

FSM 82 HE XS
FSM 82 H XS

EN **User manual**
DE **Bedienungsanleitung**
FR **Manuel de l'utilisateur**
IT **Manuale d'uso**
ES **Manual de usuario**
PT **Manual do utilizador**
PL **Podręcznik użytkownika**
CS **Návod k použití**
SK **Návod na používanie**
EL **Εγχειρίδιο χρήσης**
RO **Manual de utilizare**
TR **Kullanıcı kılavuzu**
RU **Руководство по эксплуатации**
UK **Інструкція з експлуатації**
AR **دليل المستخدم**

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

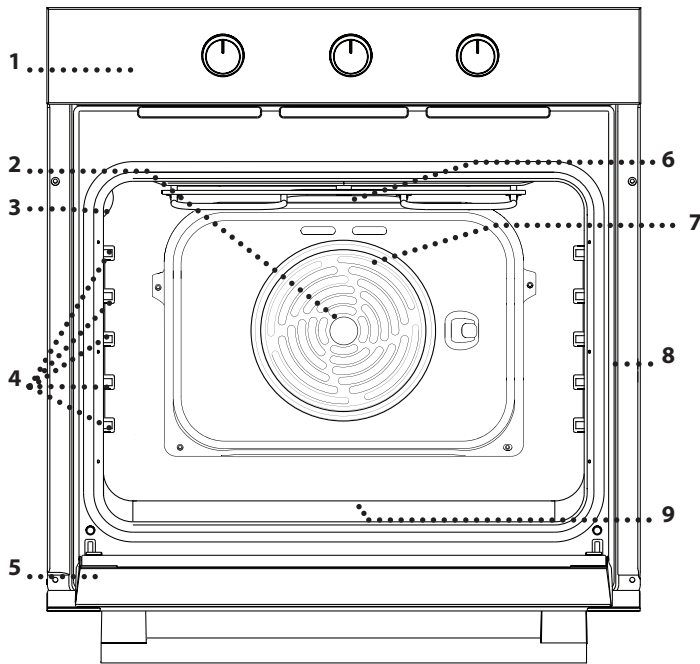
*Make
it
Wonderful*

FRANKE

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

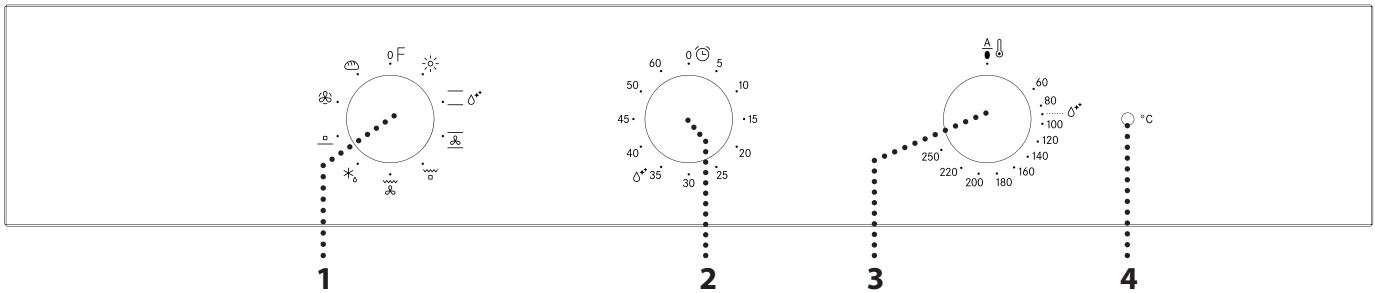
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ.....	76
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	76
ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	77
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	77
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	78
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	78
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	78
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.....	79
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	81
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	82
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ.....	82

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

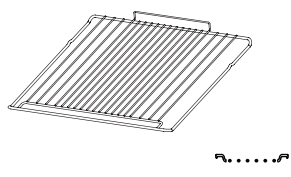
Περιστρέψτε το για να επιλέξετε τη θερμοκρασία απαιτείται όταν ενεργοποιείται την επιλεγμένη λειτουργία.

4. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ / ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

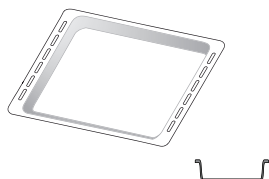
Ανάβει κατά τη διαδικασία θέρμανσης. Σβήνει μόλις ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

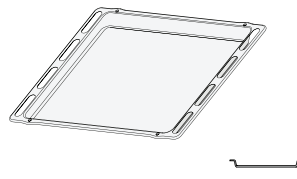
ΣΧΑΡΑ



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

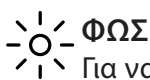
• Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού μέχρι τέρμα.

• 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 που 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 **0**.

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 **Δ***.

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, κίς)		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

ΑΞΕΣΟΥΨΑΡ					
	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 . ψησίσιμο	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.

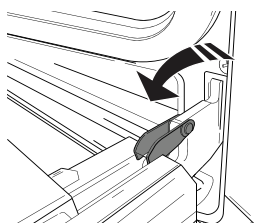
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Steam Cleaning" (Καθαρισμός με ατμό) για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθαρισμό του τζαμιού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

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.

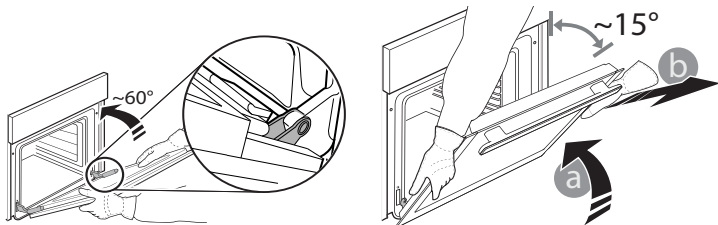
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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).



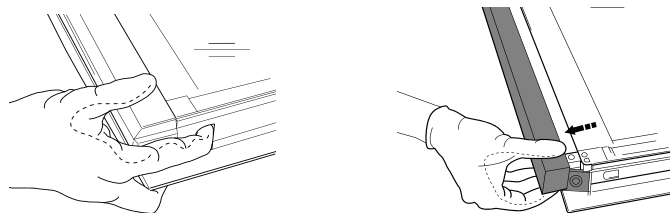
Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

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

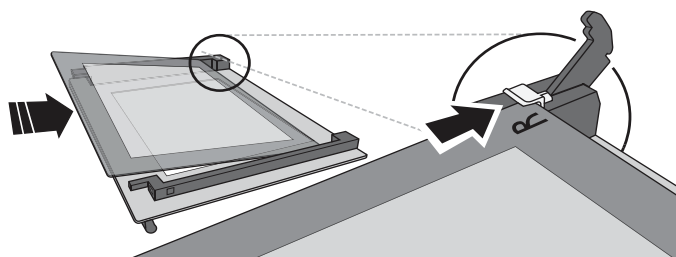
ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ΠΙΕΣΤΕ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - 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.

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

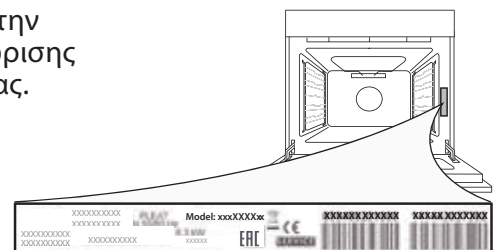
Σε περίπτωση οποιωνδήποτε προβλημάτων λειτουργίας, επικοινωνήστε με ένα Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Franke.

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.

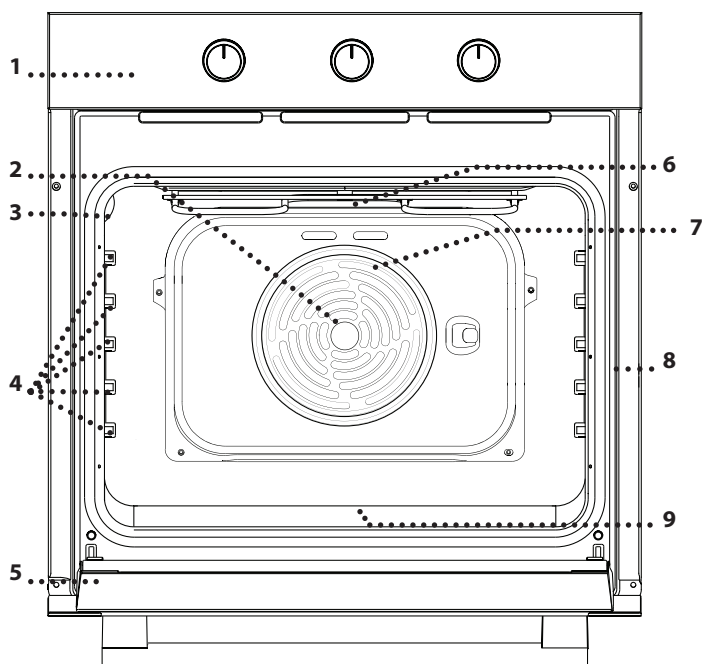


CUPRINS

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 ȘI ÎNTREȚINEREA	89
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR	90
ASISTENȚĂ	90

