

FMY 45 MW BR SA

EN **User manual**
FR **Manuel de l'utilisateur**
BP **Manual do usuário**
AR دليل المستخدم

Compact Combi Oven with Microwave
Four Combi compact avec micro-ondes
Forno Combinado Compacto com Micro-ondas
فرن مدمج مزود بميكروويف

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

LANGUAGES

Languages / Idiomas / اللغات

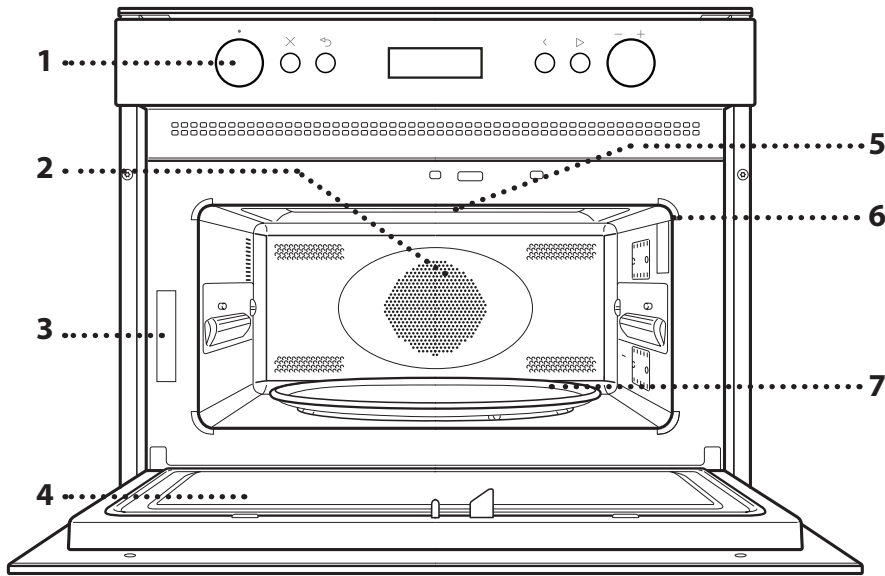
EN	USER MANUAL	3
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR.....	14
BP	MANUAL DO USUÁRIO.....	25
AR	عربي دليل المستخدم	36

TABLE OF CONTENTS

OVERVIEW	4
CONTROL PANEL.....	4
ACCESSORIES	5
FUNCTIONS	6
FIRST TIME USE.....	8
DAILY USE.....	8
USEFUL TIPS	10
COOKING TABLE.....	11
TESTED RECIPES	12
CLEANING AND MAINTENANCE.....	13
TROUBLESHOOTING	13
SUPPORT	13

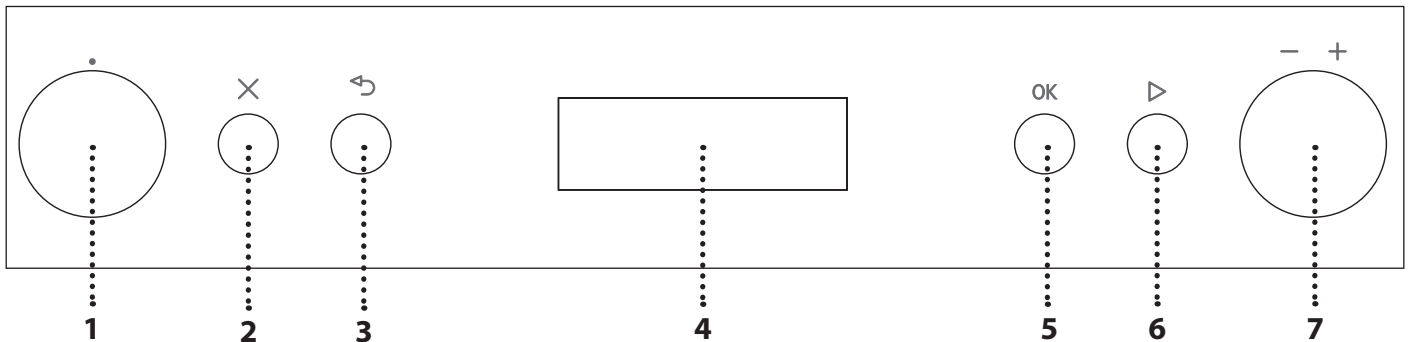
USER GUIDE

OVERVIEW



1. Control panel
2. Circular heating element (not visible)
3. Identification plate (do not remove)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Light
7. Glass Turntable

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. STOP

For stopping the function that is currently active at any time and putting the oven into standby mode.

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. DISPLAY

5. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

6. START

For immediately starting a function.

With the oven off, press to activate the microwave cooking function at maximum power for 30 seconds.

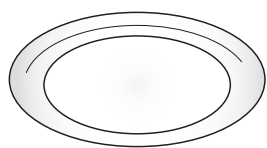
7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

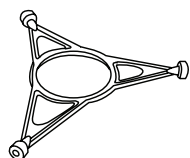
GLASS TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the

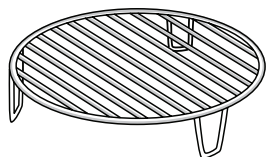
rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

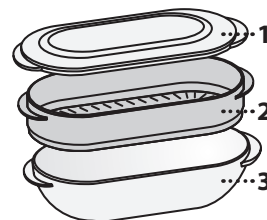
WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and for optimal hot air circulation. Place the wire shelf on the turntable, making sure that it does not

come into contact with other surfaces.

STEAMER



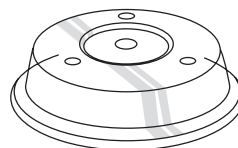
To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as pasta, rice or potatoes, place these directly on the bottom of the steamer

(the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the cover (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave functions.

COVER

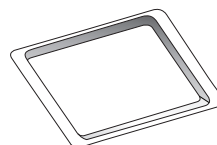


Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave.

The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions.

RECTANGULAR BAKING TRAY



Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the tray horizontally, resting it on the rack in the cooking

compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

The number of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the after-sales Service.


There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.


Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.


Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.


FUNCTIONS

 **MICROWAVE**
For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	SUGGESTED USE
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream

 **GRILL**
For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.
Recommended accessories: **Wire rack**


 **GRILL + MICROWAVE**
For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.
Recommended accessories: **Wire rack**

 **TURBO GRILL**
For perfect results, combining the grill and convection functions. We recommend turning the food during cooking.
Recommended accessories: **High wire rack**

 **TURBO GRILL + MICROWAVE**
For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.
Recommended accessories: **Wire rack**


 **FORCED AIR**
For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven.
Recommended accessories: **Wire rack / rectangular baking tray**






 **FORCED AIR + MICROWAVE**
To prepare oven dishes in a short time.
Recommended accessories: **Wire rack**


 **QUICK HEAT**
For quickly reheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

COOKASSIST

With the automatic functions, simply select the type and weight or quantity of food to achieve the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. The total time does not include preparation or preheating phases.

 **DE FRO** AUTO **AUTO DEFROST**
For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight.
Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
 2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 3 kg
 3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 2 kg
 4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 2 kg
 5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 2 kg

 **RE HEAT** AUTO **AUTO REHEAT**
For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

STEAM AUTO AUTO STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. An initial preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steam-cooking the food, according to the time set.

Some indicative cooking times are as follows:

- FRESH VEGETABLES (250-500 g): 4-6 minutes;
- FROZEN VEGETABLES (250-500 g): 5-7 minutes;
- FISH FILLETS (250-500 g): 4-6 minutes.

Required accessory: **Steamer**

COMBI AUTO FORCED AIR + MICROWAVE






For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves, too.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS, SUGGESTED QUANTITY and TIPS
 1	CHICKEN (poultry, fish, gratins) 800 g - 1,5 kg
 2	FROZEN LASAGNA 400 g - 1 kg
 3	COOKIES Place on the lightly greased baking plate. Put the plate in the oven when prompted. 9 - 12 pcs.
 4	CANNED BREAD DOUGH For pressure-canned brioche and crescent dough. Put the baking plate in the oven when prompted.
 5	FROZEN ROLLS (loaves, buns, rolls) To be used for ready baked frozen rolls. Put the baking plate in the oven when prompted.

