

FMA 45 MW XS

UK Інструкція з експлуатації Компактна комбінована духовна шафа з функцією мікрохвиль

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ..... 3

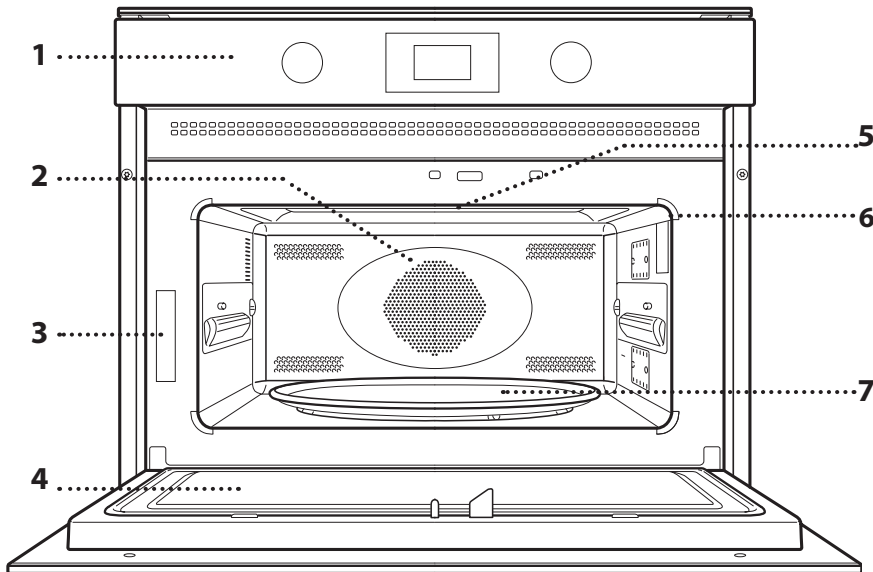
# ЗМІСТ

---

ОГЛЯД.....	4
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....	4
ОПИС ДИСПЛЕЯ .....	5
ПРИЛАДДЯ.....	5
ФУНКЦІЇ.....	6
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.....	7
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ .....	8
КОРИСНІ ПОРАДИ .....	10
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ .....	11
ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ.....	12
ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	13
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	13
ПІДТРИМКА.....	13

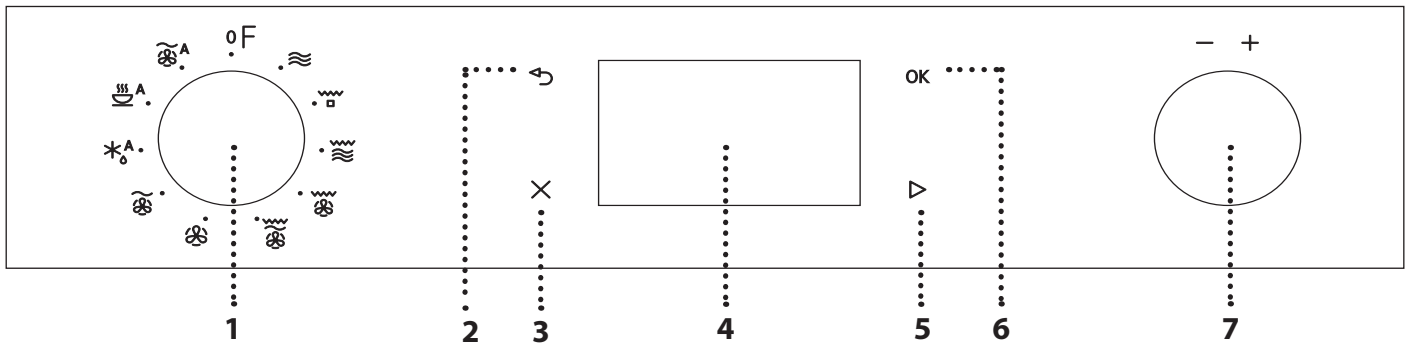
# КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

## ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Світло
7. Скляне обертове блюдо

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення 0.

