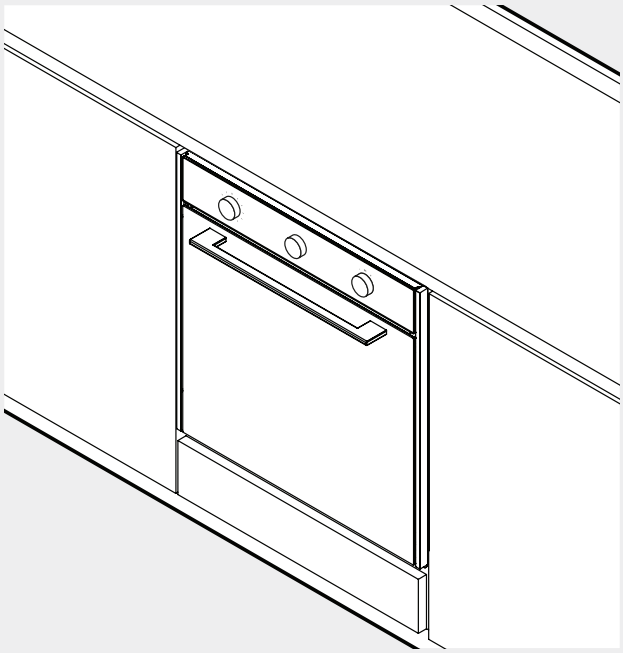


FSM 82 HE
FSM 82 H

EN	**User manual**	**Electric Oven**
DE	**Bedienungsanleitung**	**Elektrischer Backofen**
FR	**Manuel de l'utilisateur**	**Four électrique**
IT	**Manuale d'uso**	**Forno elettrico**
ES	**Manual de usuario**	**Horno eléctrico**
PT	**Manual do utilizador**	**Forno elétrico**
PL	**Podręcznik użytkownika**	**Piekarnik elektryczny**
CS	**Návod k použití**	**Elektrická trouba**
SK	**Návod na používanie**	**Elektrická rúra**
EL	**Εγχειρίδιο χρήσης**	**Ηλεκτρικός φούρνος**
RO	**Manual de utilizare**	**Cuptor electric**
TR	**Kullanıcı kılavuzu**	**Elektrikli Fırın**
RU	**Руководство по эксплуатации**	**Электрический духовой шкаф**
UK	**Інструкція з експлуатації**	**Електрична духова шафа**
AR	**دليل المستخدم**	**فرن كهربائي**

LANGUAGES

Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki / Jazyky / Jazyky / Γλωσσες / Limbi / Diller / Языки / Мови / اللغات

EN USER MANUAL 3

DE BEDIENUNGSANLEITUNG 11

FR MANUEL DE L'UTILISATEUR 19

IT MANUALE D'USO 27

ES MANUAL DE USUARIO 35

PT MANUAL DO UTILIZADOR 43

PL PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA 51

CS NÁVOD K POUŽITÍ 59

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE 67

EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ 75

RO MANUAL DE UTILIZARE 83

TR KULLANICI KILAVUZU 91

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 99

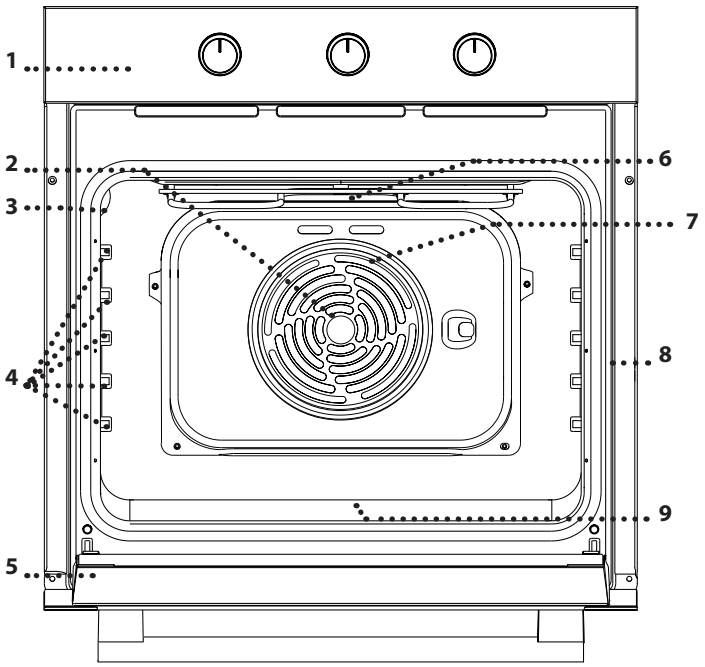
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 107

AR دليل المستخدم 115

TABLE OF CONTENTS

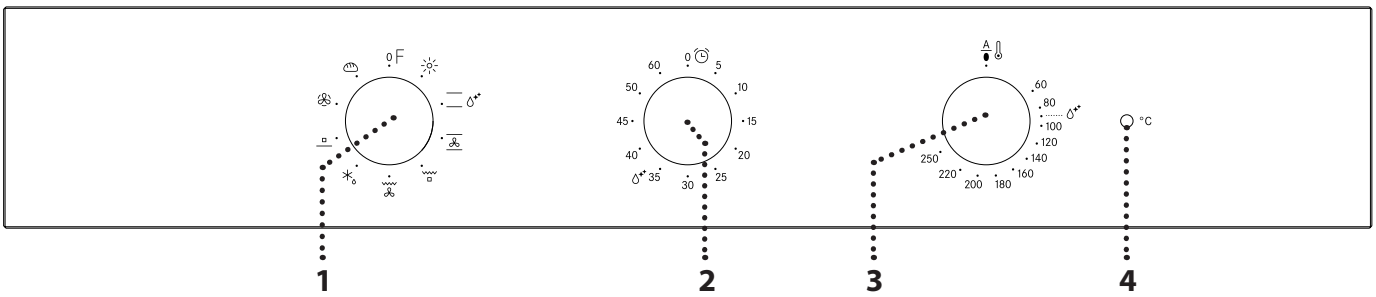
OVERVIEW 4
CONTROL PANEL 4
ACCESSORIES 5
FUNCTIONS 5
FIRST TIME USE 6
DAILY USE 6
USEFUL TIPS 6
COOKING TABLE 7
CLEANING AND MAINTENANCE 9
TROUBLESHOOTING 10
SUPPORT 10

OVERVIEW



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
   (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Circular heating element
   (not visible)
8. Identification plate
   (do not remove)
9. Bottom heating element
   (not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB
For switching the oven on by selecting a function.
Turn to the 0 position to switch the oven off.

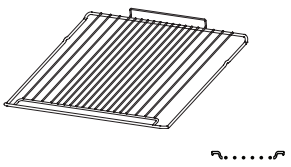
2. TIMER KNOB
Useful as a timer.
Doesn't activate or interrupt cooking.

3. THERMOSTAT KNOB
Turn to select the temperature you require when activating the selected function.

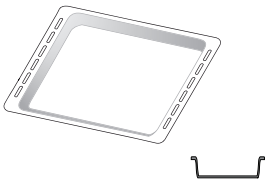
4. LED THERMOSTAT / PREHEATING
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

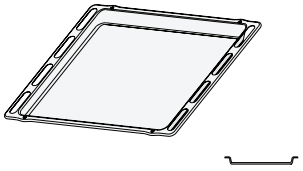
WIRE SHELF



DRIP TRAY



BAKING TRAY



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

• The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.
• The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull them to remove from their seats.

FUNCTIONS

0 OFF
For switching off the oven.

LIGHT
For switching on the light in the compartment.

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is better to use the 2nd shelf.

STEAM CLEANING
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.

CONVECTION BAKE
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

DEFROSTING
For defrosting food more quickly.

BOTTOM HEATING
Useful for browning the base of the dish. This function is recommended also for slow-cooking, for finishing the cooking of juicy dishes, and making sauce concentrates.

FORCED AIR
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

BREAD
To bake different types and sizes of bread. It is better to use the 2nd shelf.

FIRST TIME USE

.HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the "Convection bake" function. The oven must be empty during this time.
Follow the instructions for setting the function correctly.

Notes: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL
To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to ●.

STEAM CLEANING
To activate the "Steam Cleaning" cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the icon.

It is best to use the function for 35'.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, turn the timer knob right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment the food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays.
You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit pie**)**		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Yes	150 - 170	20 - 45	4 2
		Yes	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2
		Yes	170 - 190	35 - 50	4 2
Meringues		Yes	90	150 - 200	2
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Bread		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Yes	200 - 240	20 - 45	4 2
Small bread 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	2
		Yes	230 - 250	10 - 25	4 2
Savoury cake (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2
		Yes	180 - 200	35 - 50	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry cakes		Yes	190 - 200	20 - 30	2
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray or cake tin on wire shelf	Baking tray with 200 ml of water	Baking tray

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	180 - 200	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	50 - 100	2
Baked fish / en papillote 0.5 kg (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		5′	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		5′	250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5′	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 2
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		Yes	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

* Turn food halfway through cooking
** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).
*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS	Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Bread

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

• Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

• Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, allow the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• Activate the "Steam Cleaning" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

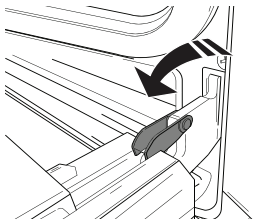
• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

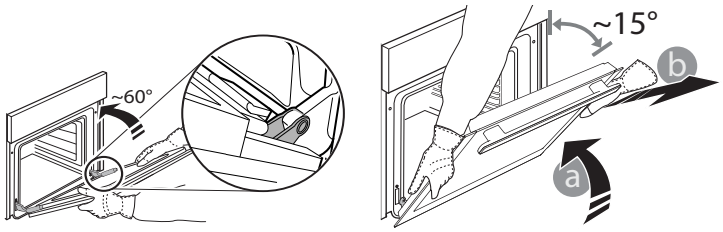
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. **To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).

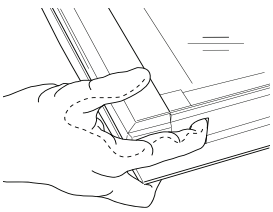


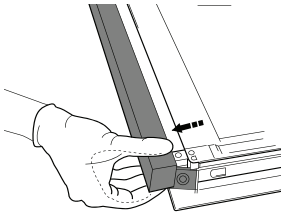
Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. **Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

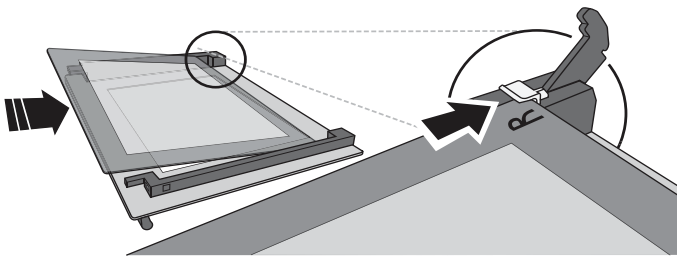
PRESS TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.





2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.
3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.
This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

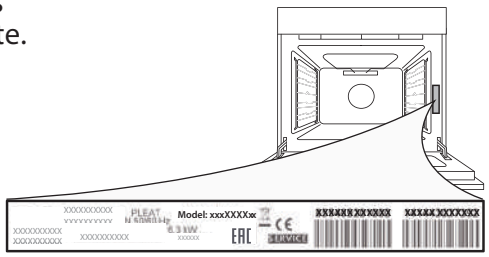
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.
Never use the services of unauthorized technicians.
Specify:
- the type of fault
- the appliance model (art./Code)
- the serial number (S.N.) on the rating plate, located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open).

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

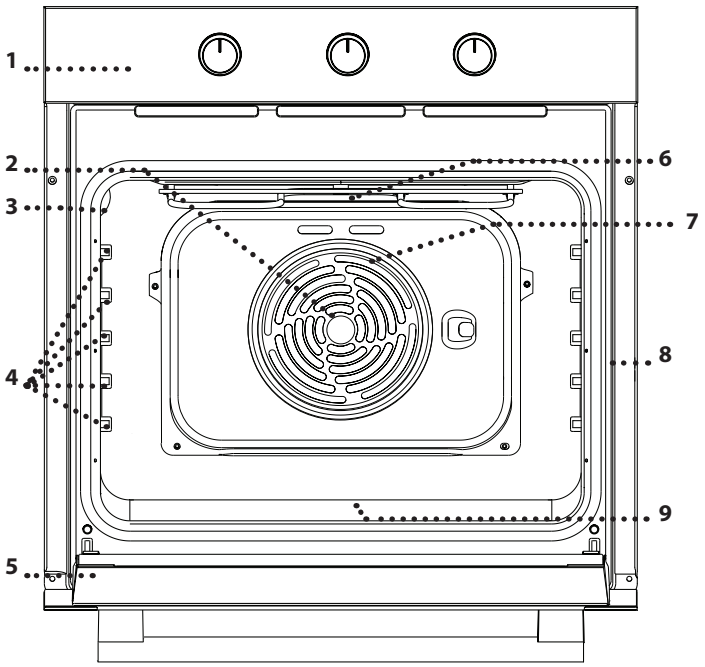


INHALT

ÜBERSICHT 12
BEDIENFELD 12
ZUBEHÖRTEILE 13
FUNKTIONEN 13
ERSTER GEBRAUCH 14
TÄGLICHER GEBRAUCH 14
HILFREICHE TIPPS 14
GARTABELLE 15
REINIGUNG UND PFLEGE 17
LÖSEN VON PROBLEMEN 18
SUPPORT 18

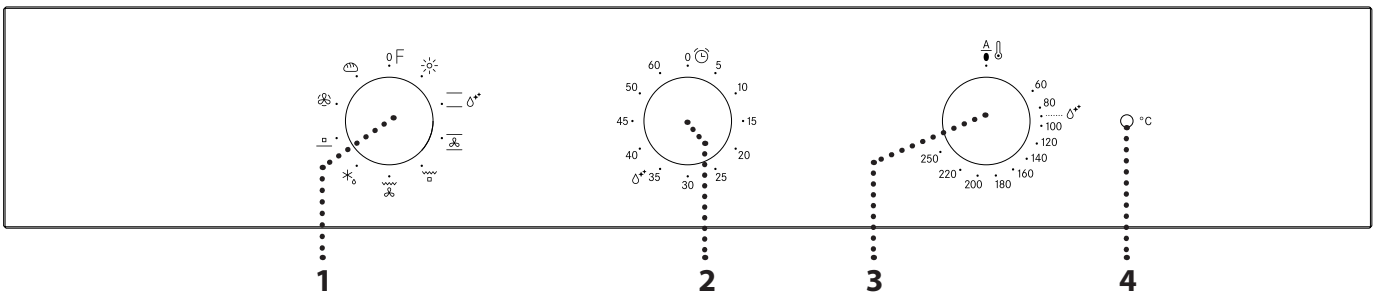
GEBRAUCHSANLEITUNG

ÜBERSICHT



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter
   (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Rundes Heizelement
   (nicht sichtbar)
8. Typenschild
   (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement
   (nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF
Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

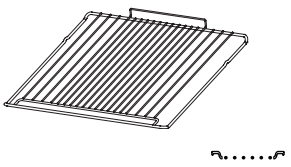
2. TIMERREGLER
Zur Verwendung als Timer. Aktiviert oder unterbricht das Garen nicht.

3. THERMOSTATREGLER
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der ausgewählten Funktion auszuwählen.

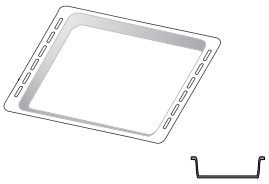
4. KONTROLLLEUCHTE THERMOSTAT/VORHEIZEN
Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

ZUBEHÖRTEILE

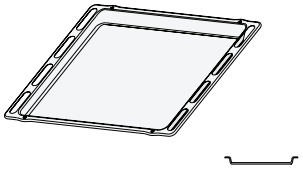
ROST



FETTPFANNE



BACKBLECH



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben.

• Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.
• Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um die Seitengitter aus ihren Sitzen zu entfernen.

FUNKTIONEN

AUS
Zum Ausschalten des Ofens.

LAMPEN
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

OBER/UNTERHITZE
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie zum Garen besser die 2. Schiene.

DAMPFREINIGUNG
Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90 °C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.

UMLUFT
Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen.

GRILL
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

TURBO GRILL
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

AUFTAUEN
Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

UNTERHITZE
Geeignet zum Anbräunen der Unterseite von Gerichten. Diese Funktion wird auch für langsames Garen, zum Finish des Garvorgangs von saftigen Gerichten und zur Zubereitung von Saucenkonzentraten empfohlen.

HEISSLUFT
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

BROT
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot. Verwenden Sie zum Garen besser die 2. Schiene.

ERSTER GEBRAUCH

.AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.
Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Entfernen Sie Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen und entnehmen Sie sämtliche Zubehörteile.

Heizen Sie den Ofen ungefähr eine Stunde auf 250 °C vorzugsweiseweise mit der Funktion „Umluft“ auf. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.
Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Hinweise: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL
Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.

Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten,den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf ⏺ drehen.

DAMPFREINIGUNG
Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Dampfreinigung“, 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol drehen.

Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.
Am Ende dieses Vorgangs schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder aktiviert nicht das Garen, ermöglicht Ihnen aber Verwendung der Anzeige als Timer - sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist, als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

Zum Aktivieren des Timers drehen Sie den Timer-Knopf im Uhrzeigersinn herum und dann drehen Sie ihn in die entgegengesetzten Richtung zurück auf die gewünschte Dauer: ein akustisches Signal warnt Sie, wenn das Rückzählen abgeschlossen ist.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden.
Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

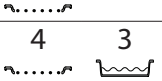
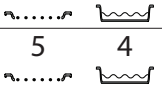
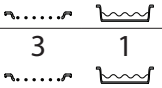
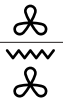
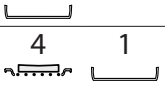
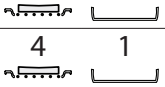
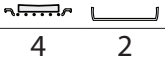
GAREN VON SPEISEN AUF MEHREREN EINSCHUBEBENEN GLEICHZEITIG

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse). Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 – 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	35 - 90	2
		Ja	160 – 200	40 - 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 – 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	40 - 60	2
		Ja	170 - 190	35 – 50	4 2
Meringen		Ja	90	150 - 200	2
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Brot		Ja	220 - 250	10 – 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
Kleines Brot 80 g		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Brotlaib 500 g		Ja	180	50 - 70	1 / 2
Brot		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	230 - 250	10 – 25	4 2
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Blätterteigtörtchen/Herzhafte Backwaren/Torten		Ja	190 - 200	20 - 30	2
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2

ZUBEHÖRTEILE	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	 Ofenform oder Kuchenform auf Rost	 Backblech mit 200 ML Wasser	Backblech

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	180 - 200	50 - 100	
Puter / Gans 3 kg		Ja	180 - 200	50 - 100	
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filet, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	
Getoastetes Brot		5′	250	2 - 6	
Fischfilets/Scheiben		5′	250	15 - 30 *	
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		5′	250	15 - 30 *	
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 50 **	
Lammkeule, Haxe		-	200	60 - 90 **	
Bratkartoffeln		-	200 - 220	35 - 55 **	
Gemüsegratin		-	200 - 220	25 - 55	
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	
Komplettes Menü Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 -120 ***	

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden
** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).
*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

FUNKTIONEN	 Ober-/Unterhitze	 Grill	 Turbo Grill	 Heißluft	Umluft	Brot

REINIGUNG UND PFLEGE

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

AUSSENFLÄCHEN

• Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
• Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

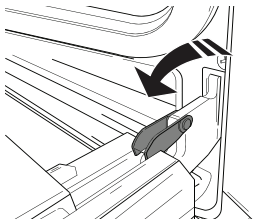
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
• Aktivieren Sie die Funktion "Dampfreinigung" für eine optimale Reinigung der Innenflächen.
• Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glases.
• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
• Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

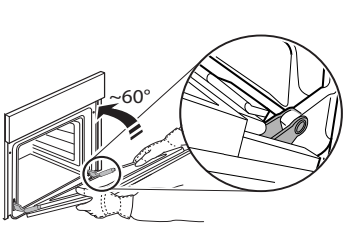
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

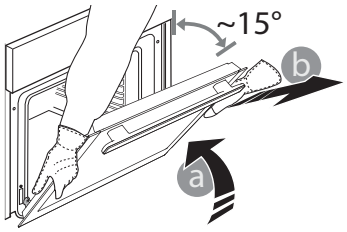
1. **Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



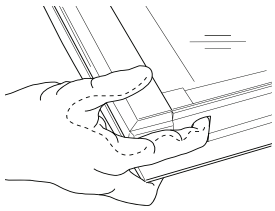


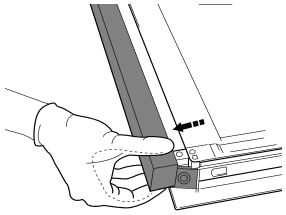
Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. **Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

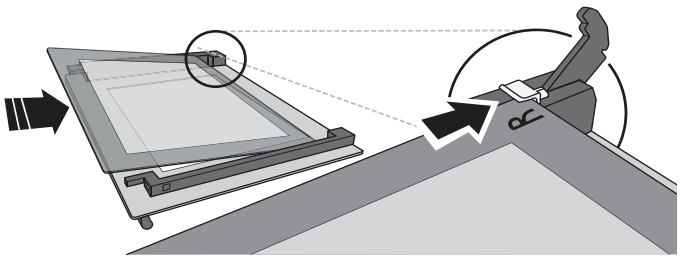
PRESS TO CLEAN - GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.





