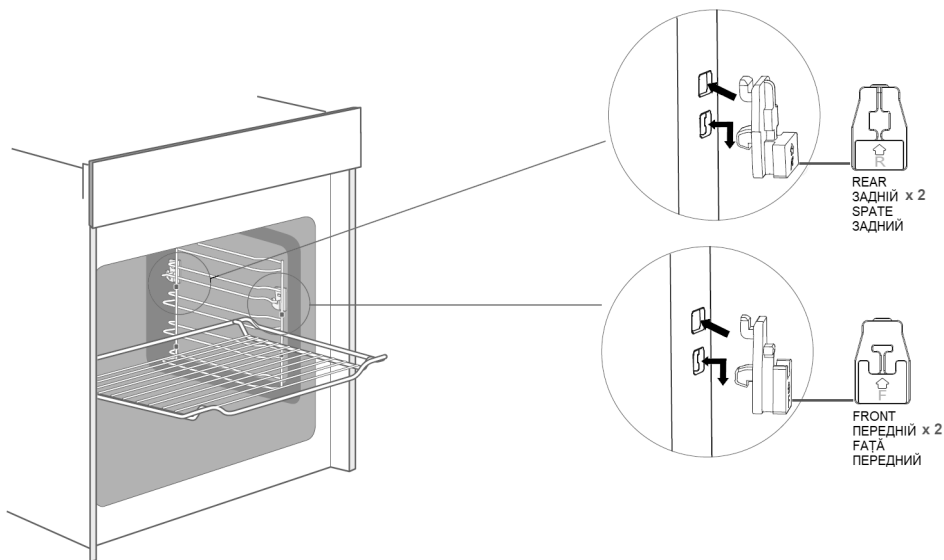


Функція затримки на півшляху.

Аксесуари можна витягнути приблизно на півдорозі, поки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає нахилу аксесуарів при їх висуненні. Для правильної роботи захисту від нахилу аксесуари повинні бути правильно вставлені в порожнину. Вставляючи решітку, переконайтеся, що вона спрямована в правильному напрямку, як показано на малюнку.

Вставляючи деко, переконайтеся, що деко спрямований в правильному напрямку, як показано на малюнку.

Керамічні затискачі



Затискачі бічних напрямних дека знімні і тримаються завдяки спеціальним отворах. Затискачі діляться на передні і задні. Для того щоб зняти напрямні, підніміть затискач і відтягніть від бічної стінки. Намагайтеся робити це одночасно із заднім і переднім затискачем. Для того щоб вставити напрямні на місце, виконайте те ж саме в зворотному порядку, як показано на малюнку вище.

- 1 – Знімайте все аксесуари, які не потрібні в процесі приготування і випічки.
- 2 – Не відкривайте дверцята під час приготування і випічки.
- 3 – Якщо ви відкриваєте дверцята під час готування і випічки, рекомендуємо переключити у режим «Лампа» (без зміни налаштування температури).
- 4 – Зменшуйте температуру до 50°C за 5-10 хвилин до закінчення випічки в режимах, де готуєте без допомоги конвектора. Таким чином, ви можете використовувати тепло камери для завершення процесу без використання електроенергії.
- 5 – Використовуйте «Функцію конвекції», коли це можливо. Це дає можливість знизити температуру від 20°C до 30°C.
- 6 – При функціях нагріву з використанням конвекції можна готувати на двох рівнях одночасно.
- 7 – Якщо специфіка страв не дозволяє готувати їх одночасно, то можна випікати їх одне за іншим, при цьому для другого випікання використовувати тепло від першого процесу.
- 8 – Не нагрівайте порожню духовку, якщо це не потрібно.
- 9 – При необхідності покладіть продукти в духовку відразу після досягнення температури попереднього розігріву.
- 10 – Не використовуйте алюмінієву фольгу для покриття підлоги камери. Це може зіпсувати емальоване покриття.
- 11 – Використовуйте таймер і / або датчик температури, коли це можливо.
- 12 – Використовуйте темну матову поверхню і легкі форми для випічки і контейнери. Намагайтеся не використовувати важкі аксесуари з блискучими поверхнями, наприклад, з нержавіючої сталі або алюмінію.
- 13 – Не використовуйте мікрохвильову піч без їжі в камері духовки.
- 14 – Не можна використовувати пристрій для обігріву приміщення.



Упаковка зроблена для захисту вашого нового приладу від пошкоджень під час транспортування. Використовувані матеріали ретельно відібрані і повинні бути перероблені. Переробка зменшує використання сировини і відходів. Електричні і електронні прилади часто містять цінні матеріали. Будь ласка, не викидайте його разом з побутовими відходами.

- 1 – Застосовуйте короткі цикли тривалості приготування.
- 2 – Готуйте їжу до золотисто-жовтого кольору поверхні, не спалюйте її до темно-коричневого кольору.
- 3 – Великі порції містять менше акриламідів.
- 4 – По можливості використовуйте режим «вентиляційний нагрів».
- 5 – Картопля фрі: використовуйте більше 450 г на одне деко, рівномірно розподіліть їх і час від часу перевертайте. Використовуйте інформацію про продукт, якщо вона доступна, щоб отримати кращий результат приготування.



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



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

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

- 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.