### 2. НАЗАД

Повернення до попереднього меню налаштувань.

### 3. ЗУПИНКА

Увімкнення та вимкнення духової шафи і припинення дії активної функції в будь-який момент. Двічі натисніть, щоб зупинити функцію та перевести духову шафу в режим очікування.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань. У разі вимкнення духової шафи активується функція мікрохвиль.

### 6. ПІДТВЕРДИТИ

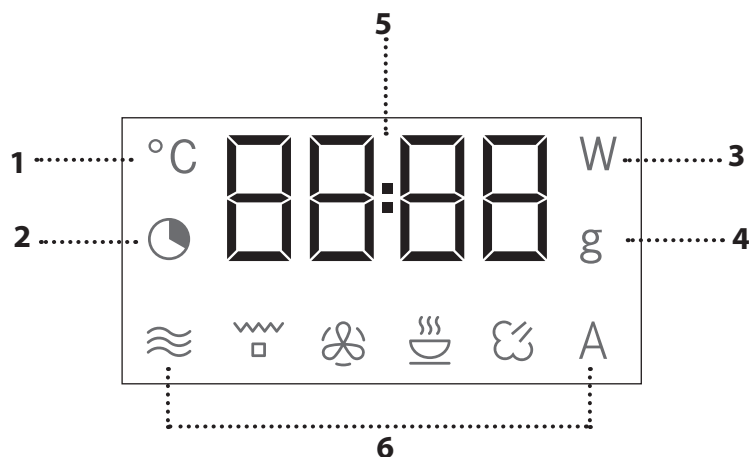
Підтвердження обраної функції або встановленого значення.

### 7. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

Зверніть увагу: Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

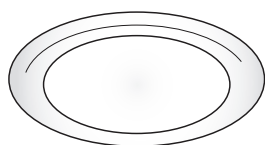
## ОПИС ДИСПЛЕЯ



1. Налаштування температури
2. Налаштування часу та тривалості режиму
3. Вибір потужності мікрохвиль
4. Вибір ваги
5. Годинник, інформація та тривалість режиму
6. Символи для вибраного режиму

## ПРИЛАДДЯ

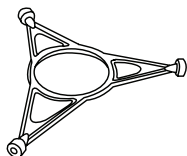
### СКЛЯНЕ ОБЕРТОВЕ БЛЮДО



Скляне обертове блюдо, що розташовується на підпорі, можна використовувати зі всіма методами готування. Обертове блюдо необхідно завжди використовувати як

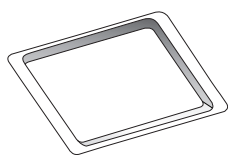
основу для інших контейнерів й аксесуарів, за винятком прямокутного дека для випікання.

### ПІДПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



Використовуйте підпору лише для скляного обертового блюда. Не кладіть на підпору інші аксесуари.

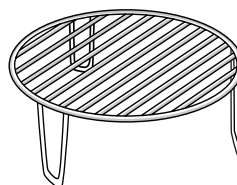
### ПРЯМОКУТНЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовуйте деко для випікання лише з функціями, призначеними для випікання з конвекцією; ніколи не використовуйте його в комбінації з мікрохвилями. Вставляйте деко

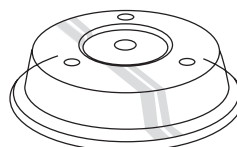
горизонтально на полицю у відділенні для приготування. Зверніть увагу: Не потрібно виймати обертове блюдо та його підпору під час використання прямокутного дека для випікання.

### РЕШІТКА



Дозволяє розміщувати продукти ближче до гриля для ідеального підрум'янювання страви. Поставте решітку на обертове блюдо.

### КРИШКА



Зручно використовувати для накривання їжі під час приготування або підігрівання в мікрохвильовій печі. Кришка зменшує бризки та зберігає вологу в продуктах. Крім того, її

можна використовувати для створення двох рівнів приготування. Вона не підходить для готування з конвекцією або з функціями гриля.