2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.
3. Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das "R" in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abnehmen, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung anbringen.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

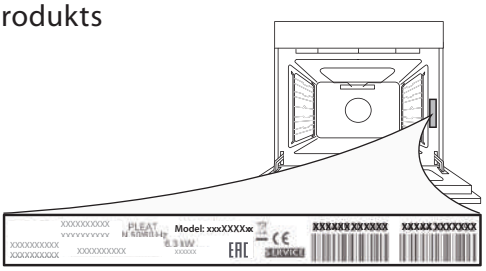
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

Bei Betriebsstörungen wenden Sie sich bitte an einen Franke Technischen Kundenservice.
Nehmen Sie nie die Dienste nicht autorisierter Techniker in Anspruch.
Machen Sie bitte folgende Angaben:
- Art des Fehlers
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.) auf dem Typenschild an der rechten Kante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar).

Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben..



SOMMAIRE

APERÇU 20

PANNEAU DE COMMANDE 20

ACCESSOIRES 21

FONCTIONS 21

PREMIÈRE UTILISATION 22

UTILISATION QUOTIDIENNE 22

CONSEILS UTILES 22

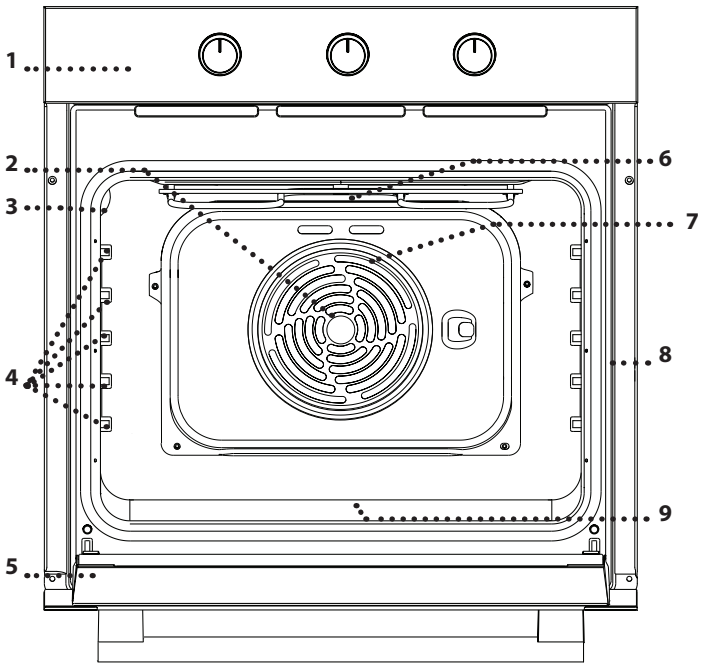
TABLEAU DE CUISSON 23

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 25

DÉPANNAGE 26

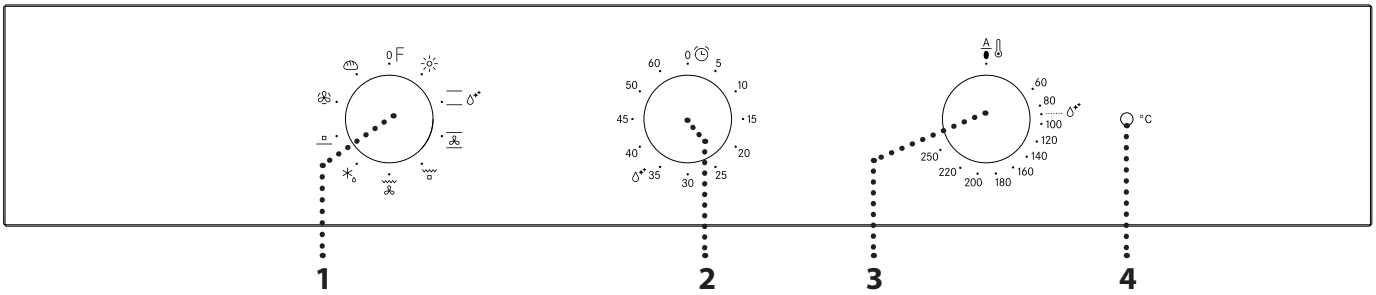
ASSISTANCE 26

APERÇU



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Supports de grille
   (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/ gril
7. Élément chauffant rond
   (invisible)
8. Plaque signalétique
   (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur
   (invisible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION
Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

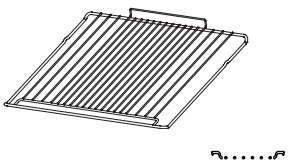
2. BOUTON MINUTEUR
Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

3. BOUTON THERMOSTAT
Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

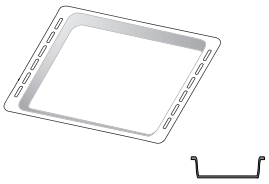
4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

ACCESSOIRES

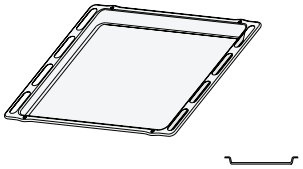
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Ensuite, faites la coulisser horizontalement le long de la glissière aussi loin que possible.

• Les autres accessoires, comme la lèche-frite, sont insérés horizontalement en les faisant coulisser le long des glissières.
• Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

FONCTIONS

0 ARRÊT
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

NETTOYAGE VAPEUR
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.

CONVECTION FORCÉE
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.

GRIL
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

TURBO GRIL
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

DÉCONGÉLATION
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

CHAUFFAGE INFÉRIEUR
Utile pour brunir la base du plat. Cette fonction est aussi conseillée pour la cuisson lente, pour terminer la cuisson d'un plat juteux, et faire des concentrés de sauce.

CHALEUR PULSÉE
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

PAIN
Pour cuire différents types et grosseurs de pain. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

PREMIÈRE UTILISATION

CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlever l'éventuel carton ou film transparent du four et enlever les éventuels accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 250 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction « Convection naturelle ». Le four doit être vide durant cette opération.
Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Remarques : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tourner le *bouton de sélection*sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL
Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à .

NETTOYAGE VAPEUR
Pour activer la fonction de nettoyage « Nettoyage vapeur », versez 200 ml d'eau au fond du four, tournez ensuite le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône .

Il est conseillé d'utiliser la fonction pour 35'.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé.
À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débuter la cuisson.

Veuillez noter: Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour activer la minuterie, tournez le bouton minuterie à droite dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tournez-le à nouveau dans le sens opposé jusqu'à la durée souhaitée : un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.
Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson.
Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 – 170	30 - 90	2
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 – 200	35 - 90	2
		Oui	160 – 200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Oui	150 - 170	20 - 45	4 2
		Oui	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	40 - 60	2
		Oui	170 - 190	35 - 50	4 2
Meringues		Oui	90	150 - 200	2
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pain		Oui	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Oui	200 - 240	20 - 45	4 2
Petit pain 80 g		Oui	180 - 200	30 - 45	2
Pain 500 g		Oui	180	50 - 70	1 / 2
Pain		Oui	180 - 200	30 - 80	4 2
Pizza congelée		Oui	250	10 - 20	2
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 200	30 - 45	2
		Oui	180 - 200	35 - 50	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent / Gâteaux à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	2
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/ tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2

ACCESSOIRES				
Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	180 - 200	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		Oui	180 - 200	50 - 100	2
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5′	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5′	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/ hamburgers		5′	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne et viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 2
Repas complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		Oui	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

*Tourner les aliments à mi-cuisson
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo Gril	 Chaleur pulsée	 Convection forcée	 Pain

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
• N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

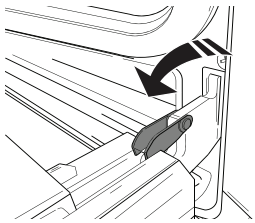
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
• Activez la fonction « Nettoyage vapeur » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
• La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
• L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

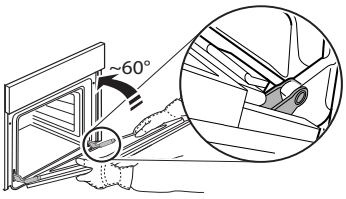
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

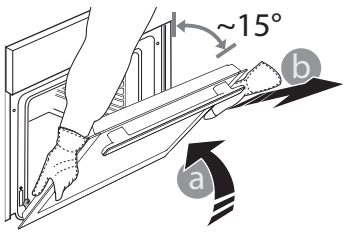
1. **TPour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



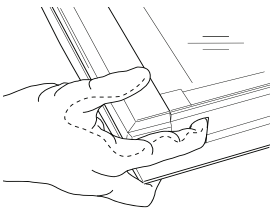


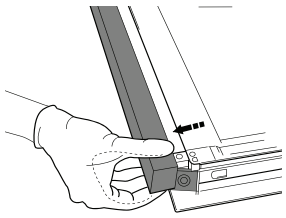
Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

3. **Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

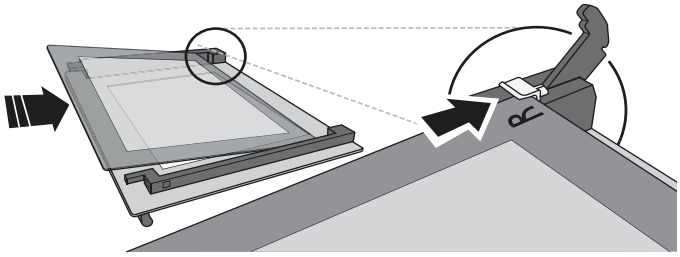
PRESS TO CLEAN - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.





2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.
3. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Replacez le bord supérieur: un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter: Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.



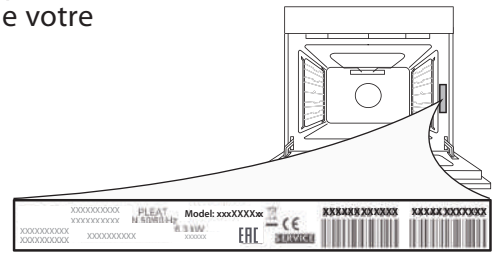
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTANCE

En cas de problèmes de fonctionnement, contacter un Centre de maintenance technique Franke.
Ne faites jamais appel aux services de techniciens non-agréés.
Communiquez:
le type de panne
- le modèle d'appareil (art./Code)
- le numéro de série (S.N.) la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité du four (visible quand la porte du four est ouverte).

Lorsque vous contactez notre Centre de service, indiquez les codes fournis sur la plaque d'identification de votre produit.

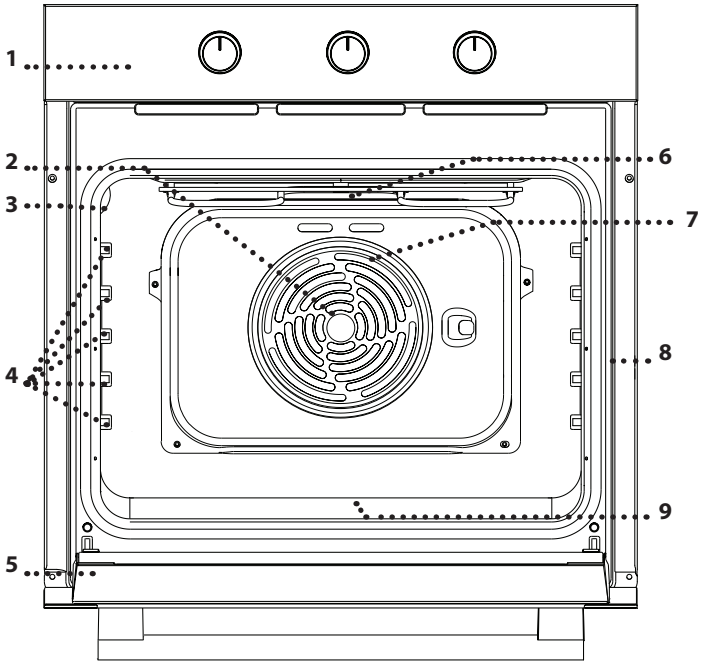


SOMMARIO

DESCRIZIONE GENERALE 28
PANNELLO COMANDI 28
ACCESSORI 29
FUNZIONI 29
PRIMO UTILIZZO 30
USO QUOTIDIANO 30
CONSIGLI UTILI 30
TABELLA DI COTTURA 31
PULIZIA E MANUTENZIONE 33
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 34
ASSISTENZA 34

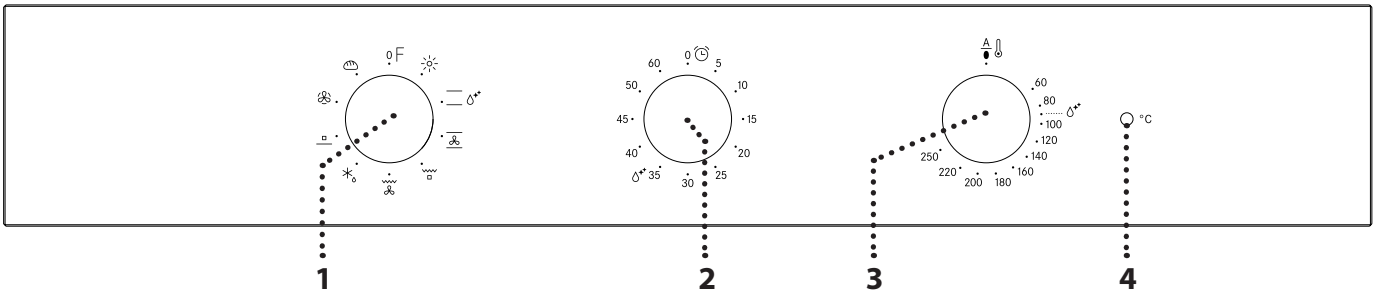
ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIZIONE GENERALE



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali
   (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Resistenza circolare
   (non visibile)
8. Targhetta matricola
   (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore
   (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE
Per accendere il forno selezionando una funzione.
Ruotare nella posizione 0 per disattivare il forno.

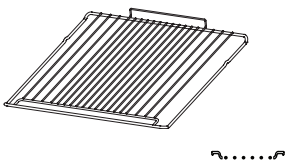
2. MANOPOLA DEL TIMER
Utilizzabile come timer.
Non attiva né interrompe una cottura.

3. MANOPOLA TERMOSTATO
Permette di impostare la temperatura desiderata quando si attiva la funzione selezionata.

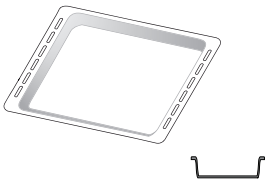
4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

ACCESSORI

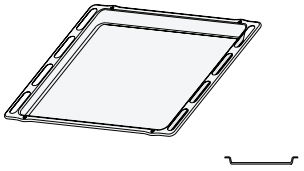
GRIGLIA



LECCARDA



PIASTRA DOLCI



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

• Gli altri accessori, come la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scorrere sulle guide laterali.
• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

FUNZIONI

0 OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere la luce nel forno.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. È preferibile utilizzare il 2° livello.

PULIZIA CON VAPORE
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.

VENTILATO
Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL
Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

RESISTENZA INFERIORE
Indicato per dorare la base delle pietanze. Questa funzione è consigliata anche per la cottura lenta, per terminare la cottura di pietanze in umido e per la preparazione di salse concentrate.

TERMOVENTILATO
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

PANE
Per cuocere diversi tipi e formati di pane. È preferibile utilizzare il 2° livello.

PRIMO UTILIZZO

.RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.
Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione “Ventilato”. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.
Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE
Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su .

PULIZIA CON VAPORE
Per attivare la funzione di pulizia “Steam Cleaning”, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .

Si consiglia di utilizzare la funzione per 35’.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.
Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

. IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura, ma permette di utilizzare il timer sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, ruotare completamente la manopola del timer in senso orario e impostarla sul tempo di cottura desiderato procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all’introduzione delle pietanze nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro.
È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione “Termoventilato”, è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	2
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 – 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sì	150 – 170	20 - 45	4 2
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	40 - 60	2
		Sì	170 - 190	35 - 50	4 2
Meringhe		Sì	90	150 - 200	2
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sì	200 - 240	20 - 45	4 2
Panini 80 g		Sì	180 - 200	30 - 45	2
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	1 / 2
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80	4 2
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	2
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2
		Sì	180 - 200	35 - 50	4 2
		Sì	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2

ACCESSORI	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Piastra dolci o tortiera su griglia	Piastra dolci con 200 ml di acqua	Piastra dolci

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	180 - 200	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	50 - 100	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsicce/Spiedini/Costine/ Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne di carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 2
Menu completo Crostata di frutta (Livello 5) / Lasagne (Livello 3) / Carne (Livello 1)		Sì	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

* Ruotare il cibo a metà cottura
** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.
*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Turbo grill	Termoventilato	Ventilato	Pane

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
• Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

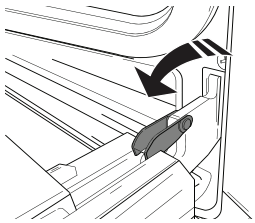
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
• Per una pulizia ottimale delle superfici interne, attivare la funzione “Steam Cleaning”.
• Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
• Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
• La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l’uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

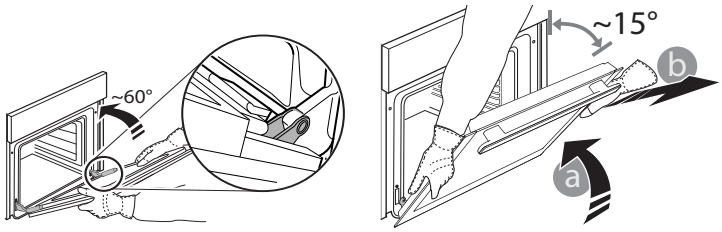
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. **Per rimuovere la porta**, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile.

Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l’alto (a) finché non esce dalle sedi (b).

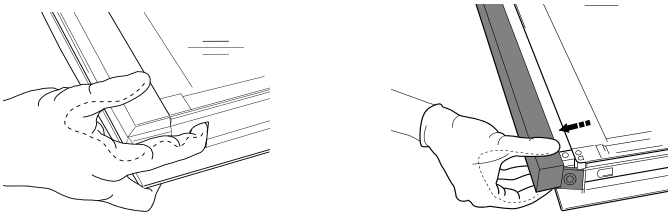


Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

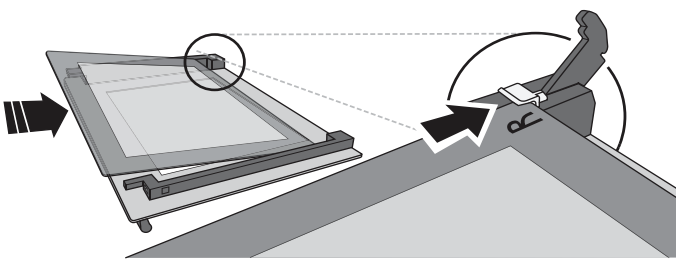
3. **Per rimontare la porta**, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

PRESS TO CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.
3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la “R” sia leggibile nell’angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l’alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla “R” nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coprilampada, sostituire la lampadina e applicare nuovamente il coprilampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

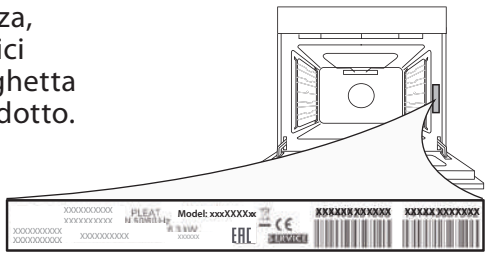
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTENZA

In caso di problemi operativi, contattare un Centro Assistenza Tecnica Franke.
Non rivolgersi a tecnici non autorizzati.
Comunicare:
- il tipo di difetto
- il modello di apparecchio (codice art.)
- il numero di serie (S.N. sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta).

