

Fabiano^{STEEL}

**ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ТА МОНТАЖУ**

**OVEN
USER'S MANUAL**

MODEL

FBO-R 41 IVORY

FBO 226 BETON



Шановний покупець!

Вітаємо Вас, з придбанням вбудованої електричної духової шафи. Цей продукт був вироблений згідно суворим стандартам і забезпечить Вам роки безперебійної служби при правильному використанні. Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник, він містить всю необхідну інформацію для успішного та безпечного використання.

Перед введенням в експлуатацію, будь ласка, перевірте прилад на наявність будь-яких пошкоджень та несправність його функцій, які можуть бути заподіяні під час перевезення. Якщо ваша духовна шафа пошкоджена, будь ласка, зверніться до сервісного центру.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1

Характеристики духової шафи

РОЗДІЛ 2

Важливі заходи безпеки

РОЗДІЛ 3

Установка духової шафи

РОЗДІЛ 4

Інформація з електричної безпеки

РОЗДІЛ 5

Панель управління. Налаштування таймера

РОЗДІЛ 6

Використання духової шафи

РОЗДІЛ 7

Функція гриль

РОЗДІЛ 8

Обслуговування та очищення

РОЗДІЛ 9

Інформація про транспортування

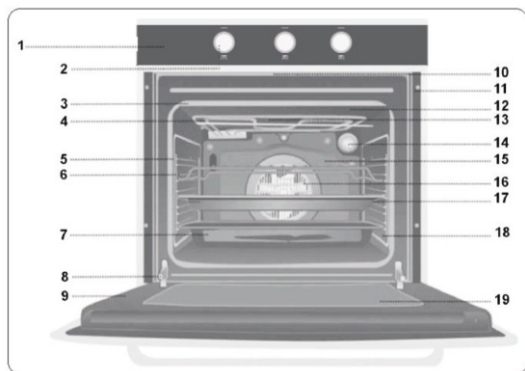
РОЗДІЛ 10

Вирішення питань

РОЗДІЛ 11

Схеми електричних схем

Характеристики духової шафи



Мал.1

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

* Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображення.

Духові шафи були розроблені таким чином, щоб вони працювали в однофазному режимі зі змінним струмом 220-240 В, 50 - 60 Гц. Перед тим, як підключати пристрій в будь-якому випадку, рекомендується перевірити відповідні технічні характеристики на етикетці, що знаходиться на задній частині пристрою.

Технічні характеристики духової шафи

Модель	FBO-R 41 IVORY FBO 226 BETON
Верхній нагрівачий елемент	1100 W
Нижній нагрівачий елемент	1200 W
Гриль	1500 W
Вентилятор	15 W - 26 W
Вентилятор охолодження	15 W - 18 W
Освітлення	15 W - 25 W
Загальна потужність	2345 W - 2369 W
Тип направляючих	Дротові
Таймер	Механічний
Зовнішні розміри духовки (Ш x В x Д)	596x597x547 мм
Розміри для монтажу (Ш x В x Д)	560x600x565 мм
Внутрішній об'єм духовки	64 л
Напруга	220-240 Вт
Частота	50 - 60 Гц
Клас енергоспоживання духовки	A

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Ця вбудована електрична духова шафа виготовлена для приготування домашніх страв. Будь ласка, не використовуйте для інших цілей.

Установка:

- Цей прилад повинен встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій виробника та відповідним нормам безпеки.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні при його переміщенні.
- Видаліть всі пакувальні та захисні плівки з приладу перед використанням в перший раз.
- Переконайтеся, що електроживлення відповідає типу, зазначеному в таблиці. Не намагайтеся модифікувати прилад якимось чином.
- Напруга вашої духової шафи 220-240Вт ~ 50-60 Гц.



Даний прилад повинен бути заземлений.

Не використовуйте парові очищувачі з цим приладом.

УВАГА: переконайтеся, що прилад вимкнений перед заміною лампи, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Після завершення приготування їжі, переконайтеся що всі елементи управління знаходяться в положенні OFF.

- Цей прилад повинен бути оснащений мінімум запобіжником в 16 А.
- Будь ласка, переконайтеся, що вилка вашої духової шафи випадково не затиснута або розтягується за межі протяжності шнура живлення. Якщо прилад встановлений без належного заземлення виробник не несе ніякої відповідальності за будь-яку заподіяну шкоду. Введення в експлуатацію даного приладу повинно виконуватися тільки за допомогою автиризованої служби або уповноваженим фахівцем.
- Схему підключення можна знайти на задній панелі приладу.
- Будь ласка, скидайте налаштування таймера, в разі збою живлення. Духова шафа не працюватиме, поки таймер не буде правильно встановлений.
- Двері духовки повинні завжди закриватися. Тримайте гумові ущільнення дверцят в чистоті.
- Натискання на відкриті дверцята духової шафи важкими предметами може призвести до пошкодження шарнірів. Тому, будь ласка, не сідайте на дверцята та не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята духової шафи.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу для покриття сковороди-гриль, та не кладіть предмети, загорнуті у фольгу під грилем, так як це може спричинити небезпеку виникнення пожежі. Висока відбивна здатність може також зашкодити дітям духової шафи.
- Не використовуйте видалені внутрішні скляні панелі.

- Після використання духової шафи протріть краплі пару, які можуть бути сформовані внаслідок високої температури.
- Ні в якому випадку не закривайте вентиляційний отвір духової шафи, так як це створює небезпеку виникнення пожежі.
- При відкритті дверцят приладу, намагайтеся уникати контакту шкіри з паром, який може піти з духовки.
- Швидкоохолоджені продукти харчування, вироби з пластмаси та аерозолі можуть бути схильні до дії тепла і не повинні зберігатися при температурах вище норми або навколо приладу.
- Кабелі прокладені занадто близько до духової шафи можуть привести до пошкодження і замиканням, якщо вони приходять близько з гарячими частинами печі. Кабелі інших приладів повинні бути прокладені на безпечній відстані від духовки. Якщо кабель живлення пошкоджений, будь ласка зверніться до уповноваженого представника.



Цей пристрій повинен обслуговуватися та ремонтуватися тільки уповноваженим сервісним центром і тільки оригінальними запчастинами.

Цей прилад відповідає вимогам Європейським директивам 89/336 / CEE, 73/23 / CEE з усіма подальшими поправками.

Даний побутовий пристрій відповідає положенням Директив Європейського Союзу:

2006/95/CE (низьковольтне обладнання)

2004/108/CE (електромагнітна сумісність)

89/109/EC (матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами)

2002/96/EC (утилізація відходів електричного та електронного обладнання)

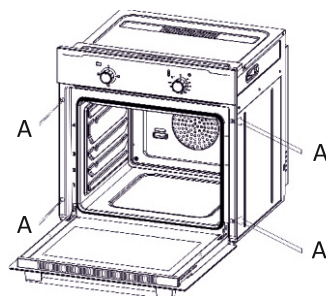
2005/32/CE (вироби для кінцевих користувачів)

3. УСТАНОВКА

Встановіть духову шафу в меблевий гарнітур, обережно поставте його на підставку і посуньте до задньої стінки. Відкрийте дверцята і зафіксуйте духовку до меблевого корпусу чотирма шурупами (A), як показано на малюнку.

МОНТАЖНІ РОЗМІРИ ТА ЙОГО ДОПУСКИ

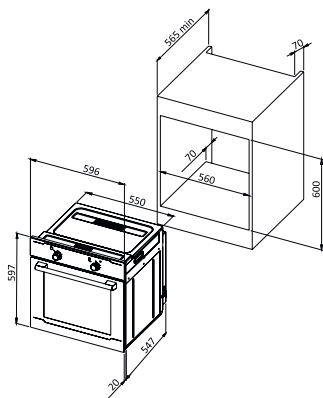
Ширина	560+/-1.5 мм
Довжина (висота)	600 +0-2.5 мм



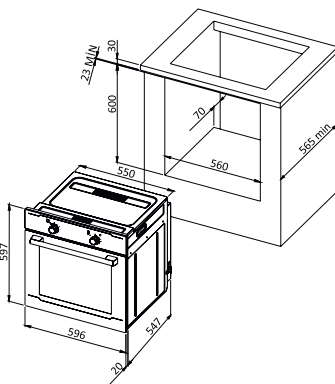
Мал. 2

РОЗМІРИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Ширина	Довжина (висота)	Глибина
596 мм	597 мм	547 мм



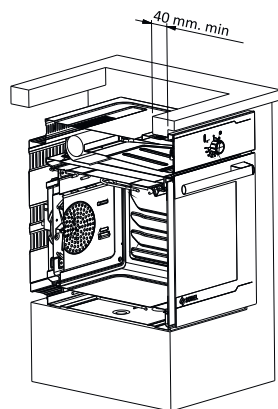
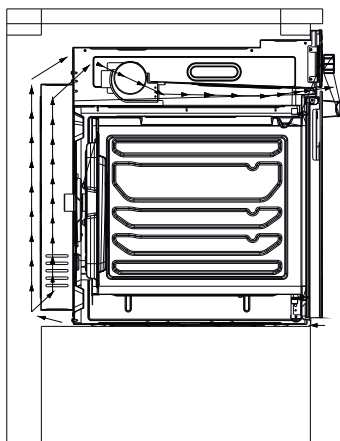
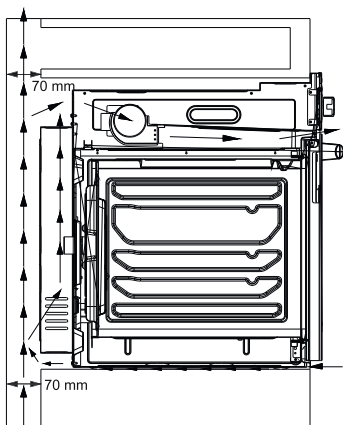
Монтаж зверху