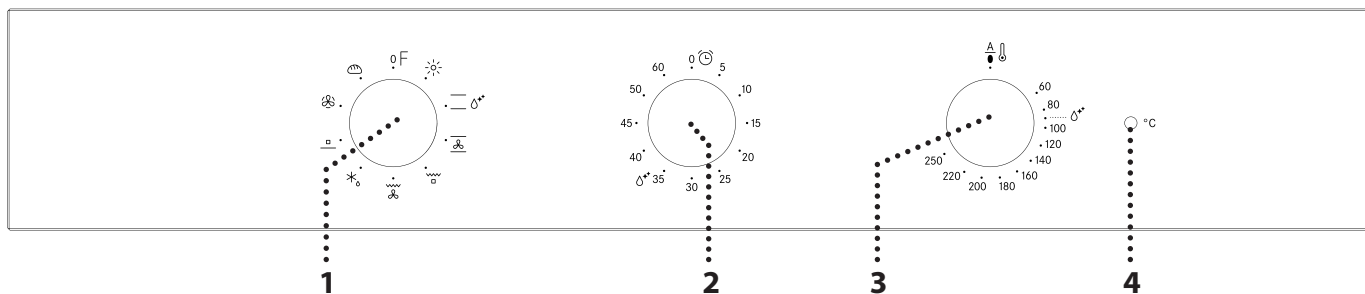
GHID DE UTILIZARE

PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe perețele 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

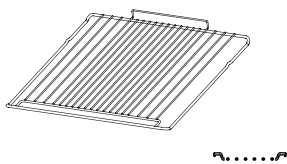
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcției selectate.

4. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

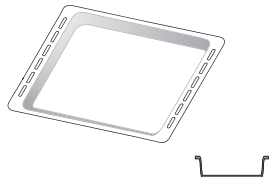
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

ACCESORII

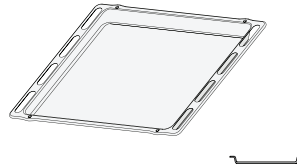
GRĂȚAR METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi, culisați-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 curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

FUNCȚII

0 OPRIRE
Pentru oprirea cuptorului.

☀ BEC
Pentru aprinderea luminii din interiorul compartimentului.

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

💧 STEAM CLEANING (CURĂȚARE CU ABURI)
Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția pentru o durată de 35' la 90 °C. Activați funcția când cuptorul este rece, iar, după finalizarea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15'.

☪ COACERE CONVECȚIE
Pentru coacerea prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă.

⚡ GRILL
☐ Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

⚡ TURBO GRILL
☪ Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

✳ DECONGELARE
☪ Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

☐ REZISTENȚA INFERIOARĂ
— Poate fi utilizată pentru rumenirea bazei preparatului. Această funcție este recomandată și pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de coacere a preparatelor zemoase și pentru prepararea sosurilor concentrate.

☪ AER FORȚAT
☪ Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție 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 și dimensiuni de pâine. Se recomandă să utilizați 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. SELECTAȚI O FUNCȚIE

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


2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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 numărării inverse.

RECOMANDĂRI UTILE

CUM SE CITEȘTE TABELUL CU INFORMAȚII 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 gătit 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 INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	150 - 170	30 - 90	2
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuiți / 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 metallic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metallic	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri, pe grătar metallic	Tavă de copt, cu 200 ml de apă	Tavă de copt

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	180 - 200	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		Da	180 - 200	50 - 100	2
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (file, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		5'	250	15 - 30 *	4 3
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		5'	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		—	200	35 - 50 **	3
Pulpă de miel / But		-	200	60 - 90 **	3
Cartofi copti		-	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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni..

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele 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.

