

FMY 45 MW

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**

Kompaktní kombinovaná trouba s mikrovlnami
Kompaktná kombinovaná rúra s funkciou mikrovln
Φούρνος Compact Combi με μικροκύματα
Cuptor compact combinat cu microunde
Mikrodalgalı Kompakt Kombi Fırın
Компактная комбинированная духовая печь с микроволновой функцией
Компактна комбінована духова шафа з функцією мікрохвиль
فرن مدمج مزود بميكروويف

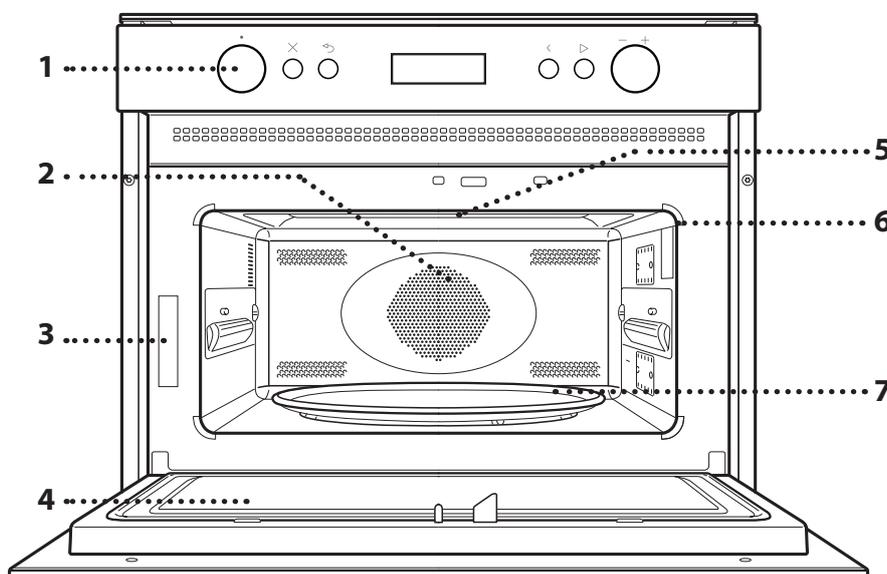
FRANKE

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

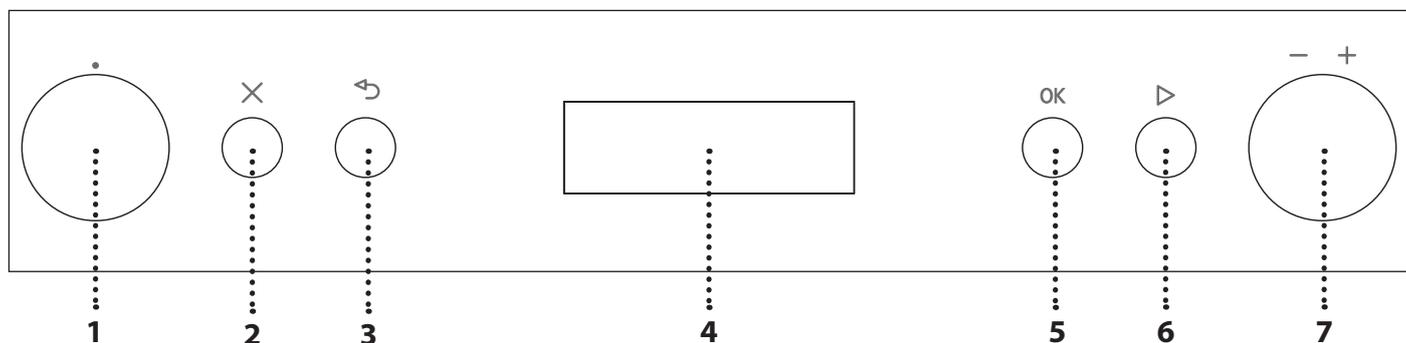
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

2. СТОП

Остановка текущего режима в любой момент времени с переводом печи в положение ожидания.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.

6. ЗАПУСК

Незамедлительный запуск режима.

