

FSM 45 MW

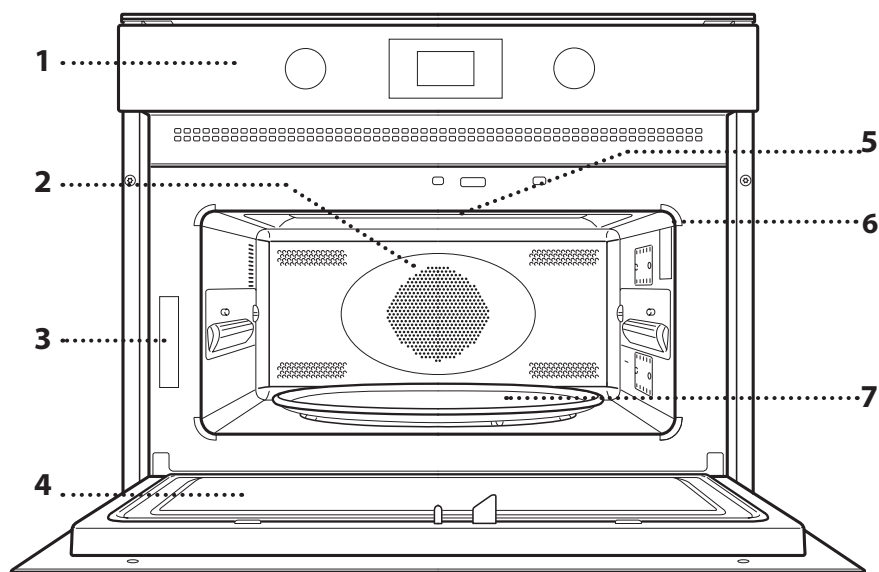
CS	Návod k použití	Kompaktní kombinovaná trouba s mikrovlnami
SK	Návod na používanie	Kompaktná kombinovaná mikrovlnná rúra
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	Φούρνος Compact Combi με Μικροκύματα
RO	Manual de utilizare	Cuptor compact combinat cu microunde
TR	Kullanıcı kılavuzu	Mikrodalgalı Kompakt Kombi Fırın
RU	Руководство по эксплуатации	Компактная комбинированная духовая печь с микроволновой функцией
UK	Інструкція з експлуатації	Компактна комбінована духова шафа з функцією мікрохвиль
AR	دليل المستخدم	فرن مدمج مزود بميكروويف

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР	59
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	59
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ	60
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	60
РЕЖИМЫ	61
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	62
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	63
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	65
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	66
ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ.....	67
ОЧИСТКА И УХОД.....	68
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	68
ПОМОЩЬ	68

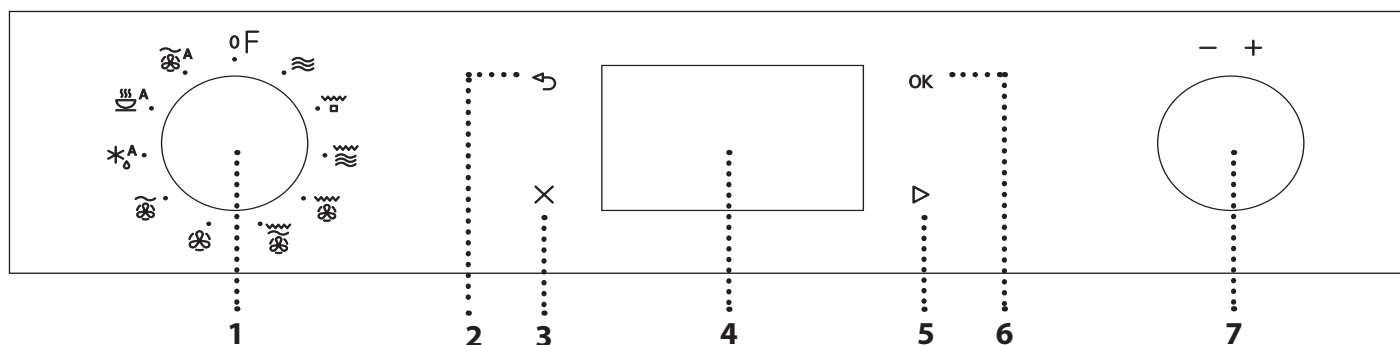
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Круговой нагревательный элемент (не виден)
3. Паспортная табличка (не снимать)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Подсветка
7. Стеклоплавильный поворотный стол

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духового шкафа путем выбора режима. Чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку в положение 0.

2. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

3. СТОП

Выключение действующего режима в любой момент времени. Дважды нажмите кнопку, чтобы приостановить режим и перевести печь в положение ожидания.

4. ДИСПЛЕЙ

5. СТАРТ

Запуск режимов, подтверждение настроек. Если печь была выключена, то при нажатии этой кнопки стартует микроволновый режим.

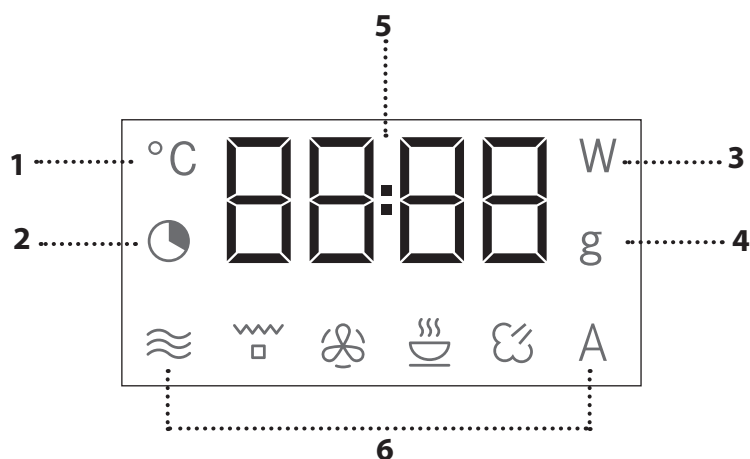
6. ВЫБОР

Для подтверждения выбора функции или настройки.

7. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Для просмотра меню и применения или изменения настроек.

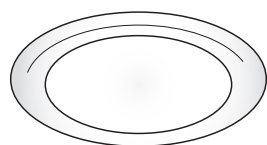
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



1. Регулирование температуры
2. Настройки времени и длительности режима
3. Выбор мощности микроволн
4. Выбор веса
5. Часы, информация и длительность режима
6. Символы выбранного режима

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

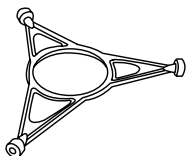
СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Стеклянный поворотный стол устанавливается на специальную подставку и может использоваться во всех режимах приготовления. Любые емкости и

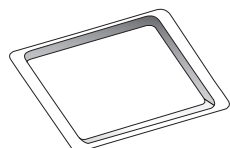
принадлежности (кроме прямоугольного вставного противня) должны размещаться на поворотном столе.

ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Используйте подставку только для установки стеклянного поворотного стола. Не размещайте на подставке другие принадлежности.

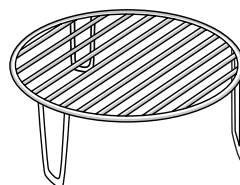
ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Используйте вставной противень только в режимах конвекционного выпекания; Никогда не используйте его в сочетании с микроволнами. Вставляйте противень

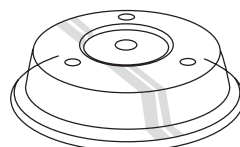
горизонтально вдоль направляющих камеры. Обратите внимание: При использовании прямоугольного вставного противня поворотный стол и подставку можно не вынимать.

РЕШЕТКА



Позволяет размещать продукты ближе к грилю для идеального подрумянивания блюд. Размещайте решетку на поворотном столе.