Preheating required before you start cooking, on programs 3 - 4 - 5. When the correct temperature is reached, the oven will prompt you to put the food in.

COOK AUTO COOK

For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 g - 1 kg
 2	FRESH VEGETABLES (Cut uniformly and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 g - 800 g
 3	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 g - 800 g
 4	CANNED VEGETABLES	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

SETTI SETTINGS

For changing the oven settings (language, Eco mode, brightness, audible signal volume, clock).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. The display is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time. ENGLISH will scroll along the display: Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require.



Press **OK** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK**: the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press **OK** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

.JET START

With the oven off, press **▶** to activate the microwave cooking function at maximum power (1000W) for 30 seconds.

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* until the function you require is shown on the display: the display will show the icon for the function and its basic settings.



Where available, to select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.



Press **OK** to confirm your selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.



With the setting flashing on the display, turn the *adjustment knob* to change the setting, then press **OK** to confirm and continue with the settings that follow.



Please note: Pressing **↶** allows you to change the previous setting again.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.



You can press **X** at any time to pause the function that is currently active.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **▶** to start the function.

. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press **▶**.

. AUTOMATIC FUNCTIONS**CATEGORIES**

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results.

The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display.



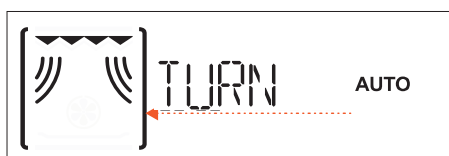
Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.

DEGREE OF DONENESS

Most of the automatic functions will prompt you to select how well done you require the food to be. The degree of doneness can be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: activate the function, then turn the *adjustment knob* to select the setting you require.

**ACTIONS (STIR OR TURN FOOD)**

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing **▶** to continue with cooking.

Please note: When using the "Defrost" function, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.

. RESIDUAL HEAT

In many cases, when food has been cooked, the oven will activate an automatic cooling process, which will be indicated on the display.



To view the clock during this process, press **↶**.

Please note: Opening the door temporarily interrupts the process.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, turn the *adjustment knob*.



Press **OK** to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

To change the time set for the timer, press **↶** to pause it, turn the adjustment knob to set the new time, then press **OK** to restart the count.

To go back to the current time, press **↶** again.

Please note: Activating any function (i.e. turning the *selection knob*) will cancel the timer count; this is indicated by a buzzer.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table indicates the best functions to use for any given food.

The cooking times refer to the cooking cycle for the food inside the oven, excluding the preheating phase (where required).

The settings and cooking times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory/ies used.

Always cook food for the minimum cooking time given and check that it is cooked through.

For best results, follow the recommendations in the cooking table carefully when selecting accessories.

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth; you should therefore space the food out as much as possible when cooking multiple items at the same time.

Smaller items cook more quickly than larger items: To ensure uniform cooking, cut food into pieces of equal size.

Moisture evaporates during the microwave cooking process: Using a microwave-resistant cover helps to reduce moisture loss.

When you remove food from a microwave, it will often continue cooking for some time afterwards. We therefore recommend always allowing a couple of minutes of standing time once the cooking cycle has finished.

It is a good idea to stir food when cooking it in the microwave, as this brings the more well-cooked parts at the outside edges towards the middle and vice versa.

Place thin slices of meat one on top of the other or overlapping. Thicker slices, such as meat loaf and sausage, should be placed next to one another.

CLING FILM AND PACKAGING

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during cooking.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling.

This could cause hot liquids to suddenly boil over.

To prevent this possibility:

- . Avoid using containers with narrow necks.

- . Stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave the teaspoon in the container.

- . After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting food directly on the glass turntable. You can also use a lightweight, microwave-safe plastic container if needed.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate food once it starts to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby bottle or a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.


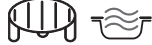

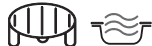

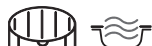

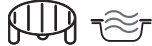



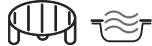



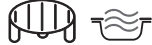





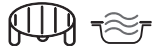

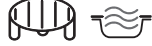

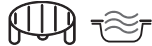

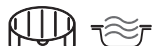

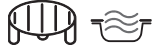

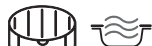



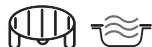

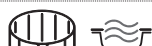

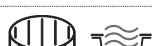

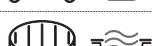
This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Make sure the lid and the teat are removed before heating.








MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using the "Grill + MW" function. For best results, set the microwave power to between 160 and 350 W.

COOKING TABLE









FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)	POWER (W)	DURATION (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		160 - 190	-	35-70	
Sponge cakes		160	-	30 - 40	
Cookies		160	-	20 - 30	
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine 1 - 1.2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Ready meals (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagna/baked pasta		-	350 - 500	15 - 25	
Frozen lasagna (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Meat (chops, steak)		-	500	10 - 15	
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Chicken (fillets or pieces)		-	350 - 500	10 -17	
Roasts (800 g - 1.2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Roast lamb/Veal/Roast beef (1.3-1.5 Kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Sausages/kebabs		-	-	20 - 40 *	
Fish (steaks or fillets)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Whole fish (800 g - 1.2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Baked potatoes (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Baked apples		-	160 - 350	15 -25	

* Turn the food halfway through cooking.

FUNCTIONS	Forced Air 	Forced Air + Microwave 	Grill 	Grill + Microwave 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire rack 	Rectangular Baking Tray 	

TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350-1.

FOOD	FUNCTION	WEIGHT (g)	COOKING TIME (min:sec)	TEMP./GRILL LEVEL	POWER (W)	PREHEAT.	ACCESSORIES
Pastry cream		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.227)
Sponge cake		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
Meat loaf		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.838)
Potato gratin		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
Chicken		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.220)
Defrosting meat (turn halfway through the defrosting process)		500	10:30	-	160	-	Turntable
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	Yes	Wire rack 

FUNCTIONS	Microwave	Grill + Microwave	Grill
			

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the accessories to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "ERR" followed by a number.	Software fault.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "ERR".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

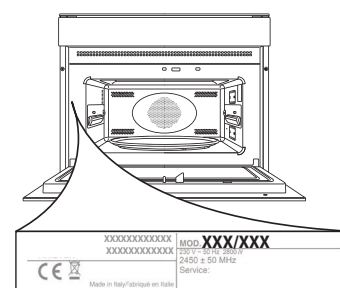
In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

Never use the services of unauthorized technicians.

Specify:

- the type of fault
- the appliance model (art./Code)
- the serial number (S.N.) on the rating plate, located on the left hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open).

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

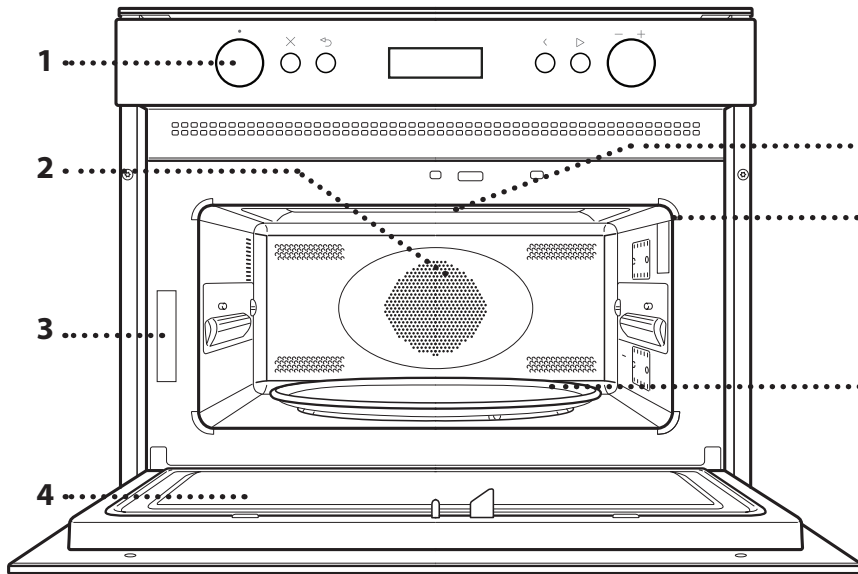


SOMMAIRE

APERÇU.....	15
PANNEAU DE COMMANDE	15
ACCESSOIRES	16
FONCTIONS	17
PREMIÈRE UTILISATION.....	19
USAGE QUOTIDIEN.....	19
CONSEILS UTILES	21
TABLEAU DE CUISSON.....	22
RECETTES TESTÉES.....	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	24
GUIDE DE DÉPANNAGE	24
ASSISTANCE.....	24

