

FMY 98 P

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

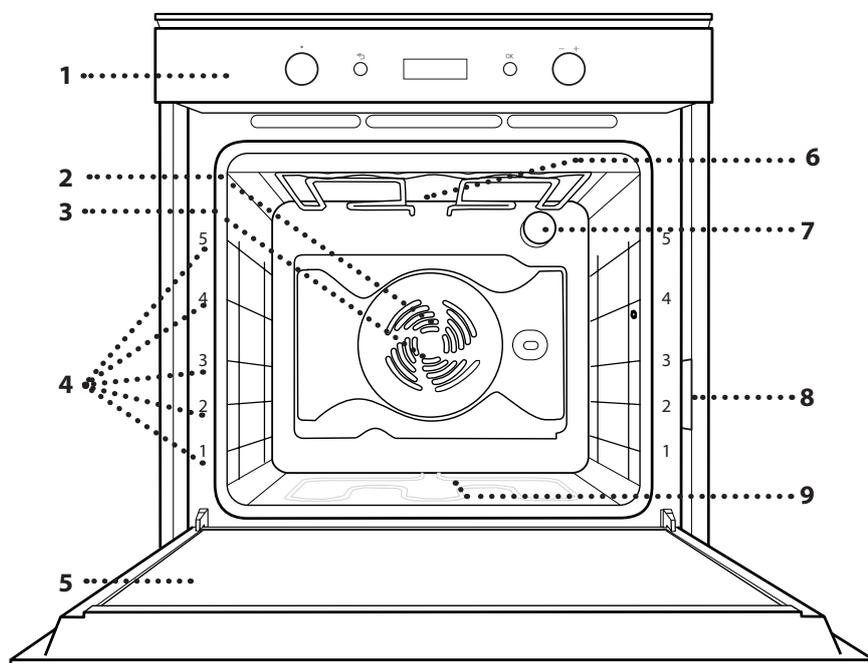
Pyrolytická trouba
Pyrolytická rúra
Φούρνος με πυρόλυση
Cuptor pirolitic
Pirolitik Fırın
Духовка с функцией пиролизической очистки
Піролітична духовна шафа
فرن مزود بخاصية الانحلال الحراري

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР	69
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	69
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	70
РЕЖИМЫ	71
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	72
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	73
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	75
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	76
ОЧИСТКА И УХОД	78
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	80
ПОМОЩЬ	80

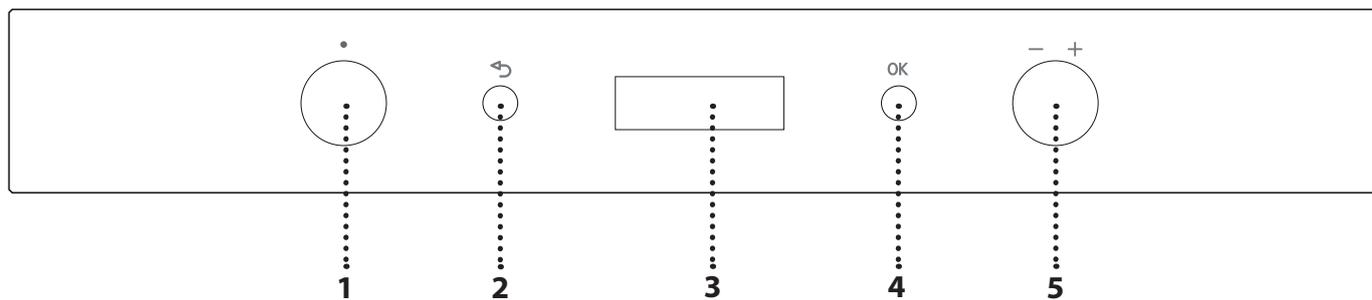
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели противней (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКУ ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0.

2. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

3. ДИСПЛЕЙ

4. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.

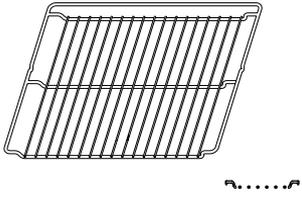
5. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Для просмотра меню и применения или изменения настроек.

