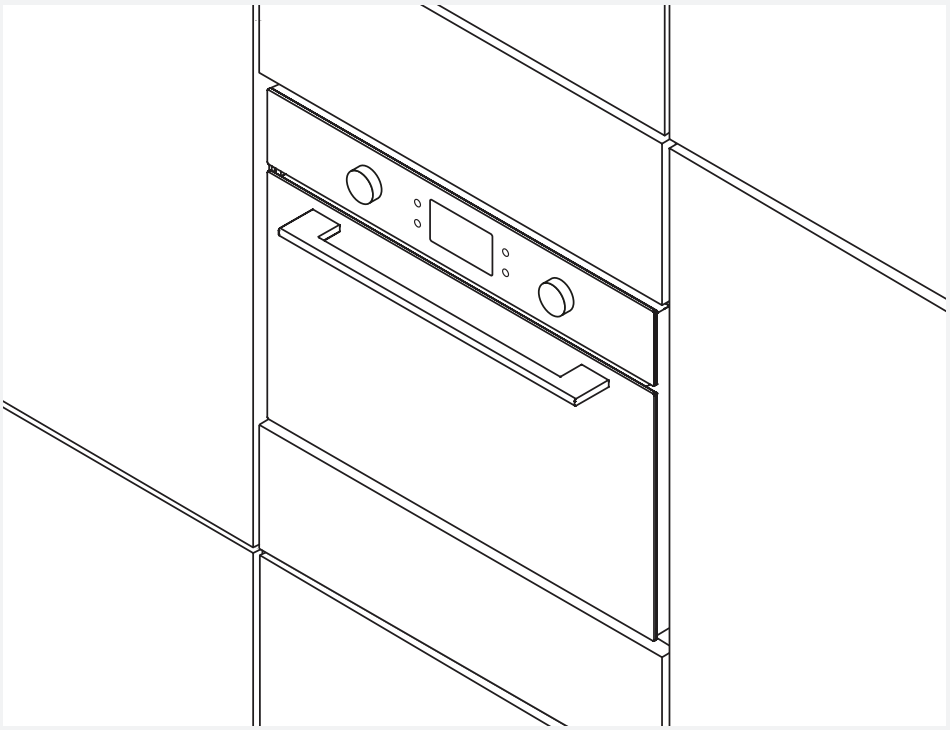


FMA 45 MW BR SA

EN	**User manual**	**Compact Combi Oven with Microwave**
FR	**Manuel de l'utilisateur**	**Four combi compact avec micro-ondes**
BP	**Manual do usuário**	**Forno Combinado Compacto com Micro-ondas**
AR	**دليل المستخد**	**فرن مدمج مزود بميكروويف**

Make it wonderful

FRANKE

LANGUAGES

Langues / Idiomas / اللغات

EN USER MANUAL 3

FR MANUEL DE L'UTILISATEUR 14

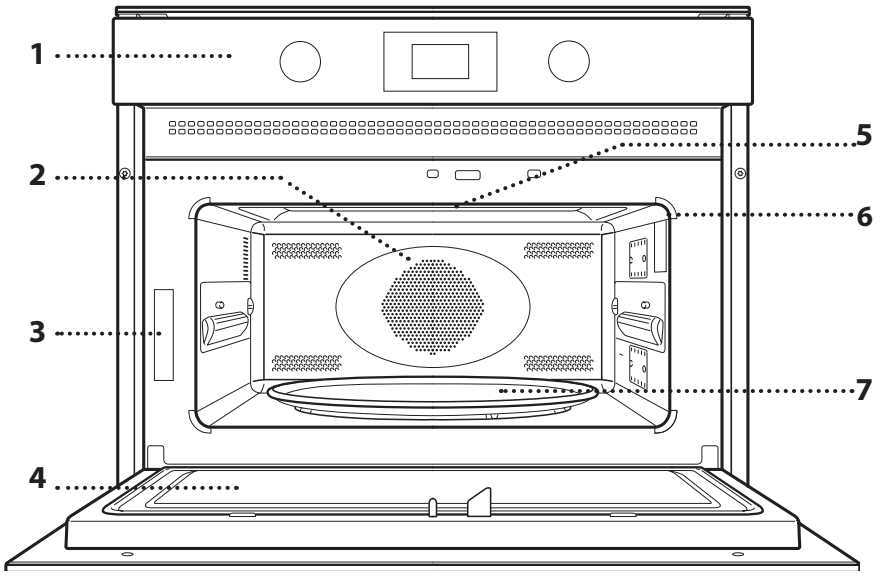
BP MANUAL DO USUÁRIO 25

AR دليل المستخدم 36

TABLE OF CONTENTS

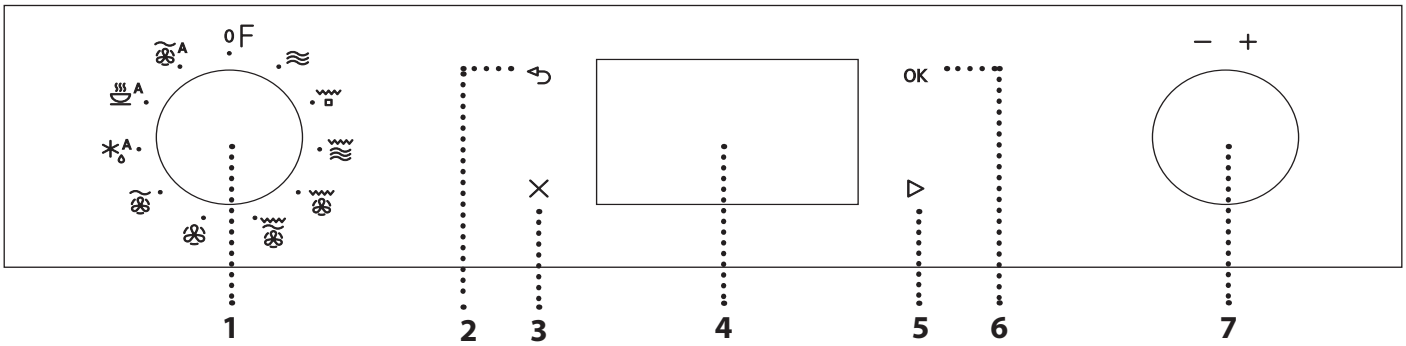
OVERVIEW 4
CONTROL PANEL 4
DESCRIPTION OF THE DISPLAY 5
ACCESSORIES 5
FUNCTIONS 6
FIRST TIME USE 7
DAILY USE 8
USEFUL TIPS 10
COOKING TABLE 11
TESTED RECIPES 12
CLEANING AND MAINTENANCE 13
TROUBLESHOOTING 13
SUPPORT 13

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 O position to switch the oven off.

2. BACK
For returning to the previous settings menu.

3. STOP
For interrupting an active function at any time. Press twice to stop the function and put the oven on stand-by.

4. DISPLAY

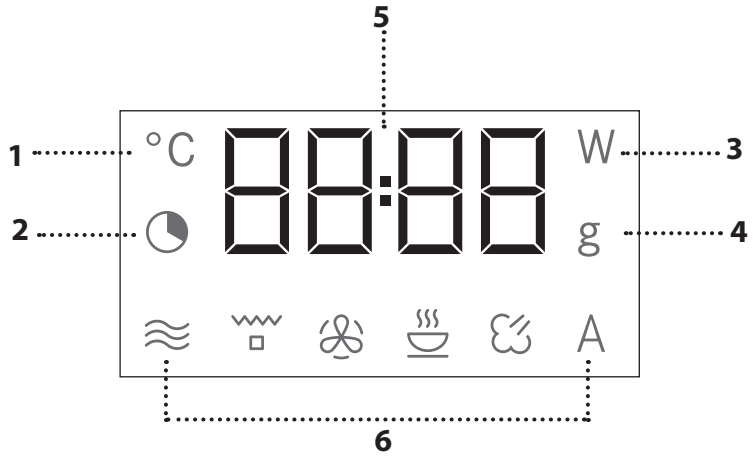
5. START
For starting functions and confirming settings. When the oven is switched off, it activates the microwave function.

