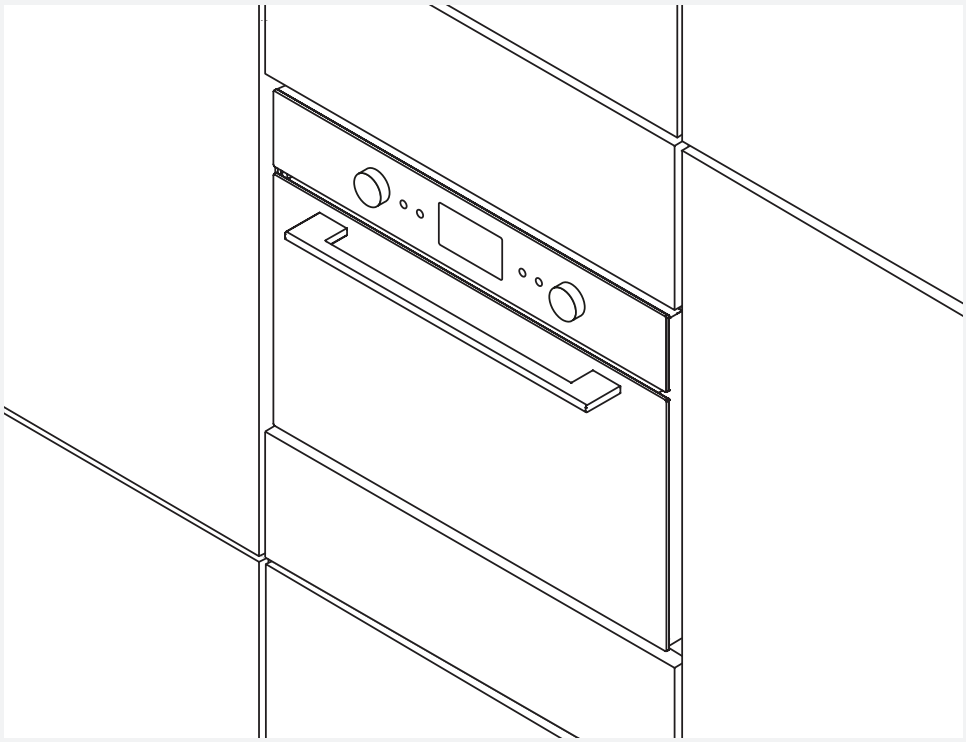


FMY 45 MW

CS	**Návod k použití**	**Kompaktní kombinovaná trouba s mikrovlnami**
SK	**Návod na používanie**	**Kompaktná kombinovaná rúra s funkciou mikrovĺn**
EL	**Εγχειρίδιο χρήσης**	**Φούρνος Compact Combi με μικροκύματα**
RO	**Manual de utilizare**	**Cuptor compact combinat cu microunde**
TR	**Kullanıcı kılavuzu**	**Mikrodalgalı Kompakt Kombi Fırın**
RU	**Руководство по эксплуатации**	**Компактная комбинированная духовая печь с микроволновой функцией**
UK	**Інструкція з експлуатації**	**Компактна комбінована духова шафа з функцією мікрохвиль**
AR	**دليل المستخدم**	**فرن مدمج مزود بميكروويف**

Make it wonderful

FRANKE

LANGUAGES

Jazyky / Jazyky / Γλωσσες / Limbi / Diller / Языки / Мови / اللغات

CS NÁVOD K POUŽITÍ 3

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE 14

EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ 25

RO MANUAL DE UTILIZARE 36

TR KULLANICI KILAVUZU 47

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 58

UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 69

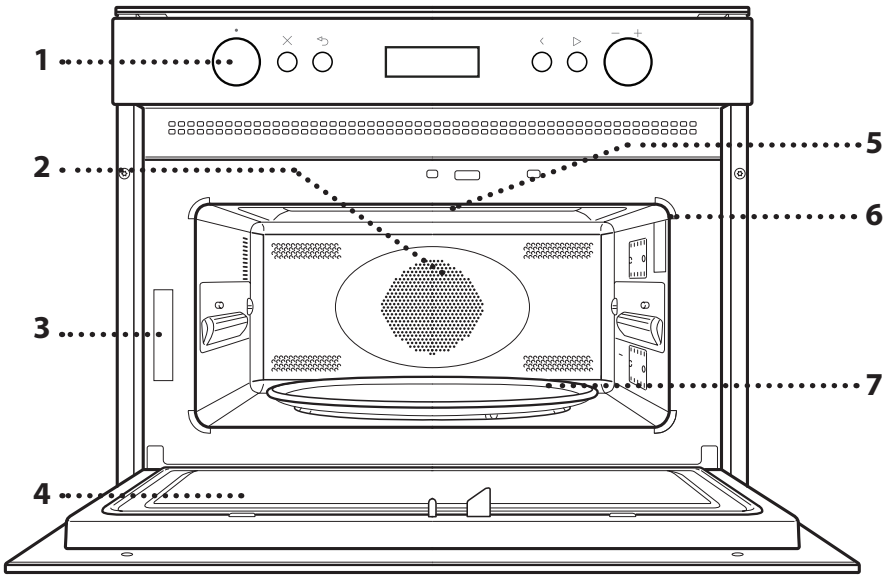
AR عربي دليل المستخدم 80

OBSAH

PŘEHLED 4
OVLÁDACÍ PANEL 4
PŘÍSLUŠENSTVÍ 5
FUNKCE 6
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 8
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 8
UŽITEČNÉ RADY 10
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY 11
VYZKOUŠENÉ RECEPTY 12
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 13
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD 13
TECHNICKÁ PODPORA 13

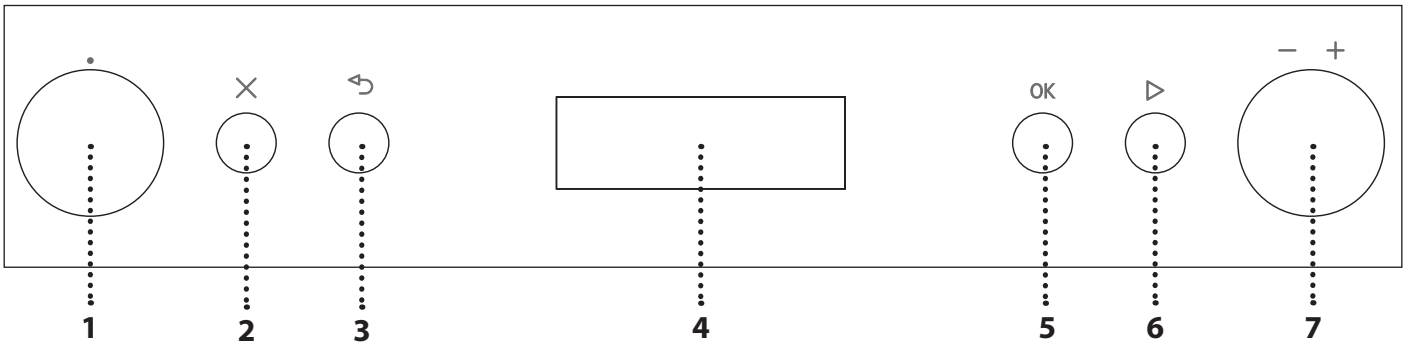
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Identifikační štítek (neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Světlo
7. Skleněný otočný talíř

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0 .

2. STOP

Pro zastavení aktuálně aktivní funkce v jakémkoli okamžiku a přepnutí trouby do pohotovostního režimu.

3. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKO POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

6. SPUŠTĚNÍ

Pro okamžitou aktivaci funkce. Je-li trouba vypnutá, pro zahájení vaření/pečení pomocí mikrovln po dobu 30 sekund na plný výkon stiskněte toto tlačítko.

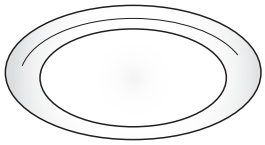
7. OVLADAČ

Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

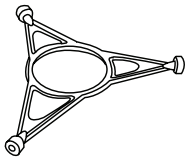
PŘÍSLUŠENSTVÍ

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ



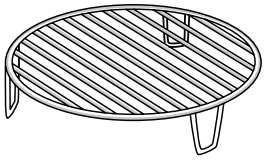
Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení.
S výjimkou obdélníkového plechu na pečení je otočné sklo nutné používat vždy jako podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



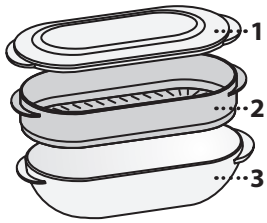
Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře. Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

ROŠT



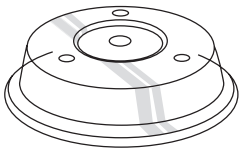
To vám umožňuje umístit pokrm blíže ke grilu za účelem dokonalého zhnědnutí připravovaného jídla a dále pro optimální cirkulaci horkého vzduchu. Rošt umístěte na otočný talíř a ujistěte se, že se nedotýká jiných ploch.

PAŘÁK



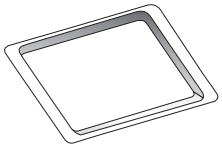
Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry.
Přejete-li si připravovat jídla, jako jsou např. těstoviny, rýže nebo brambory, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte. Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).
Pařák pokládejte vždy na otočný skleněný talíř a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

KRYT



Je užitečná pro přikrytí jídla, které se připravuje nebo ohřívá v mikrovlnné troubě.
Kryt omezuje vystříkávání, udržuje optimální vlhkost jídla a lze jej využít i jako druhou úroveň pro umístění.
Není vhodný pro tradiční pečení nebo pro použití s jakoukoli funkcí grilu.

OBDÉLNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ



Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami. Plech ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Upozornění: Při použití obdélníkového plechu na pečení není třeba odstraňovat otočný talíř s držákem.

Množství dodávaného příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.
Další příslušenství lze zakoupit samostatně v poprodejním servisu.

Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.

Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevysadili otočný talíř z jeho držáku.

FUNKCE

MIKROVLNY
Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ
900 W	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody
750 W	Vaření zeleniny
650 W	Vaření masa a ryb
500 W	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin
350 W	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády
160 W	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýra
90 W	Změknutí zmrzliny

GRIL
Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.
Pro dosažení co nejlepších výsledků gril nejprve na 3 až 5 minut předehřejte.

Doporučené příslušenství: **Rošt**

GRIL + MIKROVLNY
Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Doporučené příslušenství: **Rošt**

TURBOGRIL
Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci konvenčních funkcí s funkcí grilu. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.
Doporučené příslušenství: **Horní rošt**

TURBO GRIL + MIKROVLNY
Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dohněda díky kombinaci mikrovln, grilu a funkcí konvekční trouby.

Doporučené příslušenství: **Rošt**

HORKÝ VZDUCH
Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby.

Doporučené příslušenství: **Mřížka / obdélníkový plech na pečení**

HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY
K rychlé přípravě jídla v troubě.

Doporučené příslušenství: **Rošt**

RYCHLÝ OHŘEV
Pro rychlé rozehřátí trouby před započetím cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce.

COOKASSIST

Pro dosažení co nejlepších výsledků při použití automatických funkcí jednoduše navolte hmotnost nebo množství jídla. Trouba automaticky vypočítá a zvolí optimální nastavení a v průběhu pečení je podle potřeby upravuje. Celkový čas nezahrnuje fázi přípravy nebo dobu předehřevu.

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Jídlo je třeba položit přímo na otočný talíř. Jakmile vás trouba vyzve, jídlo obraťte.

KATEGORIE	DOPORUČENÁ JÍDLA	HMOTNOST
1*	MASO (mleté maso, karbanátky, steaky, pečeně)	100 g – 2 kg
2*	DRŮBEŽÍ (celé kuře, kousky, řízky)	100 g – 3 kg
3*	RYBY (celé, řízky, filé)	100 g – 2 kg
4*	ZELENINA (míchaná zelenina, hrášek, brokolice apod.)	100 g – 2 kg
5*	CHLÉB (bochníky, sladké kynuté pečivo, rohlíky)	100 g – 2 kg

AUTOMATICKÝ OHŘEV
Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby.

* Funkce použitá jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

STEAM AUTO AUTOMATICKÁ PÁRA

Pro vaření jídel v páře, jako je například zelenina nebo ryby, použijte pařák, který je součástí příslušenství. V počáteční fázi přípravy se automaticky tvoří pára tak, že voda nalitá na dno pařáku dosáhne bodu varu. Časování se u této fáze může lišit. Trouba pokračuje v přípravě jídla v páře podle nastavené doby.

Některé orientační časy vaření:
- ČERSTVÁ ZELENINA (250–500 g): 4–6 minut;
- MRAŽENÁ ZELENINA (250–500 g): 5–7 minut;
- RYBÍ FILÉ (250–500 g): 4–6 minut.

Požadované příslušenství: **Pařák**

COMBI AUTO HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY

Pro rychlou přípravu jídel v troubě při současném dosažení co nejlepších výsledků. Používejte žáruvzdorné nádobí, které je vhodné do mikrovlnné trouby.

KATEGORIE	DOPORUČENÉ POTRAVINY DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ A TIPY	
1	KUŘE (drůbež, ryby, zapékaná jídla)	800 g – 1,5 kg
2	MRAŽENÉ LASAGNE	400 g – 1 kg
3	SUŠENKY Rozložte je na lehce vymazaný plech. Po výzvě vložte plech do trouby.	9–12 kusů.
4	PŘIPRAVENÉ TĚSTO NA PEČIVO Na předpřipravené těsto na briošky a rohlíčky. Po výzvě vložte pečicí plech do trouby.	
5	MRAŽENÉ PEČIVO (bochníky, sladké kynuté pečivo, rohlíky) K pečení mražených připravených žemlí. Po výzvě vložte pečicí plech do trouby.	

Předehřev je nutný před spuštěním přípravy pomocí programů 3, 4 a 5. Po dosažení správné teploty vás trouba vybídne ke vložení těsta.

COOK AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Pro rychlou přípravu jídel v troubě při současném dosažení co nejlepších výsledků. Používejte žáruvzdorné nádobí, které je vhodné do mikrovlnné trouby.

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST
1	PEČENÉ BRAMBORY (Po výzvě obraťte.)	200 g – 1 kg
2	ČERSTVÁ ZELENINA (Rovnoměrně pokrájejte a přidejte 2 až 4 polévkové lžíce vody. Zakryjte.)	200–800 g
3	MRAŽENÁ ZELENINA (Po výzvě obraťte. Zakryjte.)	200–800 g
4	KONZERVOVANÁ ZELENINA	200–600 g
5	POPCORN	100 g

NASTA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení trouby (jazyka, úsporného režimu [Eco], jasu, hlasitosti zvukových signálů, hodin).

Upozornění: Když je režim Eco aktivní, jas displeje se po několika sekundách sníží za účelem úspory energie. Displej se znovu aktivuje automaticky při každém stisknutí tlačítka atd.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VYBERTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas. V rámci rolovacího menu bude zobrazena možnost „ENGLISH“. K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte *ovladačem*.



Stiskem OK svou volbu potvrdíte.

Upozornění: Jazyk je možné změnit i později, a to pomocí nabídky „Nastavení“.

2. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Pro nastavení správné hodiny otáčejte a stiskněte *ovladač*OK: na displeji budou blikat minuty.



Pro nastavení minut otáčejte *ovladač* a stisknutímOK volbu potvrďte.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

. JET START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení vaření/pečení pomocí mikrovln po dobu 30 sekund na plný výkon (1 000 W) stiskněte ▷ .

1. ZVOLTE FUNKCI

Otáčejte *knoflíkem výběru*, dokud se na displeji neobjeví požadovaná funkce: na displeji se objeví ikona funkce a její základní nastavení.



Je-li to možné, pro výběr položky z nabídky (na displeji se objeví první dostupná položka) otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se požadovaná položka nezobrazí.



Stiskem OK svou volbu potvrdíte: Na displeji se objeví základní nastavení.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.
Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.



Když nastavení na displeji bliká, otáčením *ovladače* změníte nastavení, stisknutím OK potvrdíte a pokračujete následujícími nastaveními.



Upozornění: Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím ↩ .

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem ▷.



K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout ✕ .

. BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK
Tato funkce se automaticky aktivuje za účelem předejít náhodnému zapnutí trouby.



Otevřete a zavřete dvířka a poté, pro spuštění zvolené funkce, stiskněte ▷.

. PAUZA
Přejete-li si pozastavit spuštěnou funkci, například za účelem promíchání nebo obrácení jídla, jednoduše otevřete dvířka.

Pro opětovné spuštění dvířka zavřete a stiskněte ▷.

. AUTOMATICKÉ FUNKCE

KATEGORIE
Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, bude při použití určitých automatických funkcí třeba navolit kategorii jídla.
Referenční kategorie odpovídá číslu uvedenému v pravé horní části displeje.



Pro informace ohledně popisů kategorií se podívejte do tabulky obsahující popisy funkcí.

STUPEŇ PROPEČENOSTI
Většina automatických funkcí vás vyzve, abyste zvolili, do jaké míry chcete pokrm propéci.
Stupeň propečenosti lze měnit během prvních 20 sekund od spuštění funkce: aktivujte funkci, potom otáčením *ovladače* zvolte požadované nastavení.



AKCE (PROMÍCHÁNÍ NEBO OTOČENÍ JÍDLA)
Některé automatické funkce vyžadují například ruční obrácení nebo promíchání jídla a za tímto účelem se pozastaví.



Jakmile se funkce přeruší, otevřete dvířka a proveďte akci, kterou trouba požaduje. Poté dvířka opět zavřete a pro pokračování stiskněte ▷.

Upozornění: Při použití funkce rozmrazování „Defrost" se po uplynutí dvou minut funkce automaticky opětovně spustí, a to i v případě, že jídlo nebylo otočeno či promícháno.

.ZBYTKOVÉ TEPLO
Po dovaření/dopečení jídla aktivuje trouba v mnoha případech automatický proces ochlazování, který bude současně zobrazen na displeji.



K zobrazení hodin během tohoto procesu stiskněte ↩ .

Upozornění: Dočasné otevření dvířek tento proces přeruší.

. MINUTKA
Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Otáčením *ovladače* aktivujte funkci a nastavte požadovanou délku času.



Pro aktivaci časového spínače stiskněte OK
: Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.
Pro změnu nastaveného času časovače stiskněte ↩ , čímž jej zastavíte, otáčením seřizovacího knoflíku nastavte nový čas a potom stisknutím OK znovu spusťte počítání.
Opakovaným stisknutím ↩ se vrátíte k aktuálnímu času.

Vezměte prosím na vědomí, že aktivací jakékoli funkce (tj. otočením ***voliče***) zrušíte počítání časovače; to je signalizováno bzučákem.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka uvádí nejlepší funkce pro přípravu jednotlivých druhů pokrmů.
Doby pečení se vztahují k cyklu pečení jídla v troubě a nezahrnují fázi předehřevu (u funkcí, kde je to třeba).
Nastavení a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.
Vždy pokrm nejprve tepelně upravujte po nejkratší uvedenou dobu a pak zkontrolujte, zda je již hotový.
Pro dosažení nejlepších výsledků se při volbě příslušenství důsledně řiďte doporučeními v tabulce pečení.

KUCHAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

Mikrovlny projdou potravinami jen do určité hloubky.
Vaříte-li více potravin najednou, je dobré jídlo co nejvíce rozprostřít.
Menší kousky potravin se vaří rychleji než větší: Pro dosažení rovnoměrné tepelné úpravy rozkrájejte jídlo na stejně velké kousky.

Při přípravě v mikrovlnné troubě se uvolňuje vodní pára: používání krytu vhodného do mikrovlnné trouby pomáhá snižovat ztrátu vlhkosti.

Jídlo se po vyjmutí z mikrovlnné trouby ještě několik okamžiků dál vaří. Proto doporučujeme nechat jídlo po skončení cyklu nechat ještě několik minut dojít.

Při přípravě s využitím mikrovln je dobré míchat jídlem, protože již dobře uvařené části u okrajů nádoby se dostanou doprostřed a naopak.

Tenké plátky masa položte na sebe nebo tak, aby se částečně překrývaly. Silnější plátky masa, jako v případě sekané a klobás, by měly umístěny vedle sebe.

POTRAVINÁŘSKÁ FÓLIE A OBALOVÝ MATERIÁL
Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků.
Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak, a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.
TEKUTINY
Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly.
Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin.
Této situaci lze předcházet následovně:
. Nepoužívejte nádoby s úzkým hrdlem.
. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
. Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

ZMRAŽENÉ JÍDLO
Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na otočném skleněném talíři. Příp. můžete také použít lehkou plastovou nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě.
Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte.
Jakmile se jídlo začne rozmrazovat, oddělte jej: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

JÍDLO PRO DĚTI
Při ohřívání jídla nebo nápojů v kojenecké lahvi nebo skleničce pro příkrmy musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu.
Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.
Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík.

MASO A RYBY

Aby mělo maso nebo ryba rychle perfektní hnědou kůrčičku, ale přitom zůstalo uvnitř měkké a šťavnaté, doporučujeme funkci „Gril + mikrovlny“. Nejlepších výsledků dosáhnete nastavením výkonu mikrovln na 160 až 350 W.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

JÍDLO	FUNKCE	TEPL. (°C)	VÝKON (W)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		160–180	-	30–60	
		160–180	90	25–50	
Koláče s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, jablečný koláč)		160–190	-	35–70	
Piškotové koláče		160	-	30–40	
Sušenky		160	-	20–30	
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche Lorraine 1–1,2 kg)		180–190	-	40–55	
Hotová jídla (250–500 g)		-	750	4–7	
Lasagne / zapečené těstoviny		-	350–500	15–25	
Mražené lasagne (500–700 g)		-	500–750	14–20	
Pizza (400–500 g)		-	-	10–12	
Maso (řízky, steaky)		-	500	10–15	
Drůbež (celá, 800 g – 1,5 kg)		-	350–500	30–45 *	
Kuře (řízky nebo kousky)		-	350–500	10–17	
Pečeně (800 g – 1,2 kg)		-	350–500	25–40 *	
Jehněčí pečeně / telecí pečeně / rostbíf (1,3–1,5 kg)		170–180	-	70–80*	
		160–180	160	50–70*	
Uzeniny/kebaby		-	-	20–40 *	
Ryba (steaky nebo filety)		-	160–350	15–20 *	
Celá ryba (800 g – 1,2 kg)		-	160–350	20–30 *	
Pečené brambory (600 g – 1 kg)		-	350–500	30–50 *	
Pečená jablka		-	160–350	15–25	

* V polovině doby přípravy jídlo obraťte..

FUNKCE	Horký vzduch	Horký vzduch + mikrovlny	Gril	Gril + mikrovlny
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Žáruvzdorný talíř/nádoba vhodná pro použití v mikrovlnné troubě	Rošt	OBDÉLNÍKOVÝ plech na pečení	

VYZKOUŠENÉ RECEPTY

Byly sestaveny pro potřeby certifikačních orgánů v souladu se standardy IEC 60705 a IEC 60350-1.

JÍDLO	FUNKCE	HMOTNOST (g)	DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY (min:sec)	TEPL. / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL	VÝKON (W)	PŘEDEHŘEV	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Krém		1000	12:00–13:00	-	650	-	Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.227)
Piškotový koláč		475	8:00–10:00	-	750	-	Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.827)
Sekaná pečeně		900	13:00–14:00	-	750	-	Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.838)
Zapékané brambory		1100	28:00–30:00	190	350	-	Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.827)
Kuře		1200	35:00–40:00	210	350	-	Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.220)
Rozmrazování masa (uprostřed rozmrazování obraťte)		500	10:30	-	160	-	Otočný talíř
Topinky		-	4:00–6:00	3	-	Ano	Rošt 

FUNKCE	Mikrovlny	Gril + mikrovlny	Gril
			

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakýchkoli úkonů údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.

Nepoužívejte parní čističe.

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

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
• Sklo dveří omývejte vhodným tekutým čisticím prostředkem.
• V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s jeho držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
• Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují: Tuto funkci používejte pravidelně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství lze mýt v myčce nádobí. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte příslušenství vychladnout.

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 přetrvává.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka nebo vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Na displeji je písmena „ERR“ následované číslem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmeny „ERR“.