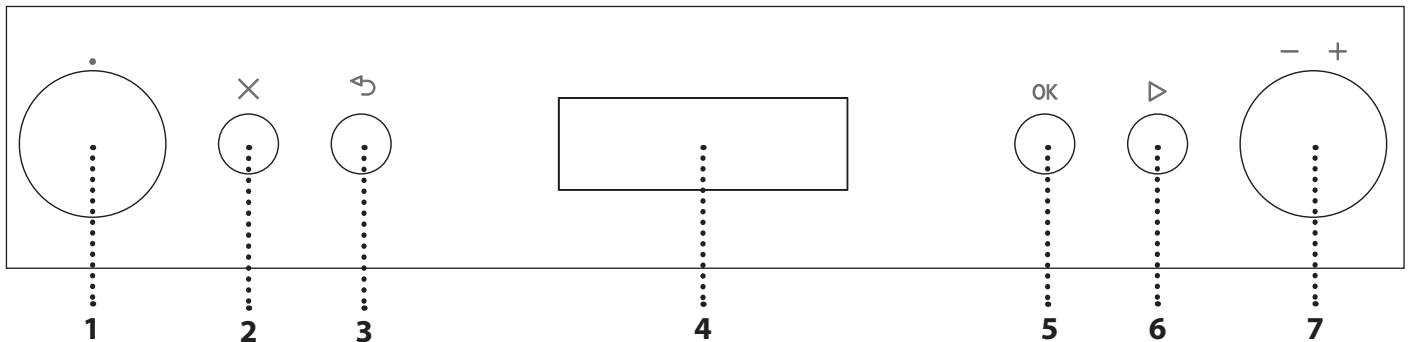
GUIDE DE L'UTILISATEUR

APERÇU



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/grill
6. Éclairage
7. Plateau tournant en verre

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. STOP

Pour interrompre la fonction en cours en tout temps et placer le four en mode Attente.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. ÉCRAN

5. TOUCHE DE CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

6. DÉMARRER

Pour immédiatement lancer une fonction.

Lorsque le four est éteint, appuyez sur pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes.

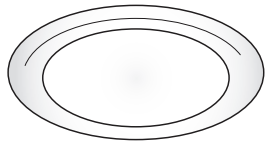
7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veuillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

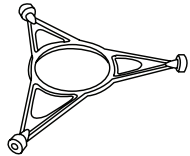
PLATEAU TOURNANT EN VERRE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients

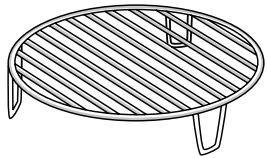
ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

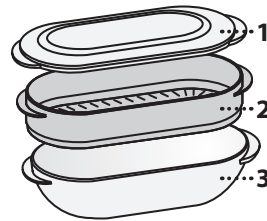
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une meilleure circulation de l'air chaud. Placez la grille sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle

ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PANIER-VAPEUR

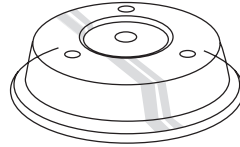


Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pâtes, le riz, ou les pommes

de terre, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire. Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

COUVERCLE



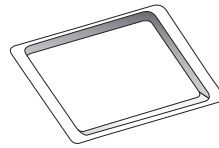
Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes.

Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments

tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le grill.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la

grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Ne jamais utiliser de récipients métalliques pour aliments ou boissons pendant la cuisson au micro-onde.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollir la crème glacée

GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : Grille métallique

GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : Grille métallique

TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

TURBO GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : Grille métallique

AIR PULSÉ

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel.

Accessoires recommandés : Grille métallique / Plaque de cuisson rectangulaire

AIR PULSÉ + MICRO-ONDES

Pour préparer des plats en peu de temps.


Accessoires recommandés : Grille métallique




PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

COOKASSIST

Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. La durée totale n'inclut pas les phases de préparation et de préchauffage.

 **AUTO DEFROST**
Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS
 1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
 2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 3 kg
 3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 2 kg
 4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 2 kg
 5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 2 kg

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

STEAM AUTO VAPEUR-AUTO

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Une phase de préparation initiale génère automatiquement de la vapeur, apportant l'eau versée au fond du panier-vapeur à ébullition. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Voici quelques suggestions de durée de cuisson :

- LÉGUMES FRAIS (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes;
- LÉGUMES SURGELÉS (250 - 500 g) : 5 - 7 minutes;
- FILETS DE POISSON (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes.

Accessoire requis : Panier-vapeur

COMBI CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES


Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS RECOMMANDÉS, QUANTITÉS SUGGÉRÉES ET ASTUCES
 1	POULET (volaille, poisson, gratins) 800 g - 1,5 kg
 2	LASAGNES SURGELÉES 400 g - 1 kg
 3	COOKIES Placez-les sur la plaque à pâtisserie enduite d'une légère couche de graisse. Placez la plaque dans le four lorsque cela est indiqué. 9 - 12 morceaux.
 4	PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE Pour la brioche cuite sous pression et la pâte à croissant. Placez la plaque dans le four lorsque cela est indiqué.
 5	PETITS PAINS CONGELÉS (pains, petits pains, brioches) À utiliser pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez la plaque dans le four lorsque cela est indiqué.

Préchauffage requis avant de débiter la cuisson, sur les programmes 3 - 4 - 5. Une fois le four à la température voulue, vous serez invité à introduire les aliments.

COOK AUTO COOK

Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	POMMES DE TERRE AU FOUR (Tournez lorsque vous y êtes invité)	200 g - 1 kg
 2	LÉGUMES FRAIS (Coupez de la même grosseur et ajoutez de 2 à 4 cuillères à thé d'eau. Couvrir)	200 g - 800 g
 3	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 g - 800 g
 4	LÉGUMES EN CONSERVE	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

REGLA RÉGLAGES

Pour changer les réglages du four (langue, mode Éco, luminosité, volume du signal sonore, heure).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. L'écran se réactive automatiquement quand vous appuyez sur une touche, etc.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile sur l'écran : Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.



Appuyez sur **OK** pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur **OK**: les minutes clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

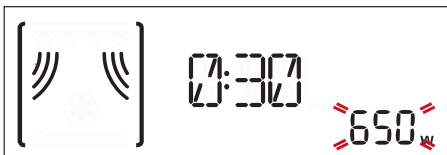
USAGE QUOTIDIEN

.JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pour 30 secondes.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour afficher la fonction désirée à l'écran : l'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



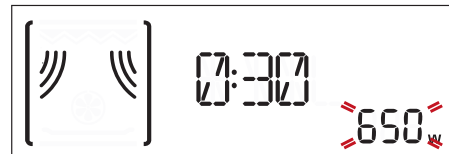
Lorsque possible, pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.



Appuyez sur **OK** pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.



Alors que la valeur clignote à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour changer la valeur, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent.



Veillez noter : En appuyant sur **↶**, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur **▶** pour lancer la fonction.




Vous pouvez appuyer sur **✕** à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. VERROU DE SÉCURITÉ


Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur  pour lancer la fonction.

. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur .

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez certaines fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous désirez cuire pour obtenir les meilleurs résultats.

La catégorie de référence correspond au numéro indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.



Reportez-vous au tableau contenant les descriptions des fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.

NIVEAU CUISSON

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson que vous désirez pour les aliments.


Le degré de cuisson peut seulement être modifié dans les 20 premières secondes après le début de la fonction : lancez la fonction, tournez ensuite le *bouton de réglage* pour sélectionner le réglage désiré.



ACTION (AGITER OU RETOURNER ALIMENT)

Certaines fonctions automatiques demandent que les aliments soient tournés ou brassés, et vont s'interrompre pour vous permettre de le faire.




Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur  pour continuer la cuisson.

Veillez noter : Lorsque vous utilisez la fonction « Defrost », la fonction redémarre automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas tourné ou brassé les aliments.

. CHALEUR RÉSIDUELLE

Dans plusieurs cas, lorsque la cuisson est terminée, le four va enclencher un processus de refroidissement automatique qui sera affiché sur l'écran.



Pour voir l'horloge durant le processus, appuyez sur .

Veillez noter : Ouvrir la porte interrompt temporairement le processus.


. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour lancer la fonction et régler le temps désiré, tournez le *bouton de réglage*.



Appuyez sur **OK** pour lancer la minuterie : Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Pour modifier l'heure réglée pour le minuteur, appuyez sur  pour le mettre en pause, tournez le bouton de réglage pour régler la nouvelle heure, puis appuyez sur **OK** pour relancer le décompte.

Pour revenir à l'heure actuelle, appuyez sur .

Veillez noter : L'activation d'une fonction quelconque (à savoir en tournant le *bouton de sélection*) annulera le décompte du minuteur ; cela est indiqué par un signal sonore.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique les meilleures fonctions à utiliser avec les différents aliments.

Les temps de cuisson font référence au cycle de cuisson des aliments à l'intérieur du four, excluant la phase de préchauffage (lorsque requise).

Les réglages et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire(s) utilisé(s).

Laissez toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum spécifié et contrôlez si la cuisson est suffisante.

Pour de meilleurs résultats, suivez soigneusement les recommandations dans le tableau de cuisson lorsque vous sélectionnez des accessoires.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une certaine profondeur;

vous devriez donc espacer le plus possible les aliments lorsque vous en cuisez plusieurs en même temps.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros : Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de même taille.

L'humidité s'évapore pendant la cuisson aux micro-ondes : Utilisez un couvercle allant au four à micro-ondes pour réduire la perte d'humidité.

Lorsque vous retirez les aliments du four à micro-ondes, ils vont normalement continuer à cuire pendant un certain temps. Nous vous conseillons donc de toujours permettre un temps de repos de quelques minutes une fois le cycle de cuisson terminé.

Il est conseillé de brasser les aliments durant la cuisson au four à micro-ondes; les morceaux plus cuits, qui se trouvent sur les bords l'extérieur sont déplacés vers le centre et vice versa.

Placez les tranches de viande fines les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et la saucisse, doivent être placées une à côté de l'autre.

PELLICULE AUTOCOLLANTE ET EMBALLAGE

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en

papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles.

Les liquides chauds risquent par conséquent de déborder brusquement.

Afin d'empêcher cela :

- . Évitez les récipients avec un goulot étroit.
- . Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.
- . Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

SURGELÉ

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Au besoin, vous pouvez aussi utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer.

VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface et tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Grill + Micro-ondes ». Pour de meilleurs résultats, réglez la puissance du four à micro-ondes entre 160 et 350 W.

TABLEAU DE CUISSON









ALIMENTS	FONCTION	TEMP. (°C)	PUISSANCE (W)	DURÉE (MIN)	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		160 - 190	-	35-70	
Génoise		160	-	30 - 40	
Biscuits		160	-	20 - 30	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Plats préparés (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagnes/pâtes au four		-	350 - 500	15 - 25	
Lasagnes surgelées (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Viande (côtelettes, bifteck)		-	500	10 - 15	
Volaille (entier, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Poulet (filets ou morceaux)		-	350 - 500	10 - 17	
Rôtis (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Saucisses/brochettes		-	-	20 - 40 *	
Poisson (darnes ou filets)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Poisson entier (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Pommes de terre au four (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Pommes au four		-	160 - 350	15 - 25	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson..

FONCTIONS	Air pulsé 	Air pulsé + Micro-ondes 	Gril 	Gril + Micro-ondes
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes 	Grille métallique 	Plaque de cuisson rectangulaire 	

RECETTES TESTÉES

Compilées pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350-1.

ALIMENTS	FONCTION	POIDS (g)	TEMPS DE CUISSON (min:sec)	TEMP/ NIVEAU DE LA GRILLE	PUISSANCE (W)	PRÉCHAUFFER	ACCESSOIRES
Crème pâtissière		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.227)
Génoise		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.827)
Pain de viande		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.838)
Gratin de pomme de terre		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.827)
Poulet		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.220)
Décongélation de la viande (Retournez à la moitié du processus de décongélation)		500	10:30	-	160	-	Plaque tournante
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	Oui	Rack de câble 

FONCTIONS	Micro-ondes	Gril + Micro-ondes	Gril
			

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou si en cas de déversement, enlevez la plaque tournante et son support et nettoyez la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté : Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir les accessoires avant de les nettoyer.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « ERR » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « ERR » et contactez le Service Après-vente le plus proche.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTANCE

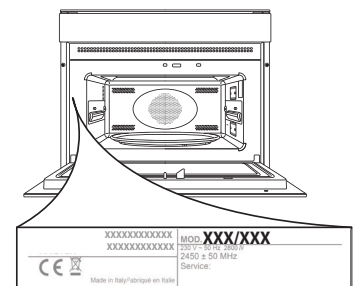
En cas de problèmes de fonctionnement, contactez un Centre de Maintenance technique Franke.

Ne faites jamais appel aux services de techniciens non-agrèés.

Communiquez :

- le type de panne
- le modèle d'appareil (art./Code)
- le numéro de série (S.N.) sur la plaque signalétique, située sur le bord gauche de la cavité du four (visible quand la porte du four est ouverte).

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

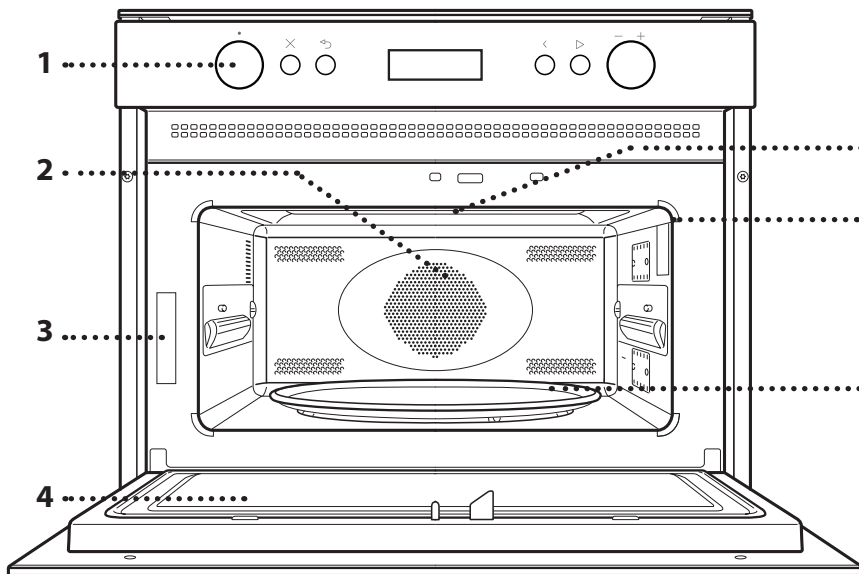


ÍNDICE

VISÃO GERAL.....	26
PAINEL DE CONTROLE.....	26
ACESSÓRIOS.....	27
FUNÇÕES.....	28
USO PELA PRIMEIRA VEZ.....	30
USO DIÁRIO.....	30
DICAS ÚTEIS.....	32
TABELA DE COZIMENTO.....	33
RECEITAS TESTADAS.....	34
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	35
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	35
SUPORTE.....	35

