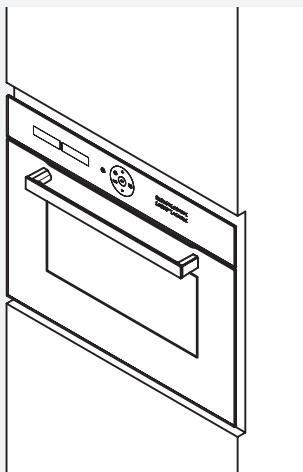


CRYSTAL



FMW 45 CR C

PL	Instrukcja montażu i obsługi
CS	Návod k montáži a obsluze
SK	Inštaláčn a pouzvateľsk prručka
RO	Manual de montaj și utilizare
UK	Посібник з монтажу та експлуатації
RU	Руководство по установке и эксплуатации
TR	Kurulum ve kullanım kılavuzu
AR	دليل التركيب والاستعمال

Kuchenka mikrofalowa
Mikrovlinn trouba
Mikrovlinn rra
Cuptor cu microunde
Мікрохвильова піч
Микроволновая печь
Mikrodalga fırın
فرن المايكرويف

Make
it
Wonderful

FRANKE

SPIS TREŚCI





Informacje o instrukcji	3	Programy gotowania	10
Przeznaczenie	4	Montaż	11
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	4	Konfiguracja wyświetlacza	12
Prawidłowy montaż i podłączenie	6	Obsługa	13
Prawidłowe użytkowanie	7	Czyszczenie i pielęgnacja	16
Konserwacja i czyszczenie	7	Konserwacja i naprawa	17
Naprawa	7	Utylizacja zużytego urządzenia	18
Zakończenie eksploatacji	8	Serwis	18
Opis	8	Dane techniczne	19
Wyświetlacz	9	Testy przydatności funkcji	19
Panel sterowania	10		

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje urządzenia mogą być niedostępne w zakupionym modelu. Wspomniane w różnych częściach instrukcji ilustracje i rysunki objaśniające zamieszczono na jej końcu.

- ▶ Prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją przed uruchomieniem urządzenia.
- ▶ Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- ▶ Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi.

Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji są aktualne w momencie jej wydania.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń.
	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
	Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności.
	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.

PRZEZNACZENIE

Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym pieczeniu w domowej kuchni.

To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie różnymi metodami.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ▷ PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z KUCHENKI NALEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI I UWAGAMI DOTYCZĄCYMI BEZPIECZEŃSTWA.
- ▷ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia. Bezpieczeństwo elektryczne kuchenki jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
- ▷ Nie modyfikować w żaden sposób urządzenia.



Dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, czuciowych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia bez nadzoru odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo osoby, która udzieli im instrukcji. Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia nawet pod nadzorem.

Opisywane urządzenie nie jest zabawką.

- ▷ Uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia i jego opakowania.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących

podczas pracy kuchenki i bezpośrednio po jej zakończeniu.

- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania poprzez zastosowanie wtyczki albo przełącznika na stałym podłączeniu zgodnie z zasadami instalacji, z zapewnieniem rozwarcia styków na odległość gwarantującą całkowite odłączenie w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III.

OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno montować za drzwiami szafki. Grozi to jego przegrzaniem.

- ▷ Używaj naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
- ▷ Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy kontrolować zawartość kuchenki mikrofalowej, ponieważ istnieje ryzyko samoczynnego zapłonu.
- ▷ W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę i nie otwierać drzwiczek, aby stłumić płomień.
- ▷ Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować nagłe i/ lub opóźnione rozpryskanie

wrzącej cieczy, więc należy zachować ostrożność podczas obsługi pojemników z napojami.

- ▷ Nie używać żadnych metalowych ani aluminiowych tac.
- ▷ Nie zaleca się podgrzewania w kuchenke mikrofalowej jaj w skorupkach ani całych jaj ugotowanych na twardo, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu gotowania.
- ▷ Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania potraw i napojów.
- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania i pieczenia żywności.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu piekarnika.
- ▷ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu kuchenki.



Suszenie produktów żywnościowych lub bielizny oraz podgrzewanie termoforów, kapci, gąbek, wilgotnych ubrań itp. może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.

Zablokowanie wentylacji kuchenki grozi przegrzaniem urządzenia i może spowodować jego nieprawidłowe działanie!

