

FMA 97 P

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 пиrolитической очистки
Піролітична духова шафа
فرن مزود بخاصية التحلل الحراري

*Make
it
Wonderful*

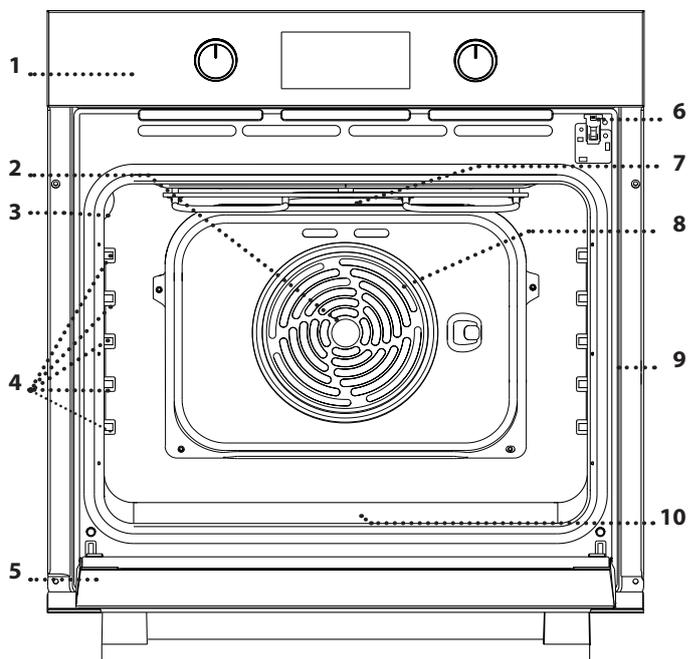
FRANKE

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР	124
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	124
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	125
РЕЖИМЫ	125
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	126
ВЫБОР РЕЖИМА	127
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	128
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	129
ОЧИСТКА И УХОД.....	131
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	132
ПОМОЩЬ	132

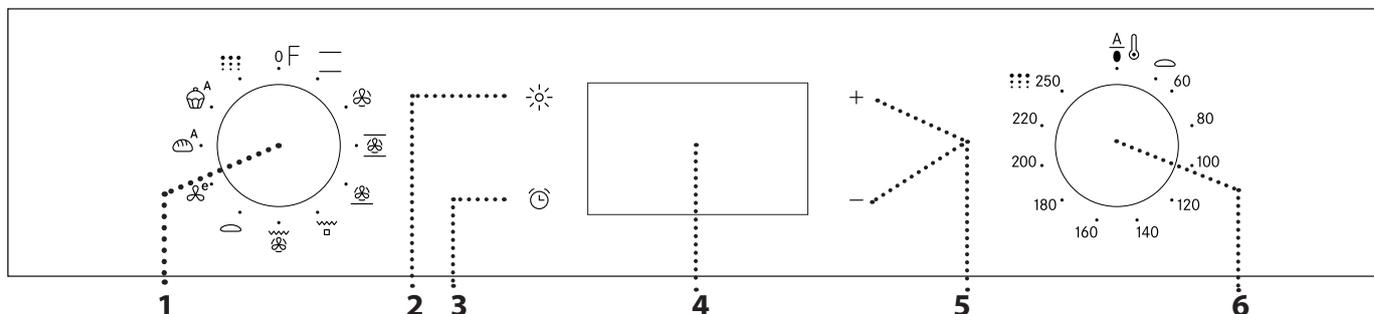
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Освещение
4. Держатели полок
(уровень указан на внутренней стенке духовки)
5. Дверца
6. Блокировка дверцы
(блокирует дверцу во время автоматической чистки и некоторое время после нее)
7. Верхний нагревательный элемент/гриль
8. Круговой нагревательный элемент
(не виден)
9. Паспортная табличка
(не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент
(не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

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

2. ПОДСВЕТКА

Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

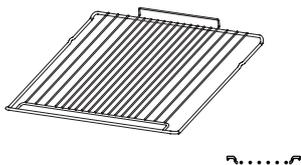
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для автоматических режимов используется 0.

