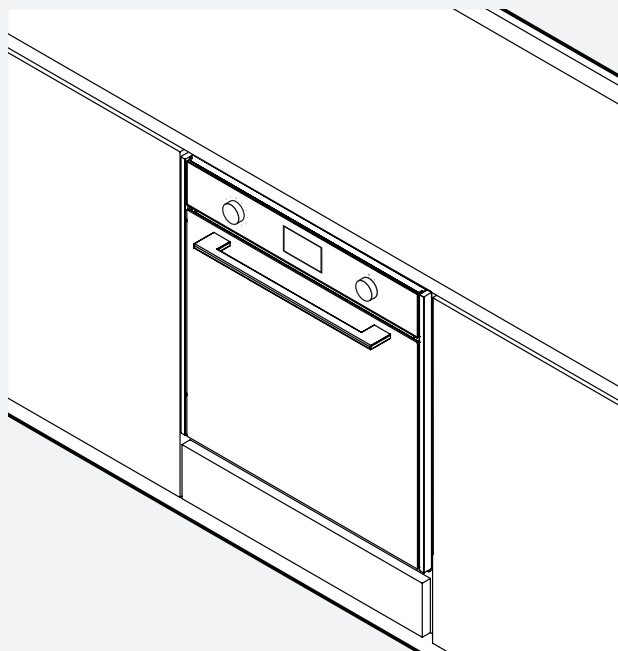




FMY 98 P XS FMY 98 P BK

UK Інструкція з експлуатації

Піролітична духовна шафа

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

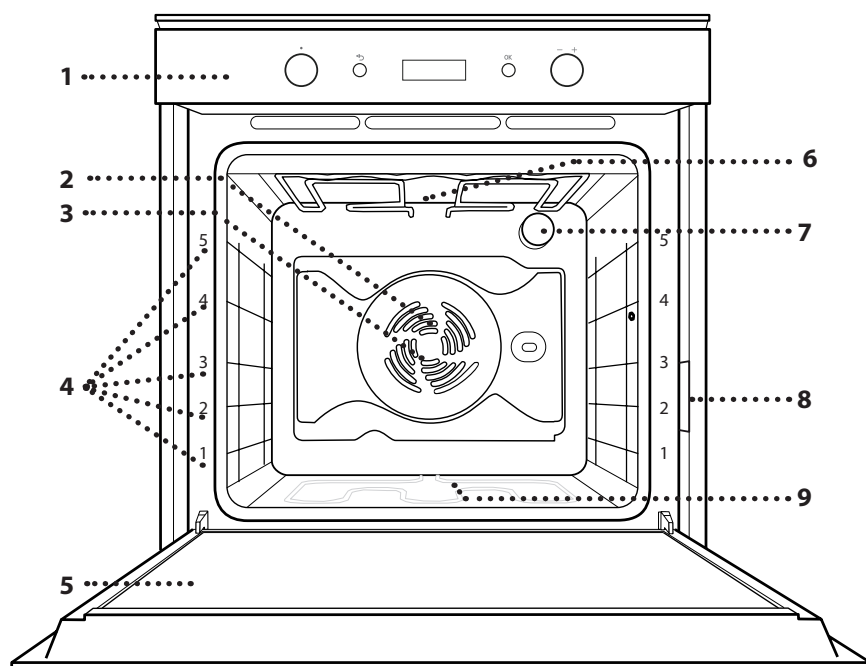
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ..... 3

ЗМІСТ

ОГЛЯД	4
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	4
ПРИЛАДДЯ	5
ФУНКЦІЇ	6
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ	7
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ	8
КОРИСНІ ПОРАДИ	10
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	11
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	13
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	15
ПІДТРИМКА.....	15