Нижній монтаж

Мал.3

Циркуляція повітря між духовою шафою та меблями



Мал.4

Інструкції з інсталяції :

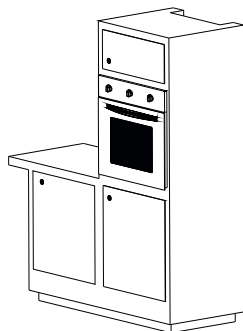
Під час монтажу переконайтеся, що духова шафа не увімкнена в мережу

- Установка приладу повинна бути виконана уповноваженим технічним фахівцем.
- Розміри і матеріали меблевої шафи повинні бути придатні і витримувати теплове випромінювання та не вступати в контакт з будь-якими електричними частинами від духової шафи. Ізоляційні матеріали або їх частини, які використовуються для ізоляції повинні щільно прилягати, щоб запобігти їх видалення будь-яким інструментом.
- Для забезпечення необхідної циркуляції повітря, місце установки приладу повинне відповідати розмірам вказаним на верхніх малюнках. При необхідності видаліть задню стінку модуля кухонних меблів, в який встановлюється прилад, щоб повітря могло вільно циркулювати. Позаду приладу повинно бути досить вільного місця (близько 70 мм) для нормальної циркуляції повітря.
- Не рекомендується встановлювати прилад поблизу холодильника або морозильної камери.
- Якщо духовка встановлюється під варильну поверхню, необхідно дотримуватися правил установки обох виробів.
- Встановіть прилад в положення, яке дозволить отримувати доступ до кабелю живлення.
- Не залишайте кабель живлення закритим або в контакті з гарячою поверхнею.

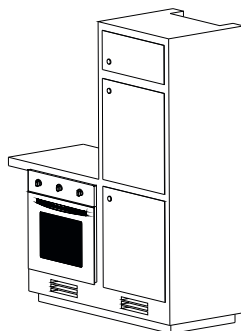


Не починайте установку духової шафи і не знімайте захисну плівку з поверхні, поки не переконаєтеся в технічній справності приладу шляхом підключення в електромережу та перевірки всіх функцій. Якщо при першій перевірці виріб не працює, або відсутні які-небудь функції, які вказані в характеристиках, слід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

Варіанти установки духової шафи в кухонний гарнітур



Мал.5



Мал.6

4. ІНФОРМАЦІЯ З ЕЛЕКТРИЧНОЇ БЕЗПЕКИ

Підключення до основної електричної мережі повинно здійснюватися тільки авторизованим електриком відповідно до діючих правил.



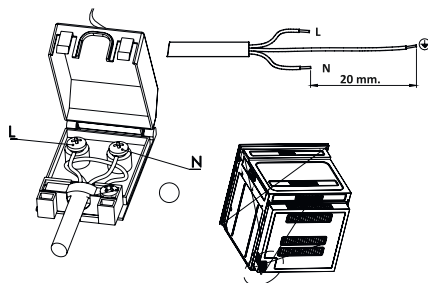
УВАГА! ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗЕМЛЕНИЙ!

Перевірте, чи рівень потужності мережі та розеток відповідає максимальній потужності пристрою зазначеній в технічній специфікації та має надійну, безпечну ізоляцію.

- Підключення духової шафи до електричної мережі повинно здійснюватися тільки до мережі змінного струму через правильно змонтовану розетку з захисним заземлюючим контактом.
- Необхідно переконатися, що вилка і розетка легко поєднуються один з одним.
- З'єднувальний шнур не повинен доторкатися гріючих поверхонь духовки і нагріватися до температури на 50°C вище кімнатної. Електробезпека пристрою може бути гарантована тільки в тому випадку, якщо він правильно підключений та заземлений, як зазначено в правилах електробезпеки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАБЕЛЮ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Інструкція щодо експлуатації 220-240 В ~ 50-60 Гц: використовуйте кабель H05RR-F / H05RN-F (3x1,5мм²). Кабель заземлення для підключення повинен бути довжиною мінімум 20 мм (жовто-зелений).



Мал. 7



ВАЖЛИВО! Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені недоліками заземлення.

Коли проводиться будь-який процес очищення чи обслуговування духової шафи або перед тим, як духовка виймається з меблевої шафи, електричне живлення пристрою завжди повинне бути зупинене за допомогою роз'єму або повороту перемикача.

Якщо кабель пошкоджено, замініть його таким чином:

Вийміть основний кабель та замініть його новим, ізольованим (типу H05RR-F) кабелем відповідно до властивостей пристрою.

Жовтий / зелений кабель повинен бути приблизно на 20 мм довше, ніж інші кабелі і підключені до кінцевого роз'єму "земля" ⚡

Синій нейтральний кабель повинен бути підключений до кінцевого роз'єму з позначкою N; Чорний (може бути коричневим або червоним) кабель повинен бути підключений до роз'єму "L".

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА


Залежно від моделі придбаного пристрою можливий механічний чи цифровий таймер (програматор). За допомогою якого Ви можете налаштувати час приготування. Ви можете більш ефективно використовувати свій пристрій завдяки програмуванню кулінарного періоду коли б Ви хотіли, щоб їжа була готова.

Для програмування Вашого пристрою виконайте наступні кроки, які описано нижче.

Механічний таймер

Ви можете налаштувати механічно час готування. Увімкніть таймер на потрібний період 90 ' або 120 ', може змінюватися залежно від моделі (Ви побачите максимальний період, який можливо обрати за допомогою знаку на панелі керування духовки). Механічний лічильник відраховує час назад від встановленого періоду.

По закінченню встановленого терміну пролунає звуковий сигнал.

Якщо Ви хочете контролювати час приготування їжі самостійно, поверніть кнопку до символу  проти годинникової стрілки. У цьому випадку Ви повинні самостійно визначити час зупинки пристрою.

6. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Термостат духової шафи

Контрольна лампа включається разом з термостатом. Коли температура всередині духовки досягне заданого значення, лампа згасне. Коли температура падає нижче встановленого значення, то термостат буде включатися знову і індикаторна лампа буде горіти. У процесі термостатичної роботи духовки неонові лампочки горять доти, поки духовка набирає задану температуру. Якщо ця лампа гасне, це знак того, що всередині духовки набрала бажану температуру.

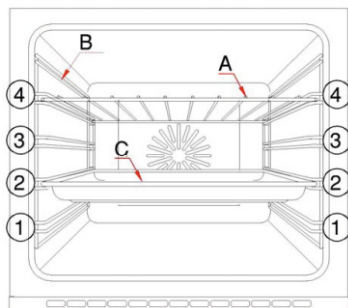


Під час першого запуску, прилад може видавати неприємний, дратівливий запах. Причиною тому, є нагрівання клеючих речовин, що використовуються в ізоляційних панелях духовки. Це явище, в духовках такого роду, не є технічною несправністю, і цього не варто боятися. Щоб уникнути цього, експлуатуйте порожню духовку при температурі 250 ° C протягом 45 хвилин.

Рекомендації

1. Страви, які можуть готуватися
2. Функції приготування
3. Термостат
4. Рекомендований час приготування їжі.
5. Увімкніть духову шафу, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою, відрегулюйте необхідний час для приготування обраної вами їжі, при необхідності зверніться до таблиці приготування їжі.
6. Перед тим як готувати страву, рекомендується попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин. Двері духовки повинні бути відкриті. Поставте страву в духову шафу після попереднього нагріву.

1								
2								
3	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>180</td> <td>200</td> <td>225</td> <td>200</td> <td>225</td> <td>250</td> </tr> </table>		180	200	225	200	225	250
	180	200	225	200	225	250		
4	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>40'</td> <td>25'</td> <td>70'</td> <td>60'</td> <td>150'</td> <td>120'</td> </tr> </table>		40'	25'	70'	60'	150'	120'
	40'	25'	70'	60'	150'	120'		

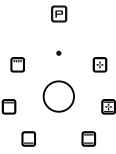
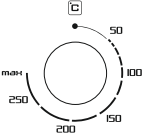








Для того, щоб забезпечити безпечну роботу духової шафи, необхідно дотримуватися правильного розміщення полиць між бічними направляючими (Мал.1, 2, 3, 4).





Це гарантуватиме, що під час вийняття готової гарячої страви, полиці чи дека не ковзатимуть.