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



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

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



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

ЗАУВАЖЕННЯ:

- Невеликі відмінності в кольорі на передній панелі приладу викликані використанням різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал.
- Тіні на дверних панелях, які виглядають як смуги, викликані відображеннями від внутрішнього освітлення.
- Емаль запікається при дуже високих температурах. Це може викликати невелику зміну кольору. Це нормально і не є дефектом. Тонкі краї листів неможливо повністю покрити емаллю. В результаті ці краї можуть бути шорсткими. Це не погіршує антикорозійний захист і не може бути причиною для рекамацій.
- Завжди тримайте прилад в чистоті і негайно видаляйте бруд, щоб не накопичувалися брудні відкладення.

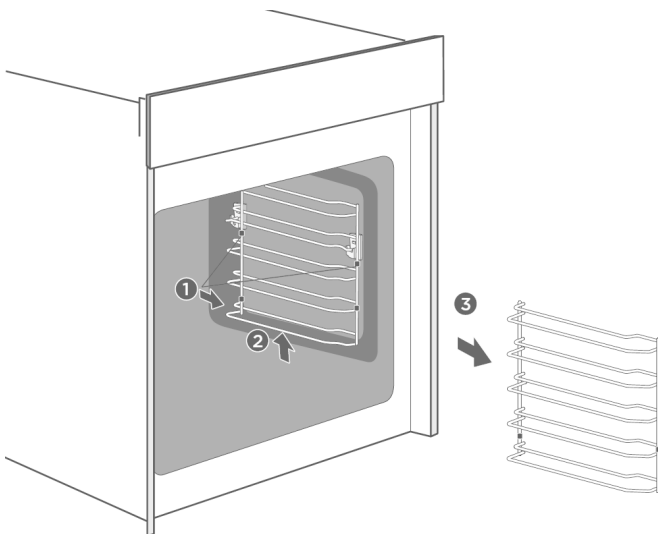
ПОРАДИ:

- Очищуйте камеру приготування після кожного використання. Це забезпечить неможливість запікання бруду.
- Завжди негайно видаляйте плями вапняного нальоту, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчний білок). Якщо залишати подібні плями і знову готувати в духовці з цими плямами, вони сильно в'їдаються в поверхню камери і їх видалення в подальшому стає скрутним.
- Видаляйте шматочки їжі з вмістом цукру негайно, якщо це можливо, коли пляма ще тепла.

НАПРАВЛЯЮЧІ:

Якщо ви хочете добре очистити напрямні, а так само всю порожнину духовки, ви можете зняти напрямні і почистити їх. Таким чином, ваш пристрій збереже свій зовнішній вигляд і буде залишатися повністю функціональним протягом тривалого часу.

1. Вийміть керамічні затискачі білого кольору.
2. Підніміть бічну напрямну.
3. Потягніть від стінки і витягніть її.



1. Духова шафа не працює.

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

2. Не включається світло всередині камери.

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

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

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

4. Утворюється дим і запах під час роботи приладу.

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

5. Результат приготування незадовільний.

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

ПОРАДИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ВИПІКАННЯ

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

| 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 | |

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 використовувати 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: **FBOM 730**

Built-in Electric Oven, User Manual

EN

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.

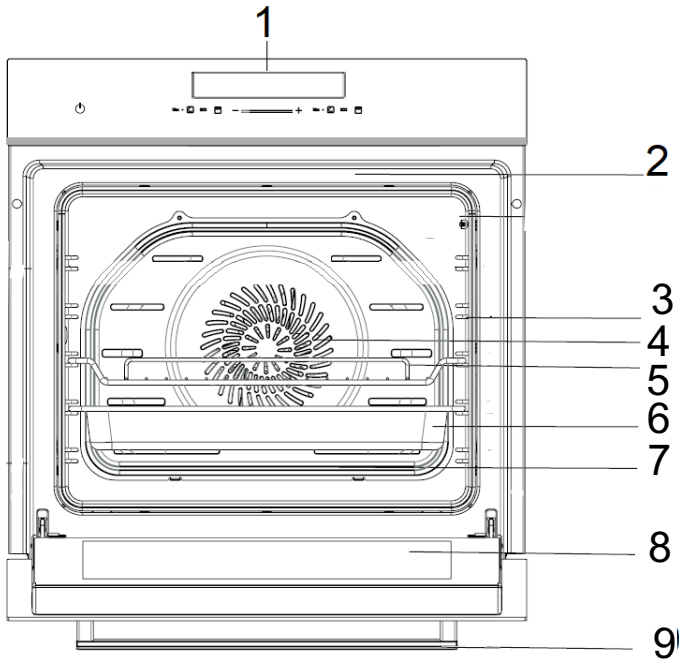


Технические данные и детальная информация купленного Вами прибора представлены на таблице характеристик, которая находится непосредственно на самом изделии.



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 – Панель управления
- 2 – Расположение верхнего нагревателя
- 3 – Хромированные боковые держатели противня
- 4 – Конвектор (внутренний вентилятор для конвекционного нагрева)
- 5 – Хромированная решетка
- 6 – Глубокий противень
- 7 – Расположение нижнего нагревателя (под днищем камеры приготовления)
- 8 – Дверца духового шкафа
- 9 – Ручка открывания дверцы

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

| | |
|--|---------------------------------|
| Модель | FBOM 730 |
| Напряжение | 230V ~ 50 Hz |
| Номинальная потребляемая мощность (max.) | 2880 W |
| Мощность микроволн (Input / Output) | 1600 W / 800 W, 2450 MHz |
| Полезный объем камеры | 72 L |
| Диапазон температур | 30 – 250 C. |
| Размеры прибора | 596x595x549 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 230V ~ 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.