6. CONFIRM
For confirming a function selection or a set value.

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.

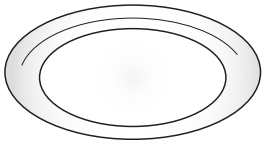
DESCRIPTION OF THE DISPLAY



1. Temperature settings
2. Time and function duration settings
3. Microwave power selection
4. Weight selection
5. Clock, informations and function duration
6. Symbols for the selected function

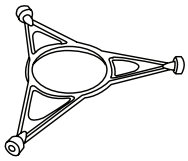
ACCESSORIES

GLASS TURNTABLE



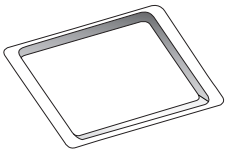
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.
The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



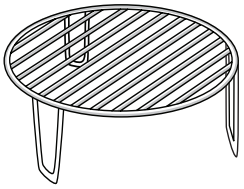
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

RECTANGULAR BAKING TRAY



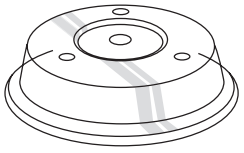
Only use the baking plate with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.
Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking plate.

WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire shelf on the turntable.

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.

The number and type of accessories may vary according to which model is purchased.
Other accessories that are not supplied 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	RECOMMENDED FOR
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: **High wire rack**

GRILL + MICROWAVE
For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: **High 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: **High wire rack**

FORCED AIR
For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: **Low wire rack / Rectangular baking tray**

FORCED AIR + MICROWAVE
To prepare oven dishes in a short time.

Recommended accessories: **Low wire rack**

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 1 kg

AUTO - REHEAT / COOK *

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature and cooking foods quickly, achieving optimal results.
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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	DINNER PLATE	250 - 500 g
2 *	FROZEN PORTION	250 - 500 g
3 *	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
4	SOUPS	200 - 800 g
5	BEVERAGES	100 - 500 g
6	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 g - 1 kg
7	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
8 *	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
9	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
10	POPCORN	100 g

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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 kg
2	COOKIES	300 g
3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
4	POTATOES GRATIN	800 g - 2 kg
5	ROASTBEEF	800 g - 1.5 kg

* With the automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. Turn or stir the food when prompted.

FIRST TIME USE

. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the adjustment knob to set the correct hour and press OK to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Turn the adjustment knob to set the correct hour and press OK to confirm.

Please note: to change the time at a later point, press and hold ✕ for at least 3 seconds while the oven is off and repeat the steps above.
You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

. JET START

When the oven is switched off, it is possible to press ▷ to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Turn the selection knob to select one of the available functions.



2. SET THE FUNCTION

. MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



When the W icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the power setting and then press OK to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

In the same way the °C icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the temperature setting and then press OK to confirm and continue to alter the settings that follow.

Please note: once the function has been activated, the power can be changed by pressing ⮌ two times to access the power settings menu, then turning the adjustment knob to change the setting.

DURATION



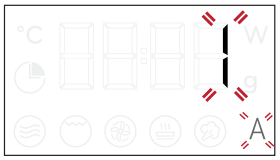
When the ◔ icon flashes on the display, turn the adjustment knob to set the desired duration.
Once the displayed cooking time corresponds with what you desire, press ▷ to confirm and start the function.

Please note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the knob; each time you press ▷ the cooking time increases by 30 seconds.

. AUTOMATIC FUNCTIONS / AUTO DEFROST

CATEGORIES

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the A icon flashes on the display, turn the adjustment knob to select the digit that corresponds to the desired category, then press OK to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the g icon flashes, turn the adjustment knob to enter the weight, then press ▷ to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the ▷ button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (only for manual functions).

Please note: You can press ✕ twice at any time to stop 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.

4. PAUSE

For pausing 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 ▷ .
It is also possible to temporarily pause cooking by pressing ✕ . To resume the cooking process, close the door and press ▷ .

AUTOMATIC PAUSE
(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



When the oven pauses the cooking and “Turn food” or “Stir Food” appear on the display, open the door to turn or stir the food, then close the door and press ▷ to start cooking again.

Please note: after 2 minutes, even if the food has not been turned or stirred, the function will start again automatically.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and “End” will appear on the display to indicate that a cooking function is complete.



For some functions, it is possible to delay cooking while maintaining previously established settings: turn the adjustment knob to set a new cooking time, then press ▷ .

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. The timer does not activate any of the cooking cycles.
To activate the function and set the cooking 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. To make a change to the timer once it has been activated, turn the adjustment knob, then press OK to confirm.

To interrupt it or return to the current time display, turn the adjustment knob until 0:00 is on the display and press OK.

Please note: Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function. To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing ✕ .

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 + Microwave” function. For best results, set the microwave power to between 160 and 350 W.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	HEATING UP	GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		Yes	160-190	-	35-70	
Cookies		Yes	170-180	-	10-20	
Meringues		Yes	100-120	-	40-50	
Rolls		Yes	210-220	-	10-12	
Bread Loaf		Yes	180-200	-	30-35	
Pizza / Pie		Yes	190-220	-	20-40	
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine)		Yes	180-190	-	40-55	
Lasagna / Baked pasta			-	350-500	15-40	
Roast lamb / Veal /Roastbeef (1.3-1.5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Roastbeef - medium (1.3-1.5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Roast Chicken / Rabbit / Duck (whole 1-1.2 kg**)**		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Chicken / Rabbit / Duck (fillets/pieces 0.4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
Baked fish (whole)		-	-	160-350	20-40	
Fish fillets / slices		Yes	-	-	15-30*	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgette, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	-	-	20-40*	
Baked potatoes		-	-	350-500	20-40*	
Baked fruit		-	-	160-350	15-25	
Vegetable gratin		-	-	-	15-25	

* Turn the food halfway through cooking.

The table of tested recipes, are compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350.

FUNCTIONS	Forced air	Forced air + Microwave	Grill	Turbo 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 shelf 

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 glass in the door 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 “F” followed by a number.	Software fault.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter “F”.

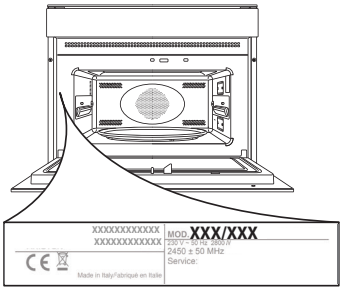
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

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

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



SOMMAIRE

APERÇU 15

PANNEAU DE COMMANDE 15

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN 16

ACCESSOIRES 16

FONCTIONS 17

PREMIÈRE UTILISATION 18

USAGE QUOTIDIEN 19

CONSEILS UTILES 21

TABLEAU DE CUISSON 22

RECETTES TESTÉES 23

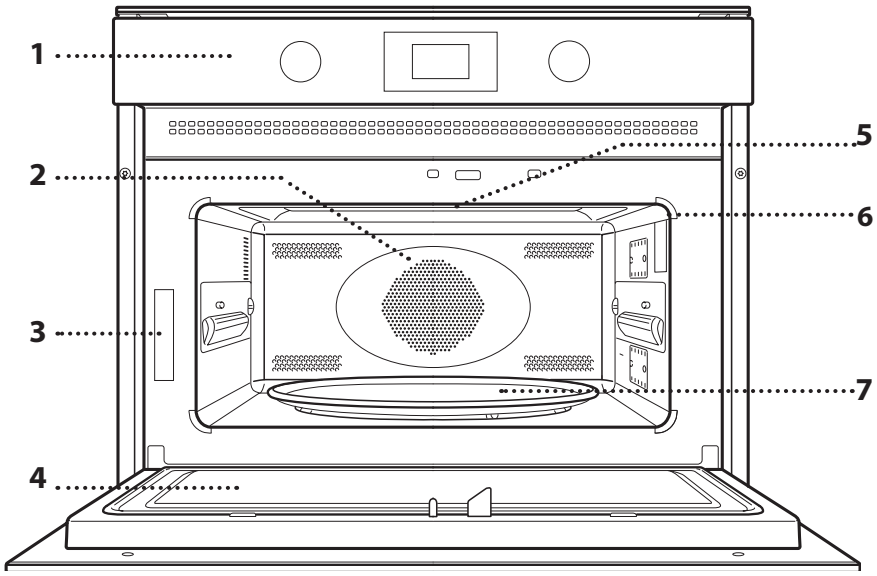
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 24