КРЫШКА



Позволяет накрывать продукты во время приготовления или разогрева в микроволновой печи. Крышка защищает печь от брызг, предотвращает высыхание продукта и, кроме того, может использоваться в качестве подставки для размещения второй емкости с пищей. Она непригодна для конвекционного выпекания и любых режимов с грилем.

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой проверяйте их пригодность для микроволновой печи и устойчивость к высоким температурам.

Никогда не используйте металлические емкости для приготовления пищи или напитков в микроволновых режимах

Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались внутренних стенок печи.

Прежде чем включить печь, убедитесь, что поворотный стол вращается свободно. При установке и извлечении принадлежностей соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть с места поворотный стол.

РЕЖИМЫ

МИКРОВОЛНЫ

Режим для быстрого приготовления и разогревания продуктов и напитков.

МОЩНОСТЬ	ПРИМЕНЕНИЕ
900 Вт	Быстрый разогрев напитков и продуктов с высоким содержанием влаги
750 Вт	Приготовление овощей
650 Вт	Приготовление мяса и рыбы
500 Вт	Приготовление мясных соусов, а также соусов, содержащих сыр или яйца. Доведение до готовности мясных пирогов и макаронных запеканок
350 Вт	Медленное деликатное приготовление блюд. Растапливание сливочного масла и шоколада
160 Вт	Размораживание замороженных продуктов, размягчение сливочного масла и сыра
90 Вт	Размягчение мороженого

GRILL (ГРИЛЬ)

Режим для подрумянивания, жарки на гриле и гратинирования. Рекомендуется переворачивать продукт по ходу приготовления. Для лучших результатов прогрейте гриль в течение 3-5 минут.

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка

ГРИЛЬ + МВ

Режим для быстрого приготовления и гратинирования блюд, сочетающий действие микроволн и гриля.

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для великолепных результатов, сочетая действие гриля и конвекции. Рекомендуется переворачивать продукт по ходу приготовления.

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка

ТУРБОГРИЛЬ + МВ

Режим для быстрого приготовления и подрумянивания продуктов, сочетающий действие микроволн, гриля и конвекции.

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка

КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд тем же способом, что и в обычной духовке. Для приготовления некоторых продуктов можно использовать вставной противень и другую жаропрочную посуду.

Рекомендуемые принадлежности: Низкая решетка/прямоугольный вставной противень

(FORCED AIR + MICROWAVE) КОНВЕКЦИЯ + МВ

Для быстрого приготовления блюд в духовке.

Рекомендуемые принадлежности: Низкая решетка

* A AUTO DEFROST (АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ) *

Режим для быстрого размораживания различных типов продуктов с учетом их веса. Помещайте продукт непосредственно на стеклянный поворотный стол. Переверните продукт при появлении соответствующего указания.

КЛАСС	ПРОДУКТ	ВЕС
 1*	МЯСО (фарш, отбивные котлеты, стейки, куски для жарки)	100 г - 2 кг
 2*	ПТИЦА (курица целиком, кусками, филе)	100 г - 2,5 кг
 3*	РЫБА (целиком, стейки, филе)	100 г - 1,5 кг
 4*	ОВОЩИ (овощные ассорти, горошек, брокколи и пр.)	100 г - 1,5 кг
 5*	ХЛЕБ (буханки, булки)	100 г - 1 кг

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ *

Режим для разогревания готовых блюд, хранящихся в замороженном виде или при комнатной температуре, а также для быстрого запекания продуктов с получением превосходного результата. Печь автоматически рассчитывает настройки, позволяющие достичь наилучшего результата за наименьшее время. Выкладывайте продукты на жаропрочную тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи.