Функції духової шафи:

FBO-R 41 IVORY / FBO 226 BETON

Кнопка вибору функції	Кнопка вибору температури	
		<p>Всі функції вмикаються після обрання необхідної температури духової шафи.</p> <p>Лампа освітлення духової шафи працює під час обрання будь якої функції.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Вентилятор забезпечує розмороження: Він може бути використаний для швидкого розмороження заморожених продуктів за допомогою середньої температури та зберегти поживні речовини.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Верхній та нижній нагрів + конвекція При обранні цієї функції працюють верхній та нижній нагрівачі елементи. Повітря, що обирається вентилятором при температурі від 40°C до 250°C, може одночасно циркулювати в духовці. Відмінний результат може бути досягнутий при відповідній температурі приготування, без поглинання змішуваних смаків та запахів.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Верхній + нижній нагрів: При обранні цієї функції працюють верхній та нижній нагрівачі елементи. Це традиційне використання духової шафи. Воно ідеально підходить для приготування печива, пирога, тістечка та інших страв. Відмінний результат може бути досягнутий при температурі приготування, яка буде обрана між 40°C і 250°C.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Нижній нагрівачий елемент: Духовка розігрівається завдяки нижньому нагрівачому елементу. Повітря, циркулює при температурі від 50°C до MAX°C, та розсіює тепло всередині духовки. Ця функція ідеально підходить для стерилізації овочів та фруктів, консервованих продуктів та приготування їжі, яку потрібно готувати знизу.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Верхній нагрівачий елемент: Духовка розігрівається завдяки верхньому нагрівачому елементу. Повітря, циркулює при температурі від 50°C до MAX°C, та розсіює тепло в верхній частині духовки. Ця функція ідеально підходить для приготування їжі, яку потрібно готувати зверху.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Функція Гриль: Цю функцію можна використовувати для приготування традиційних страв (м'яса, риби, фрикадельок, курки тощо).</p>

Таблиця приготування їжі

ЇЖА	ПОСУД			Позиція термостату		
						
		Верхній+нижній нагрів	Верхній+нижній нагрів+конвекція		Верхній+нижній нагрів	Верхній+нижній нагрів+конвекція
Тарт	24-26 см форми для тіста	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Торт (в формі, 5 чол.)	18-22 см форми	2-3	3	180	40	20-25
Печиво (12 чол.)	велике деко	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Тісто із сирною начинкою (12 чол.)	велике деко	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Булочки	велике деко	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Дріжджове тісто (18 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Бісквіт/сухе печиво (10 чол.)	велике деко	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Кекс (18 чол.)	велике деко	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Спагетті (8 чол.)	мале деко	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Піца (8 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Телятина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	250	110-120	120
Баранина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	225	70-90	70
Смажене курча (1 пер.)	мале деко	2-3	3	200	60	50-60
Смажена індичка (5,5 кг)	велике деко	2-3	3	225	150	150-210
Риба	мале деко	2-3	3	200	25	15-20



Примітка: Значення, що наведені в таблиці, є значеннями, які отримані в нашій лабораторії. Ви можете отримати різні результати, в залежності від ваших кулінарних звичок. Час приготування страви залежить від кількості інгредієнтів. Використання форм для випікання тортів дає можливість отримати бажаний результат.

7. ФУНКЦІЯ ГРИЛЬ

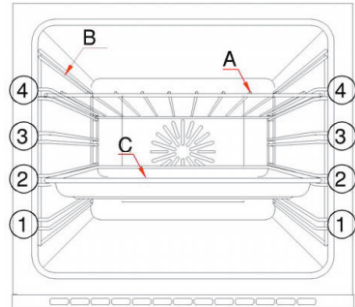
Поверніть ручку управління духової шафи в положення

- Ми рекомендуємо Вам використовувати треножну полку, вміщену в деко для гриля, коли ви смажите. Це допоможе уникнути пролиття і допоможе зберегти вашу піч в чистоті.
- Якщо ви вирішили використовувати гриль-решітку на окремому рівні, а не розміщувати її в листі, помістіть деко нижче гриля для збору масла. Для легкої чистки необхідно налити трохи води в деко.
- Розігрійте гриль з закритими дверцятами духової шафи протягом 5-10 хвилин перед використанням.
- Перед використанням завжди попередньо розігрівайте гриль та використовуйте його з закритими дверцятами.



Рекомендується завжди використовувати гриль із застосуванням захисного листа. ТМ Perfelli компанія не несе відповідальності за збитки в тому випадку, якщо Ви не використовуєте цей лист.

	ГРИЛЬ	
	Полиця	Час (хв.)
Баранина	4-5	15
Баранячі відбивні	4-5	15
Телячі відбивні	4-5	15-25
Відбивні з м'яса вівці	4-5	15-25



8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Очищення духової шафи

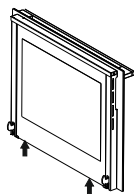
1. Перед тим, як приступити до очищення духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Якщо духовка розігріта, зачекайте щоб вона охолонула.
2. Не використовуйте абразивні чистячі засоби для чищення емалі, кераміки або пофарбованих поверхонь. Використовуйте тільки креми або рідкі миючі засоби, які не містять абразивних речовин.
3. Будь-яка рідина, пролита на внутрішню камеру духової шафи може призвести до пошкодження поверхні емалі, коли вона працює. Рекомендуємо оперативно очистити витікаючі рідини.
4. Не використовуйте їдкі миючі засоби при чищенні панелі управління духової шафи.
5. Не проливайте воду та не торкайтеся скла, коли духовка розігріта.

Очищення внутрішньої камери духової шафи

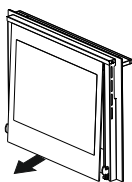
- Перед початком очищення внутрішньої камери духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Видаліть деко та гриль. Протріть внутрішні частини мильною вологою тканиною.
- Не використовуйте сухі або порошкові чистячі засоби. Очистіть скло спеціалізованими миючими засобами, які призначені для чищення скла.
- Не використовуйте жорсткі щітки, гострі інструменти для очищення внутрішньої частини духової шафи.
- Після очищення внутрішньої камери духової шафи, витріть її насухо.
- Зніміть скло передніх дверей, відкрутивши кріплення за допомогою викрутки, очистіть та промийте його. Після висихання вірно помістіть ущільнення і повторно встановіть скло.

Очищення дверцят духовки

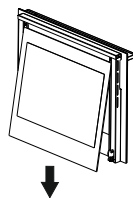
Відкрийте максимально дверцята духовки. Спробуйте посунути внутрішнє скло з нижнього краю та вийняти металеві шарніри. Таким чином, переконайтеся, що нижній край внутрішнього скла вилучається. Витягнувши нижній край, направляйте його в сторону центра духовки і обережно вийміть скло з цього місця. Після повного процесу очищення, покладіть верхній край внутрішнього скла на пластикову частину всередині кришки і знову натиснувши трохи на бік (за допомогою притиснення до внутрішніх пружин), помістіть нижню кромку скла до металевих шарнірів.



Мал. 8



Мал. 9



Мал. 10

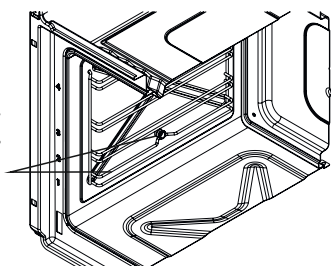


Не виконуйте цей процес, поки духовка гаряча. Будьте обережні, щоб не пошкодити скло при видаленні скла, а також при очищенні.

Не чистіть дротяні направляючі під час роботи чи в теплому стані. При знятті дротяних направляючих виконуйте інструкцію відповідно до малюнку нижче. Після завершення очищення виконайте кроки в зворотньому напрямку, щоб встановити дротяні направляючі.

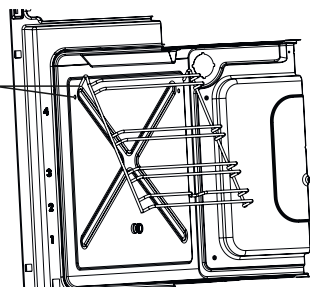
1

Натисніть дровоті направляючі в низ камери та вийміть їх.



2

Зніміть гачки із стійок монтажних отворів.



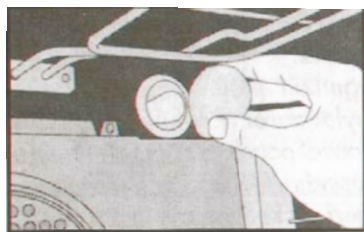
Прокладка духової шафи

Будь ласка, перевірте прокладку духової шафи через деякий період регулярного використання. Якщо вона вимагає очищення, очистіть її без використання абразивних миючих засобів.

Якщо прокладка пошкоджена, негайно зв'яжіться з найближчим уповноваженим сервісним центром. Не використовуйте духову шафу, якщо прокладка не відремонтована або не замінена.

Заміна лампи духової шафи

1. Вилучіть вилку з розетки.
2. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
3. Для того, щоб відокремити лампу поверніть її в напрямку проти годинникової стрілки.
4. Закріпіть нову лампу. Придбати її Ви можете в авторизованому сервісному центрі.



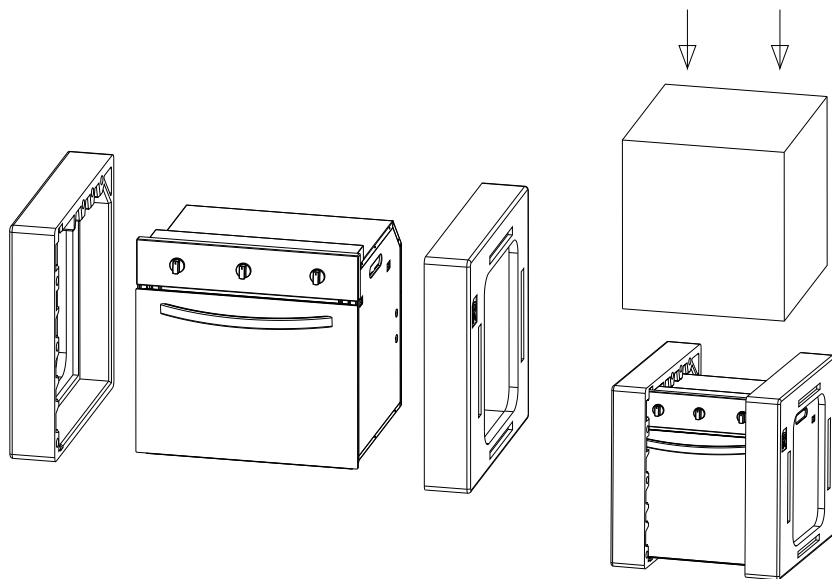
Заміна лампи духової шафи

9. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТРАНСПОРТУВАННЯ

При транспортуванні, тримайте вашу духову шафу вертикально та нічого не кладіть на неї. Будь ласка, зберігайте оригінальну коробку духовки.

Запобігайте пошкодження дверцят духової шафи, які можуть статися при транспортуванні завдяки решітці та декам. Для запобігання можливих пошкоджень, наклейте на внутрішнє скло дверцят 1-1,5 см картон чи папір за допомогою клейкої стрічки на рівні дек. Закріпіть дверцята духовки за допомогою клейкої стрічки, приклеївши її до бокових стінок.

