

FSM 82 HE
FSM 82 H

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**

Electric Oven
Elektrischer Backofen
Four électrique
Forno elettrico
Horno eléctrico
Forno elétrico
Piekarnik elektryczny
Elektrická trouba
Elektrická rúra
Ηλεκτρικός φούρνος
Cuptor electric
Elektrikli Fırın
Электрический духовой шкаф
Електрична духовна шафа
فرن كهربائي

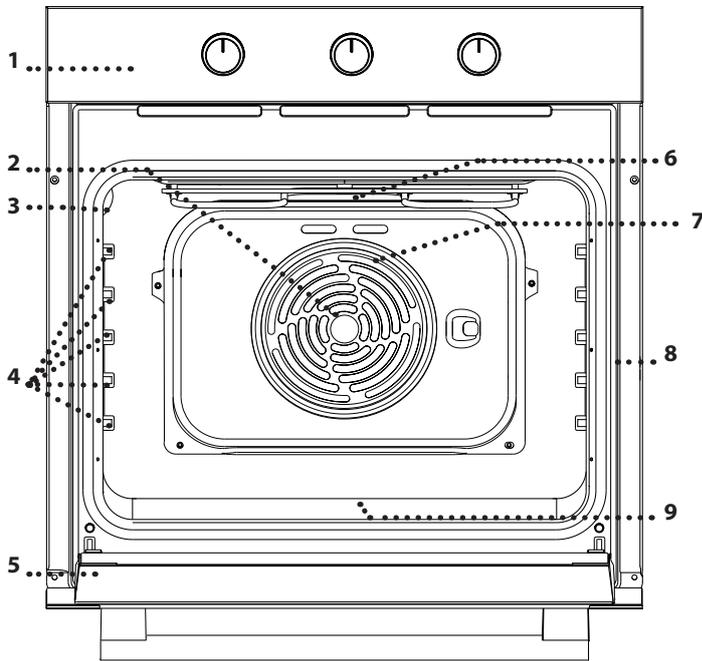
FRANKE

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР	100
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	100
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	101
РЕЖИМЫ	101
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	102
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	102
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	102
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	103
ОЧИСТКА И УХОД.....	105
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	106
ПОМОЩЬ	106

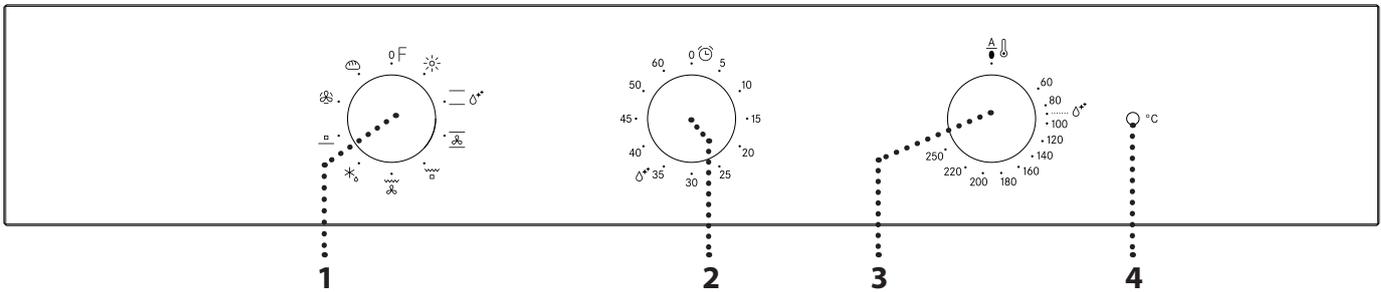
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Круговой нагревательный элемент (не виден)
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКУ ВЫБОРА

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

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Используется для установки таймера. Не запускает и не останавливает процесс приготовления.

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

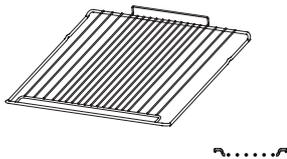
Поверните, чтобы установить необходимую температуру при выборе режима.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

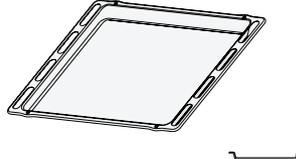
РЕШЕТКА



ПОДДОН



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



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

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

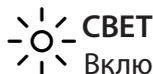
- Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

- 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.

РЕЖИМЫ

0 ВЫКЛЮЧЕН

Выключение духовки.



СВЕТ

Включение освещения духовки.

ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется пользоваться 2-м уровнем.

ОЧИСТКА ПАРОМ

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духового шкафа и включите этот режим на 35 мин при температуре 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождите 15 мин.

КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Режим для выпекания пирогов с сочной начинкой на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда.

GRILL (ГРИЛЬ)

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

ТУРБОГРИЛЬ



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 500 мл питьевой воды.



РАЗМОРОЗКА

Для ускоренного размораживания продуктов.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

Режим для подрумянивания основы блюда. Его использование также рекомендовано для томления, для доводки сочных блюд, для приготовления соусов.



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.



