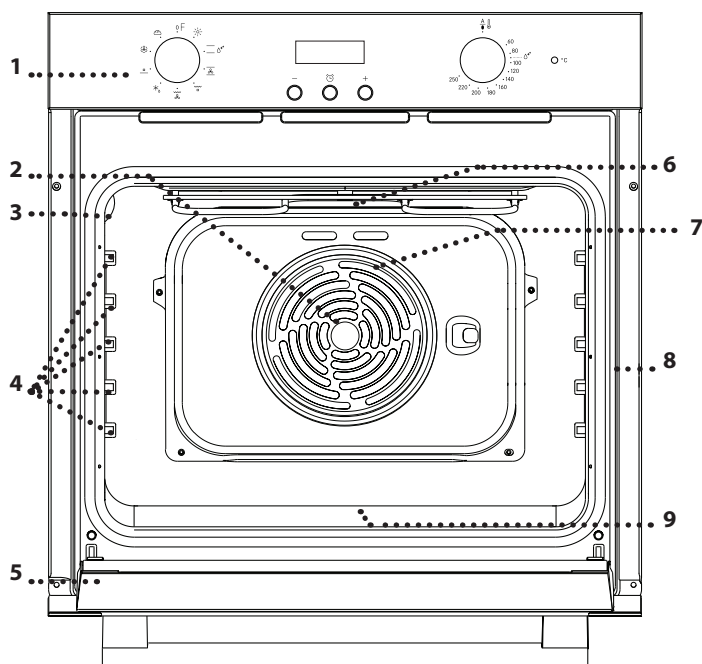

ЗМІСТ

ОГЛЯД	121
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	121
ПРИЛАДДЯ	122
ФУНКЦІЇ	122
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ	123
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ	123
КОРИСНІ ПОРАДИ	124
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	125
ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	127
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	128
ПІДТРИМКА	128

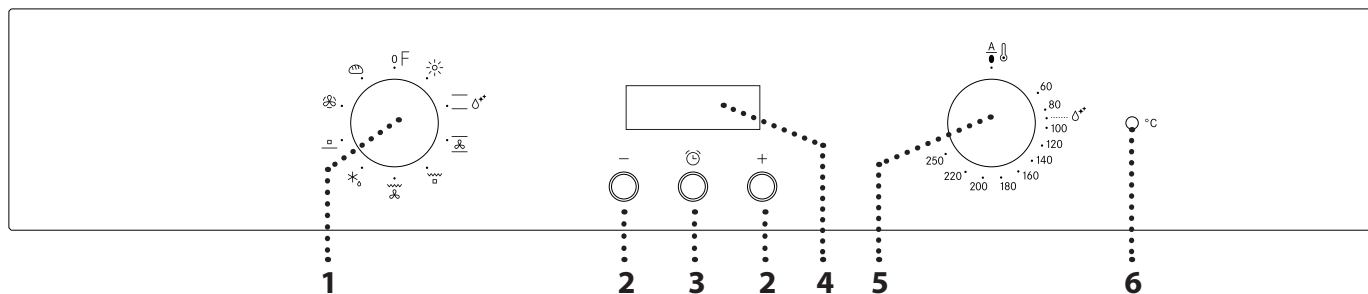
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0/F.

2. КНОПКИ «+» і «-»

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

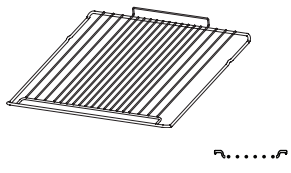
Поверніть ручку, щоб встановити бажану температуру.

6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

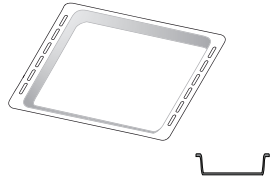
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

ПРИЛАДДЯ

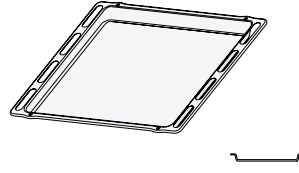
РЕШІТКА



ПІДДОН



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

• Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних решітки.
• Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: потягніть їх, щоб вийняти.

ФУНКЦІЇ

0 ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.

☀ СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.

— СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Краще використовувати 2-гу полицю.

💧 ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Для пари, що вивільняється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи та активуйте функцію на 35 хвилин за температури 90 °C. Активуйте цю функцію, коли духовка охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу.

🌀 ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування.

🔥 ГРИЛЬ

□ Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

🔥 ТУРБОГРИЛЬ

🌀 Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.

❄ РОЗМОРОЖУВАННЯ

☾ Для швидкого розморожування їжі.

□ НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Призначено для підрум'янювання нижньої частини страви. Цю функцію також рекомендується використовувати для повільного готування, доведення до готовності соковитих страв і приготування соусних концентратів.

🌀 ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

🍞 ХЛІБ

Для випікання хлібу різних типів та розмірів. Краще використовувати 2-гу полицю.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час доби: на дисплеї блиматимуть написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки — та +: Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —. Натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження. Обравши потрібне значення часу, можна змінити попереджувальний сигнал: На дисплеї з'явиться «тон 1».



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час доби, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, виконайте дії, описані вище.

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрівайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Примітки: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції.

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть ручку термостата, щоб встановити бажану температуру.

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть ручку вибору і ручку термостату на значок 0.

ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Щоб активувати функцію «Чищення паром», налейте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок 5*.

Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання.

В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчатиме про те, що духовна шафа досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

. ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

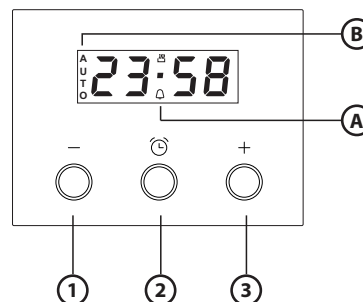
Натискаючи кнопку встановлення часу, можна обрати різні режими, щоб зберегти або запрограмувати час готування.

Зверніть увагу: Якщо не виконувати жодних дій кілька секунд, пролунає звуковий сигнал, і всі налаштування будуть підтвержені.

1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка ☹️ : Для вибору різних параметрів
3. Кнопка + : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

A. Символ ⏰ вказує на те, що працює таймер

B. Символ AUTO підтверджує, що налаштування було виконано



. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Після вибору й активації функції можна встановити тривалість.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть щонайменше на 2 секунди кнопку встановлення часу: блиматиме символ ⏰.



Знову натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї почергово відображається «DUR» та «0.00» і блимає «AUTO».




Встановіть тривалість за допомогою кнопок + і —. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис «AUTO» продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування.



Зверніть увагу: Щоб переглянути, скільки ще часу буде тривати готування, щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу. Щоб змінити його (за необхідності), знову натисніть ту ж кнопку і за допомогою кнопок + та — змініть тривалість.

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Коли готування буде завершено, символ  згасне, пролунає звуковий сигнал та блиматиме напис «AUTO».



Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.


Поверніть ручку функції і ручку термостату у положення 0 та ●, потім щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу, щоб вимкнути духову шафу.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після вибору тривалості натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї спочатку з'явиться напис «END», потім буде відображено час закінчення готування, а потім почне блимати напис «AUTO».




Натисніть кнопку+, щоб вибрати бажаний час завершення готування.

Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, символ  згасне, а напис «AUTO» продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування.




Зверніть увагу: Щоб переглянути час закінчення готування і за необхідності змінити його значення, на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу, потім знову натисніть її двічі.

Функцію буде призупинено, поки не засвітиться символ , духову шафу автоматично працюватиме у вибраному режимі готування після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.



НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА


Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Щоб активувати таймер, щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї блиматиме символ .



Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок + і —: зворотній відлік почнеться через кілька секунд.



На дисплеї з'явиться час доби, а символ  продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера.