Примечание: все ручки утапливаемые. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

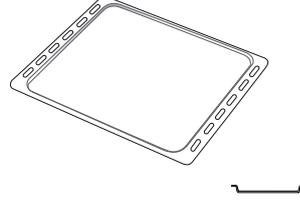
РЕШЕТКА



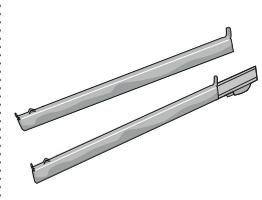
ПОДДОН



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

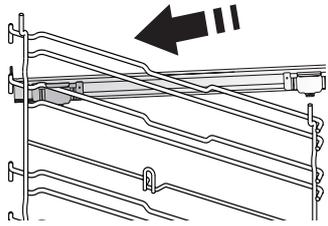
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

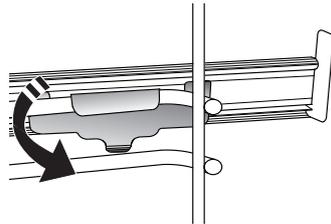
УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Выньте держатели противней из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.

Чтобы закрепить держатель, с усилием нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня.



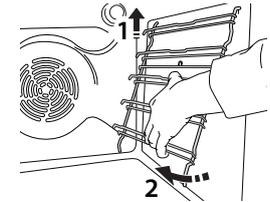
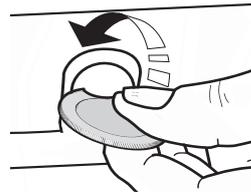
Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противня на том же уровне.

Примечание: телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

• Чтобы снять держатели полок, поднимите их и вытащите нижние части из пазов: Теперь держатели полок можно вынуть.

• Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вставьте держатели противней в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.



РЕЖИМЫ

	OFF (ВЫКЛ.) Выключение духовки.
	ОБЫЧНЫЙ* Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
	CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ) Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.
	FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ) Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.
	GRILL (ГРИЛЬ) Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
	TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ) Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).
	MAXI COOKING Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Используйте 1-1 или 2-1 уровень в зависимости от величины куска мяса. Предварительный разогрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.
	FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ) Быстрый предварительный нагрев духовки.
	ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)* Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку ОК. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

PYROLYTIC CLEANING (ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА)

Устранение остатков пищи с помощью высокотемпературного цикла. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл и быстрый цикл ("Эко"). Полный цикл рекомендуется выполнять, только если духовка сильно загрязнена, более короткий – если данная функция выполняется регулярно.

SETTING (НАСТРОЙКИ)

Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "ECO", единицы измерения, мощность).

Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.



COOKASSIST (РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

MEAT AUTO **MEAT (МЯСО)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

POULTRY AUTO **POULTRY (ПТИЦА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

CASSEROLE AUTO **CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

BREAD AUTO **BREAD (ХЛЕБ)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

PIZZA AUTO **PIZZA (ПИЦЦА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

PASTRY AUTO **ВЫПЕЧКА**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов тортов (кексы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

 **RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)**
 Режим для оптимального подъема сдобного или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остыла после приготовления.

 **KEEP WARM (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)**
 Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

 **SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ)**
 Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг. Для мяса время приготовления составляет от 4 часов — для кусков весом 1 кг до 6-7 часов — для кусков весом 3 кг.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

Для правильной работы духовки при ее первом включении необходимо выбрать язык и установить текущее время: на дисплее появится бегущая надпись "ENGLISH".



Вращая *ручку регулировки*, выберите требуемый язык из списка.

Нажмите **OK** для подтверждения выбора.

Примечание: в последующем язык можно изменить в меню "Настройки".

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка необходимо установить текущее время: на дисплее начинают мигать две цифры, обозначающие час.



Вращая *ручку регулировки*, установите часовое значение часа и нажмите **OK**: на дисплее начинают мигать две цифры, обозначающие минуты.



Вращая *ручку регулировки*, установите минутное значение и нажмите **OK** для подтверждения.

Примечание: в случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.

Вращая *ручку выбора* выберите пункт "SETTING" и нажмите **OK** для подтверждения.

Вращая *ручку регулировки*, выберите пункт "POWER" и нажмите **OK** для подтверждения.



Вращая *ручку регулировки*, выберите "Low" и нажмите **OK** для подтверждения выбора.



4. ПРОГРЕВАНИЕ ДУХОВКИ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюда рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, «конвекция» или «подрумьянивание»).

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: после первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните *ручку выбора*, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим: На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.



Используйте *ручку регулировки* для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).