Кількість та тип аксесуарів може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

**На ринку представлена ціла низка приладдя. Перед придбанням переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі та витримують температуру духової шафи.**

**Ніколи не використовуйте металеві контейнери для їжі та напоїв під час готування в мікрохвильовій печі**

**Завжди перевіряйте, чи не торкається їжа й аксесуари внутрішніх стінок духової шафи.**

**Перед пуском печі завжди перевіряйте, щоб обертове блюдо вільно оберталося. Будьте обережні, щоб не зсунути з місця обертове блюдо, уставляючи чи знімаючи інші аксесуари.**

# ФУНКЦІЇ

## МІКРОХВИЛЬ

Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

ПОТУЖНІСТЬ	РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ
900 Вт	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води
750 Вт	Готування овочів
650 Вт	Приготування м'яса та риби
500 Вт	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир або яйця. Довершення приготування м'ясних пирогів або запеченої пасти
350 Вт	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду
160 Вт	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру
90 Вт	Розм'якшення морозива

## ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Ми рекомендуємо перевертати їжу під час приготування. Для отримання найкращих результатів попередньо прогрійте гриль протягом 3-5 хвилин.

Рекомендоване приладдя: Висока решітка

## ГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля.

Рекомендоване приладдя: Висока решітка

## ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднуються функції грилю та конфекції. Ми рекомендуємо перевертати їжу під час приготування.

Рекомендоване приладдя: Висока решітка

## ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та підрум'янювання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля та конвекційної печі.

Рекомендоване приладдя: Висока решітка

## КОНВЕКЦІЯ

Для приготування страв у спосіб, який забезпечує результати, подібні до використання конвекційної печі. Деко для випікання й інший кухонний посуд, який підходить для використання в духовій шафі, можна використовувати для приготування певних страв.

Рекомендоване приладдя: Низька решітка / прямокутне деко для випікання

## КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ

Для приготування страв у печі за короткий час.

Рекомендоване приладдя: Низька решітка

## \* А AUTO DEFROST (АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ) \*

Використовується для швидкого розморожування різних типів їжі. Необхідно лише вказати вагу.

Їжу необхідно класти безпосередньо на скляне обертове блюдо. Переверніть продукти, коли буде запропоновано.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
 1*	М'ЯСО (фарш, котлети, стейки, м'ясо для запікання)	100 г - 2 кг
 2*	ПТИЦЯ (ціла курка, шматки або філе)	100 г - 2,5 кг
 3*	РИБА (ціла, стейки або філе)	100 г - 1,5 кг
 4*	ОВОЧІ (змішані овочі, горох, броколі тощо)	100 г - 1,5 кг
 5*	ХЛІБ (хліб, рогаики, булочки)	100 г - 1 кг

## SSS A АВТОМАТИЧНЕ РОЗІГРІВАННЯ / ГОТУВАННЯ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені, а також швидкого приготування з досягненням оптимальних результатів. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть страву на термостійку тарілку або миску, призначену для використання в мікрохвильовій печі.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
 1	ГОТОВА СТРАВА	250 - 500 г
 2*	ЗАМОРОЖЕНА ПОРЦІЯ	250 - 500 г
 3*	ЗАМОРОЖЕНА ЛАЗАНЬЯ	250 - 500 г
 4	СУПИ	200 - 800 г
 5	НАПОЇ	100 - 500 г
 6	ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ (Перегорнути, коли з'явиться запит)	200 г - 1 кг
 7	СВІЖІ ОВОЧИ (Порізати на шматочки однакового розміру та додати 2-4 столові ложки води. Кришка)	200 - 800 г
 8*	ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧИ (Перегорнути, коли з'явиться запит. Кришка)	200 - 800 г
 9	КОНСЕРВОВАНІ ОВОЧИ	200 - 600 г
 10	ПОПКОРН	100 г

## AVO АВТО КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ \*

Використовується для швидкого приготування в духовій шафі та досягнення оптимальних результатів. Використовуйте посуд, придатний для приготування страв у духовій шафі та мікрохвильовій печі.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
 1	СМАЖЕНЕ КУРЧА	800 г - 1,5 кг
 2	ПЕЧИВО	300 г
 3	РИБА ЦІЛА	600 г - 1,2 кг
 4	КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА	800 г - 2 кг
 5	РОСТБІФ	800 г - 1,5 кг

\* У разі використання автоматичних функцій для досягнення найкращих результатів необхідно просто вибрати тип і вагу або кількість продукту. Духова шафа автоматично визначить оптимальні налаштування та продовжить змінювати їх у процесі готування. Переверніть і перемішайте продукти, коли буде запропоновано.