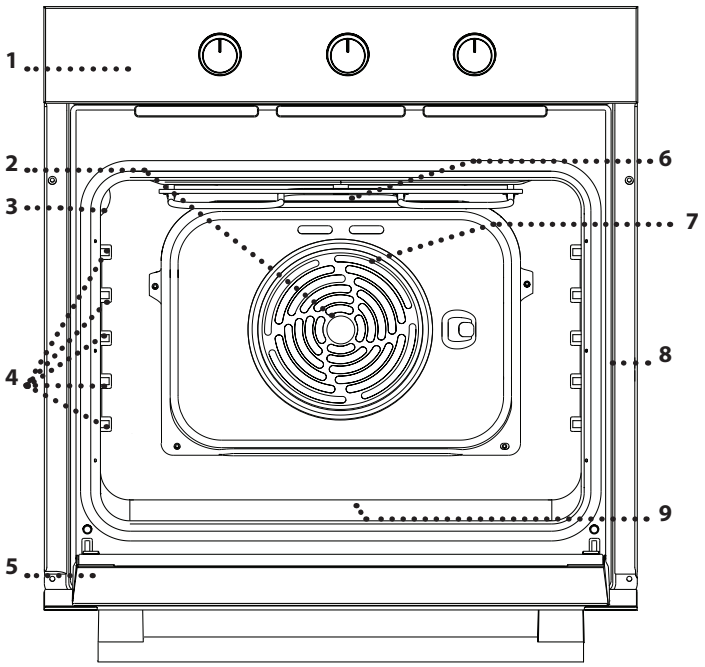
Quando si contatta il Centro Assistenza, comunicare i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



ÍNDICE

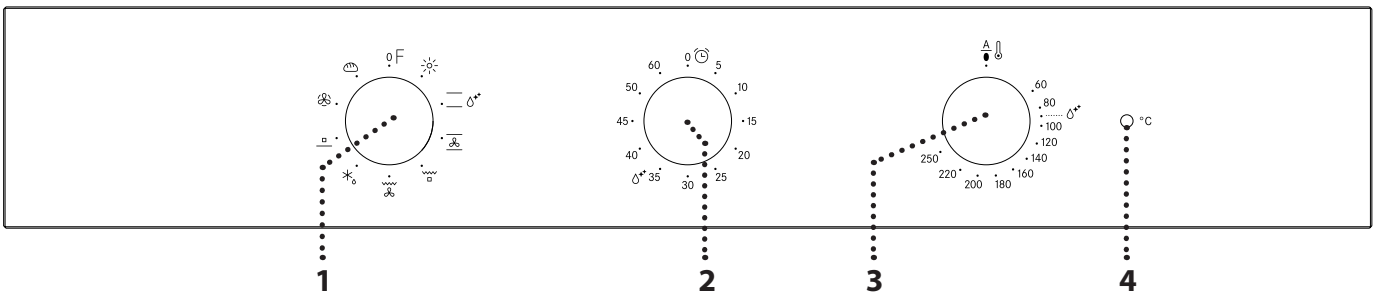
DESCRIPCIÓN GENERAL 36
PANEL DE CONTROL 36
ACCESORIOS 37
FUNCIONES 37
PRIMER USO 38
USO DIARIO 38
CONSEJOS ÚTILES 38
TABLA DE COCCIÓN 39
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 41
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 42
ASISTENCIA 42

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Resistencia circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR
Para encender el horno seleccionando una función.
Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

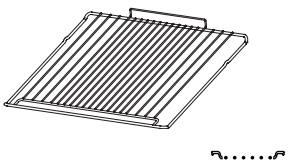
2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR
Útil como temporizador.
No activa ni interrumpe la cocción.

3. SELECTOR DEL TERMOSTATO
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las función seleccionada.

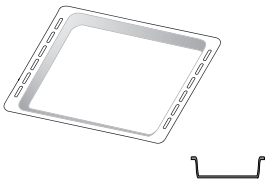
4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO
Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

ACCESORIOS

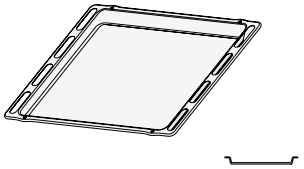
REJILLA



GRASERA



BANDEJA PASTELERA



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). A continuación, deslícela horizontalmente a lo largo de las guías para estantes hasta el tope.

• Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se insertan horizontalmente deslizándolos a lo largo de las guías para estantes.
• Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

FUNCIONES

0 DESACTIVADO
Sirve para apagar el horno.

LUZ
Para encender la luz del compartimento.

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda utilizar el 2.° estante.

LIMPIEZA A VAPOR
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.

HORNO DE CONVECCIÓN
Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.

GRILL
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

TURBO GRILL
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

DESCONGELANDO
Para descongelar alimentos más rápidamente.

CALENTAMIENTO INFERIOR
Útil para gratinar la base del plato. Esta función también se puede utilizar para cocinar lentamente, para terminar la cocción de platos jugosos y hacer concentrados de salsa.

AIRE FORZADO
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

PAN
Para hornear distintos tipos y formatos de pan. Se recomienda utilizar el 2.° estante.

PRIMER USO

.CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Retire cualquier cartón protector o cinta transparente del horno, así como cualquier accesorio de su interior.

Caliente el horno a 250° C durante más o menos una hora, preferiblemente utilizando la función «Horneado por convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Notas: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL
Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta ●.

LIMPIEZA A VAPOR
Para activar la función de limpieza «Limpieza a vapor», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono.

Se recomienda utilizar esta función durante 35'.

3. PRECALENTANDO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.
Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar el cuentaminutos, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Para activar el temporizador, de una vuelta con el selector hacia la derecha y luego vuelva a girarlo en la dirección opuesta hasta la duración deseada: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción se inician cuando se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro.
También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	150 - 170	30-90	2
		Sí	160 - 180	30 - 90	4 1
Bizcochos rellenos (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 – 200	35 - 90	2
		Sí	160-200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sí	150 - 170	20 - 45	4 2
		Sí	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Lionesas		Sí	180-200	40-60	2
		Sí	170-190	35 – 50	4 2
Merengues		Sí	90	150-200	2
		Sí	90	140-200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / pan		Sí	220-250	10-25	1 / 2
		Sí	200-240	20 - 45	4 2
Pan pequeño 80 g		Sí	180 - 200	30 - 45	2
Barra de pan 500 g		Sí	180	50 - 70	1 / 2
Pan		Sí	180 - 200	30-80	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	2
		Sí	230-250	10-25	4 2
Tarta salada (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2
		Sí	180-200	35-50	4 2
		Sí	180 - 200	35 – 50	5 3 1
Volovantes/tartas de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	2
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña/pasta al horno/canelones/ budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2

ACCESORIOS	Rejilla	Fuente para horno o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	2
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	180 - 200	50-100	2
Pavo/oca 3 kg		Sí	180 - 200	50-100	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 (filete, entero)		Sí	170-190	30-45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2
Pan tostado		5′	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5′	250	15 - 30 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5′	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60 - 90 **	3
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190-200	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 1
Lasaña y carne		Sí	200	50-100 ***	4 2
Menú completo Tarta de fruta (Nivel 5) / Lasaña (Nivel 3) / Carne (Nivel 1)		Sí	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción
** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

FUNCIONES	Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Aire forzado	 Horno de convección	 Pan

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/ corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES EXTERIORES

• Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
• No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

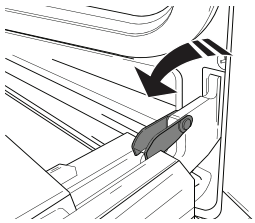
• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
• Active la función «Limpieza a vapor» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
• La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
• La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

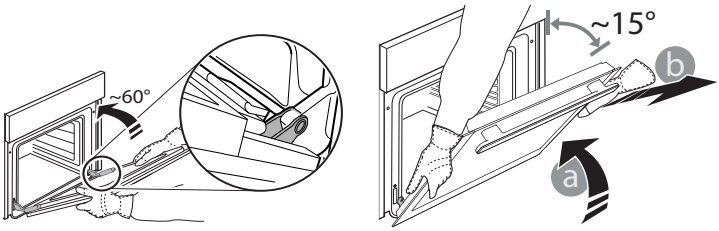
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. **Para quitar la puerta** , ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

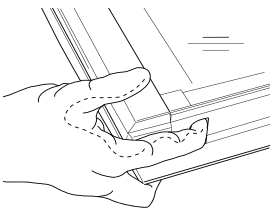


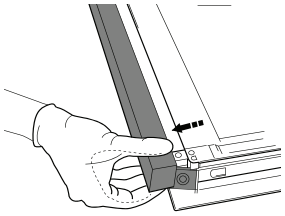
Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

3. **Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.
4. Baje la puerta y ábrala por completo.
   Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

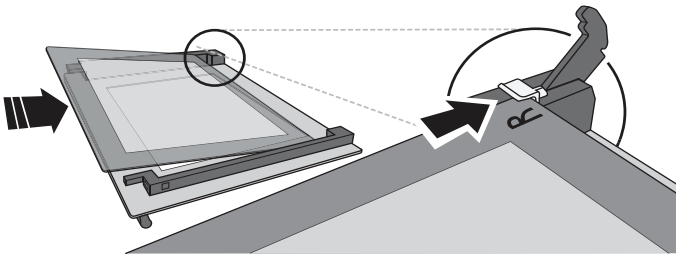
PRESS TO CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.





2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.
3. Para colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.
Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

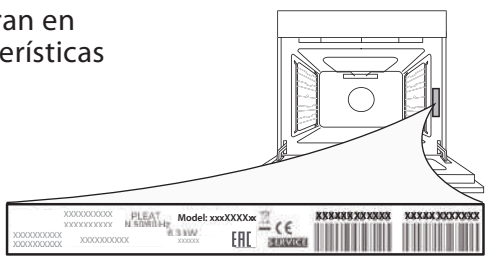
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENCIA

En caso de problemas de funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica de Franke. No solicite nunca los servicios de técnicos no autorizados.
Indique:
- el tipo de fallo
- el modelo del aparato (art./código)
- el número de serie (S/N), indicado en la placa de características, que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta).

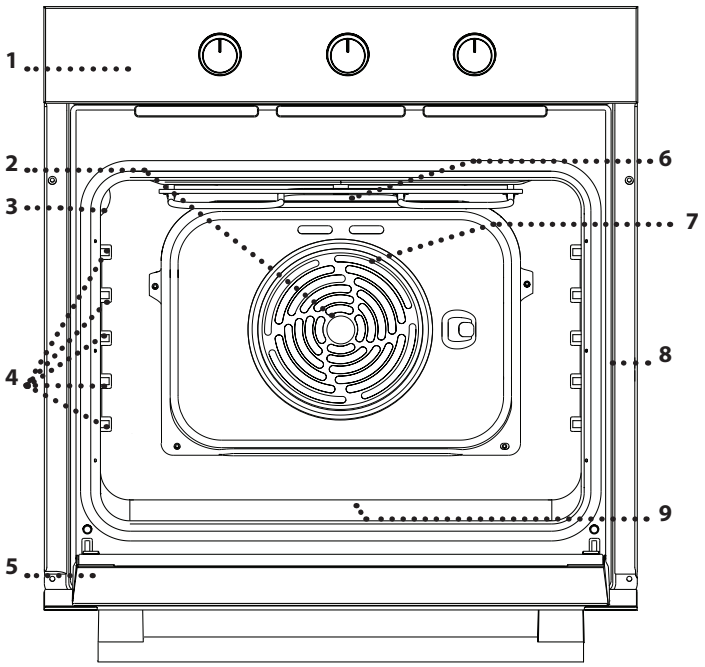
Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de Asistencia, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



ÍNDICE

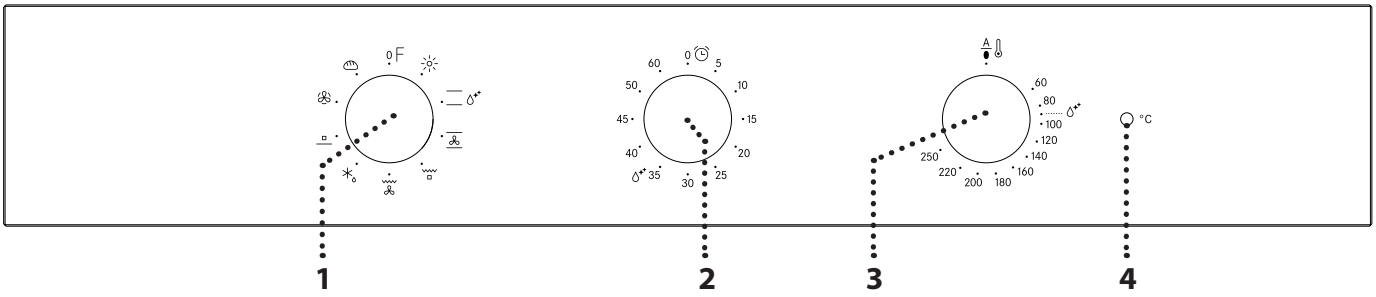
VISÃO GERAL 44
PAINEL DE CONTROLO 44
ACESSÓRIOS 45
FUNÇÕES 45
UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ 46
UTILIZAÇÃO DIÁRIA 46
CONSELHOS ÚTEIS 46
TABELA DE COZEDURA 47
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 49
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 50
SUPORTE 50

VISÃO GERAL



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior/grelhador
7. Resistência circular (não visível)
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR
Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0 .

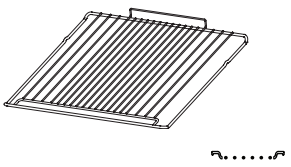
2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR
Deve ser usado como temporizador.
Não inicia, nem interrompe a cozedura.

3. BOTÃO DO TERMÓSTATO
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar a função selecionada.

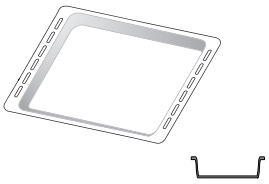
4. LED DO TERMÓSTATO / PREAQUECIMENTO
Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

ACESSÓRIOS

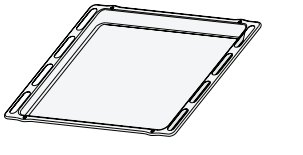
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO PARA ASSAR



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

• Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Em seguida, faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

• Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.
• As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.

FUNÇÕES

0 DESLIGADO
Para desligar o forno.

LEVE
Para acender a luz do compartimento.

CONVENCIONAL
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível. Recomenda-se que utilize o 2.º nível.

LIMPEZA A VAPOR
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ml de água potável no fundo do forno e ative a função durante 35 minutos a 90°C. Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o arrefecer durante 15 minutos após terminar o ciclo.

COZEDURA CONVECÇÃO
Para fazer bolos com recheio húmido numa só grelha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea.

GRELHADOR
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

TURBO GRILL
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

A DESCONGELAR
Para descongelar alimentos mais rapidamente.

AQUECIMENTO INFERIOR
Útil para aloirar o prato. Esta função é recomendada também para cozedura lenta, para terminar a cozedura dos pratos húmidos e para fazer concentrados de molhos.

AR FORÇADO
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

PÃO
Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão. Recomenda-se que utilize o 2.º nível.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

.AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.
Siga as instruções para programar corretamente a função.

Notas: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL
Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.

Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno e rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para .

LIMPEZA A VAPOR
Para ativar a função “Limpeza a vapor” , verta 200 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone .

Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos.

3. PREAQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de preaquecimento.
No final deste processo, o LED do termóstato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, rode o botão do temporizador para a direita e depois para a esquerda para a duração desejada: um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (quando necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

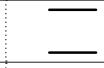
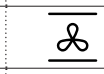
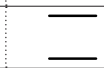
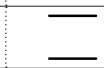
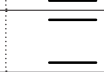
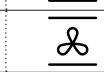
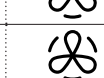
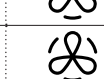
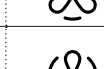
COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função “Ar Forçado” permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 - 170	30 - 90	2
		Sim	160 - 180	30 - 90	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 – 200	35 - 90	2
		Sim	160 – 200	40 - 90	4 2
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sim	150 - 170	20 - 45	4 2
		Sim	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Massa choux		Sim	180 - 200	40 - 60	2
		Sim	170 - 190	35 - 50	4 2
Merengues		Sim	90	150 - 200	2
		Sim	90	140 - 200	4 2
		Sim	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Pão		Sim	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sim	200 - 240	20 - 45	4 2
Pães pequenos 80 g		Sim	180 - 200	30 - 45	2
Pão de forma 500 g		Sim	180	50 - 70	1 / 2
Pão		Sim	180 - 200	30 - 80	4 2
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	2
		Sim	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	30 - 45	2
		Sim	180 - 200	35 - 50	4 2
		Sim	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent/Doces de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	2
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sim	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para pastelaria ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar com 200 ml de água	Tabuleiro para assar

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	2
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	180 - 200	50 - 100	2
Peru / ganso 3 kg		Sim	180 - 200	50 - 100	2
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filete, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2
Pão tostado		5′	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		5′	250	15 - 30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/ hambúrgueres		5′	250	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		—	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbife mal passado 1 kg		—	200	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	200	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratinado legumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4 2
Refeição completa Tarte de frutas (nível 5) / Lasanha (nível 3) / Carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

*Vire o alimento a meio da cozedura
** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).
***Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

FUNÇÕES	 Convencional	Grelhador	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Pão

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

• Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
• Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

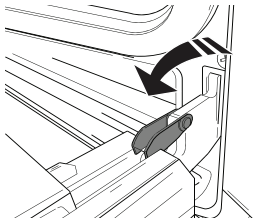
• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
• Ative a função "Limpeza a vapor" para uma limpeza eficaz das superfícies internas.
• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
• A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

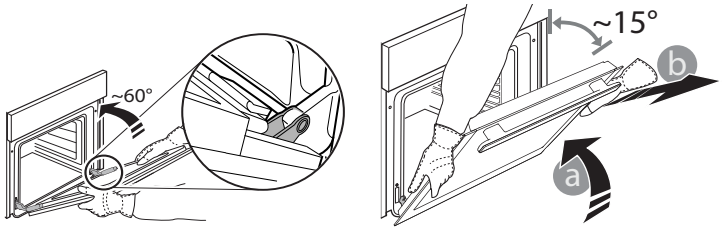
REMOVER E REPOR A PORTA

1. **Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível.

Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).

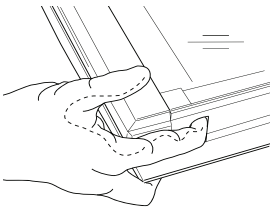


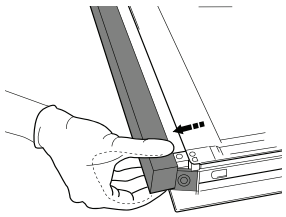
Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

3. **Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

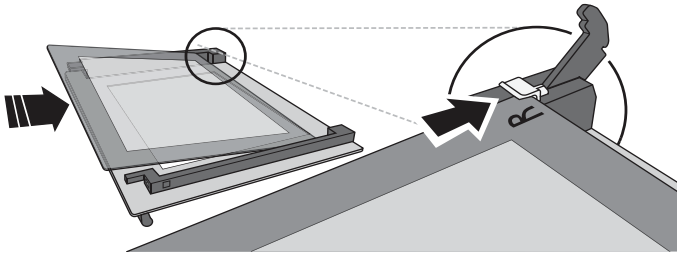
PRESS TO CLEAN - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.





2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.
3. Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Remova da lâmpada, substitua a lâmpada e coloque novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.
Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

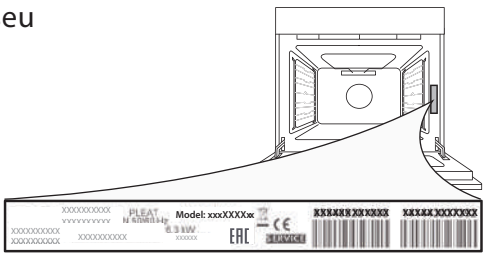
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPORTE

Na eventualidade de quaisquer problemas de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica Franke.
Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.
Indique:
- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (art./código);
- o número de série (S.N.) indicado na placa de caraterísticas, localizada na extremidade do lado direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta).