- Предостережение! Никогда не оставляйте печь без присмотра, особенно при использовании бумаги, пластика или других горючих материалов. Эти материалы могут обуглиться и загореться. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- Предостережение! Если вы видите дым или огонь, держите дверь закрытой, чтобы лишить пламя доступа воздуха. Выключите печь и выньте вилку из розетки или отключите электропитание печи.
- Предостережение! Запрещается нагревать спирт или другие алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- Предостережение! Запрещается нагревать жидкость и другие продукты в закрытых контейнерах, так как они могут легко взорваться.
- Предостережение! Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, или которые не имеют достаточно опыта и знаний, если они не находятся под контролем либо не были проинструктированы по вопросам использования прибора лицами, ответственными за их безопасность.
- Предостережение! Дети должны находиться под наблюдением для того, чтобы они гарантированно не играли с прибором.
- Предостережение! Запрещается пользоваться печью, если:
 - Дверь не закрыта должным образом;
 - Петли дверцы повреждены;
 - Контактная поверхность между дверцей и передней частью печи повреждена;
 - Смотровое стекло дверцы повреждено;
 - Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга при отсутствии каких-либо металлических предметов. Печь может быть снова использована только после того, как ее ремонт будет выполнен специалистом Службы технической поддержки.

Во время работы устройство нагревается. Следует проявлять осторожность и не касаться нагревательных элементов и деталей греющихся внутри печи.

Предостережение: Доступные части могут нагреваться при использовании. Маленькие дети не должны быть допущены к печи.

Осторожно!

Никогда не нагревайте детское питание и напитки в бутылках или банках с натянутыми сосками или крышками. После нагревания хорошо перемешайте или встряхните пищу для того, чтобы тепло распределилось равномерно. Проверьте температуру пищи перед тем, как давать ее ребенку.

ОПАСНОСТЬ ожогов!

Во избежание перегрева или сгорания пищи очень важно, правильно выбирать длительность времени работы или уровень мощности для нагрева пищи. Например, булочка может сгореть через 3 минуты, если выбрана слишком большая мощность.

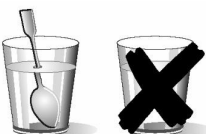
Следите, чтобы силовые кабели и другие электроприборы не касались горячей дверцы или не попадали в печь. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

Жидкости (вода, кофе, чай, молоко и т.д.) практически достигают температуры кипения в печи, если в этот момент их сразу извлечь из печи, они могут выплеснуться из контейнеров.

ОПАСНОСТЬ увечья и ожоги!

Чтобы избежать подобной ситуации при нагревании жидкостей, поместите чайную ложку или стеклянную палочку внутрь контейнера. Ложка не должна контактировать со стенками камеры - минимальное расстояние должно быть 3 см.





Данная печь предназначена исключительно для домашнего использования! Используйте печь только для приготовления пищи.

Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям:

Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пуста. Если внутри печи нет никакой еды, может возникнуть избыточное электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!**

Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.

Запрещается закрывать или загораживать вентиляционные отверстия прибора.

Используйте только посуду, которая пригодна для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. Раздел о типах посуды).

Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи. Не используйте печь для хранения продуктов.

Яйца со скорлупой и целые варенные яйца не следует разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться.

Не используйте микроволновую печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагревании его микроволнами.

Чтобы избежать ожогов, всегда используйте перчатки-прихватки при обращении с посудой и контейнерами, а также, когда вы касаетесь печи.

Очистка:

- **Предостережение!** Необходимо регулярно чистить микроволновую печь. Все остатки пищи должны быть удалены (см. Раздел по очистке печи). Если микроволновую печь не держать в чистоте, ее поверхность может повредиться, и это может сократить срок службы печи и даже привести к возникновению опасной ситуации.

- **Предостережение!** Не используйте грубые абразивные чистящие или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать его поверхность, что может привести к разрушению стекла.

- Контактные поверхности двери (передняя часть внутренней камеры и внутренняя сторона дверей) нужно держать в чистоте, чтобы обеспечить правильную изоляцию и работу печи.

- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенных в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".

ремонт:

- **Предостережение - микроволны!** Запрещается удалять внешнюю защиту и обшивку печи. Это опасно для всех лиц, не уполномоченных производителем печи для проведения любых ремонтных работ или технического обслуживания.

- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, уполномоченными представителями или техническими специалистами, имеющими достаточную для выполнения этой задачи квалификацию. Кроме того, для выполнения этой задачи нужны специальные инструменты.

- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут быть выполнены только специалистом, уполномоченным производителем печи.



В обычной духовке тепло, которое излучается через нагревательные элементы или газовые горелки, медленно проникает из снаружи внутрь пищи. Вследствие этого, существует большая потеря энергии за счет нагревания воздуха, компонентов духовки и контейнеров, в которых находится еда.

В микроволновой печи тепло генерируется самими продуктами, то есть тепло идет изнутри пищи наружу. В данном случае не происходит потеря тепла за счет нагревания воздуха, стенок внутренней камеры микроволновой печи, тарелок или контейнеров (при условии, что используется безопасный для применения в микроволновых печах посуда). Другими словами - нагревается только пища.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Общая экономия времени приготовления - уменьшение времени приготовления на 3/4 по сравнению с обычным приготовлением.
2. Самое быстрое размораживание продуктов, снижает тем самым опасность размножения бактерий.
3. Энергосбережение.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
5. Легкая очистка.

