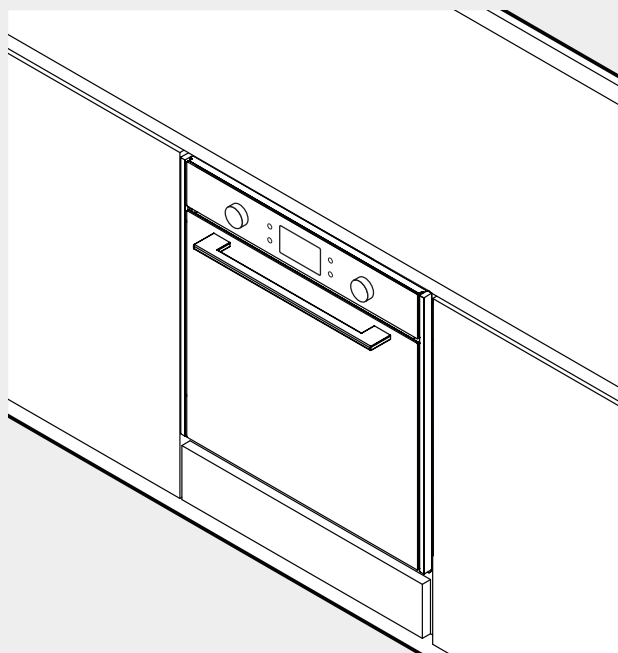




FMA 97 P XS

EN	User manual
DE	Bedienungsanleitung
FR	Manuel de l'utilisateur
IT	Manuale d'uso
ES	Manual de usuario
PT	Manual do utilizador
PL	Podręcznik użytkownika
CS	Návod k použití
SK	Návod na používanie
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
RO	Manual de utilizare
TR	Kullanıcı kılavuzu
RU	Руководство по эксплуатации
UK	Інструкція з експлуатації
AR	دليل المستخدم

Pyrolytic oven
Backofen mit Pyrolyse
Four à pyrolyse
Forno pirolitico
Horno con limpieza pirolítica
Forno pirolítico
Piekarnik z pyrolizą
Pyrolytická trouba
Pyrolytická rúra
Φούρνος με πυρόλυση
Cuptor pirolitic
Pirolitik fırın
Духовой шкаф с функцией пиролизической очистки
Піролітична духовка
فرن مزود بخاصية التحلل الحراري

Make
it
Wonderful

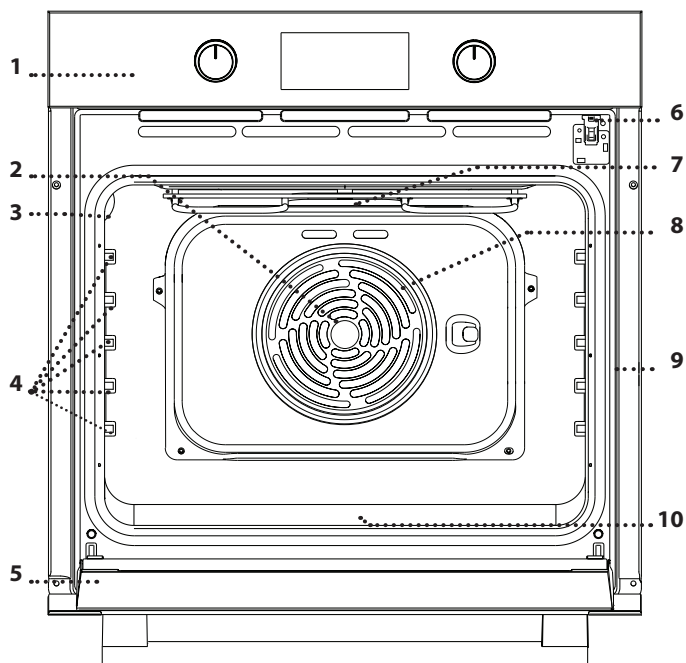
FRANKE

ЗМІСТ

ОГЛЯД	134
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	134
ПРИЛАДДЯ	135
ФУНКЦІЇ	135
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	136
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ	136
КОРИСНІ ПОРАДИ	138
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	139
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	141
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	142
ПІДТРИМКА	142