- ▷ Zabrania się zakrywania wewnętrznych ścian kuchenki folią aluminiową, zwłaszcza dolnej części komory kuchenki.
- ▷ Nie blokować otworów wentylatora ani otworów chłodzących znajdujących się nad drzwiczkami kuchenki.

OSTRZEŻENIE: płyny i inne rodzaje żywności nie mogą być podgrzewane w uszczelnionych opakowaniach, ponieważ grozi to eksplozją.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ Dostępne elementy mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- ▷ Jeżeli drzwiczki lub uszczelnienie drzwiczek zostało uszkodzone, nie używać kuchenki aż do naprawy urządzenia przez upoważnioną osobę.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

- ▷ Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, np. wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▷ Do czyszczenia szklanych części drzwiczek kuchenki nie używać środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Nie czyścić urządzenia parą wodną pod ciśnieniem.
- ▷ Konserwacja i naprawy wymagające zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

Prawidłowy montaż i podłączenie

Jeżeli kuchenka ma być na stałe podłączona do źródła zasilania:

- ▷ Urządzenie może zostać zamontowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego odpowiednią wiedzę/ wykształcenie.
- ▷ Urządzenie podłączyć bezpośrednio do gniazda zasilania.
- ▷ Do podłączania urządzenia nie używać adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce).

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczek z jedzeniem dla niemowląt powinna być wstrząśnięta lub wymieszana, zaś temperaturę należy sprawdzić przed rozpoczęciem konsumpcji, aby uniknąć oparzeń dziecka.
- ▷ Urządzenie zostało zaprojektowane do gotowania przy zamkniętych drzwiczkach.
- ▷ Do umieszczania naczyń w kuchence i ich wyjmowania używać rękawic kuchennych.
- ▷ Podczas korzystania z kuchenki przestrzegać instrukcji obsługi akcesoriów do gotowania używanych wraz z kuchenką.
- ▷ Nie umieszczać przewodów zasilających innych urządzeń elektrycznych na gorących elementach kuchenki.
- ▷ Nie przechowywać żadnych przedmiotów wewnątrz kuchenki.
- ▷ Nieprawidłowe użytkowanie garnków i naczyń może doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki kuchenki!
- ▷ Podczas gotowania nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory kuchenki.
- ▷ Garnki i naczynia umieszczać tylko na ruszcie lub emaliowanych tacach znajdujących się w kuchence, umieszczonych na jednym z trzech poziomów kuchenki.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ Końce uchwyty drzwiczek mogą mieć wyższą temperaturę, ponieważ są owiewane przez gorące powietrze odprowadzane z kuchenki.
- ▷ Podczas otwierania i zamykania drzwiczek zawsze chwytać za środkową część uchwyty.
- ▷ Zawsze upewnić się, że pokrętła znajdują się w położeniu wyłączonym, kiedy kuchenka nie jest używana.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

- ▷ Nie włączać urządzenia, jeśli jest uszkodzone.
- ▷ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▷ Skontaktować się z serwisem.



Ryzyko porażenia prądem!

- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrą częścią ciała.
- ▷ Nie używać urządzenia boso.
- ▷ Nie ciągnąć urządzenia ani nie pociągać za przewód zasilający celem odłączenia go od gniazda.

Konserwacja i czyszczenie

Komora kuchenki pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Jednakże firma Franke zaleca regularne czyszczenie kuchenki celem uniknięcia zapiecenia brudu i osadów pozostałych po poprzednim gotowaniu. Jeśli urządzenie nie jest regularnie czyszczone, jego powierzchnia może ulec uszkodzeniu, nieodwracalnie wpływając na trwałość użytkową, powodując zagrożenie dla bezpieczeństwa.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza urządzenia!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

- ▷ Zapobiegać przedostawaniu się cieczy do wnętrza urządzenia.
- ▷ Nie czyścić elementów układu sterowania mokrą ściereczką.

Naprawa

- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- ▷ Skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym serwisantem w następujących przypadkach:
 - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia.
 - W czasie montażu (zgodnie z instrukcją obsługi).
 - W razie wątpliwości co do poprawności pracy urządzenia.
 - W razie usterki lub nieprawidłowego działania urządzenia.