При выключенной духовке нажмите кнопку для включения функции приготовления в режиме микроволн на максимальной мощности (Вт) на 30 секунд.

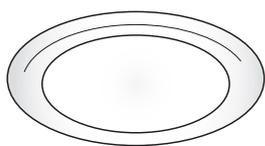
7. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Для просмотра меню и применения или изменения настроек.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

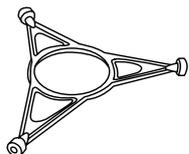
СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



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

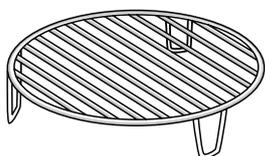
принадлежности (кроме прямоугольного вставного противня) должны размещаться на поворотном столе.

ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



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

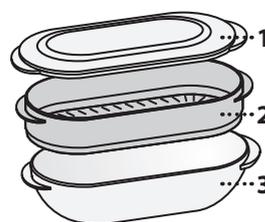
РЕШЕТКА



Позволяет уменьшить расстояние между грилем и приготавливаемым блюдом, обеспечивает идеальное подрумянивание продукта и правильную циркуляцию

горячего воздуха. Устанавливайте решетку на поворотный стол так, чтобы она не касалась других поверхностей.

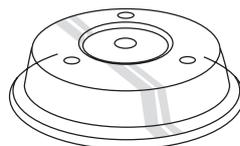
ПАРОВАРКА



Для приготовления на пару рыбы или овощей поместите продукт в корзину (2) и налейте питьевую воду (100 мл) в нижнюю секцию пароварки (3) для получения правильного количества пара.

Для варки макарон, риса или картофеля поместите продукт непосредственно в нижнюю секцию пароварки (корзина не нужна) и долейте в нее необходимое количество питьевой воды. Для лучшего результата накройте пароварку прилагаемой крышкой (1). Устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол. Используйте ее только в специально предусмотренных режимах приготовления или в микроволновых режимах.

КРЫШКА



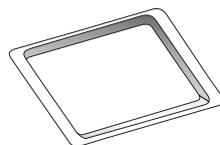
Позволяет накрывать продукты во время приготовления или разогрева в микроволновой печи.

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.

ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Используйте вставной противень только в режимах конвекционного выпекания никогда не используйте его в сочетании с микроволнами.

Вставляйте противень

горизонтально по направляющим камеры.

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

Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести 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	РЕКОМЕНДУЕМОЕ 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

ГРИЛЬ

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

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

ГРИЛЬ + МВ

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

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

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: Решетка

КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд тем же способом, что и в обычной духовке.

Рекомендуемые принадлежности: Решетка/
прямоугольный вставной противень

КОНВЕКЦИЯ + МВ

Для быстрого приготовления блюд в духовке.

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Режим для быстрого прогрева печи перед началом приготовления. Дождитесь завершения прогрева, прежде чем помещать продукты в печь.

COOKASSIST

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. В общем времени не учитываются стадии подготовки и прогрева.

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

РЕХЕА АВТО АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

Режим для разогревания готовых блюд, хранящихся в замороженном виде или при комнатной температуре. Печь автоматически рассчитывает настройки, позволяющие достичь максимального результата за минимальное время. Выкладывайте продукты на жаропрочную тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи.

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

STEAM AUTO ПАР АВТО

Режим для приготовления на пару таких продуктов, как рыба и овощи, с использованием прилагаемой пароварки. На подготовительной стадии вода, налитая в нижнюю секцию пароварки, автоматически доводится до кипения для образования пара. Длительность этой стадии может варьироваться. После ее завершения печь приступает к приготовлению продукта на пару в соответствии с заданной длительностью.

Ниже представлена примерная длительность приготовления для некоторых блюд:

- СВЕЖИЕ ОВОЩИ (250-500 г): 4-6 мин;
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ (250-500 г): 5-7 мин;
- РЫБНОЕ ФИЛЕ (250-500 г): 4-6 мин.

