

FSM 86 HE XS  
FSM 86 H XS  
FSM 86 H BK

FSM 86 H WH  
FSM 86 H OY  
FMA 86 H XS

FMA 86 H BK  
FMA 86 H WH  
FMA 86 H OY

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

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

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

---

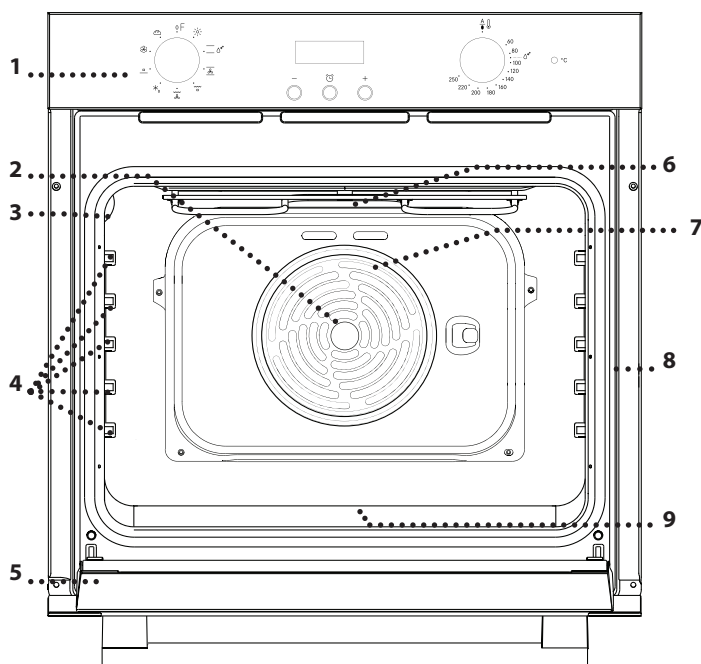
# CUPRINS

---

PREZENTARE GENERALĂ .....	94
PANOU DE COMANDĂ.....	94
ACCESORII.....	95
FUNCȚII.....	95
PRIMA UTILIZARE.....	96
UTILIZAREA ZILNICĂ.....	96
RECOMANDĂRI UTILE.....	97
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA .....	98
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA .....	100
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR .....	101
ASISTENȚĂ .....	101

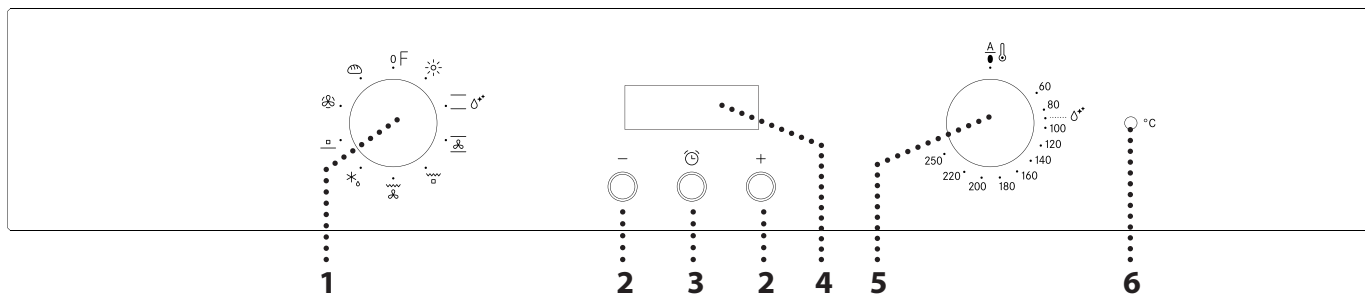
# GHID DE UTILIZARE

## PREZENTARE GENERALĂ



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

## PANOU DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0.

### 2. BUTON +/-

Pentru a reduce sau a mări valoarea indicată pe afișaj.

### 3. BUTON DURATĂ

Pentru a selecta diverse setări: durata de preparare, ora de finalizare a preparării, temporizatorul.

### 4. AFIȘAJ

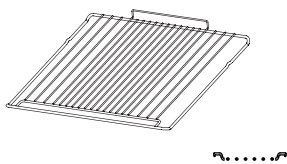
5. BUTONUL TERMOSTATULUI  
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

### 6. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

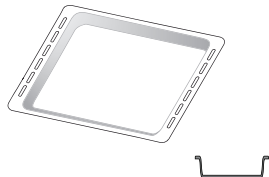
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

## ACCESORII

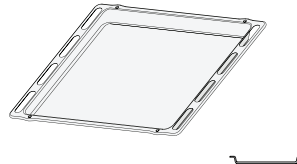
### GRĂȚAR METALIC



### TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



### TAVĂ DE COPT



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

## INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

• Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse pe orizontală culisându-le de-a lungul ghidajelor pentru grătar.  
• Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

## FUNCȚII

### 0 OPRIRE

Pentru oprirea cuptorului.



### BEC

Pentru aprinderea luminii din interiorul compartimentului.

### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă utilizarea nivelului 2.



### STEAM CLEANING (CURĂȚARE CU ABURI)

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și utilizați funcția timp de 35' la 90 °C. Activați funcția atunci când cuptorul este rece, iar după încheierea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15'.



### COACERE CU CONVECȚIE

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

### GRILL

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



### TURBO GRILL



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



### DECONGELARE

□ Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



### REZISTENȚA INFERIOARĂ

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



### AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



### PÂINE

Pentru a coace diferite tipuri și dimensiuni de pâine. Se recomandă utilizarea nivelului 2.

# PRIMA UTILIZARE

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: „AUTO” și „0.00” încep să clipească pe afișaj.



Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan pe butoanele — și +: Setati ora curentă cu ajutorul butoanelor + și —. Apăsați *butonul Durată* pentru a confirma. După ce ați selectat valoarea dorită pentru durată, puteți modifica tonul alarmei: pe afișaj apare „ton 1”.



Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul —, apoi apăsați pe *butonul Durată* pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica ora la o dată ulterioară, de exemplu, în urma unor perioade îndelungate de întrerupere a curentului electric, procedați conform descrierii de mai sus.

## 2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

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

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

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

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

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


## 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

### MANUAL

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

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

### STEAM CLEANING (CURĂȚARE CU ABURI)

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

Se recomandă utilizarea funcției timp de 35'.

## 3. PREÎNCĂLZIRE


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



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

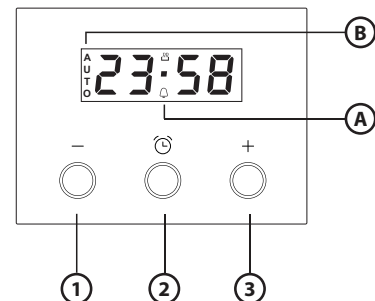
## . UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ELECTRONIC DE PROGRAMARE

Prin apăsarea *butonului Durată* puteți selecta diverse moduri pentru a păstra sau a programa durata de preparare.

Vă rugăm să rețineți: După câteva secunde în care nu se interacționează cu aparatul, se va declanșa un avertizor sonor și toate setările vor fi confirmate.

1. Butonul — : pentru reducerea valorii prezentate pe afișaj
2. Butonul  : pentru a selecta diverse setări
3. Butonul +: pentru creșterea valorii prezentate pe afișaj


- A. Simbolul  indică funcționarea temporizatorului
- B. Simbolul  AUTOconfirmă efectuarea setării



## . PROGRAMAREA PREPARĂRII

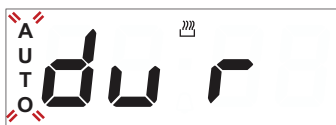
După selectarea și activarea funcției, puteți seta durata.

### DURATĂ

Apăsați cel puțin 2 secunde pe *butonul Durată*: simbolul  clipește.



Apăsați din nou pe *butonul Durată*: pe afișaj apar succesiv DUR și 0.00, în timp ce AUTO clipește.



Setați durata folosind butoanele + și -. După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, în timp ce mesajul AUTO clipește rămâne aprins, confirmând setarea.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza durata de preparare rămasă, apăsați pe *butonul Durată* timp de cel puțin 2 secunde. Pentru a o schimba, în cazul în care este necesar, apăsați-l din nou, folosind butoanele + și - pentru a modifica durata.

#### FINALIZAREA PREPARĂRII

La finalul procesului de preparare, simbolul clipește și este emisă o alarmă în timp ce mesajul AUTO clipește pe afișaj.



Apăsați oricare buton, pentru a dezactiva alarma.

Reduceți butonul Funcții și *butonul termostatului* la 0 și ●, apoi apăsați pe *butonul Durată* timp de cel puțin 2 secunde pentru a opri cuptorul.

#### PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După selectarea duratei, apăsați pe *butonul Durată*: pe afișaj apar succesiv mesajul END (FINALIZARE), ora de finalizare a preparării și mesajul AUTO clipind intermitent.