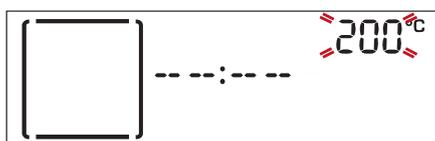
Нажмите **OK** для подтверждения выбора: на дисплее отобразятся базовые настройки.

2. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМА

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

На дисплее будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните *ручку регулировки* для изменения значения, после чего нажмите **OK** для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять *ручкой регулировки*.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок ⌚ на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления *ручкой регулировки* и подтвердите значение нажатием **OK**.

Длительность приготовления можно НЕ устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите **OK**, чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления. В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите ↶

, внесите необходимые изменения *ручкой регулировки* и подтвердите новое значение нажатием **OK**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.

На дисплее показывается время окончания, и мигает значок ⌚.



Вращая *ручку регулировки*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите **OK**, чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу. Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева печи.



Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания *ручкой регулировки* или нажать ↶ для изменения настроек.

Примечания: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. АКТИВАЦИЯ РЕЖИМА

После выполнения всех настроек нажмите **OK**, чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

Примечание: После начала приготовления на дисплее выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



Вы можете повернуть *ручку выбора* на 0, чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки: после активации режима на дисплее появляется сообщение о том, что духовка находится в фазе предварительного прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: помещение продуктов в духовку до завершения предварительного разогрева может ухудшить результат приготовления. При открывании дверцы в фазе предварительного прогрева работа духовки приостанавливается.

Время приготовления не учитывает стадии прогрева. Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомят звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Нажмите **OK**, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*.

В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите **OK**, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).



Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок ⌚.



Установите необходимую длительность *ручкой регулировки* и нажмите **OK** для запуска таймера. При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Нажмите **↵**, чтобы выключить таймер в любой момент времени.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим.

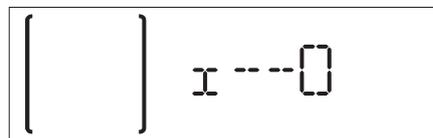
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы выключить таймер, остановите действующий режим, повернув *ручку регулировки* на 0, а затем нажмите **↵**.

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте **OK** и **↵** одновременно не менее пяти секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув *ручку выбора* на 0.

. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – ПИРОЛИЗ

Перед включением этого режима проверьте, что из духовки вынуты все принадлежности, в том числе держатели полок.

Вращая *ручку выбора*, выберите режим автоматической очистки.

Примечание: удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролизической очистки.



Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл и быстрый цикл ("Эко").



Вращая *ручку регулировки*, выберите необходимый цикл и нажмите **OK** для подтверждения выбора. Духовка начнет цикл самоочистки, дверца автоматически заблокируется: на дисплее

появляется предупреждающее сообщение, а также начинается счет, показывающий состояние выполняемого цикла.



По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня.



После этого дисплей возвращается в режим отображения часов.

Примечание: как и для других ручных режимов, для цикла автоматической очистки можно задать время окончания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинать с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме «Конвекция» можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	{ } PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)	{ } PASTR AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Да	160-200	35-90	4 1
Печенье/тарталетки	{ } PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Да	160-170	20-45	4 1
		Да	160-170	20-45 ***	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180-200	30-40	3
		Да	180-190	35-45	4 1
		Да	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		Да	90	110-150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140-160 ***	5 3 1
Пицца (на тонком тесте, толстом тесте, фокачча)	{ } PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Да	220 - 240	20-40	4 1
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Батон хлеба 1 кг	{ } BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Булочки	{ } BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Хлеб		Да	180-200	30 - 60	4 1
Замороженная пицца	{ } PIZZA AUTO	Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-190	40-55	2 / 3
		Да	180-190	45 - 60	4 1
		Да	180-190	45-70 ***	5 3 1
Волованы / печенье из слоеного теста		Да	190-200	20-30	3
		Да	180-190	20-40	4 1
		Да	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазанья / суфле	{ } CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Макаронная запеканка / каннелони	 CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг	 MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3 
Курица/кролик/утка 1 кг	 POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3 
Индейка/гусь 3 кг	 POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2 
Запеченная рыба/в фольге (филе, целиком)		Да	180-200	40-60	3 
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50-60	2 
Хлебные тосты		-	3 (высокая)	3-6	5 
Рыбное филе/стейки		-	2 (средняя)	20-30 *	4  3 
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	2 - 3 (средняя - высокая)	15 - 30 *	5  4 
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	2 (средняя)	55-70 **	2  1 
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (средняя)	35-50 **	3 
Ножка ягненка / рулька		-	2 (средняя)	60-90 **	3 
Печеный картофель		-	2 (средняя)	35-55 **	3 
Овощная запеканка		-	3 (высокая)	10-25	3 
Лазанья и мясо		Да	200	50-100 ***	4  1 
Мясо и картофель		Да	200	45-100 ***	4  1 
Рыба и овощи		Да	180	30-50 ***	4  1 
Комплексный обед: Фруктовый торт (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	190	40-120 ***	5  3  1 
Фаршированное мясо		-	200	80-120 ***	3 
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	200	50-100 ***	3 