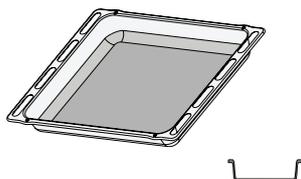
Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

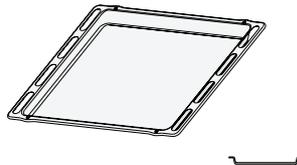
ПОЛКА



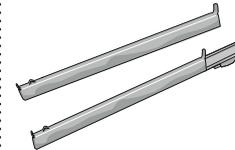
ПОДДОН



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

• Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше. Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим. Для удобства чистки духовки

направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.

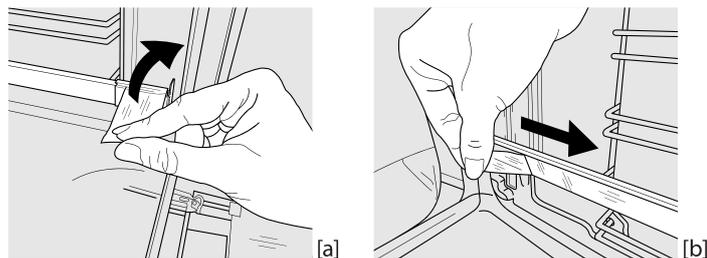
• The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.

• Телескопические направляющие могут устанавливаться на любой уровень.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Облегчают установку и извлечение принадлежностей из духовки.

Перед использованием прибора удалите защитную ленту [a], а затем снимите защитную пленку [b] с телескопических направляющих.

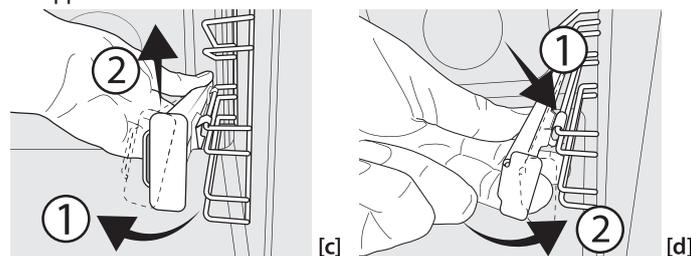


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Вытащите нижнюю часть телескопических направляющих и снимите с держателей полок [c].

Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок [d]. 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. Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне. Установите держатели полок и разместите принадлежности на них.



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• Чтобы снять держатели полок, крепко возьмитесь за наружную часть держателей и потяните их на себя, чтобы извлечь опору и два внутренних штифта из гнезд.

• Чтобы установить держатели полок на место, расположите их рядом с выемкой и сначала вставьте два штифта в гнезда. Затем расположите наружную часть рядом с ее гнездом, вставьте опору и нажмите в направлении стенки выемки, чтобы убедиться, что держатели полок надежно закреплены.

РЕЖИМЫ

— КОНВЕКЦИЯ

— Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

⊗ КОНВЕКЦИЯ

Для одновременного приготовления различных блюд при одинаковой температуре приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.

⊗ MAXI COOKING

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

ПИЦЦА

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. В середине приготовления рекомендуется поменять противни местами.

ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.

ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Чтобы включить этот режим, поверните ручку термостата на этот значок.

ЭКО КОНВЕКЦИЯ

Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ECO лампа не горит. Ее можно включить нажатием  .

А ХЛЕБ АВТО

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту. Включайте режим, когда духовка холодная.

А ДЕСЕРТ АВТО

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки бисквитов и пирожных. Включайте режим, когда духовка холодная.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Режим для удаления капель жира под действием очень высокой температуры.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и две цифры часов.



Установите значение часов кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

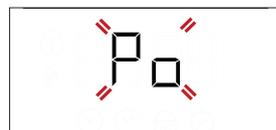
Примечание: если мигает значок  (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

2. УСТАНОВКА УРОВНЯ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

Духовка запрограммирована для работы при напряжении в сети менее 2,9 кВт (Lo): Чтобы использовать духовку при напряжении в сети выше 3 кВт (Hi), необходимо изменить настройки.

Чтобы перейти к меню для изменения настроек, поверните ручку выбора на , а затем обратно на 0.

Сразу после этого нажмите и удерживайте  и  в течение пяти секунд.