Apăsați pe butonul + pentru a selecta ora de finalizare a preparării dorită.

După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, simbolul clipește și se stinge și AUTO rămâne aprins, confirmând setarea.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza ora de finalizare a procesului de preparare și a efectua eventualele modificări necesare, apăsați pe *butonul Durată* timp de 2 secunde, apoi apăsați-l din nou de două ori.

Funcția va rămâne întreruptă până la aprinderea simbolului clipește, iar cuptorul va începe automat cu modul de preparare selectat după perioada de timp calculată pentru ca procesul de preparare să se termine la ora setată.



#### SETAREA TEMPORIZATORULUI

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

Pentru a activa temporizatorul, apăsați pe *butonul Durată* timp de cel puțin 2 secunde: simbolul clipește pe afișaj.



Utilizați butoanele + și - pentru a seta durata dorită: număratoarea inversă începe după câteva secunde.



Pe afișaj este prezentată ora curentă, iar simbolul clipește și rămâne aprins, confirmând setarea temporizatorului.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza număratoarea inversă și a face eventualele modificări necesare, apăsați din nou pe *butonul Durată* timp de cel puțin 2 secunde.

## RECOMANDĂRI UTILE

### CUM SE CITEȘTE TABELUL CU INFORMAȚII DESPRE PREPARARE



























Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la setări mai






mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.













































### GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

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

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

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

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

\*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

\*\*\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere cu convecție	Pâine



# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**

**Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.**

**Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.**

**Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**

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

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

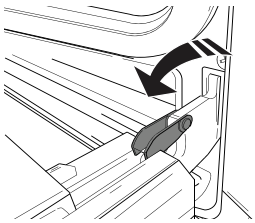
- Activați funcția „Curățare cu aburi” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate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

## ACCESORII

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

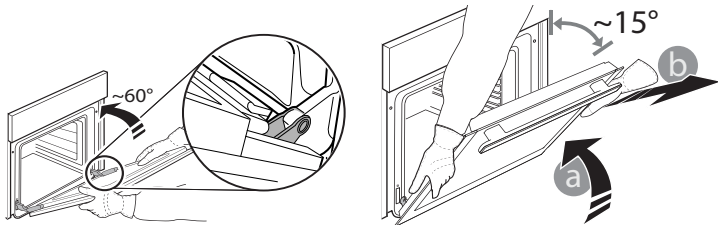
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

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

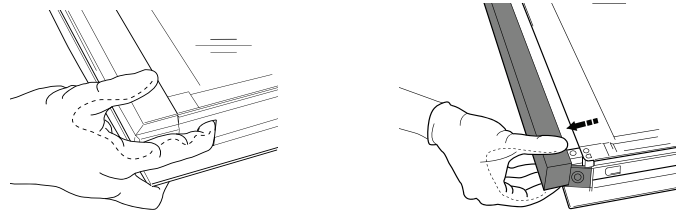


Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

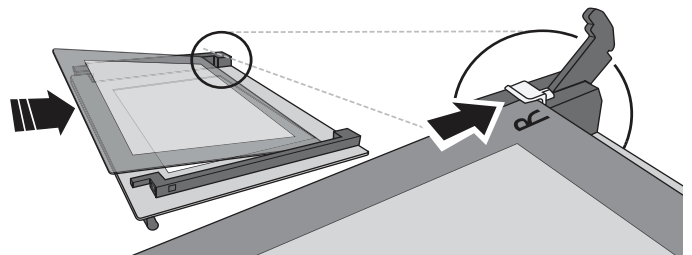
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială. Asigurați-vă că le-ați coborât complet.
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă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

## APĂSAȚI PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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



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

## ÎNLOCUIREA BECULUI

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

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ASISTENȚĂ

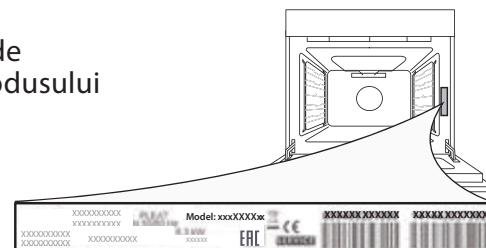
În cazul unor probleme de funcționare, contactați Centrul de Service Tehnic Franke.

Nu apelați la tehnicienii neautorizați.

### Specificați:

- tipul defecțiunii
- modelul aparatului (art./Cod)
- numărul de serie (N.S.) de pe plăcuța cu date tehnice, care se află în partea dreaptă a cavității cuptorului (vizibil când ușa cuptorului este deschisă).

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



---

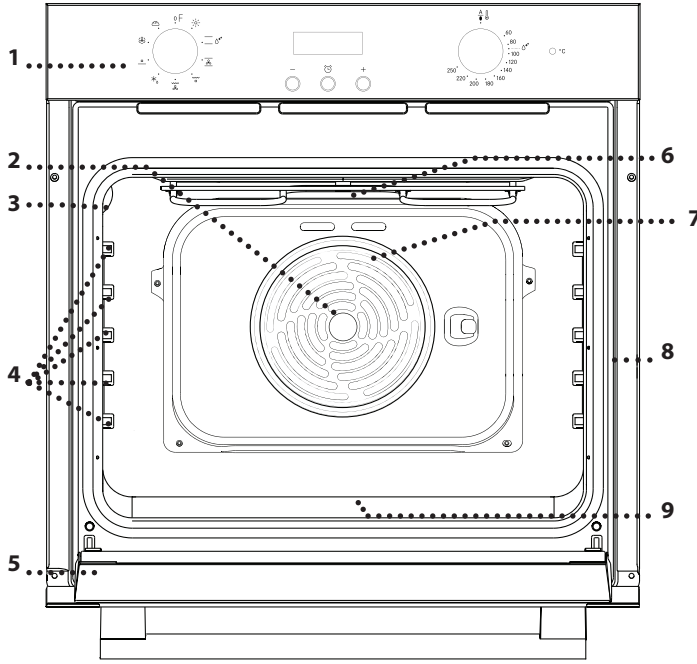
# İÇİNDEKİLER

---

GENEL BAKIŞ .....	103
KONTROL PANELİ.....	103
AKSESUARLAR .....	104
İŞLEVLER.....	104
İLK KULLANIM.....	105
GÜNLÜK KULLANIM .....	105
FAYDALI İPUÇLARI .....	106
PIŞIRME TABLOSU .....	107
TEMİZLİK VE BAKIM.....	109
ARIZA TARAMA.....	110
DESTEK.....	110

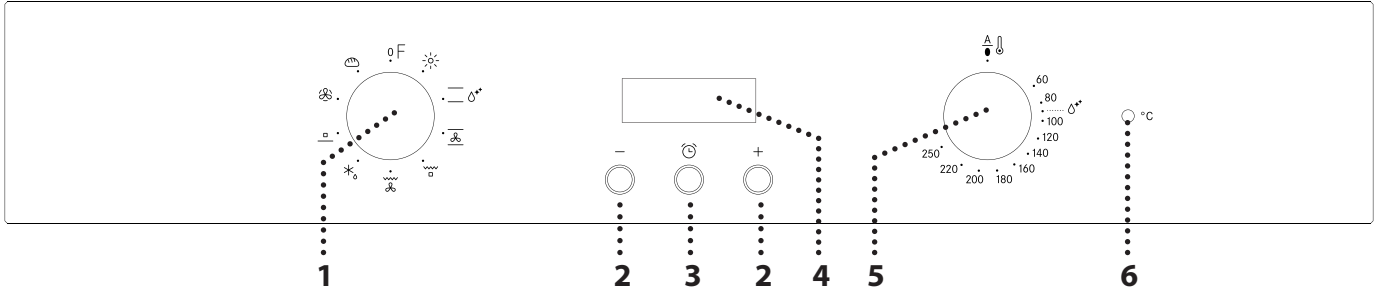
# KULLANICI KILAVUZU

## GENEL BAKIŞ



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

## KONTROL PANELİ



### 1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

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

### 2. +/- DÜĞMESİ

Ekranda gösterilen değeri artırmak veya azaltmak için kullanılır.

### 3. SAAT DÜĞMESİ

Çeşitli ayarları seçmek için kullanılır: süre, pişirme bitiş saati, zaman ayarı.

### 4. EKРАН

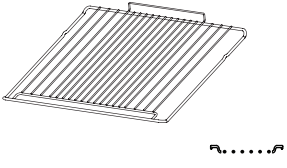
İstediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin.

### 6. TERMOSTAT / ÖN ISITMA LED'İ

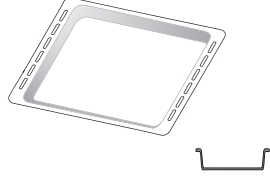
Isıtma işlemi sırasında açılır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında kapanır.