Для вірного розміщення пакувальних матеріалів дивіться на малюнок нижче.



Якщо духову шафу транспортується без оригінальної коробки, прийміть запобіжні заходи, щоб уникнути пошкодження духової шафи (зовнішніх стінок, скла, фарбування, емалі, нержавіючої сталі).

10. ВИРІШЕННЯ ПИТАНЬ

Будь ласка, проведіть наступні контрольні операції до того, як зателефонувати в авторизований сервісний центр.



Якщо духовка не нагрівається

Вилка Вашої духової шафи може бути приєднана до незаземленої розетки; можливо, спрацював запобіжник; таймер може бути налаштований в моделях, де є таймер.



Духовка не працює

Будь ласка, перевірте, щоб кнопка духовки була налаштована на одну із функцій приготування в багатофункціональних моделях.



Будь ласка, перевірте, що регулятор нагріву налаштований.

FUSE

Будь ласка, перевірте шнур та запобіжник. Вони мають бути приєднані до мережі та знаходитися в робочому стані.



Не працює внутрішня лампа освітлення

Перевірте, чи підключена духовка до електромережі коректно. Перевірте, чи працює лампочка. Якщо лампочка не працює, замініть її згідно з інструкцією по експлуатації.




Верхній та нижній нагрівальні елементи працюють не однаково

Перевірте розташування страви, перевірте налаштування термостату та час приготування згідно з таблицею в інструкції з експлуатації.

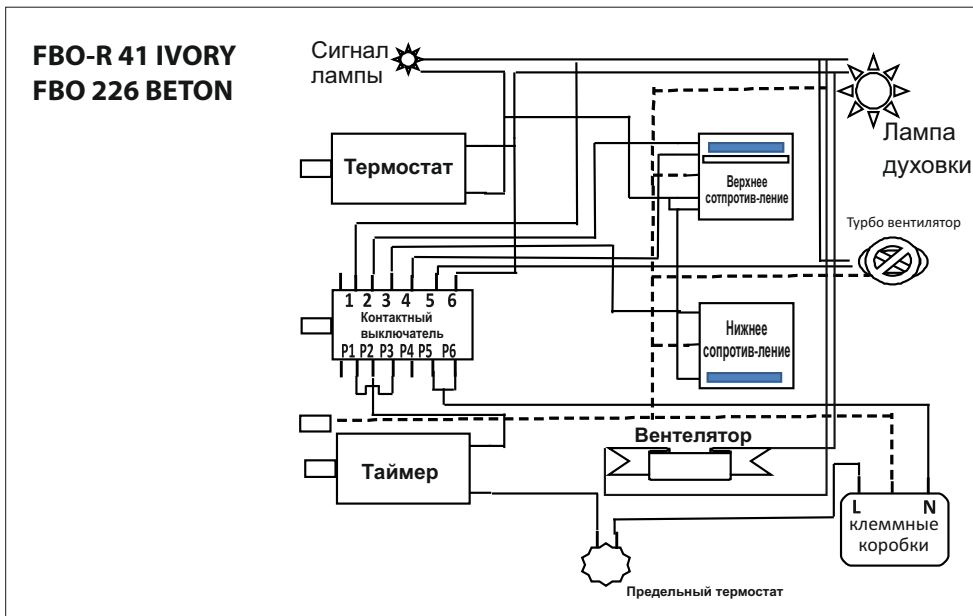


Якщо Ви все ще не вирішили проблему з Вашим приладом, будь ласка, зверніться до найближчого авторизованого сервісу.

Даний прилад / фітінг має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96 / ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Утилізація даного пристрою допоможе запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути викликані невідповідним поводженням з відходами цього продукту.

Цей символ  Wheelie Bin, на виробі або на супровідних документах продукту, вказує на те, що даний прилад / фітінг не може відноситися до побутового сміття. Замість цього прилад повинен бути переданий до відповідного пункту та збору для утилізації електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна бути здійснена відповідно до місцевих правил по утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації про правила поводження, утилізації та переробки даного продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим органом, утилізації побутових відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.

11. СХЕМИ ЕЛЕКТРИЧНИХ СХЕМ



Fabiano^{STEEL}

**OVEN
USER'S MANUAL**

MODEL
FBO-R 41 IVORY
FBO 226 BETON



Dear Customer

Congratulations on purchasing your Built-In Electric Oven. This product has been made to the most exacting standards and will provide you with years of service if used properly. Please read this user guide carefully, it contains all the information you require to use this product safely and successfully. Before commissioning your cooker please check for any damage which may have been caused in transportation. If your cooker is damaged in any way, please contact your supplier.

TABLE of CONTENTS

SECTION 1

Technical Features & Sections of Oven

SECTION 2

Important Safety Notices

SECTION 3

Installation of Built-In Oven

SECTION 4

Electric safety information

SECTION 5

Introduction of Control Panel. Adjustment of Timer

SECTION 6

Usage of Oven

SECTION 7

Grill Function of Oven

SECTION 8

Maintenance & Cleaning

SECTION 9

Information on Transportation

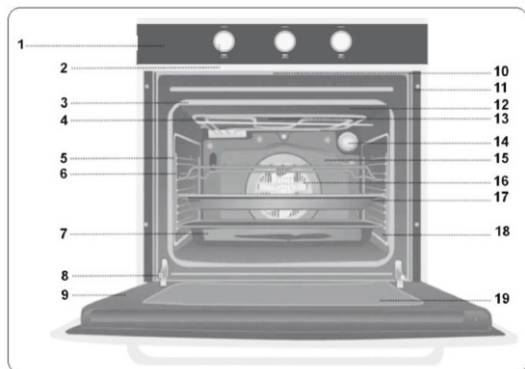
SECTION 10

Troubleshooting

SECTION 11

Electric circuit schemas

TECHNICAL FEATURES of OVEN



Pic.1

1. Control Panel
2. Rotary Switches
3. The oven door gasket (rubber)
4. Grill / Upper heating. element
5. Guides to Dec.
6. Grid
7. Tray
8. The oven door hinges
9. Oven door
10. Air vent
11. Holes
12. Screen grill
13. Hole to drain excess vapor
14. The lamp lights
15. The back wall
16. The fan / convector
17. Tray
18. The side walls of cooking chamber
19. Inner tempered glass door

* Appearance may differ from the image.

Ovens were designed so that they shall run in single-phase 220-240V AC, 50 - 60 Hz current. We recommend that, before making connections of device in every situation, you check related technical properties from label on rear part of device.

TECHNICAL FEATURES

Model	FBO-R 41 IVORY FBO 226 BETON
UPPER RESISTANCE	1100 W
LOWER RESISTANCE	1200 W
GRILL RESISTANCE	1500 W
TURBO FAN	15 W - 26 W
COOLING FAN	15 W - 18 W
LIGHTING LAMP	15 W - 25 W
TOTAL POWER	2345 W - 2369 W
RACK TYPE	WIRE
TIMER	MECHANIC
Oven Outer Dimensions (W x H x D)	596x597x547 mm
Montage Cabinet dimensions (W x H x D)	560x600x565 mm
Oven Inner Volume	64 Lt
Voltage	220-240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Oven Energy Class	A

IMPORTANT SAFETY NOTICES

This Built-in electrical oven is manufactured for use in the preparation of normal home meals. Please do not use for other purposes.

Installation:

- This appliance must be installed by qualified personnel, according to the manufacturer's instructions and the relevant Safety Standards.
- This appliance is heavy. Take care when moving it.
- Remove all packaging, protective films and oils from the appliance before using for the first time.
- Ensure that the electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Do not attempt to modify the appliance in any way.
- The voltage of your oven is 220-240 Volt ~ 50-60 Hz.
- This appliance has been constructed and distributed in compliance with the regulations of AS/NZS 3350-1 and AS/NZS 3350-2-6.
- This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person in conjunction with Australian Wiring rules AS3000.



This appliance must be earthed.

Do not use a steam cleaning device with this appliance.

WARNING: ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

When you have finished cooking check that all controls are in the OFF position.

- Please check your electrical installation is earthed. This appliance must be installed by a qualified engineer.
- This appliance must be fitted with a min 16 A Fuse.
- Please ensure that plug of your oven is not accidentally pulled or stretched beyond the extent of the power cord. If this appliance is installed without proper earthing the manufacturer does not accept any responsibility for any damage caused. Commissioning of this appliance should only be attempted by an Authorised Service or an expert authorised by customer relations.
- Connection diagram can be found on the rear of the appliance
- Please reset the timer when in the event of a power failure. The oven will not operate until the timer is properly set.
- The oven door must always close properly. Keep the door seal areas clean.
- Pressing on open cover of oven with heavy matters can cause damage on cover hinges. So please do not sit or load heavy matters on open cover of oven.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan, or put items wrapped in foil under the grill as this creates a fire hazard. The high reflectivity can also damage the elements.

- Do not use the oven with the door inner glass panel removed.
- Do not use the drop down door as a step to reach above cabinets.
- After using oven please wipe vapour drops with a cloth that can be formed on oven cover by high temperature.
- Do not block the oven vent in anyway, as this creates a fire hazard.
- When opening the appliance door, take care to avoid skin contact with any steam that may escape from the oven.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or around the appliance.

Service:

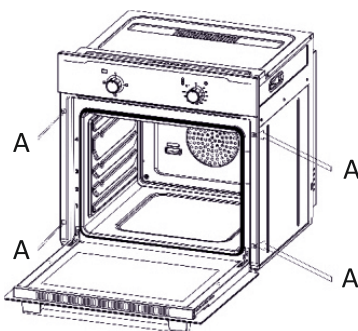
Cables routed too near to oven may become damaged and short, if they come into contact with hot parts of oven. The cables of other appliances must be routed a safe distance from oven. If power cord is damaged then contact your authorised repairer.