GUIDE DE DÉPANNAGE 24

ASSISTANCE 24

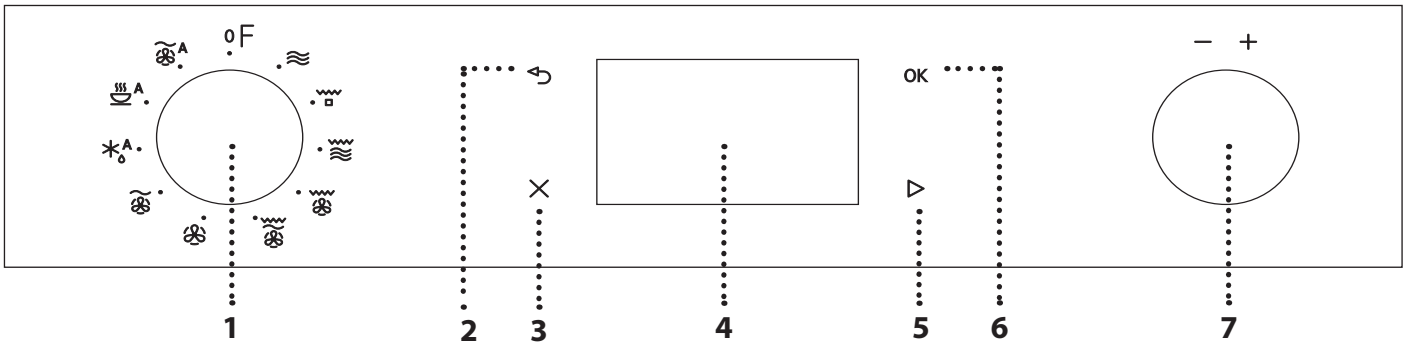
GUIDE DE **L'UTILISATEUR**

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. Plaque Tournante En Verre

PANNEAU DE COMMANDE



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

2. RETOUR
Pour retourner au menu précédent.

3. ARRÊT
Pour interrompre une fonction en cours à tout moment. Appuyez deux fois pour interrompre la fonction et placer le four en attente.

4. ÉCRAN

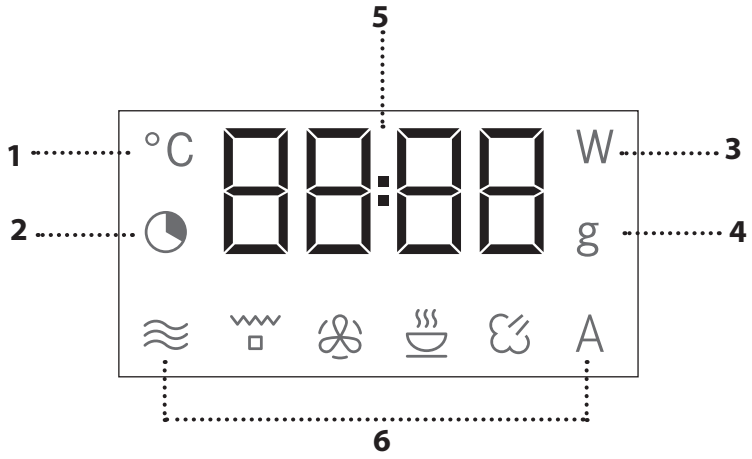
5. AU DÉMARRAGE
Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages. Lorsque le four est éteint, elle active la fonction du four à micro-ondes.

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

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.

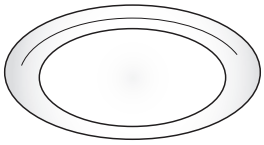
DESCRIPTION DE L'ÉCRAN



1. Contrôle températures
2. Réglages de l'heure et de la durée de la fonction
3. Sélection de la puissance du micro-ondes
4. Sélection du poids
5. Horloge, informations et durée de la fonction
6. Symboles pour la fonction sélectionnée

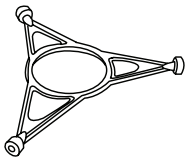
ACCESSOIRES

PLAQUE TOURNANTE EN VERRE



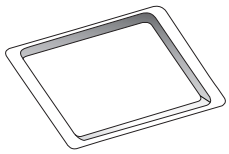
Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.
La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



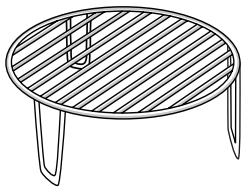
Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



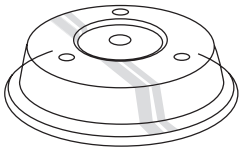
Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.
Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.
Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêt de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placez la grille métallique sur la plaque tournante.

COUVRIR



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 gril.

Le nombre et le type d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.
Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément 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	RECOMMANDÉ POUR
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 pâtés 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	Ramollissement de crèmes glacées

GRILL

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 supérieure**

GRIL + MICRO-ONDES

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

Accessoires recommandés : **Grille supérieure**

TURBO GRILL

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 + MO

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

Accessoires recommandés : **Grille supérieure**

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : **Grille métallique basse / plaque de cuisson rectangulaire**

AIR PULSÉ + MO

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires recommandés : **Grille inférieure**

AUTO DEFROST *

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

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

A RÉCHAUFFAGE / CUISSON AUTO *

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce et cuire rapidement des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. 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.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
4	SOUPES	200 - 800 g
5	BOISSONS	100 - 500 g
6	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y être invités)	200 g - 1 kg
7	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillerées à souple d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
8*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
9	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
10	POPCORN	100 g

A CHALEUR PULSÉE + MO*

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	POULET RÔTI	800 g - 1,5 kg
2	COOKIES	300 g
3	POISSON ENTIER	600 g - 1,2 kg
4	GRATIN DE POMMES DE TERRE	800 g - 2 kg
5	RÔTI DE BOEUF	800 g - 1,5 kg

* 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. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

PREMIÈRE UTILISATION

. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur ✕ pour au moins 3 seconde alors que le four est éteint et répétez les étapes décrites plus haut.
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, vous pouvez appuyer sur ▷ pour activer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une des fonctions disponibles.



2. RÉGLER UNE FONCTION

. FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE



Lorsque le voyant W à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur OK pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, lorsque le voyant °C clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la température et appuyez ensuite sur OK pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent.

Veuillez noter : une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant deux fois sur ↩ pour accéder au menu de réglage de la puissance, puis en tournant le bouton de réglage pour modifier la valeur.

DURÉE



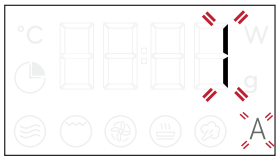
Lorsque le voyant ◔ clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour régler la durée désirée. Une fois que le temps de cuisson désiré est affiché, appuyez sur ▷ pour confirmer et lancer la fonction.

Veuillez noter : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; chaque fois que vous appuyez sur ▷ le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES / AUTO DEFROST

CATÉGORIES

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.



Lorsque le voyant A clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de la catégorie désirée et appuyez ensuite sur OK pour confirmer.