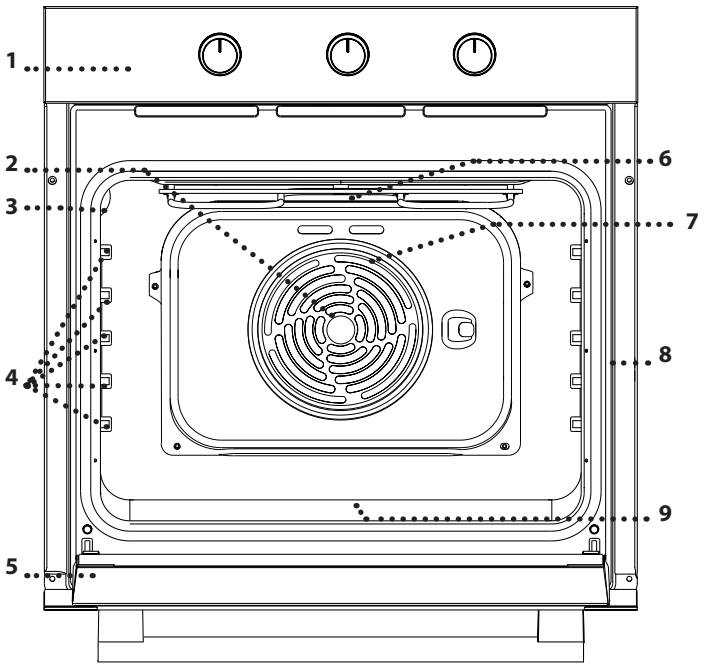
Quando contactar o Centro de Assistência, forneça os códigos contidos na placa de caraterísticas do seu produto.



SPIS TREŚCI

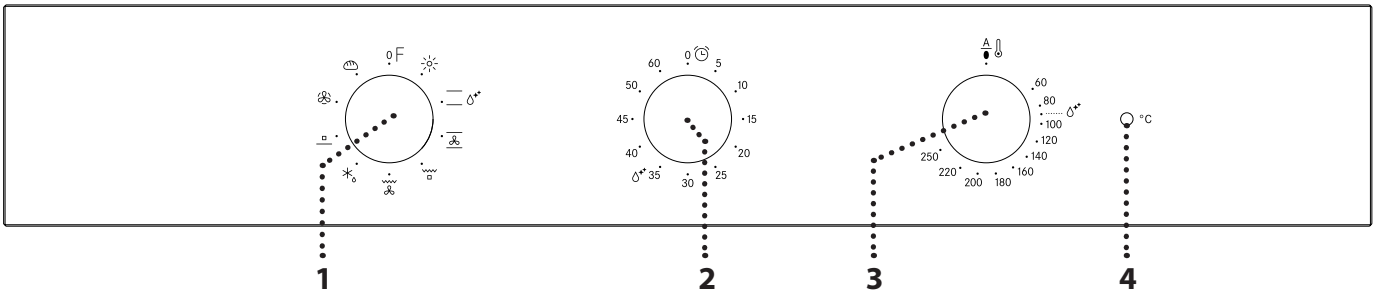
INFORMACJE OGÓLNE 52
PANEL STEROWANIA 52
AKCESORIA 53
FUNKCJE 53
PIERWSZE UŻYCIE 54
CODZIENNA EKSPLOATACJA 54
PRAKTYCZNE PORADY 54
TABELA GOTOWANIA 55
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 57
USUWANIE USTEREK 58
WSPARCIE TECHNICZNE 58

INFORMACJE OGÓLNE



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ściance komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Grzałka okrągła (niewidoczna)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji.
Obrócić do pozycji 0 , by wyłączyć urządzenie.

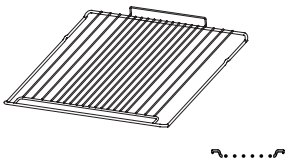
2. POKRĘTŁO MINUTNIKA
Może być użyte jako timer.
Nie aktywuje ani nie przerywa przyrządzania.

3. POKRĘTŁO TERMOSTATU
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie obrócić, aby wybrać żądaną funkcję.

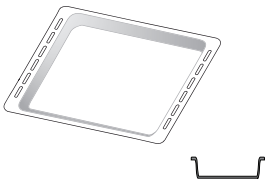
4. DIODA TERMOSTATU/ NAGRZEWANIA
Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

AKCESORIA

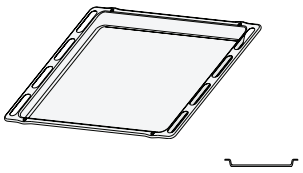
RUSZT



BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

• Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie należy przesunąć go poziomo wzdłuż prowadnicy półki, tak dalece jak to możliwe.

• Pozostałe akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, wkłada się poziomo, przesuwając je wzdłuż prowadnic półek.
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, prowadnice półek można zdemontować: pociągnąć je, wyjmując z uchwytów.

FUNKCJE

0 WYŁĄCZONY
Do wyłączania piekarnika.

OŚWIETLENIE
Do włączania oświetlenia komory piekarnika.

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Należy używać drugiej półki.

CZYSZCZENIE PAROWE
W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml wody pitnej i uruchomić funkcję na 35 min w temperaturze 90°C. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu.

PIECZENIE KONWEKCYJNE
Do pieczenia ciast z soczystym nadzieniem na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami.

GRILL
Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

TURBOGRILL
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

ROZMRAŻANIE
Dla szybszego rozmrażania żywności.

GRZAŁKA DOLNA
do opiekania spodu potrawy. Funkcja jest też polecana do wolnego gotowania, gotowania potraw w sosie lub zalewie oraz zagęszczania sosów.

WYMUSZONY NADMUCH
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

CHLEB
Do pieczenia chleba różnego rodzaju i różnej wielkości. Należy używać drugiej półki.

PIERWSZE UŻYCIE

.ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.
Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Zdjąć z piekarnika karton ochronny lub przezroczystą folię i wyjąć z niego wszelkie akcesoria.

Podgrzewać piekarnik do 250° C przez około jedną godzinę, najlepiej za pomocą funkcji " Pieczenie konwekcyjne". W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwagi: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętło wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE
Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.

Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętło wyboru* funkcji oraz *pokrętło termostatu* odpowiednio w położeniach ⬮ oraz.

CZYSZCZENIE PAROWE
Aby włączyć funkcję czyszczenia „Diamond Clean”, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętło wyboru* oraz *pokrętło termostatu* na ikonę.

tNajlepiej jest używać funkcji przez 35 minut.

3. ROZGRZEWANIE

Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.
Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

. USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa ani nie programuje pieczenia, a jedynie umożliwia wykorzystanie wyświetlacza jako minutnika, zarówno wtedy, gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

W celu włączenia minutnika obrócić pokrętło w prawo zgodnie z kierunkiem obrotu wskazówek zegara, a następnie cofnąć pokrętło w odwrotnym kierunku, do żądanego ustawienia czasu: zakończenie odliczania do zera zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.

PRAKTYCZNE PORADY

SPOSÓB CZYTANIA TABELI PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.
Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu.
Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PRZYGOTOWYWANIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), na różnych poziomach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	150 - 170	30 - 90	2
		Tak	160 - 180	30 - 90	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 – 200	35 - 90	2
		Tak	160 – 200	40 - 90	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Tak	150 - 170	20 - 45	4 2
		Tak	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Ptysie		Tak	180 - 200	40 - 60	2
		Tak	170 - 190	35 - 50	4 2
Bezy		Tak	90	150 - 200	2
		Tak	90	140 - 200	4 2
		Tak	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / chleb		Tak	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Tak	200 - 240	20 - 45	4 2
Mały chleb 80 g		Tak	180 - 200	30 - 45	2
Bochenek chleba 500 g		Tak	180	50 - 70	1 / 2
Chleb		Tak	180 - 200	30 - 80	4 2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	2
		Tak	230 - 250	10 - 25	4 2
Tarta pikantna (warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	30 - 45	2
		Tak	180 - 200	35 - 50	4 2
		Tak	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vols-au-vent /krakersy		Tak	190 - 200	20 - 30	2
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/zapiekany makaron/ cannelloni/zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	2

AKCESORIA	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	Blacha do pieczenia

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	2
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	180 - 200	50 - 100	2
Indyk/gęś 3 kg		Tak	180 - 200	50 - 100	2
Ryba pieczona/en papillote 0,5 kg (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2
Tosty		5’	250	2 - 6	5
Filety rybne/kawałki		5’	250	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski/kebaby/żeberka/ hamburgery		5’	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Befsztyk krwisty 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		-	200	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Zapiekane warzywa		-	200 - 220	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne i mięsa		Tak	200	50 - 100 ***	4 2
Pełne danie Tarta owocowa (poziom 5) / Lasagne (poziom 3) / Mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNKCJE						
	Konwencjonalne	Grill	Turbo Grill	Wymuszony Nadmuch	Pieczenie Konwekcyjne	Chleb

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Używać rękawic ochronnych podczas wszystkich czynności.

Wymagane czynności przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów.
Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

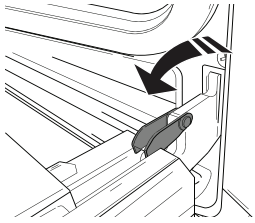
• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
• Włączyć funkcję „Smart Clean" dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
• Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
• Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

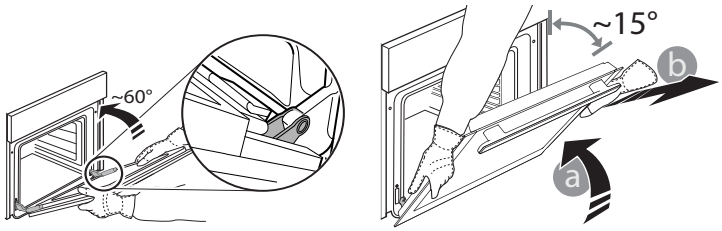
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. **Aby zdjąć drzwiczki**, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).

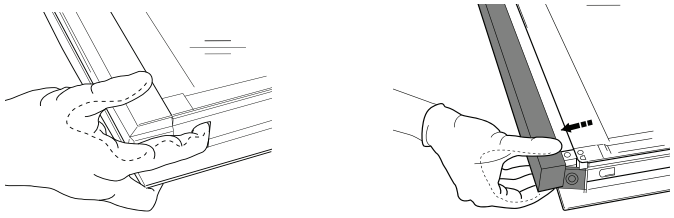


Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

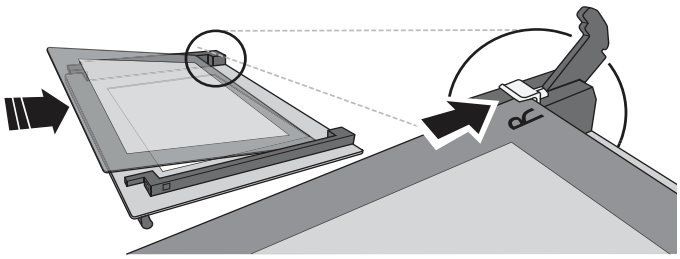
3. **Założyć drzwiczki**, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

PRESS TO CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.
3. Aby prawidłowo ustawić wewnętrzną szybę, należy upewnić się, że znak "R" jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R" w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Zdjąć osłonę z lampki, wymienić żarówkę i założyć osłonę z powrotem na lampkę.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.
Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nadal występuje.

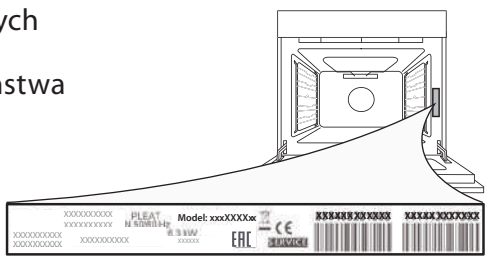
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku jakichkolwiek problemów eksploatacyjnych należy skontaktować się z centrum serwisowym Franke Technical Service Center.
Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych monterów.
Należy podać:
- typ usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.) na tabliczka znamionowa, umieszczony na prawej krawędzi komory piekarnika (widoczny po otwarciu drzwiczek piekarnika).

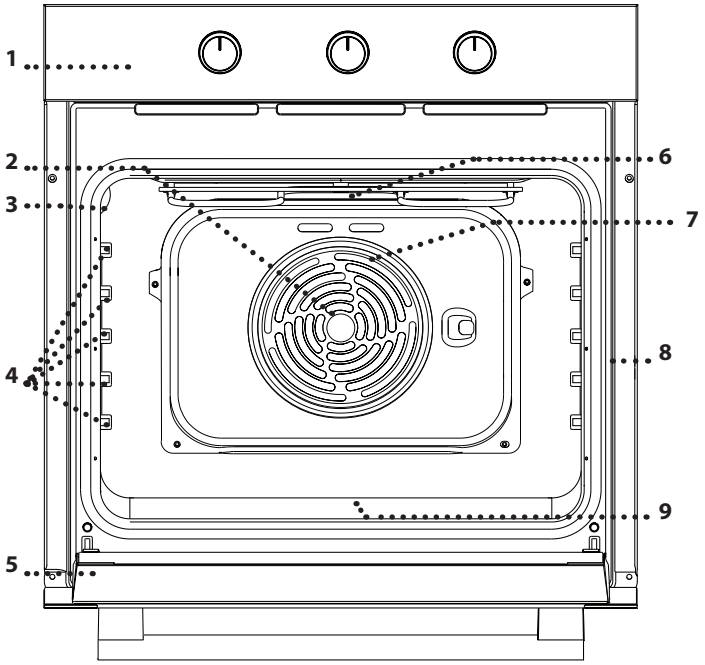
Kontaktując się z naszym Centrum Serwisowym, prosimy o podanie kodów znajdujących się na tabliczce znamionowej Państwa produktu.



OBSAH

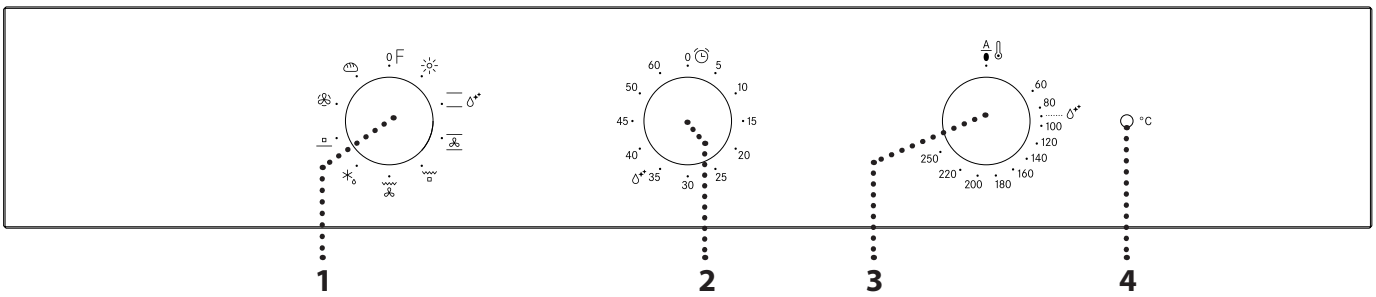
PŘEHLED 60
OVLÁDACÍ PANEL 60
PŘÍSLUŠENSTVÍ 61
FUNKCE 61
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 62
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 62
UŽITEČNÉ RADY 62
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY 63
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 65
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD 66
TECHNICKÁ PODPORA 66

PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žárovka
4. Vodicí mřížky
   (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso
   (není vidět)
8. Identifikační štítek
   (neodstraňujte)
9. Spodní topný článek
   (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU
Pro zapínání trouby výběrem funkce.
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0 .

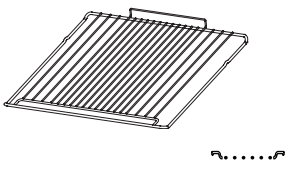
2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ
Používá se jako časovač.
Nezajišťuje spuštění ani přerušení vaření.

3. OVLADAČ TERMOSTATU
Otočením se volí teplota při aktivaci zvolené funkce.

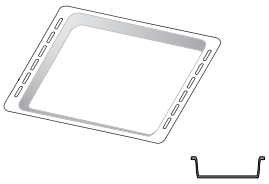
4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/ PŘEDEHŘEVU
Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

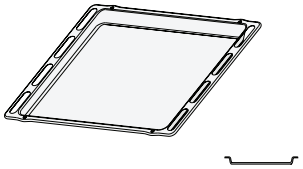
DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA



ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

• Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.
• Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

FUNKCE

0 VYPNUTO
Slouží k vypínání trouby.

OSVĚTLENÍ
Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

TRADIČNÍ
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Lepší je používat 2. úroveň drážek pro rošt.

PARNÍ ČIŠTĚNÍ
Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalejte 200 ml pitné vody a na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat.

TRADIČNÍ PEČENÍ
Pro pečení koláčů s tekutou náplní uprostřed na jednom roštu. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.

GRIL
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

TURBO GRIL
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.

ROZMRAZOVÁNÍ
Pro rychlejší rozmrazení jídla.

VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI
Užitečné k pečení spodní vrstvy připravovaného pokrmu dohněda. Tato funkce je také doporučena pro pomalou přípravu pokrmů, k závěrečné tepelné úpravě šťavnatých pokrmů a k zahušťování omáček.

HORKÝ VZDUCH
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

CHLÉB
Slouží k pečení chleba různých druhů a velikostí. Lepší je používat 2. úroveň drážek pro rošt.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.
Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Nejlépe zvolte funkci „Tradiční pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny.
V této době musí být trouba prázdná.
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Poznámky: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce.

2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM
Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru* a *knoflíkem termostatu* na .

PARNÍ ČIŠTĚNÍ
K aktivaci funkce „Parní čištění“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte *ovladač výběru* a *ovladač termostatu* na ikonu .

Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut.

3. PŘEDEHŘEV

Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces předehřevu.
Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: v tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnuté troubě.

Časovač můžete aktivovat otočením knoflíku časovače nejprve zcela doprava, po směru hodinových ručiček, a poté opačným směrem na požadovanou hodnotu času: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU TEPELNÉ ÚPRAVY

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez započítání doby předehřevu (který je u některých receptů nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

SOUČASNÉ PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryba nebo zelenina), v různých úrovních. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2
		Ano	160–180	30–90	4 1
Koláč s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160 – 200	35 - 90	2
		Ano	160 – 200	40–90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	15–35	2 / 3
		Ano	150–170	20–45	4 2
		Ano	150–170	20–45	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–200	40–60	2
		Ano	170–190	35–50	4 2
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	2
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Pizza/chléb		Ano	220–250	10 - 25	1 / 2
		Ano	200 - 240	20–45	4 2
Malý chléb (80 g)		Ano	180–200	30–45	2
Bochník chleba (500 g)		Ano	180	50–70	1 / 2
Chléb		Ano	180–200	30–80	4 2
Zmražená pizza		Ano	250	10–20	2
		Ano	230–250	10 - 25	4 2
Slaný koláč (zeleninový, quiche)		Ano	180–200	30–45	2
		Ano	180–200	35–50	4 2
		Ano	180–200	35–50	5 3 1
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	2
		Ano	180–190	20–40	4 2
		Ano	180–190	20–40	5 3 1
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	190–200	45–65	2

PŘÍSLUŠENSTVÍ				
Drátěná mřížka	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	 Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	 Pečicí plech s 200 ml vody	Plech na pečení

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	2
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	180–200	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		Ano	180–200	50–100	2
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		5′	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		5′	250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/ hamburgery		5′	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	200–220	60 - 80 **	3 1
Krvavý rostbíf 1 kg		–	200	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		–	200	60 - 90 **	3
Opékané brambory		–	200–220	35 - 55 **	3
Zapékaná zelenina		–	200–220	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 2
Kompletní jídlo Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40 -120 ***	5 3 1

* V polovině doby pečení jídlo obraťte
** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

FUNKCE	 Tradiční	 Gril	 Turbo Grill	 Horký vzduch	 Tradiční pečení	 Chléb

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
• Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

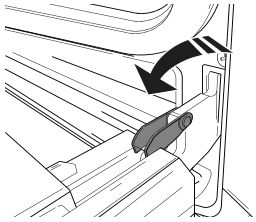
• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
• Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci „Parní čištění".
• Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
• Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

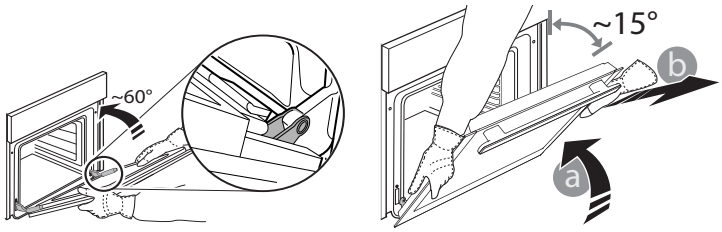
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).