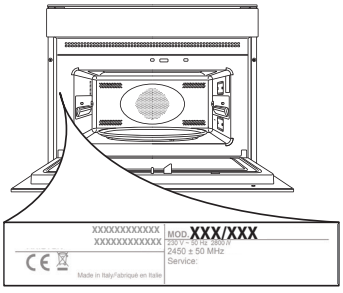
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

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

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

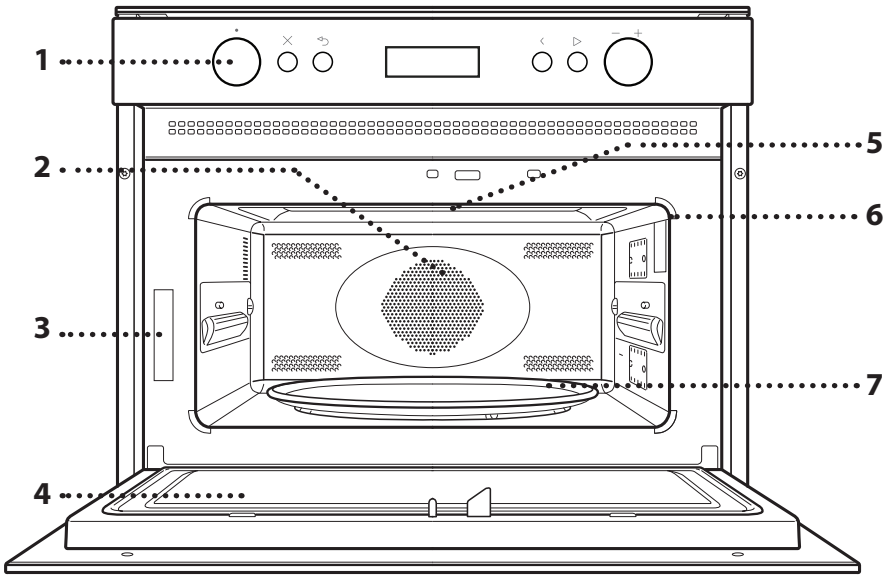


OBSAH

PREHĽAD 15
OVLÁDACÍ PANEL 15
PRÍSLUŠENSTVO 16
FUNKCIE 17
PRVÉ POUŽITIE 19
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 19
UŽITOČNÉ TIPY 21
TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL 22
VYSKÚŠANÉ RECEPTY 23
ČISTENIE A ÚDRŽBA 24
RIEŠENIE PROBLÉMOV 24
TECHNICKÁ PODPORA 24

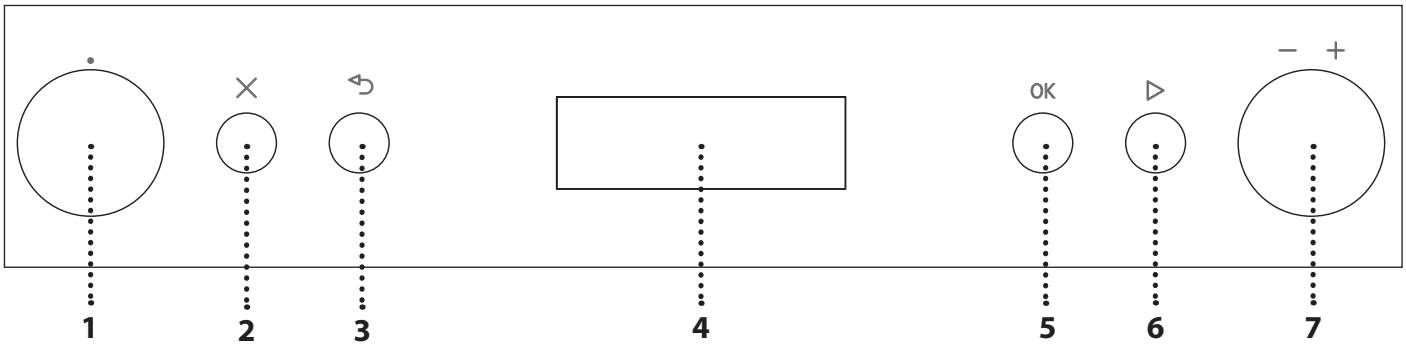
PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok (neodstraňujte)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Svetlo
7. Sklenený otočný tanier

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. STOP

Kedykoľvek na zastavenie funkcie, ktorá je práve aktívna, a uvedenie rúry do pohotovostného režimu.

3. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu.

4. DISPLEJ

5. TLAČIDLO NA POTVRDENIE

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

6. ŠTART

Na okamžité spustenie funkcie. Keď je rúra vypnutá, stlačte na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovlny nastavenou na plný výkon na 30 sekúnd.

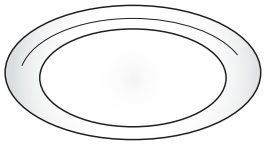
7. NASTAVOVACÍ OVLÁDAČ

Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

Upozornenie: Všetky ovládače sú aktivované stlačením. Zatlačte na stred ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

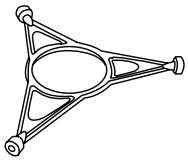
PRÍSLUŠENSTVO

SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER



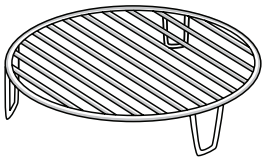
Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla. Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre všetky iné nádoby alebo príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



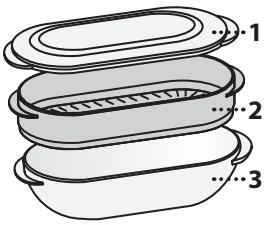
Používajte len držiak pre otočný tanier. Na držiak neklaďte iné príslušenstvo.

DRÔTENÝ ROŠT



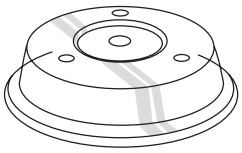
Tento umožňuje, aby ste dali jedlo bližšie ku grilu na dokonalé vyprážanie vášho pokrmu a pre optimálnu cirkuláciu horúceho vzduchu. Položte rošt na otočný tanier, uistite sa, že nepríde do kontaktu s inými povrchmi.

PARÁK



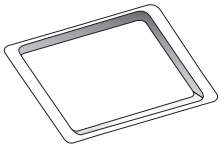
Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary.
Ak chcete variť potraviny, ako sú cestoviny, ryža a zemiaky, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1).
Parák položte vždy na sklenený otočný tanier a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s funkciami mikrovlny.

VEKO



Užitočné na zakrytie jedla pri varení alebo ohrievaní v mikrovlne.
Veko znižuje rozstrek, udržiava potraviny vlhké a môže sa používať aj na vytvorenie dvoch úrovní prípravy jedla.
Nie je vhodné na použitie pri konvekčnom pečení alebo s niektorou z funkcií grilovania.

PRAVOUHLÝ PLECH NA PEČENIE



Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami. Vložte plech vodorovne, položený na rošt v priestore na pečenie.

Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

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

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach a odolné voči teplotám v rúre.

Počas prípravy jedla pomocou mikrovĺn by sa nikdy nemali používať kovové nádoby na jedlo a nápoje.

Vždy zaistite, aby potraviny a príslušenstvo neprišli do kontaktu s vnútornými stenami rúry.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča. Dávajte pozor, aby ste pri vkladaní a vyberaní ďalšieho príslušenstva nezhodili otočný tanier.

FUNKCIE

MIKROVLNY
Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

VÝKON	ODPORÚČANÉ POUŽITIE
900 W	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody
750 W	Varenie zeleniny
650 W	Varenie mäsa a rýb
500 W	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových piroh alebo pečenie cesta
350 W	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády
160 W	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra
90 W	Zmäkčovanie zmrzliny

GRIL
Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, predhrejte gril na 3 – 5 minút.

Odporúčané príslušenstvo: **Drôtený rošt**

GRIL + MIKROVLNY
Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

Odporúčané príslušenstvo: **Drôtený rošt**

TURBO GRIL
Pre dokonalé výsledky v kombinácii grilu a konvekčných funkcií. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: **Vysoký drôtený rošt**

TURBO GRIL + MIKROVLNY
Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a konvekčnej rúry.

Odporúčané príslušenstvo: **Drôtený rošt**

VHÁŇANÝ VZDUCH
Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obyčajnej rúry.

Odporúčané príslušenstvo: **Rošt/Pravouhlý plech na pečenie**

HORÚCI VZDUCH + MW
Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase.

Odporúčané príslušenstvo: **Drôtený rošt**

RÝCHLY OHREV
Na rýchle ohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí.

ASISTENT PEČENIA

S automatickými funkciami jednoducho vyberte typ, hmotnosť alebo množstvo potravín, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenie a v priebehu pečenia ho bude meniť. Celkový čas nezahŕňa fázy prípravy a predhrievania.

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE
Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadaním jeho hmotnosti. Potraviny je potrebné položiť priamo na sklenený otočný tanier. Po výzve jedlo obráťte.

KATEGÓRIA	ODPORÚČANÉ POTRAVINY	HMOTNOSŤ
1*	MÄSO (mleté, rezne, steaky, kusy mäsa na pečenie)	100 g – 2 kg
2*	HYDINA (kurča celé, kúsky alebo plátky)	100 g – 3 kg
3*	RYBY (vcelku, kúsky, filé)	100 g – 2 kg
4*	ZELENINA (miešaná zelenina, hrášok, brokolica a pod.)	100 g – 2 kg
5*	CHLIEB (pecne, žemle, rožky)	100 g – 2 kg

AUTOMATICKÝ OHREV
Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

STEAM AUTO AUTOMATICKÉ VARENIE V PARE

Na varenie potravín v pare, ako je zelenina alebo ryby pomocou paráka z výbavy. Prípravná fáza automaticky generuje paru tak, že sa naspodok paráka naleje voda a uvedie do varu. Časovanie pre túto fázu sa môže líšiť. Rúra potom pokračuje vo varení potravín v pare podľa časového nastavenia.

Niektoré orientačné doby varenia sú nasledovné:
• ČERSTVÁ ZELENINA (250 – 500 g): 4 – 6 minút;
• MRAZENÁ ZELENINA (250 – 500 g): 5 – 7 minút;
• RYBIE FILETY (250 – 500 g): 4 – 6 minút;.

Potrebné príslušenstvo: **Parák**

COMBI AUTO VHÁŇANÝ VZDUCH + MIKROVLNY

Na rýchlu prípravu jedál v rúre a dosiahnutie optimálnych výsledkov. Používajte nádoby vhodné na prípravu jedál v rúre a zároveň odolné voči mikrovlnám.

KATEGÓRIA	ODPORÚČANÉ JEDLÁ, NAVRHOVANÉ MNOŽSTVÁ a TIPY	
1	KURČA (hydina, ryby, gratinované jedlá)	800 g – 1,5 kg
2 *	MRAZENÉ LASAGNE	400 g – 1 kg
3	SUŠIENKY Uložte na mierne vymastený plech na pečenie. Po výzve dajte tanier do rúry.	9 – 12 ks.
4 *	CESTO NA CHLIEB V KONZERVE Na cesto na briošky a croissanty v konzerve pod tlakom. Po výzve vložte plech na pečenie do rúry.	
5 *	MRAZENÉ ROŽKY (pecne, žemle, rožky) Používajte, ak máte k dispozícii hotové mrazené rožky. Po výzve vložte plech na pečenie do rúry.	

Pred začiatkom prípravy jedla je potrebný predohrev pri programoch 3 – 4 – 5. Po dosiahnutí správnej teploty vás rúra vyzve, aby ste vložili potraviny do vnútra.

COOK AUTO COOK

Na rýchlu prípravu jedál v rúre a dosiahnutie optimálnych výsledkov. Používajte nádoby vhodné na prípravu jedál v rúre a odolné voči mikrovlnám.

KATEGÓRIA	POTRAVINY	HMOTNOSŤ
1	PEČENÉ ZEMIAKY (Po výzve obráťte)	200 g – 1 kg
2	ČERSTVÁ ZELENINA (Nakrájajte na rovnaké kúsky a pridajte 2 až 4 polievkové lyžice vody. Prikryte)	200 g – 800 g
3 *	MRAZENÁ ZELENINA (Po výzve obráťte. Prikryte)	200 g – 800 g
4	KONZERVOVANÁ ZELENINA	200 g – 600 g
5	PUKANCE	100 g

NASTA NASTAVENIA

Na zmenu nastavení rúry (jazyk, Eko režim, jas, hlasitosť zvukového signálu, čas).

Upozornenie: Keď je aktívny Eko režim, jas na displeji sa po zopár sekundách zníži, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla atď.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič. Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“. Pomocou *nastavovacieho ovládača* sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si ten, ktorý chcete mať nastavený.



Stlačením OK svoj výber potvrďte.

Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenia“ v menu.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnej hodiny a stlačteOK: na displeji budú blikať minúty.



Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnych minút a stlačteOK.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

. JET START (ZRÝCHLENÝ ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, stlačte ▷ na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovlny nastavenou na plný výkon (1 000 W) na 30 sekúnd.

1. ZVOĽTE FUNKCIU

Otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa funkcia, ktorú požadujete, nezobrazí na displeji: na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



Tam, kde je táto funkcia dostupná, ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.



Stlačením OK svoj výber potvrďte. Na displeji sa zobrazia základné nastavenia.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.
Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.



Pri blikaní nastavenia na displeji otáčajte *nastavovacím ovládačom* na zmenu nastavenia, potom stlačte OK na potvrdenie a pokračujte s nastaveniami, ktoré nasledujú.



Upozornenie: Ak stlačíte ↩, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením ▷.



Stlačením ✕ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

. BEZPEČNOSTNÁ POISTKA
Táto funkcia sa automaticky aktivuje, aby sa zabránilo náhodnému zapnutiu rúry.



Otvorte a zatvorte dvierka a potom stlačte ▷ na spustenie funkcie.

. POZASTAVENIE
Na pozastavenie aktívnej funkcie, napríklad na zamiešanie alebo otočenie jedla, jednoducho otvorte dvierka.

Aby ste ju zapli znovu, zatvorte dvierka a znovu stlačte ▷.

. AUTOMATICKÉ FUNKCIE

KATEGÓRIE
Pri používaní určitých automatických funkcií budete potrebovať zvoliť kategóriu jedla, ktoré pripravujete, aby ste dosiahli čo najlepší výsledok.
Príslušnej kategórii zodpovedá číslo uvedené v pravom hornom rohu displeja.



Informácie o všetkých týchto kategóriách nájdete v tabuľke s opismi funkcií.

STUPEŇ PREPEČENIA
Väčšina automatických funkcií vás vyzve, aby ste si vybrali, ako chcete mať jedlo pripravené.
Stupeň prepečenia možno zmeniť iba počas prvých 20 sekúnd prevádzky rúry po aktivovaní funkcie: aktivujte funkciu, potom otáčajte *nastavovacím ovládačom* pre voľbu nastavenia, ktoré požadujete.



ČINNOSTI (JEDLO OBRÁŤTE ALEBO PREMIEŠAJTE)
Určité automatické funkcie vyžadujú, aby ste jedlo napríklad obrátili alebo premiešali, a zastavia sa, aby ste to mohli urobiť.



Keď rúra zastaví prípravu jedla, otvorte dvierka a vykonajte úkon, na ktorý ste vyzvaný predtým, ako zavriete dvierka a stlačíte ▷ na pokračovanie v príprave jedla.

Upozornenie: Pri použití funkcie „Defrost" sa funkcia znovu automaticky spustí po dvoch minútach, aj keď ste jedlo neobrátili alebo nepremiešali.

. ZVYŠKOVÉ TEPLO
V mnohých prípadoch, keď je jedlo ohriate, rúra aktivuje automatický proces chladenia, ktorý bude vyznačené na displeji.



Ak chcete zobraziť hodiny počas tohto procesu, stlačte ↩ .

Upozornenie: Otvorenie dvierok dočasne preruší tento proces.

. ČASOVAČ
Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. na aktivovanie funkcie a nastavenie dĺžky času, ktorú požadujete, otáčajte *nastavovacím ovládačom*.



Na aktivovanie časovača stlačte OK. Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla.
Ak chcete zmeniť nastavenie časovača, zastavte ho stlačením ↩ , nastavovacím gombíkom nastavte nový čas a potom stlačenímOK spustite odpočítavanie.
Na návrat na aktuálny čas znova stlačte ↩ .

Upozornenie: Aktivovaním akejkoľvek funkcie (t. j. otočením ***voliaceho gombíka***) sa zruší odpočítavanie časovača; oznámi to bzučiak.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo.
Čas prípravy znamená cyklus prípravy vo vnútri rúry, bez fázy predhrievania (ak je potrebná).
Nastavenia a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.
Jedlo vždy pripravujte počas minimálneho uvedeného času a skontrolujte, či už je hotové.
Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete pri výbere príslušenstva dôsledne dodržiavať odporúčania v tabuľke pre prípravu jedla.

TIPY PRE PRÍPRAVU JEDLA MIKROVLNAMI

Mikrovlny prenikajú do jedla iba do určitej hĺbky; pri súčasnej príprave väčšieho množstva jedla by ste preto mali jedlo čo najviac rozložiť.
Menšie množstvá sa varia rýchlejšie ako väčšie.
Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Počas mikrovlnného varenia sa odparuje vlhkosť. Použitie krytu odolného voči mikrovlnám znižuje stratu vlhkosti.

Jedlo sa bude často variť ešte aj nejaký čas po tom, ako ho vyberiete z mikrovlnnej rúry. Preto odporúčame po skončení cyklu prípravy jedla nechať ho vždy niekoľko minút odstáť.

Pri príprave jedla v mikrovlnke je dobré ho miešať, aby sa dobre prevarené kúsky pri okrajoch dostali do stredu a naopak.

Tenké plátky mäsa ukladajte na seba alebo vedľa seba s prekrytými okrajmi. Hrubšie plátky, ako sú fašírky a klobásy, ukladajte vedľa seba.

PLASTOVÁ FÓLIA A OBALY
Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovĺn odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.
Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak, a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.
TEKUTINY
Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania.
Preto môžu náhle vykypieť.
Aby ste tomu zabránili:
Nepoužívajte nádoby s úzkymi hrdlami.
Pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
Po zahriatí znovu premiešajte a potom opatrne vyberte nádobu z mikrovlnnej rúry.

MRAZENÉ POTRAVINY
Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame jedlo rozmrazovať priamo na otočnom sklenenom tanieri. V prípade potreby môžete použiť aj ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr.
Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate.
Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddeľte ho.
Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

JEDLO PRE DOJČATÁ
Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu.
Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.
Pred ohrievaním odstráňte vrchnák a cumlík.

MÄSO A RYBY

Aby sa povrch rýchlo zapiekol do hneda a vnútro mäsa alebo rýb zostalo mäkké a šťavnaté, odporúčame používať funkciu „Gril + MW“. Najlepšie výsledky dosiahnete pri nastavení rúry na 160 až 350 W.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

POTRAVINY	FUNKCIA	TEPL. (°C)	VÝKON (W)	TRVANIE (MIN)	PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		160 – 180	–	30 – 60	
		160 – 180	90	25 – 50	
Plnené koláče (tvarohový, štrúdľa, jablkový koláč)		160 – 190	–	35 – 70	
Piškótové koláče		160	–	30 – 40	
Sušienky		160	–	20 – 30	
Pikantné koláče (zeleninový, slaný) (1 – 1,2 kg)		180 – 190	–	40 – 55	
Hotové jedlá (250 – 500 g)		–	750	4 – 7	
Lasagne/zapečené cestovín		–	350 – 500	15 – 25	
Mrazené lasagne (500 – 700 g)		–	500 – 750	14 – 20	
Pizza (400 – 500 g)		–	–	10 – 12	
Mäso (kotlety, rezeň)		–	500	10 – 15	
Hydina (vcelku, 800 g – 1,5 kg)		–	350 – 500	30 – 45 *	
Kurča (rezne alebo kúsky)		–	350 – 500	10 – 17	
Pečené mäso (800 g – 1,2 kg)		–	350 – 500	25 – 40 *	
Pečená jahňacina / teľacina/ Rozbif (1,3 – 1,5 kg)		170 – 180	–	70 – 80*	
		160 – 180	160	50 – 70*	
Klobásy/kebab		–	–	20 – 40 *	
Ryby (rezne alebo filé)		–	160 – 350	15 – 20 *	
Ryby vcelku (800 g – 1,2 kg)		–	160 – 350	20 – 30 *	
Pečené zemiaky (600 g – 1 kg)		–	350 – 500	30 – 50 *	
Pečené jablká		–	160 – 350	15 – 25	

* V polovici prípravy jedlo otočte..

FUNKCIE	Vháňaný vzduch	Horúci vzduch + MW	Gril	Gril + Mikrovlny

PRÍSLUŠENSTVO	Teplovzdorný tanier/nádoba vhodná na použitie v mikrovlnných rúrach	Drôtený rošt	Pravouhlý plech na pečenie

VYSKÚŠANÉ RECEPTY

Zostavené pre certifikačné úrady v súlade s normami IEC 60705 a IEC 60350-1.

POTRAVINY	FUNKCIA	HMOTNOSŤ (g)	DOBA PRÍPRAVY (min:sek)	TEPLOTA/ ÚROVEŇ GRILU	VÝKON (W)	PREDOHREV	PRÍSLUŠENSTVO
Vanilkový krém		1 000	12:00 – 13:00	–	650	–	Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.227)
Piškótový koláč		475	8:00 – 10:00	–	750	–	Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.827)
Fašírka		900	13:00 – 14:00	–	750	–	Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.838)
Gratinované zemiaky		1100	28:00 – 30:00	190	350	–	Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.827)
Kurča		1 200	35:00 – 40:00	210	350	–	Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.220)
Rozmrazovanie mäsa (v polovici rozmrazovania obráťte)		500	10:30	–	160	–	Otočný tanier
Hrianka		–	4:00 – 6:00	3	–	Áno	Rošt 

FUNKCIE	Mikrovlny	Gril + Mikrovlny	Gril
			

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte parné čističe.

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

VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
• V pravidelných intervaloch, alebo v prípade rozliatia, vyberte otočný tanier a jeho držiak, vyčistite spodok rúry a odstráňte všetky zvyšky jedál.
• Gril nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo spáli všetky nečistoty. Používajte túto funkciu pravidelne.

PRÍSLUŠENSTVO

Všetky prvky príslušenstva sa dajú umývať v umývačke.
Ťažko odstrániteľné nečistoty jemne vydrhnite handričkou. Príslušenstvo nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

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 porucha odstránila.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Na displeji svietia písmená „ERR“ a za nimi číslo.	Chyba softvéru.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmenách „ERR“.

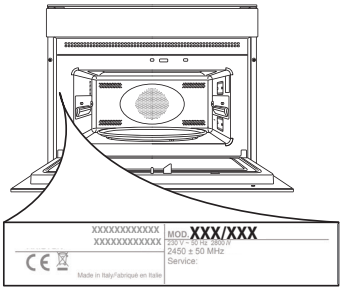
WWW.FRANKE.COM

© 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.) sa nachádza na výkonovom štítku umiestnenom na ľavom okraji vnútorného priestoru rúry (je viditeľný, keď sú dvierka rúry otvorené).