POIDS

Pour obtenir les meilleurs résultats, vous devez indiquer le poids des aliments pour les fonctions automatiques en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



Lorsque le paramètre par défaut apparaît à l'écran et que le voyant g clignote, tournez le bouton de réglage pour régler le poids, appuyez ensuite sur ▷ pour confirmer et lancer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

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

Chaque fois que vous appuyez sur la touche ▷ la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires (seulement pour les fonctions manuelles).

Veuillez noter: Vous pouvez appuyer deux fois 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.

4. PAUSE

Pour interrompre une fonction en cours (pour brasser ou retourner les aliments par exemple), ouvrez simplement la porte.
Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur ▷ .
Il est aussi possible d'interrompre temporairement la cuisson en appuyant ✕ . Pour retourner au processus de cuisson, fermez la porte et appuyez sur ▷ .

INTERRUPTION AUTOMATIQU
(BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.

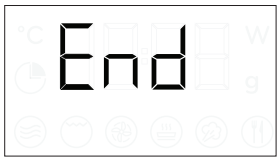


Lorsque le four interrompt la cuisson, « Turn Food (tournez les aliments) » ou « Stir Food (Brasser les aliments) » apparaît à l'écran; ouvrez la porte pour tourner ou brasser les aliments, fermez ensuite la porte et appuyez sur ▷ pour relancer la cuisson.

Veuillez noter : après deux minutes, même si les aliments n'ont pas été tournés ou brassés, la fonction démarre de nouveau automatiquement.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et le mot « End » apparaît à l'écran lorsque la cuisson est terminée.



Pour certaines fonctions, il est possible de différer la cuisson tout en maintenant les réglages déjà déterminés : tournez le bouton de réglage pour régler le nouveau temps de cuisson, appuyez ensuite sur ▷ .

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.
Pour lancer la fonction et régler le temps de cuisson, vous devez 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. Pour modifier la minuterie une fois quelle est active, tournez le bouton de réglage et appuyez ensuite sur OK pour confirmer.

Pour l'interrompre ou retourner à l'affichage de l'heure, tournez le bouton de réglage pour afficher 0:00 à l'écran et appuyez sur OK.

Veuillez noter: Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction : La minuterie va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction. Pour afficher la minuterie de nouveau, attendez la fin de la fonction ou éteindre le four en appuyant sur ✕ .

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 certaines 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 + MO». Pour de meilleurs résultats, réglez la puissance du four à micro-ondes entre 160 et 350 W.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	CHAUFFAGE	NIVEAU DU GRILL	PUISSANCE (W)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160-190	-	35-70	
Cookies		Oui	170-180	-	10-20	
Meringues		Oui	100-120	-	40-50	
Petits pains		Oui	210-220	-	10-12	
Pain		Oui	180-200	-	30-35	
Pizza / Tarte		Oui	190-220	-	20-40	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	180-190	-	40-55	
Lasagnes/pâtes au four			-	350-500	15-40	
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rôti de bœuf - à point (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Poulet rôti/lapin/canard (entier 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Poulet / lapin / canard (filets / morceaux 0,4 - 1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
Poisson au four (entier)		-	-	160-350	20-40	
Filets/tranches de poisson		Oui	-	-	15-30*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Pain grillé		-	-	-	3-6	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	-	-	20-40*	
Pommes de terre au four		-	-	350-500	20-40*	
Fruits cuits		-	-	160-350	15-25	
Gratin de légumes		-	-	-	15-25	

* Tournez les aliments à mi-cuisson.

Les tableaux des recettes testées sont compilés pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350.

FONCTIONS	Chaleur pulsée	Chaleur pulsée + MO	Grill	Turbo grill	Grill + MO

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	PUIS-SANCE (W)	PRÉ-CHAUFFER	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
Pain grillé		-	4:00 - 6:00	3	-	Oui	Grille métallique

FONCTIONS	Micro-ondes	Gril + Micro-ondes	Grill

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 le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
• À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
• Le grill 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 « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

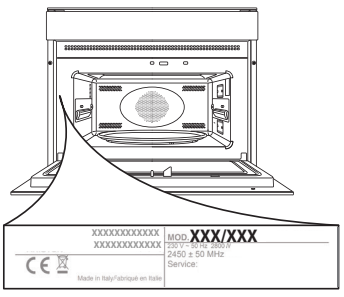
WWW.FRANKE.COM

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

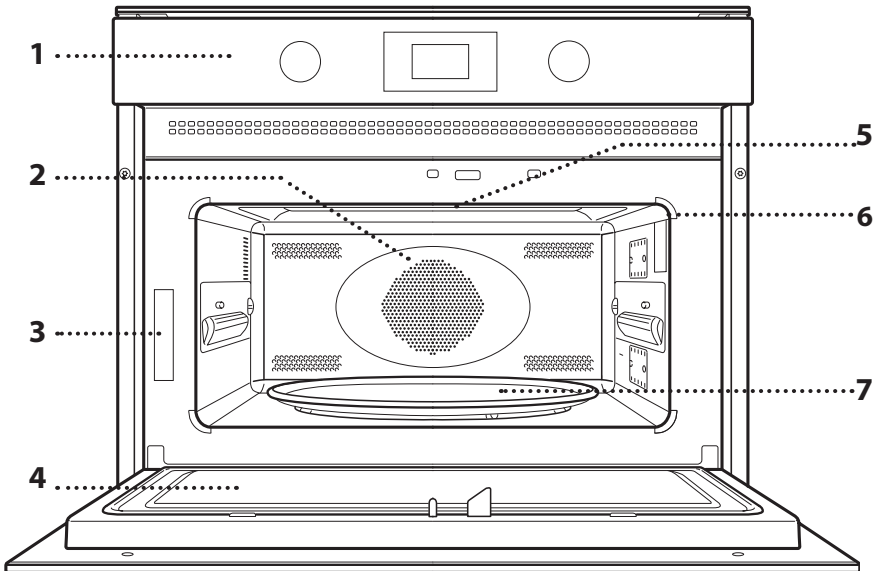
Lorsque vous contactez notre Centre de service, indiquez les codes fournis sur la plaque d'identification de votre produit.



ÍNDICE

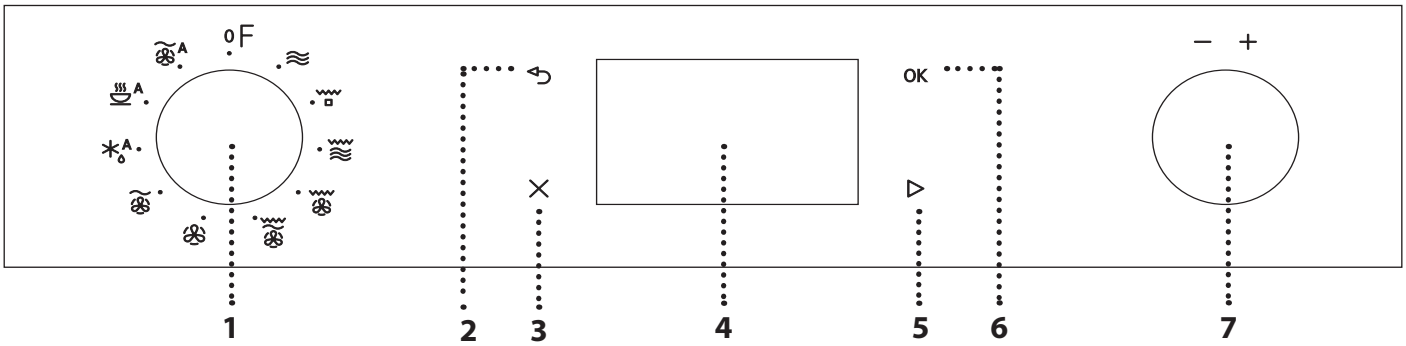
VISÃO GERAL 26
PAINEL DE CONTROLE 26
DESCRIÇÃO DO VISOR 27
ACESSÓRIOS 27
FUNÇÕES 28
USO PELA PRIMEIRA VEZ 29
USO DIÁRIO 30
DICAS ÚTEIS 32
TABELA DE COZIMENTO 33
RECEITAS TESTADAS 34
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 35
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 35
SUPORTE 35

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 O para desligar o forno.