Как работает микроволновая печь

Микроволновая печь оборудована клапаном высокого напряжения, который называется магнетрон, преобразующий электрическую энергию в энергию микроволн. Эти электромагнитные волны направляются внутрь камеры с помощью волновода и распространяются с помощью металлических рассеивателей.

Внутри микроволновой печи микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются металлическими стенками, тем самым равномерно проникая в пищу.

Почему еда нагревается

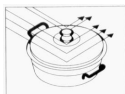
Большинство продуктов содержат воду - молекулы воды начинают быстрее вибрировать под воздействием микроволн.

Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

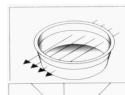
Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

- Еда может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров / масел, или с помощью очень небольшого их количества;
- Размораживание, разогрев и приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- Естественный цвет и запах продуктов не меняются.

Микроволны проходят сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не через металл. По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать металлические контейнеры или контейнеры с металлическими частями.



Микроволны отражаются от металла ...



... но проходят сквозь стекло и фарфор ...

... и поглощаются продуктами питания.

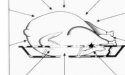




Таблица посуды

В следующей таблице приведены общие рекомендации по типу посуды, которая подходит для каждой конкретной ситуации. (См. Пронумерованы комментарии, которые приведены в таблице)

| Тип посуды | Микроволны | |
|---|-------------------------|--------------------|
| | Размораживание / нагрев | Приготовление пищи |
| Стекло и фарфор (1) Столовый, термостойкий, пригодный для мытья в посудомоечной машине | ДА | ДА |
| Термостойкое стекло и фарфор | ДА | ДА |
| Фарфор, камень (2) Глазурованная посуда без металлических украшений | ДА | ДА |
| Фаянсовая посуда (2) Глазурованная Неглазурованная | ДА НЕТ | ДА НЕТ |
| Пластиковая посуда (2) Термостойкий 100°C Термостойкий 250°C | ДА ДА | НЕТ ДА |
| Полиэтиленовая пленка (3) Пищевая пленка Целлофан | НЕТ ДА | НЕТ ДА |
| Бумага, картон, пергаментная бумага (4) | ДА | НЕТ |
| Металл Алюминиевая фольга Алюминиевые контейнеры | НЕТ НЕТ | НЕТ НЕТ |

1. Без золотых и серебряных рамок и свинцового стекла.
2. Следуйте инструкциям производителя!
3. Не используйте металлические зажимы, чтобы закрыть пакеты. Перфорируйте пакеты. Используйте пленку только для того, чтобы накрыть пищу.
4. Не используйте бумажные тарелки.



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.

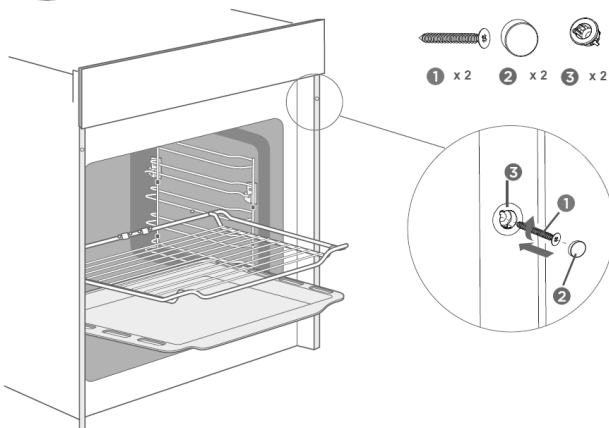
Мебель, в которую будет встроен духовой шкаф, должна выдерживать температуру минимум 70°C. Пластиковые детали, не способные выдержать такую температуру могут отклеиться и деформироваться. После установки и подключения важно проследить, чтобы кабель электрического подключения был легкодоступен. Если специфика 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.)

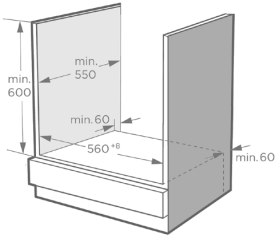
Для наиболее эффективной циркуляции воздуха, духовка должна быть установлена в соответствии с размерами на рисунке. Расстояние между стеной и задней частью шкафа / днища ниши должно быть не менее 6 см.



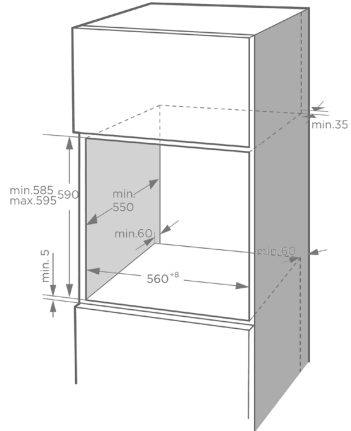
Примечание: Если духовка устанавливается под варочную панель, необходимо придерживаться правил установки обоих изделий.



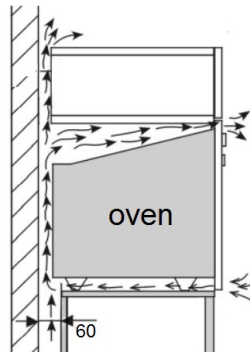
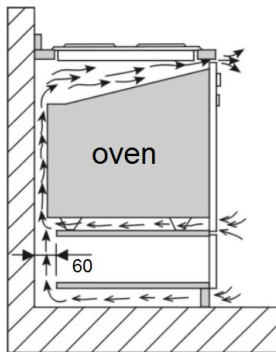
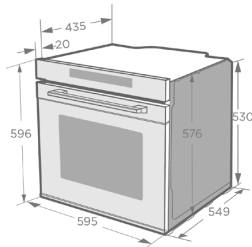
Размеры даны в миллиметрах.