# AKSESUARLAR

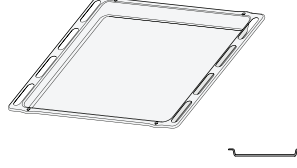
## RAF



## TABAK



## FIRIN TEPSİSİ



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

## RAFİN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

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

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

# İŞLEVLER

## 0 KAPALI

Fırını kapatmak için kullanılır.



## İŞİK

Bölmenin ışığını açmak için kullanılır.

## ALT VE ÜSTTEN ISITMA

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır. 2. rafı kullanmak daha iyidir.

## BUHARLI TEMİZLEME

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

## KONVEKSİYONLU

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

## IZGARA

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

## TURBO IZGARA

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

## BUZ ÇÖZME

Yemeklerin buzunu daha hızlı bir şekilde çözdürmek için kullanılır.

## ALTTAN ISITMA

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

## ZORUNLU HAVA

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

## EKMEK

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

## İLK KULLANIM

### 1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda günün saatini ayarlamamız gerekecektir: Ekranda "AUTO" ve "0.00" yanıp sönecektir.



Günün saatini ayarlamak için, – ve + düğmelerine aynı anda basın: + ve – düğmelerini kullanarak günün saatini ayarlayın.

Onaylamak için *saat düğmesine* basın.

İstediğiniz saat değerini seçtikten sonra, alarm tonunu değiştirebilirsiniz: ekranda "ton 1" gösterilir.



İstediğiniz tonu seçmek için, – düğmesine basın, ardından onaylamak için *saat düğmesine* basın.

Lütfen dikkat edin: Günün saatini sonradan örneğin uzun süreli güç kesintilerinden sonra değiştirmek için, yukarıda açıklandığı gibi ilerleyin.

### 2. FIRINI ISITIN

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

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

Fırını tercihen "Konveksiyonlu" işlevini kullanarak yaklaşık bir saat boyunca 250 °C'de ısıtın. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır.

İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

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

## GÜNLÜK KULLANIM

### 1. BİR İŞLEV SEÇİN

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

### 2. BİR İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

#### MANUEL

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

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

#### BUHARLI TEMİZLEME

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

İşlevin 35' boyunca kullanılması önerilir.

### 3. ÖN ISITMA

İşlev etkinleştirildikten sonra, termostat LED'i yanarak, ön ısıtma işleminin başladığını bildirecektir.

Bu işlemin sonunda, termostat LED'i sönerek, fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığını bildirecektir: Bu noktada, yiyeceği içeri yerleştirin ve pişirme işlemi ile devam edin.

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

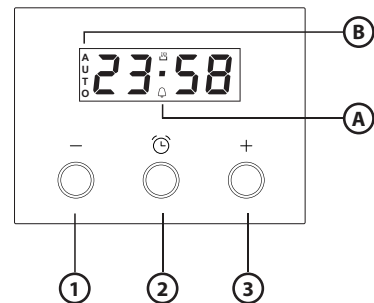
### . ELEKTRONİK PROGRAMLAYICININ KULLANILMASI

*Saat düğmesine* basıldığında, pişirme süresini muhafaza etmeye veya programlamaya yönelik çeşitli modlar seçilebilir.

Lütfen dikkat edin: Herhangi bir etkileşim olmaksızın birkaç saniye geçtikten sonra, sesli bir ikaz verilir ve tüm ayarlar onaylanır.

1. Düğme – : ekranda gösterilen değeri azaltmak için kullanılır
2. Düğme ☺ : çeşitli ayarları seçmek için kullanılır
3. Düğme + : ekranda gösterilen değeri artırmak için kullanılır

- A.** Sembol ⏰, zaman ayarı işlevinin çalıştığını ifade eder  
**B.** Sembol AUTO, ayarın yapıldığını doğrular



### . PİŞİRMİYİ PROGRAMLAMA

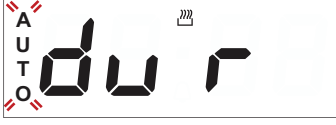
İşlevi seçtikten ve etkinleştirdikten sonra, süreyi ayarlamak mümkündür.

#### SÜRE

*Saat düğmesine* en az 2 saniye basın: ⏰ simgesi yanıp söner.



Saat düğmesine tekrar basın: ekranda AUTO yanıp sönerken, sıra ile DUR ve 0.00 gösterilir.



+ ve - düğmelerini kullanarak süreyi ayarlayın. Birkaç saniye sonra AUTO ışığı açık kalırken ekranda günün saati gösterilerek, ayar doğrulanır.



Lütfen dikkat edin: Kalan pişirme süresini görüntülemek için saat düğmesine en az 2 saniye basın.

Gerekirse değiştirmek için, süreyi değiştirmek için + ve - düğmelerini kullanarak ikinci bir defa basın.

#### PIŞİRME SONU

Pişirme işleminin sonunda, ışığı simgesi söner, ekranda AUTO yanıp sönerken bir alarm sesi verilir.



Alarmı devre dışı bırakmak için herhangi bir düğmeye basın.

İşlev düğmesini ve termostat düğmesini 0 ve ●'e çevirin, ardından fırını kapatmak için saat düğmesine en az 2 saniye basın.

#### PIŞİRME BİTİŞ SAATİ/GECİKMELİ BAŞLATMANIN PROGRAMLANMASI

Süreyi seçtikten sonra, saat düğmesine basın: ekranda sıra ile END (SON), pişirme bitiş saati ve AUTO (OTOMATİK) yanıp söner.



İstedığınız pişirme bitiş saatini seçmek için + düğmesine basın.

Birkaç saniye sonra ekranda günün saati gösterilir, ışığı simgesi söner ve AUTO açık kalarak, ayar doğrulanır.



Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini görüntülemek ve gerekirse değiştirmek için, saat düğmesine 2 saniye basın, ardından tekrar iki kez basın.

İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra ışığı simgesi yanana ve fırın seçilen pişirme modu ile otomatik olarak başlayana kadar duraklatılacaktır.



#### ZAMAN AYARININ AYARLANMASI

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya etkinleştirmez; ancak, hem bir işlev etkin iken hem de fırın kapalı durumdayken ekranı zaman ayarı olarak kullanmanızı sağlar.

Zaman ayarını etkinleştirmek için, saat düğmesine en az 2 saniye basın: ışığı simgesi ekranda yanıp söner.



İsteddiğiniz süreyi ayarlamak için + ve - düğmelerini kullanın: birkaç saniye sonra geri sayım başlatılır.



Ekranda günün saati gösterilir ve ışığı açık kalarak, zaman ayarını ayarlandığı doğrulanır.

Lütfen dikkat edin: Geri sayımı görüntülemek ve gerekirse değiştirmek için, saat düğmesine en az 2 saniye tekrar basın.

## FAYDALI İPUÇLARI



























### PIŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR






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

### BİRKAÇ YEMEĞİ AYNİ ANDA PIŞİRME

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

# PIŞİRME TABLOSU

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

AKSESUARLAR					
	Raf	Tel rafın üzerinde fırın kabı veya kek kalıbı	Rafın üzerinde fırın tepsi veya kek kalıbı	İçerisine 200 ml su konulmuş fırın tepsi	Fırın tepsi



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

\* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin

\*\* Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

\*\*\*Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

İŞLEMLER	—	⊞	⊗	⊗	⊗	⊗
	Alt ve Üstten Isıtma	Izgara	Turbo Izgara	Zorunlu Hava	Konveksiyonlu	Ekmek

# TEMİZLİK VE BAKIM

**Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.**

**Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın.**

**Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.**

**Cihazı güç kaynağından ayırın.**

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

## DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

## İÇ YÜZEYLER

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

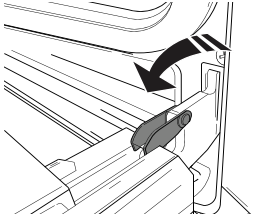
- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Buharlı Temizleme" işlevini etkinleştirin.
- Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir.

## AKSESUARLAR

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

## KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

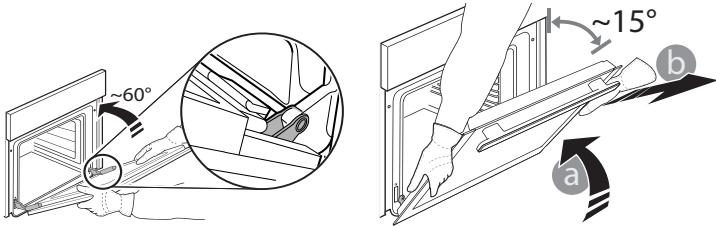
1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.

Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

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

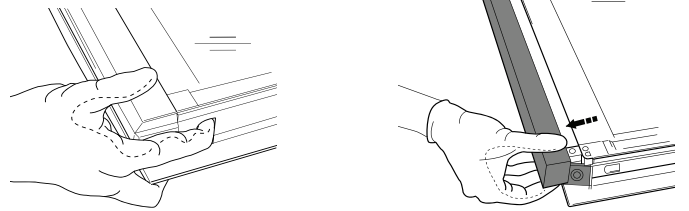


Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

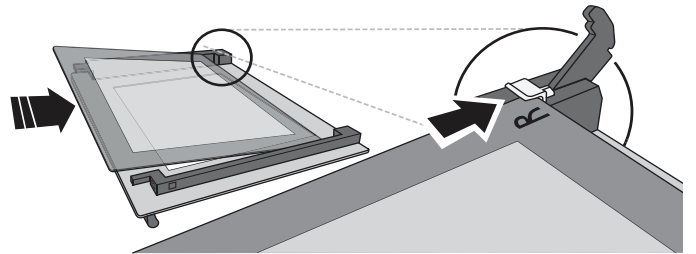
3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle **kapağı yerine takın**.
4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttıktan sonra emin olun.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

## TEMİZLEMELİK İÇİN BASIN - CAMIN TEMİZLENMESİ

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



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



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

## LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

Lütfen dikkat edin: Yalnızca 20-40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.

- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

## ARIZA TARAMA

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

[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

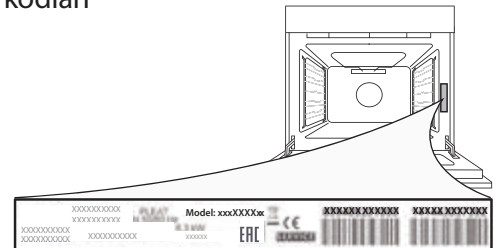
## DESTEK

Herhangi bir işletim sorunu söz konusu olursa, bir Franke Teknik Servis Merkeziyle iletişime geçin. Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.

### Aşağıdakileri belirtin:

- arızanın türü
- cihaz modeli (parça/Kod)
- fırın iç haznesinin sağ kenarında bulunan (fırın kapağı açıkken görülebilen) cihaz etiketindeki seri numara (S.N.).

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



---

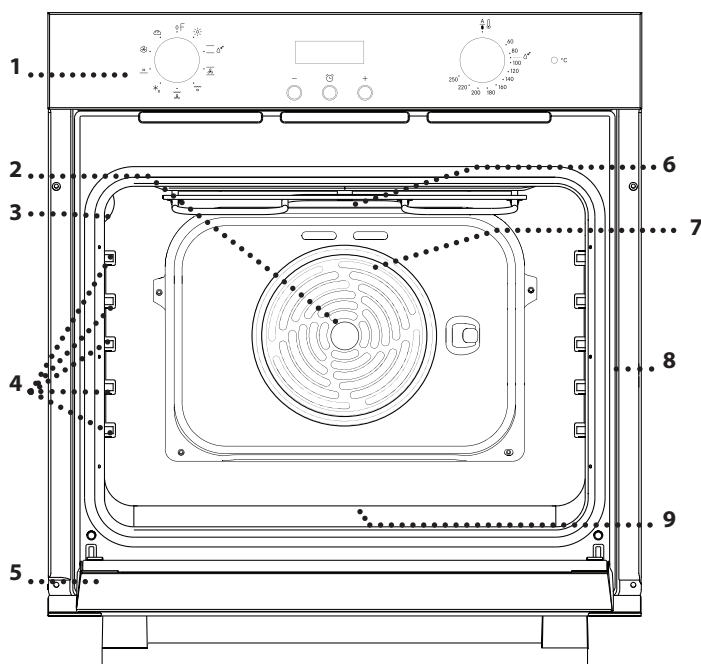
# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

ОБЗОР .....	112
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	112
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	113
РЕЖИМЫ .....	113
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	114
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	114
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	115
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД .....	116
ОЧИСТКА И УХОД .....	118
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	119
ПОМОЩЬ .....	119

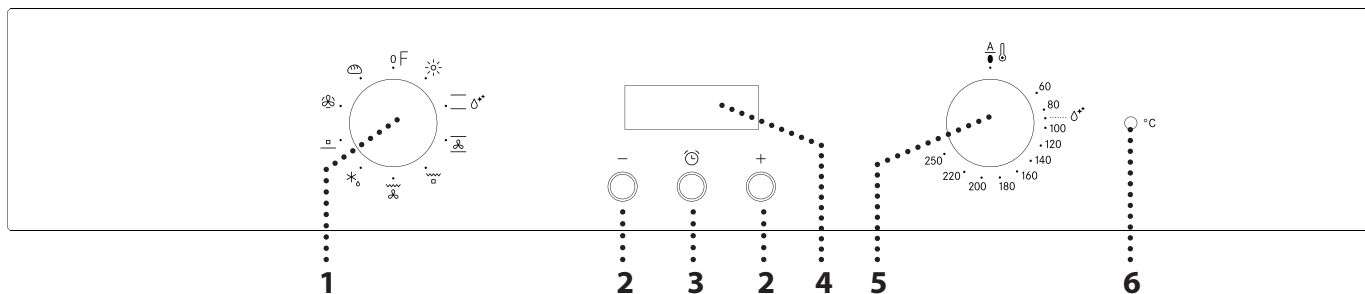
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Круговой нагревательный элемент (не виден)
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духового шкафа путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0.

### 2. КНОПКА +/-

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

### 3. КНОПКА ВРЕМЕНИ

Для выбора различных настроек: длительность, время окончания приготовления, таймер.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

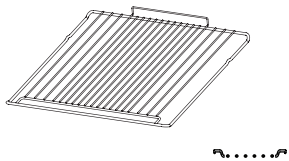
Поверните для выбора нужной температуры.

### 6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

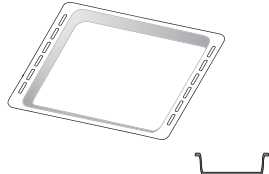
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

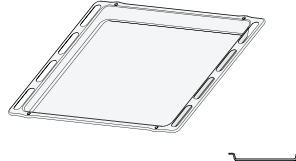
### РЕШЕТКА



### ПОДДОН



### ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



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

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

- Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.
- Для удобства чистки духовки направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.

## РЕЖИМЫ

**0 ВЫКЛЮЧЕН**  
Выключение духовки.

**☀ СВЕТ**  
Включение освещения духовки.

**— ОБЫЧНЫЙ**  
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется использовать 2-й уровень.

**💧 ОЧИСТКА ПАРОМ**  
Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духового шкафа и включите этот режим на 35 мин при температуре 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождите 15 мин.

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

### 🔥 GRILL (ГРИЛЬ)

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

### 🔥 ТУРБОГРИЛЬ

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

### ❄ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- 🔥 Для ускоренного размораживания продуктов.

### ▣ НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

### 🌀 КОНВЕКЦИЯ

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

### 🍞 ХЛЕБ

- 🍞 Режим для выпекания хлебобулочных изделий различного размера и типа. Рекомендуется использовать 2-й уровень.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время суток: на дисплее мигает «AUTO» и «0.00».



Чтобы перейти к установке времени суток, нажмите одновременно кнопки — и +. Установите время суток с помощью кнопок + и —.

Нажмите *кнопку времени* для подтверждения. Выберите нужное значение времени, чтобы изменить звуковой сигнал: На дисплее появится надпись «ton 1».



Выберите нужный звуковой сигнал нажатием кнопки —, затем для подтверждения нажмите *кнопку времени*.

Примечание: Чтобы изменить время суток, например, после длительного отключения питания, действуйте, как описано выше.

## 2. ПРОГРЕВ ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

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

Прогрейте духовой шкаф при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим «Подрумянивание». Духовой шкаф должен быть пустым. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечания: после первого использования духового шкафа рекомендуется проветрить помещение.

# ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

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

## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

### РУЧНОЙ РЕЖИМ

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

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

### ОЧИСТКА ПАРОМ

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

Рекомендуется включать режим на 35 мин.

## 3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса прогрева.

Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовой шкаф достиг установленной температуры: Поместите блюдо в духовку и начните приготовление.

Примечание: помещение продуктов в духовой шкаф до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления.

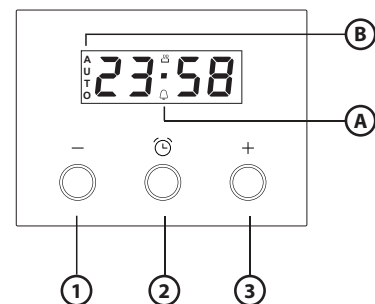
## . ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

Нажимайте *кнопку времени*, чтобы выбрать различные режимы и сохранить или запрограммировать для них время приготовления.

Примечание: Через несколько секунд без действия пользователя, звучит зуммер, и все настройки подтверждаются.

1. Кнопка - : служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
2. Кнопка ⌚: для выбора различных настроек
3. Кнопка +: служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

- A.** Символ Δ указывает на включение таймера  
**B.** Символ AUTO подтверждает выбор настроек



## . ПРОГРАММИРОВАНИЕ ГОТОВКИ

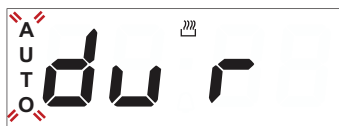
После выбора и активации режима можно задать длительность.


### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажмите *кнопку времени* и удерживайте не менее 2 секунд: начинает мигать символ Δ.



Еще раз нажмите *кнопку времени*: на дисплее чередуются DUR и 0.00 при мигающей надписи AUTO.



Задайте длительность, используя кнопки + и -. Через несколько секунд на дисплее появится время суток, а также останутся AUTO и  как подтверждение настройки.



Примечание: Для проверки оставшейся длительности готовки нажмите *кнопку времени* и удерживайте не менее 2 секунд. Если ее нужно изменить, нажмите эту кнопку еще раз и измените длительность, используя кнопки + и -.

#### КОНЕЦ ГОТОВКИ

По окончании готовки символ  исчезает, духовка подает звуковой сигнал, а надпись AUTO на дисплее начинает мигать.



Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Поверните ручку выбора режима и ручку термостата обратно на 0 и ●, затем нажмите *кнопку времени* и удерживайте не менее 2 секунд, чтобы выключить духовку.


#### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

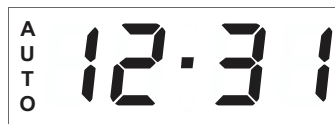
После выбора длительности нажмите *кнопку времени*: на дисплее будут по очереди мигать "END", время конца приготовления и "AUTO".




Нажмите кнопку +, чтобы выбрать подходящее время

окончания приготовления.

Через несколько секунд на дисплее появится время суток, символ  исчезнет, а AUTO останется как подтверждение настройки.




Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить время конца готовки, нажмите *кнопку времени* на 2 секунды, а затем еще два раза.

Работа приостановится до появления символа , и духовка автоматически продолжит работу в выбранном режиме готовки по завершении паузы, рассчитанной так, чтобы готовка закончилась в заданное вами время.



#### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА


Данный режим не прерывает и не запускает процесс приготовления: он лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Для включения таймера нажмите *кнопку времени* и удерживайте не менее 2 секунд: на дисплее начнет мигать символ .



Кнопками + и - задайте нужную длительность: обратный отсчет начнется через несколько секунд.



На дисплее появится время суток и останется символ , подтверждающий, что таймер установлен.

Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить обратный отсчет, еще раз нажмите *кнопку времени* и удерживайте не менее 2 секунд.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект

принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

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



# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

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

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления

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

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

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Forced Air (Конвекция)	Подрумянивание	Хлеб

# ОЧИСТКА И УХОД

**Не используйте парочистители.**

**Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.**

**Необходимые манипуляции выполняйте только с холодной духовкой.**

**Отключите прибор от электросети.**

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

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

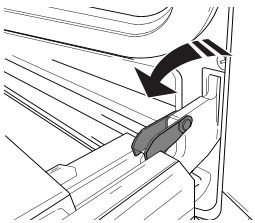
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Очистка паром".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз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

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

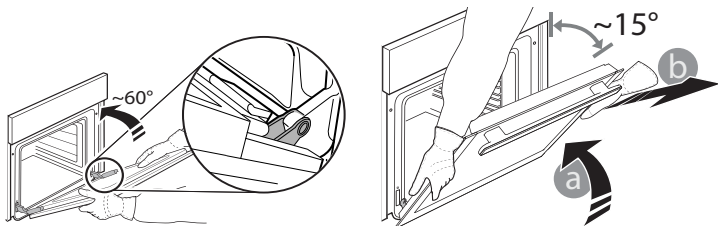
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



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



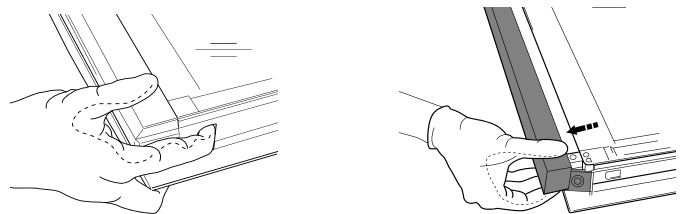
Положите дверцу на мягкую поверхность.

3. Для установки дверцы поднесите ее к духовому шкафу, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

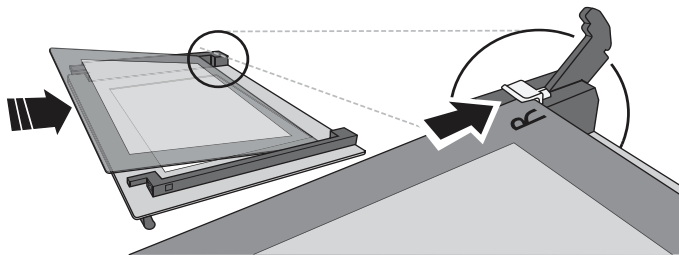
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.
5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

## НАЖМИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.
3. Устанавливайте внутреннее стекло так, чтобы буква "R" находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите плафон, замените лампу и верните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не используйте духовой шкаф до установки плафона на место.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ПОМОЩЬ

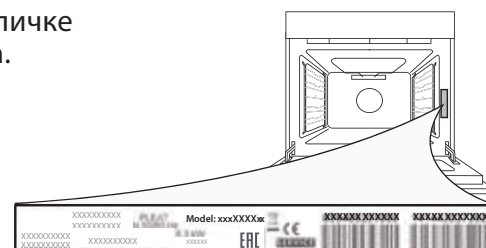
При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

**Укажите:**

- тип неисправности;
- модель прибора (артикул/код);
- сервисный номер (S.N.) на паспортной табличке, расположенной на правом торце духовой камеры (видна при открытой дверце духовки).

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



---

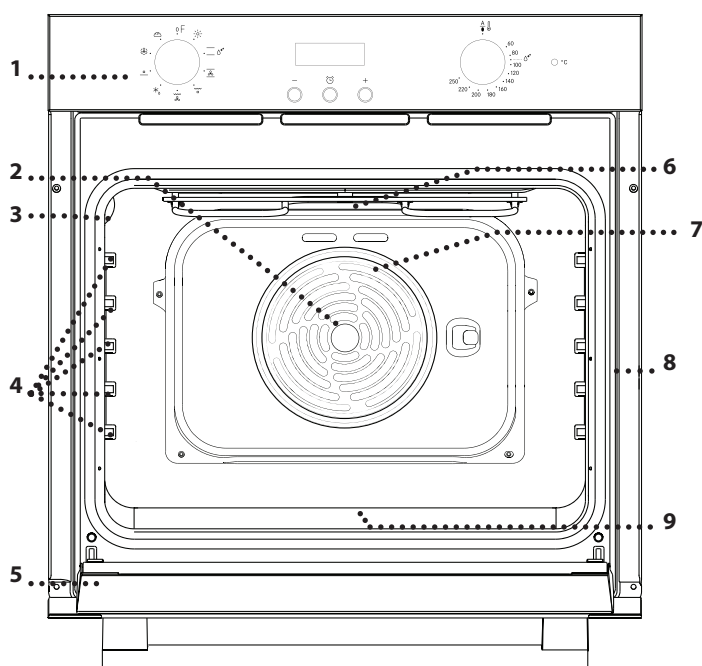
# ЗМІСТ

---

ОГЛЯД .....	121
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....	121
ПРИЛАДДЯ .....	122
ФУНКЦІЇ .....	122
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ .....	123
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ .....	123
КОРИСНІ ПОРАДИ .....	124
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ .....	125
ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ .....	127
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....	128
ПІДТРИМКА .....	128

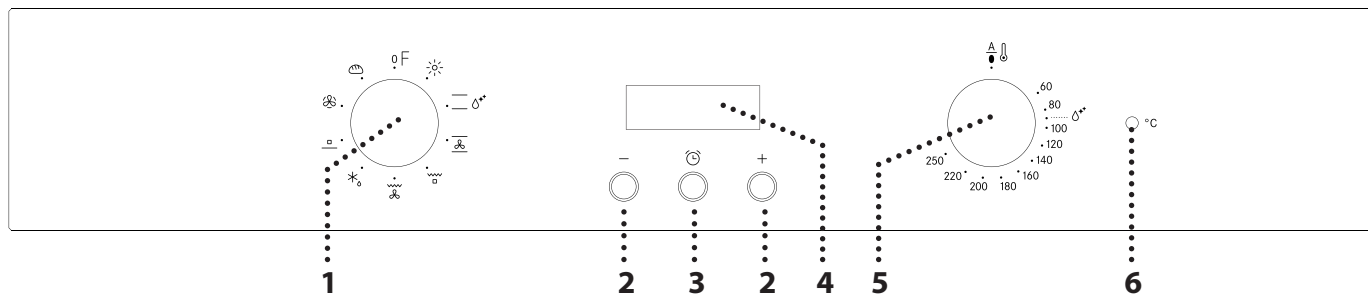
# КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

## ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

### 2. КНОПКИ «+» і «-»

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

### 3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

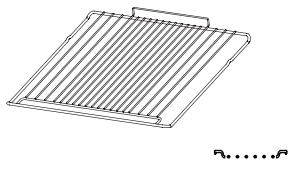
Поверніть ручку, щоб встановити бажану температуру.