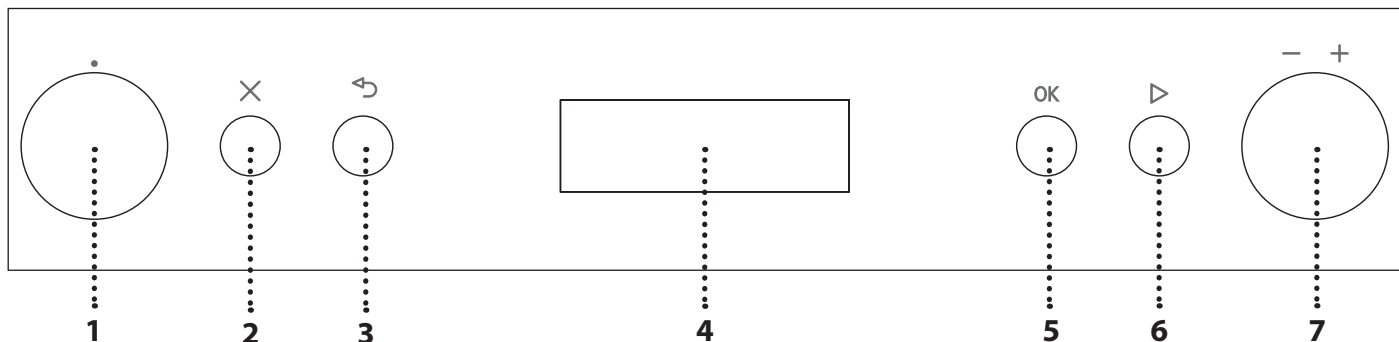
GUIA DO USUÁRIO

VISÃO GERAL



1. Painel de controle
2. Elemento circular de aquecimento (não visível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Grill/elemento de aquecimento superior
6. Luz
7. Prato giratório de vidro

PAINEL DE CONTROLE



1. BOTÃO DE SELEÇÃO

Para ligar o forno selecionando uma função. Gire até a posição 0 para desligar o forno.

2. PARAR

Para interromper a qualquer momento a função ativa e colocar o forno em modo de espera.

3. VOLTAR

Para retornar ao menu anterior.

4. VISOR

5. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

Para confirmar a seleção de uma função um valor definido.

6. INICIAR

Para iniciar a função imediatamente.

Com o forno desligado, pressione para ativar a função de cozimento por micro-ondas na potência máxima por 30 segundos.

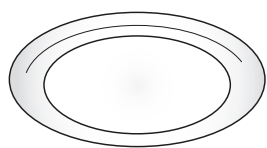
7. BOTÃO DE AJUSTE

Para rolar pelos menus e aplicar ou alterar configurações.

Observe: Todos os botões são acionados por pressionamento. Pressione o centro do botão para liberá-lo de sua posição.

ACESSÓRIOS

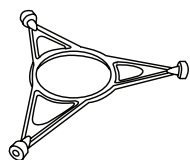
PRATO GIRATÓRIO DE VIDRO



Colocado em seu suporte, o prato giratório de vidro pode ser usado com todos os métodos de cozimento. O prato giratório deve ser sempre usado como base para outros recipientes e

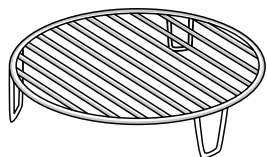
acessórios, com exceção da assadeira retangular.

SUPORTE DO PRATO GIRATÓRIO



Use o suporte apenas para o prato giratório de vidro. Não apoie outros acessórios sobre o suporte.

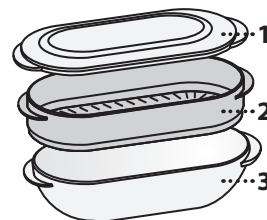
GRADE



Isso permite que você coloque os alimentos mais perto do grill, para dourar perfeitamente o seu prato e para uma circulação de ar quente ideal. Coloque a grade no prato giratório, certificando-se de

que não entre em contato com outras superfícies.

VAPORIZADOR



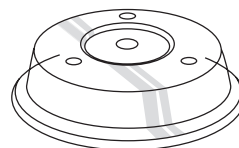
Para cozinhar alimentos como peixes ou vegetais no vapor, coloque-os na cesta (2) e despeje água potável (100 ml) no fundo do vaporizador (3) para obter a quantidade certa de vapor.

Para ferver alimentos como massas, arroz ou batata, coloque-os diretamente no

fundo do vaporizador (a cesta não é necessária) e adicione uma quantidade adequada de água potável para a quantidade que você está cozinhando. Para obter melhores resultados, cubra o vaporizador com a tampa (1) fornecida.

Coloque sempre o vaporizador no prato giratório de vidro e use-o somente com as funções de cozimento ou com as funções do micro-ondas adequadas.

TAMPA



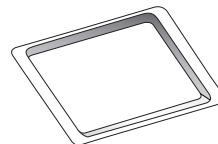
Útil para cobrir alimentos durante o cozimento ou o aquecimento no micro-ondas.

A tampa reduz respingos, mantém os alimentos úmidos e também pode ser usada para criar dos

níveis de cozimento.

Ela não é adequada para uso em cozimento por convecção ou com qualquer uma das funções do grill.

ASSADEIRA RETANGULAR



Use apenas a assadeira com funções que permitem o cozimento por convecção; ele nunca deve ser usado em conjunto com o micro-ondas. Insira a assadeira horizontalmente, apoiando-a na

grade do compartimento de cozimento.

Observe: Não é necessário remover o prato giratório e seu suporte ao usar a assadeira retangular.

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo comprado. Outros acessórios podem ser comprados separadamente no Serviço pós-venda.

Existem diversos acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprar, certifique-se de que sejam adequados para o uso com o micro-ondas e resistentes às temperaturas do forno.

Recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser usados durante o cozimento com micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e acessórios não entrem em contato com as paredes internas do forno.

Certifique-se sempre de que o prato giratório possa girar livremente antes de ligar o forno. Tenha cuidado para não deslocar o prato giratório ao inserir ou remover outro acessórios.

FUNÇÕES

MICRO-ONDAS

Para cozinhar e reaquecer rapidamente alimentos ou bebidas.

POTÊNCIA	USO SUGERIDO
900 W	Reaquecer rapidamente bebidas ou outros alimentos com alto teor de água
750 W	Cozimento de vegetais
650 W	Cozimento de carne e peixe
500 W	Cozimento de molhos de carnes ou molhos com queijo ou ovos. Finalização de tortas de carne ou massas
350 W	Cozimento lento e delicado. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate
160 W	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo
90 W	Amolecer sorvete

GRILL

Para dourar, grelhar e gratinar. Recomendamos virar o alimento durante o cozimento. Para obter melhores resultados, pré-aqueça o grill por 3 a 5 minutos.

Acessórios recomendados: **Grade**

GRILL + MICRO-ONDAS

Para cozinhar e gratinar pratos rapidamente, combinando as funções do micro-ondas e do grill.

Acessórios recomendados: **Grade**

TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções do grill e de convecção. Recomendamos virar o alimento durante o cozimento.

Acessórios recomendados: **Grade alta**

TURBO GRILL + MICRO-ONDAS

Para cozinhar e dourar o alimento rapidamente combinando as funções do micro-ondas, do grill e de forno por convecção.

Acessórios recomendados: **Grade**

AR FORÇADO

Para cozinhar pratos de modo a conseguir resultados similares ao uso de um forno convencional.

Acessórios recomendados: **Grade/assadeira retangular**

AR FORÇADO + MICRO-ONDAS

Para preparar pratos no forno em pouco tempo.

Acessórios recomendados: **Grade**

AQUECIMENTO RÁPIDO

Para reaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozimento. Espere que a função termine antes de colocar os alimentos no forno.

COOKASSIST

Com as funções automáticas, basta selecionar o tipo e peso ou a quantidade de alimento para obter os melhores resultados. O forno calculará automaticamente as configurações ideais e continuará a alterá-las à medida que o cozimento avança. O tempo total não inclui as fases de preparação ou pré-aquecimento.

DE FRO* AUTO **DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO**

Para descongelar diferentes tipos de alimentos rapidamente simplesmente especificando o peso. O alimento deve ser colocado diretamente sobre o prato giratório de vidro. Vire o alimento quando for solicitado.

CATEGORIA	ALIMENTOS RECOMENDADOS	PESO
 1*	CARNE (picadinho de carne, escalopes, bifes, assados)	100 g - 2 kg
 2*	AVES (frango inteiro, pedaços, filés)	100 g - 3 kg
 3*	PEIXES (inteiro, bifes, filés)	100 g - 2 kg
 4*	VEGETAIS (vegetais mistos, ervilhas, brócolis, etc.)	100 g - 2 kg
 5*	PÃES (pães, pão de hambúrguer)	100 g - 2 kg

RE-HEAT* AUTO **REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO**

Para reaquecer alimentos prontos, congelados ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente as configurações necessárias para alcançar os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos em uma travessa ou prato próprio para micro-ondas e resistente ao calor.