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



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



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

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



Кабель не должен подвергаться воздействию температуры выше 75 градусов 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.

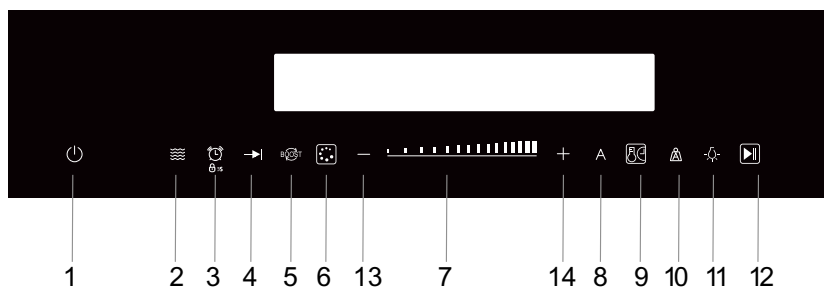
Первые действия, которые рекомендуется предпринять:

- 1) Выньте противни, решетки и упаковочные материалы из камеры духового шкафа. Убедитесь, что она полностью пуста. Закройте дверцу.
- 2) Настройте температуру на 200 °С.
- 3) Установите 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.


Сенсорная панель управления



- 1 – Кнопка включения / выключения
- 2 – Кнопка выбора функций микроволн
- 3 – Кнопка таймер/будильник и включение защиты от детей
- 4 – Кнопка времени окончания приготовления
- 5 – Кнопка быстрого предварительного разогрева камеры приготовления
- 6 – Кнопка/переключатель функций нагрева
- 7 – Слайдерный селектор увеличения/уменьшения настроек
- 8 – Кнопка выбора автоматических программ приготовления
- 9 – Кнопка выбора/переключатель настроек температуры и времени
- 10 – Кнопка выбора/настройки веса блюда при использовании автоматических программ приготовления
- 11 – Кнопка ламп освещения камеры приготовления
- 12 – Кнопка старта и/или паузы процесса приготовления
- 13 – Кнопка «минус», уменьшение настроек
- 14 – Кнопка «плюс», увеличение настроек

НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Во время первого включения в сеть электрического питания, необходимо настроить текущее время на экране прибора, иначе будет невозможно использовать функции нагрева.

- 1 – После того, как духовка была электрически подключена, прикоснитесь к символу часов , затем вы можете установить время в часах, пользуясь кнопками «+/-» или слайдером.
- 2 – Коснитесь символа часов снова, затем вы можете установить время в минутах с помощью «+/-» или слайдера. Нажмите символ часов, чтобы завершить настройку.

ПРИМЕЧАНИЕ. Часы имеют 24-часовой формат дисплея.

ОСТОРОЖНО!



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


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

Охлаждающий вентилятор


Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через щель между дверью и панелью управления.

КАК ГОТОВИТЬ В ДУХОВОМ ШКАФУ



- 1 – После настройки текущего времени, выберите нужную функцию нагрева кнопкой .
- 2 – Настройте температуру приготовления кнопками «+/-» или с помощью слайдера.
- 3 – Нажмите кнопку  чтобы запустить процесс приготовления.

** Если Вам понадобится завершить процесс приготовления, нажмите .

Длительность процесса приготовления




После установки температуры вы можете прикоснуться к символу , чтобы установить длительность процесса приготовления кнопками «+/-» или с помощью слайдера.

Быстрый предварительный разогрев

Вы можете использовать функцию быстрый предварительный нагрев, чтобы сократить время приготовления. После выбора основной функции, прикоснитесь к кнопке , на экране загорится индикатор быстрого разогрева . Если данная дополнительная функция не может быть включена, духовка издаст звуковой сигнал. Доп. Функция предварительного разогрева не активна при следующих функциях нагрева: Режимы автоматического приготовления, Размораживание, Понятие теста/Ферментация.

Время окончания приготовления 

Духовка оснащена функцией настройки времени окончания приготовления. Она даёт возможность задать конкретное время, когда духовка должна выключиться.


– Нажмите кнопку  , кнопками «+/-» или с помощью слайдера выберите часы, затем ещё раз нажмите  , кнопками «+/-» или с помощью слайдера настройте минуты. После настройки часов и минут, повторно нажмите  чтобы подтвердить настройки.


Примечание: Если Вы настраиваете время окончания приготовления, необходимо настроить и длительность процесса приготовления. Таким образом активируется функция отложенного старта.


Например: Вы настроили время окончания 10:00 и задали длительность приготовления 1 час. В итоге духовка включится в 9:00, будет готовить 1 час, и в 10:00 выключится.

Изменение настроек во время приготовления


Во время того как духовка находится в рабочем состоянии, Вы можете изменить функцию нагрева и/или температуру.

1 – Чтобы изменить функцию нагрева, воспользуйтесь кнопкой  . После того как Вы изменили функцию нагрева, спустя 6 секунд духовка включит новую функцию нагрева.

2 – Чтобы изменить температуру приготовления, нажмите кнопку  кнопками «+/-» или с помощью слайдера настройте температуру. После того как Вы изменили температуру, спустя 6 секунд духовка включит новые настройки.

3 – Чтобы изменить длительность процесса приготовления, нажмите кнопку  , наведите курсор с настройке времени, кнопками «+/-» или с помощью слайдера настройте температуру. После того как Вы изменили температуру, спустя 6 секунд духовка включит новые настройки.