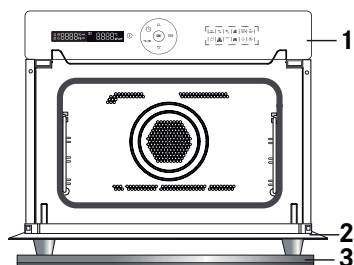
- W razie konieczności wymiany gniazda zasilania, jeśli nie pasuje do wtyczki urządzenia.
- W razie uszkodzenia kabla zasilania lub konieczności wymiany kabla bądź wtyczki.

Zakończenie eksploatacji

- ▷ Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym technikiem, który odłączy je od źródła zasilania.

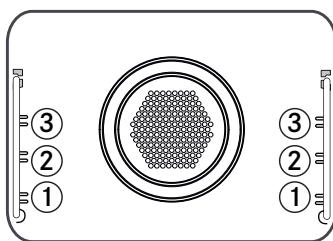
OPIS

Kuchenka



- 1 Panel sterowania
- 2 Szyba drzwiczek
- 3 Uchwyt drzwiczek

Prowadnice na ruszt i szklane tace do pieczenia



2 wsporniki półek umożliwiają używanie rusztu na 3 wysokościach.

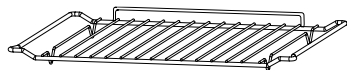
Akcesoria

Opis



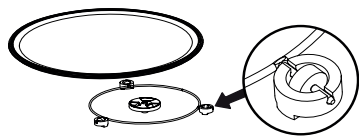
Szklana taca do pieczenia

Można jej używać w połowie napełnionej wodą w celu gotowania żywności za pomocą termoobiegu. Może służyć jako naczynie do gotowania.



Ruszt do grillowania

Umożliwia piekanie, przyrumienianie lub grillowanie. Rusztu do grillowania nie wolno używać w kuchence mikrofalowej wraz z innymi metalowymi pojemnikami, grilla + tryb mikrofalowy lub termoobieg + tryb mikrofalowy. Jednak można podgrzewać żywność na aluminiowych blachach, izolując je od rusztu za pomocą płyty.



Podstawa obrotowa

Płyta podstawy obrotowej umożliwia równomierne gotowanie żywności bez konieczności jej poruszania. Obraca się w obu kierunkach. Jeśli nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie podzespoły są prawidłowo ustawione. Można jej używać jako naczynia do gotowania. Aby ją wyjąć, należy ją chwycić, korzystając z miejsc dostępu we wnętrzu kuchenki.

Podstawa obrotowa umożliwia obracanie się szklanej płyty.

- ▶ Jeśli podstawa obrotowa zostanie wyjęta, należy unikać dostania się wody do otworu wału silnika.
- ▷ Należy pamiętać, aby ponownie włożyć podstawę obrotową, ramkę rolki i szklaną płytę podstawy obrotowej.
- ▷ Nie próbować ręcznie obracać szklanej płyty, ponieważ może uszkodzić układ napędowy. Jeśli nie obraca się w sposób prawidłowy, należy sprawdzić, czy nic nie ma pod płytą, co zatrzymywałoby jej obrót.
- ▶ Jeśli płyta jest ustawiona w pozycji zatrzymania, na całej powierzchni kuchenki można umieszczać duże naczynia. W tym przypadku należy ręcznie obracać pojemnik lub w czasie gotowania mieszać jego zawartość.

Wyświetlacz

Prawy ekran



Czas gotowania

Koniec gotowania

Blokada

Minutnik

Wskaźnik ważenia

Lewy ekran



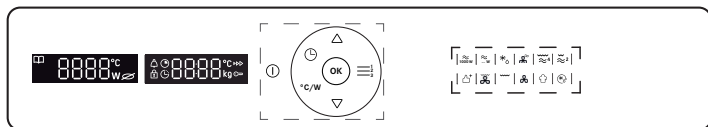
°C Wskaźnik temperatury

W Wskaźnik zasilania

Wskaźnik przewodnika gotowania

Zatrzymanie podstawy obrotowej

Panel sterowania









Przycisk Funkcja

	Wł./wył. zasilania		W górę
	Ustaw czas gotowania		W dół
	Potwierdzenie/praca/zatrzymanie/pauza		Wskaźnik temperatury i zasilania
	Funkcje gotowania		