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

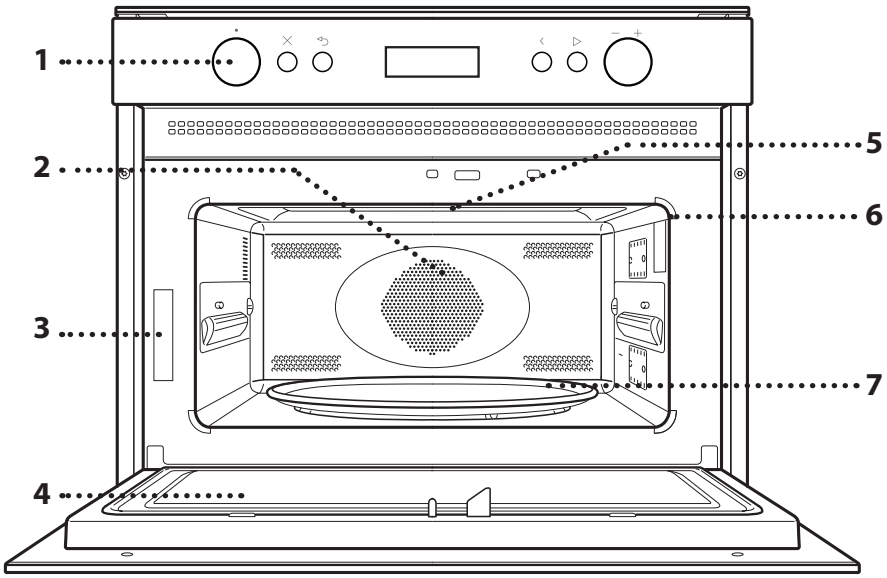


ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ 26
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ 26
ΑΞΕΣΟΥΑΡ 27
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 28
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 30
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ 30
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ 32
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 33
ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ 34
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 35
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 35
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ 35

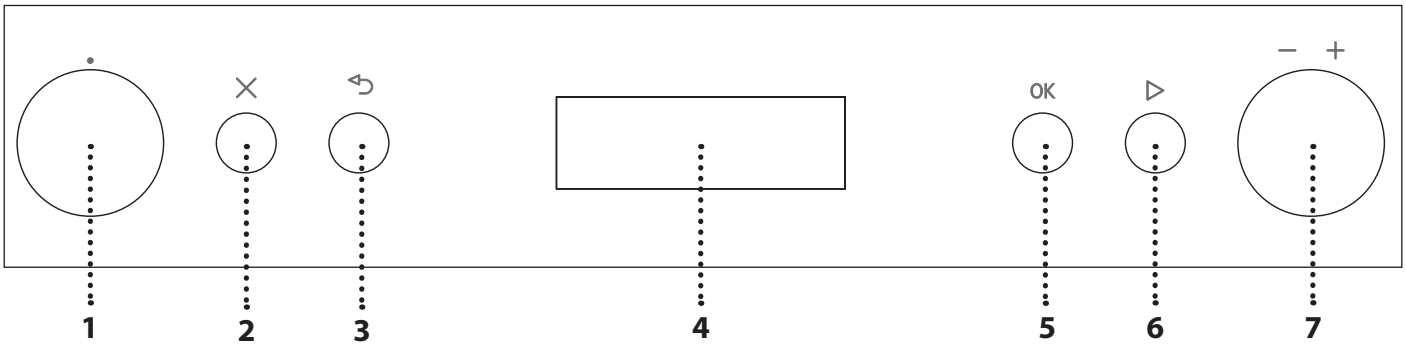
ΟΔΗΓΟΣ **ΧΡΗΣΗΣ**

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
4. Πόρτα
5. Άνω αντίσταση/γκριλ
6. Φως
7. Γυάλινος περιστρεφόμενος δίσκος

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΣΒΗΣΙΜΟ

Για διακοπή της τρέχουσας λειτουργίας σε οποιαδήποτε στιγμή και για να τεθεί ο φούρνος σε κατάσταση αναμονής.

3. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

6. ΕΝΑΡΞΗ

Για άμεση έναρξη μιας λειτουργίας. Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, πατήστε το για να ξεκινήσει το ψήσιμο με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ για 30 δευτερόλεπτα.

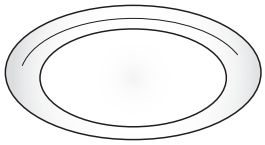
7. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για κύλιση των μενού και εφαρμογή ή αλλαγή ρυθμίσεων.

Σημείωση: Όλα τα κουμπιά ενεργοποιούνται με πίεση. Πιέστε στο κέντρο του κουμπιού για να ελευθερωθεί από την υποδοχή του.

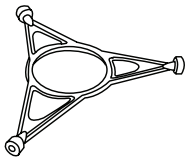
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΓΥΑΛΙΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ



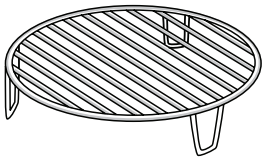
Τοποθετημένος στη βάση του, ο περιστρεφόμενος γυάλινος δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους τρόπους μαγειρέματος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται ως βάση για άλλα δοχεία ή εξαρτήματα, με εξαίρεση το ορθογώνιο πιάτο μαγειρέματος.

ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



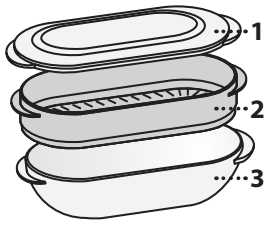
Χρησιμοποιείτε μόνο το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο πάν στη βάση. Μην ακουμπάτε άλλα εξαρτήματα στη βάση.

ΣΧΑΡΑ



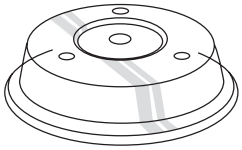
Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το φαγητό πιο κοντά στο γκριλ, για τέλειο ροδοκοκκίνισμα του πιάτου σας και για τέλεια κυκλοφορία ζεστού αέρα. Τοποθετήστε τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο και βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με άλλες επιφάνειες.

ΧΥΤΡΑ ΑΤΜΟΥ



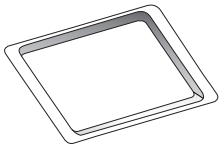
Για να ψήσετε στον ατμό ψάρια ή λαχανικά, τοποθετήστε τα στο καλάθι (2) και ρίξτε πόσιμο νερό (100 ml) στο κάτω τμήμα της χύτρας (3) για να μπορέσετε να έχετε τη σωστή ποσότητα ατμού. Για να βράσετε τρόφιμα όπως μακαρόνια, ρύζι, πατάτες, τοποθετήστε τα απευθείας στο κάτω τμήμα της χύτρας (δεν χρειάζεται το καλάθι) και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα πόσιμου νερού ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, καλύψτε τη χύτρα με το παρεχόμενο καπάκι (1).
Τοποθετείτε πάντα τη χύτρα πάνω στον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και να την χρησιμοποιείτε με τις κατάλληλες λειτουργίες ψησίματος ή τις λειτουργίες του φούρνου μικροκυμάτων.

ΚΑΠΑΚΙ



Χρήσιμο για την κάλυψη του φαγητού κατά το μαγείρεμα ή τη θέρμανση στο φούρνο μικροκυμάτων.
Το καπάκι μειώνει τα τινάγματα, διατηρεί τα τρόφιμα υγρά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να δημιουργηθούν δύο επίπεδα μαγειρέματος.
Δεν είναι κατάλληλο να χρησιμοποιείται για το συμβατικό ψήσιμο ή με τις λειτουργίες γκριλ.

ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος με τις λειτουργίες που επιτρέπουν το ψήσιμο με αέρα, ποτέ δεν πρέπει να τη χρησιμοποιείτε σε συνδυασμό με μικροκύματα. Τοποθετήστε το ταψί οριζόντια, ακουμπώντας το στη σχάρα στο θάλαμο ψησίματος.

Σημείωση: Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του όταν χρησιμοποιείτε το ορθογώνιο ταψί ψησίματος.

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

Διατίθενται διάφορα εξαρτήματα στην αγορά. Πριν αγοράσετε κάποιο εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στις θερμοκρασίες του φούρνου.

Δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιούνται για ψήσιμο σε μικροκύματα μεταλλικά δοχεία φαγητού ή ροφημάτων.

Να βεβαιώνεστε πάντα ότι τα τρόφιμα και τα εξαρτήματα δεν έρχονται σε επαφή με τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου.

Να ελέγχετε πάντα εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να γυρίζει ελεύθερα, πριν ανάψετε το φούρνο. Δώστε προσοχή ώστε να μην μετακινήσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο από τη θέση του όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε άλλα εξαρτήματα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.

ΙΣΧΥΣ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ
900 W	Γρήγορο ζέσταμα ποτών ή άλλων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό
750 W	Μαγείρεμα λαχανικών
650 W	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού
500 W	Μαγείρεμα σάλτσας κρέατος ή σάλτσας που περιέχει τυρί και αυγά. Ολοκλήρωση κρεατόπιτας ή ψησίματος ζυμαρικών
350 W	Αργό, ελαφρύ ψήσιμο. Ιδανικό για λιώσιμο βουτύρου ή σοκολάτας
160 W	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ή μαλάκωμα βουτύρου και τυριού
90 W	Μαλάκωμα παγωτού

GRILL (ΓΚΡΙΛ)
Για ροδοκοκκίνισμα, γκριλ και ογκρατέν.
Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.
Για καλύτερα αποτελέσματα, προθερμάνετε το γκριλ για 3 -5 λεπτά.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: **Σχάρα**

ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: **Σχάρα**

ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ
Για τέλεια αποτελέσματα, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και ψησίματος με αέρα.
Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: **Επάνω σχάρα**

ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: **Σχάρα**

ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ
Για το μαγείρεμα φαγητών με τρόπο ώστε να επιτυγχάνονται αποτελέσματα παρόμοια με αυτά ενός συμβατικού φούρνου.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: **Σχάρα/ορθογώνιο ταψί ψησίματος**

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
Για την προετοιμασία φαγητών γρήγορα.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: **Σχάρα**

ΓΡΗΓ. ΘΕΡΜΑΝ.
Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου πριν από τον κύκλο μαγειρέματος. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία.

ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Με τις αυτόματες λειτουργίες, απλά επιλέξτε τον τύπο και το βάρος ή την ποσότητα του φαγητού για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα τις βέλτιστες ρυθμίσεις και θα συνεχίσει να τις αλλάζει καθώς προχωράει το ψήσιμο. Ο συνολικός χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προετοιμασίας ή προθέρμανσης.

DEFRO AUTO ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ
Για γρήγορη απόψυξη διαφορετικών τροφίμων απλά αναφέροντας το βάρος τους.
Το φαγητό πρέπει να τοποθετείται απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε τα τρόφιμα όταν σας ζητηθεί.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	ΒΑΡΟΣ
1*	ΚΡΕΑΣ (κιμάς, παϊδάκια, μπριζόλες, ψήσιμο κομματιών κρέατος)	100 γρ. - 2 κιλά
2*	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλο, φιλέτα)	100 γρ. - 3 κιλά
3*	ΨΑΡΙΑ (ολόκληρο, μπριζόλες, φιλέτα)	100 γρ. - 2 κιλά
4*	ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ανάμεικτα λαχανικά, μπιζέλια, μπρόκολα, κλπ.)	100 γρ. - 2 κιλά
5*	ΨΩΜΙ (ψωμιά, τσουρεκάκια, ψωμάκια)	100 γρ. - 2 κιλά

PREHEA AUTO ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΖΕΣΤΑΜΑ
Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

STEAM AUTO ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΣ

Για μαγείρεμα τροφίμων σε ατμό όπως λαχανικά ή ψάρια, χρησιμοποιώντας την παρεχόμενη χύτρα. Η αρχική φάση προετοιμασίας δημιουργεί αυτόματα ατμό, φέρνοντας το νερό που έχετε ρίξει μέσα στη χύτρα σε βρασμό. Οι χρόνοι για τη συγκεκριμένη φάση μπορεί να διαφέρει. Στη συνέχεια ο φούρνος προχωράει σε μαγείρεμα των τροφίμων με ατμό, σύμφωνα με τον επιλεγμένο χρόνο.

Αναφέρουμε παρακάτω ορισμένου χρόνους μαγειρέματος ενδεικτικά:
• ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (250-500 γρ.): 4-6 λεπτά,
• ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (250-500 γρ.): 5-7 λεπτά,
• ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΟΥ (250-500 γρ.): 4-6 λεπτά.

Απαιτούμενο εξάρτημα: **Χύτρα ατμού**

COMBI ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Για γρήγορο ψήσιμο φαγητών στο φούρνο και επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων. Χρησιμοποιήστε σκεύος κατάλληλο για ψήσιμο στο φούρνο και για φούρνο μικροκυμάτων.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ, ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ και ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	
1	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (πουλερικά, ψάρια και ογκρατέν)	800 γρ. - 1,5 kg
2 *	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΖΑΝΙΑ	400 γρ. - 1 kg
3	ΜΠΙΣΚΟΤΑ Τοποθετήστε στο ελαφρά βουτυρωμένο ταψί ψησίματος. Όταν σας ζητηθεί, τοποθετήστε το φαγητό στην πλάκα.	9 - 12 κομμάτια.
4 *	ΖΥΜΗ ΨΩΜΙΟΥ ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ Για μπριός σε κονσέρβα και διογκούμενη ζύμη. Όταν σας ζητηθεί, τοποθετήστε το φαγητό στο ταψί ψησίματος.	
5 *	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΩΜΑΚΙΑ (ψωμιά, τσουρεκάκια, ψωμάκια) Για έτοιμα κατεψυγμένα ψωμάκια. Όταν σας ζητηθεί, τοποθετήστε το φαγητό στο ταψί ψησίματος.	

Προθέρμανση απαιτείται πριν από το ψήσιμο στα προγράμματα 3 - 4 - 5. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ο φούρνος θα σας ζητήσει να τοποθετήσετε τα τρόφιμα.

COOK ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για γρήγορο ψήσιμο φαγητών στο φούρνο και επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων. Χρησιμοποιήστε σκεύος κατάλληλο για ψήσιμο στο φούρνο και για φούρνο μικροκυμάτων.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
1	ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ (Γυρίστε όταν σας ζητηθεί)	200 γρ. - 1 κιλά
2	ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (Κόψτε ομοιόμορφα και προσθέστε 2 έως 4 κουτάλια σούπας νερό. Καπάκι)	200 γρ. - 800 γρ
3 *	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (Γυρίστε όταν σας ζητηθεί. Καπάκι)	200 γρ. - 800 γρ
4	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	200 γρ. - 600 γρ
5	POP CORN	100 γ

SETTI ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων του φούρνου (γλώσσα, λειτουργία οικονομίας, φωτεινότητα, ένταση ηχητικού σήματος, ρολόι).

Σημείωση: Όταν είναι ενεργή η λειτουργία οικονομίας, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται μετά από μερικά δευτερόλεπτα για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά, κ.τ.λ.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Η ένδειξη "ENGLISH" θα κυλίσει στην οθόνη: Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.



Πιέστε OK για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη γλώσσα και σε δεύτερο χρόνο από τις "Settings" του μενού.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και πιέστε το OK: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα λεπτά.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε τα σωστά λεπτά και πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

.JET START

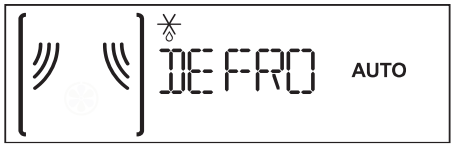
Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, πατήστε το ▷ για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ (1000 W) για 30 δευτερόλεπτα.

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η λειτουργία που επιθυμείτε: Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο της λειτουργίας και οι βασικές ρυθμίσεις της.



Όπου προβλέπεται, για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), περιστρέψτε τον *διακόπτη ρύθμισης* έως ότου εμφανιστεί το στοιχείο που επιθυμείτε.



Πιέστε OK για επιβεβαίωση της επιλογής: Στην οθόνη εμφανίζονται οι βασικές ρυθμίσεις.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.
Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.



Με τη ρύθμιση να αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να αλλάξετε τη ρύθμιση, στη συνέχεια πιέστε το OK για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε με τις ρυθμίσεις που ακολουθούν.



Σημείωση: Πιέζοντας το ↩ μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το ▷ για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.



Μπορείτε να πιέσετε το ✕ οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται αυτόματα για να αποτρέψει την τυχαία ενεργοποίηση του φούρνου.



Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα και μετά πατήστε το ▷ για να ξεκινήσει η λειτουργία.

. ΠΑΥΣΗ
Για να παύσετε μια ενεργή λειτουργία, για παράδειγμα να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό, απλά ανοίξτε την πόρτα.

Για να ξεκινήσει εκ νέου, κλείστε την πόρτα και πατήστε το .▷

. ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ
Όταν χρησιμοποιείτε ορισμένες αυτόματες λειτουργίες, θα χρειαστεί να επιλέξετε μια κατηγορία για τα φαγητά που μαγειρεύετε προκειμένου να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα.
Η κατηγορία αναφοράς αντιστοιχεί στον αριθμό που υποδεικνύεται στην επάνω δεξιά πλευρά της οθόνης.

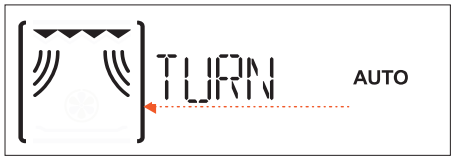


Ανατρέξτε στον πίνακα με τις περιγραφές των λειτουργιών για πληροφορίες σχετικά με όλες τις κατηγορίες.

ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Οι περισσότερες από τις αυτόματες ρυθμίσεις θα σας προτρέψουν να επιλέξετε πόσο καλά ψημένο θέλετε να είναι το φαγητό.
Μπορείτε να αλλάξετε το βαθμό ψησίματος μόνο κατά τα πρώτα 20 δευτερόλεπτα της λειτουργίας μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας: ενεργοποιήστε τη λειτουργία, μετά περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να επιλέξετε τη ρύθμιση που επιθυμείτε.



ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ (ΓΥΡΙΣΤΕ Ή ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ)
Ορισμένες αυτόματες λειτουργίες απαιτούν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό και θα σταματήσουν προκειμένου να σας δώσουν τη δυνατότητα να το κάνετε.



Μόλις ο φούρνος σταματήσει το ψήσιμο, ανοίξτε την πόρτα και προχωρήστε στην απαιτούμενη ενέργεια μόλις σας ζητηθεί να το κάνετε πριν κλείσετε ξανά την πόρτα και πιέστε ▷για να συνεχίσει το ψήσιμο.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Defrost" (Απόψυξη), η λειτουργία θα ξεκινήσει εκ νέου αυτόματα μετά από δύο λεπτά, ακόμη και αν δεν ανακατέψετε ή γυρίσετε το φαγητό.

. ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ
Σε πολλές περιπτώσεις, όταν ψηθεί το φαγητό, ο φούρνος θα ενεργοποιήσει αυτόματα τη διαδικασία ψύξης, η οποία εμφανίζεται στην οθόνη.



Για να δείτε το ρολόι κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, πατήστε το ↩ .

Σημείωση: Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει προσωρινά τη διαδικασία.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ
Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία και να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο, περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης*.



Πιέστε το OK για ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη: Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.
Για να αλλάξετε την ώρα που έχει ρυθμιστεί για το χρονόμετρο, πατήστε ↩ για παύση, γυρίστε τον επιλογέα για να ορίσετε τον νέο χρόνο και, στη συνέχεια, πατήστε OK για να αρχίσει πάλι η μέτρηση.
Για να επιστρέψετε στην τρέχουσα ώρα, πατήστε ξανά το ↩ .

Σημείωση: Η ενεργοποίηση οποιασδήποτε λειτουργίας (δηλ. Περιστροφή του ***επιλογέα***) θα ακυρώσει τη μέτρηση του χρονοδιακόπτη, αυτό υποδεικνύεται από έναν βομβητή.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο πίνακας δείχνει τις καλύτερες λειτουργίες για χρήση με κάθε φαγητό.
Οι χρόνοι ψησίματος αφορούν τον κύκλο ψησίματος μέσα στο φούρνο, εκτός από τη φάση προθέρμανσης (όπου απαιτείται).
Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.
Μαγειρεύετε πάντα στον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος και να βεβαιώνεστε ότι το φαγητό έχει ψηθεί.
Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις συστάσεις του πίνακα μαγειρέματος για την επιλογή των εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό έως ένα ορισμένο βάθος.
Συνεπώς, όταν μαγειρεύετε πολλά τρόφιμα ταυτόχρονα, θα πρέπει να τα διαχωρίζεται όσο το δυνατόν περισσότερο.
Μικρότερα κομμάτια ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα: Κόψτε τα τρόφιμα σε κομματάκι ίδιου μεγέθους για ομοιόμορφο ψήσιμο.

Κατά το μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων απελευθερώνεται ατμός: Η χρήση ενός καπακιού κατάλληλου για χρήση με μικροκύματα θα μειώσει την απώλεια υγρασίας.

Όταν αφαιρείται ένα φαγητό από το φούρνο μικροκυμάτων, συνήθως συνεχίζει να ψήνεται για λίγο ακόμη. Γι'αυτό προτείνουμε να το αφήνετε για μερικά λεπτά ακόμη όταν ο κύκλος ψησίματος ολοκληρωθεί.

Είναι καλό να γυρίζετε το φαγητό κατά το ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων, καθώς αυτό βοηθά στο καλύτερο ψήσιμο των εξωτερικών τμημάτων έναντι του κεντρικού τμήματος και αντίστροφα.

Τοποθετήστε λεπτές φέτες κρέατος τη μια πάνω στην άλλη ή εναλλάξ. πιο χοντρές φέτες, όπως μίτλοφ και λουκάνικα, πρέπει να τοποθετούνται το ένα δίπλα στο άλλο.

ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
Αφαιρέστε τα συρματάκια από τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν από την τοποθέτησή τους στο φούρνο μικροκυμάτων για ψήσιμο.
Χαράξτε ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη με ένα πιρούνι για να εκτονωθεί η πίεση και να μην σπάσει, καθώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος συσσωρεύεται ατμός.
ΥΓΡΑ
Τα υγρά μπορεί να ζεσταθούν πάνω από το σημείο βρασμού χωρίς ορατό βράσιμο.
Αυτό μπορεί να προκαλέσει το απότομο βράσιμο.
Για να αποφύγετε αυτήν την πιθανότητα:
. Αποφύγετε τη χρήση δοχείων με στενό λαιμό.
. Ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αφήστε το κουτάλι μέσα στο σκεύος.
. Μόλις ζεσταθεί, ανακατέψτε ξανά πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο από το φούρνο μικροκυμάτων.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η απευθείας απόψυξη στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρύ, ειδικό για φούρνο μικροκυμάτων πλαστικό δοχείο εάν είναι απαραίτητο.
Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τα ανακατεύετε.
Διαχωρίστε τα τρόφιμα μόλις αρχίσει η απόψυξη: Τα διαχωρισμένα μέρη θα αποψυχθούν γρηγορότερα.

ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ
Όταν ζεσταίνετε υγρό σε μπιμπερό ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας.
Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται ομοιόμορφο ζέσταμα και δεν υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.
Αφαιρέστε το καπάκι του βάζου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

Για να επιτύχετε τέλειο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα γρήγορα διατηρώντας ωστόσο το κρέας ή το ψάρι μαλακό και χυμώδες εσωτερικά, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία “Γκριλ + MW”. Για καλύτερα αποτελέσματα, ρυθμίστε την ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων στα 160 και 350 W.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΌ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ΙΣΧΥΣ (W)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ που φουσκώνουν		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Πίτες με γέμιση (τσιζκεϊκ, στρούντελ, μηλόπιτα)		160 - 190	-	35-70	
Παντεσπάνια		160	-	30 - 40	
Μπισκότα		160	-	20 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις λορέν 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Έτοιμα φαγητά (250 - 500 γρ.)		-	750	4 - 7	
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο		-	350 - 500	15 - 25	
Κατεψυγμένα λαζάνια (500 - 700 γρ.)		-	500 - 750	14 - 20	
Πίτσα (400 - 500 γρ.)		-	-	10 - 12	
Κρέας (κομμάτια, μπριζόλα)		-	500	10 - 15	
Πουλερικά (ολόκληρα, 800 γρ. - 1,5 κιλό)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Κοτόπουλο (φιλέτα ή κομμάτια)		-	350 - 500	10 -17	
Ψητά (800 γρ. - 1,2 κιλά)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Αρνί ή μοσχάρι ψητό / Ροστ μπιφ (1,3-1,5 Kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Λουκάνικα / Σουβλάκια		-	-	20 - 40 *	
Ψάρι (φέτες ή φιλέτα)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Ολόκληρο ψάρι (800 γρ. - 1,2 κιλό)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Ψητές πατάτες (600 γρ. - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Ψητά μήλα		-	160 - 350	15 -25	

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος..

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Εξαναγκασμένος αέρας	Εξαναγκ. αέρας + Μικροκύματα	Grill (Γκριλ)	Grill + Microwave (Γκριλ + Μικροκύματα)

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Πυρίμαχο πιάτο/σκεύος κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων	Σχάρα	Ορθογώνιο ταψί ψησίματος

ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Καταρτίστηκαν για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με τα πρότυπα IEC 60705 και IEC 60350-1.