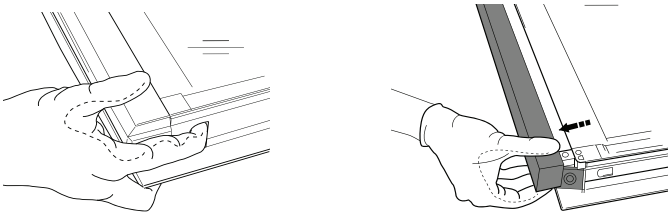


Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

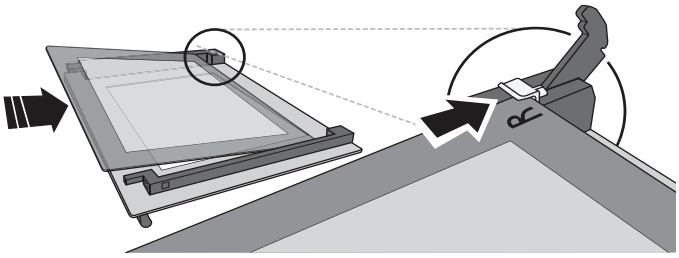
3. **Dvířka opět nasadíte** tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.
   Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

0– ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.
3. Pro správné opětné nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R". Nejprve zasaďte delší stranu skla označenou písmenem „R" do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte kryt žárovky, vyměňte ji a nasaďte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit.
Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.
Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

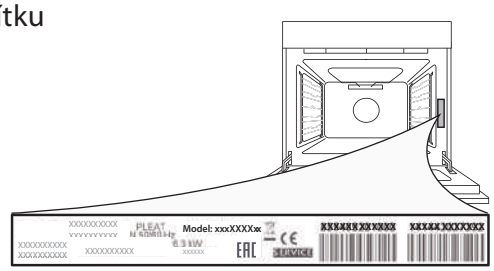
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

V případě provozních potíží kontaktujte technické servisní středisko Franke.
Nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.
Uveďte:
– typ závady
– model spotřebiče (art./kód)
– sériové číslo (S.N.) na výkonovém štítku umístěném na pravém okraji vnitřního prostoru trouby (viditelný, pokud jsou otevřená dvířka).

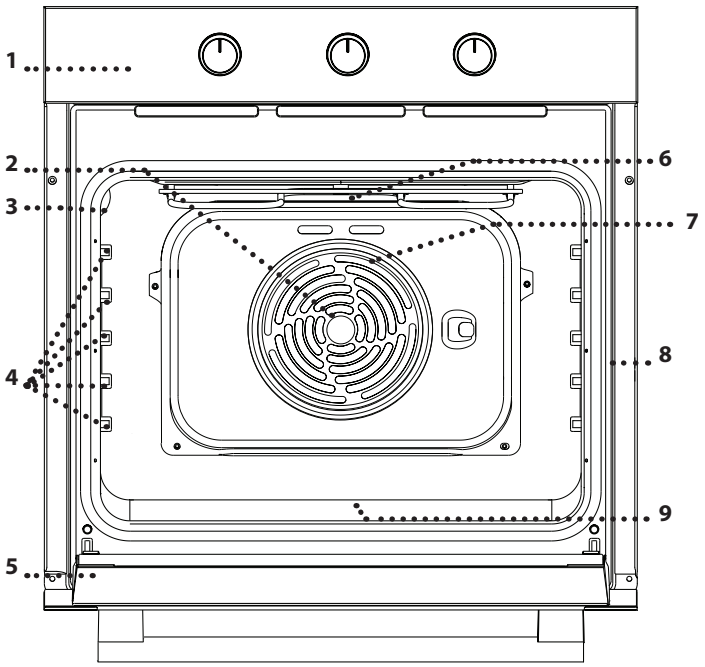
Při kontaktu se servisním střediskem uvádějte kódy uvedené na identifikačním štítku produktu.



OBSAH

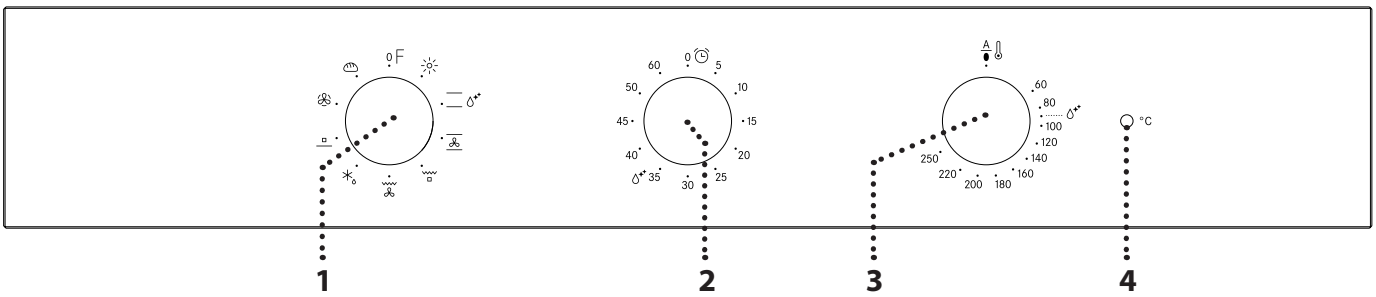
PREHĽAD 68
OVLÁDACÍ PANEL 68
PRÍSLUŠENSTVO 69
FUNKCIE 69
PRVÉ POUŽITIE 70
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 70
UŽITOČNÉ TIPY 70
TABUĽKA NA VARENIE 71
ČISTENIE A ÚDRŽBA 73
RIEŠENIE PROBLÉMOV 74
TECHNICKÁ PODPORA 74

PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvetlenie
4. Vodiace lišty
   (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné ohrievacie teleso / gril
7. Okrúhly ohrevný článok
   (nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok
   (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
   (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK
Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0 .

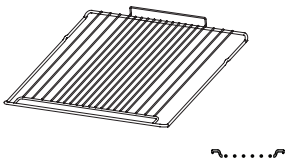
2. GOMBÍK ČASOVAČA
Dá sa použiť ako časovač. Neaktivuje ani neprerušuje prípravu jedla.

3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní zvolenej funkcie.

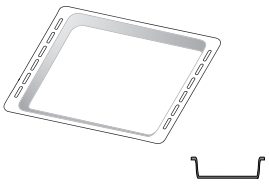
4. LED KONTROLKA TERMOSTATU / PREDOHREVU
Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

PRÍSLUŠENSTVO

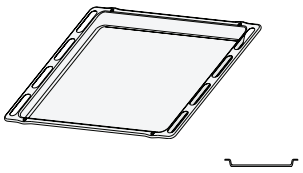
ROŠT



NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho zasuňte vodorovne po vodiacich lištách, až pokiaľ sa dá.

• Ostatné príslušenstvo ako plech na pečenie sa zasúva vodorovne po vodiacich lištách.
• Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

FUNKCIE

0 VYPNÚŤ
Na vypnutie rúry.

OSVETLENIE
Na zapnutie osvetlenia rúry.

KONVENČNÉ
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Najlepšie je použiť 2. úroveň.

ČISTENIE PAROU
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno rúry a použite funkciu 35 min. pri 90 °C. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15 min. vychladnúť.

KONVEKČNÉ PEČENIE
Na pečenie koláčov so šťavnatou plnkou na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Po určitom čase vymeňte vzájomne polohu jedál, aby ste dosiahli rovnomernejšie upečenie jedál.

GRIL
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

ROZMRAZOVANIE
Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.

SPODNÝ OHREV
Vhodný na zhnednutie jedla zospodu. Táto funkcia sa odporúča aj pri pomalom pečení, na dokončovanie prípravy šťavnatých jedál a prípravu koncentrovaných omáčok.

VHÁŇANÝ VZDUCH
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

CHLIEB
Na pečenie rôznych typov a veľkostí chleba. Najlepšie je použiť 2. úroveň.

PRVÉ POUŽITIE

.ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny alebo priesvitné fólie a vyberte zvnútra príslušenstvo.

Asi hodinu zohrievajte rúru na 250° C, najlepšie s funkciou Konvekčné pečenie. Rúra musí byť pritom prázdna.
Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Poznámky: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER
Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na ⏺.

ČISTENIE PAROU
Na aktivovanie čistiacej funkcie „Steam Cleaning“ nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku .

Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút.

3. PREDHRIEVANIE

Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.
Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla požadovanú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

. NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje program pečenia, ale umožní vám použiť časovač buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Ak chcete aktivovať časovač, otočte gombíkom časovača doprava dokola v smere hodinových ručičiek a potom ním otočte naspäť opačným smerom na požadovaný čas trvania: zvukový signál vás upozorní na skončenie odpočítavania.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Vháňaný vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu), na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

TABUĽKA NA VARENIE

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	150 – 170	30 – 90	2
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový, závin, ovocný koláč**)**		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky / košíčky		Áno	160 – 180	15 – 35	2 / 3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 – 200	40 – 60	2
		Áno	170 – 190	35 – 50	4 2
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	2
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza / chlieb		Áno	220 – 250	10 – 25	1 / 2
		Áno	200 – 240	20 – 45	4 2
Malý chlebík(80 g)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
Peceň chleba (500 g)		Áno	180	50 – 70	1 / 2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 80	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	2
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
		Áno	180 – 200	35 – 50	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 50	5 3 1
Zákusky z lístkového / odpaľovaného cesta		Áno	190 – 200	20 – 30	2
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 2
		Áno	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie alebo forma na tortu na rošte	Plech na pečenie s 200 ml vody	Plech na pečenie

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	2
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	180 – 200	50 – 100	2
Morka / hus 3 kg		Áno	180 – 200	50 – 100	2
Pečené ryby / ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		5′	250	2 – 6	5
Rybie filé / plátky		5′	250	15 – 30 *	4 3
Klobásky / Kebaby / Rebierka / Hamburgery		5′	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	200 – 220	60 – 80 **	3 1
Krvavý roastbeef 1 kg		–	200	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno / koleno		–	200	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		–	200 – 220	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		–	200 – 220	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 2
Kompletné jedlo Ovocné koláčiky (úroveň 5) / Lasagne (úroveň 3) / Mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 –120 ***	5 3 1

* V polovici prípravy jedlo obráťte
**Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.
*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

FUNKCIE	Konvenčné	 Gril	 Turbo Gril	 Vháňaný vzduch	 Konvekčné pečenie	 Chlieb

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/ korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
• Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

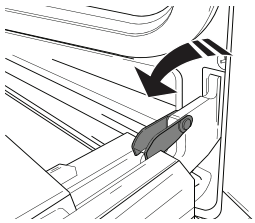
• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
• Pre optimálne čistenie povrchov aktivujte funkciu Steam Cleaning.
• Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
• Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

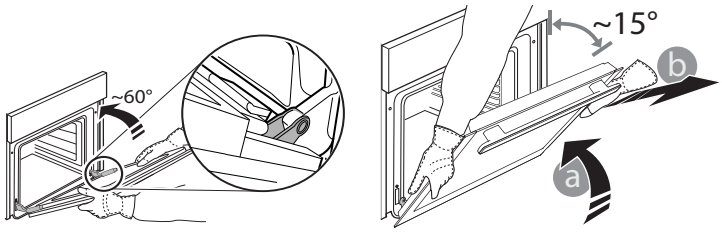
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. **Ak chcete dvierka vybrať**, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).

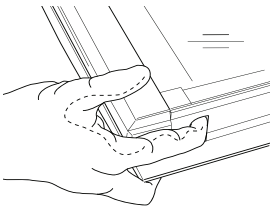


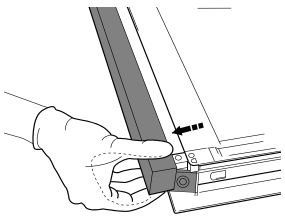
Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

3. **Dvierka opäť nasadíte tak,** že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

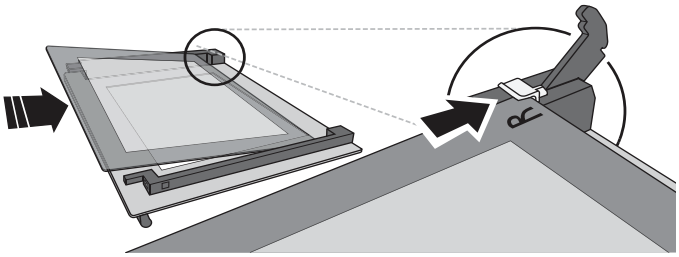
PRESS TO CLEAN – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.





2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.
3. Aby ste vnútorné sklo uložili správne, presvedčte sa, či je v ľavom rohu vidieť písmeno „R“. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



4. Nasaďte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odložte kryt svetla, vymeňte žiarovku a nasaďte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.
Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.

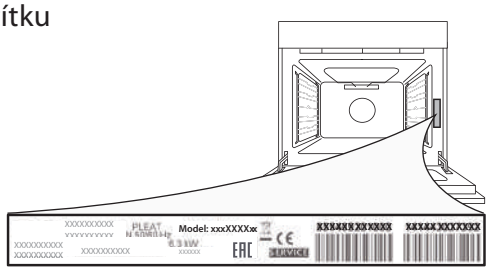
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.
Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.
Uveďte tieto informácie:
- typ poruchy
- model spotrebiča (číslo/kód)
- výrobné číslo (S.N.) na výkonnostnom štítku, ktorý sa nachádza na pravom okraji vnútri rúry (je viditeľné, keď sú dvierka rúry otvorené).

Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.

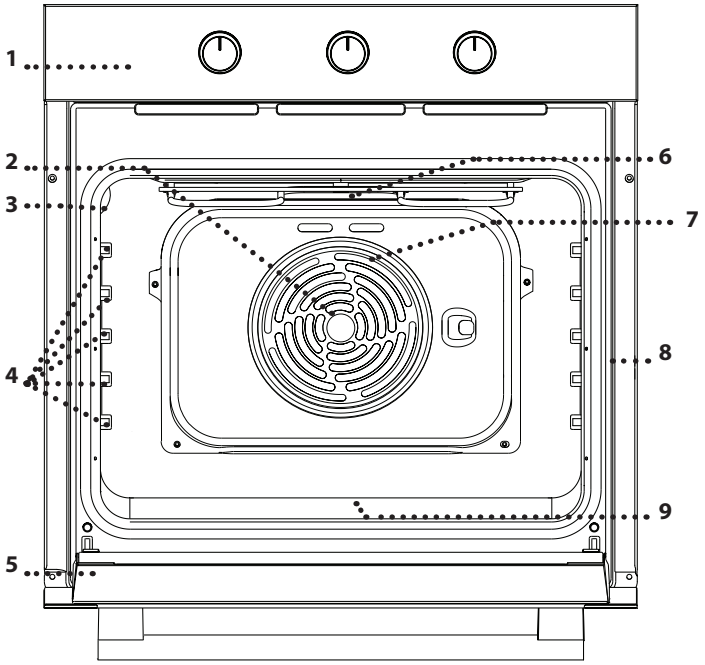


ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ 76
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ 76
ΑΞΕΣΟΥΑΡ 77
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 77
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 78
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ 78
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ 78
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 79
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 81
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 82
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ 82

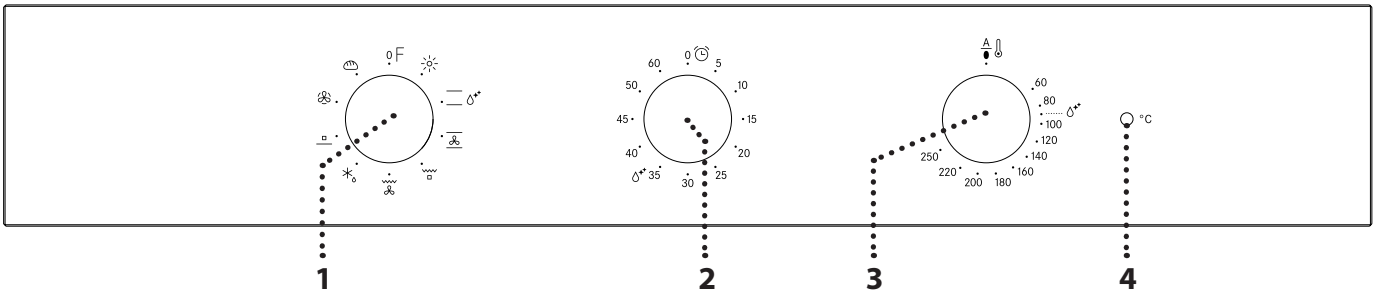
ΟΔΗΓΟΣ **ΧΡΗΣΗΣ**

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού
   (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Κυκλική αντίσταση
   (δεν είναι ορατή)
8. Πινακίδα αναγνώρισης
   (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση
   (δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ
Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

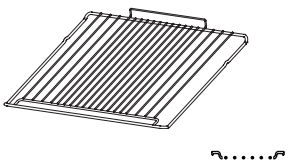
2. ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ
Χρήσιμο ως χρονοδιακόπτης. Δεν ενεργοποιεί ή διακόπτει το ψήσιμο.

3. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
Περιστρέψτε το για να επιλέξετε τη θερμοκρασία απαιτείται όταν ενεργοποιείται την επιλεγμένη λειτουργία.

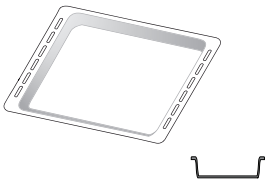
4. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ / ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Ανάβει κατά τη διαδικασία θέρμανσης. Σβήνει μόλις ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

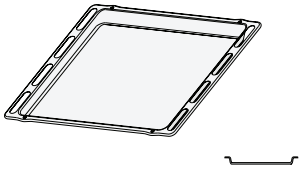
ΣΧΑΡΑ



ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

• Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού μέχρι τέρμα.

• Τα άλλα εξαρτήματα, όπως το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται σύροντας οριζόντια κατά μήκος των οδηγών των ραφιών.
• Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, οι οδηγοί ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν: τραβήξτε τους για να τους αφαιρέσετε από τις έδρες τους.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

0 ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
Για το σβήσιμο του φούρνου.

ΦΩΣ
Για να ανάψει το φως στο θάλαμο.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 2ο ράφι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ
Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για 35' στους 90 °C. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρυώσει για 15' μετά το τέλος του κύκλου.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ
Για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση ή σε μία μόνο σχάρα. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και για ψήσιμο σε δύο επίπεδα. Αλλάξτε θέση στα σκεύη για να ψήσετε το φαγητό πιο ομοιόμορφα.

ΓΚΡΙΛ
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

TURBO GRILL
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

ΑΠΟΨΥΞΗ
Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.

ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ
Χρήσιμη για το ροδοκοκκίνισμα της κάτω επιφάνειας του φαγητού. Η λειτουργία αυτή συνιστάται επίσης και για αργό ψήσιμο, για τελείωμα του ψησίματος πιάτων με ζουμί και για να φτιάχνετε συμπυκνωμένες σάλτσες.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΨΩΜΙ
Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη ψωμιού. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 2ο ράφι.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

.ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.
Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τυχόν προστατευτικό χαρτόνι ή διαφανή μεμβράνη από τον φούρνο και αφαιρέστε τυχόν αξεσουάρ από το εσωτερικό του.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα, κατά προτίμηση χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Convection bake" (Συμβατικό ψήσιμο). Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.
Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημειώσεις: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε.

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ
Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που επιλέξατε, γυρίστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θέση .

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού “Steam Cleaning” (Καθαρισμός με ατμό), ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνο, στη συνέχεια στρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο εικονίδιο .

Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35'.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, το LED του θερμοστάτη θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ξεκίνησε η διαδικασία προθέρμανσης.
Στο τέλος της διαδικασίας, το LED θερμοστάτη σβήνει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή ενεργοποιεί το πρόγραμμα ψησίματος αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε το χρονομετρητή, είτε στο διάστημα που η λειτουργία είναι ενεργή ή όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, περιστρέψτε τον επιλογέα χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα και στη συνέχεια στην αντίθετη κατεύθυνση στο επιθυμητό χρονικό διάστημα: ένα ηχητικό σήμα προειδοποιεί ότι ξεκίνησε η αντίστροφη μέτρηση.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

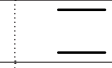
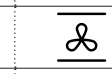
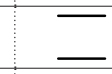
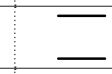
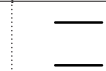
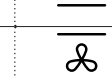
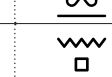
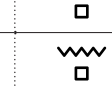
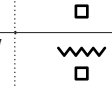
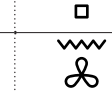
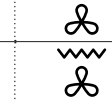
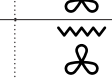
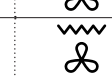
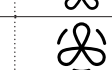
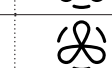
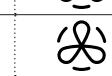
ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), σε διαφορετικά επίπεδα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	150 - 170	30 - 90	2
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 – 200	35 - 90	2
		Ναι	160 – 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ναι	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ναι	150 – 170	20 - 45	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	40 - 60	2
		Ναι	170 - 190	35 - 50	4 2
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	2
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / ψωμί		Ναι	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ναι	200 - 240	20 - 45	4 2
Ψωμάκι 80 g		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
Φρατζόλα ψωμί 500 κιλό		Ναι	180	50 - 70	1 / 2
Ψωμί		Ναι	180 - 200	30 - 80	4 2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	2
		Ναι	230 - 250	10 - 25	4 2
Αλμυρό κέικ (τάρτα λαχανικών, κις)		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
		Ναι	180 - 200	35 - 50	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Βολ-ο-βαν / Αφράτα γλυκά κέικ		Ναι	190 - 200	20 - 30	2
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ναι	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2

ΑΞΕΣΟΥΆΡ					
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος ή φόρμα για κέικ επάνω σε σχάρα	Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	Ταψί Ψησίματος

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	 2
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	 2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	180 - 200	50 - 100	 2
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		Ναι	180 - 200	50 - 100	 2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα 0,5 κιλό (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	 2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	 2
Ψημένο ψωμί		5′	250	2 - 6	 5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		5′	250	15 - 30 *	 4  3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/ χάμπουργκερ		5′	250	15 - 30 *	 5  4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	200 - 220	60 - 80 **	 3  1
Ψητό βοδινό 1 kg		—	200	35 - 50 **	 3
Μπούτι αρνιού/κότσι		-	200	60 - 90 **	 3
Ψητές πατάτες		-	200 - 220	35 - 55 **	 3
Λαχ. γκρατέν		-	200 - 220	25 - 55	 3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	 4  1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	 4  1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 ***	 4  2
Πλήρες γεύμα Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / λαζάνια(επίπεδο 3) / κρέας(επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος
** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).
*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Γκριλ	Turbo Grill	Εξαναγκ. αέρας	Συμβατικό . ψήσιμο	Ψωμί

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

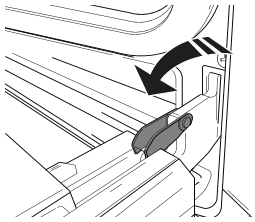
• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
• Ενεργοποιήστε τη λειτουργία “Steam Cleaning” (Καθαρισμός με ατμό) για βέλτιστο καθάρισμα των εσωτερικών επιφανειών.
• Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθάρισμα του τζαμιού .
• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
• Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

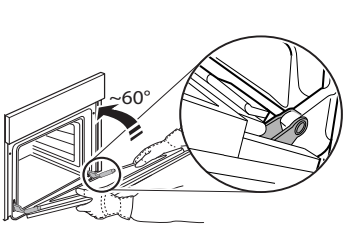
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

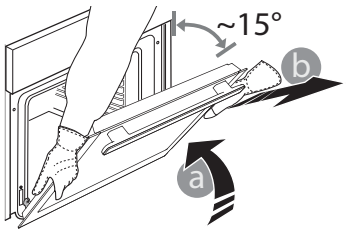
1. **Για να αφαιρέσετε την πόρτα**, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.

Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



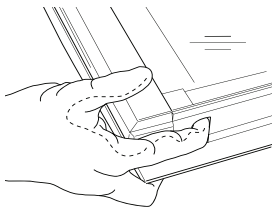


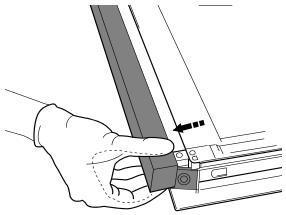
Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

3. **Επανατοποθετήστε την πόρτα** μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

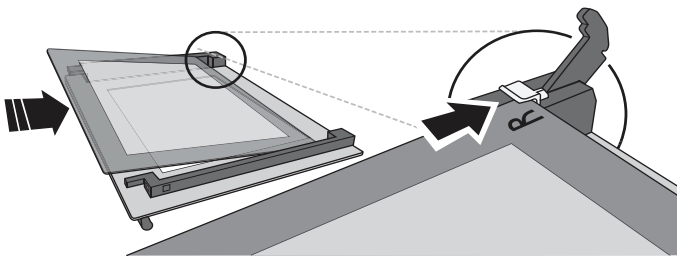
PRESS TO CLEAN - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.





2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.
3. Για να τοποθετήσετε σωστά το εσωτερικό τζάμι, βεβαιωθείτε ότι το “R” είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το “R” στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και τοποθετήστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.
Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

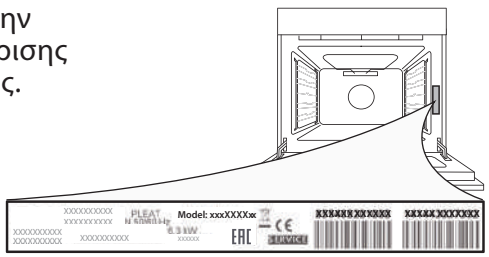
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση οποιωνδήποτε προβλημάτων λειτουργίας, επικοινωνήστε με ένα Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Franke.
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.
Δώστε τα εξής στοιχεία:
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (είδος/Κωδικός)
- σειριακός αριθμός (S.N.) στην πινακίδα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο δεξί άκρο του φούρνου (ορατό όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή).

Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο Σέρβις, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης του προϊόντος σας.

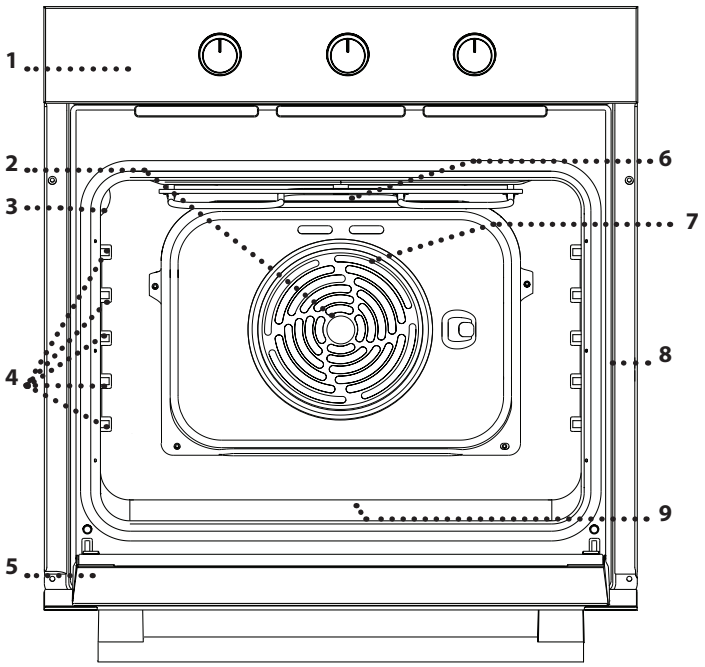


CUPRINS

PREZENTARE GENERALĂ 84
PANOU DE COMANDĂ 84
ACCESORII 85
FUNCȚII 85
PRIMA UTILIZARE 86
UTILIZAREA ZILNICĂ 86
RECOMANDĂRI UTILE 86
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA 87
CURĂȚAREA ŞI ÎNTREȚINEREA 89
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR 90
ASISTENȚĂ 90

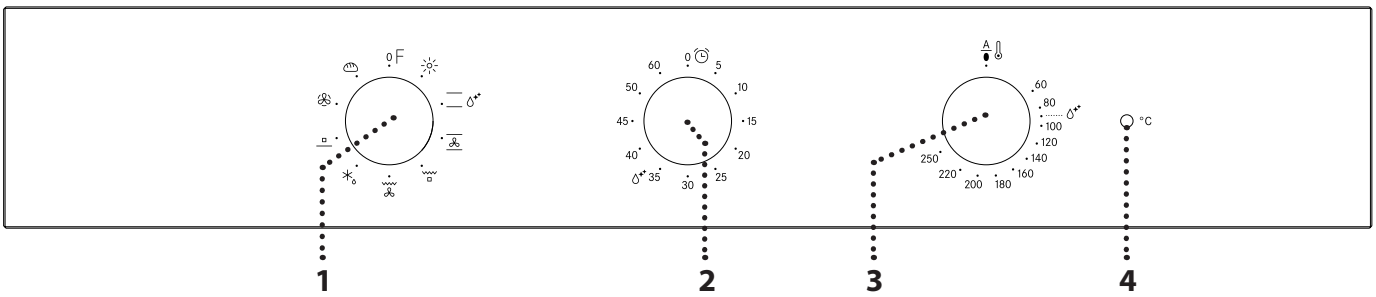
GHID DE UTILIZARE

PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar
   (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistența superioară / grill
7. Rezistență circulară
   (nu este vizibilă)
8. Plăcuța cu datele de identificare
   (a nu se demonta)
9. Rezistența inferioară
   (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE
Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.
Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

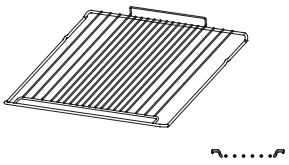
2. BUTONUL CRONOMETRULUI
Poate fi utilizat ca temporizator. Nu activează și nu întrerupe procesul de preparare.

3. BUTONUL TERMOSTATULUI
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcției selectate.

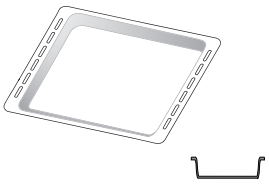
4. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

ACCESORII

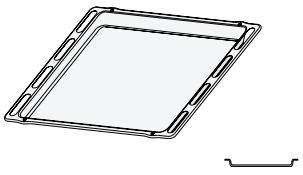
GRĂTAR METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.
Alte accesorii pot fi achiziţionate separat de la serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

• Introduceţi grătarul metalic pe nivelul dorit, menţinându-l uşor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi, culisaţi-l pe orizontală de-a lungul ghidajului pentru grătar cât de mult posibil.

• Celelalte accesorii, cum ar fi tava de copt, sunt introduse pe orizontală, prin culisare de-a lungul ghidajelor pentru grătar.
• Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curăţarea cuptorului: trageţi-le pentru a le scoate din locaşuri.

FUNCŢII

0 OPRIRE
Pentru oprirea cuptorului.

BEC
Pentru aprinderea luminii din interiorul compartimentului.

CONVENTIONAL (CONVENŢIONAL)
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă să utilizaţi al 2-lea nivel.

STEAM CLEANING (CURĂŢARE CU ABURI)
Acţiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Turnaţi o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului şi activaţi funcţia pentru o durată de 35' la 90 °C. Activaţi funcţia când cuptorul este rece, iar, după finalizarea ciclului, lăsaţi-l să se răcească timp de 15'.

COACERE CONVECŢIE
Pentru coacerea prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel. Această funcţie poate fi utilizată şi pentru coacere pe două niveluri. Schimbaţi poziţia tăvilor de copt pentru a obţine o coacere mai uniformă.

GRILL
Pentru a frige medalioane, frigărui şi cârnaţi, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL
Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

DECONGELARE
Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

REZISTENŢA INFERIOARĂ
Poate fi utilizată pentru rumenirea bazei preparatului. Această funcţie este recomandată şi pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de coacere a preparatelor zemoase şi pentru prepararea sosurilor concentrate.

AER FORŢAT
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

BREAD (PÂINE)
Pentru a coace diferite tipuri şi dimensiuni de pâine. Se recomandă să utilizaţi al 2-lea nivel.

PRIMA UTILIZARE

.ÎNCĂLZIREA CUPTORULUI

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.
Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Note: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

2. ACTIVAREA UNEI FUNCŢII

MANUAL
Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.

Pentru a întrerupe o funcție în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la ⏺.

STEAM CLEANING (CURĂȚARE CU ABURI)
Pentru a activa funcția de curățare „Curățare cu aburi”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

Se recomandă utilizarea funcției timp de 35’.

3. PREÎNCĂLZIRE

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire.
La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, însă vă permite să utilizați temporizatorul, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa temporizatorul, rotiți butonul temporizatorului în sens orar, apoi rotiți-l înapoi în direcția opusă, la durata dorită: un semnal acustic va anunța finalizarea numărătorii inverse.

RECOMANDĂRI UTILE

CUM SE CITEȘTE TABELUL CU INFORMAŢII DESPRE PREPARARE

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă.
De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume). Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ŞI ACCESORII
Torturi dospite		Da	150 - 170	30 - 90	2
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu fructe**)**		Da	160 – 200	35 - 90	2
		Da	160 – 200	40 - 90	4 2
Biscuiţi / Tarte mici		Da	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Da	150 – 170	20 - 45	4 2
		Da	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 200	40 - 60	2
		Da	170 - 190	35 - 50	4 2
Bezele		Da	90	150 - 200	2
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / pâine		Da	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Da	200 - 240	20 - 45	4 2
Pâine mică 80 g		Da	180 - 200	30 - 45	2
Franzelă 500 g		Da	180	50 - 70	1 / 2
Pâine		Da	180 - 200	30 - 80	4 2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	2
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2
Prăjitură picantă (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	30 - 45	2
		Da	180 - 200	35 - 50	4 2
		Da	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	2
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de copt, cu 200 ml de apă	Tavă de copt

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/viţel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2
Friptură de porc cu şorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pui/iepure/raţă 1 kg		Da	180 - 200	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		Da	180 - 200	50 - 100	2
Peşte la cuptor/în papiotă 0,5 kg (file, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Pâine prăjită		5′	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de peşte		5′	250	15 - 30 *	4 3
Cârnaţi / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		5′	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif - puţin făcut 1 kg		—	200	35 - 50 **	3
Pulpă de miel / But		-	200	60 - 90 **	3
Cartofi copţi		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Legume gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 2
Masă completă Tartă cu fructe (nivel 5)/ lasagne (nivel 3)/carne (nivel 1)		Da	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare
** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).
*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Pâine

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Nu utilizaţi aparate de curăţat cu aburi.

Utilizaţi mănuşi de protecţie pe parcursul tuturor acestor operaţiuni..

Efectuaţi operaţiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă abrazivi sau agenţi de curăţare abrazivi/corozivi, deoarece aceştia pot deteriora suprafeţele aparatului.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

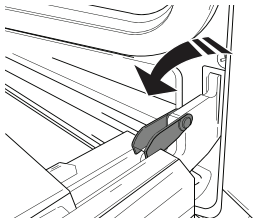
• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
• Activați funcția „Curățare cu aburi” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă .
• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
• Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

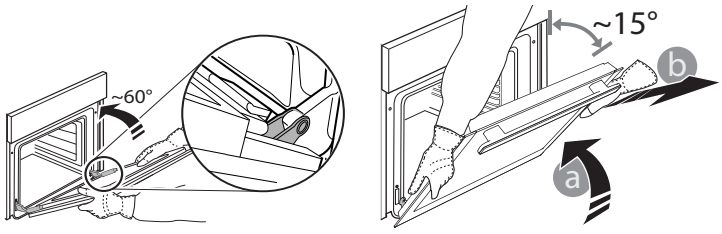
DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

1. **Pentru a demonta ușa**, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).

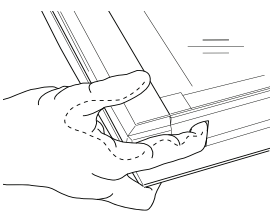


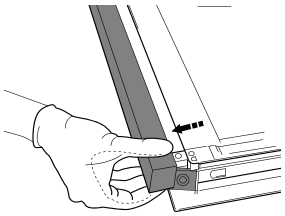
Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. **Remontați ușa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

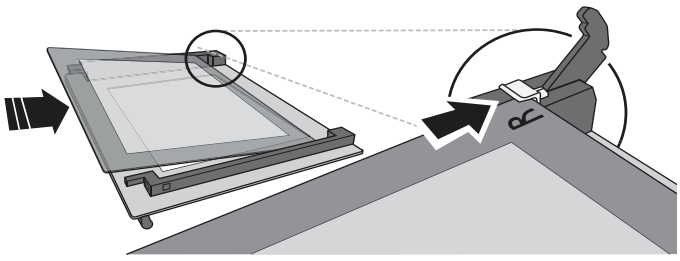
PRESS TO CLEAN - CURĂŢAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.





2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.
3. Pentru a repoziționa corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți capacul becului, înlocuiți becul și așezați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.
Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

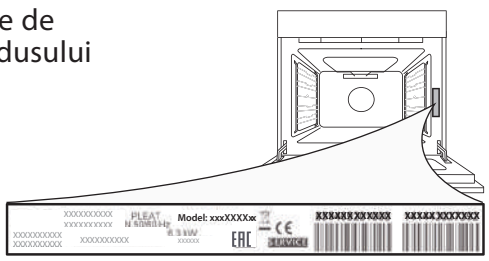
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENȚĂ

În cazul unor probleme de funcționare, contactați un Centru de asistență tehnică Franke.
Nu apelați la tehnicieni neautorizați.
Specificați:
- tipul defecțiunii
- modelul aparatului (art./Cod)
- numărul de serie (N.S.) de pe plăcuța cu date tehnice, care se află în partea dreaptă a cavității cuptorului (vizibil când ușa cuptorului este deschisă).

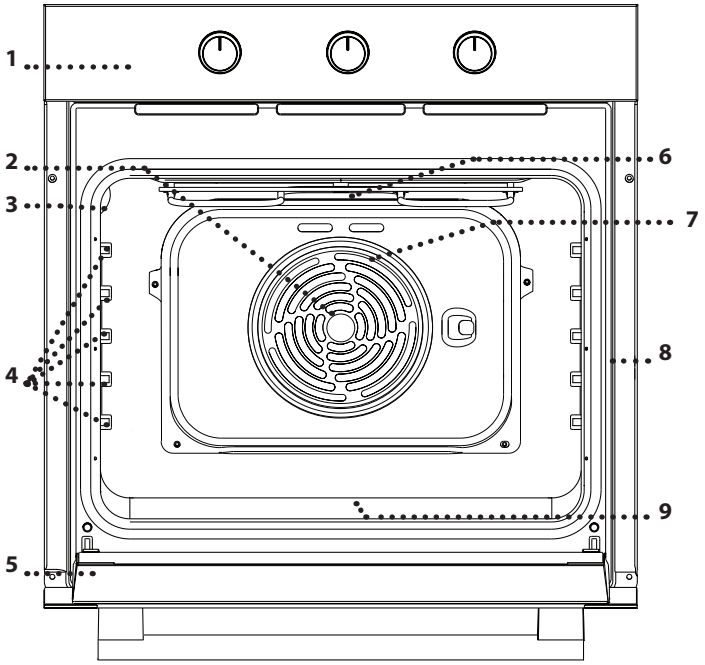
Când contactați centrul nostru de service, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



İÇİNDEKİLER

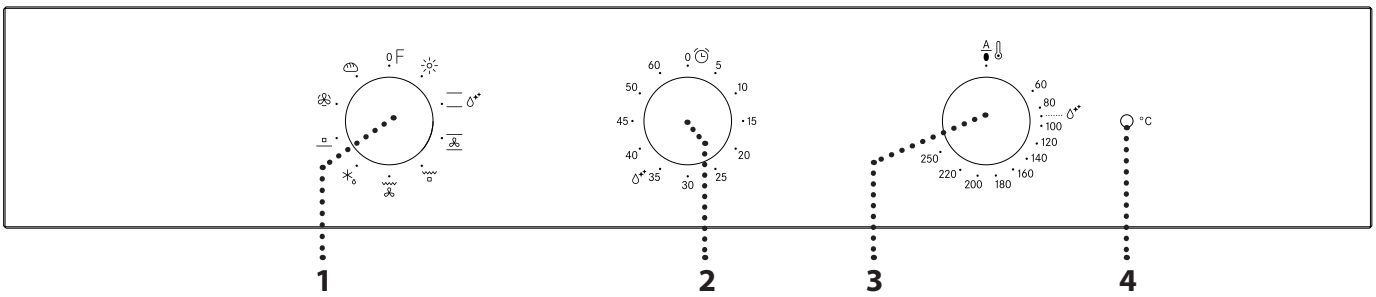
GENEL BAKIŞ 92
KONTROL PANELI 92
AKSESUARLAR 93
İŞLEVLER 93
İLK KULLANIM 94
GÜNLÜK KULLANIM 94
FAYDALI IPUÇLARI 94
PIŞIRME TABLOSU 95
TEMIZLIK VE BAKIM 97
ARIZA TARAMA 98
DESTEK 98

GENEL BAKIŞ



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Lamba
4. Raf kılavuzları (seviye, pişirme bölmesinin duvarında gösterilir)
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
8. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ
Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır.
Fırını kapatmak için, 0 konumuna çevirin.