* Função usada como referência para a declaração de eficiência de energia de acordo com o Regulamento (UE) No. 65/2014

STEAM AUTO VAPOR AUTOMÁTICO

Para cozinhar alimentos no vapor, como vegetais ou peixes, use o vaporizador fornecido. A fase de preparação inicial gera vapor automaticamente, o que faz a água derramada na parte inferior do vaporizador ferver. Os tempos para essa fase podem variar. O forno prossegue com o cozimento a vapor dos alimentos, de acordo com o tempo definido.






Alguns tempos de cozimento indicativos:

- VEGETAIS FRESCOS (250 - 500 g): 4 a 6 minutos;
- VEGETAIS CONGELADOS (250 - 500 g): 5 a 7 minutos;
- FILÉS DE PEIXE (250 - 500 g): 4 a 6 minutos.

Acessório necessário: Vaporizador

COMBI AR FORÇADO AUTOMÁTICO + MICRO-ONDAS






Para cozinhar alimentos rapidamente e com resultados excelentes. Use utensílios adequadas para cozinhar no forno e também resistentes a micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTOS RECOMENDADOS, QUANTIDADE SUGERIDA e DICAS
 1	FRANGO (aves, peixes, gratinados) 800 g - 1,5 kg
 2	LASANHA CONGELADA 400 g - 1 kg
 3	BISCOITOS Coloque na assadeira levemente untada. Coloque o prato no forno quando solicitado. 9 a 12 pcs.
 4	MASSA DE PÃO ENLATADA Para brioche enlatado sob pressão e massa crescente. Coloque a assadeira no forno quando solicitado.
 5	PÃES CONGELADOS (pães, pão de hambúrguer) Para ser usado para pães congelados prontos. Coloque a assadeira no forno quando solicitado.

É necessário um pré-aquecimento antes de iniciar o cozimento nos programas 3 - 4 - 5. Quando a temperatura correta for atingida, o forno solicitará que você coloque os alimentos.

COOK COZIMENTO AUTOMÁTICO

Para cozinhar alimentos rapidamente e com resultados excelentes. Use panelas próprias para forno e resistentes a micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTOS	PESO
 1	BATATAS ASSADAS (Vire quando solicitado)	200 g - 1 kg
 2	VEGETAIS FRESCOS (Corte uniformemente e adicione 2 a 4 colheres de sopa de água. Cubra)	200 g - 800 g
 3	VEGETAIS CONGELADOS (Vire quando solicitado. Cubra)	200 g - 800 g
 4	VEGETAIS ENLATADOS	200 g - 600 g
 5	PIPOCA	100 g

SETTI CONFIGURAÇÕES

Para alterar as configurações do forno (idioma, modo Eco, luminosidade, volume do sinal sonoro, relógio).

Observe: Quando o modo Eco estiver ativo, a luminosidade do visor será reduzida após alguns segundos para economizar energia. O visor é reativado automaticamente sempre que qualquer um dos botões é pressionado, etc.

USO PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONE O IDIOMA

Será necessário definir o idioma e a hora ao ligar o eletrodoméstico pela primeira vez. A palavra PORTUGUÊS rolará no visor: Gire o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecione o que você deseja.



Pressione **OK** para confirmar sua seleção.

Observe: O idioma pode ser alterado posteriormente no menu "Configurações".

2. DEFINIR O TEMPO

Após selecionar o idioma, é necessário ajustar a hora atual: Os dois dígitos da hora piscarão no visor.



Gire o *botão de ajuste* para ajustar a hora correta e pressione **OK**: os minutos piscarão no visor.



Gire o *botão de ajuste* para ajustar os minutos e pressione **OK** para confirmar.

Observe: Pode ser necessário ajustar a hora novamente após períodos prolongados de falta de energia.

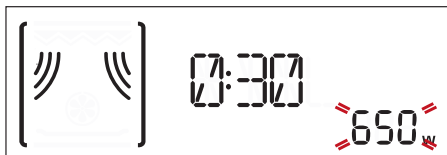
USO DIÁRIO

.JET START

Com o forno desligado, pressione **▶** para ativar a função de cozimento por micro-ondas na potência máxima (1000 W) por 30 segundos.

1. SELECIONE UMA FUNÇÃO

Gire o *botão de seleção* até que a função desejada seja exibida no visor: o visor mostrará o ícone da função e suas configurações básicas.



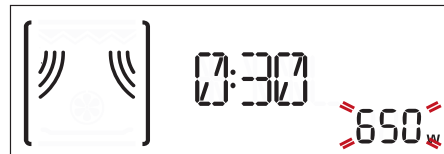
Quando disponível, para selecionar um item do menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), gire o *botão de ajuste* até que o item desejado seja mostrado.



Pressione **OK** para confirmar sua seleção: o visor mostrará as configurações básicas.

2. DEFINIR A FUNÇÃO

Depois de selecionar a função desejada, é possível alterar suas configurações. O visor mostrará as configurações que podem ser alteradas em sequência.



Com a configuração piscando no visor, gire o *botão de ajuste* para alterar a configuração e depois pressione **OK** para confirmar e continuar com as configurações a seguir.



Observe: Pressionar **↶** permite alterar a configuração anterior novamente.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Depois de aplicar as configurações desejadas, pressione **▶** para ativar a função.



Você pode pressionar **X** a qualquer momento para pausar a função que está ativa.

. TRAVA DE SEGURANÇA

Essa função é ativada automaticamente para evitar que o forno seja ligado acidentalmente.



Abra e feche a porta e pressione **▶** para iniciar a função.

. PAUSA

Para interromper uma função ativa, por exemplo para mexer ou virar os alimentos, basta abrir a porta.

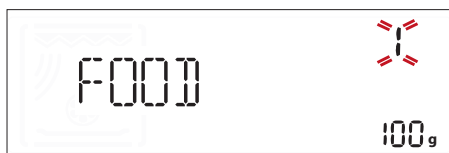
Para reiniciá-lo, feche a porta e pressione **▶**.

. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

CATEGORIAS

Ao usar certas funções automáticas, será necessário selecionar uma categoria para os alimentos que você está cozinhando para obter os melhores resultados.

A categoria de referência corresponde ao número indicado no canto superior direito do visor.



Consulte a tabela que contém as descrições das funções para obter informações sobre todas as categorias.

GRAU DE COZIMENTO

A maioria das funções automáticas solicitará que você selecione que ponto deseja para o alimento.

O grau de cozimento pode ser alterado durante os primeiros 20 segundos de operação após a ativação da função: ative a função, em seguida gire o *botão de ajuste* para selecionar a configuração necessária.



AÇÕES (MEXER OU VIRAR O ALIMENTO)

Algumas funções automáticas exigem que se vire ou mexa o alimento, por exemplo, e entrarão em pausa para que você o faça.



Assim que o forno interromper o cozimento, abra a porta e execute a ação solicitada antes de fechar a porta novamente e pressione **▶** para continuar o cozimento.

Observe: Quando você usar a função "Descongelar", ela recomeça automaticamente após dois minutos, mesmo que não tenha mexido ou virado os alimentos.

. CALOR RESIDUAL

Em muitos casos, após o cozimento dos alimentos, o forno ativa um processo de resfriamento automático que será indicado no visor.



Para visualizar o relógio durante esse processo, pressione **↶**.

Observe: Abrir a porta interrompe temporariamente o processo.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno está desligado, o visor pode ser usado como um temporizador. Para ativar a função e definir o tempo necessário, gire o *botão de ajuste*.



Pressione **OK** para ativar o temporizador: Um sinal audível soará e o visor indicará quando o cronômetro terminar a contagem regressiva do tempo selecionado.

Observe: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozimento.

Para alterar o tempo definido no temporizador, pressione **↶** para pausá-lo, gire o botão de ajuste para definir o novo tempo e pressione **OK** para reiniciar a contagem.

Para voltar à hora atual, pressione **↶** novamente.