### 6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

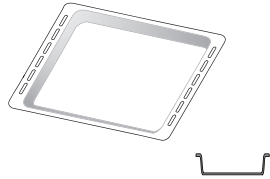
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

# ПРИЛАДДЯ

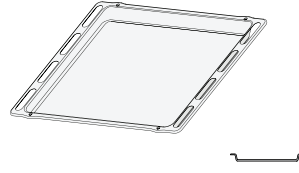
## РЕШІТКА



## ПІДДОН



## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

• Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних решітки.  
• Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: потягніть їх, щоб вийняти.

# ФУНКЦІЇ

## 0 ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.

## ☀️ СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.

## — СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Краще використовувати 2-гу полицю.

## 💧 ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Для пари, що вивільняється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи та активуйте функцію на 35 хвилин за температури 90 °C. Активуйте цю функцію, коли духовка охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу.

## 🌀 ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування.

## 🔥 ГРИЛЬ

□ Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

## 🔥 ТУРБОГРИЛЬ

🌀 Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.

## ❄️ РОЗМОРОЖУВАННЯ

☾ Для швидкого розморожування їжі.

## □ НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

— Призначено для підрум'янювання нижньої частини страви. Цю функцію також рекомендується використовувати для повільного готування, доведення до готовності соковитих страв і приготування соусних концентратів.

## 🌀 ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

🌀 Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

## 🍞 ХЛІБ

— Для випікання хлібу різних типів та розмірів. Краще використовувати 2-гу полицю.

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час доби: на дисплеї блиматимуть написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки — та +: Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —. Натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження. Обравши потрібне значення часу, можна змінити попереджувальний сигнал: На дисплеї з'явиться «тон 1».



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час доби, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, виконайте дії, описані вище.

### 2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрівайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Примітки: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції.

### 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

#### РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть ручку термостата, щоб встановити бажану температуру.

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть ручку вибору і ручку термостату на значок 0.

#### ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Щоб активувати функцію «Чищення паром», налейте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок 5\*.

Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин.

### 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання.

В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчатиме про те, що духовна шафа досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

### . ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

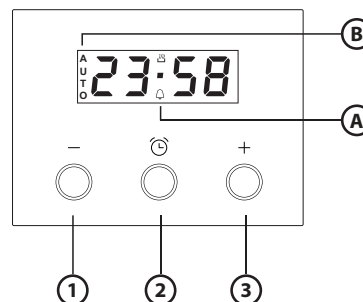
Натискаючи кнопку встановлення часу, можна обрати різні режими, щоб зберегти або запрограмувати час готування.

Зверніть увагу: Якщо не виконувати жодних дій кілька секунд, пролунає звуковий сигнал, і всі налаштування будуть підтвержені.

1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка ☹️ : Для вибору різних параметрів
3. Кнопка + : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

**A.** Символ ⏰ вказує на те, що працює таймер

**B.** Символ AUTO підтверджує, що налаштування було виконано



### . ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Після вибору й активації функції можна встановити тривалість.

#### ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть щонайменше на 2 секунди кнопку встановлення часу: блиматиме символ ⏰.





Знову натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї почергово відображається «DUR» та «0.00» і блимає «AUTO».




Встановіть тривалість за допомогою кнопок + і —. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис «AUTO» продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування.



Зверніть увагу: Щоб переглянути, скільки ще часу буде тривати готування, щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу.

Щоб змінити його (за необхідності), знову натисніть ту ж кнопку і за допомогою кнопок + та — змініть тривалість.

#### ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Коли готування буде завершено, символ  згасне, пролунає звуковий сигнал та блиматиме напис «AUTO».



Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.


Поверніть ручку функції і ручку термостату у положення 0 та ●, потім щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу, щоб вимкнути духову шафу.

#### ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після вибору тривалості натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї спочатку з'явиться напис «END», потім буде відображено час закінчення готування, а потім почне блимати напис «AUTO».




Натисніть кнопку +, щоб вибрати бажаний час завершення готування.

Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, символ  згасне, а напис «AUTO» продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування.




Зверніть увагу: Щоб переглянути час закінчення готування і за необхідності змінити його значення, на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу, потім знову натисніть її двічі.

Функцію буде призупинено, поки не засвітиться символ , духову шафу автоматично працюватиме у вибраному режимі готування після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.



#### НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА


Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Щоб активувати таймер, щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї блиматиме символ .



Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок + і —: зворотній відлік почнеться через кілька секунд.



На дисплеї з'явиться час доби, а символ  продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера.

Зверніть увагу: Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, знову щонайменше на 2 секунди натисніть кнопку встановлення часу.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять до духової шафи. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту

й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30 – 90	2
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пироги з начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2
		Так	160—200	40 - 90	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160 - 180	15—35	2 / 3
		Так	150 – 170	20 - 45	4 2
		Так	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 – 200	40 – 60	2
		Так	170 - 190	35 – 50	4 2
Безе		Так	90	150 – 200	2
		Так	90	140 – 200	4 2
		Так	90	140 – 200	5 3 1
Піца / хліб		Так	220 – 250	10 – 25	1 / 2
		Так	200 – 240	20 - 45	4 2
Хлібна булочка 80 г		Так	180 - 200	30 – 45	2
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 - 70	1 / 2
хліб		Так	180 - 200	30 - 80	4 2
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2
		Так	230 - 250	10 - 25	4 2
Пікантні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	30 – 45	2
		Так	180 - 200	35—50	4 2
		Так	180 – 200	35 – 50	5 3 1
Воловани/ торт з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	2
		Так	180 – 190	20 – 40	4 2
		Так	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Лист для випікання або форма для випічки на решітці	Деко для випікання з 200 мл води	Деко для випікання

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
<b>Ягнятина / телятина / яловичина / свинина</b> 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	2
<b>Смажена свинина зі скоринкою</b> 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2
<b>Курятина / кролятина / качатина</b> 1 кг		Так	180 - 200	50 - 100	2
<b>Індичка / гуска</b> 3 кг		Так	180 - 200	50 - 100	2
<b>Запечена риба / у пергаменті</b> 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2
<b>Фаршировані овочі</b> (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2
<b>Підсмажений хліб</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Рибне філе / скибки</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3
<b>Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4
<b>Смажена курятина</b> 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
<b>Ростбїф з кров'ю</b> (1 кг)		-	200	35 - 50 **	3
<b>Нога ягняти / гомілка</b>		-	200	60 - 90 **	3
<b>Смажена картопля</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3
<b>Овочева запіканка</b>		-	200 - 220	25 - 55	3
<b>М'ясо та картопля</b>		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
<b>Риба й овочі</b>		Так	180	30 - 50 ***	4 1
<b>Лазанья та м'ясо</b>		Так	200	50 - 100 ***	4 2
<b>Повноцінна страва</b> Фруктовий пиріг (рівень 5) / Лазанья (рівень 3) / М'ясо (рівень 1)		Так	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

\* Переверніть страву через половину часу приготування

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (за необхідності).

\*\*\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ФУНКЦІЇ						
	Стандартний	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Хліб

# ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

**Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.**

**Виконуйте необхідні дії, коли духовна шафа охолоне.**

**Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.**

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

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води,

дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

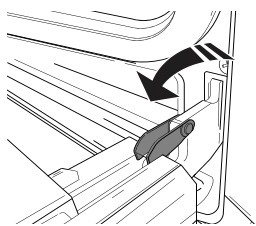
- Активуйте функцію «Чищення паром» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

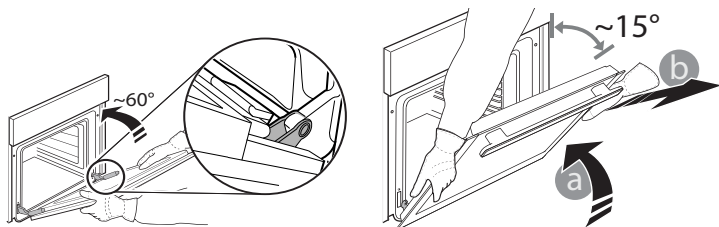
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору.

Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцят, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.