Примечание: Если духовка работает с доп. функцией отсроченного старта или при автоматических программах приготовления, в данном случае не предоставляется возможность изменения настроек приготовления.

Если нужно отменить текущую программу приготовления, нажмите .

Замечание:

Изменение режимов / температуры / времени приготовления может негативно повлиять на результат приготовления, мы настоятельно рекомендуем Вам воздержаться от изменений (если нет крайней необходимости), если Вы не обладаете достаточным опытом приготовления в духовке.

ВНИМАНИЕ!





После выключения прибора он долгое время остаётся очень горячим, особенно внутри полости. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Используйте кухонные рукавицы, чтобы извлечь аксессуары или посуду из полости, и дайте прибору остыть. В то же время держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать ожогов.




Функции нагрева в духовом шкафу

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


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

Ваш прибор оснащен 4 видами микроволновых функций: Отдельно только микроволны и 3 режима комбинированного приготовления.


| СИМВОЛ | НАЗВА НАЗВАНИЕ | ПОТУЖИТЬ МИКРОВОЛН МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН | ТЕМПЕРАТУРА | ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | ЧАС ВРЕМЯ |
|---|-------------------------------------|--|-------------|--|----------------|
|  | Microwave | 80-800W | / | / | 00:10-30:00min |
|  | Microwave + convection | 320W | 160 °C | 50~250 °C | 00:01-01:30hr |
|  | Microwave + double grill+ fan | 320W | 180 °C | 50~250 °C | 00:01-01:30hr |
|  | Microwave + pizza mode | 320W | 180 °C | 50~250 °C | 00:01-01:30hr |

1 – В состояние ожидания нажмите  , индикатор  появится на дисплее. Время для данной функции по умолчанию - 1 минута. Мощность по умолчанию - 800 Вт.
2 – Повторным нажатием  , перейдите в настройку мощности микроволн и настройте мощность микроволн кнопками «+ / - » или слайдером. Диапазон изменения мощности микроволн составляет 80 ~ 800 Вт, всего 5 ступеней см. Список ниже.

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| Только микроволны | 10% (80 Вт.) | 30% (240 Вт.) | 50% (400 Вт.) | 70% (560 Вт.) | 100% (800 Вт.) |
| Комбинированное приготовление | 10% (80 Вт.) | 20% (160 Вт.) | 30% (240 Вт.) | 40% (320 Вт.) | |

2 – Нажмите  перейти в настройки времени микроволн кнопками «+ / - » или слайдером настройте время. Время микроволн можно настроить от 10 секунд до 30 минут, шаг изменения нажатиями в 10 секунд в течение 15 минут, шаг более 15 минут в течение 30 секунд.


NOTE!!!

Для того чтобы отменить функцию микроволн, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку  .

Когда приготовление в микроволновой печи приостановлено (пауза), на дисплее мигает время и мощность. В приостановленном состоянии сначала нажмите клавишу СВЧ, затем нажмите «+ / -» или слайдер, чтобы изменить мощность микроволн.

Блокировка от детей

Данная доп. функция деактивирует сенсорные кнопки управления.

Для того чтобы включить блокировку от детей нажмите и удерживайте кнопку  .

Для того чтобы выключить, сделайте то же самое.

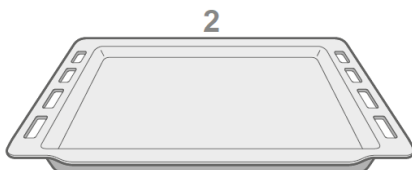
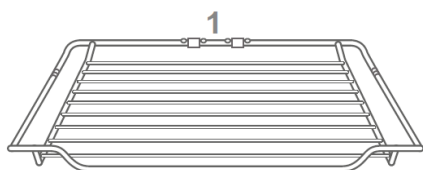
Ваша духовка имеет широкий спектр автоматических программ, которые позволят вам легко достичь превосходных результатов. Просто выберите соответствующую программу для типа пищи, которую вы готовите, и следуйте инструкциям на дисплее.

| Номер / индикатор | Название рецепта | Микро-волны | Предв. разогрев (минут) | Время | Вес | |
|-------------------|------------------------------|-------------|-------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------|
| | | | | | | |
| d01 | Размораживание (Мясо) | ДА | НЕТ | 08:00 минут | 0,2 кг. | 0,1-1,5 кг |
| d02 | Размораживание (Птица) | ДА | НЕТ | 04:48 минут | 0,2 кг. | 0,1-1,5 кг |
| d03 | Размораживание (Рыба) | ДА | НЕТ | 04:00 минут | 0,2 кг. | 0,1-1,0 кг |
| A01 | Попкорн | ДА | НЕТ | 03:05 минут | 0,1 кг. | |
| A02 | Картофель запечённый с сыром | ДА | НЕТ | 35:00 минут | 0,5 кг. | |
| A03 | Чизкейк | НЕТ | НЕТ | 01:16 часов | -- | |
| A04 | КИШ ЛОРЕН | НЕТ | 10 | 40:00 минут | -- | |
| A05 | Мясной рулет | НЕТ | НЕТ | 01:15 часов + 30:00 минут | 0,5 кг. – 1,0 кг. | 1,0 кг. / 0,5 кг. |
| A06 | Мраморный торт | НЕТ | НЕТ | 01:20 часов | -- | |
| A07 | Лепёшка | НЕТ | 8 | 35:00 минут | -- | |
| A08 | Яблочный пирог | НЕТ | 7 | 01:00 часов | -- | |
| A09 | Свежая пицца на противне | НЕТ | 8 | 00:35 часов | -- | |
| A10 | Яблочный пирог с крошкой | НЕТ | НЕТ | 01:00 часов | -- | |

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ!!!