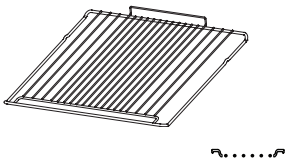
2. ZAMAN AYARI DÜĞMESİ
Zaman ayarı olarak kullanılabilir. Pişirme işlemini etkinleştirmez veya kesintiye uğratmaz.

3. TERMOSTAT DÜĞMESİ
Seçilen işlevi etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin.

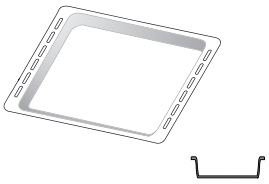
4. TERMOSTAT / ÖN ISITMA LED'İ
Isıtma işlemi sırasında açılır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında kapanır.

AKSESUARLAR

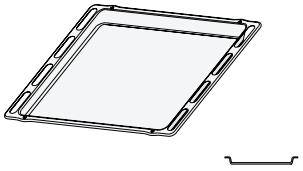
RAF



TABAK



FIRIN TEPSİSİ



Aksesuar sayısı ve türü, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

• Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Ardından, raf kılavuzu boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın.

• Fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar, raf kılavuzlarında kaydırılarak, yatay olarak takılır.
• Raf kılavuzları, fırının temizliğini kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir: yuvalarından çıkarmak için çekin.

İŞLEVLER

0 KAPALI
Fırını kapatmak için kullanılır.

IŞIK
Bölmenin ışığını açmak için kullanılır.

ALT VE ÜSTTEN ISITMA
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır. 2. rafı kullanmak daha iyidir.

BUHARLI TEMİZLEME
Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi 90°C'de 35' boyunca kullanın. İşlevi fırın soğuk iken etkinleştirin ve çevrim sona erdiğinde 15' soğumaya bırakın.

KONVEKSİYONLU
Sıvı dolgulu kekleri tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Bu işlev, iki rafta pişirmek için de kullanılabilir. Yiyecekleri daha dengeli bir şekilde pişirmek için tabakların konumunu değiştirin.

IZGARA
Biftek, kebap ve sosis ızgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.

TURBO IZGARA
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

BUZ ÇÖZME
Yemeklerin buzunu daha hızlı bir şekilde çözdürmek için kullanılır.

ALTTAN ISITMA
Yemeğin tabanını kızartmak için kullanılabilir. Bu işlev yavaş pişirme, sulu yemeklerin pişirme işlemini bitirme ve sos konsantreleri hazırlamak için de önerilir.

ZORUNLU HAVA
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

EKMEK
Farklı tiplerde ve boyutlarda ekmek pişirmek için kullanılır. 2. rafı kullanmak daha iyidir.

İLK KULLANIM

.FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir.
Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın.

Fırını tercihen "Konveksiyonlu" işlevini kullanarak yaklaşık bir saat boyunca 250 °C'de ısıtın. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır.
İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Notlar: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Bir işlev seçmek için, *seçim düğmesini* istediğiniz işleve karşılık gelen simgeye çevirin.

2. BİR İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

MANUEL
Seçtiğiniz işlevi başlatmak için, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak üzere *termostat düğmesini* çevirin.

İşlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, fırını kapatın, *seçim düğmesi* ve *termostat düğmesini* 'e çevirin.

BUHARLI TEMİZLEME
"Buharlı Temizleme" adlı temizleme işlevini etkinleştirmek için, fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve ardından *seçim düğmesi* ile *termostat düğmesini* simgesine çevirin.

İşlevin 35' boyunca kullanılması önerilir.

3. ÖN ISITMA

İşlev etkinleştirildikten sonra, termostat LED'i yanarak, ön ısıtma işleminin başladığını bildirecektir.
Bu işlemin sonunda, termostat LED'i sönerek, fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığını bildirecektir: Bu noktada, yiyeceği içeri yerleştirin ve pişirme işlemi ile devam edin.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.

. ZAMAN AYARININ AYARLANMASI

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya etkinleştirmez; ancak, hem bir işlev etkin iken hem de fırın kapalı durumdayken dakika hatırlatıcıyı kullanmanızı sağlar.

Zaman ayarını etkinleştirmek için, zaman ayarı düğmesini saat yönünde sağa doğru çevirin, ardından zıt yönde çevirerek istediğiniz süreye ayarlayın: geri sayma işlemi sona erdiğinde sesli bir sinyal ile uyarı verilecektir.

FAYDALI İPUÇLARI

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin.
Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PİŞİRME

"Zorunlu Hava" işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri (örneğin: balık ve sebze) aynı anda farklı seviyelerde pişirebilirsiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA İŞLEMİ	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	150 - 170	30 - 90	2
		Evet	160 - 180	30 - 90	4 1
Kremalı pastalar (cheesecake, strudel, meyveli turta)		Evet	160 - 200	35 - 90	2
		Evet	160 - 200	40 - 90	4 2
Çörekler/küçük tartlar		Evet	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Evet	150 - 170	20 - 45	4 2
		Evet	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Profiterol çöreği		Evet	180 - 200	40 - 60	2
		Evet	170 - 190	35 - 50	4 2
Beze		Evet	90	150 - 200	2
		Evet	90	140 - 200	4 2
		Evet	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Ekmek		Evet	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Evet	200 - 240	20 - 45	4 2
Küçük ekmek 80 g		Evet	180 - 200	30 - 45	2
Somun ekmek 500 g		Evet	180	50 - 70	1 / 2
Ekmek		Evet	180 - 200	30 - 80	4 2
Donmuş pizza		Evet	250	10 - 20	2
		Evet	230 - 250	10 - 25	4 2
Tuzlu kekler (sebzeli turta, kiş)		Evet	180 - 200	30 - 45	2
		Evet	180 - 200	35 - 50	4 2
		Evet	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Milföy tatlısı / Milföy pasta ve kekler		Evet	190 - 200	20 - 30	2
		Evet	180 - 190	20 - 40	4 2
		Evet	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lazanya / fırında makarna / fırın rulo makarna / pide		Evet	190 - 200	45 - 65	2

AKSESUARLAR					
	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya kek kalıbı	Rafın üzerinde fırın tepsisi veya kek kalıbı	İçerisine 200 ml su konulmuş fırın tepsisi	Fırın tepsisi

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA İŞLEMİ	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu / dana / sığır / domuz 1 kg		Evet	190 - 200	80 - 110	2
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg		Evet	180 - 190	110 - 150	2
Tavuk / tavşan / ördek 1 kg		Evet	180 - 200	50 - 100	2
Hindi / kaz 3 kg		Evet	180 - 200	50 - 100	2
Fırında balık / kağıtta 0,5 kg (fileto, bütün)		Evet	170 - 190	30 - 45	2
Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180 - 200	50 - 70	2
Kızarmış ekmek		5′	250	2 - 6	5
Balık fileto/dilim		5′	250	15 - 30 *	4 3
Sosis / kebap / pirzola / hamburger		5′	250	15 - 30 *	5 4
Tavuk kızartma 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Az pişmiş rozbif 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Kuzu budu/paça		-	200	60 - 90 **	3
Fırın patates		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Sebze graten		-	200 - 220	25 - 55	3
Et ve patates		Evet	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50 ***	4 1
Lazanya ve et		Evet	200	50 - 100 ***	4 2
Komple yemek Meyveli tart (Seviye 5) / Lazanya (Seviye 3) / Et (Seviye 1)		Evet	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin
** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).
***Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

İŞLEVLER	Alt ve Üstten Isıtma	 Izgara	 Turbo Izgara	 Zorunlu Hava	 Konveksiyonlu	 Ekmek

TEMİZLİK VE BAKIM

Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın.

Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.

Cihazı güç kaynağından ayırın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/ korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

DIŞ YÜZEYLER

• Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.

• Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

• Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

• İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Buharlı Temizleme" işlevini etkinleştirin.

• Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir .

• Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.

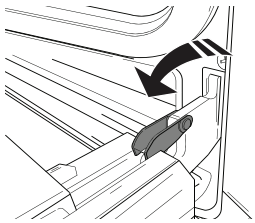
• Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir .

AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

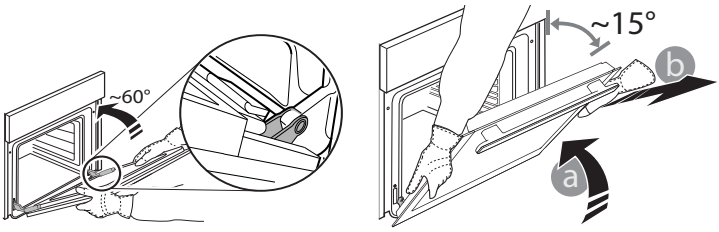
1. **Kapağı çıkarmak için**, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.

Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapağı, yuvasından (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz.

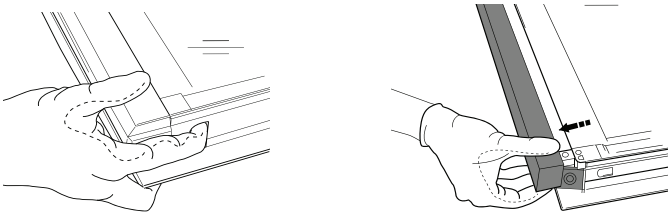


Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

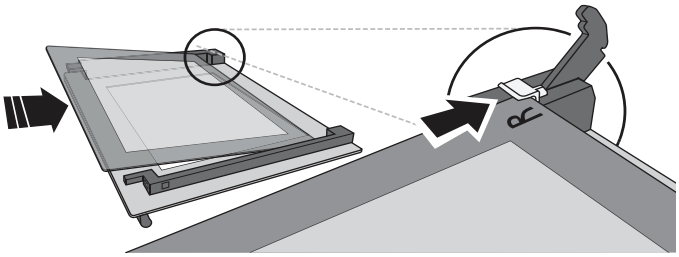
3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle **kapağı yerine takın**.
4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun.
5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın.

PRESS TO CLEAN - CAMIN TEMİZLENMESİ

1. Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzeyin üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek çıkarın.



2. İç camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzeyin üzerine koyun.
3. İç camı doğru konumlandırmak için, sol köşede "R" harfinin göründüğünden emin olun. Önce, camın "R" ile işaretli olan uzun tarafını destek yuvalarına takın, ardından alçaltarak yerine yerleştirin.



4. Üst kenarı yerine takın: Bir klik sesi, konumun doğru olduğunu bildirecektir. Kapağı yerine takmadan önce sızdırmazlık yerinin güvenli olduğundan emin olun.

LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
2. Lambanın kapağını sökün, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
3. Fırını tekrar güç kaynağına bağlayın.

Lütfen dikkat edin: Yalnızca 20-40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.
- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.
Bu ürün, enerji verimliliği sınıfında bir ışık kaynağına sahiptir G.

ARIZA TARAMA

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.

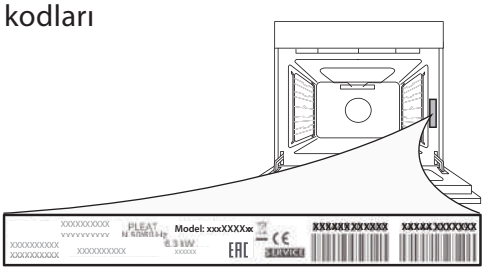
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

DESTEK

Herhangi bir işletim sorunu söz konusu olursa, bir Franke Teknik Servis Merkeziyle iletişime geçin.
Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.
Aşağıdakileri belirtin:
- arızanın türü
- cihaz modeli (parça/Kod)
- fırın iç haznesinin sağ kenarında bulunan (fırın kapağı açıkken görülebilen) cihaz etiketindeki seri numara (S.N.).

Servis Merkezimizle temasa geçerken, lütfen ürününüzün tanıtma etiketinde verilen kodları belirtin.

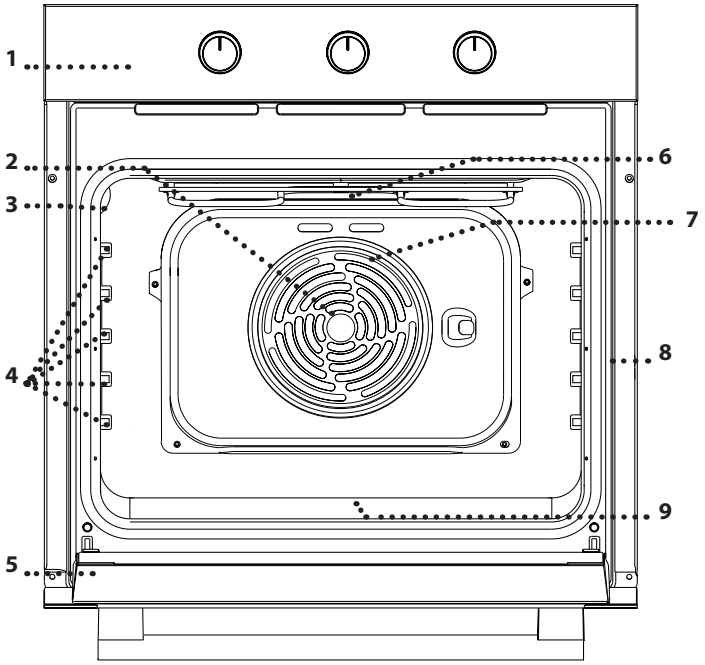


ОГЛАВЛЕНИЕ

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

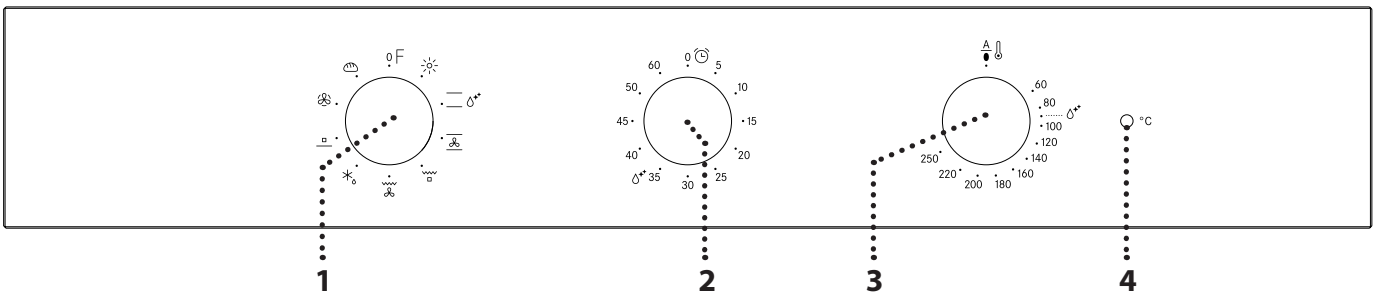
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 .

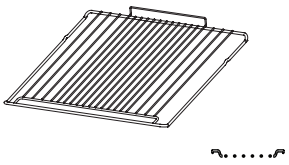
2. РУЧКА ТАЙМЕРА
Используется для установки таймера.
Не запускает и не останавливает процесс приготовления.

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Поверните, чтобы установить необходимую температуру при выборе режима.

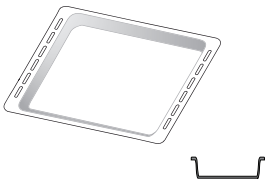
4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

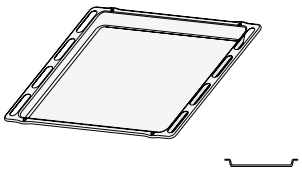
РЕШЕТКА



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, подождав 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, цыплята). 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 «Подрумянивание».
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 .

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 .

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 / каннеллони / 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 пароочистители.

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.

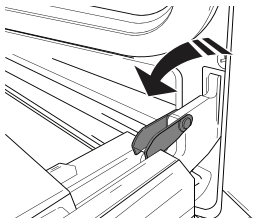
• Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим “Очистка паром”.
• Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
• Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
• Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз 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.

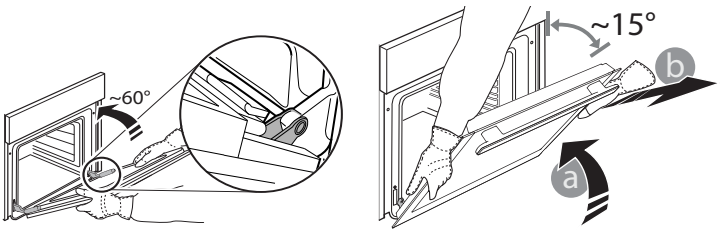
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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).

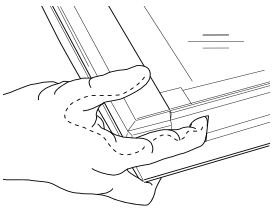


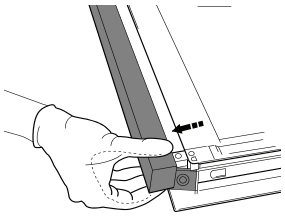
Положите дверцу на мягкую поверхность.

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.

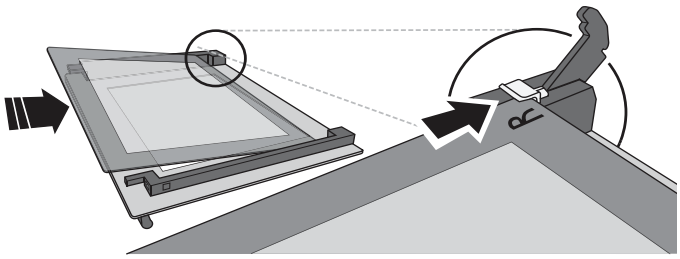
PRESS TO CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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.

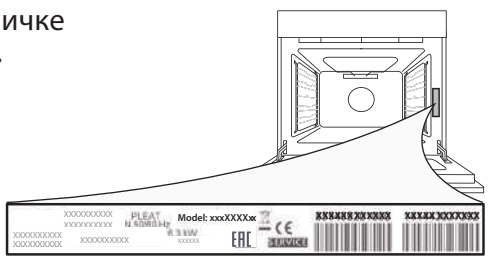
WWW.FRANKE.COM

© 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.

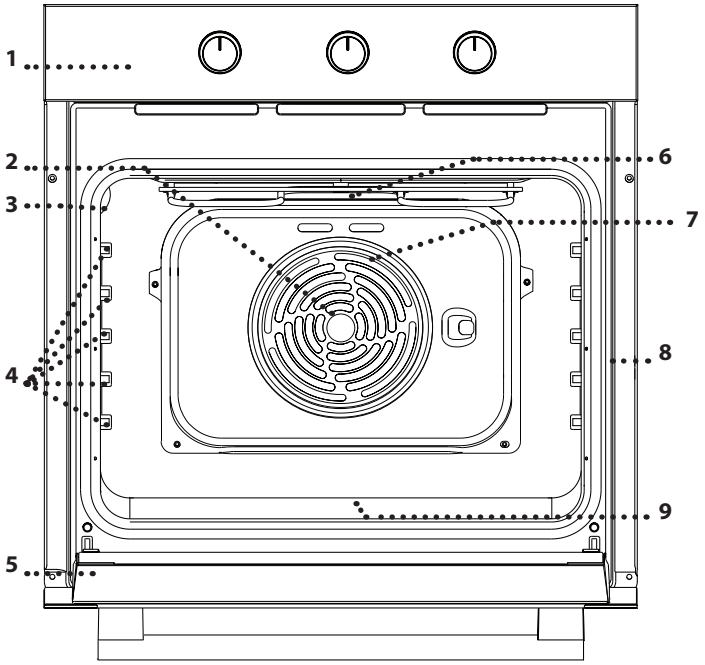


ЗМІСТ

ОГЛЯД 108
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 108
ПРИЛАДДЯ 109
ФУНКЦІЇ 109
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ 110
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ 110
КОРИСНІ ПОРАДИ 110
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 111
ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 113
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 114
ПІДТРИМКА 114

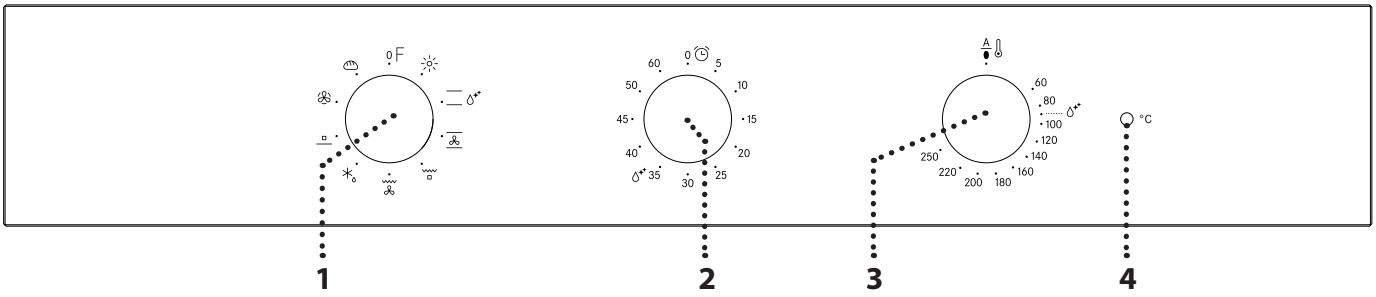
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні 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 ручку в положення 0 .