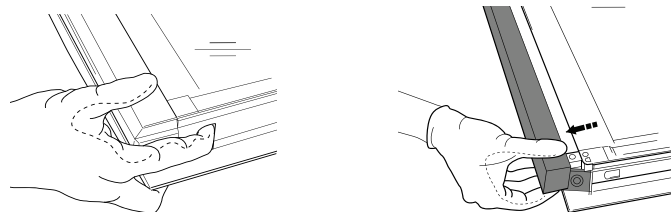


Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

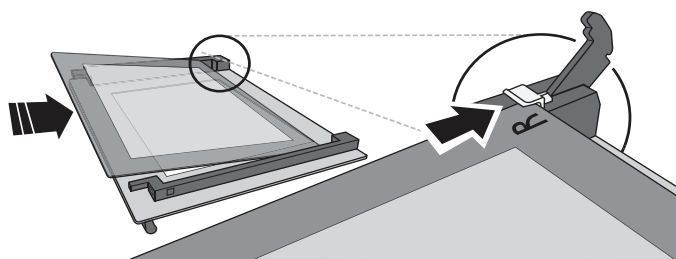
3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пази.
4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.
5. Спробуйте зачинити дверцят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

## НАТИСНІТЬ, ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцят і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.
3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцят, переконайтеся у надійності ущільнення.

## ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.  
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

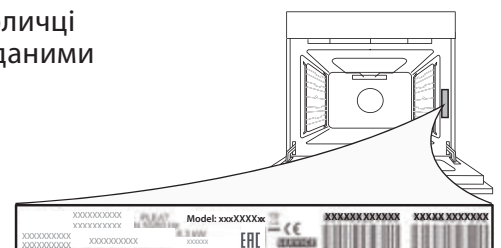
## ПІДТРИМКА

У разі виникнення проблем під час експлуатації зверніться до технічного сервісного центру Franke. Ніколи не користуйтеся послугами сторонніх спеціалістів.

### Потрібно надати таку інформацію:

- тип несправності
- модель приладу (арт./код)
- серійний номер на табличці, розташований з правого краю духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

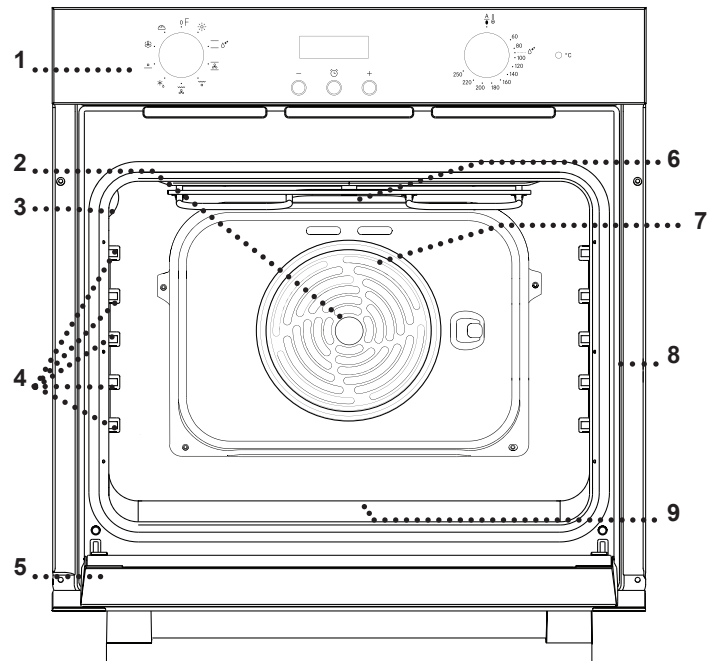
Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



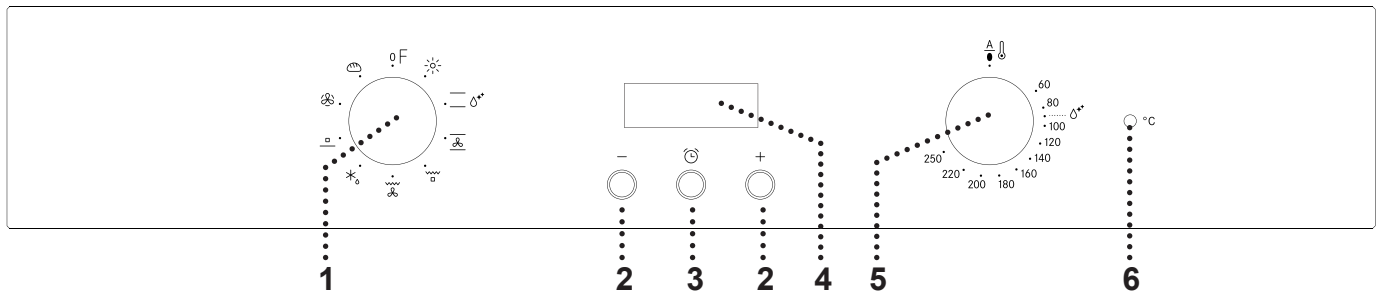
130	..... نظرة عامة
130	..... لوحة التحكم
131	..... الملحقات
131	..... الوظائف
132	..... الاستخدام لأول مرة
132	..... الاستخدام اليومي
133	..... نصائح مفيدة
134	..... جدول الطهي
136	..... التنظيف والصيانة
137	..... تحري الأعطال وإصلاحها
137	..... دعامة

## نظرة عامة

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



## لوحة التحكم



**6. لمبة دايمود الترموستات / الإحماء**  
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

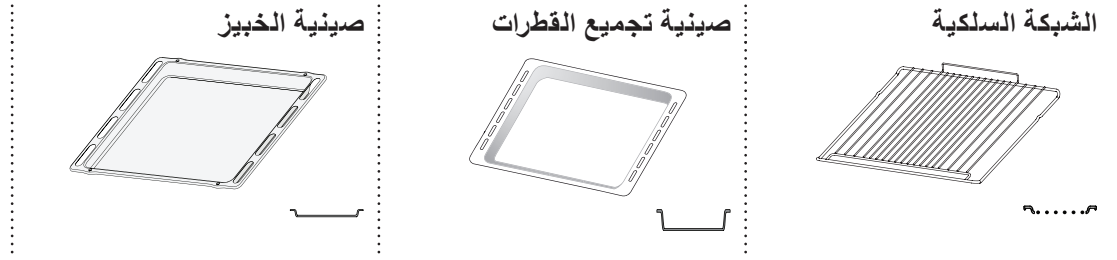
**3. زر الوقت**  
لاختيار الإعدادات المختلفة: المدة، وقت انتهاء الطهي، الميقاتي.

**4. وحدة العرض**

**5. مفتاح الترموستات**  
أدر لاختيار درجة الحرارة المرغوبة.

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

**2. الزر +/-**  
لتقليل القيمة المعروضة على وحدة العرض أو لزيادتها.



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

### إدخال الشبكة السلوكية والملحقات الأخرى

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

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

## الوظائف

### 0 الإيقاف

لإيقاف الفرن.

### الإضاءة

لإضاءة المصباح في الحيز.

### تقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل استخدام الرف الثاني.

### STEAM CLEANING (التنظيف بالبخار)

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

### الخبز بالتوزيع الحراري

لإعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضاً للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي الطعام بدرجة متساوية.

### الشواية

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

### TURBO GRILL الشواية التريبو

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

### \* إذابة التجمد

لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

### □ التسخين السفلي

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

### ☼ طهي بدفع الهواء

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

### ☼ الخبز

لعمل الخبز بمختلف الأنواع والأحجام. يفضل استخدام الرف الثاني.



## الاستخدام لأول مرة

### 1. ضبط الوقت

يلزم ضبط وقت اليوم عند تشغيل الجهاز لأول مرة: يومض في وحدة العرض "AUTO" و "0.00".



لضبط وقت اليوم، اضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت: اضبط وقت اليوم باستخدام الأزرار + و - .  
اضغط على زر الوقت للتأكيد.  
بعد تحديد القيمة الزمنية المرغوبة، يمكنك تغيير صوت التنبيه: فيظهر في وحدة العرض "1 ton".



لاختيار صوت التنبيه المراد، اضغط على الزر -، ثم اضغط على زر الوقت للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت اليوم التالي، على سبيل المثال في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تصرف كما هو مشروح فيما سبق.

### 2. تسخين الفرن

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

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الملحقات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريباً، ومن المفضل استخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة.  
اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

## الاستخدام اليومي

### 1. اختيار وظيفة

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

### 2. تفعيل الوظيفة

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

لإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0.

### STEAM CLEANING (التنظيف بالبخار)

لتفعيل وظيفة التنظيف "Steam Cleaning"، قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى الأيقونة 5.

يفضل استخدام الوظيفة لمدة 35 دقيقة.

### 3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضيء لمبة دايمود الترموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.

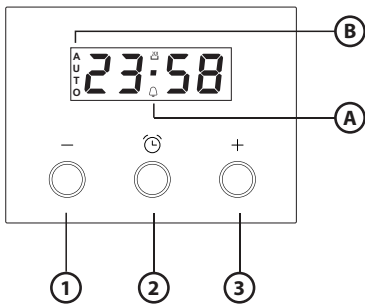
في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايمود الترموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

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

استخدام المبرمج الإلكتروني .  
بالضغط على زر الوقت، يمكن تحديد الوضع المختلف لبرمجة وقت الطهي أو للحفاظ عليه.