Когда вы готовите по рецептам d01, d02, d03, A01, A02, противень использовать нельзя.

Ваш прибор укомплектован рядом аксессуаров. Здесь вы можете найти обзор аксессуаров, которые входят в комплект поставки и информацию о том, как правильно их использовать.



1 – Хромированная решетка. Для посуды, форм для выпечки и жаропрочной посуды. Для жаркого и жареной пищи.

2 – Противень. Для блюд, которые требуют большой площади приготовления и кондитерских выпечек.

Вы можете использовать противень для размещения жидкости или приготовления пищи с соком. Используйте только оригинальные аксессуары. Они специально адаптированы для вашего прибора. Вы можете купить аксессуары в послепродажном обслуживании, в специализированных магазинах или онлайн.

ПРИМЕЧАНИЕ:

** Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функцию. Как только они снова остыли, они возвращают свою первоначальную форму.

** Решетка может использоваться не только для приготовления на гриле, но и для приготовления в микроволновой печи. **Противень НЕЛЬЗЯ** использовать при включении **микроволн**. Для размещения блюда в камере приготовления пользуйтесь решеткой.

** Для функций микроволн наиболее подходящим уровне приготовления является уровень духовки номер 2.

** **Запрещается** включать функцию **микроволн** если внутри камеры приготовления **нет пищи**.

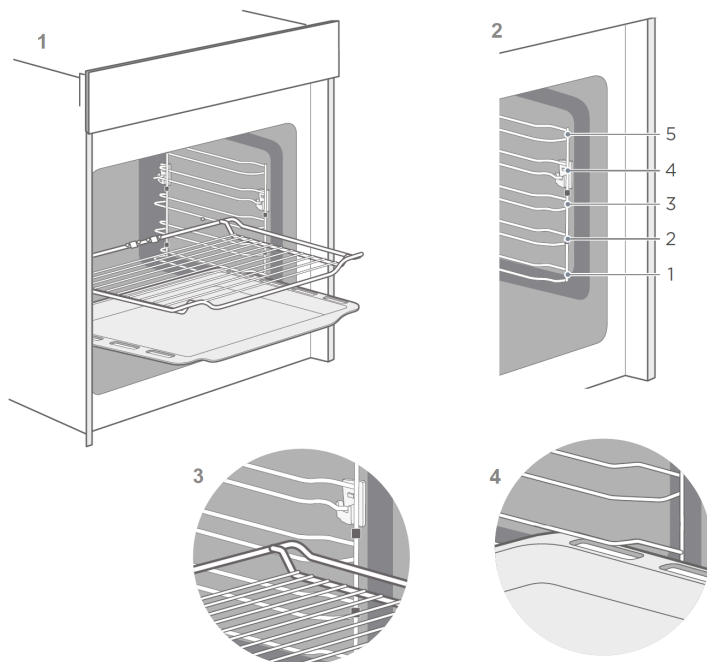
Размещение аксессуаров внутри духовки

Полость имеет пять уровней приготовления. Положения уровней отсчитываются снизу вверх. Аксессуары можно вытащить примерно на полпути без опрокидывания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

** Всегда следите за тем, чтобы аксессуары были размещены в камере должным образом.

** Размещая аксессуары, всегда убеждайтесь, что они вставлены полностью и не касаются дверцы при её закрытии.

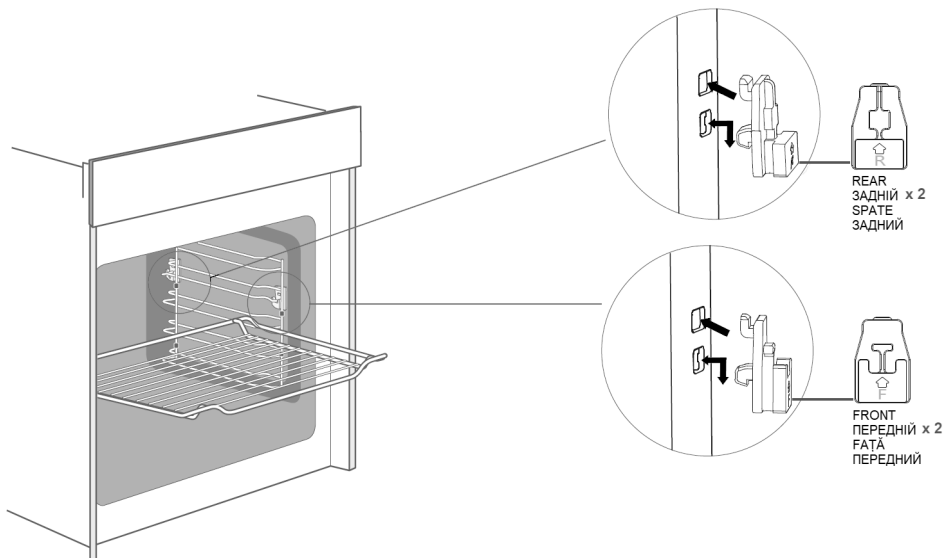


Функция задержки на полпути

Аксессуары можно вытащить примерно на полпути, пока они не зафиксируются на месте. Функция блокировки предотвращает наклон аксессуаров при их выдвигении. Для правильной работы защиты от наклона аксессуары должны быть правильно вставлены в полость. Вставляя решетку, убедитесь, что она направлена в правильном направлении, как показано на рисунке.