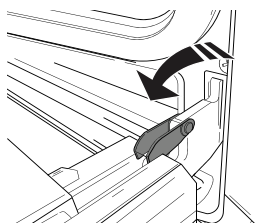
- Activați funcția „Curățare cu aburi” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate 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.

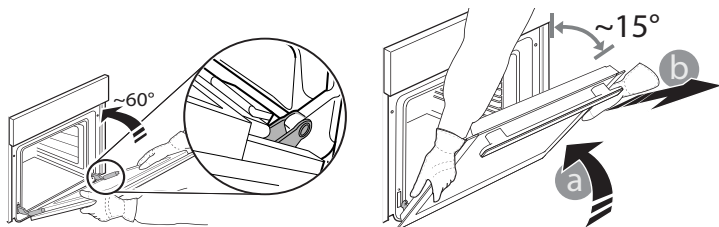
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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).

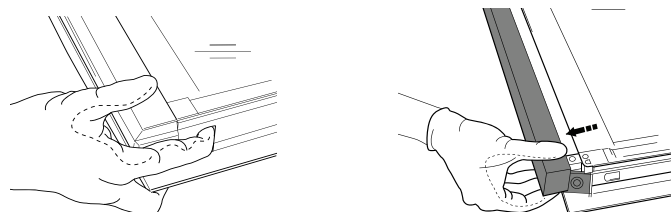


Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

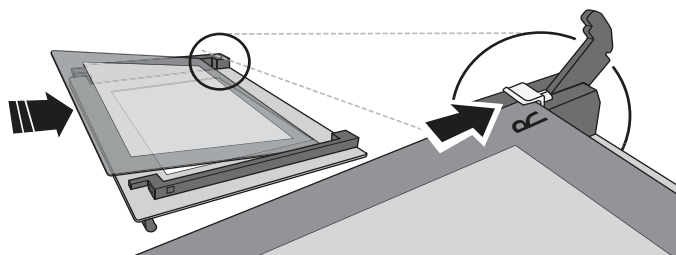
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială. Asigurați-vă că le-ați coborât complet.
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă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

APĂSARE PENTRU CURĂȚARE - CURĂȚAREA 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 repositiona 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.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENȚĂ

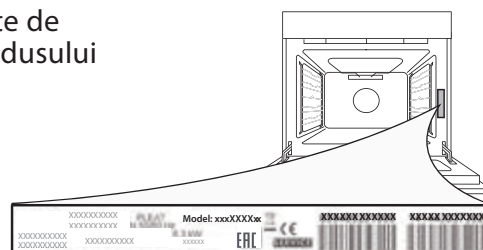
În cazul unor probleme de funcționare, contactați un Centru de asistență tehnică Franke.

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.

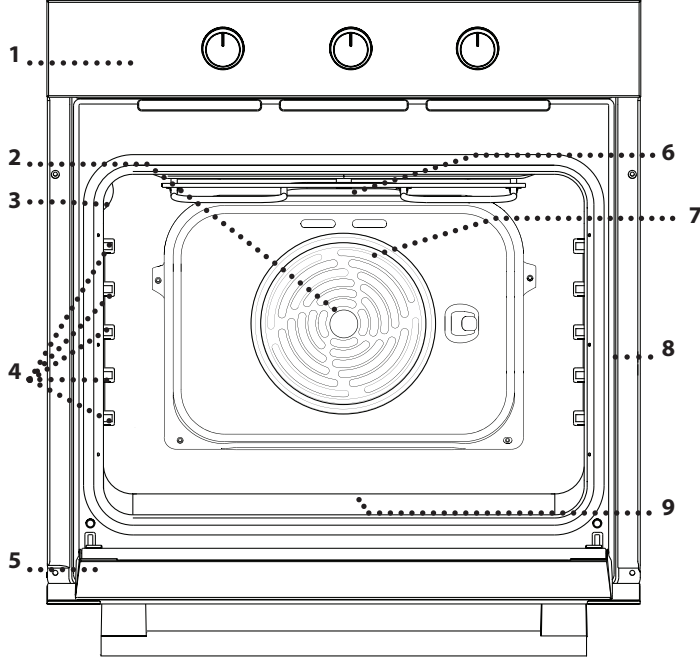


İÇİNDEKİLER

GENEL BAKIŞ	92
KONTROL PANELİ.....	92
AKSESUARLAR	93
İŞLEMLER.....	93
İLK KULLANIM.....	94
GÜNLÜK KULLANIM	94
FAYDALI İPUÇLARI	94
PIŞIRMA TABLOSU	95
TEMİZLİK VE BAKIM.....	97
ARIZA TARAMA.....	98
DESTEK.....	98