2. VOLTAR
Para retornar ao menu anterior de configurações.

3. PARAR
Para interromper uma função ativa a qualquer momento. Pressione duas vezes para parar a função e colocar o forno em espera.

4. VISOR

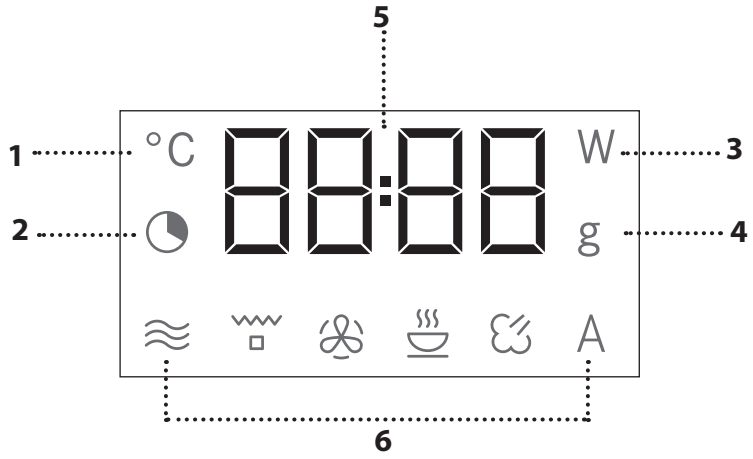
5. INICIAR
Para iniciar as funções e confirmar as configurações. Quando o forno é desligado, ele ativa a função de micro-ondas.

6. CONFIRMAR
Para confirmar a seleção de uma função um valor definido.

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.

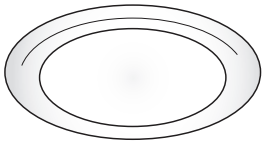
DESCRIÇÃO DO VISOR



1. Configurações de temperatura
2. Configurações de tempo e duração da função
3. Seleção da potência do micro-ondas
4. Seleção do peso
5. Relógio, informações e duração da função
6. Símbolos da função selecionada

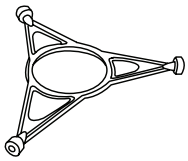
ACESSÓRIOS

PRATO GIRATÓRIO DE VIDRO



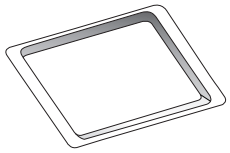
Colocado em seu suporte, o prato giratório de vidro pode ser usado com todos os métodos de cozimento.
O prato giratório deve ser sempre usado como base para outros recipientes e acessórios, com exceção da bandeja de cozimento retangular.

SUPORTE DO PRATO GIRATÓRIO



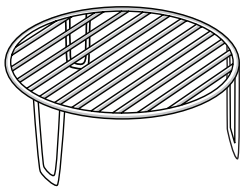
Use o suporte apenas para o prato giratório de vidro. Não apoie outros acessórios sobre o suporte.

BANDEJA DE COZIMENTO RETANGULAR



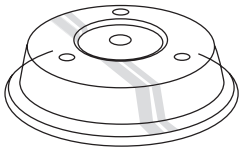
Use o prato de cozimento somente com as funções que permitem cozimento por convecção; ele nunca deve ser usado em conjunto com o micro-ondas. Insira o prato horizontalmente, apoiando-o no suporte do compartimento de cozimento.
Observe: Não é necessário remover o prato giratório e seu suporte ao usar o prato de cozimento retangular.

GRADE



Permite que se coloque os alimentos mais próximos do grill para dourar perfeitamente seu prato. Coloque a grade sobre o prato giratório.

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.

O número e o tipo dos acessórios pode variar de acordo com o modelo comprado.
Outros acessórios não fornecidos podem ser comprados separadamente pelo serviço pós-vendas.

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	RECOMENDADA PARA
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 alta**

GRILL + MICRO-ONDAS

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

Acessórios recomendados: **Grade alta**

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 alta**

AR FORÇADO

Para cozinhar pratos de modo a conseguir resultados similares ao uso de um forno convencional. O prato de cozimento ou outro utensílio para cozinha é adequado para uso no forno e pode ser usado para cozinhar certos alimentos.

Acessórios recomendados: **Grade baixa/Bandeja de cozimento retangular**

AR FORÇADO + MICRO-ONDAS

Para preparar pratos no forno em pouco tempo.

Acessórios recomendados: **Grade baixa**

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

A REAQUECIMENTO - AUTOMÁTICO/ COZINHAR *

Para reaquecer alimentos prontos, já congelados ou à temperatura ambiente e cozinhar alimentos rapidamente com resultados excelentes. 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.

CATEGORIA	ALIMENTOS	PESO
1	PRATO DE JANTAR	250 - 500 g
2 *	PORÇÃO CONGELADA	250 - 500 g
3 *	LASANHA CONGELADA	250 - 500 g
4	SOPAS	200 - 800 g
5	BEBIDAS	100 - 500 g
6	BATATA ASSADA (Vire quando solicitado)	200 g - 1 kg
7	VEGETAIS FRESCOS (corte em pedaços do mesmo tamanho e adicione 2 a 4 colheres de sopa de água. Cubra)	200 - 800 g
8 *	VEGETAIS CONGELADOS (Vire quando solicitado. Cubra)	200 - 800 g
9	VEGETAIS ENLATADOS	200 - 600 g
10	PIPOCA	100 g

A AR FORÇADO AUTOMÁTICO + MICRO-ONDAS *

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

CATEGORIA	ALIMENTOS	PESO
1	FRANGO ASSADO	800 g - 1,5 kg
2	BISCOITOS	300 g
3	PEIXE INTEIRO	600 g - 1,2 kg
4	BATATAS GRATINADAS	800 g - 2 kg
5	ROSBIFE	800 g - 1,5 kg

* Com as funções automáticas, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade dos alimentos para obter os melhores resultados. O forno calculará automaticamente as configurações ideais e continuará a alterá-las à medida que o cozimento avança. Vire ou mexa o alimento quando solicitado.

USO PELA PRIMEIRA VEZ

. AJUSTE DA HORA

Será necessário ajustar a hora quando você ligar o eletrodoméstico pela primeira vez: Os dois dígitos da hora piscarão no visor.



Gire o botão de ajuste para ajustar a hora certa e pressione OK para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começarão a piscar. Gire o botão de ajuste para ajustar a hora certa e pressione OK para confirmar.

Observe: para alterar a hora posteriormente, pressione e segure ✕ por pelo menos 3 segundos enquanto o forno estiver desligado e repita as etapas acima.
Pode ser necessário ajustar a hora novamente após períodos prolongados de falta de energia.

USO DIÁRIO

. AQUECIMENTO RÁPIDO

Com o forno desligado, é possível pressionar ▷ para ativar o cozimento com a função micro-ondas na potência máxima (900 W) durante 30 segundos.

1. SELECIONE UMA FUNÇÃO

Com o forno desligado, apenas a hora é indicada no visor. Gire o botão de seleção para escolher uma das funções disponíveis.



2. DEFINIR A FUNÇÃO

. FUNÇÕES MANUAIS

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

POTÊNCIA/TEMPERATURA DO MICRO-ONDAS



Quando o ícone W piscar no visor, gire o botão de ajuste para ajustar a configuração de energia e pressione OK para confirmar e continuar a alterar as configurações a seguir (se possível).

Da mesma forma que o ícone °C pisca no visor, gire o botão de ajuste para ajustar a configuração de temperatura e pressione OK para confirmar e continuar alterando as configurações a seguir.

Observe: uma vez que a função tenha sido ativada, a potência pode ser alterada pressionando-se ↩ duas vezes para acessar o menu de configurações de energia e, em seguida, girando-se o botão de ajuste para alterar a configuração.