КЛАСС	ПРОДУКТ	ВЕС
 1	ГОТОВЫЙ ОБЕД	250 - 500 г
 2*	ЗАМОРОЖЕННОЕ ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО	250 - 500 г
 3*	ЗАМОРОЖЕННАЯ ЛАЗАНЬЯ	250 - 500 г
 4	СУПЫ	200 - 800 г
 5	НАПИТКИ	100 - 500 г
 6	ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ (Переверните при появлении подсказки)	200 г - 1 кг
 7	СВЕЖИЕ ОВОЩИ (Нарежьте на кусочки равного размера и добавьте 2-4 столовые ложки воды. Крышка)	200 - 800 г
 8*	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ (Переверните при появлении подсказки. Крышка)	200 - 800 г
 9	КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	200 - 600 г
 10	ПОПКОРН	100 г

АВТО КОНВЕКЦИЯ + МВ *

Режим для быстрого запекания продуктов с получением превосходного кулинарного результата. Используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи.

КЛАСС	ПРОДУКТ	ВЕС
 1	ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК	800 г - 1,5 кг
 2	ПЕЧЕНЬЕ	300 г
 3	РЫБА ЦЕЛИКОМ	600 г - 1,2 кг
 4	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ	800 г - 2 кг
 5	РОСТБИФ	800 г - 1,5 кг

* Автоматические режимы позволяют получить качественный кулинарный результат при минимальных действиях пользователя: от него требуется указать лишь тип и вес продукта. Печь автоматически рассчитывает оптимальные настройки и изменяет их по ходу приготовления. Переверните или размешайте продукт при появлении соответствующего указания.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить часы: На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите **OK** для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите **OK** для подтверждения.

Обратите внимание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **X** не менее 3 секунд при выключенной печи, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

. JET START

После включения печи можно нажать **▶**, чтобы запустить цикл приготовления в режиме микроволн на максимальной мощности (900 Вт) длительностью 30 секунд.

1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной печи на дисплее отображается только текущее время. Вращая ручку выбора, выберите один из доступных режимов.



2. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМА

. РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН / ТЕМПЕРАТУРА



При мигающем значке **W** на дисплее измените значение вращением ручки, а затем нажмите **OK**, чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).

При мигающем значке **°C** на дисплее измените значение вращением ручки, а затем нажмите **OK**, чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке.

Обратите внимание: Уровень мощности можно менять и после запуска режима. Для этого дважды нажмите **↶**, чтобы войти в меню настроек мощности, после чего измените значение поворотом ручки регулировки.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда на дисплее начнет мигать значок **⌚**, установите желаемую длительность поворотом ручки регулировки.

Когда отображаемое на дисплее время приготовления будет соответствовать вашим требованиям, нажмите **▶**, чтобы подтвердить выбор и запустить процесс приготовления.

Обратите внимание: Длительность можно менять в процессе приготовления вращением ручки. При каждом нажатии **▶** длительность приготовления увеличивается на 30 секунд.

. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ / AUTO DEFROST

КЛАССЫ

После выбора одного из автоматических режимов печи необходимо указать класс приготавливаемого продукта.



Когда на дисплее начнет мигать значок **A**, выберите цифру, соответствующую требуемому классу, поворотом ручки регулировки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.

ВЕС

Для достижения наилучших результатов автоматическим режимам необходимо указать вес продукта, выбрав его среди настроек по умолчанию: печь самостоятельно рассчитает оптимальную длительность для продукта каждого класса.



Когда на дисплее появятся стандартные настройки и значок **g** начнет мигать, выберите вес поворотом ручки регулировки и нажмите **▶** для подтверждения выбора и запуска режима.

3. АКТИВАЦИЯ РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите **▶**, чтобы активировать режим.

Каждое последующее нажатие кнопки **▶** увеличивает длительность приготовления на 30 секунд (только для ручных режимов).

Обратите внимание: Нажатие кнопки **X** дважды позволяет завершить действие режима в любой момент времени.

. ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Эта автоматическая функция предотвращает случайное включение печи.



Для запуска режима откройте и закройте дверцу, после чего нажмите **▶**.

4. ПАУЗА

Для приостановки режима (например, чтобы размешать или перевернуть продукт) просто откройте дверцу.