Observe: A ativação de qualquer função (isto é, girar o *botão de seleção*) cancela a contagem do temporizador; isso é indicado por uma campainha.

DICAS ÚTEIS

COMO LER A TABELA DE COZIMENTO

A tabela indica as melhores funções a serem usadas para qualquer alimento.

Os tempos de cozimento indicam o ciclo de cozimento dos alimentos no interior do forno, excluindo-se a fase de pré-aquecimento (se necessário).

As configurações e os tempos de cozimento são aproximados e dependem da quantidade de alimentos e do tipo de acessórios usados.

Cozinhe sempre os alimentos durante o tempo mínimo indicado e verifique se estão bem cozidos.

Para obter resultados melhores, siga as recomendações da tabela de cozimento cuidadosamente ao selecionar os acessórios.

DICAS DE COZINHA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas só penetram nos alimentos até uma certa profundidade;

portanto, você deve espaçar os alimentos o máximo possível quando cozinhar vários itens ao mesmo tempo.

Itens menores cozinham mais rapidamente do que itens maiores: Para garantir um cozimento uniforme, corte os alimentos em pedaços do mesmo tamanho.

A umidade evapora durante o processo de cozimento no micro-ondas: Usar uma tampa resistente a micro-ondas ajuda a reduzir a perda de umidade.

Quando o alimento é retirado do micro-ondas, geralmente ele continua cozinhando por algum tempo. Por isso, recomendamos sempre aguardar alguns minutos após o término do ciclo de cozimento.

É uma boa ideia mexer os alimentos ao cozinhá-los no micro-ondas, pois isso traz as partes mais bem cozidas das bordas externas para o meio e vice-versa.

Coloque fatias finas de carne umas sobre as outras ou sobrepondo. Fatias mais grossas, como bolo de carne e salsicha, devem ser colocadas lado a lado.

FILME PLÁSTICO E EMBALAGEM

Remova todos os amarrilhos dos sacos de papel ou plástico antes de colocá-los no forno para cozinhar no micro-ondas.

O filme plástico deve ser perfurado com um garfo para aliviar a pressão e evitar estourar devido ao

acúmulo de vapor durante o cozimento.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem superaquecer além do ponto de ebulição sem borbulhar visivelmente.

Isso pode fazer com que líquidos quentes transbordem repentinamente.

Para evitar essa possibilidade:

. Evite usar recipientes com gargalos estreitos.

. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno de micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.

. Após o aquecimento, mexa novamente antes de retirar cuidadosamente o recipiente do forno de micro-ondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obter melhores resultados, recomendamos descongelar os alimentos diretamente no prato giratório de vidro. Você também pode usar um recipiente de plástico leve e adequado para micro-ondas, se necessário.

Alimentos fervidos, ensopados e molhos à base de carne descongelam melhor se forem mexidos ocasionalmente durante o descongelamento.

Separe os alimentos assim que comecem a descongelar: as porções separadas descongelarão mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer alimentos ou líquidos em uma mamadeira ou pote de comida para bebê, mexa sempre e verifique a temperatura antes de servir.

Isso garantirá que o calor seja distribuído de maneira uniforme e evitará o risco de queimaduras.

Certifique-se de que a tampa e o bico da mamadeira sejam retirados antes do aquecimento.

CARNE E PEIXE

Para dourar a superfície perfeita e rapidamente, mantendo o interior da carne ou do peixe macio e suculento, recomendamos usar a função "Grill + MW". Para obter os melhores resultados, ajuste a potência do micro-ondas entre 160 e 350 W.

TABELA DE COZIMENTO









ALIMENTOS	FUNÇÃO	TEMP. (° C)	POTÊNCIA (W)	DURAÇÃO (MIN)	ACESSÓRIOS
Bolos fermentados		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Tortas recheadas (cheesecake, strudel, torta de maçã)		160 - 190	-	35-70	
Pão de ló		160	-	30 - 40	
Biscoitos		160	-	20 - 30	
Tortas saborosas (torta de vegetais, quiche Lorraine 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Refeições prontas (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasanha/massa assada		-	350 - 500	15 - 25	
Lasanha congelada (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Carne (costeletas, bife)		-	500	10 - 15	
Aves (inteiro, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Frango (filés ou pedaços)		-	350 - 500	10 -17	
Assados (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Cordeiro/Vitela/Rosbife assado (1,3-1,5 Kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Linguiças/kebabs		-	-	20 - 40 *	
Peixes (bifes ou filés)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Peixe inteiro (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Batatas assadas (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Maçãs assadas		-	160 - 350	15 -25	

* Vire o alimento na metade do tempo de cozimento.

FUNÇÕES	Ar forçado 	Ar forçado + Micro-ondas 	Grill 	Grill + Micro-ondas
ACESSÓRIOS	Prato/recipiente à prova de calor adequado para uso em micro-ondas 	Grade 	Assadeira retangular 	

RECEITAS TESTADAS

Elaborado para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC 60705 e IEC 60350-1.

ALIMENTOS	FUNÇÃO	PESO (g)	TEMPO DE COZIMENTO (min:s)	TEMP./NÍVEL DO GRILL	POTÊNCIA (W)	PRÉ-AQUECIMENTO.	ACESSÓRIOS
Creme de pasteleiro		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.227)
Pão de ló		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.827)
Bolo de carne		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.838)
Gratinado de batata		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.827)
Frango		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.220)
Descongelar carne (virar na metade do processo de descongelamento)		500	10:30	-	160	-	Prato giratório
Torrada		-	4:00 - 6:00	3	-	Sim	Grade 

FUNÇÕES	Micro-ondas	Grill + Micro-ondas	Grill
			

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Certifique-se de que o eletrodoméstico esfriou antes de realizar qualquer manutenção ou limpeza.

Não use produtos de limpeza a vapor.

Não use lâ de aço, esfregões abrasivos ou agentes de limpeza abrasivos/corrosivos, pois podem danificar as superfícies do eletrodoméstico.

SUPERFÍCIES INTERNAS E EXTERNAS

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra úmido. Se estiverem muito sujos, adicione algumas gotas de detergente de pH neutro. Finalize com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Em intervalos regulares ou em caso de respingos retire o prato giratório e seu suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os resíduos de alimentos.
- O grill não precisa ser limpo, pois o calor intenso queima qualquer sujeira: Use esta função regularmente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se há energia elétrica da rede elétrica e se o forno está conectado a ela. Desligue o forno e reinicie-o para ver se a falha persiste.
O forno emite ruídos, mesmo desligado.	Ventilador de resfriamento ativo.	Abra a porta ou espere até que o processo de resfriamento termine.
O visor mostra as letras "ERR" seguidas por um número.	Falha de software.	Entre em contato com o Centro de serviços pós-vendas ao cliente mais próximo e indique o número depois das letras "ERR".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

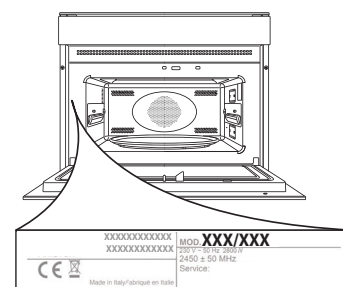
SUPORTE

*Em caso de qualquer problema de operação, entre em contato com um Centro de Assistência Técnica Franke. Nunca use serviços de técnicos não autorizados.