Необходимые принадлежности: Пароварка

COMBI АВТО КОНВЕКЦИЯ + МВ

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

КЛАСС	ПРОДУКТЫ, РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО и ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	
 1	КУРИЦА (птица, рыба, запеканки)	800 г - 1,5 кг
 2	ЗАМОРОЖЕННАЯ ЛАЗАНЬЯ	400 г - 1 кг
 3	ПЕЧЕНЬЕ Выложите на слегка смазанный маслом или жиром противень. Поместите противень в духовку при появлении соответствующей подсказки.	9-12 шт.
 4	КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХЛЕБНОЕ ТЕСТО Для консервированных бриошей и круассанов. Поместите противень в духовку при появлении соответствующей подсказки.	
 5	ЗАМОРОЖЕННЫЕ БУЛОЧКИ (буханки, булки, калачи) Используйте для приготовления готовых замороженных булочек. Поместите противень в духовку при появлении соответствующей подсказки.	

Предварительный нагрев необходим перед началом готовки, по программам 3 - 4 - 5. По достижении определенной температуры печь предложит Вам поместить продукт в камеру.

COOK АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ*

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

КЛАСС	ПРОДУКТ	ВЕС
 1	ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ (Переверните при появлении подсказки)	200 г - 1 кг
 2	СВЕЖИЕ ОВОЩИ (Равномерно порежьте и добавьте 2-4 столовые ложки воды. Готовьте под крышкой)	200 г - 800 г
 3	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ (Переверните при появлении подсказки. Готовьте под крышкой)	200 г - 800 г
 4	КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	200 г - 600 г
 5	ПОПКОРН	100 г

НАСТР НАСТРОЙКИ

Изменение настроек печи (язык, режим "Эко", яркость, громкость звукового сигнала, часы).

Обратите внимание: При включенном режиме "Эко" яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии. Дисплей загорается автоматически при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык. На дисплее появится бегущая надпись «ENGLISH»: Вращая *ручку регулировки*, выберите требуемый язык из списка.



Нажмите **OK** для подтверждения выбора.

Обратите внимание: В дальнейшем можно изменить язык 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 начнет мигать значение минут.



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

Обратите внимание: В случае длительного отключения электричества может возникнуть необходимость в повторной установке времени.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

JET START

При выключенной духовке нажмите кнопку  для включения функции приготовления в режиме микроволн на максимальной мощности (1000 Вт) в течение 30 секунд.

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Вращайте *ручку выбора*, пока на дисплее не высветится название необходимого режима: На дисплее отображается значок режима и его базовые настройки.



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



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

2. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМА

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

На дисплее будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.



Когда значение на дисплее начнет мигать, измените его вращением *ручки регулировки*. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить новое значение и перейти к следующей настройке.



Обратите внимание: Нажатие  позволяет вернуться к предыдущей настройке.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

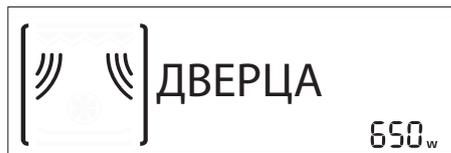
После подтверждения всех настроек нажмите , чтобы активировать режим.



Кнопка  позволяет приостановить 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 **▶**.

. ПАУЗА

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

Для его возобновления закройте дверцу и нажмите **▶**.

. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

КЛАССЫ

Для достижения оптимального результата при использовании автоматических режимов необходимо указать класс приготавливаемого продукта. Класс продукта обозначается числом в верхнем правом углу дисплея.

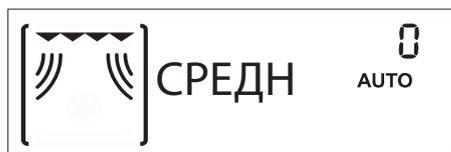


Информация о классах продуктов представлена в таблице с описанием режимов.

СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ

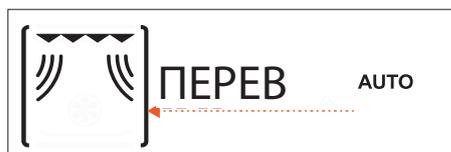
Большинство автоматических режимов предлагают указать степень готовности, которую должно иметь получаемое блюдо.