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

### .ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: На дисплеї блимають дві цифри годин.




Повертайте ручку регулювання, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть **OK** для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. Повертайте ручку регулювання, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть **OK** для підтвердження.

Зверніть увагу: щоб змінити час пізніше, натисніть і утримуйте щонайменше 3 секунди **X**, коли духовка вимкнена, і знову виконайте кроки, які наведено вище. Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## . JET START

Коли духову шафу вимкнено, можна натиснути кнопку , щоб запустити приготування з функцією мікрохвиль за повної потужності (900 Вт) протягом 30 секунд.

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Поверніть ручку вибору, щоб вибрати одну з доступних функцій.




## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

### . РУЧНІ ФУНКЦІЇ


Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ / ТЕМПЕРАТУРА





Коли на дисплеї почне миготіти значок **W**, поверніть , щоб відрегулювати значення потужності, і натисніть **OK** для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).


Таким же чином, коли на дисплеї почне миготіти значок **°C**, поверніть ручку регулювання, щоб відрегулювати значення температури, і натисніть **OK** для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр.

Зверніть увагу: як тільки функція буде активована, можна змінити потужність, двічі натиснувши , щоб увійти в меню налаштування потужності, а потім повертаючи ручку регулювання для зміни параметру.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї почне блимати значок , повертайте ручку регулювання, щоб встановити потрібне значення тривалості. Коли відображуваний час готування відповідатиме бажаному, натисніть  для підтвердження і увімкніть функцію.

Зверніть увагу: Під час приготування їжі ви можете легко налаштувати час приготування, повернувши перемикач; при кожному натисненні  час готування збільшується на 30 секунд.

## . АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ / AUTO DEFROST (АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ)

КАТЕГОРІЇ

Як тільки ви оберете одну з автоматичних функцій, вам буде необхідно обрати категорію для їжі, яку ви готуєте.




Коли на дисплеї блимає значок **A**, повертайте ручку регулювання, щоб вибрати цифру, що відповідає потрібній категорії, потім натисніть **OK** для підтвердження.


ВАГА


Щоб досягти найкращих результатів, для автоматичних функцій необхідно увести вагу продуктів, вибравши один із стандартних параметрів: духову шафу розрахує ідеальний час роботи функції для кожної категорії страв.



Коли на дисплеї з'являться стандартні параметри і почне блимати значок **g**, повертайте ручку регулювання, щоб увести вагу, потім натисніть  для підтвердження і увімкніть функцію.

## 3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.


З кожним наступним натисканням кнопки  час приготування збільшуватиметься на 30 секунд (лише для ручних функцій).

Зверніть увагу: Щоб зупинити виконання активної функції, в будь-який момент натисніть **X**.

## . БЛОКУВАННЯ БЕЗПЕКИ

Ця функція автоматично активується, щоб запобігти випадковому вмиканню духової шафи.






Відкрийте та закрийте дверцята, а потім натисніть кнопку  для запуску функції.



#### 4. ПАУЗА

Щоб призупинити виконання активної функції, наприклад, щоб перемішати або перевернути продукт, просто відкрийте дверцята.

Для повторного запуску функції закрийте дверцята та знову натисніть кнопку .


Також можна тимчасово призупинити приготування, натиснувши . Щоб знову запустити процес готування, зачиніть дверцята і натисніть .

#### АВТОМАТИЧНА ПАУЗА

(ПЕРЕМІШАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ СТРАВУ)

Певні функції будуть призупинені, щоб ви мали можливість перевернути або перемішати страву.