This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

3. INSTALLATION of BUILT-IN OVEN

While mounting the device to its place (under the counter or on another device) fix it by screwing it to the four holes that are visible when the cover is open.



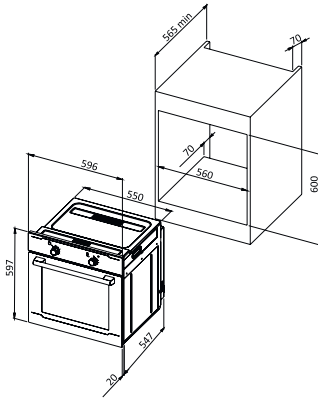
Pic. 2

Placing dimensions its tolerances

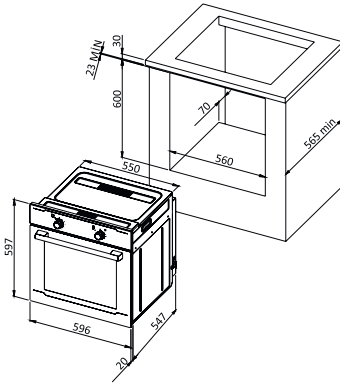
Width	560+/-1.5 mm
Length (Height)	600 +0-2.5 mm

OVEN DIMENSIONS

WIDTH	LENGTH (Height)	DEEPNESS
596 mm	597 mm	547 mm



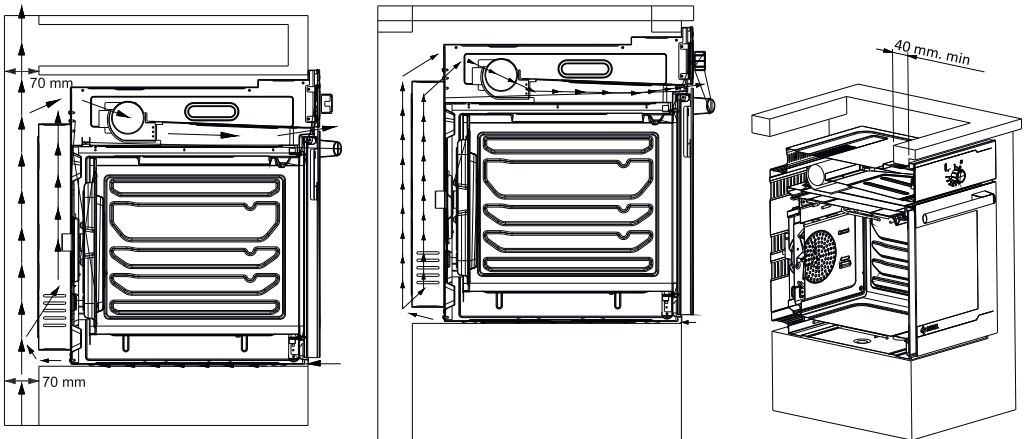
UPPER INSTALLATION



LOWER INSTALLATION

Pic. 3

Air circulation between the oven and furniture



Pic. 4

Installation instructions:

Installation must be completed by an authorised technician

- Dimensions and materials of cabinet must be suitable and capable of withstanding heat radiation from oven.
- Correct Installation - Cabinet should not come into contact with any of the ovens electrical parts. Isolation materials or parts that used for isolation must affix strongly to prevent taking out by any tool.
- For the most efficient air circulation, oven should be fitted in place with the dimensions specified in drawings above. Rear panel of cabinet should be removed from its place and it should be ensured that air can circulate comfortably. A distance of min. 70mm should exist between oven and wall.
- It is not recommend you to install your appliance near refrigerator or freezer.
- If a hob is installed with your oven, all electrical cables of cooker and oven must be seperat.
- Install your appliance in a position that allows access to power cable.
- Do not place power cable to close or in contact with hot surfaces. Do not attach the cable to the oven door.

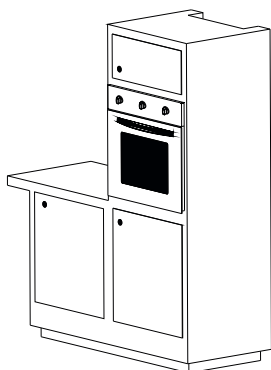


Do not start the installation of the oven and not remove the protective film from the surface, until you make sure the technical functions work correctly of the device by electrical connecting and testing all functions.

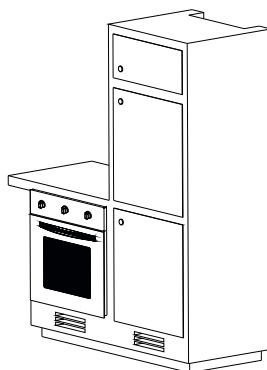
If the first inspection the device is not working or are absent any features specified in the characteristics, should contact the company where you bought it or call technical support that specified in the warranty card.

The protective film on the stainless oven recommended to remove only after installation.

**Dimensions of Built-in oven and cabinet are at Figure.3 & 4
Installed Built-in Oven pictures are at Figure.5 & 6**



Pic. 5



Pic. 6

4. ELECTRIC SAFETY INFORMATION

Connection to main electric network should be made only by authorized electrician in accordance with valid regulations.



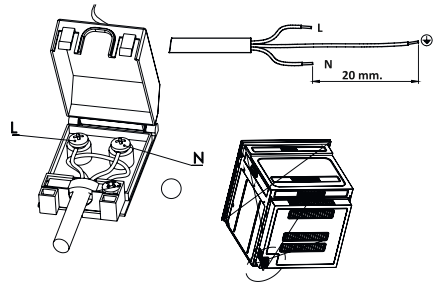
WARNING! THIS DEVICE SHOULD BE GROUNDED.

Check whether power rate of network and outlets complies with device maximum power written on technical specification label or not. Fit the plug to 3-pin grounded outlet. This outlet should be connected in a correct manner.

- If this product is not supplied with a plug, fit a plug which is suitable to the power written on technical specification label. Grounding cable is yellow/green. If the plug fitted on devices not suitable to the outlet, have a professionally expert person fit the plug. Make sure that cable is suitable to device power.
- Temperature of main network cable should never exceed 50°C above room temperature.
- Electrical safety of device may be guaranteed only if it is connected to a grounded power supply correctly as specified in electric safety rules.

TECHNICAL FEATURES OF SUPPLY CABLE (PLUG) TO BE USED IN PRODUCT

220-240V~ opera on instruction: Use H05RR-F / H05RN-F type three-wire cable (3 X 1.5 mm²). There should be min. 20mm length grounding cable (yellow-green) cable end connected to device.



Pic. 7



IMPORTANT! The manufacturer shall not be liable for any damages caused from grounding deficiency.

When any cleaning and maintenance process shall be made in oven or before oven is removed from cabinet, electric supply to device should always be cut by disconnecting plug or turning off the switch.

If cable becomes damaged, replace it as the following:

Remove main cable and replace it with a new, insulated (H05RR-F type) cable complying with power features of device.

Yellow/green grounding cable should be approx. 20mm longer than other cables and connected to connection end; ⚡


Blue neutral cable should be connected to the connection end marked with N letter.

Black (can be brown or red) loaded cables should be connected to "L" connection end.

5. INTRODUCTION OF CONTROL PANEL. ADJUSTMENT OF TIMER

Depending on model of device you purchased, there is mechanic or digital mer (programmer) by which you can adjust cooking period on device. You can use your device more efficiently by programming cooking period and the me on which you desired that the meal shall be ready as cooked. You can program the programmer within your device by applying following steps described below.

Mechanic Timer

You can follow up cooking period mechanically. Turn Timer bu1 on into desired period until 90' or 120' may varies according to model; you can see maximum period to which you may select from the sign on oven control panel). Mechanic time counter shall proceed backward from the period you determined and give audible alarm when period expires. If you want to control cooking period of your meal by yourself directly, rotate the button toward  symbol in the counterclockwise. In this case, you shall determine device stop me.

6. USING THE OVEN

Thermostatic Control of Oven















The indicator lamp will switch on together with the thermostat. When the heat inside the oven reaches the set value, the thermostat cuts the circuit and the lamp will go off. When the heat falls below set value, the thermostat will switch on again and indicator lamp will be lit.

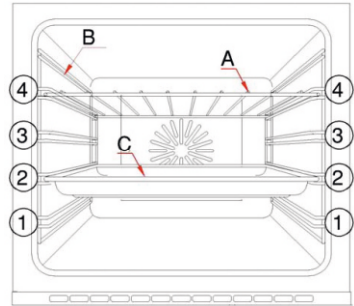


For initial operation of your oven, a smell arising from insulation materials and heating elements will be generated. To help avoid it, operate your oven at 250 C for 45 minutes without putting any trays in oven.

Suggested Settings

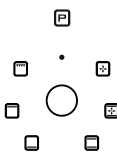
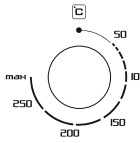






1. Meals that may be cooked
2. Oven Control Position
3. Thermostat position
4. Recommended cooking times are given in cooking table.
5. Turn the "oven heating control" switch clockwise to adjust cooking time for the meal you desire to cook, refer to cooking table.
6. Before cooking, pre-heat the oven for 10 minutes. The door of the oven should be open. Put the dish in the oven after pre-heating.