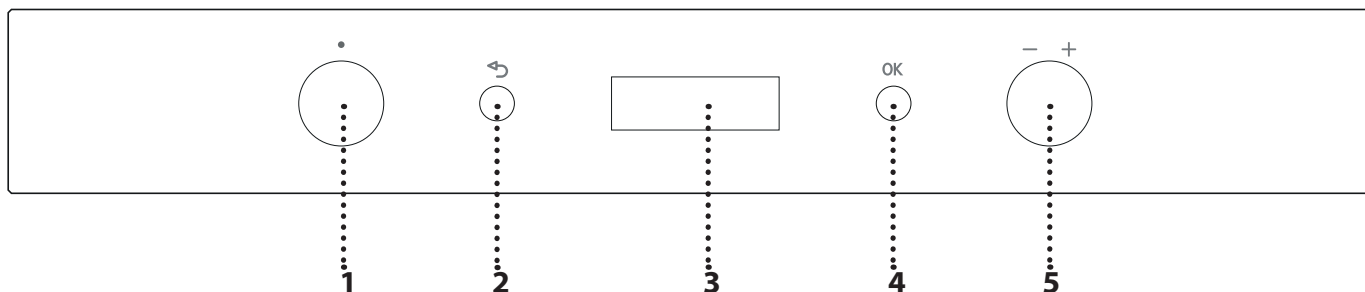
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ 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. ДИСПЛЕЙ

4. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

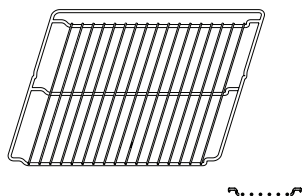
5. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

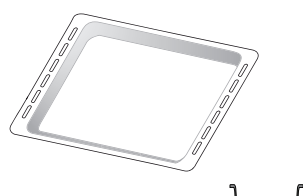
Зверніть увагу: Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

ПРИЛАДДЯ

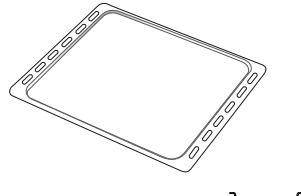
РЕШІТКА



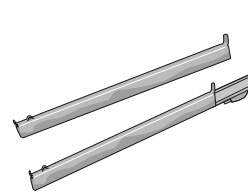
ПІДДОН ДЛЯ ЗБИРАННЯ ЖИРУ



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



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

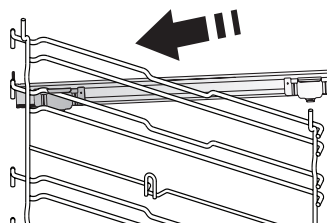
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

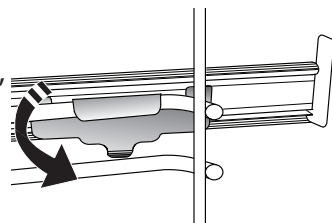
УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому самому рівні.

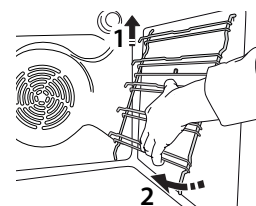
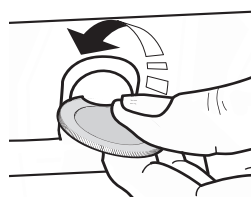


Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.



ФУНКЦІЇ



OFF (ВИМК)

Для вимкнення духової шафи.



CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)*

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.



FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)

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.



GRILL (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 в нього 500 мл питної води.



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



MAXI COOKING

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Ми рекомендуємо перегортати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.



FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ)*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишиться вимкненим протягом готування, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку **ОК**. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



ПІРОЛІЗНЕ ОЧИЩЕННЯ

Для видалення залишків готування з надзвичайно високим температурним циклом. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл та швидкий цикл (ECO). Повний цикл рекомендується використовувати лише у разі дуже забрудненої духової шафи, а короткий цикл - якщо ця функція використовується з регулярною періодичністю.



НАЛАШТУВАННЯ

Зміна налаштувань духової шафи (час, мова, гучність звукового сигналу, яскравість, режим ЕКО, одиниці вимірювання, потужність).