Коли духова шафа призупиняє готування і на дисплеї з'являється напис «Turn food» (Переверніть продукт) або «Stir Food» (Перемішайте продукт), відкрийте дверцята, щоб перевернути або перемішати продукт, потім закрийте дверцята і натисніть , щоб знову запустити процес готування.

Зверніть увагу: через 2 хвилини, навіть якщо продукт не перевернули або не перемішали, буде автоматично продовжено виконання функції.

#### 5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис «End» (Завершено), який вказує на те, що виконання функції готування завершено.



Для деяких функцій можна подовжувати готування із збереженням раніше встановлених параметрів: поверніть ручку регулювання, щоб встановити новий час готування, потім натисніть .

#### . ТАЙМЕР


Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Таймер не активує жодні цикли приготування.

Щоб активувати цю функцію та встановити бажаний час готування, поверніть ручку регулювання.



Натисніть кнопку **OK**, щоб активувати таймер. Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення. Щоб змінити налаштування таймера, коли він вже активований, поверніть ручку регулювання, потім натисніть **OK** для підтвердження.

Щоб перервати цю дію або щоб повернутися до відображення поточного часу, повертайте ручку регулювання, поки на дисплеї не з'явиться «0:00», і натисніть **OK**.

Зверніть увагу: Після того як буде активовано таймер, також можна активувати функцію: таймер продовжить зворотній відлік без жодного впливу на функцію. Щоб повернутися до перегляду таймера, дочекайтеся завершення функції або зупиніть роботу духової шафи, натиснувши кнопку .

# КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви. Час приготування позначає цикл готування страви усередині печі, за винятком фази попереднього розігрівання (за необхідності). Задані налаштування та тривалість готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Завжди готуйте страву за мінімальний час та перевіряйте, щоб вона була готовою. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся рекомендацій щодо вибору аксесуарів, наведених у таблиці приготування.

## ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають в їжу на обмежену глибину; тому під час готування кількох продуктів одночасно їх слід розташовувати якомога просторіше. Менші шматки продуктів готуються швидше за великі. Для рівномірного готування продуктів наріжте їх шматочками однакового розміру. Під час готування з використанням мікрохвиль випаровується волога: використання стійкої до впливу мікрохвиль кришки дозволяє зменшити втрату вологи.

Зазвичай страва продовжуватиме готуватися ще деякий час після її виймання з мікрохвильової печі. Тому рекомендується після завершення циклу готування залишити страву в печі на кілька хвилин.

Також корисно перемішувати страву під час готування в мікрохвильовій печі, оскільки тоді більш готові частини переміщуються в центр дека, а менш готові — до країв.

Кладіть тонкі скибки м'яса одну на одну або частково перекривайте одну одною. Товсті скибки, наприклад, м'ясного рулету та ковбаси, слід класти поруч одну з одною.

## ХАРЧОВА ПЛІВКА ТА ПАКЕТИ

Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.

У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

## РІДИНИ

Рідини можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок.

Це може призвести до несподіваного витікання гарячої рідини через край.

Щоб запобігти цьому:

- уникайте використання контейнерів із вузькою горловиною;
- перемішайте рідину перед укладанням контейнера в мікрохвильову піч і залиште чайну ложку в контейнері;
- після нагрівання знову помішайте, обережно виймаючи контейнер із мікрохвильової печі.

## ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на скляному обертовому блюді. Також за необхідності для цього можна використовувати легкий пластиковий контейнер, придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування.

Коли продукти трохи відтануть, відділіть їх дин від одного: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

## ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Після розігрівання продуктів для дитячого харчування або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині.

















































Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опарювання чи опіків.

Перед розігріванням обов'язково зніміть кришечку та соску.