1							
2							
3		180	200	225	200	225	250
4		40'	25'	70'	60'	150'	120'







To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails (figure 1, 2, 3, 4) is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

Oven Functions: FBO-R 41 IVORY / FBO 226 BETON

<p>FUNCTION SELECTING BUTTON</p> 	<p>THERMOSTAT BUTTON</p> 	<p>All functions shall start after oven temperature is selected. In-oven lighting lamp shall remain aslighted in all functions.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Fan supported Defrost: It can be used for delcing frozen foods with the help off an in in medium temperature very quickly and without losing their nutritive values.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Natural Convection Fan Function: Lower and upper resistance work together when this function is selected. Air to be selected by fan in temperature between 40 °C and 250 °C can be circulated homogenously in oven. Excellent results can be achieved with suitable cooking temperature to be selected without mixing tastes and odors.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Natural Convection: When this function selected, lower and upped resistances work along together. This is usual oven usage. It is ideal for cooking biscuits, cake, pastry and meals. Excellent results can be achieved with suitable cooking temperature to be selected between 40°C and 250 °C.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Lower Resistance Function: Oven is heated by lower Resistance. Air to be selected in temperature between 50°C and MAX°C scatters inside of oven. This function is ideal for sterilizing vegetables and fruits, making canned food and for cooking foods to which you want to cook from bottom.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Upper Resistance Function: Oven is heated by upper resistance. Air to be selected in temperature between 50°C and MAX°C scatters upper side of oven intensively . This function is ideal for cooking foods to which you want to cook from top.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Grill Function: This function can be used for cooking traditional meals (meat, fish, meatball, chicken etc.).</p>

COOKING TABLE

MEALS	Cooking Pot	Raw Positions		Thermostat Positions	Cooking Extension (Min.)	
		 Upper + Lopper Heater	 Upper + Lopper Heater + Fan		 Upper + Lopper Heater	 Upper + Lopper Heater + Fan
Pandispania (8 people)	24-26 cm dia Pastry Mould	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Cake (in mould, 5 people)	16-22 cm dia Metal cake Mould	2-3	3	180	40	20-25
Cookie (12 people)	Big Tray	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Pastry with Chees Filling (12 people)	Big Tray	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Bun	Big Tray	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Leavened Pie (18 people)	Big Tray	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Biscuit (10 people)	Big Tray	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Cake (20 people)	Big Tray	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Spaghetti (8 people)	Small Deep Tray or 30 cm thin Deep Metal Tray	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Pizza (8 people)	Big Tray	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Veal (8 people)	Small Deep Tray belongs to meat volume	2-3	3	250	110-120	120
Lamp Meat (8 people)	Small Deep Tray belongs to meat volume	2-3	3	225	70-90	70
Fried Chicken (whole-1 Piece)	Small Deep Tray	2-3	3	200	60	50-60
Fried Turkey (5.5 kg)	Big Tray	2-3	3	225	150	150-210
Fish	Small Deep Tray	2-3	3	200	25	15-20



NOTE: The values given in cooking table are the values obtained in our laboratories. You can obtain various results to satisfying your tastes depending on your cooking and use habits. Cooking times depend on quantity of ingredients. Using cake forms gives better results for making cakes.

7. Grill Function of Oven - Closed Door Grilling

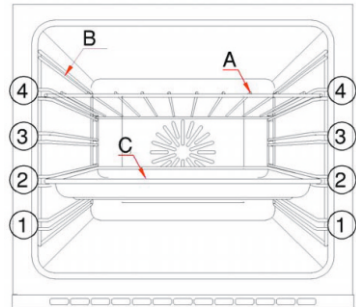
Turn the oven control knob to position 

- We advise you to use trivet shelf placed into grill tray when you are grilling. This will help avoid spills and help keep your oven clean.
- If you decide use grill wire on shelf rather than placing in tray, position a tray below to collect oils. For easy cleaning, put some water in tray.
- Preheat grill with door closed position for 5-10 minutes before use.
- Always pre-heat grill before use and grill with door closed.



It is recommended that you always grill with the Panel Protection Sheet in place. Our company is not responsible for damage made by not using this sheet.

	GRILL	
	Shelf	Time (min.)
Lamb Meat	4-5	15
Lamb Chops	4-5	15
Calf Chops	4-5	15-25
Sheep Chops	4-5	15-25



8. MAINTENANCE & CLEANING

Cleaning your Oven

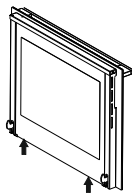
1. Before you start cleaning, switch off power-supply at the socket. If the oven is hot, wait it to cool off.
2. Do not use the abrasive cleaning agents on enamel, ceramic or painted surfaces. Use only creams or liquid cleaning agents that do not contain abrasive agents.
3. Any liquid spilling on the cooker may cause damage to enamel surfaces when they burn. Promptly clean spilt liquids.
4. Do not use corrosive cleaning agents when cleaning control panel.
5. Never drip water on and touch the glass when the oven is hot.
6. Remove covers of the oven. Wash and rinse with soapy water.

Cleaning the Interior of Your Oven

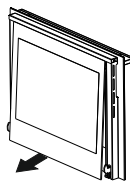
- Switch off power supply before starting to clean oven.
- Remove trays and grill. Wipe the interior parts with soap soaked cloth.
- Clean it with dampened cloth again and wipe dry.
- Do not use dry or powder cleaning agents. Clean the glass surfaces with specialised glass cleaning agents.
- Do not use hard brushes, steel wood or sharp instruments such as a knife when cleaning the interior part of the oven.
- Remove the glass front door by unscrewing the fixings using a screwdriver, remove the inside glass, clean and rinse it. After drying it place the seal properly and re-install the glass

Cleaning Oven Cover Glass

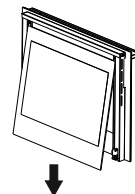
Open oven cover thoroughly. Move inner glass slightly from its lower edge. There by, ensure that inner glass lower edge is removed from metallic seats. By pulling lower edge removed from set a towards oven center, take out inner glass from its place carefully. A er completing related cleaning process, place upper edge of inner glass in to plastic part within cover. And by pushing again slightly towards in side (by applying press in to interior springs), place lower edge of glass into metallic seats.



Pic. 8



Pic. 9



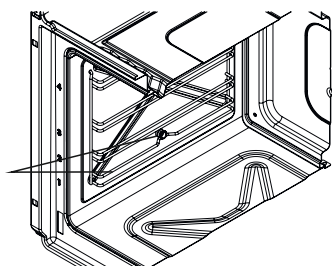
Pic. 10



Do not carry out this process while oven is hot. Take care of not giving damage to glass while glass is being removed as well as during cleanness. Do not clean the wire rack while the oven is hot. When removing the wire rack, perform the instructions shown in the figures above in order. After cleaning is completed, perform the steps in reverse to install the wire rack.

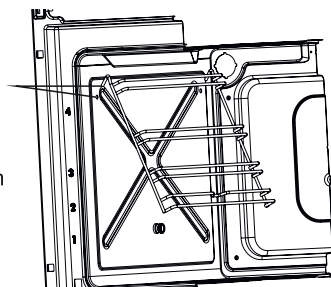
1

Press the wire downward and remove it from under the automation.



2

Remove the wire rack hooks from the installation holes.

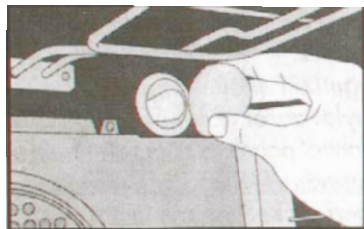


Oven Gasket

Please check this gasket at regular periods. If it requires cleaning, clean it without using abrasive materials. If gasket is damaged, immediately contact with closest authorised service. Do not use oven till gasket repaired or replaced.

Changing Oven Lamp

1. Pull the plug out of socket.
2. Turn the lamp fixing glass counter-clockwise direction to separate it.
3. To separate lamp from body turn it to counter-clockwise direction.
4. Fix new lamp that you gain from authorised service in place of old lamp.
5. Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



Changing oven lamp

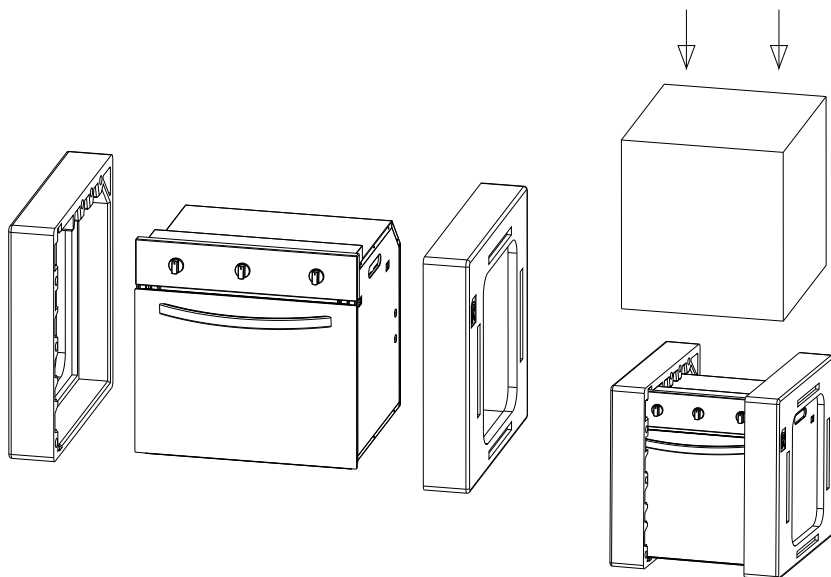
9. INFORMATION ABOUT TRANSPORTATION

In case of transport hold your oven vertically and do not put anything on it.

Transportation;

Please Keep your ovens original box. Carry your oven with original box. Obey carrying signs on box. To keep your oven door from damage that may occur during transportation by wire grate and trays, stick 1-1,5 cm thin cardboard or paper on oven front door inner glass with sticky tape at level of trays. Stick oven door to side walls with sticky tape.

To place packaging materials look at figures below.



If your oven haven't got an original box ;
Take precautions to avoid possibility of oven outer walls, glass, painted, enamelled
or stainless steel surfaces.