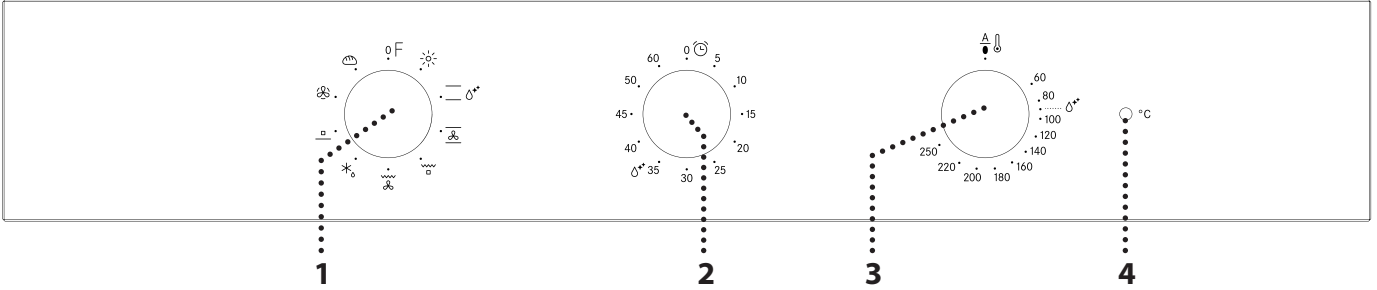
KULLANICI KILAVUZU

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

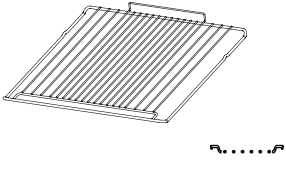
Seçilen işlevi etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin.

4. TERMOSTAT / ÖN ISITMA LED'İ

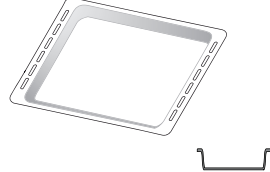
Isıtma işlemi sırasında açılır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında kapanır.

AKSESUARLAR

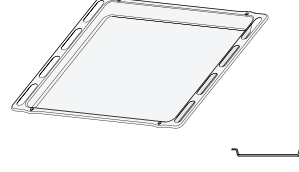
RAF



TABAK



FIRIN TEPSİSİ



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

RAFİN 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.



İŞIK

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 dolgulı 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, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten 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 İŞLEVI 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 hatırlatıcısı 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

PIŞİRME 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 PIŞİRME

"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.

PIŞİRME 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 tepsi veya kek kalıbı	İçerisine 200 ml su konulmuş fırın tepsi	Fırın tepsi

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 / kebab / pırzola / 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.

İŞLEMLER	—	⊞	⊗	⊗	⊗	⊗
	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 yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

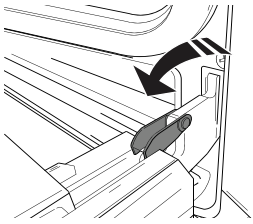
- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Buharlı Temizleme" işlevini etkinleştirin.
- Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir.

AKSESUARLAR

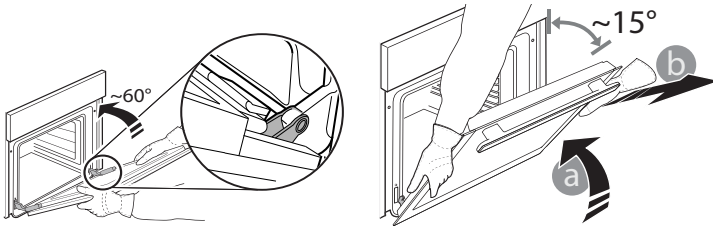
Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

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.