ΦΑΓΗΤΌ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΒΑΡΟΣ (g)	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (λεπτά:δευτ.)	ΘΕΡΜΟΚΡ./ ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κρέμα πατισερί		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα (Πιρέξ 3.227)
Αφράτο κέικ		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα (Πιρέξ 3.827)
Κρέας (ρολό)		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα (Πιρέξ 3.838)
Πατάτες γκρατινέ		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα (Πιρέξ 3.827)
Κοτόπουλο		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα (Πιρέξ 3.220)
Ξεπάγωμα κρέατος (γυρίστε το στο μέσο της διαδικασίας ξεπαγώματος)		500	10:30	-	160	-	Περιστρεφόμενος δίσκος
Φρυγανισμένο ψωμί (Toast)		-	4:00 - 6:00	3	-	Ναι	Σχάρα 

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	μικροκύματα	Grill + Microwave (Γκριλ + Μικροκύματα)	Grill (Γκριλ)
			

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση και καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

• 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.
• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
• Σε τακτικά διαστήματα ή σε περιπτώσεις που χύθηκε φαγητό, αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και τη βάση του για να καθαρίσετε το φούρνο και να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα τροφών.
• Το γκριλ δεν χρειάζεται να το καθαρίσετε καθώς η έντονη θερμότητα καίει οποιαδήποτε βρομιά: Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Όλα τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
Για δύσκολη βρομιά, τρίψτε ελαφρά με ένα πανί.
Αφήνετε πάντα τα αξεσουάρ να κρυώσουν πριν από τον καθαρισμό.

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.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.	Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.	Ανοίξτε την πόρτα ή περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “ERR” ακολουθούμενη από έναν αριθμό.	Σφάλμα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά την ένδειξη “ERR”.

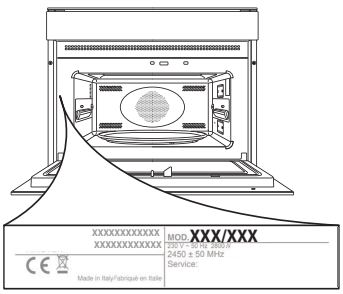
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Στην περίπτωση προβλημάτων λειτουργίας, επικοινωνήστε με το Κέντρο Σέρβις της Franke. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.
Δώστε τα εξής στοιχεία:
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (είδος/Κωδικός)
- ο σειριακος αριθμός (S.N.) στην πινακίδα, που βρίσκεται στην αριστερή άκρη του θαλάμου 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.

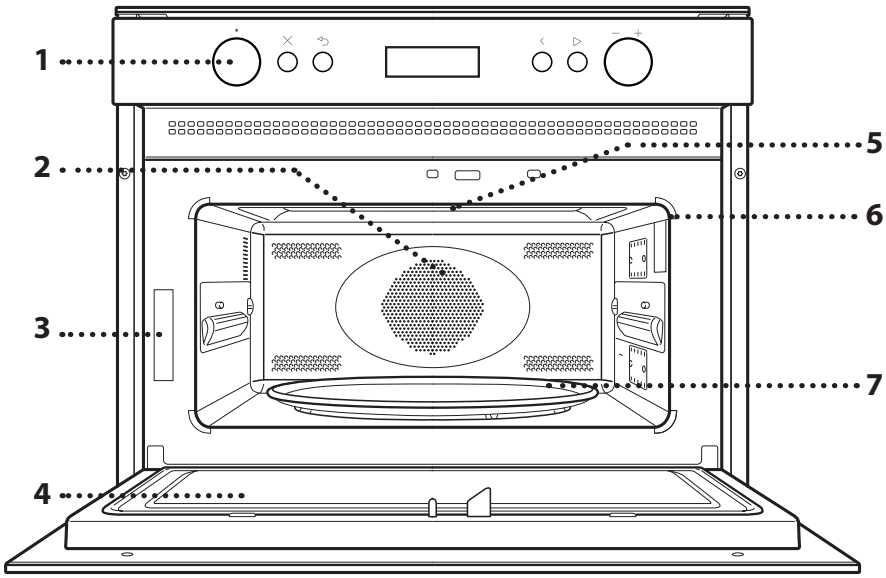


CUPRINS

PREZENTARE GENERALĂ 37
PANOU DE COMANDĂ 37
ACCESORII 38
FUNCŢII 39
PRIMA UTILIZARE 41
UTILIZAREA ZILNICĂ 41
RECOMANDĂRI UTILE 43
TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA 44
REŢETE TESTATE 45
CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA 46
REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR 46
ASISTENŢĂ 46

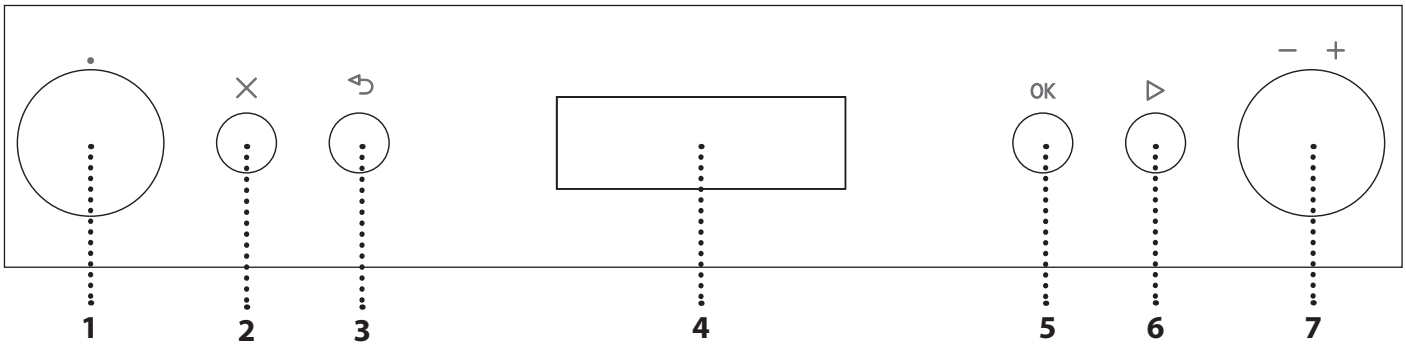
GHID DE UTILIZARE

PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)
3. Plăcuţa cu datele de identificare (a nu se demonta)
4. Uşă
5. Rezistenţă superioară/grill
6. Lumină
7. Placa rotativă din sticlă

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcţii. Rotiţi în poziţia 0 pentru a opri cuptorul.

2. STOP

Pentru oprirea în orice moment a funcţiei active în mod curent şi introducerea cuptorului în modul Standby.

3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior.

4. AFIŞAJ

5. BUTON DE CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

6. PORNIRE

Pentru activarea imediată a unei funcţii.
Când cuptorul este oprit, apăsaţi pentru a activa funcţia de preparare la microunde la putere maximă timp de 30 de secunde.

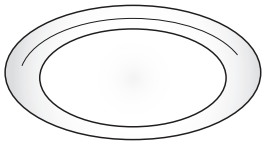
7. BUTON DE REGLARE

Pentru derularea prin meniuri şi aplicarea sau modificarea setărilor.

Vă rugăm să reţineţi: Toate butoanele sunt activate prin apăsare. Apăsaţi pe centrul butonului pentru a-l elibera din locaş.

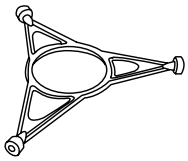
ACCESORII

PLACA ROTATIVĂ DIN STICLĂ



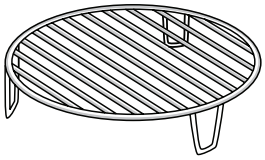
Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare. Placa rotativă trebuie să fie utilizată întotdeauna ca bază de susţinere pentru recipiente şi accesorii, excepţie făcând doar tava de copt dreptunghiulară.

SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE



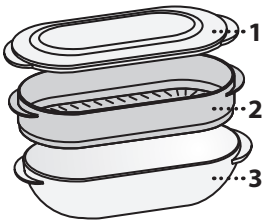
Suportul plăcii rotative din sticlă trebuie să fie utilizat doar pentru susţinerea acesteia. Nu amplasaţi alte accesorii pe acest suport.

GRĂTARUL DE SÂRMĂ



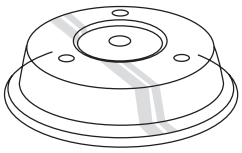
Acesta vă permite să amplasaţi alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor şi în scopul permiterii circulării optime a aerului fierbinte. Amplasaţi grătarul metalic pe placa rotativă, având grijă ca acesta să nu intre în contact cu celelalte suprafeţe.

OALA DE PREPARARE CU ABURI



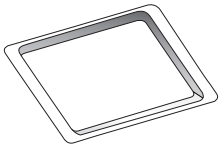
Pentru a prepara la aburi alimente precum peşte sau legume, introduceţi-le în coşul (2) şi turnaţi apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obţinerea cantităţii optime de aburi.
Pentru a fierbe alimente precum paste, orez sau cartofi, amplasaţi-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coşului nu este necesară) şi adăugaţi o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcţie de cantitatea de alimente preparate. Pentru rezultate optime, acoperiţi oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.
Amplasaţi întotdeauna oala de preparare cu aburi pe placa rotativă din sticlă şi utilizaţi-o doar în combinaţie cu funcţiile de preparare corespunzătoare sau cu funcţiile de preparare cu microunde.

CAPACUL



Util pentru acoperirea alimentelor în timp ce acestea sunt preparate sau încălzite în cuptorul cu microunde.
Capacul previne stropirea, favorizează menţinerea nivelului de umiditate necesar din interiorul alimentelor şi poate fi utilizat, de asemenea, pentru crearea a două niveluri de preparare.
Acesta nu este adecvat pentru utilizarea în cazul preparării prin convecţie sau în combinaţie cu oricare dintre funcţiile Grill.

TAVĂ DE COPT DREPTUNGHIULARĂ



Utilizaţi tava de copt numai cu funcţiile care permit prepararea prin convecţie; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinaţie cu microundele. Introduceţi tava în poziţie orizontală, sprijinind-o pe grătarul din compartimentul pentru preparare.

Vă rugăm să reţineţi: Nu este necesar să scoateţi placa rotativă şi suportul acesteia atunci când utilizaţi tava de copt dreptunghiulară.

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

Există mai multe accesorii disponibile pe piaţă. Înainte de a le achiziţiona, asiguraţi-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde şi că sunt rezistente la temperaturile generate în interiorul cuptorului.

În cazul preparării cu microunde, nu trebuie utilizate recipiente metalice pentru alimente sau băuturi.

Asiguraţi-vă întotdeauna că alimentele şi accesoriile nu intră în contact cu pereţii interiori ai cuptorului.

Înainte de punerea în funcţiune a cuptorului, verificaţi întotdeauna ca placa rotativă să se poată roti liberă. Aveţi grijă să nu răsturnaţi placa rotativă atunci când introduceţi sau scoateţi alte accesorii.

FUNCŢII

MICROUNDE
Pentru prepararea şi reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ
900 W	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau alimentelor care au un conţinut de apă ridicat
750 W	Gătirea legumelor
650 W	Prepararea cărnii şi peştelui
500 W	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conţinut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor
350 W	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei
160 W	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului şi brânzeturilor
90 W	Topirea îngheţatei

GRILL
Pentru rumenire, frigere pe grill şi gratinare. Este recomandat să întoarceţi alimentele pe parcursul procesului de preparare.
Pentru rezultate optime, preîncălziţi grillul timp de 3-5 minute.

Accesorii recomandate: **Grătarul de sârmă**

GRILL + MICROWAVE (GRILL + MICROUNDE)
Pentru prepararea şi gratinarea rapidă a alimentelor, combinaţi funcţia de microunde cu funcţiile Grill.

Accesorii recomandate: **Grătarul de sârmă**

TURBO GRILL
Pentru rezultate perfecte, combinaţi funcţiile Grill cu funcţia de preparare prin convecţie. Este recomandat să întoarceţi alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: **Grătar de sârmă superior**

TURBO GRILL + MICROUNDE
Pentru prepararea şi rumenirea rapidă a alimentelor, combinaţi funcţia de microunde cu funcţiile Grill şi de preparare prin convecţie.

Accesorii recomandate: **Grătarul de sârmă**

AER FORŢAT
Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obţină rezultate similare celor obţinute în cazul utilizării unui cuptor convenţional.

Accesorii recomandate: **Grătar de sârmă / Tavă de copt dreptunghiulară**

AER FORŢAT + MICROUNDE
Pentru prepararea la cuptor a alimentelor, într-un timp scurt.

Accesorii recomandate: **Grătarul de sârmă**

REÎNCĂLZIRE RAPIDĂ
Pentru reîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare. Aşteptaţi finalizarea funcţiei înainte de a introduce alimentele în cuptor.

COOKASSIST

Cu funcţiile automate, nu trebuie decât să selectaţi tipul şi greutatea sau cantitatea de alimente, pentru a obţine cele mai bune rezultate. Cuptorul va calcula automat setările optime şi va continua să le modifice pe parcursul procesului de preparare. Timpul total de preparare nu cuprinde fazele de pregătire sau preîncălzire.

DECONGELARE AUTOMATĂ
Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutăţii acestora.
Alimentele trebuie să fie amplasate direct pe placa rotativă din sticlă. Întoarceţi alimentele atunci când vi se solicită acest lucru.

CATEGORIE	ALIMENTE RECOMANDATE	GREUTATE
1*	CARNE (tocată, cotlete, medalioane, fripturi)	100 g - 2 kg
2*	CARNE DE PASĂRE (pui întreg, bucăţi, fileuri)	100 g - 3 kg
3*	PEŞTE (întreg, medalioane, fileuri)	100 g - 2 kg
4*	LEGUME (amestec de legume, mazăre, broccoli etc.)	100 g - 2 kg
5*	PÂINE (franzele, chifle, cornuri)	100 g - 2 kg

ÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ
Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obţinerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasaţi alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură şi care se poate folosi în cuptorul cu microunde.

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

STEAM AUTO JET DE ABURI AUTOMAT

Pentru prepararea la aburi a alimentelor precum legumele sau peştele, utilizând oala de preparare cu aburi furnizată. În cadrul etapei iniţiale de preparare, generarea aburilor se produce în mod automat, apa turnată în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi fiind adusă la temperatura de fierbere. Duratele de preparare aferente acestei etape pot să varieze. Cuptorul continuă prepararea la aburi a alimentelor, în funcţie de durata de timp setată.

În continuare sunt prezentate câteva durate de preparare orientative:
• LEGUME PROASPETE (250-500 g): 4-6 minute;
• LEGUME CONGELATE (250-500 g): 5-7 minute;
• FILE DE PEŞTE (250-500 g): 4-6 minute.

Accesoriu necesar: **Oala de preparare cu aburi**

COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (AER FORŢAT + MICROUNDE)

Pentru prepararea rapidă la cuptor a alimentelor şi obţinerea de rezultate optime. Utilizaţi accesorii pentru gătit care sunt adecvate pentru prepararea la cuptor şi rezistente în cuptoarele cu microunde.

CATEGORIE	ALIMENTE RECOMANDATE, CANTITATE RECOMANDATĂ şi RECOMANDĂRI	
1	PUI (Carne de pasăre, peşte şi alimente gratinate)	800 g - 1,5 kg
2 *	LASAGNA CONGELATĂ	400 g - 1 kg
3	FURSECURI Puneți pe tava de copt unsă cu puțin ulei. Introduceți tava în cuptor atunci când vi se solicită acest lucru.	9 - 12 buc.
4 *	ALUAT DE PÂINE CONSERVAT Pentru brioşă la borcan şi cornuri. Introduceți tava de copt în cuptor atunci când vi se solicită acest lucru.	
5 *	CORNURI CONGELATE (franzele, chifle, cornuri) Se foloseşte pentru chifle coapte congelate. Introduceţi tava de copt în cuptor atunci când vi se solicită acest lucru.	

Preîncălzire necesară înainte de începerea preparării, pentru programele 3 - 4 - 5. În momentul în care este atinsă temperatura corectă, cuptorul vă va solicita să introduceţi alimentele.

COOK GĂTIRE AUTOMATĂ

Pentru prepararea rapidă la cuptor a alimentelor şi obţinerea de rezultate optime. Utilizaţi accesorii pentru gătit care sunt adecvate pentru prepararea la cuptor şi rezistente în cuptoarele cu microunde.

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
1	CARTOFI COPŢI (Întoarceţi atunci când se solicită acest lucru)	200 g – 1 kg
2	LEGUME PROASPETE (Tăiați uniform şi adăugați între 2 şi 4 linguri de apă. Acoperiți)	200 g – 800 g
3 *	LEGUME CONGELATE (Întoarceţi atunci când se solicită acest lucru. Acoperiți)	200 g – 800 g
4	LEGUME CONSERVATE	200 g – 600 g
5	FLORICELE DE PORUMB	100 g

SETTI SETĂRI

Pentru modificarea setărilor cuptorului (limbă, mod Eco, luminozitate, volum semnal sonor, ceas).

Vă rugăm să reţineţi: Când este activ modul Eco, luminozitatea afişajului va fi redusă după câteva secunde pentru a economisi energie. Afişajul este reactivat automat oricând este apăsat oricare dintre butoane etc.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniţi pentru prima dată aparatul, trebuie să setaţi mai întâi limba şi ora. Mesajul „ENGLISH” se va derula pe afişaj: Rotiţi *butonul de reglare* pentru a derula lista cu limbile disponibile şi selectaţi-o pe cea dorită.



Apăsaţi OK pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată şi la un moment ulterior, din meniul „Settings”.

2. SETAŢI ORA

După selectarea limbii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.



Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta ora corectă şi apăsaţi OK: minutele vor clipi pe afişaj.



Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta minutele şi apăsaţi OK pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

. JET START

Când cuptorul este oprit, apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia de preparare la microunde la putere maximă (1000 W) timp de 30 de secunde.

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Rotiţi *butonul de selectare* până când funcţia dorită apare pe afişaj: pe afişaj va fi prezentată pictograma aferentă funcţiei şi setările de bază ale acesteia.



Dacă este disponibil, pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), rotiţi *butonul de reglare* până când este afişat cel dorit.



Apăsaţi OK pentru a confirma selecţia: Pe afişaj vor apărea setările de bază.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia.
Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate.



În timp ce setările clipesc pe afişaj, rotiţi *butonul de reglare* pentru a modifica setarea, apoi apăsaţi OK pentru a confirma şi continuaţi modificarea următoarelor setări.



Vă rugăm să rețineți: Prin apăsarea pe ↩, aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

3. ACTIVAREA FUNCŢIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia.



Puteţi apăsa ✕ în orice moment pentru a întrerupe funcţia care este activă în mod curent.

. BLOCAREA DE SIGURANŢĂ
Această funcţie este activată automat pentru a se preveni pornirea accidentală a cuptorului.



Deschideţi şi închideţi uşa, iar apoi apăsaţi pe ▷ pentru a porni funcţia.

. PAUZĂ
Pentru a întrerupe o funcţie activă, de exemplu, pentru a amesteca sau întoarce alimentele, nu trebuie decât să deschideţi uşa.

Pentru a o reporni, închideţi uşa şi apăsaţi pe ▷.

. FUNCŢII AUTOMATE

CATEGORII
Când utilizaţi anumite funcţii automate, va trebui să selectaţi o categorie pentru alimentele pe care le preparaţi, pentru a obţine cele mai bune rezultate. Categoria de referinţă corespunde numărului indicat în parte superioară din dreapta a afişajului.



Consultaţi tabelul care conţine descrierile funcţiilor, pentru informaţii privind toate categoriile.

GRADUL DE RUMENIRE
Majoritatea funcţiilor automate vă vor solicita să selectaţi nivelul de preparare al alimentelor. Gradul de rumenire poate fi modificat în timpul primelor 20 de secunde de funcţionare după activarea funcţiei: activaţi funcţia, apoi rotiţi *butonul de reglare* pentru a selecta setarea dorită.



ACŢIUNI (AMESTECAŢI SAU ÎNTOARCEŢI ALIMENTELE)
Anumite funcţii automate vă solicită să întoarceţi sau să amestecaţi alimentele, de exemplu, şi vor intra în repaus pentru ca dumneavoastră să puteţi face acest lucru.



Odată ce cuptorul a întrerupt procesul de preparare, deschideţi uşa şi efectuaţi acţiunea solicitată înainte de a reîncheide uşa, iar apoi apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare.

Vă rugăm să reţineţi: Când utilizaţi funcţia „Decongelare", aceasta se va activa din nou automat după două minute, chiar dacă nu aţi întors sau nu aţi amestecat alimentele.

. CĂLDURĂ REZIDUALĂ
În multe cazuri, după prepararea alimentelor, cuptorul iniţiază un proces automat de răcire, care este indicat pe afişaj.



Pentru a vizualiza ceasul în timpul desfăşurării procesului, apăsaţi pe ↩ .

Vă rugăm să reţineţi: Prin deschiderea uşii se întrerupe temporar desfăşurarea procesului.

. TEMPORIZATOR
Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa funcţia şi a seta durata de timp necesară, rotiţi *butonul de reglare*.



Apăsaţi pe OK pentru a activa temporizatorul: Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să reţineţi: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.
Pentru a schimba ora setată la temporizator, apăsaţi pe ↩ pentru a întrerupe numărătoarea, rotiţi butonul de reglare pentru a seta ora nouă, apoi apăsaţi pe OK pentru a reporni numărătoarea.
Pentru a reveni la ora actuală, apăsaţi din nou pe ↩ .

Vă rugăm să reţineţi: Activarea oricărei funcţii (adică rotirea ***butonului de selectare***) va anula numărătoarea temporizatorului; acest lucru este indicat de un avertizor sonor.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţia optimă care trebuie utilizată pentru diferite alimente.
Duratele de preparare se referă la ciclul de preparare a alimentelor desfăşurat în interiorul cuptorului, excluzând etapa de preîncălzire (în cazurile în care este necesară).
Setările şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate.
Preparaţi întotdeauna alimentele respectând durata minimă de preparare indicată şi verificaţi să fie gătite complet.
Pentru a obţine rezultate optime, respectaţi recomandările din tabelul cu informaţii privind prepararea la alegerea accesoriilor.

SFATURI PENTRU PREPARAREA LA MICROUNDE

Microundele pătrund în alimente numai până la o anumită adâncime;
prin urmare, trebuie să separaţi alimentele cât de mult posibil atunci când gătiţi tipuri diferite în acelaşi timp. Alimentele de dimensiuni mici se prepară mai repede decât alimentele de dimensiuni mari: Pentru o preparare uniformă, tăiaţi alimentele în bucăţi egale.

Umezeala se evaporă în timpul procesului de preparare la microunde: Utilizarea unui capac rezistent la microunde reduce pierderea de umiditate.

La scoaterea alimentelor dintr-un cuptor cu microunde, acestea vor continua de multe ori procesul de preparare pentru o anumită perioadă de timp. Prin urmare, vă recomandăm să acordaţi întotdeauna câteva minute de repaus după finalizarea ciclului de preparare.

Este recomandat să amestecaţi alimentele atunci când le preparaţi la microunde, deoarece astfel mutaţi porţiile preparate mai bine de pe exterior către centru şi invers.

Puneţi feliile de carne subţiri una deasupra celeilalte sau intercalate. Bucăţile mai groase, cum ar fi rulada de carne sau cârnaţii, trebuie aşezate una lângă cealaltă.

FOLIA TRANSPARENTĂ ŞI AMBALAJUL
Îndepărtaţi sârmuliţele de închidere de la pungile de hârtie sau de plastic, înainte de a le introduce în cuptor pentru preparare la microunde.
Foliile din plastic trebuie tăiate sau perforate cu o furculiţă pentru a elibera presiunea şi a preveni plesnirea din cauza acumulării de aburi în timpul procesului de preparare.
LICHIDE
Lichidele se pot supraîncălzi peste punctul de fierbere, fără formarea vizibilă de bule.
Acest lucru poate cauza revărsarea bruscă a lichidelor fierbinţi.
Pentru a evita această situaţie:
. Evitaţi folosirea recipientelor cu gât îngust.
. Amestecaţi lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptorul cu microunde şi lăsaţi linguriţa în recipient.
După încălzire, amestecaţi din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptorul cu microunde.

ALIMENTE CONGELATE
Pentru rezultate optime, este recomandat să amplasaţi direct pe placa rotativă din sticlă alimentele care urmează să fie decongelate. Dacă este necesar, puteţi utiliza şi un recipient din plastic, uşor şi rezistent la microunde.
Alimentele fierte, înăbuşite şi sosurile de carne se decongelează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării.
Separaţi alimentele când încep să se decongeleze: porţiile separate se vor decongela mai rapid.