DURAÇÃO



Quando o ícone ◔ piscar no visor, gire o botão de ajuste para definir a duração desejada.
Assim que o tempo de cozimento exibido corresponder ao desejado, pressione ▷ para confirmar e iniciar a função.

Observe: Durante o cozimento, é possível ajustar o tempo de cozimento girando o botão; cada vez que você pressiona ▷, o tempo de cozimento aumenta em 30 segundos.

. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS/DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO

CATEGORIAS

Depois de escolher uma das funções automáticas, será necessário selecionar uma categoria para os alimentos que está cozinhando.



Quando o ícone A piscar no visor, gire o botão de ajuste para selecionar o dígito correspondente à categoria desejada e pressione OK para confirmar.

PESO

Para obter os melhores resultados, as funções automáticas exigem que você digite o peso do alimento, selecionando entre as configurações padrão: o forno calculará o tempo ideal para a função para cada categoria de alimento.



Quando a configuração padrão aparecer no visor e o ícone g piscar, gire o botão de ajuste para digitar o peso e pressione ▷ para confirmar e iniciar a função.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

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

Cada vez que a tecla ▷ é pressionada novamente, o tempo de cozimento aumenta em mais 30 segundos (apenas para funções manuais).

Observe: Você pode pressionar ✕ duas vezes a qualquer momento para interromper a função que está ativa no momento.

. 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.

4. PAUSA

Para pausar uma função ativa, por exemplo para mexer ou virar os alimentos, basta abrir a porta. Para reiniciá-lo, feche a porta e pressione ▷ . Também é possível pausar temporariamente o cozimento pressionando ✕ . Para retomar o processo de cozimento, feche a porta e pressione ▷ .

PAUSA AUTOMÁTICA
(MEXER OU VIRAR OS ALIMENTOS)

Certas funções farão uma pausa para que você vire ou mexa os alimentos.



Quando o forno pausar o cozimento e aparecer no visor “Virar os alimentos” ou “Mexer os alimentos”, abra a porta para virar ou mexer os alimentos, feche a porta e pressione ▷ para iniciar o cozimento novamente.

Observe: passados 2 minutos, mesmo que os alimentos não tenham sido virados ou mexidos, a função recomeça automaticamente.

5. FIM DE COZIMENTO

Um sinal sonoro soará e “End” (Fim) aparecerá no visor para indicar que a função de cozimento foi concluída.



Para algumas funções, é possível atrasar o cozimento, mantendo as configurações previamente estabelecidas: gire o botão de ajuste para definir um novo tempo de cozimento e pressione ▷ .

. TEMPORIZADOR

Quando o forno está desligado, o visor pode ser usado como um temporizador. O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozimento.
Para ativar a função e definir o tempo de cozimento desejado, 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. Para fazer uma alteração no temporizador depois de ativado, gire o botão de ajuste e pressione OK para confirmar.

Para interromper ou retornar à exibição da hora atual, gire o botão de ajuste até que 0:00 apareça no visor e pressione OK.

Observe: Quando o temporizador é ativado, também é possível ativar uma função: O temporizador continuará a contagem regressiva do tempo selecionado automaticamente sem ter qualquer efeito na função. Para voltar a ver o temporizador, espere que a função termine ou pare a função do forno pressionando ✕ .

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 começarem 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 obter uma superfície dourada perfeita rapidamente e manter a parte interna da carne ou do peixe macia e suculenta, recomendamos o uso da função "Grill + Micro-ondas". Para obter os melhores resultados, ajuste a potência do micro-ondas entre 160 e 350 W.

TABELA DE COZIMENTO

ALIMENTOS	FUNÇÃO	AQUECER	NÍVEL DO GRILL	POTÊNCIA (W)	TEMPO (MIN)	ACESSÓRIOS
Bolos fermentados		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Tortas recheadas (cheesecake, strudel, torta de maçã)		Sim	160-190	-	35-70	
Biscoitos		Sim	170-180	-	10-20	
Merengues		Sim	100-120	-	40-50	
Pão francês		Sim	210-220	-	10-12	
Pão caseiro		Sim	180-200	-	30-35	
Pizza/Torta		Sim	190-220	-	20-40	
Tortas salgadas (torta de vegetais, quiche Lorraine)		Sim	180-190	-	40-55	
Lasanha/Massa assada			-	350-500	15-40	
Cordeiro assado/vitela/rosbife (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rosbife - médio (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Frango assado/coelho/pato (inteiro 1-1,2 kg**)**		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Frango/Coelho/Pato (filés/pedaços 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
Peixe assado (inteiro)		-	-	160-350	20-40	
Filés/fatias de peixe		Sim	-	-	15-30*	
Legumes recheados (tomates, abobrinhas, beringelas...)		-	-	500-650	25-50	
Torrada		-	-	-	3-6	
Linguiças/Kebabs/Costeletas/ Hambúrgueres		-	-	-	20-40*	
Batatas assadas		-	-	350-500	20-40*	
Fruta assada		-	-	160-350	15-25	
Gratinado de vegetais		-	-	-	15-25	

* Vire o alimento na metade do tempo de cozimento.

A tabela de receitas testadas, foi elaborada para as autoridades certificadoras de acordo com as normas IEC 60705 e IEC 60350.

FUNÇÕES	Ar forçado	Ar forçado + Micro-ondas	Grill	Turbo Grill	Grill + Micro-ondas
ACESSÓRIOS	Prato/recipiente à prova de calor adequado para uso em micro-ondas		Grade		Bandeja de cozimento 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 lã 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.

ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça. Para sujeira resistente, esfregue suavemente com um pano. Sempre deixe os acessórios esfriarem antes de limpá-los.

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 a letra "F" seguida 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 da letra "F".

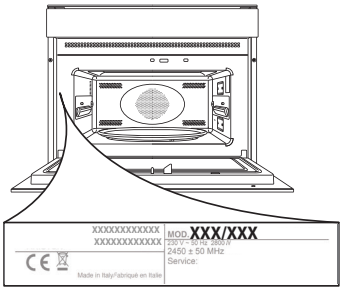
WWW.FRANKE.COM

© 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 aparelho (art./Código)
- o número de série (SN) na placa de classificação, localizada na borda direita 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.