10. TROUBLESHOOTING

Please do not follow the following controls before calling authorised service.



If oven not heats;

Plug of your product may not be in an earthed socket; your fuse may blow; timer may not be adjusted in models that have a timer.



If oven is not working;

Please check that the oven button is adjusted to a function in multi-function models.



Please check that the heater button is adjusted.

FUSE

Please check the fuse of the oven plug's socket or the main fuse to be sure it has not blown.



If inner oven lamp is not;

Check if electricity is on; if the lamp is not working; if it is not, read the User's Manual to change it.




Upper and Lower heaters do not cook equally;

Check the rack positions, thermostat positions and cooking time from the list in your User's Manual.

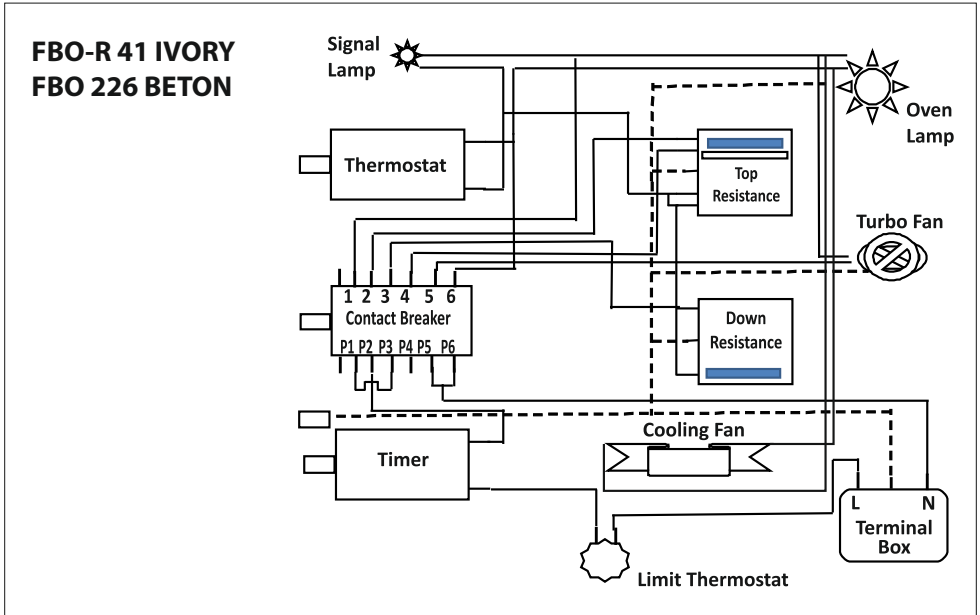


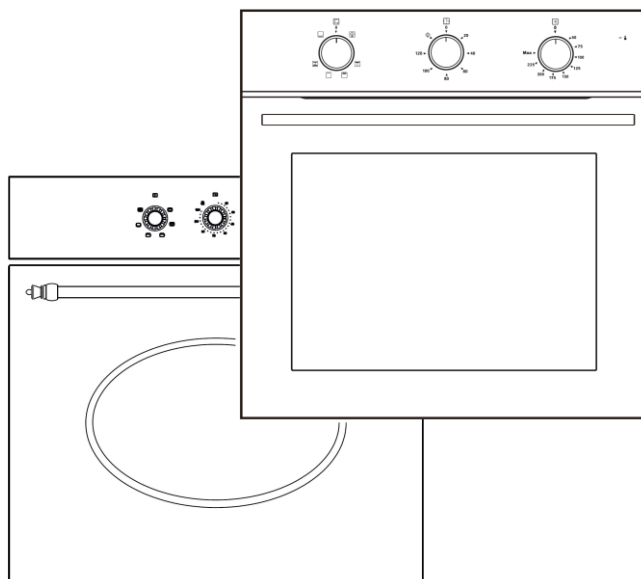
If there is still any problem in your product, please call the closest authorised service.

This appliance/fitting is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The  symbol on the product, or on the documents accompanying the product, the Crossed Out Wheelie Bin symbol, indicates that this appliance/fitting may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.

11. ELECTRIC CIRCUIT SCHEMAS





RU Инструкция по эксплуатации и установке

Духовой шкаф

FBO-R 41 (02) / FBO 226

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



Уважаемый покупатель!

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

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

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

Производитель не несет ответственности за возможные последствия невыполнения данного условия.



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



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



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



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

Прибор произведен в соответствии с европейскими стандартами и сертифицирован.



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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Напряжение / Частота	220-240 V / 50-60 Hz
Максимальная мощность подключения	2345 - 2369 W
Лампа подсветки камеры	15 - 25 W
Максимальная сила тока	14 A
Полезный объем камеры / Площадь выпекания	64 L
Диапазон температур	50 – 250 C.
Размеры прибора	596*597*547 мм
Вес нетто	29.6 кг / 32.4 кг

Индикаторы

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

Тангенциальное охлаждение

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

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



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

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

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.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



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

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



ВНИМАНИЕ!

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

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

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



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

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

Следует избегать:

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



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

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



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

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

Полезные советы:

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



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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ!



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



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



При установке убедитесь, что духовка не подключена в сеть.

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

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

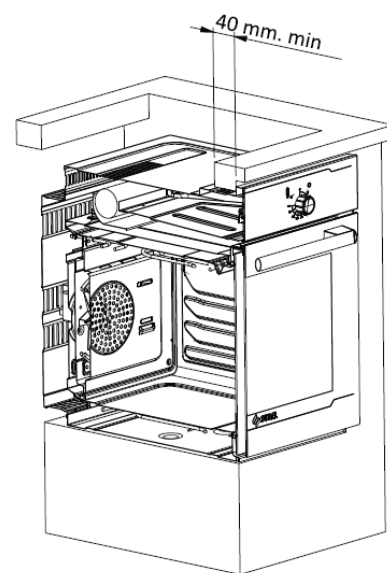
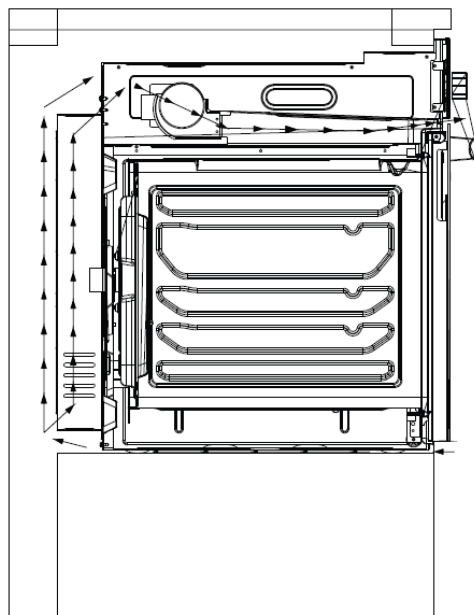
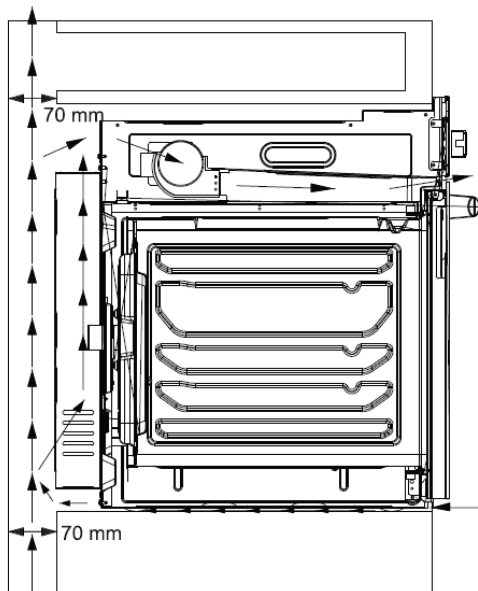
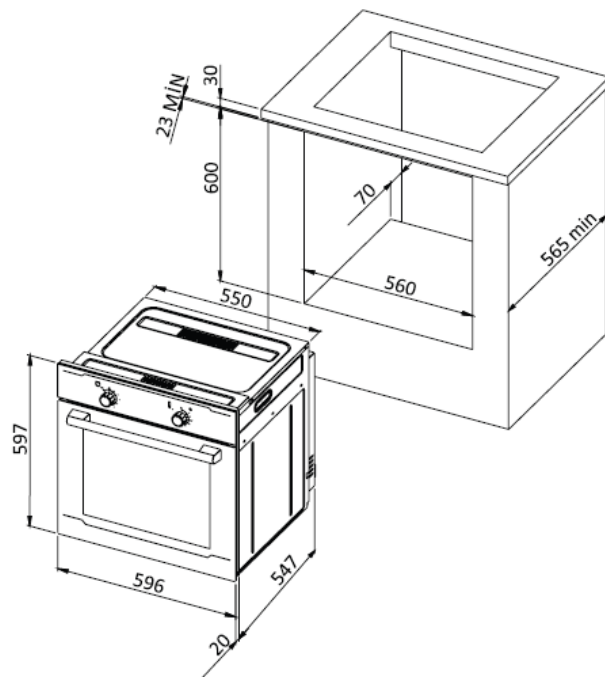
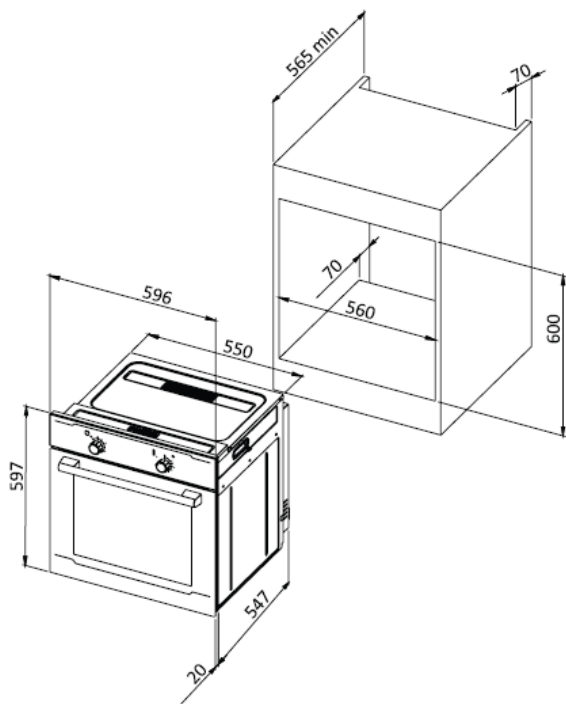
1. Вставьте духовку в предназначенную для неё нишу и закрепите шурупами в отверстиях по бокам духовки, которые видны при открытой двери. Устанавливая прибор в нишу, убедитесь, что шнур электропитания свободен и не соприкасается с греющимся корпусом духового шкафа либо других приборов.
2. Ввинчивая монтажные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



ВАЖНО! Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, духовка должна быть установлена в соответствии с размерами на рисунке. Расстояние между стеной и задней частью днища шкафа должно быть не менее 7см.