ALIMENTE PENTRU BEBELUŞI
Atunci când încălziţi în biberon sau în caserolă alimentele sau băuturile pentru copii, amestecaţi şi controlaţi întotdeauna temperatura înainte de a le servi.
Astfel, veţi asigura distribuirea uniformă a căldurii şi veţi evita riscul de opărire sau de arsuri.
Înainte de a încălzi alimentele, asiguraţi-vă că tetina şi capacul sunt scoase.

CARNE ŞI PEŞTE

Pentru a obţine rumenirea perfectă a suprafeţei într-o perioadă scurtă de timp, păstrând totodată carnea sau peştele fraged(ă) şi suculent(ă), se recomandă să utilizaţi funcţia „Grill + MW (GRILL + MICROUNDE)”.
Pentru a obţine rezultate de preparare optime, setaţi nivelul de putere al microundelor la o valoare cuprinsă între 160 şi 350 W.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

ALIMENTE	FUNCŢIE	TEMP. (°C)	PUTERE (W)	DURATĂ (MIN)	ACCESORII
Torturi dospite		160 - 180	—	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ştrudel, plăcintă cu mere)		160 - 190	—	35-70	
Pandişpanuri		160	—	30 - 40	
Fursecuri		160	—	20 - 30	
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche Lorraine 1 - 1,2 kg)		180 - 190	—	40-55	
Semipreparate (250 - 500 g)		—	750	4 - 7	
Lasagna/paste la cuptor		—	350 - 500	15 - 25	
Lasagna congelată (500 - 700 g)		—	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		—	—	10 - 12	
Carne (cotlete, medalioane)		—	500	10 - 15	
Carne de pasăre (bucată întreagă, 800 g - 1,5 kg)		—	350 - 500	30 - 45 *	
Pui (fileuri sau bucăţi)		—	350 - 500	10 -17	
Fripturi (800 g - 1,2 kg)		—	350 - 500	25 - 40 *	
Friptură de miel/viţel/muşchi de vită (1,3-1,5 Kg)		170 - 180	—	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Cârnaţi/frigărui		—	—	20 - 40 *	
Peşte (medalioane sau fileuri)		—	160 - 350	15 - 20 *	
Peşte întreg (800 g - 1,2 kg)		—	160 - 350	20 - 30 *	
Cartofi copţi (600 g - 1 kg)		—	350 - 500	30 - 50 *	
Mere coapte		—	160 - 350	15 -25	

* Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare..

FUNCŢII	Forced Air (Aer forţat)	Forced Air + Microwave (Aer forţat + microunde)	Grill	Grill + Microwave (Grill + microunde)

ACCESORII	Farfurie rezistentă la căldură/recipient adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde	Grătarul de sârmă	Tavă de copt dreptunghiulară

REŢETE TESTATE

Prevăzute pentru autorităţile de certificare în conformitate cu standardele IEC 60705 şi IEC 60350-1.

ALIMENTE	FUNCŢIE	GREUTATE (g)	DURATA DE PREPARARE (min:sec)	TEMPERATURĂ/ NIVEL GRĂTAR	PUTERE (W)	PREÎNCĂLZIRE.	ACCESORII
Cremă de patiserie		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipient care poate fi utilizat cu microunde (Pyrex 3.227)
Pandişpan		475	8:00 - 10:00	—	750	—	Recipient care poate fi utilizat cu microunde (Pyrex 3.827)
Ruladă de carne		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipient care poate fi utilizat cu microunde (Pyrex 3.838)
Cartofi gratinaţi		1100	28:00 - 30:00	190	350	—	Recipient care poate fi utilizat cu microunde (Pyrex 3.827)
Pui		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Recipient care poate fi utilizat cu microunde (Pyrex 3.220)
Decongelare carne (întoarceţi la jumătatea procesului de decongelare)		500	10:30	—	160	—	Placa rotativă
Pâine prăjită		-	4:00 - 6:00	3	-	Da	Grătar metalic

FUNCŢII	Microunde	Grill + Microwave (Grill + microunde)	Grill

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Asiguraţi-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE ŞI EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi cu o lavetă uscată.
• Curăţaţi geamul uşii cu un detergent lichid adecvat.
• La intervale regulate sau în cazul vărsării de alimente sau lichide, scoateţi placa rotativă şi suportul acesteia pentru a curăţa baza cuptorului, eliminând toate reziduurile de alimente.
• Grillul nu necesită curăţare, deoarece căldura intensă arde toate reziduurile: Utilizaţi această funcţie în mod regulat.

ACCESORII

Toate accesoriile pot fi spălate în maşina de spălat vase.
Pentru depunerile persistente, frecaţi uşor cu o lavetă. Permiteţi întotdeauna răcirea accesoriilor înainte de a le curăţa.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Cuptorul emite zgomote, chiar şi când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți uşa sau aşteptaţi până când procesul de răcire este finalizat.
Pe afişaj apare mesajul „ERR” urmat de un număr.	Defecțiune de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți şi precizați numărul care este prezentat după mesajul „ERR”.

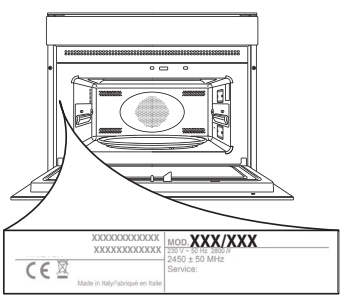
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENŢĂ

În cazul apariţiei unor probleme de funcţionare, contactaţi Centrul de Service Tehnic Franke.
Nu apelaţi la tehnicieni neautorizaţi.
Specificaţi:
- tipul defecţiunii
- modelul aparatului (art./Cod)
- numărul de serie (S.N.) de pe plăcuţa cu date tehnice, amplasată pe marginea din stânga a interiorului cuptorului (vizibil când uşa cuptorului este deschisă).

Când contactaţi centrul dumneavoastră de service, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



İÇİNDEKİLER

GENEL BAKIŞ 48

KONTROL PANELI 48

AKSESUARLAR 49

İŞLEVLER 50

İLK KULLANIM 52

GÜNLÜK KULLANIM 52

FAYDALI İPUÇLARI 54

PİŞİRME TABLOSU 55

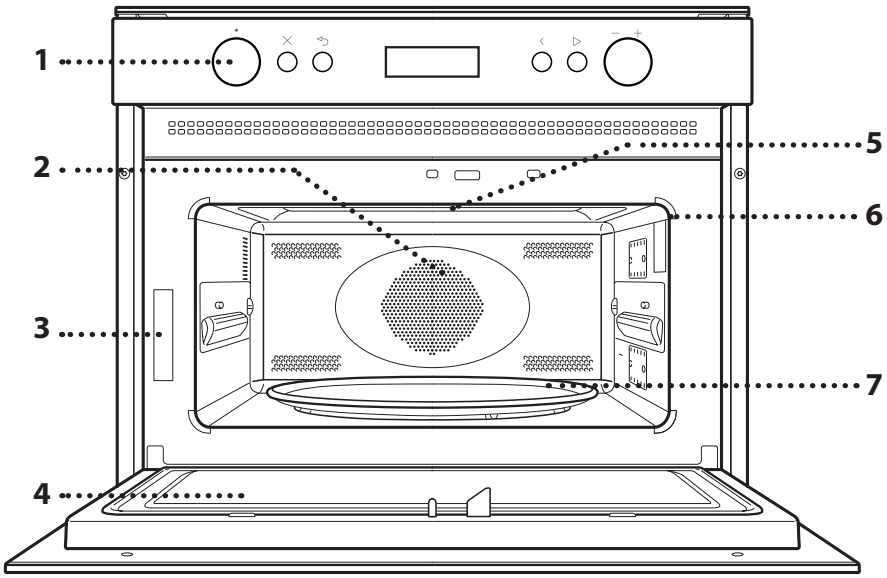
TEST EDİLMİŞ YEMEK TARİFLERİ 56

TEMIZLIK VE BAKIM 57

ARIZA GİDERME 57

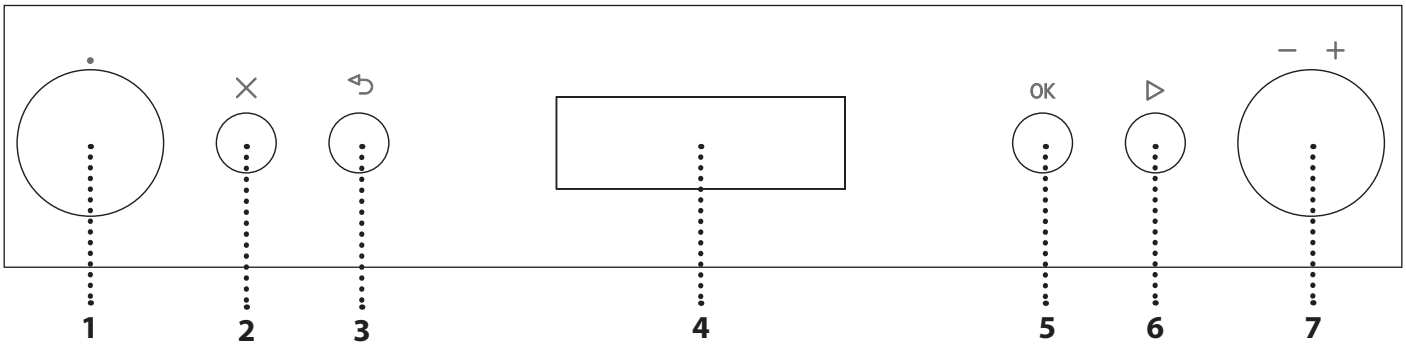
DESTEK 57

GENEL BAKIŞ



1. Kontrol paneli
2. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
3. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
4. Kapak
5. Üst ısıtma elemanı/ızgara
6. Lamba
7. Döner Cam Tepsi

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

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

2. DURDUR

Halihazırda etkin olan işlevi herhangi bir zamanda durdurmak ve fırını bekleme moduna almak için kullanılır.

3. GERİ

Önceki menüye geri dönmek için kullanılır.

4. EKRAN

5. ONAYLAMA DÜĞMESİ

Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

6. BAŞLAT

Bir işlevi derhal başlatmak için kullanılır.
Fırın kapalı iken, mikrodalga işlevi ile 30 saniye boyunca tam güçte pişirmeyi etkinleştirmek için basın.

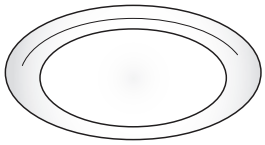
7. AYAR DÜĞMESİ

Menülerde gezinmek veya ayarları değiştirmek için kullanılır.

Lütfen dikkat edin: Tüm düğmeler, basılarak etkinleştirilen tiptedir. Düğmeyi yuvasından serbest bırakmak için, düğmenin ortasına bastırın.

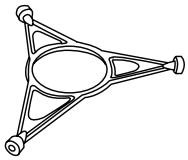
AKSESUARLAR

DÖNER CAM TEPSİ



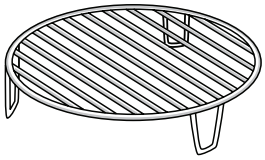
Desteğinin üzerine yerleştirilen döner cam tepsi, tüm pişirme yöntemleriyle kullanılabilir. Döner tepsi, dikdörtgen fırın tepsisi hariç, tüm diğer kaplar veya aksesuarlar için bir taban olarak kullanılmalıdır.

DÖNER TEPSİ DESTEĞİ



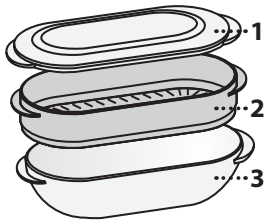
Desteği yalnızca döner cam tepsi için kullanın. Desteğin üzerine başka aksesuarlar yerleştirmeyin.

TEL RAF



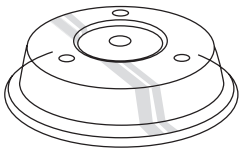
Bu, yemeğinizi mükemmel şekilde esmerleştirmek ve optimum sıcak hava dolaşımı için, yemeği ızgaraya daha yakın yerleştirmenizi sağlar. Rafı, diğer yüzeylerle temas etmediğinden emin olarak, döner tepsinin üzerine yerleştirin.

BUHAR TENCERESİ



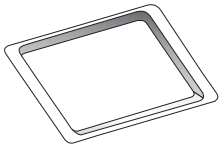
Balık veya sebze gibi yemekleri buharda pişirmek için, bunları sepete (2) yerleştirin ve doğru miktarda buhar elde etmek üzere buhar tenceresinin (3) tabanına içme suyu (100 ml) dökün.
Makarna, pilav veya patates gibi yemekleri haşlamak için, bunları doğrudan buhar tenceresinin altına yerleştirin (sepet gerekli değildir) ve pişirdiğiniz yemeğe uygun miktarda içme suyu ekleyin. En iyi sonuçlar için, buhar tenceresini temin edilen kapak ile (1) kapatın.
Buhar tenceresini daima döner cam tepsinin üzerine yerleştirin ve yalnızca uygun pişirme işlevleri veya mikrodalga işlevleriyle kullanın.

KAPAK



Mikrodalgada pişirilen veya ısıtılan yemeğin üzerini kapatmak için faydalıdır.
Kapak sıçramaları azaltır, yemeği nemli tutar ve aynı zamanda iki pişirme seviyesi oluşturmak üzere kullanılabilir.
Konveksiyonlu pişirme veya herhangi bir ızgara işlevi ile kullanılması uygun değildir.

DİKDÖRTGEN FIRIN TEPSİSİ



Fırın tepsisini, yalnızca konveksiyonlu pişirmeye imkan veren işlevlerle kullanın; asla mikrodalga ile birlikte kullanılmamalıdır. Tepsiyi yatay olarak, pişirme bölmesindeki rafa yerleştirin.

Lütfen dikkat edin: Dikdörtgen fırın tepsisini kullanırken döner tepsiyi ve desteğini çıkarmanıza gerek yoktur.

Aksesuar sayısı, satın alınan modele göre değişebilir.
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

Piyasada çok sayıda aksesuar mevcuttur. Satın almadan önce, mikrodalga kullanımına uygun ve fırın sıcaklıklarına dayanıklı olduklarından emin olun.

Yiyecek veya içeceklere yönelik metalik kaplar, mikrodalga ile pişirme esnasında kesinlikle kullanılmamalıdır.

Yemeklerin ve aksesuarların fırının iç duvarlarına temas etmediğinden daima emin olun.

Fırını çalıştırmadan önce, döner tepsinin serbestçe dönüyor olduğundan daima emin olun. Diğer aksesuarları takar veya çıkarırken, döner tepsiyi yerinden çıkarmamaya dikkat edin.

İŞLEVLER

MİKRODALGA
Yiyecek veya içecekleri hızlı bir şekilde pişirmek veya yeniden ısıtmak için kullanılır.

GÜÇ	ÖNERİLEN KULLANIM
900 W	İçecekleri veya su içeriği yüksek diğer yiyecekleri hızlıca yeniden ısıtma
750 W	Sebze pişirme
650 W	Et ve balık pişirme
500 W	Et sosları veya peynir veya yumurta içeren sosları pişirme. Et parçacıklarını terbiyeleme veya fırında makarna
350 W	Yavaş, hassas pişirme. Tereyağı veya çikolata eritmek için mükemmeldir
160 W	Donmuş yiyeceklerin buzunu çözme veya tereyağı ve peyniri yumuşatma
90 W	Dondurmayı yumuşatma

IZGARA
Esmerleştirmek, ızgarada pişirmek ve graten yapmak için kullanılır. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.
En iyi sonuçlar için, ızgarayı 3-5 dakika boyunca önceden ısıtın.

Önerilen aksesuarlar: **Tel raf**

IZGARA + MİKRODALGA
Mikrodalga ve ızgara işlevlerini bir araya getirerek, yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve graten yapmak için kullanılır.

Önerilen aksesuarlar: **Tel raf**

TURBO GRILL (TURBO IZGARA)
Mükemmel sonuçlar için, ızgara ve konveksiyon işlevlerini bir araya getirir. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.
Önerilen aksesuarlar: **Yüksek raf**

TURBO IZGARA + MİKRODALGA
Mikrodalga, ızgara ve konveksiyonlu fırın işlevlerini bir araya getirerek, yemeğinizi hızlı bir şekilde pişirmek ve esmerleştirmek için kullanılır.

Önerilen aksesuarlar: **Tel raf**

ZORUNLU HAVA
Yemekleri konvansiyonel fırın kullanırken elde edilen sonuçlarla benzer sonuç sağlayacak şekilde pişirmek için kullanılır.

Önerilen aksesuarlar: **Raf / dikdörtgen fırın tepsisi**

ZORUNLU HAVA + MİKRODALGA
Fırın yemeklerini hızlıca hazırlamak için kullanılır.

Önerilen aksesuarlar: **Tel raf**

HIZLI ISITMA
Bir pişirme çevriminden önce fırını hızlıca yeniden ısıtmak için kullanılır. Yemeği fırına yerleştirmeden önce işlevin tamamlanmasını bekleyin.

COOKASSIST

Otomatik işlevleri ile, en iyi sonucu elde etmek için yemeğin türünü ve ağırlığını veya miktarını seçmeniz yeterlidir. Fırın, otomatik olarak optimum ayarları hesaplayacak ve pişirme süresince bunları değiştirmeye devam edecektir. Toplam süre, hazırlama veya ön ısıtma aşamalarını içermez.

DEFRO AUTO OTOMATİK BUZ ÇÖZME
Çeşitli türlerdeki yiyeceklerin, ağırlıklarını belirtmek suretiyle hızlıca buzunu çözdürmek için kullanılır.
Yemek, doğrudan döner cam tepsinin üzerine yerleştirilmelidir. Komut verildiğinde yiyeceği çevirin.

KATEGORİ	ÖNERİLEN YİYECEKLER	AĞIRLIK
1*	ET (kıyma, pirzola, biftek, rostoluk et parçaları)	100 g - 2 kg
2*	TAVUK (bütün tavuk, parça, fileto)	100 g - 3 kg
3*	BALIK (bütün, biftek, fileto)	100 g - 2 kg
4*	SEBZELER (karışık sebzeler, bezelye, brokoli, vs.)	100 g - 2 kg
5*	EKMEK (somun, küçük ekmekler, çörekler)	100 g - 2 kg

REHEA AUTO OTOMATİK YENİDEN ISITMA
Dondurulmuş veya oda sıcaklığındaki hazır yemekleri yeniden ısıtmak için kullanılır. Fırın, en iyi sonuçları en kısa sürede almak için gereken ayarları otomatik olarak hesaplar.
Yemeği mikrodalgada kullanılabilir ve ısıya dayanıklı bir yemek tepsisine veya tabağa yerleştirin.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

STEAM AUTO OTOMATİK BUHAR

Sebze veya balık gibi yemekleri, sağlanan buhar tenceresi ile buharda pişirmek için kullanılır. İlk hazırlama aşamasında otomatik olarak buhar üretilerek, buhar tenceresinin tabanına dökülen su kaynama sıcaklığına getirilir. Bu aşamaya yönelik süreler değişebilir. Daha sonra fırın, ayarlanan süreye göre yemeği buharda pişirme işlemi ile devam eder.

Bazı pişirme süreleri aşağıdaki gibidir:
• TAZE SEBZELER (250-500 g): 4-6 dakika;
• DONMUŞ SEBZELER (250-500 g): 5-7 dakika;
• BALIK FİLETO (250-500 g): 4-6 dakika.

Gereken aksesuar: **Buhar tenceresi**

COMBI OTOMATİK ZORUNLU HAVA + MİKRODALGA

Yemekleri hızlı bir şekilde fırında pişirmek ve optimum sonuç almak için kullanılır. Fırında pişirmeye uygun ve mikrodalgaya dayanıklı pişirme kaplarını da kullanın.

KATEGORİ	ÖNERİLEN YİYECEKLER, ÖNERİLEN MİKTAR ve İPUÇLARI	
1	TAVUK (tavuk, balık, graten)	800 g - 1,5 kg
2	DONMUŞ LAZANYA	400 g - 1 kg
3	KURABİYELER Hafif yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Komut verildiğinde, tepsiyi fırına yerleştirin.	9 - 12 ad.
4	HAZIR EKMEK HAMURU Hazır tatlı çörek ve kruvasan hamuruna yöneliktir. Komut verildiğinde, pişirme tepsisini fırına yerleştirin.	
5	DONDURULMUŞ KÜÇÜK EKMEKLER (somun, küçük ekmekler, çörekler) Hazır, dondurulmuş poğaçalar için kullanılır. Komut verildiğinde, pişirme tepsisini fırına yerleştirin.	

3 - 4 - 5 no.lu programlarda pişirmeye başlamadan önce ön ısıtma yapılması gereklidir. Doğru sıcaklığa ulaşıldığında, yiyeceği koymanız için fırın sizi uyaracaktır.

COOK OTOMATİK PİŞİRME

Yemekleri hızlı bir şekilde fırında pişirmek ve optimum sonuç almak için kullanılır. Fırında pişirmeye uygun ve mikrodalgaya dayanıklı pişirme kapları kullanın.

KATEGORİ	YİYECEK	AĞIRLIK
1	FIRIN PATATES (Komut verildiğinde çevirin)	200 g - 1 kg
2	TAZE SEBZELER (Eşit şekilde kesin ve 2 ila 4 yemek kaşığı su ekleyin. Üzerini kapatın)	200 g – 800 g
3	DONMUŞ SEBZELER (Komut verildiğinde çevirin. Üzerini kapatın)	200 g – 800 g
4	KONSERVE SEBZELER	200 g – 600 g
5	PATLAMIŞ MISIR	100 g

SETTI AYARLAR

Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (dil, Eko modu, parlaklık, sinyal ses düzeyi, saat).

Lütfen dikkat edin: Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı birkaç saniye sonra düşürülecektir. Düğmelerden herhangi birine vs. basıldığında, ekran otomatik olarak yeniden etkinleştirilir.

İLK KULLANIM

1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek. Ekranda “ENGLISH” ifadesi görünecektir: Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için *ayar düğmesini* çevirin ve istediğiniz dili seçin.



Seçiminizi onaylamak için OK seçeneğine basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, “Settings” (Ayarlar) menüsünden daha sonra değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saati ayarlamanız gerekecektir: Ekranda saate ait iki rakam yanıp sönecektir.



Doğru saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve OK'e basın: dakika ayarı ekranda yanıp sönecektir.



Dakikayı ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK'e basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir.

GÜNLÜK KULLANIM

.JET START

Fırın kapalı iken, mikrodalga işlevi ile 30 saniye boyunca tam güçte (1.000 W) pişirmeyi etkinleştirmek için ▷ 'e basın.

1. BİR İŞLEV SEÇİN

İstediğiniz işlev ekranda görünene kadar *seçim düğmesini* çevirin: ekranda, işlevin simgesi ve temel ayarları gösterilecektir.



Kullanılabilir olduğu durumlarda, menüden istediğiniz bir öğeyi seçmek için (kullanılabilir ilk öğe ekranda gösterilecektir), istediğiniz öğe görüntülenene kadar *ayar düğmesini* çevirin.



Seçiminizi onaylamak için OK seçeneğine basın: ekranda temel ayarlar görüntülenecektir.

2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz.
Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.



Ayar ekranda yanıp sönerken, ayarı değiştirmek için *ayar düğmesini* çevirin, ardından onaylamak için OK'e basın ve takip eden ayarlarla devam edin.



Lütfen dikkat edin: ↩ 'e basmanız, önceki ayarı tekrar değiştirmenizi sağlar.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, işlevi etkinleştirmek için ▷'e basın.



Halihazırda geçerli olan işlevi duraklatmak için herhangi bir zamanda ✕ seçeneğine basabilirsiniz.

. EMNİYET KİLİDİ
Bu işlev, fırının yanlışlıkla açılmasını önlemek üzere otomatik olarak etkinleştirilir.



Kapağı açıp kapatın, daha sonra seçilen işlevi başlatmak için ▷'ye basın.

. DURAKLATMA
Etkin bir işlevi duraklatmak, örneğin yemeği karıştırmak veya çevirmek için, kapağı açmanız yeterlidir.

Tekrar başlatmak için, kapağı kapatın ve ▷'e basın.

. OTOMATİK İŞLEVLER

KATEGORİLER
Belirli otomatik işlevleri kullanırken, en iyi sonucu elde etmek için pişirdiğiniz yiyeceğe uygun kategoriyi seçmeniz gerekir.
Referans kategori, ekranın sağ üst kısmında gösterilen rakama karşılık gelir.