Зверніть увагу: Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, знову щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять до духової шафи. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту

й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.













































ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30 – 90	
		Так	160 - 180	30 - 90	
Пироги з начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	
		Так	160—200	40 - 90	
Печиво/тарталетки		Так	160 - 180	15—35	
		Так	150 – 170	20 - 45	
		Так	150 - 170	20 - 45	
Заварні тістечка		Так	180 – 200	40 – 60	
		Так	170 - 190	35 – 50	
Безе		Так	90	150 – 200	
		Так	90	140 – 200	
		Так	90	140 – 200	
Піца / хліб		Так	220 – 250	10 – 25	
		Так	200 – 240	20 - 45	
Хлібна булочка 80 г		Так	180 - 200	30 – 45	
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 - 70	
хліб		Так	180 - 200	30 - 80	
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	
		Так	230 - 250	10 - 25	
Пікантні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	30 – 45	
		Так	180 - 200	35—50	
		Так	180 – 200	35 – 50	
Воловани/ торт з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	
		Так	180 – 190	20 – 40	
		Так	180 – 190	20 – 40	
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Лист для випікання або форма для випічки на решітці	Деко для випікання з 200 мл води	Деко для випікання

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	2 
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2 
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	180 - 200	50 - 100	2 
Індичка / гуска 3 кг		Так	180 - 200	50 - 100	2 
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2 
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2 
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5 
Рибне філе / скибки		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Смажена курятина 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Ростбїф з кров'ю (1 кг)		-	200	35 - 50 **	3 
Нога ягняти / гомілка		-	200	60 - 90 **	3 
Смажена картопля		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Овочева запіканка		-	200 - 220	25 - 55	3 
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4  1 
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4  2 
Повноцінна страва Фруктовий пиріг (рівень 5) / Лазанья (рівень 3) / М'ясо (рівень 1)		Так	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 

* Переверніть страву через половину часу приготування

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (за необхідності).

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ФУНКЦІЇ						
	Стандартний	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Хліб

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні дії, коли духова шафа охолоне.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води,

дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

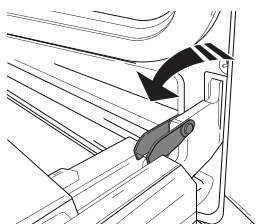
- Активуйте функцію «Чищення паром» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

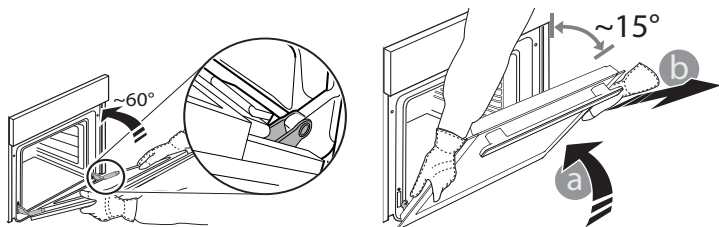
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору.

Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцят, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.

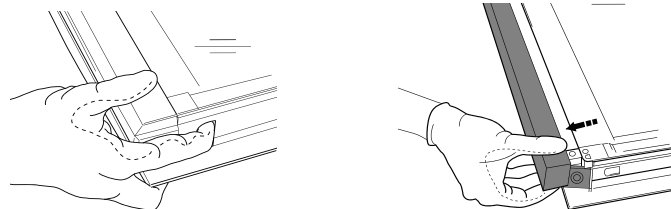


Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

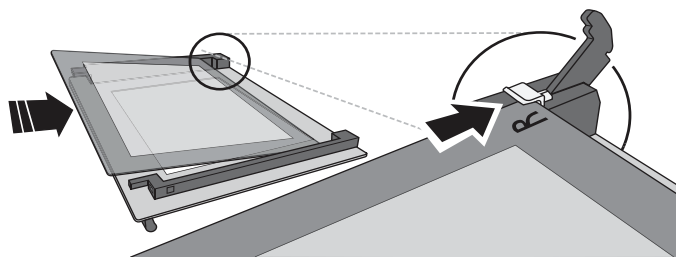
3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.
4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.
5. Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

PRESS TO CLEAN - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцят і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.
3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцят, переконайтеся у надійності ущільнення.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПІДТРИМКА

У разі виникнення проблем під час експлуатації зверніться до технічного сервісного центру Franke. Ніколи не користуйтеся послугами сторонніх спеціалістів.

Потрібно надати таку інформацію:

- тип несправності
- модель приладу (арт./код)
- серійний номер на табличці, розташований з правого краю духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