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование изделия в электрической сети с отсутствием заземления может привести к поломке и/или поражению электрическим током и причинению 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.

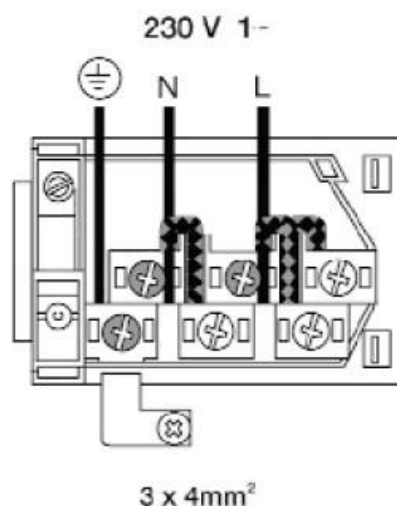
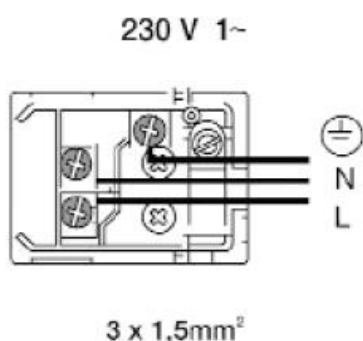


Если производится замена или удлинение сетевого кабеля питания, характеристики применяемого кабеля должны удовлетворять номиналы мощности прибора, которые указаны в технической характеристике. Используемый кабель для замены также должен быть с жилой заземления, которая обеспечивает необходимое электрическое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

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



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ



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

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

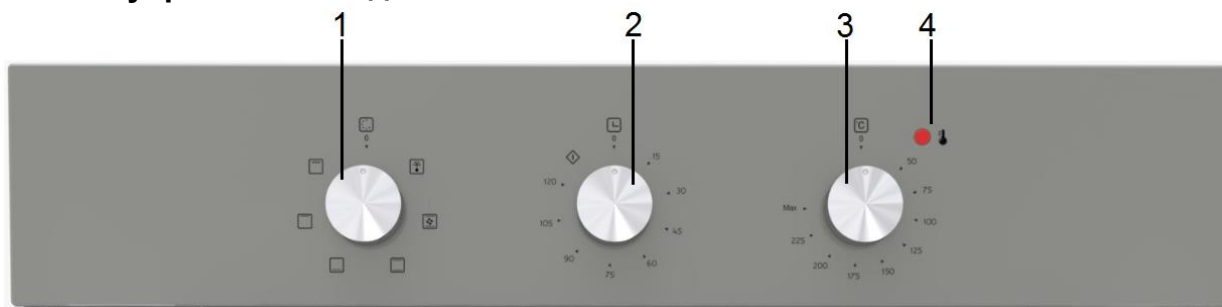
Первые действия, которые рекомендуется предпринять:

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

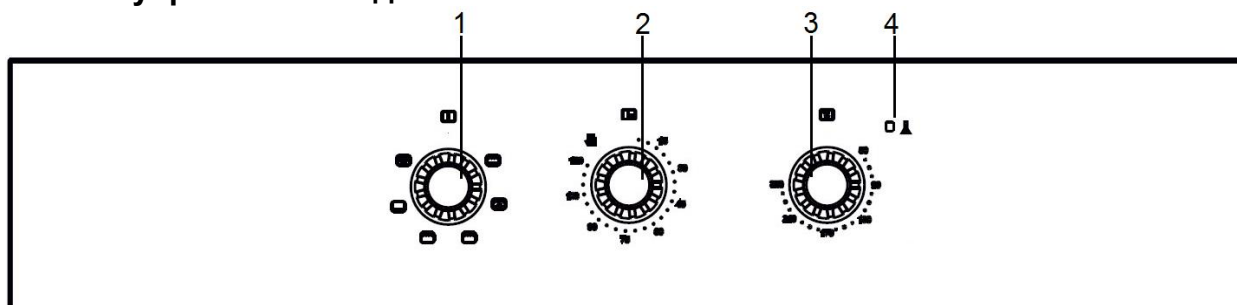


ПРИМЕЧАНИЕ. Во время первого запуска, прибор может издавать неприятный, раздражительный запах. Причиной тому, является нагревание клеящих веществ, используемых в изоляционных панелях духовки. Это явление, в духовках такого рода, не является технической неисправностью, и этого не стоит бояться. Если вы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

Панель управления модели FBO 226



Панель управления модели FBO 226




1. Ручка выбора функций нагрева.
2. Ручка настройки механического таймера.
3. Ручка выбора температуры.
4. Индикатор нагрева.

Чтобы включить духовой шкаф, необходимо:

- Выбрать одну из функций приготовления поворотным переключателем «1».
- Настроить желаемое время приготовления поворотным переключателем «2».
- Настроить желаемую температуру приготовления переключателем «3».

Механический таймер духового шкафа оснащен функцией отключения нагревательных элементов. Время приготовления можно задавать в диапазоне от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени таймера духовка отключается самостоятельно.



При настройке ручки таймера на положение «» прибор работает в ручном режиме и таймер не отключает духовку. Пользуясь этим режимом важно следить за временем приготовления самостоятельно.

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



По окончании приготовления всегда поворачивайте все ручки управления прибора в верхнее положение «0», чтобы предотвратить случайное нежелательное включение нагревательных элементов.



ТАБЛИЦА БЛЮД И ПОДХОДЯЩИХ ФУНКЦИЙ

Пицца	Вес	Время предвари- тельного 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	

ЧИСТКА И УХОД



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

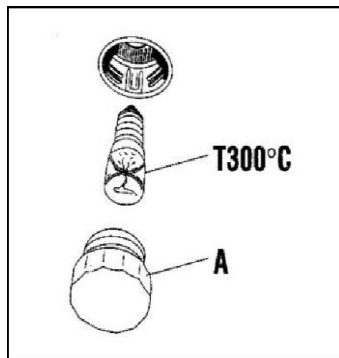


ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступить к очистке / уходу за духовкой, убедитесь, что кабель питания отключен от электросети.

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

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

Замена осветительной лампы духовки:



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



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

ЧИСТКА И УХОД

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

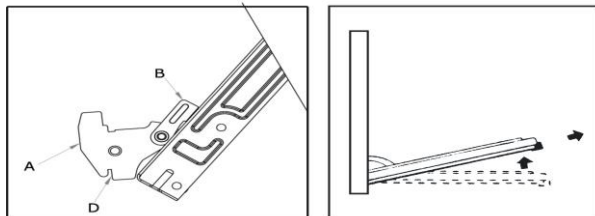


Это изделие не предназначено для пользования людьми, которые имеют умственные и / или физические отклонения (в том числе и дети), если только они не получат специальное разрешение в сопровождении лиц, отвечающих за их безопасность.

Разборка и сборка дверцы:

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

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



Дверь установлена, ей можно пользоваться.



Внимание!

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

1. Духовой шкаф не работает.

- Убедитесь, что прибор включен в сеть и на включенный источник подается напряжение.
- Проверьте автоматический предохранитель (или пробки) электропроводки. Должен быть в положении ВКЛ.
- Убедитесь, что таймер настроен на положение «**ручной режим**» или на нем задано время «**периода приготовления**».
- Проверьте положение переключателей выбора функций и температуры.

2. Не включается свет внутри камеры.

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

3. Не светится индикатор нагрева.

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

4. Образуется дым и запах во время работы прибора.

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

5. Результат приготовления неудовлетворителен.

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

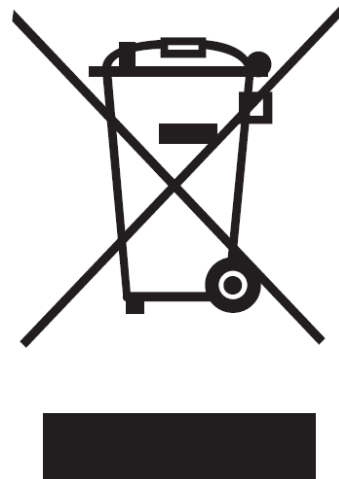
НЕДОСТАТКИ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Верхняя корочка слишком темная, нижняя часть очень светлая.	Не достаточно тепла снизу.	<ul style="list-style-type: none">- Используйте программу обычной конвекции- Пользуйтесь более глубокими сосудами для пирогов- Снизьте температуру- Опустите блюдо на уровень ниже в духовке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

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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



www.fabianosteel.com

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ:

Контакты службы по технической поддержке, приёму обращений и жалоб приведены в гарантийном свидетельстве. Гарантийное свидетельство поставляется вместе с прибором.