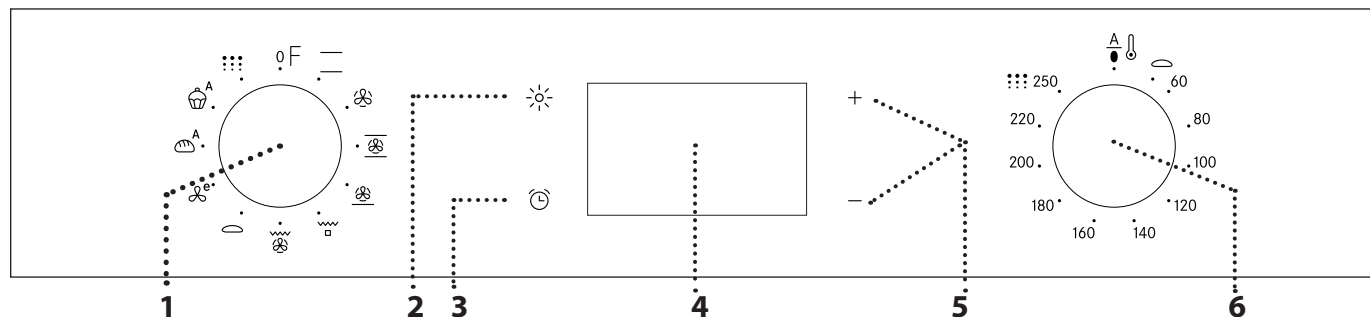
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки
(рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят
(зачиняє дверцята під час автоматичного очищення та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Круговий нагрівальний елемент
(не видно)
9. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент
(не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для змінення налаштувань часу приготування.

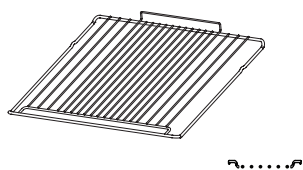
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Функції автоматичного режиму працюють у положенні 0/A.

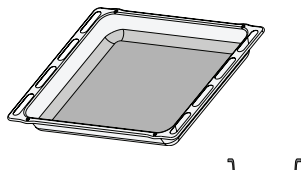
Зверніть увагу: Ручки висунуті. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ПРИЛАДДЯ

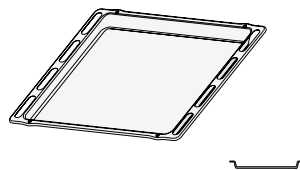
РЕШІТКА



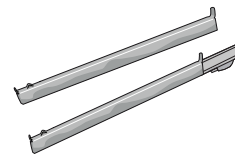
ПІДДОН



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість аксесуарів може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору. Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

ТМожна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: щоб вийняти, потягніть напрямні решітки.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.
- Ковзні полиці можна виймати або встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

КОНВЕКЦІЯ

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

MAXI COOKING

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.

ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на позначку, щоб активувати цю функцію.

Е КОНВЕКЦІЯ ЕКО

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .

А АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Увімкніть функцію, коли духовка холодна.

А АВТОМАТИЧНЕ ДЕСЕРТ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовка холодна.

ПІРОЛІЗНЕ ОЧИЩЕННЯ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки  на дисплеї не почне блимати значок і дві цифри годин.



За допомоги кнопок  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

2. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духова шафа запрограмована на роботу з потужністю менше ніж 2,9 кВт ("Lo" – низький рівень): Щоб духовна шафа була сумсна з домашнім приладдям потужністю вище 3 кВт ("Hi" – високий рівень), необхідно змінити налаштування. Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть перемикач у положення , а потім назад у положення 0. Натисніть та утримуйте  та  протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопок  або  змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку  принаймні дві секунди для підтвердження.

3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Maxi Cooking». При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

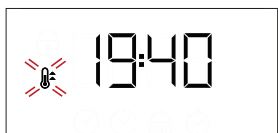
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Виконання функції почнеться, коли ручку термостата встановлено на 0° C. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції в автоматичному режимі («Хліб» або «Випічка») встановіть *ручку термостата* у положення виконання функцій в автоматичному режимі (0/A). Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.

Зверніть увагу: Можна встановити час завершення готування і таймер.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Зверніть увагу: Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання. Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок  може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли показник на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку  поки на дисплеї не почне блимати значок  потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00».

Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.



Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення «0».

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «0», щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.

. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усе приладдя з духової шафи (зокрема й напрямні для решітки), перш ніж використовувати функцію піролізу.

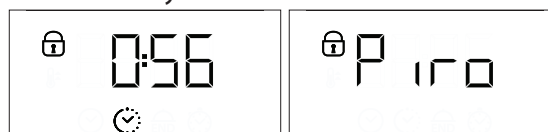
• Якщо духову шафу встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на позначку ∞.

Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: На дисплеї відображатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом «Pyro».



Зверніть увагу: Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 120 хвилин.

Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам лотки для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «КОНВЕКЦІЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують

однакової температури готування (наприклад: риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Для досягнення найкращих результатів слід точно дотримуватися інструкцій, використовуючи наступний рецепт для замішування 1000 г тіста: 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або дві пачки порошкових дріжджів).

Для оптимального піднімання тіста зачекайте близько 90 хвилин при кімнатній температурі або 60 хвилин, якщо воно знаходиться у духовці, використовуючи функцію «Доведення тіста».