PROGRAMY GOTOWANIA

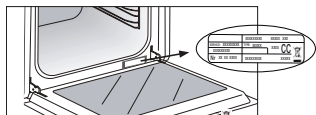
Program	Opis
	1000 W Do szybkiego podgrzewania napojów, wody i potraw zawierających dużą ilość płynu. Do gotowania żywności zawierającej dużo wody (zupy, sosy, pomidory itp.).
	900 W/100 W 800 W/700 W: Do gotowania świeżych i zamrożonych warzyw. 600 W: Do topienia czekolady. 500 W: Do gotowania ryb i skorupiaków. 2 poziomy odgrzewania. Do gotowania wysuszonych warzyw w niskiej temperaturze. Odgrzewanie lub gotowanie delikatnych potraw jajecznych. 400 W/300 W: Do gotowania produktów mlecznych lub dżemów w niskiej temperaturze. 200 W: Ręczne rozmrażanie. Do zmiękczenia masła lub lodów. 100 W: Do rozmrażania wyrobów cukierniczych zawierających śmietanę.
	ROZMRAŻANIE Wentylator umieszczony wewnątrz kuchenki kieruje gorące powietrze tak, by koncentrowało się wokół potrawy, co przyspiesza naturalny proces rozmrażania.
	MIKROFALE I WENTYLATOR Ta funkcja łączy mikrofales i termoobieg, znacząco oszczędzając czas. Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofal: 100 W - 200 W - 300 W. Temperaturę gotowania można regulować w zakresie od 50°C do 200°C.
	GRILL O PEŁNEJ MOCY Ta funkcja daje możliwość jednoczesnego używania grilla i mikrofal, umożliwiając szybsze gotowanie. Możesz połączyć dowolne poziomy grilla (od 1 do 4) z dowolnymi dostępnymi poziomami mocy mikrofal (od 100 W do 700 W).
	GRILL O ŚREDNIEJ MOCY Ta funkcja daje możliwość jednoczesnego używania grilla i mikrofal, umożliwiając szybsze gotowanie. Możesz połączyć dowolne poziomy grilla (od 1 do 4) z dowolnymi dostępnymi poziomami mocy mikrofal (od 100 W do 700 W).

Program	Opis
	FUNKCJA PAMIĘCI Funkcja pamięci umożliwia zapisanie 3 popularnych programów gotowania (lub rozmrażania), które możesz następnie użyć dzięki szybkiemu wyborowi.
	GRILL IMPULSOWY Funkcja grilla impulsowego umożliwia uzyskanie chrupiących pieczeni i kurczaków oraz gotowanie baraniny, żeberek wołowych bez wstępnego podgrzewania. Gotowanie odbywa się naprzemiennie przez element górny i wirnik mieszający powietrze. Temperaturę gotowania można regulować w zakresie od 50°C do 200°C.
	GRILL Funkcja grilla umożliwia gotowanie i przyrumienianie potraw, takich jak zapiekanki i mięso. Można jej używać przed lub po gotowaniu, w zależności od przepisu. Dostępne są 4 poziomy grilla: od 1 do 4, od lekkiego do silnego grillowania.
	TERMOOBIEG Funkcja termoobiegu umożliwia gotowanie i przypiekanie potraw, jak w tradycyjnym piekarniku. Gotowanie odbywa się przez element grzewczy znajdujący się na dole kuchenki i przez wirnik mieszający powietrze. Temperaturę gotowania można regulować w zakresie od 50°C do 220°C.
	PRZEWODNIK GOTOWANIA Funkcja „Przewodnik smaków” wybiera odpowiednie parametry gotowania w zależności od masy i potrawy, która ma być przygotowana.
	AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE Funkcja automatycznego rozmrażania na podstawie masy Zaoszczędzisz dużo czasu, podczas używania kuchenki mikrofalowej do rozmrażania zamrożonej żywności.