Для его возобновления закройте дверцу и нажмите



. Для временной приостановки приготовления можно также нажать **X**. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПАУЗА

(РАЗМЕШИВАНИЕ ИЛИ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТОВ)

Некоторые режимы предусматривают паузы для того, чтобы вы могли перевернуть или размешать продукт.



Когда печь останавливается и на дисплее возникает сообщение "Turn food" (переверните продукт) или "Stir Food" (размешайте продукт), откройте дверцу и размешайте или переверните продукт. Затем закройте дверцу и нажмите **▷**, чтобы возобновить процесс приготовления.

Обратите внимание: Через 2 минуты режим возобновляет работу автоматически, даже если продукт не был перевернут или размешан.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и сообщение "End" на дисплее.



Для некоторых режимов имеется возможность продления приготовления: установите новую длительность приготовления ручкой регулировки и нажмите **▷**.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления. Для включения функции и установки времени используйте ручку регулировки.



Нажмите **OK**, чтобы запустить таймер. При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал, а затем на дисплее появляется соответствующая индикация. Чтобы изменить установку уже работающего таймера, поверните ручку регулировки и нажмите **OK** для подтверждения нового значения.

OK Чтобы прервать работу таймера и вернуть на дисплей текущее время, установите значение 0:00 поворотом ручки регулировки и нажмите .

Обратите внимание: Запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера: таймер продолжает обратный отсчет заданного времени, никак не влияя на действие режима. Чтобы вернуться к отображению таймера, дождитесь окончания приготовления или остановите печь нажатием **X**.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице представлены наилучшие режимы для приготовления блюд.

Длительность приготовления относится ко времени нахождения продукта в печи и не включает стадию предварительного прогрева (где необходима).

Настройки и длительность приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей.

Готовьте блюдо в течение указанного минимального времени, а затем проверьте его готовность.

Для наилучших результатов тщательно придерживайтесь рекомендаций по выбору принадлежностей, представленных в таблице приготовления блюд.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны проникают в продукт на ограниченную глубину при одновременном приготовлении нескольких кусков старайтесь распределять их по как можно большей площади.

Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие: порежьте продукт на кусочки равного размера, чтобы обеспечить более равномерное приготовление.

При микроволновом нагреве происходит испарение влаги: используйте специальные крышки для микроволновых печей, чтобы предотвратить пересушивание продуктов.

Как правило, после завершения микроволнового нагрева блюдо продолжает готовиться еще в течение некоторого времени. Поэтому рекомендуется выдерживать блюдо в конце цикла приготовления.

Размешивание продукта в процессе приготовления улучшает кулинарный результат, поскольку при этом более пропеченные кусочки смещаются от краев в центр и наоборот.

Тонкие ломтики мяса кладите так, чтобы они находили друг на друга. Толстые куски мяса, мясные рулеты или сардельки размещайте вплотную.

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА И УПАКОВКА

Снимите завязки с бумажных или пластиковых пакетов перед тем, как помещать их в печь для приготовления в режиме микроволн.

Надрежьте или проколите пластиковую пленку вилкой: это позволит снизить давление и предотвратить разрыв пленки паром, образующимся при приготовлении.

ЖИДКОСТИ

Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.

Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:

- . Не используйте емкости с узким горлышком.

- . Размешайте жидкость перед тем, как ставить емкость в микроволновую печь, оставьте в ней чайную ложку.

- . После нагрева снова помешайте жидкость и только затем осторожно выньте емкость из микроволновой печи.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Для наилучших результатов выкладывайте размораживаемые продукты непосредственно на стеклянный поворотный стол. При необходимости используйте легкий пластиковый контейнер, пригодный для микроволновой печи.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

Когда продукт частично оттаяет, отделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

Во время разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления размешивайте содержимое. Проверьте его температуру перед кормлением.

Это обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ошпаривания или ожогов.

Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

МЯСО И РЫБА

Чтобы мясо и рыба быстро подрумянивались, оставаясь мягкими и сочными внутри, пользуйтесь режимом "Гриль + СВЧ". Для наилучших результатов установите уровень мощности микроволн на значение от 160 до 350 Вт.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ПРОДУКТ	РЕЖИМ	УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	МОЩНОСТЬ (Вт)	ВРЕМЯ (МИН)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		160-190	-	35-70	
Печенье		170-180	-	10-20	
Меренги		100-120	-	40-50	
Булочки		210-220	-	10-12	
Батон хлеба		180-200	-	30-35	
Пицца/ Пирог		190-220	-	20-40	
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		180-190	-	40-55	
Лазанья / макаронная запеканка		-	350-500	15-40	
Жареный ягненок / телятина / ростбиф (1,3-1,5 кг)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Ростбиф средней прожарки (1,3-1,5 кг)		170-180	-	40-60*	
Жареная курица / кролик / утка (целиком 1-1,2 кг)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Курица / кролик / утка (филе/кусочками 0,4-1 кг)		-	350-500	20-40*	
Запеченная рыба (целиком)		-	160-350	20-40	
Рыбное филе / стейки		-	-	15-30*	
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны...)		-	500-650	25-50	
Тосты		-	-	3-6	
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры		-	-	20-40*	
Печеный картофель		-	350-500	20-40*	
Запеченные фрукты		-	160-350	15-25	
Овощная запеканка		-	-	15-25	














* Переверните продукт в середине процесса приготовления.




Таблица проверенных рецептов, составленная для органов сертификации в соответствии со стандартами IEC 60705 и IEC 60350.



РЕЖИМЫ	Конвекция	Конвекция + MB	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Гриль + MB
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Жаропрочная тарелка/емкость, пригодная для микроволновой печи		Решетка	Прямоугольный вставной противень	

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Составлено для сертификационных органов в соответствии со стандартами IEC 60705 и IEC 60350-1.

ПРОДУКТ	РЕЖИМ	ВЕС (г)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин:сек)	ТЕМП./УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Заварной крем		1000	12:00 - 13:00	-	650	 Пирекс 3.227
Бисквитный пирог		475	8:00 - 10:00	-	750	 Пирекс 3.827
Мясной рулет		900	13:00 - 14:00	-	750	 Пирекс 3.838
Картофель гратен		1100	28:00 - 30:00	190	350	 Пирекс 3.827
Курица		1200	35:00 - 40:00	210	350	 Пирекс 3.220
Разморозка мяса (переверните по истечении половины времени размораживания)		500	10:30	-	160	Поворотный стол
Тосты		-	4:00 - 6:00	3	-	

РЕЖИМЫ	Микроволны 	Гриль + МВ 	Grill (Гриль) 
--------	---	---	--

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Жаропрочная тарелка/емкость, пригодная для микроволновой печи 	Решетка 
----------------	--	--

ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте прибору остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Через регулярные интервалы времени, а также после разлива продуктов, вынимайте поворотный стол и подставку и очищайте дно печи от остатков пищи.
- Грилю не требуется чистка, поскольку все загрязнения сгорают под действием высокой температуры. пользуйтесь грилем регулярно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Все принадлежности пригодны для мытья в посудомоечной машине. Стойкие загрязнения бережно оттирайте салфеткой. Перед мойкой принадлежностей дайте им остыть.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
Печь издает шум, даже когда выключена.	Работает охлаждающий вентилятор.	Откройте дверцу или дождитесь завершения процесса охлаждения.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует число.	Ошибка программного обеспечения.	Обратитесь в ближайший сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F».
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПОМОЩЬ

При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

Укажите:

- тип неисправности;
- модель прибора (артикул/код);
- сервисный номер (S.N.) на паспортной табличке, расположенной на правом торце духовой камеры (видна при открытой дверце духовки).

При обращении в наш сервисный центр укажите коды, указанные на паспортной табличке вашего прибора.