Покладіть тісто до (холодної) духової шафи, залийте 100 куб. см холодної питної води на її дно і активуйте функцію «Автоматичне випікання хлібу». Після готування залишіть тісто стояти на решітці до повного охолодження.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160-180	30-90	2/3 
		Так	160 - 180	30 - 90	4  1 
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160-200	35-90	2 
		Так	160-200	40-90	4  2 
Печиво/тарталетки		Так	160-180	20-45	3 
		Так	150 - 170	20-45	4  2 
		Так	150 - 170	20-45	5  3  1 
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30-40	3 
		Так	180-200	35-45	4  2 
		Так	180-200	35-45	5  3  1 
Безе		Так	90	150 – 200	3 
		Так	90	140 – 200	4  2 
		Так	90	140 – 200	5  3  1 
Піца/хліб		Так	190-250	15-50	1 / 2 
		Так	190-250	20-50	4  2 
Хліб		—	—	60	2 
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	3 
		Так	230 - 250	10 -25	4  2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180-200	40-55	3 
		Так	180-200	45 - 60	4  2 
		Так	180-200	45 - 60	5  3  1 
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190-200	20-30	3 
		—	180-190	20-40	4  2 
		—	180-190	20-40	5  3  1 

ФУНКЦІЇ								
	Стандартний	Гриль	Турбогриль	Піца	Конвекція	Maxi Cooking	Автоматичне випікання хлібу	Конвекція Еко
ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Форма або лист для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон	Піддон з 200 мл води	деко для випікання		

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190—200	45—65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190-200	80-110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180-190	110-150	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200-230	50-100	
Індичка / гуска 3 кг		–	190-200	100 – 160	
Запечена ціла риба (філе, тушка)		Так	170 - 190	30 - 50	
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50 - 70	
Підсмажений хліб		–	250	2 – 6	
Рибне філе / скибки		–	230 - 250	20 - 30*	
Ковбаски/кебаби/реберця/ гамбургери		—	250	15 - 30*	
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50**	
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	
Овочева запіканка		-	200 – 210	25 – 55	
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100***	
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)/ лазанья(рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 - 120***	
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		–	170 - 180	100 - 150	

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

* Переверніть страву через половину часу приготування
 **Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).
 *** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

Таблиця перевірених рецептів складена для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC та IEC 60350-1.

ФУНКЦІЇ								
	Стандартний	Гриль	Турбогриль	Піца	Конвекція	Maxi Cooking	Автоматичне випікання хлібу	Конвекція Еко
ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Форма або лист для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон	Піддон з 200 мл води	деко для випікання		

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні дії, коли духову шафу охолоне.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволокон. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікроволокон.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води,

дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичної очистки для отримання оптимальних результатів після очищення.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

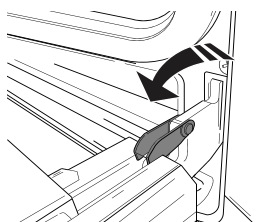
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40 Вт/230 В типу G9, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

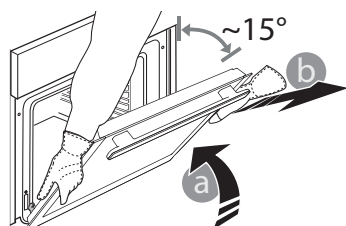
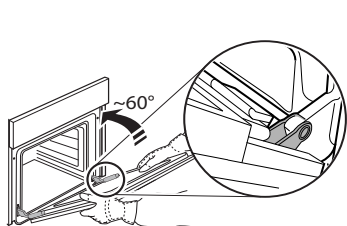
У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

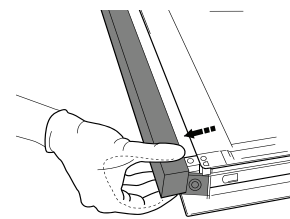
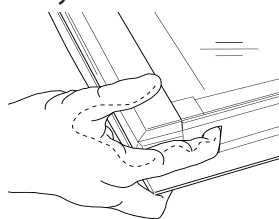
3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

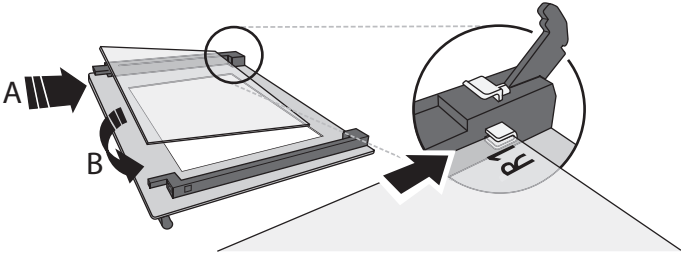
НАТИСНІТЬ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцят і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Міцно утримуйте скляні панелі обома руками, для очищення зніміть і покладіть їх на м'яку поверхню.

3. Встановіть проміжну панель (позначену "1R") перед встановленням внутрішньої панелі. Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування «R» можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опори (а), потім опустіть його у потрібне положення (б). Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

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
На дисплеї відображається літера «F» і число після неї	Збій програми	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або 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.