Измените значение кнопками  или , затем для подтверждения нажмите и удерживайте  не менее двух секунд.

3. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.

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

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности.

Прогрейте духовой шкаф при 250 °C в течение часа, используя режим "Maxi Cooking". Духовой шкаф должен быть пустым.

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ВЫБОР РЕЖИМА

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните *ручку выбора* на символ необходимого режима: загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.



Примечание: во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*.

Режим включится, только если ручка термостата находится на 0 °C. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Десерты") *ручка термостата* должна находиться в положении автоматического режима (0). Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.

Примечание: можно задать время окончания и настроить таймер.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Для включения режима "Подъем теста" поверните *ручку термостата* до соответствующего символа; если в духовке установлена другая температура, режим не включится.

Примечание: можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

3. ПРОГРЕВ И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок указывает на включение прогрева. После достижения заданной температуры значок фиксируется, а также звучит новый сигнал, указывающий на то, что можно помещать продукты в духовку и продолжать приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения фазы предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.

После завершения приготовления и при отключенной функции значок может оставаться видимым на дисплее даже после того, как охлаждающий вентилятор выключился, чтобы указать, что в отделении остается остаточное тепло.

Примечание: время, в течение которого значок отключается,

варьируется, потому что оно зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. В любом случае изделие считается выключенным, когда указатель на ручке выбора находится в положении «0».

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ГОТОВКИ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок и «00:00».



Установите время приготовления кнопками или и нажмите для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: для удаления заданного времени приготовления нажимайте до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать ; затем с помощью сбросьте значение времени приготовления до "00:00".

Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления включение режима можно отложить, запрограммировав время окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок и текущее время.



Установите время окончания кнопками или и нажмите для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Обратите внимание: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение "0".

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.



Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим,"

или поверните ее в положение 0°, чтобы выключить духовку.

Примечание: если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись «END» и оставшееся время.

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она только позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовой шкаф выключен.

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и «00:00».



Установите необходимое время кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: для отключения таймера нажимайте , пока не начнет мигать значок , затем с помощью  сбросьте время до «00:00».

. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

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).

Перед запуском этого режима выньте из духового шкафа все принадлежности (включая держатели противней).

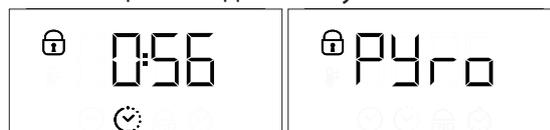
Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

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

Рекомендуется использовать режим пиролиза, только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Чтобы активировать режим автоматической очистки, поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* на значок .

Режим будет активирован автоматически, дверца будет заблокирована, и будет выключен свет внутри духовки: На дисплее отображается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью Pyro.



Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 120 минут.

По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

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 духовой шкаф. Время предварительного разогрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинайте 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 время приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима «FORCED AIR» (Конвекция эко) можно одновременно готовить различные блюда (например: рыбу и овощи), на нескольких уровнях одновременно. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

РЕЖИМ ХЛЕБ АВТО

Для получения качественного теста строго соблюдайте рецепт. Для приготовления 1000 г теста возьмите: 600 г муки, 360 г воды, 11 г соли, 25 г свежих дрожжей (или две упаковки сухих дрожжей).

Для оптимального подъема теста дайте ему постоять около 90 минут при комнатной температуре или около 60 минут в духовке в режиме «Подъем теста».

Поместите тесто в духовку (холодную), налейте на дно 100 мл воды и включите режим «Хлеб Авто». После приготовления оставьте тесто на решетке до полного остывания.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4 2
Печенье/тарталетки		Да	160-180	20-45	3
		Да	150 - 170	20-45	4 2
		Да	150 - 170	20-45	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4 2
		Да	180-200	35-45	5 3 1
Меренги		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пицца/хлеб		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 2
Хлеб		-	-	60	2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 -25	4 2
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45 - 60	4 2
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1
Волованы / печенье из слоеного теста		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

РЕЖИМЫ								
	стандартный	Гриль	Turbo Grill (Турбогриль)	Пицца	Конвекция	Maxi порция	Хлеб Авто	Принуд.под.возд. Эко