فهرس المحتويات

نظرة عامة 37

لوحة التحكم 37

وصف وحدة العرض 38

الملحقات 38

الوظائف 39

الاستخدام لأول مرة 40

الاستخدام اليومي 41

نصائح مفيدة 43

جدول الطهي 44

وصفات طهي مختبرة 45

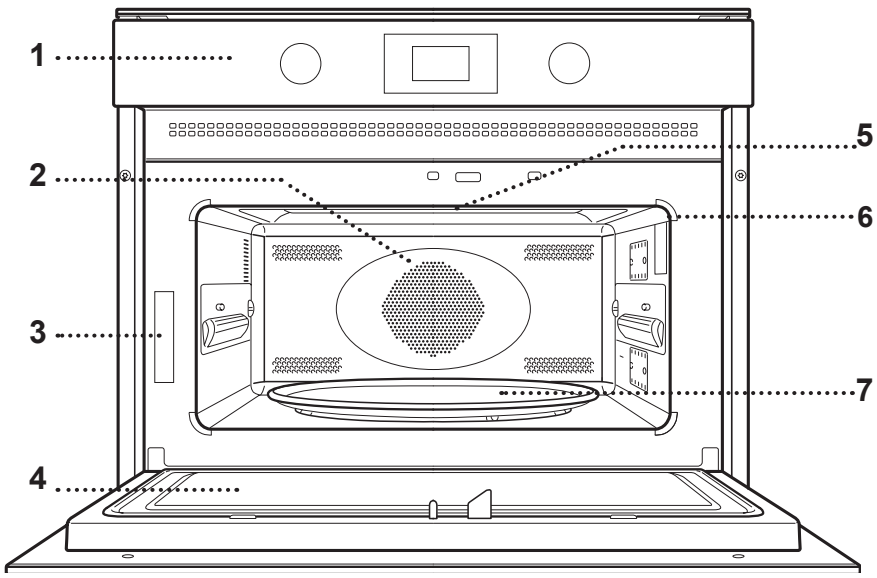
التنظيف والصيانة 46

دليل تحري الأعطال 46

دعامة 46

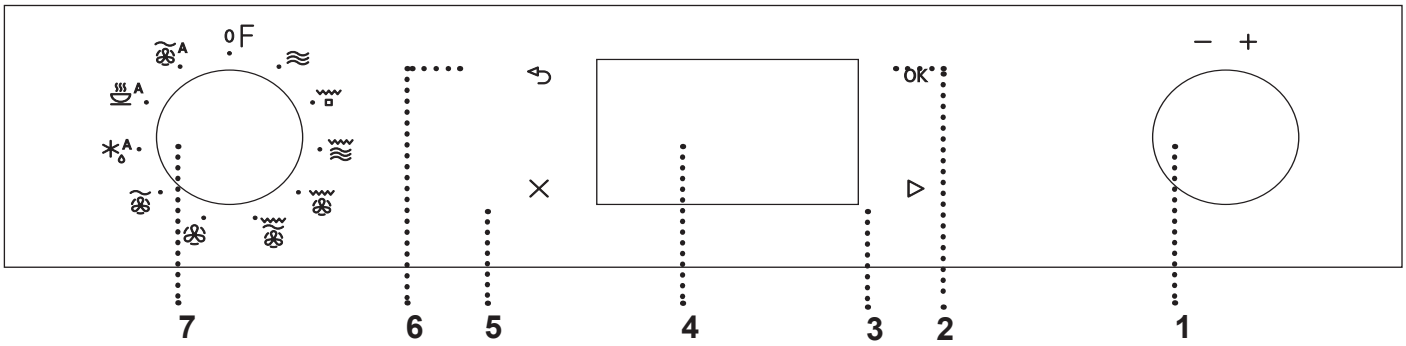
دليل المستخدم

نظرة عامة



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

لوحة التحكم



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

2.رجوع
للعودة إلى قائمة الإعدادات السابقة.

3.إيقاف
لإيقاف عمل إحدى الوظائف المشغلة في أي وقت. اضغط مرتين لإيقاف الوظيفة وضبط الفرن على وضع الاستعداد.

4.وحدة العرض

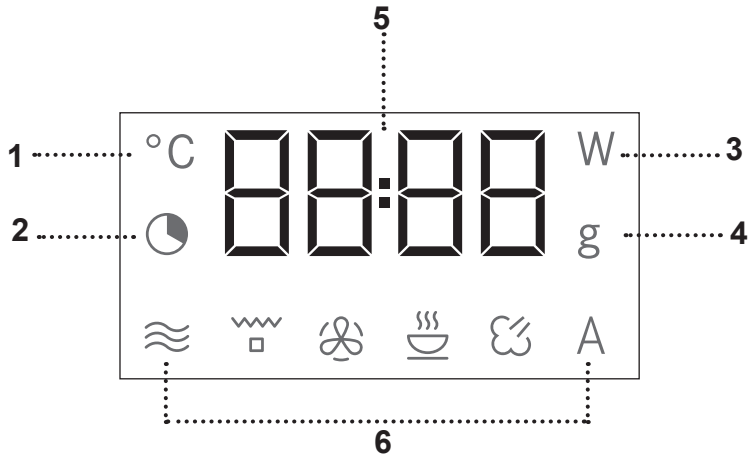
5.تشغيل
لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات. عندما يتوقف الفرن، يتم تفعيل وظيفة الميكروويف.

6.تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

7.مفتاح الضبط
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.

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

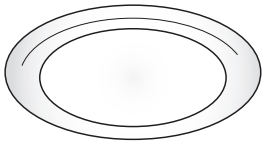
وصف وحدة العرض



1. إعدادات درجة الحرارة
2. إعدادات مدة الوقت والوظيفة
3. اختيار قدرة الميكروويف
4. اختيار الوزن
5. الساعة، مدة الوظيفة والمعلومات
6. رموز الوظيفة المختارة

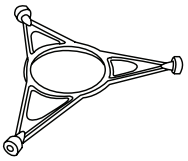
الملحقات

القرص الدوار الزجاجي



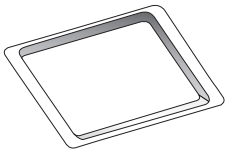
موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي.
كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبيز المستطيلة.

دعامة القرص الدوار



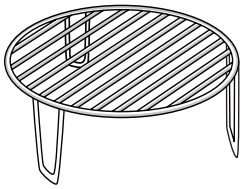
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

صينية الخبيز المستطيلة



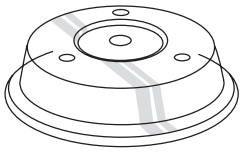
يستخدم لوح الخبيز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا.
أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي.
يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام لوح الخبيز المستطيل.

الشبكة السلكية



تتيح وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام. ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار.

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.

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

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

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

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

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

الوظائف

ميكروويف
لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

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

الشواية
للتحمير،الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.
لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 3-5 دقائق.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية

الشواية + الميكروويف
لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية

الشواية التربو
لتحقيق نتائج مثالية من خلال الدمج بين وظائف الشواية والتوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية

الشواية التربو + الميكروويف
لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية والتوزيع الحراري.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية

وظيفة دفع الهواء
لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبيز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية السفلية/صينية الخبيز المستطيلة

دفع الهواء + الميكروويف
لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية السفلية

A AUTO DEFROST 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.

الفئة	الطعام	الوزن
1*	اللحوم (لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست)	100 جم - 2 كجم
2*	الطيور (دجاجة كاملة، قطع أو شرائح فيليه)	100 جم - 2.5 كجم
3*	الأسماك (سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)	100 جم - 1.5 كجم
4*	الخضروات (خضروات مشكلة وبقوليات وبروكلي، وخلافه)	100 جم - 1.5 كجم
5*	الخبز (أرغفة، كيزر، لفائف)	100 جم - 1 كجم

A إعادة التسخين الأوتوماتيكي / الطهي *

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة وطهي الطعام بشكل أسرع وتحقيق نتائج طهي مثالية.
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.

الفئة	الطعام	الوزن
1	صينية عشاء	250 - 500 جم
2*	كمية مجمدة	250 - 500 جم
3*	لازانيا مجمدة	250 - 500 جم
4	حساء	200 - 800 جم
5	المشروبات	100 - 500 جم
6	بطاطس فرن (تقليب عند الطلب)	200 جم - 1 كجم
7	خضروات طازجة (يتم التقطيع إلى قطع متساوية في الحجم وإضافة ملعقتين أو أربع ملاعق ماء. الغطاء)	200 - 800 جم
8*	الخضروات المجمدة (تقليب عند الطلب. الغطاء)	200 - 800 جم
9	خضروات معلبة	200 - 600 جم
10	فشار	100 جم

A دفع الهواء أوتوماتيكيًا + الميكروويف *

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

الفئة	الطعام	الوزن
1	دجاج مشوي	800 جم - 1.5 كجم
2	كعك صغير	300 جم
3	سمكة كاملة	600 جم - 1.2 كجم
4	غراتان البطاطس	800 جم - 2 كجم
5	بيف مشوي	800 جم - 1.5 كجم

* 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. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الاستخدام لأول مرة

. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط OK للتأكيد. ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط OK للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على ✕ لمدة 3 ثوان على الأقل بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة.
قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

الاستخدام اليومي

. التشغيل السريع

عندما يتوقف الفرن، يمكن الضغط على ▷ لتفعيل الطهي بوظيفة الميكروويف المضبوطة على القدرة الكاملة (900 واط) لمدة 30 ثانية.