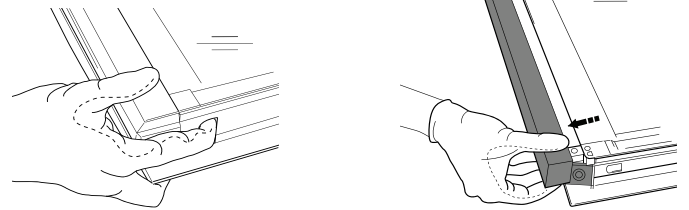


Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

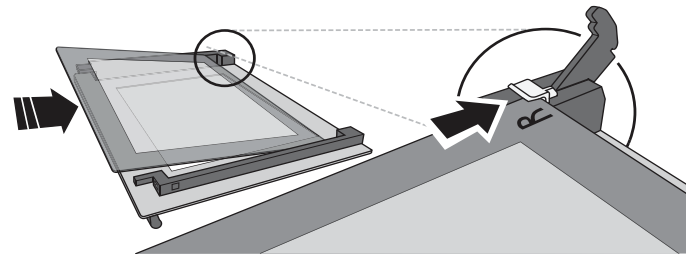
3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle **kapağı yerine takın**.
4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun.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

TEMİZLEMELİK İÇİN BASIN - 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 görüldüğünden 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 söküp, 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.

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

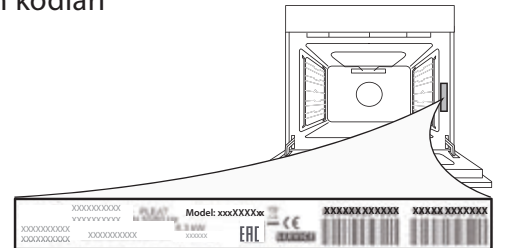
DESTEK

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.

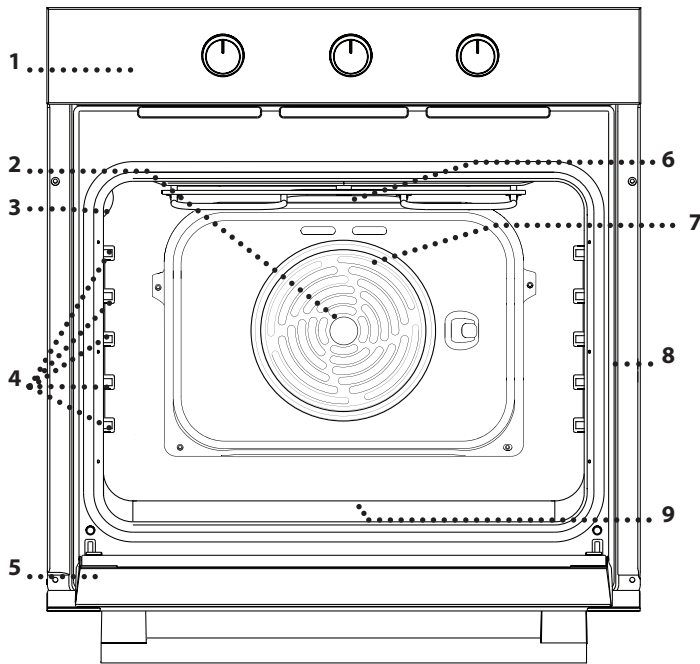


ОГЛАВЛЕНИЕ

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

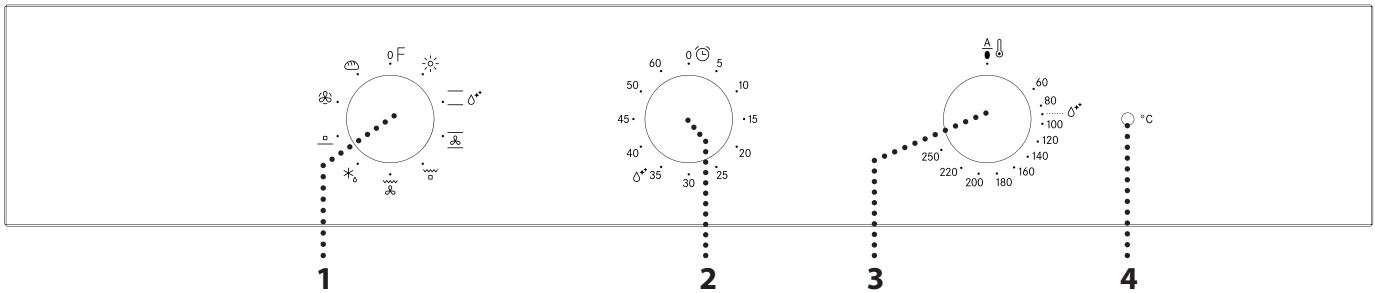
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