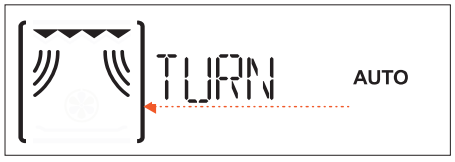


Tüm kategorilerle ilgili bilgi almak için, işlevlerin açıklamalarını içeren tabloya bakın.

PİŞMİŞLİK DÜZEYİ
Birçok otomatik işlev, yemeğin ne kadar iyi pişmesini istediğinizi seçmenizi isteyecektir.
Pişme derecesi, işlev etkinleştirildikten sonra işlemin ilk 20 saniyesi içerisinde değiştirilebilir: işlevi etkinleştirin, ardından istediğiniz ayarı seçmek için *ayar düğmesini* çevirin.



İŞLEMLER (YEMEĞİ KARIŞTIRIN VEYA ÇEVİRİN)
Belirli otomatik işlevler, sizden örneğin yemeği çevirmenizi veya karıştırmanızı ister ve ilgili işlemi yapmanız için duraklatılır.



Fırın pişirme işlemini duraklattığında, kapağı açın ve kapağı tekrar kapatmadan ve pişirmeyi sürdürmek üzere ▷ seçeneğine basmadan önce yapmanız istenmiş olan işlemi gerçekleştirin.

Lütfen dikkat edin: "Buz çözme" işlevini kullanırken, yemeği karıştırmamış veya çevirmemiş olsanız bile, işlev iki dakika sonra otomatik olarak tekrar başlayacaktır.

. KALAN SICAKLIK
Birçok durumda, yemek pişirildiğinde, fırın, ekranda gösterilecek olan bir otomatik soğutma işlemini etkinleştirilecektir.



Bu işlem sırasında saati görüntülemek için ↩ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Kapağın kısa bir süreliğine açılması, işlemi kesintiye uğratır.

. ZAMAN AYARI
Fırın kapatıldığında, ekran, zaman ayarı olarak kullanılabilir. İşlevi etkinleştirmek ve istediğiniz süreyi ayarlamak için, *ayar düğmesini* çevirin.



Zaman ayarını etkinleştirmek için OK'ye basın: Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.

Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez.
Zaman ayarı için ayarladığınız süreyi değiştirmek için, duraklatmak amacıyla ↩ 'e basın, yeni süreyi ayarlamak için ayar düğmesini döndürün ve daha sonra sayımı tekrar başlatmak için OK'e basın.
Güncel süreye geri dönmek için, ↩ 'e tekrar basın.

Lütfen dikkate alın: Herhangi bir işlevin etkinleştirilmesi (yani ***seçim düğmesinin*** döndürülmesi), zaman ayarı sayımını iptal edecektir; bu, bir sesli uyarı ile gösterilir.

FAYDALI İPUÇLARI

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, herhangi bir yiyecek için kullanılması en uygun işlevler belirtilmiştir.
Pişirme süreleri, (gerektiğinde) ön ısıtma aşaması hariç, yemeğin fırında pişirilme çevrimini belirtir.
Ayarlar ve pişirme süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir.
Yiyeceği, daima belirtilen minimum pişirme süresi kadar pişirin ve yiyeceğin iyice piştiğini kontrol edin.
En iyi sonuçlar için, aksesuar seçimi yaparken pişirme tablosundaki önerileri dikkatlice uygulayın.

MİKRODALGA İLE PİŞİRME İPUÇLARI

Mikrodalgalar, yemeğin içine sınırlı bir derinlikte nüfuz edebilir;
dolayısıyla çok sayıda parçayı aynı anda pişirirken, yiyecekleri aralarında mümkün olduğunca boşluk kalacak şekilde yerleştirmelisiniz.
Daha küçük parçalar, daha büyük parçalara göre daha hızlı pişer: Eşit pişirmek için yiyeceği eşit büyüklükte parçalara kesin.

Mikrodalga ile pişirme sırasında nem buharlaşır: Mikrodalgaya dayanıklı kap kullanılması, nem kaybını azaltmaya yardımcı olur.

Yemeği mikrodalgadan çıkardığınızda, çoğunlukla sonrasında bir süre daha pişirmeye devam edecektir. Dolayısıyla pişirme çevrimi tamamlandığında daima birkaç dakika beklemenizi öneriyoruz.

Dış kenarlardaki daha iyi pişen kısımları ortaya, ortadakileri de dışa doğru getireceğinden, mikrodalgada pişirme sırasında yemeği karıştırmak iyi bir fikirdir.

İnce parçalar halindeki etleri birbirlerinin üzerine koyun. Köfte ve sosis gibi daha kalın etler, yan yana dizilmelidir.

STREÇ FİLM VE AMBALAJ
Yiyecek paketlerini mikrodalga ile pişirmek üzere fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki ambalaj bağlarını çıkarın.
Paketin pişirme sırasında oluşacak buhar nedeniyle patlamasını önlemek ve basıncı hafifletmek için, plastik film çizilmeli veya bir çatalla delinmelidir.
SIVILAR
Sıvılar, gözle görülür bir şekilde kabarcıklanmadan, kaynama noktasından fazla ısınabilir.
Bu, sıcak sıvıların aniden taşmasına yol açabilir.
Bu olasılığı önlemek için:
. Dar boyunlu kapları kullanmaktan kaçının.
. Kabı mikrodalga fırına koymadan önce sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırın ve çay kaşığını kabın içerisinde bırakın.
. Isıttıktan sonra, kabı dikkatli bir şekilde mikrodalga fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırın.

DONDURULMUŞ GIDA
En iyi sonuç için, yiyeceklerin buzunun doğrudan döner cam tepsi üzerinde çözdürülmesini tavsiye ediyoruz. Gerekirse hafif, mikrodalga kullanımına uygun plastik bir kap da kullanabilirsiniz.
Kaynatılmış yiyecekler, türlüler ve et bazlı soslar buz çözme işlemi sırasında ara sıra karıştırılırsa daha kısa sürede çözülür.
Buzu çözülmeye başladığında yiyecekleri ayırın: ayrılan kısımların buzu daha hızlı çözülecektir.

BEBEK MAMALARI
Biberonları ve kavanozlardaki bebek mamalarını ısıtırken, bebeğinize vermeden önce daima çalkalayın ve sıcaklığını kontrol edin.
Bu şekilde, ısı eşit şekilde dağılacak ve bebeğin haşlanma veya yanma riski önlenecektir.
Isıtmadan önce kapağı ve biberon emziğini çıkardığınızdan emin olun.

ET VE BALIK

Etin veya balığın iç kısmının yumuşak ve sulu kalmasını sağlarken yüzeyi hızlıca mükemmel bir şekilde esmerleştirmek için, “Izgara + MD” işlevinin kullanılmasını öneriyoruz. En iyi sonuçlar için, mikrodalga gücünü 160 ile 350 W arasında ayarlayın.

PİŞİRME TABLOSU

YİYECEK	İŞLEV	SIC. (°C)	GÜÇ (W)	SÜRE (DK.)	AKSESUARLAR
Mayalı kekler		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Dolgulu tartlar (cheesecake, strudel, elmalı tart)		160 - 190	-	35-70	
Sünger kek		160	-	30 - 40	
Kurabiyeler		160	-	20 - 30	
Tuzlu kekler (sebzeli turta, Kiş 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Hazır yemekler (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lazanya/fırında makarna		-	350 - 500	15 – 25	
Donmuş lazanya (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Et (pirzola, biftek)		-	500	10 - 15	
Tavuk eti (bütün, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Tavuk (fileto veya parça)		-	350 - 500	10 -17	
Rostolar (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Fırında kuzu/dana/rozbif (1,3-1,5 Kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Salam-sosis/kebap		-	-	20 - 40 *	
Balık (biftek veya fileto)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Bütün balık (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Fırında patates (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Elma fırın		-	160 - 350	15 -25	

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin..

İŞLEVLER	Zorunlu Hava	Zorunlu Hava + Mikrodalga	Izgara	Izgara + Mikrodalga

AKSESUARLAR	Isıya dayanıklı tepsi/mikrodalga kullanımına uygun kap	Tel raf	Dikdörtgen Fırın Tepsisi

TEST EDİLMİŞ YEMEK TARİFLERİ

IEC 60705 ve IEC 60350-1 standartları uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmıştır.

YİYECEK	İŞLEV	AĞIRLIK (g)	PİŞİRME SÜRESİ (dk:sn)	SIC./ IZGARA SEVİYESİ	GÜÇ (W)	ÖN ISITMA	AKSESUARLAR
Hamur işi kreması		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Mikrodalgaya dayanıklı kap (Payreks 3.227)
Sünger kek		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Mikrodalgaya dayanıklı kap (Payreks 3.827)
Köfte		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Mikrodalgaya dayanıklı kap (Payreks 3.838)
Patates graten		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Mikrodalgaya dayanıklı kap (Payreks 3.827)
Tavuk		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Mikrodalgaya dayanıklı kap (Payreks 3.220)
Etin buzunun çözülmesi (buz çözme işleminin yarısında çevirin)		500	10:30	-	160	-	Döner tepsi
Tost		-	4:00 - 6:00	3	-	Evet	Raf 

İŞLEVLER	Mikrodalga	Izgara + Mikrodalga	Izgara
			

TEMİZLİK VE BAKIM

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.

Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

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

İÇ VE DIŞ YÜZEYLER

• Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
• Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
• Düzenli aralıklarla veya herhangi bir şey dökülmesi durumunda, fırının alt kısmındaki tüm yemek artıklarını temizlemek üzere döner tepsiyi ve desteğini çıkarın.
• Yoğun ısı kirleri yakarak temizlediğinden, ızgaranın temizlenmesine gerek yoktur: Bu işlevi düzenli olarak kullanın.

AKSESUARLAR

Tüm aksesuarlar, bulaşık makinesinde yıkanabilir. İnatçı kirler için bir bezle nazikçe silin. Temizlemeden önce aksesuarları daima soğumaya bırakın.

ARIZA GİDERME

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. Arızanın giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Fırın, kapalı iken bile ses çıkarır.	Soğutma fanı etkin.	Kapağı açın veya soğutma işlemi sona erene kadar bekleyin.
Ekranda "ERR" harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım hatası.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "ERR" harfini takip eden rakamı belirtin.

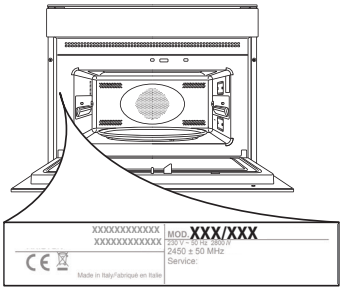
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

DESTEK

Cihazın çalıştırılması ile ilgili herhangi bir sorun yaşamanız durumunda, bir Franke Teknik Servis Merkezi ile irtibata geçin.
Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.
Aşağıdakileri belirtin:
- arızanın türü
- cihaz modeli (parça/Kod)
- fırın iç haznesinin sol kenarında bulunan ve fırın kapağı açıkken görülebilen cihaz etiketindeki seri numara (S.N.)

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

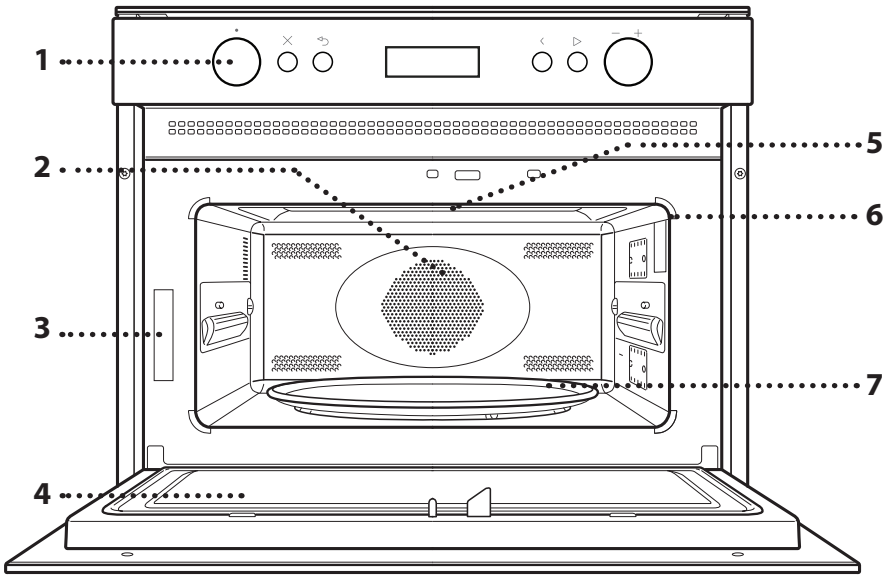


ОГЛАВЛЕНИЕ

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

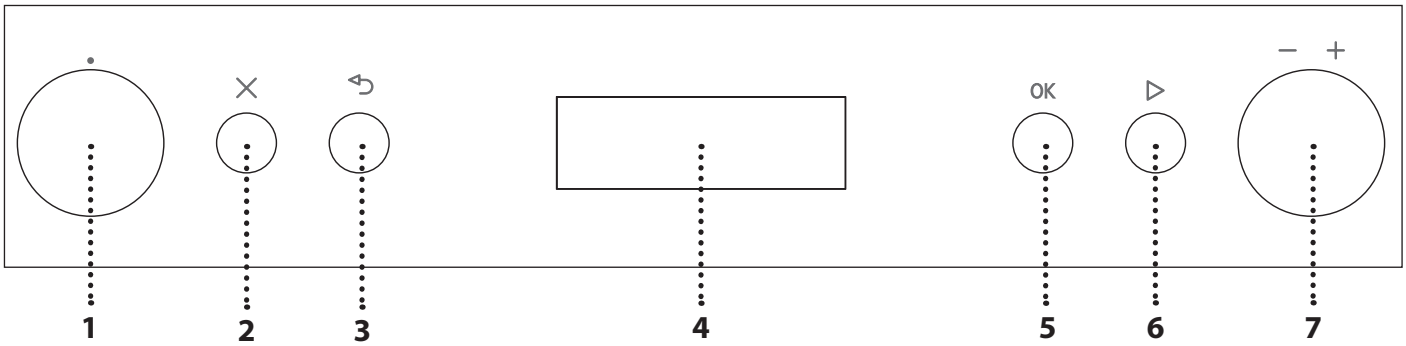
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Круговой нагревательный элемент (не виден)
3. Паспортная табличка (не снимать)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Подсветка
7. Стеклянный поворотный стол

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

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

2. СТОП

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

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.

6. ЗАПУСК

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

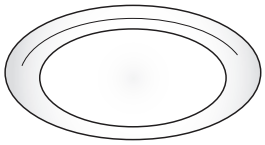
7. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Для просмотра меню и применения или изменения настроек.

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

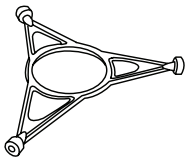
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



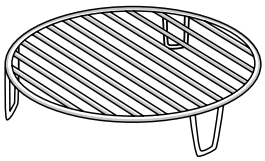
Стеклянный поворотный стол устанавливается на специальную подставку и может использоваться во всех режимах приготовления. Любые емкости и принадлежности (кроме прямоугольного вставного противня) должны размещаться на поворотном столе.

ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



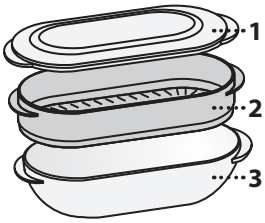
Используйте подставку только для установки стеклянного поворотного стола. Не размещайте на подставке другие принадлежности.

РЕШЕТКА



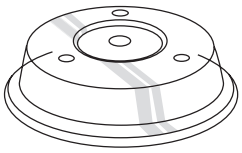
Позволяет уменьшить расстояние между грилем и приготавливаемым блюдом, обеспечивает идеальное подрумянивание продукта и правильную циркуляцию горячего воздуха. Устанавливайте решетку на поворотный стол так, чтобы она не касалась других поверхностей.

ПАРОВАРКА



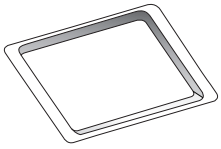
Для приготовления на пару рыбы или овощей поместите продукт в корзину (2) и налейте питьевую воду (100 мл) в нижнюю секцию пароварки (3) для получения правильного количества пара.
Для варки макарон, риса или картофеля поместите продукт непосредственно в нижнюю секцию пароварки (корзина не нужна) и долейте в нее необходимое количество питьевой воды. Для лучшего результата накройте пароварку прилагаемой крышкой (1).
Устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол. Используйте ее только в специально предусмотренных режимах приготовления или в микроволновых режимах.

КРЫШКА



Позволяет накрывать продукты во время приготовления или разогрева в микроволновой печи.
Крышка защищает печь от брызг, предотвращает высыхание продукта и, кроме того, может использоваться в качестве подставки для размещения второй емкости с пищей.
Она непригодна для конвекционного выпекания и любых режимов с грилем.

ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Используйте вставной противень только в режимах конвекционного выпекания никогда не используйте его в сочетании с микроволнами.
Вставляйте противень горизонтально по направляющим камеры.

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

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

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой проверяйте их пригодность для микроволновой печи и устойчивость к высоким температурам.

Никогда не используйте металлические емкости для приготовления пищи или напитков в микроволновых режимах

Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались внутренних стенок печи.

Прежде чем включить печь, убедитесь, что поворотный стол вращается свободно. При установке и извлечении принадлежностей соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть с места поворотный стол.

РЕЖИМЫ

МИКРОВОЛНЫ

Режим для быстрого приготовления и разогревания продуктов и напитков.

МОЩНОСТЬ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
900 Вт	Быстрый разогрев напитков и продуктов с высоким содержанием влаги
750 Вт	Приготовление овощей
650 Вт	Приготовление мяса и рыбы
500 Вт	Приготовление мясных соусов, а также соусов, содержащих сыр или яйца. Доведение до готовности мясных пирогов и макаронных запеканок
350 Вт	Медленное деликатное приготовление блюд. Растапливание сливочного масла и шоколада
160 Вт	Размораживание замороженных продуктов, размягчение сливочного масла и сыра
90 Вт	Размягчение мороженого

ГРИЛЬ

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

Рекомендуемые принадлежности: **Решетка**

ГРИЛЬ + МВ

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

Рекомендуемые принадлежности: **Решетка**

ТУРБОГРИЛЬ

Для великолепных результатов, сочетая действие гриля и конвекции. Рекомендуется переворачивать продукт по ходу приготовления.
Рекомендуемые принадлежности: **Высокая решетка**

ТУРБОГРИЛЬ + МВ

Режим для быстрого приготовления и подрумянивания продуктов, сочетающий действие микроволн, гриля и конвекции.

Рекомендуемые принадлежности: **Решетка**

КОНВЕКЦИЯ

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

Рекомендуемые принадлежности: **Решетка/ прямоугольный вставной противень**

КОНВЕКЦИЯ + МВ

Для быстрого приготовления блюд в духовке.

Рекомендуемые принадлежности: **Решетка**

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

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

COOKASSIST

Автоматические режимы позволяют получить качественный кулинарный результат при минимальных действиях пользователя: от него требуется указать лишь тип и вес продукта. Печь автоматически рассчитывает оптимальные настройки и изменяет их по ходу приготовления. В общем времени не учитываются стадии подготовки и прогрева.

DEFRO AUTO АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Режим для быстрого размораживания различных типов продуктов с учетом их веса.
Помещайте продукт непосредственно на стеклянный поворотный стол. Переверните продукт при появлении соответствующего указания.

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

REHEA AUTO АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

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

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

STEAM AUTO ПАР АВТО

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

Ниже представлена примерная длительность приготовления для некоторых блюд:
• СВЕЖИЕ ОВОЩИ (250-500 г): 4-6 мин;
• ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ (250-500 г): 5-7 мин;
• РЫБНОЕ ФИЛЕ (250-500 г): 4-6 мин.

Необходимые принадлежности: Пароварка

COMBI АВТО КОНВЕКЦИЯ + МВ

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

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

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

COOK АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ*

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

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

НАСТР НАСТРОЙКИ

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

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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



Нажмите OK для подтверждения выбора.

Обратите внимание: В дальнейшем можно изменить язык в меню "Настройки".

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка необходимо установить текущее время: на дисплее начинают мигать две цифры, обозначающие час.



Вращая *ручку регулировки*, установите часовое значение часа и нажмите OK: на дисплее начнет мигать значение минут.



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

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

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

JET START

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

1. ВЫБОР РЕЖИМА

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



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



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

2. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.
На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.



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



Обратите внимание: Нажатие ↩ позволяет вернуться к предыдущей настройке.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После подтверждения всех настроек нажмите ▷, чтобы активировать режим.



Кнопка ✕ позволяет приостановить действие режима в любой момент времени.

. ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА
Эта автоматическая функция предотвращает случайное включение печи.



Для запуска режима откройте и закройте дверцу, после чего нажмите ▷.

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

Для его возобновления закройте дверцу и нажмите ▷.

. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

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

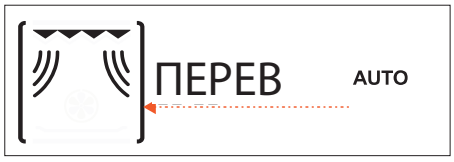


Информация о классах продуктов представлена в таблице с описанием режимов.

СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ
Большинство автоматических режимов предлагают указать степень готовности, которую должно иметь получаемое блюдо.
Степень готовности можно изменить в течение первых 20 секунд после запуска режима:
Активируйте режим и выберите требуемую настройку при помощи *ручки регулировки*.



ДЕЙСТВИЯ (РАЗМЕШИВАНИЕ ИЛИ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТА)
Для некоторых автоматических режимов предусмотрены паузы, во время которых пользователю предлагается размешать или перевернуть продукт.



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

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

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



Чтобы вывести на дисплей часы, нажмите ⮌ .

Обратите внимание: Открытие дверцы временно приостанавливает процесс.

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



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

Обратите внимание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.
Для изменения установленного времени остановите таймер нажатием ⮌ . Установите новое время ручкой регулировки, затем нажмите OK для перезапуска отсчета.
Чтобы вернуться к текущему времени, снова нажмите ⮌ .

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице представлены наилучшие режимы для приготовления блюд.
Длительность приготовления относится ко времени нахождения продукта в печи и не включает стадию предварительного прогрева (где необходима).
Настройки и длительность приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей.
Готовьте блюдо в течение указанного минимального времени, а затем проверьте его готовность.
Для наилучших результатов тщательно придерживайтесь рекомендаций по выбору принадлежностей, представленных в таблице приготовления блюд.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны проникают в продукт на ограниченную глубину
при одновременном приготовлении нескольких кусков старайтесь распределять их по как можно большей площади.
Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие: Порежьте продукт на кусочки равного размера, чтобы обеспечить более равномерное приготовление.

При микроволновом нагреве происходит испарение влаги: используйте специальные крышки для микроволновых печей, чтобы предотвратить пересушивание продуктов.

Как правило, после завершения микроволнового нагрева блюдо продолжает готовится еще в течение некоторого времени. Поэтому рекомендуется выдерживать блюдо в конце цикла приготовления.

Размешивание продукта в процессе приготовления улучшает кулинарный результат, поскольку при этом более пропеченные кусочки смещаются от краев в центр и наоборот.

Тонкие ломтики мяса кладите так, чтобы они находили друг на друга. Толстые куски мяса, мясные рулеты или сардельки размещайте вплотную.

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА И УПАКОВКА
Снимите завязки с бумажных или пластиковых пакетов перед тем, как помещать их в печь для приготовления в режиме микроволн.
Надрежьте или проколите пластиковую пленку вилкой: это позволит снизить давление и предотвратить разрыв пленки паром, образующимся при приготовлении.
ЖИДКОСТИ
Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без явного образования пузырьков.
Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.
Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:
. Не используйте емкости с узким горлышком.
. Размешайте жидкость перед тем, как ставить емкость в микроволновую печь, оставьте в ней чайную ложку.
. После нагрева снова помешайте жидкость и только затем осторожно выньте емкость из микроволновой печи.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ
Для наилучших результатов выкладывайте размораживаемые продукты непосредственно на стеклянный поворотный стол. При необходимости используйте легкий пластиковый контейнер, пригодный для микроволновой печи.
Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.
Когда продукт частично оттает, отделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
Во время разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления размешивайте содержимое. Проверьте его температуру перед кормлением.
Это обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ошпаривания или ожогов.
Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

МЯСО И РЫБА

Чтобы мясо и рыба быстро подрумянивались, оставаясь мягкими и сочными внутри, пользуйтесь режимом “Гриль + СВЧ”. Для наилучших результатов установите уровень мощности микроволн на значение от 160 до 350 Вт.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

* Переверните продукт в середине процесса приготовления..