Especifique:

- o tipo de defeito
 - o modelo do eletrodoméstico (art./Código)
 - o número de série (SN) na placa de classificação, localizada na borda esquerda do espaço interno do forno (visível quando a porta do forno está aberta).
- Ao entrar em contato com a Central de atendimento, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

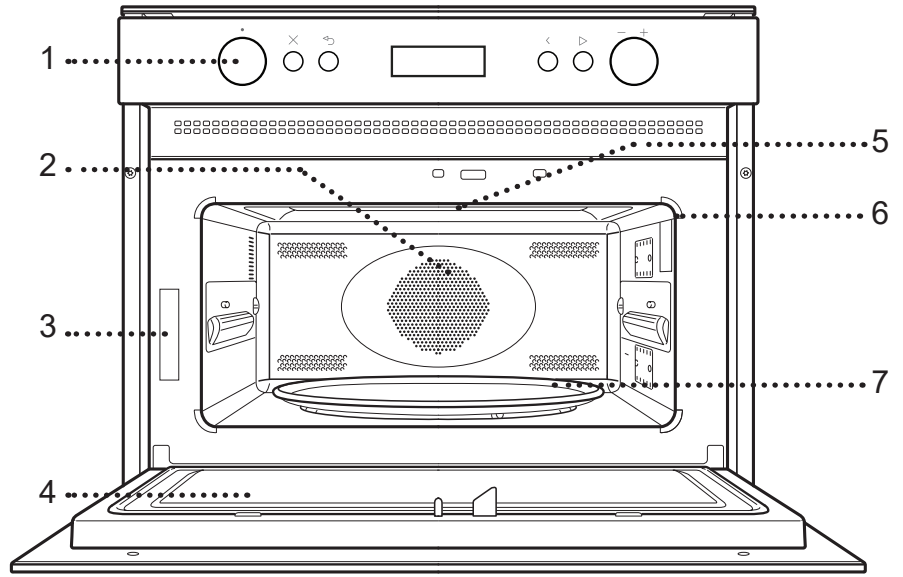
When contacting our Service Centre, please state the codes provided on your product's identification plate.



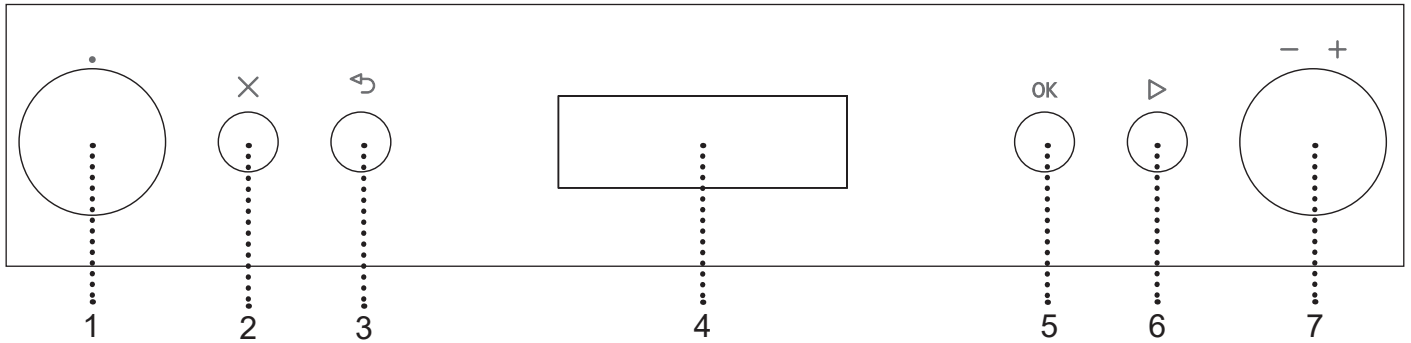
37 نظرة عامة
37 لوحة التحكم
38 الملحقات
39 الوظائف
41 الاستخدام لأول مرة
41 الاستخدام اليومي
43 نصائح مفيدة
44 جدول الطهي
45 وصفات طهي مختبرة
46 التنظيف والصيانة
46 تحري الأعطال وإصلاحها
46 دعامة

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



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.

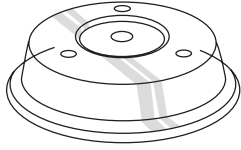
3. رجوع
للعودة إلى القائمة السابقة.
4. وحدة العرض
5. زر التأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. إيقاف
لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً في أي وقت
وضبط الفرن على وضع الاستعداد.

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

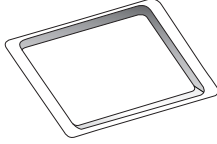
الغطاء

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 الخبز المستطيلة

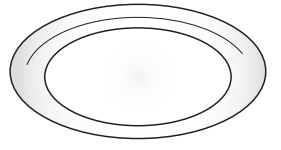
تستخدم صينية الخبز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالأشتراك مع أجهزة الميكروويف أبداً. أدخل الصينية بشكل أفقي وضعها على الشبكة في حيز الطهي.



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

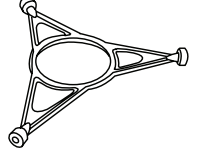
القرص الدوار الزجاجي

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



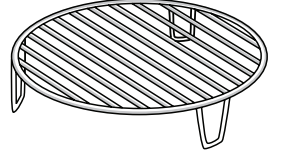
دعامة القرص الدوار

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



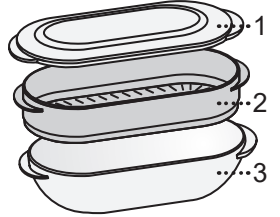
الشبكة السلكية

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 طهيهِ. 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.

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


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






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

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

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  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.

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

إعادة التسخين الأوتوماتيكي  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 لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/65

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 للحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم 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 التبريد

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

الشواية التبريد + الميكروويف

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

طهي بدفع الهواء

للتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية/ صينية خبيز مستطيلة

دفع الهواء + الميكروويف

للتحضير 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.

الطهي الأوتوماتيكي COOK

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

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

SETTINGS SETTI (الإعدادات)

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 أوتوماتيكياً عند الضغط على أي زر، وهكذا.



البخار الأوتوماتيكي STEAM AUTO

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

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

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

دفع الهواء أوتوماتيكياً + الميكروويف COMBI

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

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.
4*	عجين الخبز المعبأ لعجين البريوش المعبأ والكراسون. ضع لوح الخبيز في الفرن عند يُطلب منك.
5*	لفائف مجمدة (أرغفة، كيزر، لفائف) تُستخدم لللفائف 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.

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.

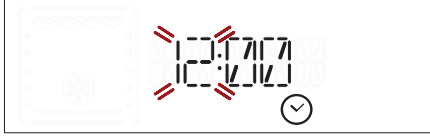


اضغط على OK لتأكيد اختيارك.

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.



أثناء وميض الإعداد في وحدة العرض أدر مفتاح الضبط لتغيير الإعداد ثم اضغط OK للتأكيد وللإستمرار 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 X في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا مؤقتا.



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



اضغط على OK لتأكيد 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.

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، سيوجب عليك اختيار فئة للطعام الذي تقوم بطهيته 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 تقلبيه)
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 الاختيار) لإلغاء تعداد الميقاتي، ستم الإشارة إلى ذلك من خلال صافرة.

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 مبادعة 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 المسلوقة والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. أفضل 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 دائما 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 وعصارتها من الداخل، نوصي باستخدام الوظيفة "MW + Grill". وللحصول على أفضل النتائج، اضبط قدرة الميكروويف ما بين 160 و 350 واط.

جدول الطهي




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

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي..

الوظائف	طهي بدفع الهواء	دفع الهواء + الميكروويف	الشواية	الشواية + الميكروويف
الوظائف	[☉]	[☉]	[☉]	[☉]
الملحقات	إناء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن	الشبكة السلكية	صينية الخبز المسطولة	

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

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

الوظائف	ميكروويف	الشواية + الميكروويف	الشواية
			

التنظيف والصيانة

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

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

لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

الملحقات

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

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 نظرا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات: استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

تحري الأعطال وإصلاحها

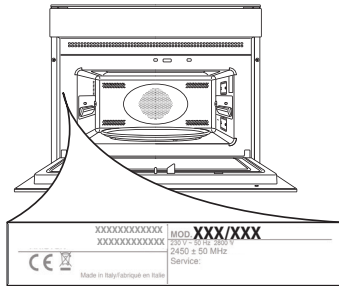
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب 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

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



في حالة حدوث أي مشاكل تتعلق بالتشغيل، اتصل بمركز الخدمة الفنية لشركة Franke. لا تستخدم مطلقاً خدمات فنيين غير معتمدين.

حدد:

- نوع العطل
- موديل الجهاز (البند/الكود)
- الرقم التسلسلي (.N.S.) بلوحة الصنع، الموجودة بالجانب الأيسر من حيز الفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون باب الفرن مفتوح).



Make
it
Wonderful

www.franke.com



EN FR BP AR

400011524313