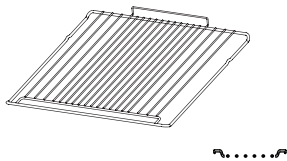
Поверните, чтобы установить необходимую температуру при выборе режима.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

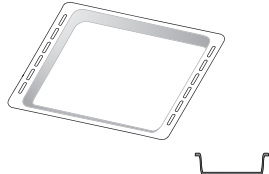
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

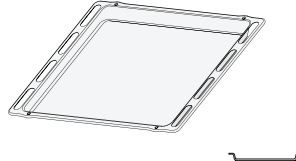
РЕШЕТКА



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

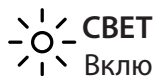
- Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

- 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, подождите 15 мин.

🌀 КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

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

🔥 GRILL (ГРИЛЬ)

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

🔥 ТУРБОГРИЛЬ

- 🌀 Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

❄️ РАЗМОРОЗКА

- 🔥 Для ускоренного размораживания продуктов.

□ НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

🌀 КОНВЕКЦИЯ

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

🍞 BREAD

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

.ПРОГРЕВ ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

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

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

Примечания: после первого использования духового шкафа рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

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

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ РЕЖИМ

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

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

ОЧИСТКА ПАРОМ

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

Рекомендуется включать режим на 35 мин.

3. ПРОГРЕВ

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

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

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.



















ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	2
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180 - 190	110 - 150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	180 - 200	50 - 100	2
Индейка / гусь 3 кг		Да	180 - 200	50 - 100	2
Запеченная рыба / в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	180 - 200	50-70	2
Хлебные тосты		5'	250	2-6	5
Рыбное филе / стейки		5'	250	15 - 30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты		5'	250	15-30 *	5 4
Запеченная курица 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		-	200	60 - 90 **	3
Печеный картофель		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	200 - 220	25 - 55	3
Мясо и картофель		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ***	4 1
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ***	4 2
Полный обед Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1)		Да	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

* Переверните продукт в середине процесса приготовления

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

***Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

РЕЖИМЫ						
	Стандартный	Гриль	Турбогриль	Forced Air (Конвекция)	Подрумянивание	Хлеб

ОЧИСТКА И УХОД

Не используйте парочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.

Необходимые манипуляции выполняйте только с холодной духовкой.

Отключите прибор от электросети.

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

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

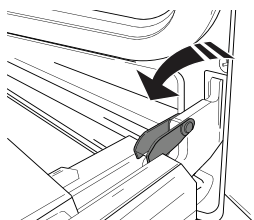
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Очистка паром".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

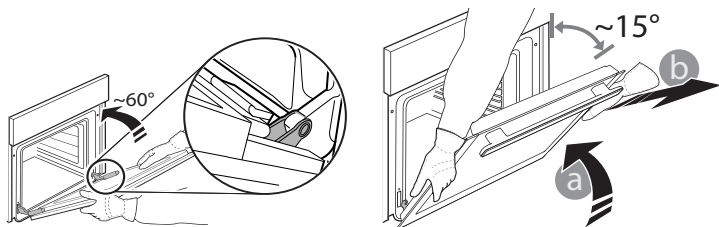
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).

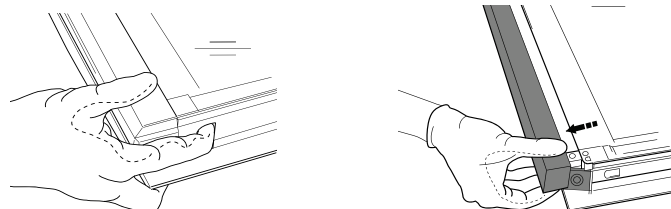


Положите дверцу на мягкую поверхность.

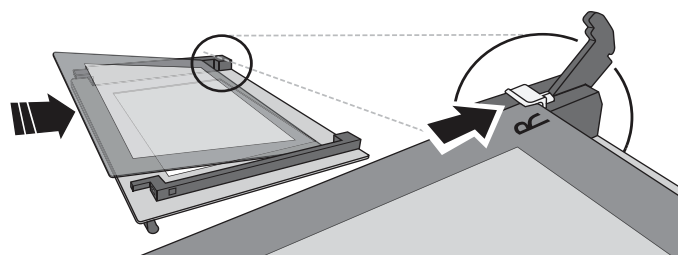
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовому шкафу, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.
5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

НАЖМИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - 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.

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.