РЕЖИМЫ	Конвекция	Конвекция + МВ	Гриль	Гриль + МВ
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Жаропрочная тарелка/емкость, пригодная для микроволновой печи	Решетка	Прямоугольный вставной противень	

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Составлено для сертификационных органов в соответствии со стандартами IEC 60705 и IEC 60350-1.

ПРОДУКТ	РЕЖИМ	ВЕС (г)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин:сек)	ТЕМП./ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРОГРЕВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Заварной крем		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.227)
Бисквитный пирог		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.827)
Мясной рулет		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.838)
Картофель гратен		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.827)
Курица		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Емкость, пригодная для микроволновой печи (Пирекс 3.220)
Разморозка мяса (переверните по истечении половины времени размораживания)		500	10:30	-	160	-	Поворотный стол
Тосты		-	4:00 - 6:00	3	-	Да	Полка

РЕЖИМЫ	Микроволны	Гриль + МВ	Гриль

ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте прибору остыть.

Не используйте пароочистители.

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

ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
• Через регулярные интервалы времени, а также после разлива продуктов, вынимайте поворотный стол и подставку и очищайте дно печи от остатков пищи.
• Грилю не требуется чистка, поскольку все загрязнения сгорают под действием высокой температуры: пользуйтесь грилем регулярно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Все принадлежности пригодны для мытья в посудомоечной машине.
Стойкие загрязнения бережно оттирайте салфеткой. Перед мойкой принадлежностей дайте им остыть.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
Печь издает шум, даже когда выключена.	Работает охлаждающий вентилятор.	Откройте дверцу или дождитесь завершения процесса охлаждения.
На дисплее отображается сообщение «ERR», за которым следует число.	Ошибка программного обеспечения.	Обратитесь в ближайший сервисный центр. Сообщите число, следующее за сообщением « ERR».

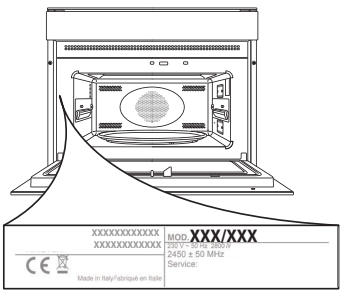
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПОМОЩЬ

При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.
Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.
Укажите:
- тип неисправности;
- модель прибора (артикул/код);
- серийный номер (S.N.) на фирменной табличке, расположенной на левом краю камеры духового шкафа (видна при открытой дверце духовки).

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

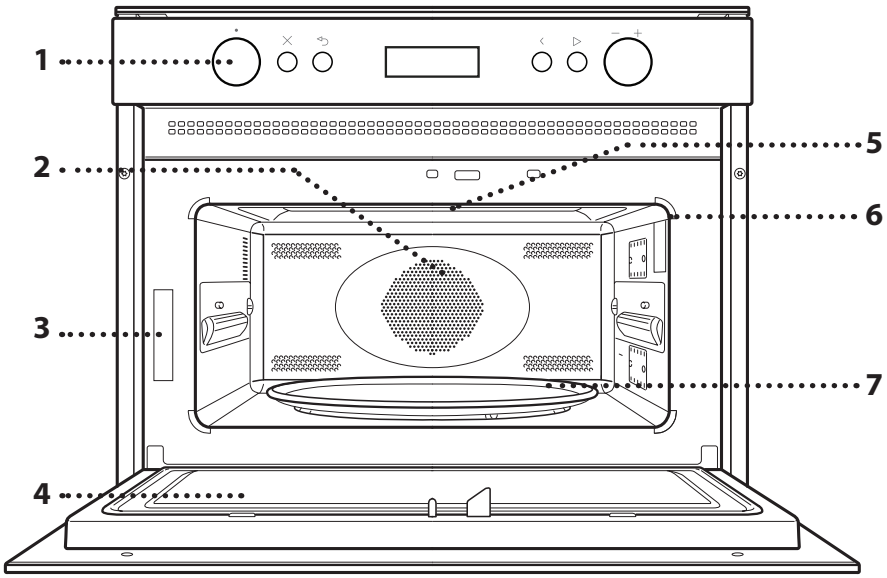


ЗМІСТ

ОГЛЯД 70
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 70
ПРИЛАДДЯ 71
ФУНКЦІЇ 72
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ 74
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ 74
КОРИСНІ ПОРАДИ 76
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 77
ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ 78
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 79
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 79
ПІДТРИМКА 79

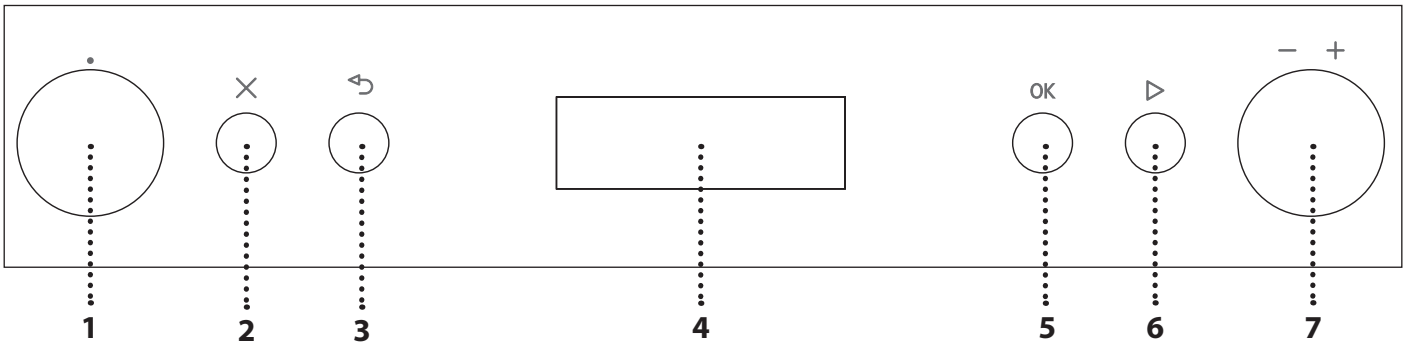
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/ гриль
6. Світло
7. Скляне обертове блюдо

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення 0 .

2. СТОП

Для миттєвої зупинки наразі активованої функції та переведення печі у режим очікування.

3. НАЗАД

Для повернення до попереднього меню.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

6. ПУСК

Щоб негайно запустити функцію. Коли духову шафу вимкнуто, натисніть кнопку, щоб запустити приготування з функцією мікрохвиль за повної потужності протягом 30 секунд.

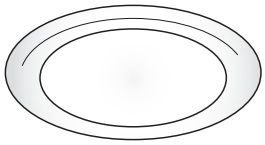
7. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

Зверніть увагу: Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

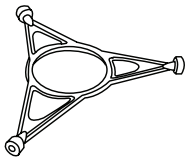
ПРИЛАДДЯ

СКЛЯНЕ ОБЕРТОВЕ БЛЮДО



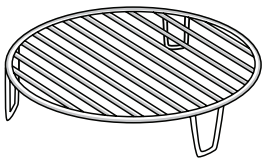
Скляне обертове блюдо, що розташовується на підпорі, можна використовувати зі всіма методами готування. Обертове блюдо необхідно завжди використовувати як основу для інших контейнерів й аксесуарів, за винятком прямокутного дека для випікання.

ПІДПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



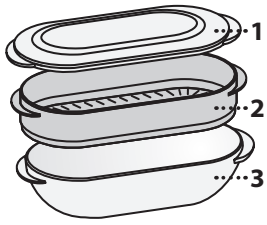
Використовуйте підпору лише для скляного обертового блюда. Не кладіть на підпору інші аксесуари.

РЕШІТКА



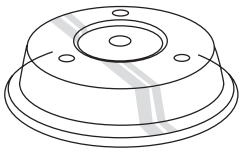
Завдяки цьому можна поміщати їжу ближче до гриля для ідеального підрум'янювання страв й оптимальної циркуляції гарячого повітря. Помістіть решітку на обертове блюдо, слідкуючи за тим, щоб воно не контактувало з іншими поверхнями.

ПАРОВАРКА



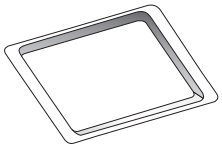
Для приготування на парі таких страв, як риба або овочі, помістіть їх у кошик (2) і налийте питну воду (100 мл) на дно пароварки (3), щоб отримати необхідну кількість пари.
Для варіння пасти, рису або картоплі тощо помістіть ці продукти безпосередньо на дно пароварки (кошик не потрібен) і додайте необхідну кількість питної води для тієї кількості продуктів, яку ви готуєте.
Для отримання найкращих результатів накрийте пароварку кришкою (1), що входить до комплекту постачання.
Завжди кладіть пароварку на скляне обертове блюдо та використовуйте її лише з належними функціями готування або функціями мікрохвиль.

КРИШКА



Зручно використовувати для накривання їжі під час приготування або підігрівання в мікрохвильовій печі.
Кришка зменшує бризки та зберігає вологу в продуктах.
Крім того, її можна використовувати для створення двох рівнів приготування.
Вона не підходить для готування з конвекцією або з функціями гриля.

ПРЯМОКУТНЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовуйте деко для випікання лише з функціями, призначеними для випікання з конвекцією; ніколи не використовуйте його в комбінації з мікрохвилями. Уставляйте деко горизонтально на полицю у відділенні для приготування.

Зверніть увагу: Не потрібно виймати обертове блюдо та його підпору під час використання прямокутного дека для випікання.

Кількість аксесуарів може відрізнятися залежно від придбаної моделі.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

На ринку представлена ціла низка приладдя. Перед придбанням переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі та витримують температуру духової шафи.

Ніколи не використовуйте металеві контейнери для їжі та напоїв під час готування в мікрохвильовій печі

Завжди перевіряйте, чи не торкається їжа й аксесуари внутрішніх стінок духової шафи.

Перед пуском печі завжди перевіряйте, щоб обертове блюдо вільно оберталося. Будьте обережні, щоб не зсунути з місця обертове блюдо, уставляючи чи знімаючи інші аксесуари.

ФУНКЦІЇ

МІКРОХВИЛІ
Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

ПОТУЖНІСТЬ	РЕКОМЕНДОВАНЕ ЗАСТОСУВАННЯ
900 Вт	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води
750 Вт	Готування овочів
650 Вт	Приготування м'яса та риби
500 Вт	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир або яйця. Довершення приготування м'ясних пирогів або запеченої пасти
350 Вт	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду
160 Вт	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру
90 Вт	Розм'якшення морозива

ГРИЛЬ
Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Ми рекомендуємо перевертати їжу під час приготування.
Для отримання найкращих результатів попередньо прогрійте гриль протягом 3-5 хвилин.

Рекомендоване приладдя: **Решітка**

ГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ
Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля.

Рекомендоване приладдя: **Решітка**

ТУРБОГРИЛЬ
Для отримання ідеального результату поєднуються функції грилю та конфекції.
Ми рекомендуємо перевертати їжу під час приготування.

Рекомендоване приладдя: **Висока решітка**

ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ
Для швидкого приготування та підрум'янювання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля та конвекційної печі.

Рекомендоване приладдя: **Решітка**

КОНВЕКЦІЯ
Для приготування страв у спосіб, який забезпечує результати, подібні до використання конвекційної печі.

Рекомендоване приладдя: **Прямокутне деко для випікання / решітка**

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ + МІКРОХВИЛІ
Для приготування страв у печі за короткий час.

Рекомендоване приладдя: **Решітка**

ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ
Для швидкого підігрівання печі перед циклом готування. Дочекайтеся завершення функції, перш ніж класти їжу в духову шафу.

COOKASSIST

У разі використання автоматичних функцій для досягнення найкращих результатів необхідно просто вибрати тип і вагу або кількість їжі. Духова шафа автоматично визначить оптимальні налаштування та продовжить змінювати їх у процесі готування. Загальний час не включає етапи підготовки або попереднього нагрівання.

DEFRO AUTO АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ
Використовується для швидкого розморожування різних типів їжі. Необхідно лише вказати вагу.
Їжу необхідно класти безпосередньо на скляне обертове блюдо. Переверніть продукти, коли буде запропоновано.

КАТЕГОРІЯ	РЕКОМЕНДОВАНІ ПРОДУКТИ	ВАГА
1*	М'ЯСО (фарш, котлети, стейки, м'ясо для запікання)	100 г - 2 кг
2*	ПТИЦЯ (ціла курка, шматки або філе)	100 г - 3 кг
3*	РИБА (ціла, стейки або філе)	100 г - 2 кг
4*	ОВОЧІ (змішані овочі, горох, броколі тощо)	100 г - 2 кг
5*	ХЛІБ (хліб, рогалики та булочки)	100 г - 2 кг

REHEA AUTO АВТОМАТИЧНЕ РОЗІГРІВАННЯ
Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть страву на термостійку тарілку або миску, призначену для використання в мікрохвильовій печі.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

STEAM AUTO АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Використовується для приготування страв на парі, наприклад овочів або риби, за допомогою пароварки, яка входить у комплект постачання. На початковому етапі підготовки автоматично створюється пара шляхом кип'ятіння води, налитої на дно пароварки. Тривалість цього етапу може бути різною. Потім у духовій шафі розпочинається етап приготування страви відповідно до встановленого часу.

Орієнтовний час готування:
• СВІЖІ ОВОЧІ (250-500 г): 4-6 хвилин;
• ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ (250-500 г): 5-7 хвилин;
• РИБНЕ ФІЛЕ (250-500 г): 4-6 хвилин.

Необхідне приладдя: **Пароварка**

COMBI ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ + МІКРОХВИЛІ

Використовується для швидкого приготування в духовій шафі та досягнення оптимальних результатів. Використовуйте посуд, придатний також для приготування страв у духовій шафі та мікрохвильовій печі.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТИ, РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ та ПОРАДИ	
1	КУРКА (птиця, риба, запіканки)	800 г - 1,5 кг
2 *	ЗАМОРОЖЕНА ЛАЗАНЬЯ	400 г - 1 кг
3	ПЕЧИВО Розмістіть на злегка змащеному деку. Покладіть продукти до духової шафи, як тільки відобразиться відповідне повідомлення.	9 - 12 шт.
4 *	КОНСЕРВОВАНЕ ХЛІБНЕ ТІСТО Для консервованих бріошей і круасанів. Покладіть продукти до духової шафи, як тільки відобразиться відповідне повідомлення.	
5 *	ЗАМОРОЖЕНІ БУЛОЧКИ (буханки, булки, калачі) Використовуйте для приготування готових заморожених булочок. Покладіть продукти до духової шафи, як тільки відобразиться відповідне повідомлення.	

Попередній нагрів необхідний перед початком готування, за програмами 3 - 4 - 5. Коли буде досягнута потрібна температура, піч запропонує вам встановити страви.

COOK АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

Використовується для швидкого приготування в духовій шафі та досягнення оптимальних результатів. Використовуйте посуд, придатний для приготування страв у духовій шафі та мікрохвильовій печі.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
1	ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ (Перегорнути, коли з'явиться запит)	200 г - 1 кг
2	СВІЖІ ОВОЧІ (Порізати рівномірними шматочками та додати 2-4 столові ложки води. Накрити)	200 г - 800 г
3 *	ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ (Перегорнути, коли з'явиться запит. Накрити)	200 г - 800 г
4	КОНСЕРВОВАНІ ОВОЧІ	200 г - 600 г
5	ПОПКОРН	100 г

НАЛАШТ НАЛАШТУВАННЯ

Змінення налаштувань духової шафи (мова, режим «Еко», яскравість, гучність звукового сигналу, годинник).

Зверніть увагу: Через кілька секунд після активації режиму «Еко» яскравість екрана зменшиться для заощадження енергії. Дисплей автоматично активується, коли натискається будь-яка кнопка.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час. На дисплеї відображатиметься слово «ENGLISH». За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну.



Натисніть кнопку OK, щоб підтвердити вибір.

Зверніть увагу: Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Налаштування».

2. ВСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть OK: На дисплеї буде блимати значення хвилин.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть OK для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

JET START

Коли духову шафу вимкнуто, натисніть кнопку ▷, щоб запустити приготування з функцією мікрохвиль за повної потужності (1000 Вт) протягом 30 секунд.

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Повертайте *ручку вибору* доки потрібна функція не відобразиться на дисплеї: На дисплеї буде відображено значок функції та основні налаштування.



Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відображатиметься перший доступний пункт), повертайте *ручку регулювання*, поки не з'явиться потрібний пункт.



Натисніть кнопку OK, щоб підтвердити вибір: На дисплеї буде відображено основні налаштування.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.
На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.



Коли налаштування починає блимати на дисплеї, поверніть *ручку регулювання*, щоб змінити його, а потім натисніть кнопку OK для підтвердження, після чого можна налаштувати наступний параметр.



Зверніть увагу: натиснувши ↩, можна знову змінити попереднє налаштування.

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть ▷, щоб активувати функцію.



Ви можете в будь-який час натиснути ✕, щоб призупинити активну функцію.

. БЛОКУВАННЯ БЕЗПЕКИ
Ця функція автоматично активується, щоб запобігти випадковому вмиканню духової шафи.



Відкрийте та закрийте дверцята, а потім натисніть кнопку ▷ для запуску функції.

. ПАУЗА
Щоб призупинити активну функцію, наприклад, щоб помішати або перевернути продукти, просто відкрийте дверцята.

Для повторного запуску функції закрийте дверцята та знову натисніть кнопку ▷.

. АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ

КАТЕГОРІЇ
Під час використання певних автоматичних функцій для досягнення найкращих результатів вам буде потрібно вибирати категорію їжі, яку ви готуєте. Кожній категорії відповідає певний номер, який відображається у верхньому правому куті дисплея.



Інформацію про всі категорії див. в таблиці з описом функцій.

СТУПІНЬ ПРИГОТУВАННЯ
У більшості автоматичних функцій вам буде запропоновано вибрати бажаний ступінь готовності їжі.
Ступінь готовності можна змінити тільки протягом перших 20 секунд після ввімкнення функції.
Активуйте функцію і поверніть *ручку регулювання*, щоб обрати потрібний параметр.



ДІЇ (ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО РОЗМІШУВАННЯ ПРОДУКТУ)
Під час використання певних автоматичних функцій необхідно, наприклад, перемішувати або перевертати страву. Щоб ви мали змогу це зробити, функція призупиняється.



Коли роботу духової шафи буде призупинено, відкрийте дверцята та виконайте запропоновану дію перед тим, як знову закрити дверцята, і натисніть кнопку ▷, щоб продовжити готування.

Зверніть увагу: Функція «Розморожування» автоматично знову запускається через дві хвилини, навіть якщо ви не перемішали або не перевернули страву.

. ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО
У багатьох випадках після приготування їжі духова шафа активує автоматичний процес охолодження, який буде позначено на дисплеї.



Щоб під час виконання цього процесу відобразити годинник, натисніть ↩ .

Зверніть увагу: Коли дверцята відкриваються, процес тимчасово переривається.

ТАЙМЕР
Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб активувати функцію та встановити потрібну тривалість, поверніть *ручку регулювання*.



Натисніть кнопку OK, щоб активувати таймер: після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: Таймер не активує жодні цикли приготування.
Для зміни встановленого часу зупиніть таймер натисканням ↩ . Встановіть новий час ручкою регулювання, потім натисніть OK для перезапуску відліку. Щоб повернутися до поточного часу, знову натисніть ↩ .

Зверніть увагу: активація будь-якої функції (тобто поворот *ручки вибору*) скасовує відлік таймера; на це вказує звуковий сигнал.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви.
Час приготування позначає цикл готування страви усередині печі, за винятком фази попереднього розігрівання (за необхідності).
Задані налаштування та тривалість готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.
Завжди готуйте страву за мінімальний час та перевіряйте, щоб вона була готовою.
Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся рекомендацій щодо вибору аксесуарів, наведених у таблиці приготування.

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають в їжу на обмежену глибину; тому під час готування кількох продуктів одночасно їх слід розташовувати якомога просторіше.
Менші шматки продуктів готуються швидше за великі. Для рівномірного готування продуктів наріжте їх шматочками однакового розміру.

Під час готування з використанням мікрохвиль випаровується волога: використання стійкої до впливу мікрохвиль кришки дозволяє зменшити втрату вологи.

Зазвичай страва продовжуватиме готуватися ще деякий час після її виймання з мікрохвильової печі. Тому рекомендується після завершення циклу готування залишити страву в печі на кілька хвилин.

Також корисно перемішувати страву під час готування в мікрохвильовій печі, оскільки тоді більш готові частини переміщуються в центр дека, а менш готові — до країв.

Кладіть тонкі скибки м’яса одну на одну або частково перекривайте одну одною. Товсті скибки, наприклад, м'ясного рулету та ковбаси, слід класти поруч одну з одною.

ХАРЧОВА ПЛІВКА ТА ПАКЕТИ
Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.
У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.
РІДИНИ
Рідини можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок.
Це може призвести до несподіваного витікання гарячої рідини через край.
Щоб запобігти цьому:
. уникайте використання контейнерів із вузькою горловиною;
. перемішайте рідину перед укладанням контейнера в мікрохвильову піч і залиште чайну ложку в контейнері;
. після нагрівання знову помішайте, обережно виймаючи контейнер із мікрохвильової печі.

ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ
Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на скляному обертовому блюді. Також за необхідності для цього можна використовувати легкий пластиковий контейнер, придатний для використання в мікрохвильовій печі.
Варені продукти, тушковані страви та м’ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування.
Коли продукти трохи відтануть, відділіть їх дин від одного: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ
Після розігрівання продуктів для дитячого харчування або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині.
Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику ошпарювання чи опіків.
Перед розігріванням обов’язково зніміть кришечку та соску.

М'ЯСО І РИБА

Щоб м’ясо або риба вкрилися ідеальною рум’яною скоринкою, а всередині залишилися м’якими й соковитими, рекомендуємо застосувати функцію «Гриль + Мікрохвилі». Для найкращого результату встановіть потужність мікрохвиль у діапазоні від 160 до 350 Вт.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОДУКТ	ФУНКЦІЯ	ТЕМП. (°C)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		160 - 180	–	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний тарт)		160 - 190	–	35-70	
Бісквітні торти		160	–	30 – 40	
Печиво		160	–	20 - 30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, лотаринзький пиріг 1 - 1,2 кг)		180 - 190	–	40-55	
Приготовані страви (250 – 500 г)		–	750	4 - 7	
Лазанья / запечені макаронні вироби		–	350 - 500	15 – 25	
Заморожена лазанья (500 - 700 г)		–	500 - 750	14 - 20	
Піца(400 - 500 г)		–	–	10 - 12	
М'ясо (відбивні, стейки)		–	500	10 - 15	
Птиця (ціла тушка, 800 г – 1,5 кг)		–	350 - 500	30 - 45 *	
Курка (шматки або філе)		–	350 - 500	10 -17	
Печеня(800 г - 1,2 кг)		–	350 - 500	25 - 40 *	
Печеня з ягнятини / телятини		170 - 180	–	70-80*	
Ростбіф (1,3-1,5 кг)		160 - 180	160	50-70*	
Ковбаски/кебаби		–	–	20 - 40 *	
Риба (стейки або філе)		–	160 - 350	15 - 20 *	
Ціла риба (800 г - 1,2 кг)		–	160 - 350	20 - 30 *	
Печена картопля (600 г - 1 кг)		–	350 - 500	30 - 50 *	
Запечені яблука		–	160 - 350	15 -25	

* Переверніть страву через половину часу приготування..

ФУНКЦІЇ	Конвекція	Примусова вентиляція + мікрохвилі	Гриль	Гриль + мікрохвилі

ПРИЛАДДЯ	Термостійка тарілка або контейнер, придатні для використання у мікрохвильових печах	Решітка	Прямокутне деко для випікання

ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ

Складено для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC 60705 і IEC 60350-1.