Зверніть увагу: Якщо режим Еко активний, для заощадження енергії зменшиться яскравість екрана та вимкнеться світло. Ці функції тимчасово активуються знову при натисканні будь-якої з кнопок.

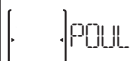


COOKASSIST



MEAT (М'ЯСО)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.



POULTRY (ПТИЦЯ)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.



CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.



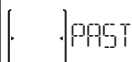
BREAD (ХЛІБ)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.



PIZZA (ПІЦЦА)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.



КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів тортів (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо).

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

RISING (ВИСТОЮВАННЯ)
 Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА
 Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

SLOW COOKING (ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ)

Для лагідного приготування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Приготування займає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг. Час готування м'яса варіюється від 4 годин для шматків вагою 1 кг до 6—7 годин для шматків вагою 3 кг.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї відображатиметься напис «ENGLISH».

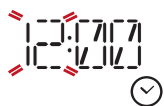


За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть кнопку **OK**, щоб підтвердити вибір.

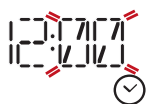
Зверніть увагу: Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Налаштування».

2. ВСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть **OK**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть **OK** для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духова шафа запрограмована на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. Повертайте *ручку регулювання*, поки на дисплеї не з'явиться напис «SETTINGS», потім натисніть **OK** для підтвердження.

Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати пункт меню «POWER», і натисніть **OK** для підтвердження.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати «Low» (Низька) і натисніть **OK** для підтвердження.



4. 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. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Поверніть *ручку регулювання* для увімкнення духової шафи і відображення на дисплеї однієї з функцій: На дисплеї буде відображено значок функції та основні налаштування.



Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відображатиметься перший доступний пункт), повертайте *ручку регулювання*, поки не з'явиться потрібний пункт.



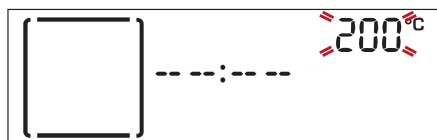
Натисніть кнопку **ОК**, щоб підтвердити вибір: На дисплеї буде відображено основні налаштування.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї почне блимати значення, поверніть *ручку регулювання*, щоб змінити його, потім натисніть **ОК** для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою *ручки регулювання*.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки *регулювання* встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку **ОК** для підтвердження.

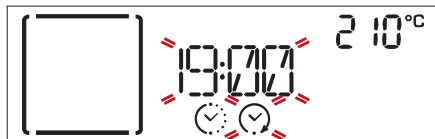
Не потрібно ЗАДАВАТИ час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть **ОК**, щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : змініть його за допомогою *ручки регулювання*, потім натисніть кнопку **ОК** для підтвердження.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування.

Дисплей відображає час закінчення, поки блимає значок .



Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **ОК** для підтвердження і запустити виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.



Примітки: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою *ручки регулювання* можна скоригувати запрограмований час завершення готування або натиснути кнопку  для зміни налаштувань.

3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть кнопку **ОК**, щоб підтвердити вибраний час, коли має завершитися готування, і активувати функцію.

Зверніть увагу: Після запуску приготування на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.



Щоб у будь-який момент призупинити виконання активованої функції, поверніть *ручку вибору* в положення 0.

4. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духову шафу досягла заданої температури:



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

За допомогою *ручки регулювання* у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



Натисніть **OK**, щоб продовжити приготування у ручному режимі (без урахування запрограмованого часу приготування) або повертайте *ручку регулювання* для збільшення часу готування, налаштувавши інше значення тривалості.

В обох випадках налаштування температури чи рівня грилю буде збережено.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть **OK** для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.



Можна зупини функцію в будь-який час, повернувши *ручку вибору* в положення «0», щоб вимкнути піч.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і поверніть *ручку регулювання*: На дисплеї буде блимати значок ⌚.



Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний проміжок часу, та знову натисніть кнопку **OK**, щоб увімкнути таймер.

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.



Зверніть увагу: Таймер не активує жодні цикли приготування.