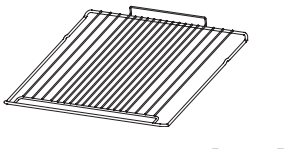
2. РУЧКА ТАЙМЕРА
Дозволяє зручно використовувати таймер.
Не активує та не перериває готування.

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Поверніть, щоб обрати бажану температуру, під час активації вибраної функції.

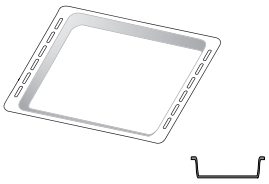
4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

ПРИЛАДДЯ

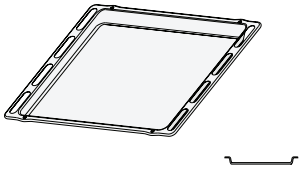
РЕШІТКА



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
Дія 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 духова шафа 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 налийте 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 налийте 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 поличках (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.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

.ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова 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.

Розігрівайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духова 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 .

ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ
Щоб активувати функцію «Чищення парою», налийте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть *ручку вибору* та *ручку термостата* на значок .

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 свідчитиме про те, що духова шафа досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати таймер, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Щоб активувати таймер, поверніть ручку таймера праворуч у напрямку годинникової стрілки, а потім у зворотньому напрямку, до значення потрібної тривалості часу: Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

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 піреkсу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Примусова вентиляція» 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	2
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пироги з начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг**)**		Так	160 - 200	35 - 90	2
		Так	160 - 200	40 - 90	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Так	150 – 170	20 - 45	4 2
		Так	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 – 200	40 – 60	2
		Так	170 - 190	35 – 50	4 2
Безе		Так	90	150 – 200	2
		Так	90	140 – 200	4 2
		Так	90	140 – 200	5 3 1
Піца / хліб		Так	220 – 250	10 – 25	1 / 2
		Так	200 – 240	20 - 45	4 2
Хлібна булочка80 г		Так	180 - 200	30 – 45	2
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 - 70	1 / 2
хліб		Так	180 - 200	30 - 80	4 2
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2
		Так	230 - 250	10 - 25	4 2
Пікантні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	30 – 45	2
		Так	180 - 200	35 - 50	4 2
		Так	180 – 200	35 – 50	5 3 1
Воловани/ торт з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	2
		Так	180 – 190	20 – 40	4 2
		Так	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2

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
Ростбіф 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 pH-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 зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

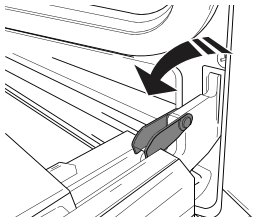
• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
• Активуйте функцію «Чищення парою» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
• Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце.
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим 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.

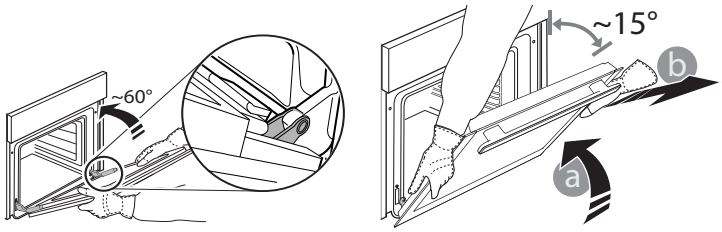
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (a), поки вони не вивільняться із опорних місць.

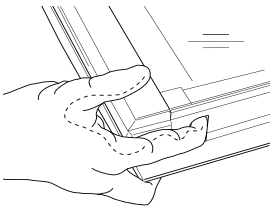


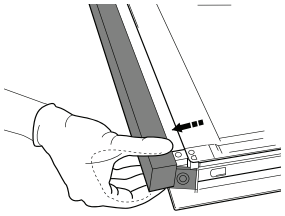
Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

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

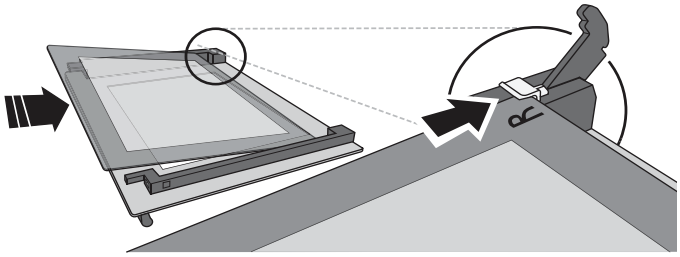
PRESS TO CLEAN- ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора 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 дверцята, 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, T300°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.
Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G.

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.

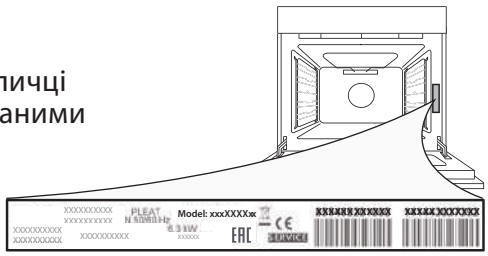
WWW.FRANKE.COM

© 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.

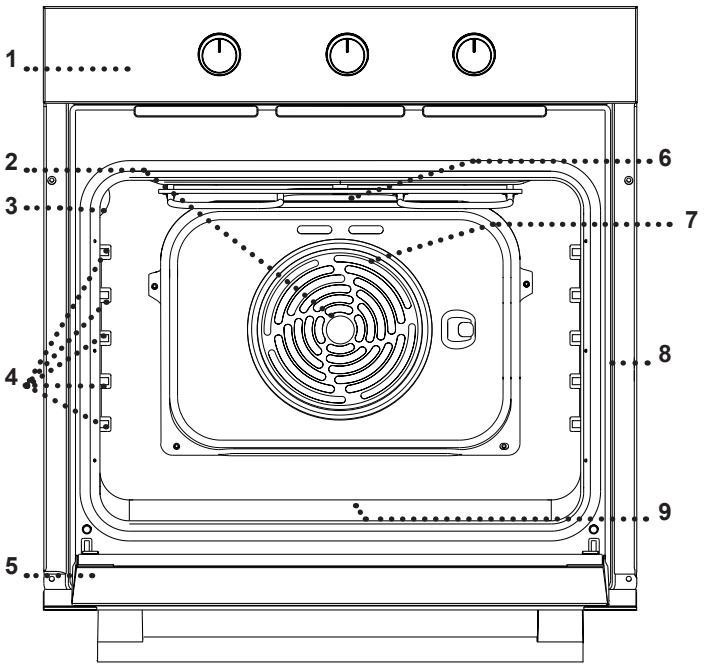


فهرس المحتويات

نظرة عامة 116
لوحة التحكم 116
الملحقات 117
الوظائف 117
الاستخدام لأول مرة 118
الاستخدام اليومي 118
نصائح مفيدة 118
جدول الطهي 119
التنظيف والصيانة 121
تحري الأعطال وإصلاحها 122
دعامة 122

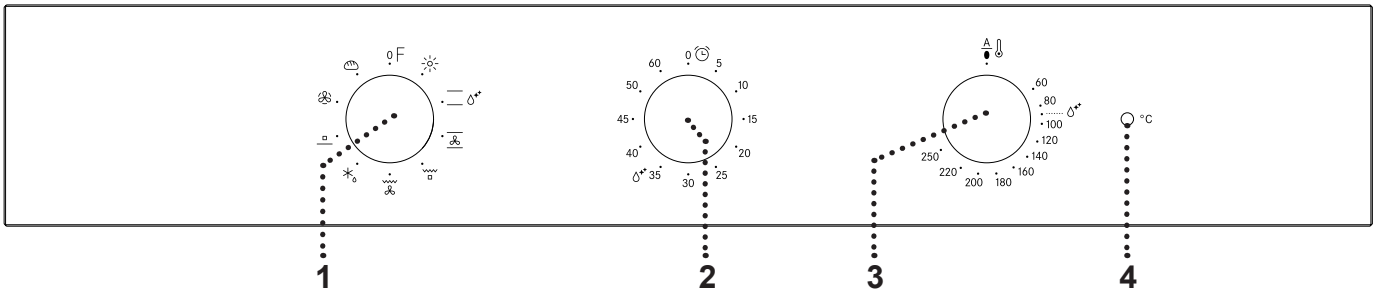
دليل المستخدم

نظرة عامة



1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. مجاري الرف
(المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. عنصر التسخين الدائري
(غير مرئي)
8. لوحة التمييز
(لا تخلعها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)

لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

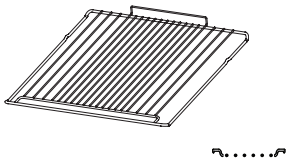
2. مقبض ضبط الوقت
يُستخدم كميقاتي.
لا تقوم بتفعيل الطهي أو إيقافه.

3. مفتاح ثرموستات
أدر المفتاح لاختيار درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل الوظيفة المختارة.

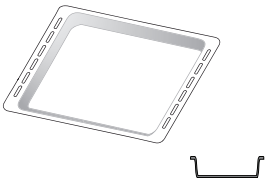
4. لمبة دايود الثرموستات / الإحماء
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

الملحقات

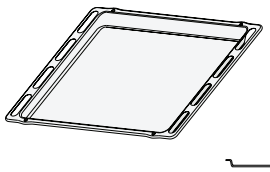
الشبكة السلكية



صينية تجميع القطرات



صينية الخبيز



قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

•أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً. وبعد ذلك، قم بتحريك الشبكة السلكية أفقيًا بطول مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن.

•تم إدخال الملحقات الأخرى أفقيًا، مثل صينية الخبيز، عن طريق تحريكهم بطول مجاري الرف.
•يمكن إزالة المجاري الدليلية للرف لتسهيل تنظيف الفرن:
اسحبها لخلعها من مواضع تثبيتها.

الوظائف

0 الإيقاف
لإيقاف الفرن.

الإضاءة
لإضاءة المصباح في الحيز.

CONVENTIONAL (تقليدي)
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل استخدام الرف الثاني.

STEAM CLEANING (التنظيف بالبخار)
يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بصب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن واستخدم الوظيفة لمدة 35 دقيقة على درجة حرارة 90°م. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد واتركه يبرد لمدة 15 دقيقة بمجرد انتهاء الدورة.

CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)
لإعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضا للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي الطعام بدرجة متساوية.

الشواية
لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

TURBO GRILL (الشواية السريعة)
شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

إذابة التجمد
لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

التسخين السفلي
مفيد لتحمير قاعدة الطبق. يوصى أيضًا بهذه الوظيفة للطهي البطيء ولإتمام طهي أطباق الأطعمة السائلة وإعداد تركيزات الصوص.

FORCED AIR(وظيفة دفع الهواء)
لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

BREAD (المخبوزات)
لعمل الخبز بمختلف الأنواع والأحجام. يفضل استخدام الرف الثاني.

الاستخدام لأول مرة

.قم بتسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.
قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

أزل أي قطعة حماية من الورق المقوى أو من الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج أي ملحقات من داخله.

قم بتسخين الفرن عند درجة حرارة 250° م لمدة ساعة واحدة تقريبًا، ويفضل استخدام وظيفة "الخبز بالحمل الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.
اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

ملاحظات: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

2. تفعيل الوظيفة

يدوي
لتشغيل الوظيفة التي اخترتها أدر مفتاح الثرموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

لإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الثرموستات إلى .

STEAM CLEANING (التنظيف بالبخار)
لتفعيل وظيفة التنظيف "Steam Cleaning"، قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الثرموستات إلى الأيقونة .

يفضل استخدام الوظيفة لمدة 35 دقيقة.

3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضيء لمبة دايود الثرموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.
في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايود الثرموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.

. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح لك باستخدام منبه الدقائق، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

لتفعيل الميقاتي، أدر مفتاح الميقاتي يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة: تصدر إشارة صوتية لتنبيهك عند انتهاء العد التنازلي.

نصائح مفيدة

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء التسخين المسبق (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون.
ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء" ، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: أسماك وخضروات)، على مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى والكماليات
كيك مخمر		نعم	170 – 150	90 - 30	2
		نعم	180 - 160	90 - 30	4 1
كعك محشي (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة فواكة)		نعم	200 – 160	90 - 35	2
		نعم	200 - 160	90 - 40	4 2
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	180 - 160	35 - 15	3 / 2
		نعم	170 - 150	45 - 20	4 2
		نعم	170 - 150	45 - 20	5 3 1
معجنات الشو		نعم	200 - 180	60 - 40	2
		نعم	190 - 170	50 - 35	4 2
الميرينجز		نعم	90	200 - 150	2
		نعم	90	200 - 140	4 2
		نعم	90	200 - 140	5 3 1
بيتزا/خبز		نعم	250 - 220	25 - 10	2 / 1
		نعم	240 - 200	45 - 20	4 2
رغيف خبز صغير 80 جم		نعم	200 - 180	45 - 30	2
رغيف خبز 500 جم		نعم	180	70 - 50	2 / 1
الخبز		نعم	200 - 180	80 - 30	4 2
البيتزا المجمدة		نعم	250	20 - 10	2
		نعم	250 - 230	25 - 10	4 2
كعك متبل (فطيرة خضروات، كيشي)		نعم	200 - 180	45 - 30	2
		نعم	200 - 180	50 - 35	4 2
		نعم	200 - 180	50 - 35	5 3 1
كعك مخبوزات الباف/ فوليفو		نعم	200 - 190	30 - 20	2
		نعم	190 - 180	40 - 20	4 2
		نعم	190 - 180	40 - 20	5 3 1
لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه		نعم	200 - 190	65 - 45	2

الملحقات	الشبكة السلكية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية الخبيز

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى والكماليات
لحم ضأن / لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	2
لحم دسم مشوي بقشرة 2 كجم		نعم	190 - 180	150 - 110	2
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	200 - 180	100 - 50	2
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 180	100 - 50	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 5.0 كجم (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	190 - 170	45 - 30	2
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	70 - 50	2
خبز محمص		5‘	250	6 - 2	5
سمك فيليه/شرائح		5‘	250	* 30 - 15	4 3
السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الرِيَش"/ شطائر البيف برجر		5‘	250	* 30 - 15	5 4
دجاج مشوي 1-1.3 كجم		-	220 - 200	** 80 - 60	3 1
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم		-	200	** 50 - 35	3
فخذ ضأن/زند		-	200	** 90 - 60	3
بطاطس محمرة		-	220 - 200	** 55 - 35	3
جراتان الخضروات		-	220 - 200	55 - 25	3
اللحم والبطاطس		نعم	200 - 190	*** 100 - 45	4 1
الأسماك والخضروات		نعم	180	*** 50 - 30	4 1
لازانيا ولحم		نعم	200	*** 100 - 50	4 2
وجبة كاملة فطيرة الفاكهة (المستوى **5**) / لازانيا (المستوى **3**) / لحم (المستوى **1**)		نعم	190 - 180	*** 120- 40	5 3 1

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

الوظائف	تقليدية	الشواية	Turbo Grill (الشواية السريعة)	طهي بدفع الهواء	خبيز بالحمل الحراري	الخبز

التنظيف والصيانة

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات.

قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.
افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

الأسطح الخارجية
•قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
•لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

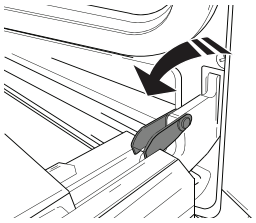
الأسطح الداخلية
•بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
لتجفيف أي تكاثف تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تمامًا ثم امسحه باستخدام قماشة أو إسفنجة.

•قم بتفعيل وظيفة "Steam Cleaning" للحصول على أفضل تنظيف للأسطح الداخلية.
•يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية.
•قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
•كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن .

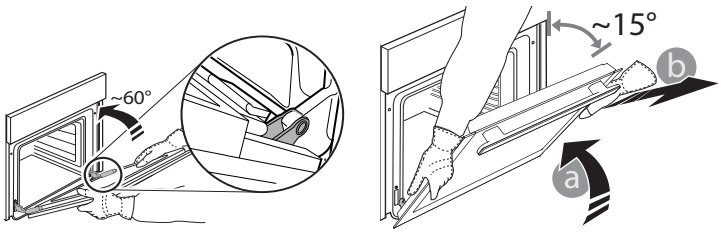
الملحقات
انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. **لخلع الباب**، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك.
أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض.
اخلع الباب ببساطة بمواصلة غلقه مع سحبه إلى أعلى (a) في نفس الوقت إلى أن يتم تحريره من مرتكزاته (b).

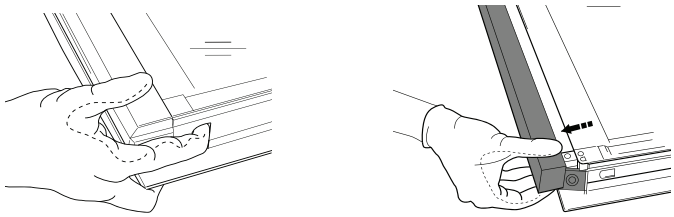


ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

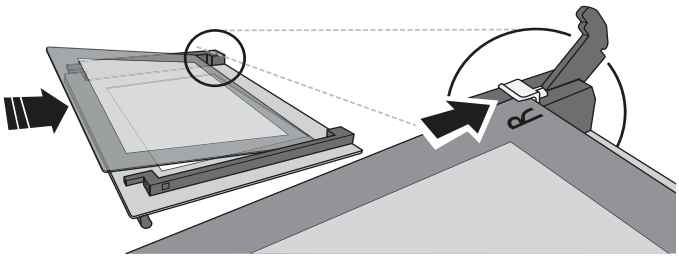
3. **أعد تركيب الباب** بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل.
قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماما.
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم.
وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

PRESS TO CLEAN - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.
3. لإعادة تركيب الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تحقق من إمكانية مشاهدة الحرف "R" في الركن الأيسر. أدخل أولا الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

استبدال المصباح

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. أزل الغطاء عن المصباح، وقم بتغيير اللمبة ثم أعد وضع الغطاء مرة أخرى على المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~ فلط من النوع G9، 300°T م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة.

تحري الأعطال وإصلاحها

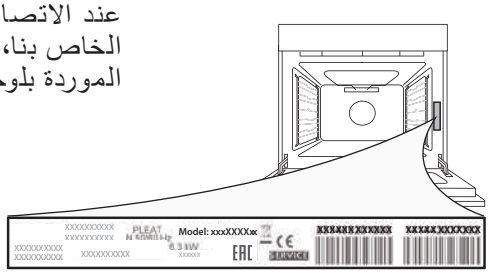
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

دعامة

في حالة حدوث أي مشاكل تتعلق بالتشغيل، اتصل بمركز الخدمة الفنية لشركة Franke.
لا تستخدم مطلقًا خدمات فنيين غير معتمدين.
حدّد:
- نوع العطل
- موديل الجهاز (البند./الكود)
- الرقم التسلسلي (S.N.) بلوحة الصنع، الموجودة بالجانب الأيمن من حيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).



عند الاتصال بمركز الخدمة الخاص بنا، يُرجى ذكر الأكواد الموردة بلوحة تمييز منتجك.

www.franke.com

FRANKE

EN DE FR IT ES PT PL
CS SK EL RO TR RU UK AR

400011723216