يرجى ملاحظة: بعد ثوان قليلة ودون أي تدخل، ستصدر صافرة وسيتم تأكيد جميع الإعدادات.

1. الزر -: لتقليل القيمة المعروضة على الشاشة
  2. الزر 0: لاختيار الإعدادات المختلفة
  3. الزر +: لزيادة القيمة المعروضة على الشاشة
- A. يشير الرمز 1 إلى أن وظيفة الميفاتي مشغلة  
B. يؤكد الرمز AUTO إلى أنه تم إجراء الإعداد




### برمجة الطهي

بعد اختيار الوظيفة وتفعيلها، يمكن حينئذ ضبط المدة.


المدة  
اضغط لمدة ثانيتين على الأقل على زر الوقت : يومض الرمز 1.

اضغط على الزر + لاختيار وقت انتهاء الطهي المرغوب.

بعد عدة ثوانٍ يظهر بوحدة العرض وقت اليوم، ينطفئ الرمز  وتظل كلمة AUTO مضيئة، مما يؤكد الإعداد.

A  
U  
T  
O 12:31


يرجى ملاحظة: لعرض وقت انتهاء الطهي وتغييره إذا لزم الأمر، اضغط على زر الوقت لمدة ثانيتين، ثم اضغط عليه مرتين.

ستظل الوظيفة متوقفة إلى أن يضيء الرمز  وتتابع الفرن التشغيل أوتوماتيكياً بوضع الطهي المحدد بعد مدة الوقت التي تم احتسابها من أجل إتمام الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

A  
U  
T  
O 20:00

ضبط الميقاتي


لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

لتفعيل الميقاتي، اضغط على زر الوقت لمدة ثانيتين على الأقل: يومض الرمز  بوحدة العرض.

0:00

استخدم الأزرار + و - لضبط المدة المطلوبة: ويبدأ العد التنازلي بعد ثوانٍ قليلة.

12:30

يظهر بوحدة العرض الوقت ويظل الرمز  مضيئاً، مما يؤكد على أنه قد تم ضبط الميقاتي.

يرجى ملاحظة: لعرض العد التنازلي وتغييره إذا لزم الأمر، اضغط مرة أخرى على زر الوقت لمدة ثانيتين على الأقل.

0:00

اضغط على زر الوقت مرة أخرى: يظهر بوحدة العرض كلمة DUR و 0.00 بالتتابع وتومض كلمة AUTO.

A  
U  
T  
O dur


اضبط المدة باستخدام الأزرار + و - بعد عدة ثوانٍ، يظهر بوحدة العرض وقت اليوم بينما تظل كلمة AUTO مضيئة، مما يؤكد الإعداد.

A  
U  
T  
O 12:30

يرجى ملاحظة: لعرض مدة الطهي المتبقية اضغط على زر الوقت لمدة ثانيتين على الأقل.

لتغييرها، عند الضرورة، اضغط على زر الوقت مرة أخرى، باستخدام الأزرار + و - لتعديل المدة.

نهاية الطهي

في نهاية الطهي، ينطفئ الرمز ، ويصدر صوت تنبيه بينما تظل كلمة AUTO تومض بوحدة العرض.

A  
U  
T  
O 13:20

اضغط على الزر لإيقاف فعالية الإنذار.

قم بإرجاع مفتاح الوظيفة ومفتاح الثرموستات إلى O و ●، ثم اضغط على زر الوقت على الأقل لمدة ثانيتين لإيقاف الفرن.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

بعد اختيار المدة، اضغط على زر الوقت: يظهر بوحدة العرض كلمة END، ووقت انتهاء الطهي وتومض كلمة AUTO بالتتابع.

A  
U  
T  
O End

## نصائح مفيدة

### كيفية قراءة جدول الطهي

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

### طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

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

## جدول الطهي

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

الملاحقات	الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية الخبز

المستوى والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2 	110 - 80	200 - 190	نعم		لحم ضأن / لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم
2 	150 - 110	190 - 180	نعم		لحم دسم مشوي بقشرة 2 كجم
2 	100 - 50	200 - 180	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 	100 - 50	200 - 180	نعم		ديك رومي/أوز 3 كجم
2 	45 - 30	190 - 170	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0.5 كجم (فيليه، سمكة كاملة)
2 	70 - 50	200 - 180	نعم		خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)
5 	6 - 2	250	'5		خبز محمص
3 4 	* 30 - 15	250	'5		سمك فيليه/شرائح
4 5 	* 30 - 15	250	'5		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش" شطائر البيف برجر
1 3 	** 80 - 60	220 - 200	-		دجاج مشوي 1-1.3 كجم
3 	** 50 - 35	200	-		لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم
3 	** 90 - 60	200	-		فخذ ضأن/زند
3 	** 55 - 35	220 - 200	-		بطاطس محمرة
3 	55 - 25	220 - 200	-		جراتان الخضروات
1 4 	*** 100 - 45	200 - 190	نعم		اللحم والبطاطس
1 4 	*** 50 - 30	180	نعم		الأسماك والخضروات
2 4 	*** 100 - 50	200	نعم		لازانيا ولحم
1 3 5 	*** 120- 40	190 - 180	نعم		وجبة كاملة فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)

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

						الوظائف
الخبز	الخبز بالتوزيع الحراري	طهي بدفع الهواء	الشواية السريعة	الشواية	تقليدي	

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

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

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

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

## الملحقات

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

## الأسطح الخارجية

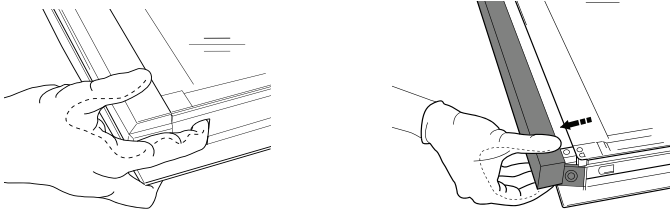
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف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

## الأسطح الداخلية

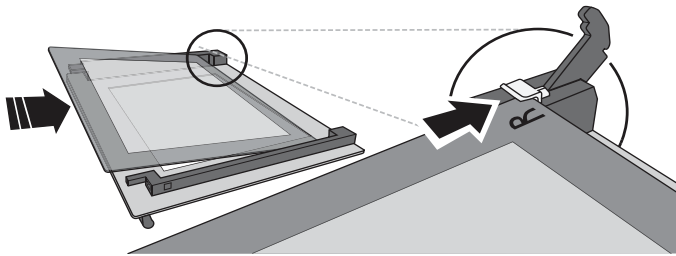
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تمامًا ثم امسحه باستخدام قماشة أو إسفنجة.

## اضغط لتنظيف - تنظيف الزجاج

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



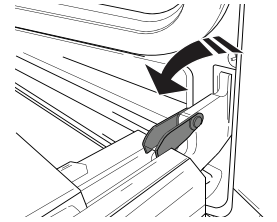
2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.
3. لإعادة تركيب الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تحقق من إمكانية مشاهدة الحرف "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



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

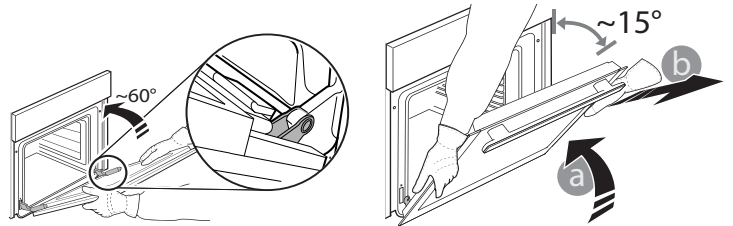
## خلع الباب وإعادة تركيبه

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



2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. اخلع الباب ببساطة بمواصلة غلقه مع سحبه إلى أعلى (a) في نفس الوقت إلى أن يتم تحريره من مرتكزاته (b).



ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

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

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

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~  
 فلت من النوع G9، T300م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً  
 للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل  
 (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما  
 بعد البيع.  
 - في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين،  
 فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب  
 غطاء اللمبة.

## تحري الأعطال وإصلاحها

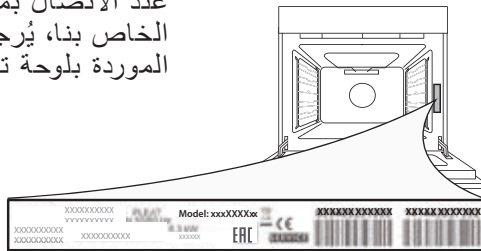
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

**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.  
حدّد:

- نوع العطل
- موديل الجهاز (البند./الكود)
- الرقم التسلسلي (N.S.) بلوحة الصنع، الموجودة بالجانب الأيمن  
من حيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).









Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

**FRANKE**

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

400011437220