MONTAŻ

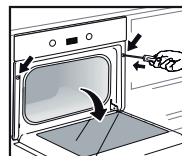
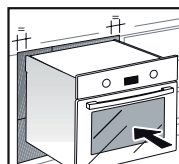
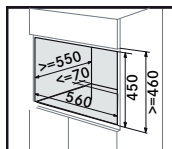
Rozpakowanie

- ▶ Po otrzymaniu urządzenia należy je natychmiast odpakować.
- ▶ Sprawdzić ogólny wygląd.
- ▶ Na dokumencie dostawy wpisać wszelkie uwagi i zachować jego kopię.
- ▶ Usunąć całe opakowanie.
- ▶ Sprawdzić i postępować zgodnie ze specyfikacjami urządzenia, które są wymienione na tabliczce znamionowej.



Wybór lokalizacji i podłączenia

To urządzenie można zamontować w szafce kolumnowej, jak na poniższych rysunkach.



- ▶ Nie używać urządzenia natychmiast (początek około 1 do 2 godzin) po przeniesieniu z chłodnego do ciepłego miejsca, ponieważ kondensacja może spowodować nieprawidłowe działanie.
- ▶ Ustawić kuchenkę w szafce, zachowując minimalną odległość 10 mm między urządzeniem a otoczeniem.

- ▷ Materiał, z którego wykonana jest szafka, w której zamontowano urządzenie, musi być odporna na ciepło (lub pokryta materiałem odpornym na ciepło).
- ▷ Aby zapewnić większą stabilność, przymocować kuchenkę do szafki 2 śrubami, korzystając z otworów, które znajdują się w panelach bocznych.

Podłączenie do sieci elektrycznej



Montaż powinien być wykonany wyłącznie przez monter lub wykwalifikowanego technika.

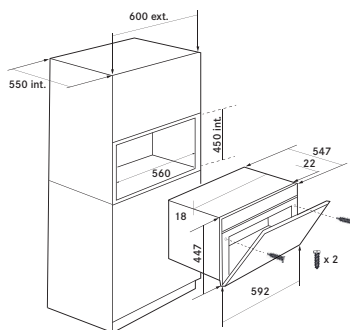
- ▷ Urządzenie musi być prawidłowo dopasowane do wnęki, aby zapewnić bezpieczeństwo elektryczne.
- ▷ Podłączenie do sieci elektrycznej powinno być wykonane przed zamontowaniem urządzenia w obudowie.
- ▷ Upewnić się, aby obwód miał wystarczającą moc (16 A).
- ▷ Przewód zabezpieczający (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku masowego urządzenia i musi być podłączony do uziemienia instalacji.
- ▷ Jeśli kuchenka działa nieprawidłowo, należy odłączyć ją lub wyjąć bezpiecznik obwodu, do którego jest podłączona kuchenka.

- ▷ Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki lub zdarzenia wynikające z nieistniejącego, wadliwego lub nieprawidłowego uziemienia.



Jeśli instalacja elektryczna domu wymaga modyfikacji, aby podłączyć urządzenie, należy wezwać wykwalifikowanego elektryka.

Podczas konserwacji urządzenie musi być odłączone od zasilania, bezpieczniki muszą być wyłączone lub wyjęte.



KONFIGURACJA WYŚWIETLACZA

Ustawianie zegara

- ▶ Podczas włączania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Ustawić zegar za pomocą ▽ lub △
- ▶ Potwierdzić poprzez naciśnięcie OK

Zmiana ustawień zegara

- ▷ Kuchenka musi być wyłączona. Nacisnąć dwukrotnie ⌚
 - Czas dnia miga i można go ustawić.
- ▶ Ustawić zegar za pomocą ▽ lub △
- ▶ Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić.




Minutnik

Tej funkcji można używać, tylko gdy kuchenka jest wyłączona.



- ▶ Nacisnąć przycisk ⌚
 - Minutnik miga.
- ▶ Ustawić minutnik za pomocą przycisków ▽ lub △
- ▶ Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić.
 - Po upływie czasu słychać sygnał dźwiękowy. Aby go zatrzymać, należy nacisnąć dowolny klawisz.

Uwaga: w dowolnej chwili możesz zmodyfikować lub anulować minutnik. Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00. Jeśli nie potwierdzisz, zostanie automatycznie zapisany po 60 sekundach.



Blokada

- ▶ Gdy kuchenka jest wyłączona, nacisnąć jednocześnie  lub  aż na ekranie pojawi się symbol . Aby odblokować, należy zrobić to samo.