Змінити встановлений час таймера можна за допомогою *ручки регулювання*; натисніть ⏮, щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Поверніть *ручку вибору*, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію.

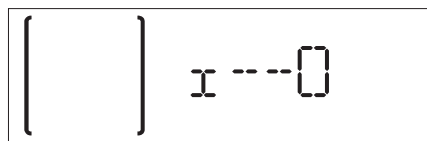
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Щоб вимкнути таймер, поверніть *ручку вибору* у положення 0 для зупинення виконання поточної активної функції і натисніть ⏮.

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки **OK** і ⏮ і утримуйте їх принаймні п'ять секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Зверніть увагу: Цю функцію також можна ввімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна

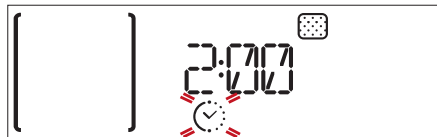
вимкнути у будь-який момент, повернувши *ручку вибору* у положення 0.

. АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ

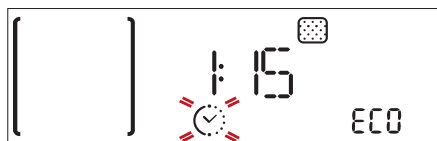
Перш ніж активувати цю функцію, переконайтесь в тому, що вийняли всі аксесуари з духової шафи, в тому числі напрямні для полицки.

Повертайте *ручку вибору*, щоб вибрати функцію автоматичного чищення.

Примітка: Видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.



Передбачено два цикли самоочищення: повний цикл та швидкий цикл (ECO).



Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати

потрібний цикл, і натисніть **OK** для підтвердження. Духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.



Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.



Після цього на дисплеї буде відображатися поточний час.

Зверніть увагу: Як і для інших ручних функцій, можна також налаштувати час завершення циклу автоматичного очищення.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони залежать 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 для випічки та черенням 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 «Примусова вентиляція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста	 PASTR AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Так	160 - 180	30 - 90	4  1 
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	 PASTR AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Так	160 - 200	35 - 90	4  1 
Печиво/тарталетки	 PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Так	160 - 170	20 - 45	4  1 
		Так	160-170	20-45 ***	5  3  1 
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3 
		Так	180-190	35-45	4  1 
		Так	180-190	35-45 ***	5  3  1 
Безе		Так	90	110-150	3 
		Так	90	130 - 150	4  1 
		Так	90	140-160 ***	5  3  1 
Піца (тонка, товста, фокача)	 PIZZA AUTO	-	220—250	20-40	2 
		Так	220 - 240	20-40	4  1 
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1 
Буханець хліба 1 кг	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Булочки	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Хліб		Так	180-200	30 - 60	4  1 
Заморожена піца	 PIZZA AUTO	Так	250	10 - 15	3 
		Так	250	10 - 20	4  1 
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180-190	40-55	2 / 3 
		Так	180-190	45 - 60	4  1 
		Так	180-190	45-70 ***	5  3  1 
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190-200	20-30	3 
		Так	180-190	20-40	4  1 
		Так	180-190	20-40 ***	5  3  1 
Лазанья/суфле	 CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Запечена паста / канелоні		—	190-200	25 - 45	3
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		—	190-200	60 - 90	3
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		—	200-230	50 - 80	3
Індичка / гуска 3 кг		—	190-200	90 - 150	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180-200	40-60	3
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50-60	2
Підсмажений хліб		—	3 (висока)	3-6	5
Рибне філе / скибки		—	2 (середня)	20 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери		—	2 - 3 (середня-висока)	15 - 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		—	2 (середня)	55-70 **	2 1
Ростбіф з кров'ю 1 кг		—	2 (середня)	35-50 **	3
Нога ягняти / гомілка		—	2 (середня)	60-90 **	3
Смажена картопля		—	2 (середня)	35-55 **	3
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10-25	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100 ***	4 1
М'ясо та картопля		Так	200	45-100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)/ лазанья(рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		Так	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршировані шматки м'яса		—	200	80 - 120 ***	3
М'ясний фарш (кролятина, курятина, ягнятина)		—	200	50-100 ***	3

* 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.