1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفا، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. أدر مفتاح الاختيار لاختيار إحدى الوظائف المتاحة.



2. ضبط الوظيفة

.الوظائف اليدوية

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

قدرة فرن الميكروويف / درجة الحرارة



عندما تومض الأيقونه W على شاشة العرض، أدر المفتاح لتعديل الضبط ثم اضغط على OK للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

وبنفس الطريقة عندما تومض الأيقونه °C على شاشة العرض، أدر المفتاح لتعديل الضبط ثم اضغط على OK للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير القدرة بالضغط على مرتين للوصول إلى قائمة إعدادات القدرة، ثم إدارة مفتاح الضبط لتغيير الإعداد.

المدة



عندما تومض الأيقونة ◔ على شاشة العرض، أدر مفتاح الضبط لعرض تحديد المدة المرغوبة.
فور تطابق زمن الطهي المعروض مع الزمن المطلوب، اضغط ▷ لتأكيد وبدء الوظيفة.

يرجى ملاحظة: أثناءالطهي يمكنك تعديل زمن الطهي بإدارة المفتاح، تؤدي كل ضغطة على ▷ إلى زيادة مدة الطهي بمقدار 30 ثانية.

. الوظائف الأوتوماتيكية/ إذابة التجمد الأوتوماتيكي

الفئات

عند اختيار إحدى الوظائف الأوتوماتيكية، ستحتاج إلى اختيار فئة الطعام المرغوب طهيه.



عندما تومض أيقونة A على شاشة العرض، أدر مفتاح الضبط لاختيار الحرف المطابق للمجموعة المرغوبة، ثم اضغط OKللتأكيد.

الوزن

وللحصول على نتائج طهي مثالية، فإن الوظائف الأوتوماتيكية تتطلب منك إدخال وزن الطعام، بالاختيار من بين الإعدادات الافتراضية:
وسيقوم الفرن بحساب المدة المثالية للوظيفة للعمل مع كل فئة طعام.



عندما يظهر الإعداد الافتراضي على وحدة العرض وتومض الأيقونة g ، أدر المفتاح لضبط الوزن ثم اضغط على ▷ للتأكيد وبداية الوظيفة.

3. تفعيل الوظيفة

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

في كل مرة يتم فيها إعادة الضغط على الزر ▷ تزداد مدة الطهي 30 ثانية أخرى (فقط للوظائف اليدوية).

يرجى ملاحظة: يمكنك الضغط على ✕ مرتين في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا.

. قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكيا لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على ▷ لبدء تشغيل الوظيفة.

4. الإيقاف المؤقت

لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتا، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب.
ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على ▷ .
كما يمكن أيضا إيقاف الطهي مؤقتا من خلال الضغط على ✕ .
لمواصلة عملية الطهي أغلق الباب واضغط على ▷ .

الإيقاف المؤقت الأوتوماتيكي
(قم بتقليب أو قلب الطعام)

تتوقف بعض الوظائف مؤقتا ليتسنى لك فرصة تقليب أو قلب الطعام.



عند توقف الفرن عن الطهي مع ظهور عبارة "Turn food" أو "Stir Food" على شاشة العرض، افتح الباب لتدوير أو تقليب الطعام، ثم أغلق الباب واضغط ▷ لمعاودة الطهي من جديد.

يرجى ملاحظة: بعد مرور دقيقتين، سوف تبدأ الوظيفة مرة أخرى، حتى في حالة عدم تدوير أو تقليب الطعام.

5. انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتظر عبارة "End" على وحدة العرض للإشارة إلى اكتمال وظيفة الطهي.



يمكن في بعض الوظائف تأخير الطهي مع الحفاظ على الإعدادات سالفة الضبط: أدر مفتاح الضبط لضبط زمن الطهي الجديد، ثم اضغط ▷ .

. الميقاتي

عندما يكون الفرن متوقفا، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي.
لا يقوم الميقاتي بتفعيل أيا من دورات الطهي.
لتفعيل الوظيفة وضبط مدة الطهي المطلوبة أدر مفتاح الضبط.



اضغط على OK لتفعيل الميقاتي. تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.
لإجراء تعديلات على الميقاتي بعد تفعيله، أدر مفتاح الضبط، ثم اضغط على OK للتأكيد.

لإيقاف عمله أو العودة إلى وحدة عرض الوقت الحالي، أدر مفتاح الضبط إلى أن تظهر 0:00 على وحدة العرض ثم اضغط OK.

يرجى ملاحظة: فور تفعيل الميقاتي، يمكنك تفعيل الوظيفة أيضا: يستمر الميقاتي في العد التنازلي للوقت المحدد أوتوماتيكيا دون أي تأثير على الوظيفة. للعودة إلى عرض الميقاتي، انتظر لحين انتهاء الوظيفة أو أوقف الوظيفة بالضغط على ✕ .

نصائح مفيدة

كيفية قراءة جدول الطهي

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

نصائح الطهي باستخدام فرن الميكروويف

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

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

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

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

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

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

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

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

اللحوم والأسماك

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

جدول الطهي

الطعام	الوظيفة	الإحماء	مستوى الشوي	القدرة (واط)	الوقت (دقيقة)	الملحقات
كيك مخمر		-	180 - 160	-	60-30	
		-	180 - 160	90	50-25	
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	190-160	-	70-35	
كعك صغير		نعم	180-170	—	20-10	
الميرننجز		نعم	120-100	—	50-40	
رولز		نعم	220-210	—	12-10	
رغيف خبز		نعم	200-180	—	35-30	
بيتزا / فطير		نعم	220-190	-	40-20	
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	190-180	-	55-40	
لازانيا / معكرونة فرن			-	500-350	40-15	
لحم ضأن مشوي / لحم بتلو /لحم بقري (**1.5-1.3** كجم)		-	180-170	-	*80-70	
		—	180-160	160	*70-50	
لحم بقري - متوسط (**1.5-1.3** كجم)		-	180-170	-	*60-40	
دجاج مشوي / لحم أرانب / بط (كاملة **1.2-1** كجم)		-	220-210	-	*70-50	
		—	220-210	350	*60-45	
دجاج / أرانب / بط (فيليه / قطع 0.4-1 كجم)		-	-	500-350	*40-20	
سمكة مشوية (كاملة)		-	-	350-160	40-20	
سمك فيليه/شرائح		نعم	-	-	*30-15	
خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان...)		-	-	650-500	50-25	
التوست		-	-	-	6-3	
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الرِيَش"/ شطائر البيف برجر		-	-	-	*40-20	
بطاطس محمصة		-	-	500-350	*40-20	
فاكهة مخبوزة		-	-	350-160	25-15	
جراتان الخضروات		-	-	-	25-15	

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

يتوافق جدول الوصفات المختارة لهيئات التوثيق مع المواصفات IEC 60705 و IEC 60350.

الوظائف	وظيفة دفع الهواء	وظيفة دفع الهواء + الميكروويف	الشواية	الشواية التربو	شواية + ميكروويف
الملحقات	إناء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن	الشبكة السلكية	صينية الخبيز المستطيلة		

وصفات طهي مختبرة

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

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

الوظائف	ميكروويف	الشواية + الميكروويف	الشواية
			

التنظيف والصيانة

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

لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

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

الأسطح الداخلية والخارجية

•قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
•قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
•قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
•لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

الملحقات

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

دليل تحري الأعطال

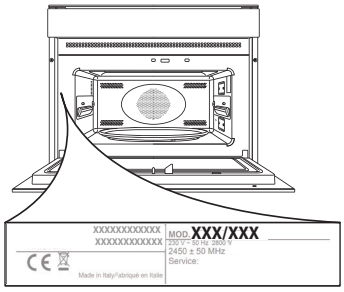
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب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

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

دعامة

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



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



www.franke.com

FRANKE

EN FR BP AR

400011524314