Zatrzymanie płyty podstawy obrotowej

- ▶ Jeśli uważasz, że naczynie jest za duże, aby prawidłowo się obracać, wybierz funkcję gotowania i następnie wybierz opcję zatrzymania podstawy obrotowej.
- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze  i , aby zatrzymać obrót podstawy obrotowej.

- Zatrzymanie podstawy obrotowej potwierdzone jest przez sygnał dźwiękowy.

- ▶ Aby ją uruchomić ponownie, jednocześnie nacisnąć klawisze  i 

Uwaga: musisz obracać pojemnik i mieszać jego zawartość w czasie trwania programu, gdy uruchomiona jest opcja zatrzymania podstawy obrotowej.

Funkcji zatrzymania podstawy obrotowej nie można używać w trybach rozmrażania.

OBSŁUGA

- ▶ W celu optymalnego wykorzystania kuchenki Franke zalecamy korzystanie z tabeli programów pieczenia.

Zasady działania

Mikrofałe używane do gotowania to fale elektromagnetyczne. Są powszechnie spotykane w naszym środowisku w formie fal radiowych, światła lub promieniowania podczerwonego. Ich częstotliwość leży w paśmie 2450 MHz.

Działają w następujący sposób:

- Są odbijane przez metale.
- Przenikają przez wszystkie inne materiały.
- Są pochłaniane przez molekuły wody, tłuszczu i cukru.
















Gdy żywność jest wystawiona na działanie mikrofal, następuje gwałtowne pobudzenie molekuł, co sprawia podgrzanie żywności.

Głębokość przenikania fal w żywności to około 2,5 cm. Jeśli żywność jest grubsza, gotowanie w jego środku występuje w wyniku przewodnictwa, tak jak przy tradycyjnym gotowaniu.



Zasadniczo mikrofałe powodują zwyczajnie termiczną zmianę wewnątrz żywności i dlatego nie są szkodliwe dla zdrowia.








Używanie funkcji mikrofal

W trybie ręcznym można ustawić program, temperaturę oraz czas trwania według własnych preferencji.


- ▶ Wybrać funkcję  za pomocą przycisku 
 - Domyślnie wyświetlany jest czas (1,30 minuty) i programowana jest maksymalna moc (1000 W).
- ▶ Aby zmienić ten czas, nacisnąć  i następnie wyregulować za pomocą przycisków  i 
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Kuchenka uruchamia się.
- ▶ Wybrać funkcję  za pomocą przycisku 
- ▶ Aby zmienić poziom mocy, nacisnąć klawisz , wyregulować moc za pomocą klawiszy  i 
- ▶ Można również ustawić czas, naciskając klawisz , wyregulować czas za pomocą klawiszy  i 
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Kuchenka uruchamia się.

Używanie połączonej funkcji mikrofal









- ▶ Wybrać funkcję  za pomocą przycisku 
 - Na prawym ekranie domyślnie wyświetlany jest czas (30 minut).

- Wstępnie zaprogramowana moc (300 W) i temperatura (200°C) są wyświetlane na lewym ekranie.
- ▶ Aby zmienić ten czas, nacisnąć  i wyregulować za pomocą przycisków  i .
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Kuchenka uruchamia się.
- ▶ Aby zmienić poziom mocy mikrofal lub temperaturę, nacisnąć °C/W i następnie wyregulować ustawienia za pomocą  i .
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Kuchenka uruchamia się.

Używanie funkcji klasycznego gotowania




- ▶ Nacisnąć  i wybrać funkcję klasycznego gotowania.

Kuchenka zaleci temperaturę, którą można zmienić za pomocą  i .






- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Natychmiast rozpoczyna się gotowanie.
 - Wskaźnik temperatury miga aż zostanie osiągnięta temperatura.
- ▶ Aby ustawić temperaturę, nacisnąć °C/W
- ▶ Wyregulować temperaturę za pomocą  i .
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Kuchenka zaczyna grzanie, funkcja gotowania miga.
 - Słychać serię sygnałów dźwiękowych, gdy kuchenka uzyskała wybraną temperaturę.
- ▶ Nacisnąć przycisk 
 - Wyświetlacz czasu gotowania miga, aby wskazać, że może być ustawiony.
- ▶ Nacisnąć  i , aby wyregulować czas gotowania.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Kuchenka posiada funkcję **SMART ASSIST**, która podczas programowania czasu gotowania będzie podpowiadać czas gotowania, który można zmienić w zależności od wybranego trybu gotowania.