РУЧНІ ФУНКЦІЇ	Conventional (Стандартний)	Grill (Гриль)	Turbo (Турбогриль)	Forced Air (Конвекція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Eco Forced Air (Конвекція Eco)
COOKASSIST	Meat (М'ясо)	Poultry (Птиця)	Casserole (Запіканка)	Bread (Хліб)	Pizza (Піца)	Pastry (Випічка)
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 500 мл води	Деко для випікання

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духовна шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочишувачі.

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

Надягайте захисні рукавички.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

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. Для усунення конденсату, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

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.

●●● ОЧИЩЕННЯ ВІДСІКУ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦИКЛУ ПІРОЛІЗУ

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).

Ця функція дозволяє усунути бризки, що утворилися під час готування: завдяки високій температурі рештки їжі перетворюються на осад, який можна легко витерти вологою губкою після того, як духовна шафа охолоне.

- Якщо духовна шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

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

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

Духова шафа має дві різні функції піролізного чищення: повний цикл забезпечує ретельне чищення у разі надзвичайного забруднення духової шафи, а швидкий цикл (ЕКО) є коротшим та споживає менше енергії, що робить його зручним для використання з регулярною періодичністю. Використовуйте функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Зверніть увагу: Дверцят духової шафи неможливо відчинити під час піролізного чищення. Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийняттого рівня.

Провітрюйте кімнату під час циклу піролізного чищення та після його завершення (поки кімната повністю провітриться).

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

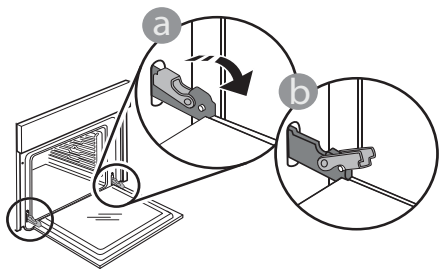
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

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.

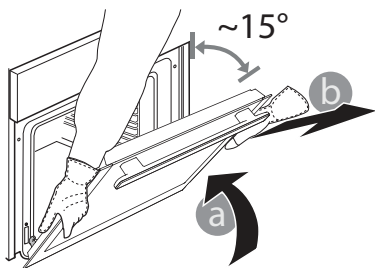
У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНИМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

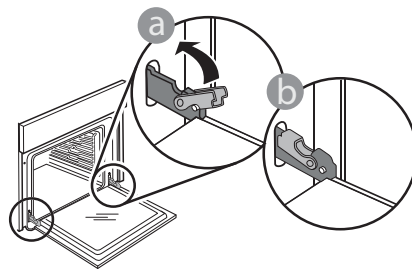


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

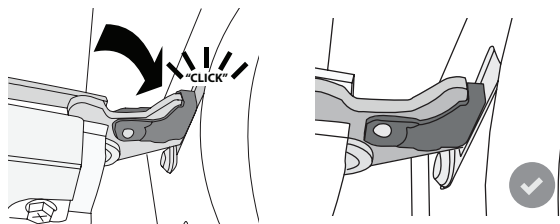


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пази.

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



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

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, зникла несправність чи ні.
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл чищення. Несправність дверного замка.	Почекайте, поки не закінчиться виконання циклу функції та поки духову шафу не охолоне. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	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

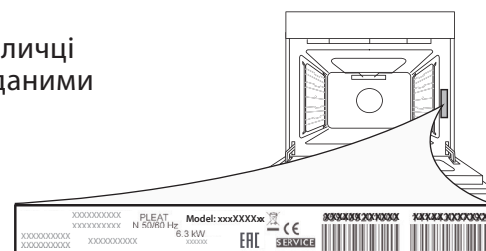
ПІДТРИМКА

У разі виникнення проблем з експлуатацією 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



CS SK EL RO TR RU UK AR

400011431612