Вставляя противень, убедитесь, что противень направлен в правильном направлении, как показано на рисунке.

Керамические зажимы



Зажимы боковых направляющих противня съемные и держатся благодаря специальным зажимам. Зажимы делятся на передние и задние. Для того чтобы снять направляющие, приподнимите зажим и оттяните от боковой стенки. Старайтесь делать это одновременно с задним и передним зажимом. Для того чтобы вставить направляющие на место, проделай то же самое в обратном порядке, как показано на рисунке выше.

- 1 – Снимите все аксессуары, которые не нужны в процессе приготовления и выпечки.
- 2 – Не открывайте дверцу во время приготовления и выпечки.
- 3 – Если вы открываете дверцу во время приготовления и выпечки, рекомендуем переключить режим в «Лампа» (без изменения настройки температуры).
- 4 – Уменьшайте настройку температуры до 50 ° C за 5–10 минут до окончания выпечки в режимах, где готовите без помощи минут. Таким образом, вы можете использовать тепло полости для завершения процесса без использования электричества.
- 5 – Используйте «Функцию конфекции», когда это возможно. Это даёт возможность снизить температуру от 20 ° C до 30 ° C.
- 6 – При функциях нагрева с использованием конвекции можно готовить на двух уровнях одновременно.
- 7 – Если специфика блюд не позволяет готовить их одновременно, то можно выпекать их одно за другим, при этом для второго выпекания использовать тепло от первого процесса.
- 8 – Не нагревайте пустую духовку, если это не требуется.
- 9 – При необходимости положить продукты в духовку сразу после достижения температуры предварительного разогрева.
- 10 – Не используйте отражающую фольгу, такую как алюминиевая фольга, для покрытия пола камеры. Это может испортить эмалированное покрытие.
- 11 – Используйте таймер и / или датчик температуры, когда это возможно.
- 12 – Используйте темную матовую поверхность и легковесные формы для выпечки и контейнеры. Старайтесь не использовать тяжелые аксессуары с блестящими поверхностями, например, из нержавеющей стали или алюминия.
- 13 – Не используйте микроволновую печь без пищи в полости духовки.



Упаковка сделана для защиты вашего нового прибора от повреждений во время транспортировки. Используемые материалы тщательно отобраны и должны быть переработаны. Переработка уменьшает использование сырья и отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

- 1 – Применяйте короткие циклы длительности приготовления.
- 2 – Готовьте еду до золотисто-желтого цвета поверхности, не сжигайте ее до темно-коричневого цвета.
- 3 – Большие порции содержат меньше акриламида.
- 4 – По возможности используйте режим «конвекционный нагрев».
- 5 – Картофель фри: используйте более 450 г на один противень, равномерно распределите их и время от времени переворачивайте. Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы получить лучший результат приготовления.

ЧИСТКА И УХОД



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



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

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

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

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.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Небольшие различия в цвете на передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражениями от внутреннего освещения.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может вызвать небольшое изменение цвета. Это нормально и не является дефектом. Тонкие края противней невозможно полностью покрыть эмалью. В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозийную защиту и не может быть причиной для рекламаций.
- Всегда содержите прибор в чистоте и немедленно удаляйте грязь, чтобы не накапливались грязные отложения.

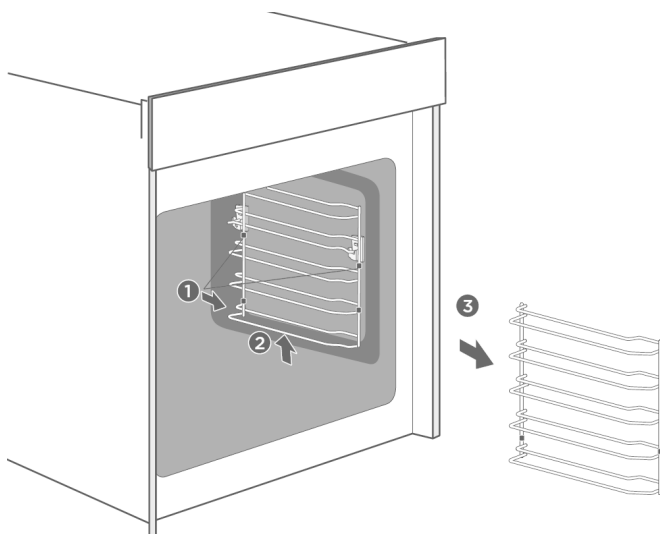
СОВЕТЫ:

- Очищайте камеру приготовления после каждого использования. Это обеспечит невозможность запекания грязи.
- Всегда немедленно удаляйте пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок). Если оставлять подобные пятна и снова готовить в духовке с этими пятнами, они сильно въедаются в поверхность камеры и их удаление в дальнейшем становится весьма затруднительным.
- Удаляйте кусочки пищи с содержанием сахара немедленно, если это возможно, когда пятно еще теплое.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ:

Если вы хотите хорошо очистить направляющие, а так же всю полость духовки, вы можете снять направляющие и почистить их. Таким образом, ваше устройство сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью функциональным в течение длительного времени.

1. Извлеките керамические зажимы белого цвета.
2. Приподнимите боковую направляющую.
3. Потяните от стенки и извлеките её.



| 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. |

| Пицца | 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 | |

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.