ПРОДУКТ	ФУНКЦІЯ	ВАГА (г)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв:сек)	ТЕМП. / РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ПРОГРІВАННЯ	ПРИЛАДДЯ
Заварний крем		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.227)
Бісквітний торт		475	8:00 - 10:00	–	750	–	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.827)
М'ясний рулет		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.838)
Картопляна запіканка		1100	28:00 - 30:00	190	350	–	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.827)
Курка		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Контейнер, призначений для мікрохвильових печей (Пірекс 3.220)
Розморожування м'яса (переверніть по закінченні половини часу розморожування)		500	10:30	–	160	–	Обертове блюдо
Тост		-	4:00 - 6:00	3	-	Так	Решітка 

ФУНКЦІЇ	Мікрохвиль	Гриль + мікрохвилі	Гриль
			

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

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

ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

• Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
• Періодично або в разі розливу рідини слід знімати обертове блюдо та його підпору, щоб мати змогу очистити нижню частину духової шафи, видаливши з неї всі залишки їжі.
• Не потрібно очищати гриль, оскільки внаслідок сильного нагрівання згорає весь бруд. Використовуйте цю функцію регулярно.

ПРИЛАДДЯ

Усі аксесуари можна безпечно мити в посудомийній машині.
Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перед миттям приладдя дайте їм охолонути.

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, чи залишилася несправність.
Піч шумить, навіть коли її вимкнено.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
На дисплеї відображається повідомлення «ERR», після якого йде номер.	Помилка програмного забезпечення.	Зверніться до найближчого сервісного центру. Повідомте число, що йде за повідомленням «ERR».

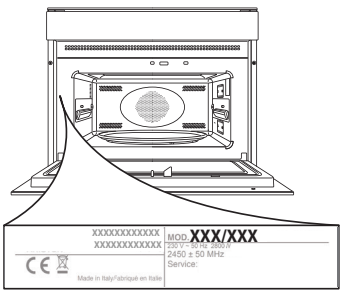
WWW.FRANKE.COM

© 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 (S.N.) на фірмовій табличці, розташованій на лівому краю камери духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

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



فهرس المحتويات

نظرة عامة 81

لوحة التحكم 81

الملحقات 82

الوظائف 83

الاستخدام لأول مرة 85

الاستخدام اليومي 85

نصائح مفيدة 87

جدول الطهي 88

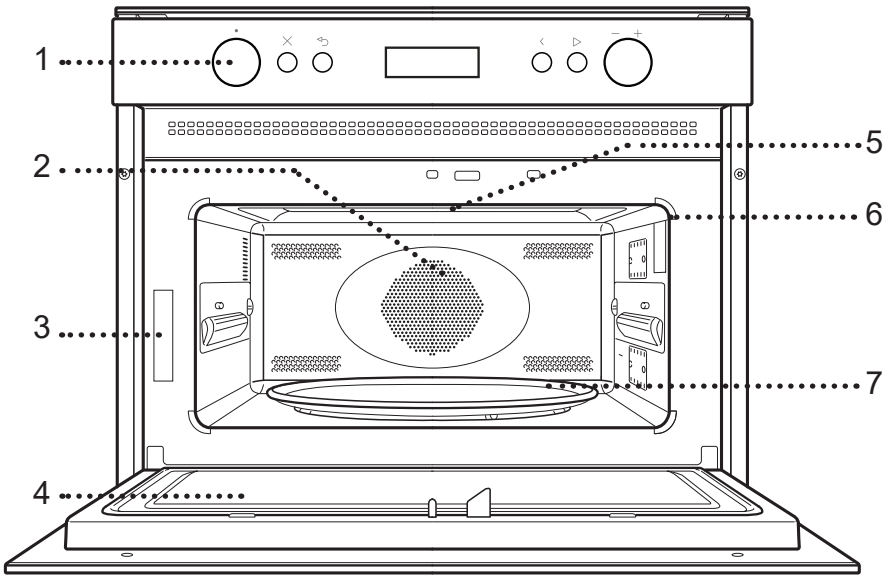
وصفات طهي مختبرة 89

التنظيف والصيانة 90

تحري الأعطال وإصلاحها 90

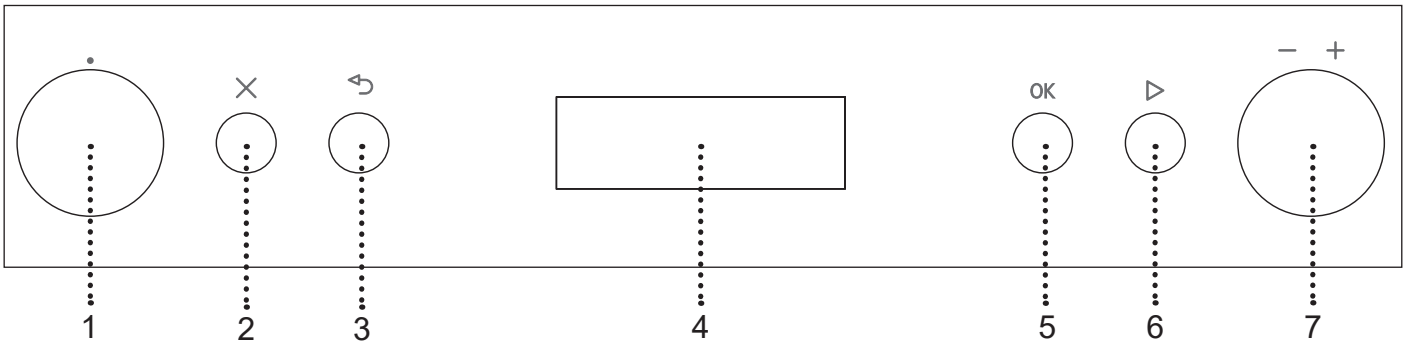
دعامة 90

نظرة عامة



1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلعها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. المصباح
7. القرص الدوار الزجاجي

لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار

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

2. إيقاف

لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا في أي وقت وضبط الفرن على وضع الاستعداد.

3. رجوع

للعودة إلى القائمة السابقة.

4. وحدة العرض

5. زر التأكيد

لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

6. تشغيل

لبدء تشغيل الوظيفة على الفور.
بينما الفرن متوقف، اضغط لتفعيل وظيفة الطهي بالميكروويف عند أقصى قدرة لمدة 30 ثانية.

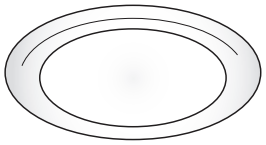
7. مفتاح الضبط

للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.

يرجى ملاحظة: جميع المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط. اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره.

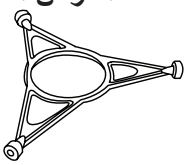
الملحقات

القرص الدوار الزجاجي



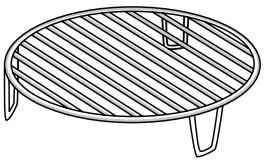
موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبيز المستطيلة.

دعامة القرص الدوار



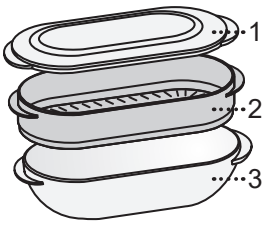
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

الشبكة السلكية



تتيح وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام ولتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد. ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

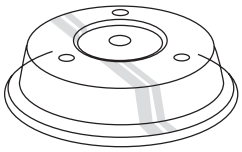
جهاز الطهي بالبخار



لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار.
لسلق أطعمة مثل المعكرونة، الأرز أو البطاطس، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيه. للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).
ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظائف الميكروويف.

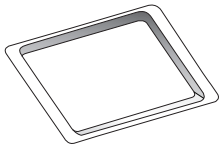
قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

الغطاء



يستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي أو عند التسخين في الميكروويف.
حيث يقلل الغطاء من الرذاذ، يحافظ على رطوبة الطعام ويمكن استخدامه أيضا لعمل مستويين للطهي.
الغطاء غير مناسب للاستخدام في الطهي بالتوزيع الحراري أو مع أي من وظائف الشواية.

صينية الخبيز المستطيلة



تستخدم صينية الخبيز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا. أدخل الصينية بشكل أفقي وضعها على الشبكة في حيز الطهي.

يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبيز المستطيلة.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

لا يجب نهائيًا استخدام أوعية الطعام أو الشراب المعدنية أثناء وظيفة الطهي بالميكروويف.

تأكد دائمًا من عدم تلامس الأطعمة والملحقات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائمًا من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

ميكروويف
لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة	الاستخدام المقترح
900 واط	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية
750 واط	طبخ الخضروات
650 واط	طهي اللحوم والأسماك
500 واط	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن
350 واط	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة
160 واط	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن
90 واط	تليين الأيس كريم

الشواية
للتحمير،الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.
لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 3-5 دقائق.
الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية + الميكروويف
لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.
الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية التربو
لتحقيق نتائج مثالية من خلال الدمج بين وظائف الشواية والتوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.
الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية

الشواية التربو + الميكروويف
لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية والتوزيع الحراري.
الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

طهي بدفع الهواء
لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي.
الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية/ صينية خبيز مستطيلة

دفع الهواء + الميكروويف
لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة.
الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

التسخين السريع
لإعادة تسخين الفرن بسرعة قبل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

COOKASSIST

من خلال الوظائف الأوتوماتيكية، ما عليك سوى اختيار نوع ووزن أو كمية الطعام لتحقيق أفضل النتائج. سيقوم الفرن أوتوماتيكيا بحساب الإعدادات المثلى مع الاستمرار في تغييرها أثناء عملية الطهي. مراحل التحضير والإحماء لا تدخل ضمن المدة الإجمالية.

إذابة التجمد الأوتوماتيكية AUTO DEFRO
لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها.
ينبغي وضع الطعام مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الفئة	الأطعمة الموصى بها	الوزن
1*	اللحوم (لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست)	100 جم - 2 كجم
2*	الطيور (دجاجة كاملة، قطع أو شرائح فيليه)	100 جم - 3 كجم
3*	الأسماك (سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)	100 جم - 2 كجم
4*	الخضروات (خضروات مشكلة وبقوليات وبروكلي، وخلافه)	100 جم - 2 كجم
5*	الخبز (أرغفة، كيزر، لفائف)	100 جم - 2 كجم

إعادة التسخين الأوتوماتيكي AUTO REHEA
لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة.

* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/65

البخار الأوتوماتيكي STEAM AUTO

لطهي الأطعمة بالبخار مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخار المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكيا، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخار. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخار تبعا للمدة المضبوطة.

فيما يلي بعضا من أزمنة الطهي الاسترشادية:
خضراوات طازجة (250-500 جم): 4-6 دقائق،
خضروات مجمدة (250 جم -500 جم): 5-7 دقائق،
سمك فيليه (250-500 جم): 4-6 دقائق.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

دفع الهواء أوتوماتيكيًا + الميكروويف COMBI

لطهي الأطعمة في الفرن بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. يُراعى استخدام أواني الطهي الملائمة للاستخدام في الفرن والمقاومة لدرجة حرارة أفران الميكروويف أيضًا.

الفئة	الأطعمة الموصى بها والكمية المقترحة والتعليمات	
1	الدجاج (الطيور، الأسماك، الجراتان)	800 جم - 5,1 كجم
2 *	لازانيا مجمدة	400 جم - 1 كجم
3	البسكويت ضع على لوح خبيز مدهون بكمية قليلة. ضع اللوح في الفرن عندما يُطلب منك ذلك.	9 - 12 قطعة.
4 *	عجين الخبز المعلب لعجين البريوش المعلب والكراسون. ضع لوح الخبيز في الفرن عند يُطلب منك.	
5 *	لفائف مجمدة (أرغفة، كيزر، لفائف) تُستخدم للفائف المخبوزة المجمدة الجاهزة. ضع لوح الخبيز في الفرن عند يُطلب منك.	

يلزم التسخين المسبق قبل بدأ الطهي، بالبرامج 3 - 4 - 5. عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، سوف يبلغك لكي تضع الطعام فيه.

الطهي الأوتوماتيكي COOK

لطهي الأطعمة في الفرن بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. يُراعى استخدام أواني الطهي الملائمة للاستخدام في الفرن والصالحة للاستخدام في أفران الميكروويف.

الفئة	الطعام	الوزن
1	بطاطس محمصة (تقليب عند الطلب)	200 جم - 1 كجم
2	خضروات طازجة (قم بالتقطيع بالتساوي وأضف ملعقتين إلى 4 ملاعق من الماء. غطاء)	200 جم - -800 جم
3 *	الخضروات المجمدة (تقليب عند الطلب. غطاء)	200 جم - -800 جم
4	خضروات معلبة	200 جم - -600 جم
5	فشار	100 جم

SETTINGS (الإعدادات) SETTI

لتغيير إعدادات الفرن (اللغة، الطريقة الاقتصادية، شدة الإضاءة، شدة صوت الإشارة الصوتية، الساعة).

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الطريقة الاقتصادية، تقل شدة إضاءة وحدة العرض بعد عدة ثوان لتوفير الطاقة. ويتم إعادة تفعيل وحدة العرض أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر، وهكذا.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة. سوف تتحرك كلمة "ENGLISH" بطول وحدة العرض: أدر مفتاح الضبط لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة.



اضغط على OK لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة في وقت لاحق أيضا من خلال بند قائمة "الإعدادات".

2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط OK: ستومض الدقائق على وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط الدقائق واضغط OK للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

الاستخدام اليومي

.التشغيل السريع

بينما الفرن متوقف اضغط على ▷ لتفعيل الطهي بوظيفة الميكروويف المضبوطة على القدرة الكاملة (1000 واط) لمدة 30 ثانية.

1. اختيار وظيفة

أدر مفتاح الاختيار إلى أن تظهر الوظيفة المطلوبة في الشاشة: ستظهر في وحدة العرض أيقونة الوظيفة وإعداداتها الأساسية.



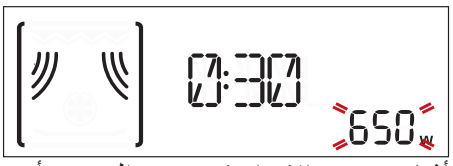
إذا أمكن، لاختيار عنصر من القائمة (سيظهر بوحدة العرض العنصر المتاح الأول)، أدر مفتاح الضبط إلى أن يظهر العنصر الذي تريده.



اضغط على OKلتأكيد اختيارك.تظهر في وحدة العرض الإعدادات الأساسية.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها.
سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.



أثناء وميض الإعداد في وحدة العرض أدر مفتاح الضبط لتغيير الإعداد ثم اضغط OK للتأكيد وللاستمرار في الإعدادات التالية.



يرجى ملاحظة: يتيح لك الضغط على ↩ تغيير الإعداد السابق مرة أخرى.

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على ▷ لتفعيل الوظيفة.



يمكنك الضغط على ✕ في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا مؤقتا.

. قفل الأمان
يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكيا لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على ▷ لبدء تشغيل الوظيفة.

. الإيقاف المؤقت
لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتا، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب.

ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على ▷.

. الوظائف الأوتوماتيكية

الفئات
عند استخدام وظائف أوتوماتيكية معينة، سيتوجب عليك اختيار فئة للطعام الذي تقوم بطهيه للوصول إلى أفضل النتائج.
تشير الفئة المرجعية إلى الرقم المبين بالركن العلوي الأيمن من الشاشة.



ارجع إلى الجدول المشتمل على شروح الوظائف لمزيد من المعلومات حول جميع الفئات.

درجة الطهي
معظم الوظائف الأوتوماتيكية ستطلب منك اختيار درجة طهي الطعام.
يمكن ضبط درجة الطهي أو تغييرها أثناء العشرين ثانية الأولى من التشغيل بعد تفعيل الوظيفة: قم بتفعيل الوظيفة ثم أدر مفتاح الضبط لاختيار الإعداد المطلوب.



الإجراءات (قلب الطعام أو تقليبه)
تطالبك وظائف أوتوماتيكية محددة بإدارة أو تقليب الطعام، على سبيل المثال، وستتوقف مؤقتا لأجل أن تقوم بذلك.



فور توقف الفرن مؤقتا عن الطهي، افتح الباب واتخذ الإجراء المطلوب منك قبل غلق الباب مرة أخرى والضغط على ▷ لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: في حالة استخدام وظيفة "إذابة التجمد"، سوف تبدأ تشغيل الوظيفة مرة أخرى أوتوماتيكيا بعد دقيقتين، حتى وإن لم تقم بإدارة أو تقليب الطعام.

. الحرارة المتبقية
في حالات عدة، عندما يتم طهي الطعام، يقوم الفرن أوتوماتيكيا بعملية تبريد ويتم الإشارة إليها على وحدة العرض.
لعرض الساعة أثناء هذه العملية، اضغط على ↩.



يرجى ملاحظة: الفتح المؤقت للباب يؤدي إلى إيقاف العملية.

. الميقاتي
عندما يكون الفرن متوقفا، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي. لتفعيل الوظيفة وضبط المدة المطلوبة أدر مفتاح الضبط.



اضغط على OK لتفعيل الميقاتي: تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم الميقاتي بتفعيل أيا من دورات الطهي.
لتغيير الوقت المضبوط للميقاتي، اضغط على ↩ لإيقافه بشكل مؤقت، أدر مفتاح الضبط لضبط الوقت الجديد، ثم اضغط على OK لإعادة بدء العد.
للعودة إلى الوقت الحالي، اضغط على ↩ مرة أخرى.

يرجى ملاحظة : سيؤدي تفعيل أي وظيفة (على سبيل المثال. إدارة مفتاح

نصائح مفيدة

كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل الوظائف المناسبة للاستخدام مع أي طعام.
تشير أوقات الطهي إلى دورة طهي الطعام داخل الفرن، باستثناء فترة الإحماء (عند الحاجة).
إعدادات وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة.
قم دائما بطهي الطعام على الحد الأدنى لمدة الطهي المقررة وتأكد من طهيه جيدا.
للحصول على أفضل النتائج، التزم بالتوصيات الواردة في جدول الطهي بكل دقة عند اختيار الملحقات.

.....

نصائح الطهي باستخدام فرن الميكروويف

موجات الميكروويف تخترق الطعام حتى عمق معين فقط، لذلك احرص على مباعدة الأطعمة عن بعضها قدر الإمكان عند طهي أنواع مختلفة في وقت واحد.
القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم حتي يتم طهيها بشكل متجانس.

تتبخر الرطوبة أثناء عملية الطهي داخل فرن الميكروويف: استخدام غطاء مقاوم لحرارة فرن الميكروويف يقلل من فقدان الرطوبة.

عندما تقوم بإخراج الطعام من الميكروويف، فقد يستمر في الطهي لبضع من الوقت أحيانا. لذلك نوصي بالانتظار لمدة دقيقتين كفترة تهدئة بمجرد انتهاء دورة الطهي.

يستحسن تقليب الطعام عند طهيه في الميكروويف، نظرا لأن ذلك يؤدي إلى تحريك الأجزاء جيدة الطهي عند الأطراف الخارجية إلى المنتصف والعكس.

ضع شرائح اللحم الرفيعة فوق بعضها أو اجعلها متراكبة. الشرائح الأكثر سمكا مثل قالب اللحم المفروم والسجق ينبغي وضعها قريبة من بعضها البعض.

رقائق البلاستيك اللاصقة وأكياس التعبئة
انزع الأربطة السلكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف.
ينبغي قطع أو وخز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء الطهي.
السوائل
يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات.
قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة.
لتفادي حدوث ذلك:
. تجنب استخدام الأوعية ضيقة العنق.
. قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك الملعقة الصغيرة في الوعاء.
. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

الطعام المجمد
للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد عن الأطعمة مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. كما يمكنك استخدام وعاء بلاستيكي خفيف وآمن للاستخدام داخل الميكروويف إذا لزم الأمر.
يذوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد.
أفصل أجزاء الطعام عن بعضها فور أن يذوب التجمد عنها: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

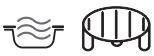
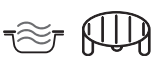
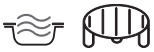
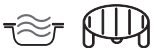
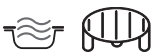
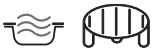
طعام الرضع
عند تسخين طعام أو سوائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائمًا بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.
وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات.
تأكد من إزالة غطاء وحلمة الزجاجة قبل التسخين.

.....

اللحوم والأسماك

للحصول على سطح محمر بسرعة مع الحفاظ على طراوة اللحم وعصارته من الداخل، نوصي باستخدام الوظيفة "MW + Grill".
وللحصول على أفض النتائج، اضبط قدرة الميكروويف ما بين 160 و 350 واط.

جدول الطهي

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (°م)	القدرة (واط)	المدة (بالدقائق)	الملحقات
كيك مخمر		180 - 160	-	60-30	
		180 - 160	90	50-25	
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		190 - 160	-	70-35	
الكيك الإسفنجي		160	-	40 - 30	
البسكويت		160	-	30 - 20	
الفطائر المتبلة (فطيرة خضروات، فطيرة كيشي لورين 1 - 2.1 كجم)		190 - 180	-	55-40	
الوجبات الجاهزة (250 - 500 جم)		-	750	7 - 4	
لازانيا / معكرونة فرن		-	500 - 350	25 – 15	
لازانيا مجمدة (500 - 700 جم)		-	750 - 500	20 - 14	
بيتزا (400 - 500 جم)		-	-	12 - 10	
اللحوم (ريش، شرائح اللحم)		-	500	15 - 10	
الطيور (دجاجة كاملة، 800 جم - 5.1 كجم)		-	500 - 350	* 45 - 30	
دجاج (فيليه أو قطع)		-	500 - 350	17- 10	
لحم الروست (800 جم - 2.1 كجم)		-	500 - 350	* 40 - 25	
لحم ضأن مشوي/لحم عجل/لحم بقري مشوي (3.1-5.1 كجم)		180 - 170	-	*80-70	
		180 - 160	160	*70-50	
السجق/الكباب		-	-	* 40 - 20	
سمك (شرائح أو فيليه)		-	350 - 160	* 20 - 15	
سمكة كاملة (800 جم - 2.1 كجم)		-	350 - 160	* 30 - 20	
بطاطس محمصة (600 جم - 1 كجم)		-	500 - 350	* 50 - 30	
تفاح مطبوخ		-	350 - 160	25- 15	

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي..

الوظائف	طهي بدفع الهواء 	دفع الهواء + الميكروويف 	الشواية 	الشواية + الميكروويف
الملحقات	إناء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن 	الشبكة السلكية 	صينية الخبيز المستطيلة 	

وصفات طهي مختبرة

تم جمعها لهيئات التوثيق وفقا للمواصفات IEC 60705 و .IEC 60350-1

الطعام	الوظيفة	الوزن (جرام)	زمن الطهي (دقائق:ثوان)	درجة الحرارة/ درجة الشواء	القدرة (واط)	إحماء.	الملحقات
كريمة الفطائر		1000	13:00 - 12:00	-	650	-	وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف (بايركس 3.227)
الكعك الأسفنجي		475	10:00 - 8:00	-	750	-	وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف (بايركس 3.827)
لحم مفروم		900	14:00 - 13:00	-	750	-	وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف (بايركس 3.838)
بطاطس محمرة		1100	30:00 - 28:00	190	350	-	وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف (بايركس 3.827)
الدجاج		1200	40:00 - 35:00	210	350	-	وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف (بايركس 3.220)
إذابة تجمد اللحم (قم بالتقليب في المنتصف خلال عملية إذابة التجمد)		500	10:30	-	160	-	القرص الدوار
التوست		-	6:00 - 4:00	3	-	نعم	الشبكة السلكية 

الوظائف	ميكروويف	الشواية + الميكروويف	الشواية
			

التنظيف والصيانة

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

الأسطح الداخلية والخارجية

•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.
•قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
•قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
•لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات: استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

الملحقات

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.
للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش.
اترك دائمًا الملحقات لكي تبرد قبل التنظيف.

تحري الأعطال وإصلاحها

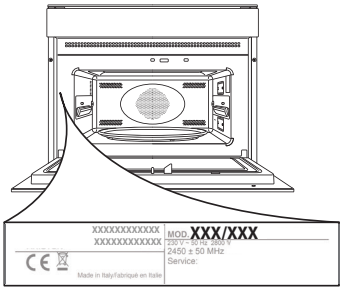
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى انتهاء عملية التبريد.
يظهر بوحدة العرض كلمة "ERR" متبوعة برقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم بعد كلمة "ERR".

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.) على لوحة التصنيف، الموجود على الحافة اليسرى لتجويف الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).



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



www.franke.com

FRANKE

CS SK EL RO TR RU UK AR

400011535040