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

** Переверните продукт по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

***Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ						
	Стандартный	Гриль	Турбогриль	Forced Air (Конвекция)	Подрумянивание	Конвекция ЭКО
COOKASSIST (РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)	 MEAT AUTO	 POULT AUTO	 CASSE AUTO	 BREAD AUTO	 PIZZA AUTO	 PASTR AUTO
	Meat (Мясо)	Poultry (Птица)	Casserole (Запеканка)	Bread (Хлеб)	Pizza (Пицца)	Pastry (Выпечка)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Вставной противень или форма для выпечки на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Поддон	Поддон с 500 мм воды	Противень для выпекания

ОЧИСТКА И УХОД

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

Не используйте пароочистители.

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

Надевайте защитные перчатки.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. После очистки вытрите сухой салфеткой.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (лучше, пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИКЛА ПИРОЛИЗА

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза. Держите детей и животных вдали от духовки во

время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).

Эта функция позволяет превращать образующиеся при приготовлении продуктов загрязнения в золу, которую можно легко удалить влажной губкой, когда духовка остынет.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Перед запуском режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки).

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролитической очистки.

В духовке предусмотрено два различных режима пиролитической очистки: полный цикл обеспечивает тщательную очистку и выполняется, если духовка сильно загрязнена, тогда как быстрый цикл ("Эко") требует меньше времени и энергии, и потому может выполняться через регулярные интервалы.

Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Примечание: Открытие дверцы духовки во время пиролитической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня.

Во время выполнения и после завершения пиролитической очистки проветривайте помещение (до тех пор, пока помещение не проветрится полностью).

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

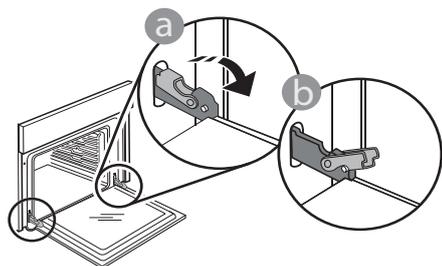
1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите плафон, замените лампу и верните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

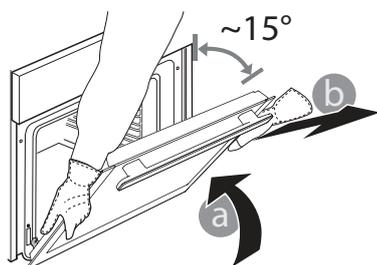
При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не используйте духовку до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



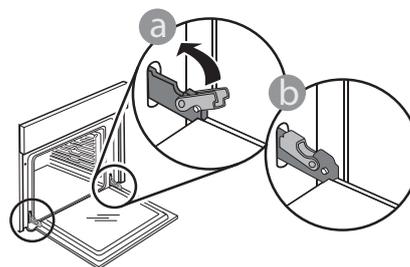
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



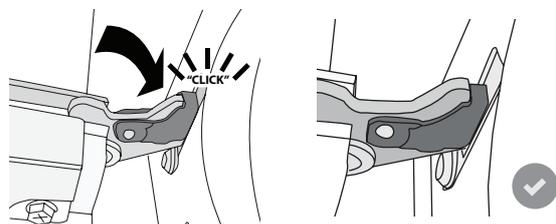
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с пазами и вставьте верхние части петель в пазы.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: неправильно установленная дверца может прийти в негодность.

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 духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, а затем проверьте, не прекратились ли неполадки.
Дверца не открывается.	Выполняется цикл самоочистки. Замок неисправен.	Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки. Выключите и снова включите духовку, а затем проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПОМОЩЬ

При возникновении каких-либо проблем при 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.