Степень готовности можно изменить в течение первых 20 секунд после запуска режима: Активируйте режим и выберите требуемую настройку при помощи *ручки регулировки*.



ДЕЙСТВИЯ (РАЗМЕШИВАНИЕ ИЛИ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТА)

Для некоторых автоматических режимов предусмотрены паузы, во время которых пользователю предлагается размешать или перевернуть продукт.

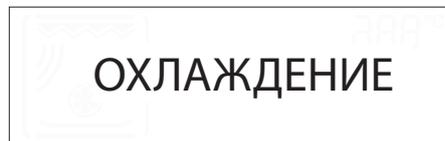


Когда это происходит, откройте дверцу и выполните рекомендованное действие. Затем закройте дверцу и нажмите **▶**, чтобы продолжить приготовление.

Обратите внимание: При использовании режима «Размораживание» печь возобновляет работу автоматически через две минуты, даже если вы не размешали и не перевернули продукт.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Во многих случаях после приготовления блюда печь запускает процедуру автоматического охлаждения. На дисплее возникает соответствующая индикация.



Чтобы вывести на дисплей часы, нажмите **↶**.

Обратите внимание: Открытие дверцы временно приостанавливает процесс.

ТАЙМЕР

При выключенной печи дисплей можно использовать в качестве таймера. Для включения функции и установки времени используйте *ручку регулировки*.



Нажмите **OK**, чтобы запустить таймер: При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется соответствующая индикация.

Обратите внимание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Для изменения установленного времени остановите таймер нажатием **↶**. Установите новое время ручкой регулировки, затем нажмите **OK** для перезапуска отсчета. Чтобы вернуться к текущему времени, снова нажмите **↶**.

Просьба иметь в виду: активация любой функции (т.е. поворот *ручки выбора*) отменяет отсчет таймера; на это указывает звуковой сигнал.

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 оттаял, 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 подрумянились, 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	ТЕМП. (°C)	МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Пироги с начинкой (творожный пудинг, штрудель, яблочный пирог)		160 - 190	-	35-70	
Бисквитный торт		160	-	30 - 40	
Печенье		160	-	20 - 30	
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги 1 - 1,2 кг)		180 - 190	-	40-55	
Готовые блюда (250 - 500 г)		-	750	4 - 7	
Лазанья/запеченная паста		-	350 - 500	15 - 25	
Замороженная лазанья (500 - 700 г)		-	500 - 750	14 - 20	
Пицца (400 - 500 г)		-	-	10 - 12	
Мясо (кусочки, стейки)		-	500	10 - 15	
Птица (целиком, 800 г - 1,5 кг)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Курица (филе или кусочки)		-	350 - 500	10 -17	
Жаркое (800 г - 1,2 кг)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Жаркое из баранины / телятины / ростбиф (1,3-1,5 кг)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Колбаски / шашлык		-	-	20 - 40 *	
Рыба (стейки или филе)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Целая рыба (800 г - 1,2 кг)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Печеный картофель (600 г - 1 кг)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Запечённые яблоки		-	160 - 350	15 -25	

* Переверните продукт в середине процесса приготовления..

РЕЖИМЫ	Конвекция 	Конвекция + МВ 	Гриль 	Гриль + МВ
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)	ПРОГРЕВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Заварной крем		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.227)
Бисквитный пирог		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.827)
Мясной рулет		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.838)
Картофель гриaten		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.827)
Курица		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.220)
Разморозка мяса (переверните по истечении половины времени размораживания)		500	10:30	-	160	-	Поворотный стол
Тосты		-	4:00 - 6:00	3	-	Да	Полка 

РЕЖИМЫ	Микроволны 	Гриль + МВ 	Гриль 
--------	---	---	--

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 сообщение «ERR», за которым следует число.	Ошибка программного обеспечения.	Обратитесь в ближайший сервисный центр. Сообщите число, следующее за сообщением «ERR».

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);
- серийный номер (S.N.) на фирменной табличке, расположенной на левом краю камеры духового шкафа (видна при открытой дверце духовки).

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