BREAD

Режим для выпекания хлебобулочных изделий различного размера и типа. Рекомендуется пользоваться 2-м уровнем.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

.ПРОГРЕВ ДУХОВОГО ШКАФА

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

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

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

Прогревайте духовой шкаф до 250°C в течение примерно одного часа, желательно с использованием режима «Подрумивание». Духовой шкаф должен быть пустым. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечания: после первого использования духового шкафа рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Чтобы выбрать режим, поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ РЕЖИМ

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

Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув *ручку выбора* и *ручку термостата* на **0**.

ОЧИСТКА ПАРОМ

Для включения режима "Очистка паром" налейте на дно духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* на значок **Δ***.

Рекомендуется включать режим на 35 мин.

3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева. Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовой шкаф достиг установленной температуры: Поместите блюдо в духовку и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовой шкаф до завершения предварительного разогрева может ухудшить результат приготовления.

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Данная функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Чтобы ввести в действие таймер, поверните ручку таймера вправо по часовой стрелке и затем поверните ее назад в обратном направлении на требуемое значение времени: В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность 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 продукта 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 продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно 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.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	150 - 170	30 - 90	2
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Пироги с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Печенье/пирожные		Да	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Да	150 - 170	20 - 45	4 2
		Да	150-170	20 - 45	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 200	40 - 60	2
		Да	170 - 190	35 - 50	4 2
Безе		Да	90	150 - 200	2
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пицца / хлеб		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Да	200 - 240	20 - 45	4 2
Булочка 80 г		Да	180 - 200	30 - 45	2
Буханка хлеба 500 г		Да	180	50 - 70	1 / 2
Хлеб		Да	180 - 200	30 - 80	4 2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	2
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	180 - 200	30 - 45	2
		Да	180 - 200	35 - 50	4 2
		Да	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Волованы / торты из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	2
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазанья / запеченные макароны / каннелони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Противень или форма на решетке	Вставной противень с 200 мл воды	Противень для выпекания

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	2
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180 - 190	110 - 150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	180 - 200	50 - 100	2
Индейка / гусь 3 кг		Да	180 - 200	50 - 100	2
Запеченная рыба / в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	180 - 200	50-70	2
Хлебные тосты		5'	250	2-6	5
Рыбное филе / стейки		5'	250	15 - 30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты		5'	250	15-30 *	5 4
Запеченная курица 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		-	200	60 - 90 **	3
Печеный картофель		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	200 - 220	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 2
Полный обед Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1)		Да	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

* Переверните продукт в середине процесса приготовления

** Переверните блюдо 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.

РЕЖИМЫ						
	Стандартный	Гриль	Турбогриль	Forced Air (Конвекция)	Подрумянивание	Хлеб

ОЧИСТКА И УХОД

Не используйте парочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.

Необходимые манипуляции выполняйте только с холодной духовкой.

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 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 духовому шкафу остыть, после чего очистите его, желательно пока он еще теплый, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духового шкафа и протрите его салфеткой или губкой.

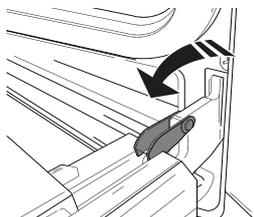
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Очистка паром".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

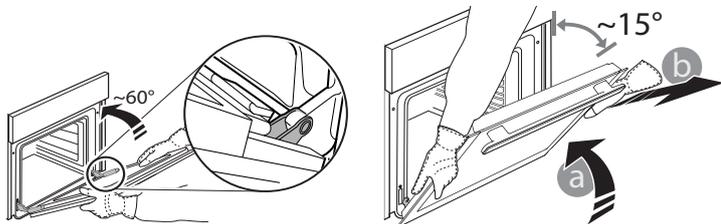
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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).

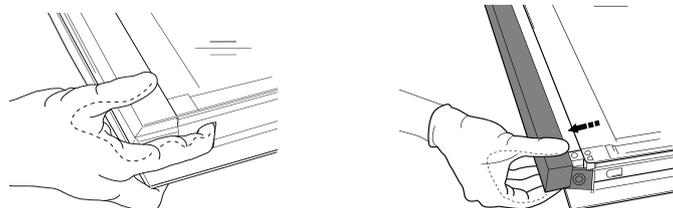


Положите дверцу на мягкую поверхность.

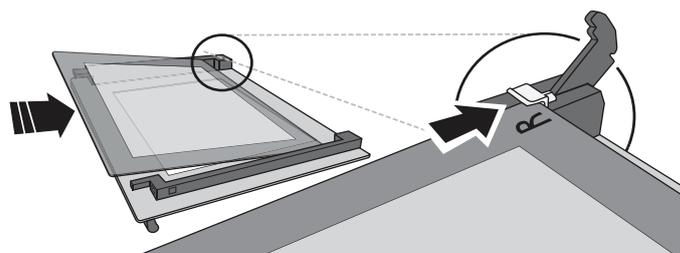
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовому шкафу, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.
5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости 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. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.
3. Устанавливайте внутреннее стекло так, чтобы буква "R" находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



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

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 галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип 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 духовой шкаф до установки плафона на место.

Это изделие имеет источник света класса энергоэффективности G.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.

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.