## М'ЯСО І РИБА









Щоб м'ясо або риба вкрилися ідеальною рум'яною скоринкою, а всередині залишилися м'якими й соковитими, рекомендуємо застосувати функцію «Гриль + Мікрохвилі». Для найкращого результату встановіть потужність мікрохвиль у діапазоні від 160 до 350 Вт.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОДУКТ	ФУНКЦІЯ	НАГРІВАННЯ	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Пироги з начинкою (чизкейк, штрудель, яблучний тарт)		Так	160-190	-	35-70	
Печиво		Так	170-180	-	10-20	
Безе		Так	100-120	-	40-50	
Булочки		Так	210-220	-	10-12	
Хлібина		Так	180-200	-	30-35	
Піца / пиріг		Так	190-220	-	20-40	
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	180-190	-	40-55	
Лазанья / запечені макаронні вироби		-	-	350-500	15-40	
Печеня з ягнятини / телятини / ростбіф (1,3-1,5 кг)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Ростбіф середнього ступеня просмаження (1,3-1,5 кг)		-	170-180	-	40-60*	
Смажена курятина / кролятина / качатина (ціла 1-1,2 кг)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Курятина / кролятина / качатина (філе/шматки 0,4-1 кг)		-	-	350-500	20-40*	
Запечена риба (ціла)		-	-	160-350	20-40	
Рибне філе / скибки		Так	-	-	15-30*	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани...)		-	-	500-650	25-50	
Тост		-	-	-	3-6	
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		-	-	-	20-40*	
Печена картопля		-	-	350-500	20-40*	
Запечені фрукти		-	-	160-350	15-25	
Овочева запіканка		-	-	-	15-25	







\* Переверніть страву через половину часу приготування.




Таблиця перевірених рецептів, складена для органів сертифікації відповідно до стандартів IEC 60705 та IEC 60350.

ФУНКЦІЯ	Конвекція	Конвекція + мікрохвилі	Гриль	Турбогриль	Grill + MW
					
ПРИЛАДДЯ	Термостійка тарілка або контейнер, придатні для використання в мікрохвильовій печі		Решітка	Прямокутне деко для випікання	
					

# ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ

Складено для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC 60705 і IEC 60350-1.

ПРОДУКТ	ФУНКЦІЯ	ВАГА (г)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв:сек)	ТЕМП. / РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ПРОГРІВАННЯ	ПРИЛАДДЯ
Заварний крем		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.227)
Бісквітний торт		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.827)
М'ясний рулет		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.838)
Картопляна запіканка		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.827)
Курка		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.220)
Розморожування м'яса (переверніть по закінченні половини часу розморожування)		500	10:30	-	160	-	Обертове блюдо
Тост		-	4:00 - 6:00	3	-	Так	Решітка 

ФУНКЦІЇ	Мікрохвиль 	Гриль + мікрохвилі 	Гриль 
---------	---	---	--

## ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув.  
Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

### ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою тканиною з мікрволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Періодично або в разі розливу рідини слід знімати обертове блюдо та його підпору, щоб мати змогу очистити нижню частину духової шафи, видаливши з неї всі залишки їжі.
- Не потрібно очищати гриль, оскільки внаслідок сильного нагрівання згорає весь бруд. Використовуйте цю функцію регулярно.

### ПРИЛАДДЯ

Усі аксесуари можна безпечно мити в посудомийній машині. Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перед миттям приладдя дайте їм охолонути.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
Піч шумить, навіть коли вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Помилка програмного забезпечення.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

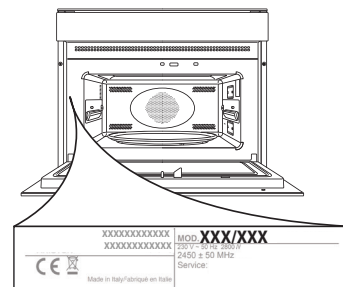
## ПІДТРИМКА

У разі виникнення проблем під час експлуатації зверніться до технічного сервісного центру Franke. Ніколи не користуйтеся послугами сторонніх спеціалістів.

**Потрібно надати таку інформацію:**

- тип несправності
- модель приладу (арт./код)
- серійний номер на табличці, розташований з правого краю духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.







Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)



CS SK EL RO TR RU UK AR

400011426975