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Полка	Посуда для выпечки или противень для выпечки на решетке	Поддон/ противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпекания

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190-200	45-65	2
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190-200	80-110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180-190	110-150	2
Птица / кролик / утка 1 кг		Да	200-230	50-100	2
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	100 - 160	2
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50 - 70	2
Хлебные тосты		-	250	2 - 6	5
Рыбное филе/стейки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты		-	250	15 - 30*	5 4
Запеченная курица 1-1,3 кг		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Ножка ягненка / рулька		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Овощная запеканка		-	200 - 210	25 - 55	3
Мясо и картофель		Да	190-200	45 - 100***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100***	4 1
Полный обед: Фруктовые пирожки (уровень 5)/ лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	180-190	40 - 120***	5 3 1
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

* Переверните блюдо в середине процесса приготовления

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

*** Время указано приблизительно: блюдо можно

вынуть из духового шкафа позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. ÷ Таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандартам IEC и IEC 60350-1.

РЕЖИМЫ								
	стандартный	Гриль	Turbo Grill (Турбогриль)	Пицца	Конвекция	Maxi порция	Хлеб Авто	Принуд.под.возд. Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Полка	Посуда для выпечки или противень для выпечки на решетке	Посуда для выпечки или противень для выпечки на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпекания

ОЧИСТКА И УХОД

Не используйте пароочистители.

Все манипуляции с духовым шкафом выполняйте в защитных перчатках.

Необходимые манипуляции выполняйте только с холодным духовым шкафом.

Отключите прибор от электросети.

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

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием

влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

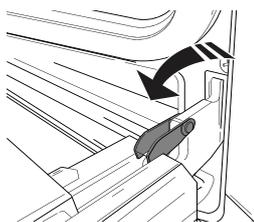
1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите плафон, замените лампу и верните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовой шкаф к сети электропитания.

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.

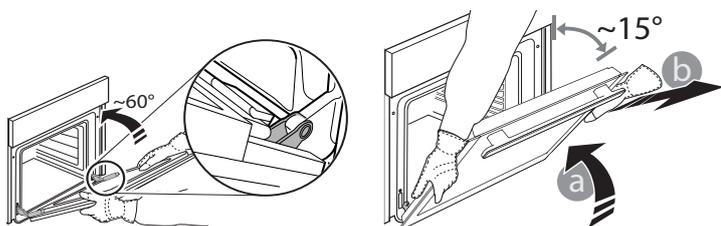
При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

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: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

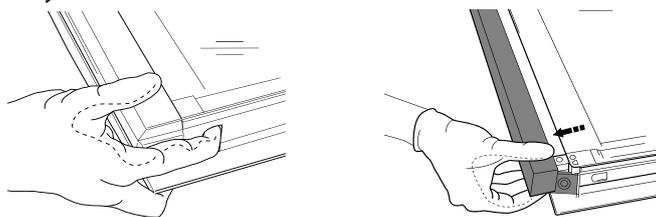
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

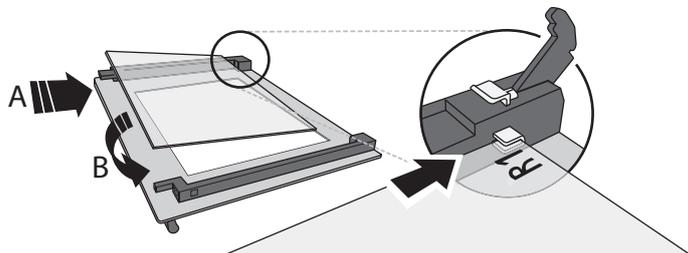
PRESS TO CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Крепко возьмите стекла обеими руками, снимите их и уложите для чистки на мягкую поверхность.

3. Установите промежуточное стекло (обозначено 1R), прежде чем устанавливать внутреннее стекло: Устанавливайте внутреннее стекло так, чтобы буква R находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы (a) длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в положение (b). Повторите эту процедуру для обоих стекол.



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает	Отключение электропитания Отключение от электросети	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, сохраняется ли ошибка
На дисплее отображается буква "F" и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F"

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 духового шкафа).

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

When contacting our Service Centre, please state the codes provided on your product's identification plate.