Patrz tabela poniżej:

Tryb gotowania	Czas gotowania zalecenie
 Grill impulsowy	15 min
 Grill o średniej mocy	7 min
 Termoobieg	30 min

Koniec gotowania

- ▶ Postępuj tak, jak dla zaprogramowanego gotowania.
- ▶ Po ustawieniu czasu gotowania nacisnąć 
 - Miga czas końca gotowania sygnalizowany symbolem .
- ▶ Wyregulować czas końca gotowania za pomocą  i .
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Wyświetlacz czasu końca gotowania przestaje migać.


Funkcja aktywnej pamięci


Jeśli podczas trzech ostatnich sesji gotowania użyto tej samej funkcji gotowania, zostanie ona zapamiętana i automatycznie podpowiedziana przy kolejnej sesji gotowania.

Dla każdej funkcji gotowania, jeśli zmienisz trzykrotnie zalecaną temperaturę na tę samą wartość, zostanie ona zapamiętana jako nowa zalecana temperatura.









Uwaga: ta funkcja jest domyślnie wyłączona. Aby ją uruchomić, przejdź do menu ustawień (patrz rozdział Ustawienia).

Funkcja przewodnika gotowania






Funkcja przewodnika gotowania  wybiera odpowiednie parametry gotowania w zależności od masy i potrawy, która ma być przygotowana.

- ▶ Wybrać  . Należy wybrać zaprogramowaną żywność z poniższej listy:

P01	Gotowa do rozmrażania zamrożonej żywności
P02	Gotowa do gotowania schłodzonej żywności (funkcja łączona)
P03	Zamrożona pizza (funkcja łączona)
P04	Zamrożona pizza (funkcja tradycyjna)
P05	Świeża pizza
P06	Quiche
P07	Delikatna tarta
P08	Drób
P09	Wołowina
P10	Wieprzowina
P11	Gotowa do gotowania schłodzonej żywności (mikrofalę)
P12	Ryby
P13	Świeże warzywa włókniste
P14	Świeże warzywa
P15	Zamrożone warzywa

- ▶ Wybrać funkcję  za pomocą przycisku 
- ▶ Wybrać żywność za pomocą przycisków  i 
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - W zależności od wybranej żywności sugerowana jest masa (lub czas gotowania) i miga na ekranie.
- ▶ Zmienić żądane ustawienie za pomocą  i 
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Uwaga: nie można zmienić czasu trwania dla P06 i P07.





- ▶ Naciskając , uzyskujesz dostęp do ustawienia czasu końca gotowania (opóźnione uruchomienie ).
- ▶ Zmienić to, jeśli zajdzie taka potrzeba, za pomocą  i 
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Kuchenka uruchamia się.

Funkcje automatycznego rozmrażania

Funkcja automatycznego rozmrażania wybiera odpowiednie parametry gotowania w zależności od masy i potrawy, która ma być przygotowana.

Wybrać wstępnie zaprogramowaną żywność z poniższej listy:





- | | |
|-----|---|
| P01 | Rozmrażanie mięsa, drobiu i potrawy gotowa do gotowania |
| P02 | Rozmrażanie ryb |
| P03 | Rozmrażanie chleba |

- ▶ Wybrać funkcję automatycznego rozmrażania 
- ▶ Wybrać program i wprowadzić masę produktu za pomocą  i  (w odstępach co 50 g).
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Z tymi funkcjami nie można używać opóźnionego startu.







Funkcja pamięci

Funkcja pamięci umożliwia zapisanie 3 popularnych programów gotowania (lub rozmrażania), które możesz następnie użyć dzięki szybkiemu wyborowi.

Programowanie klawisza pamięci

- ▶ Najpierw zaprogramować tryb gotowania za pomocą  (np. wentylator).
- ▶ Wyregulować temperaturę oraz moc (np. 220°C) i następnie czas gotowania (np. 25 minut).
- ▶ Zapisać program gotowania, przytrzymując przycisk OK aż MEMO -1 mignie na ekranie.
- ▶ Wybrać jeden z dostępnych programów: 1 – 2 lub 3 za pomocą  i  przejść z jednego do kolejnego.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Sygnał dźwiękowy potwierdzi, czy program został zapisany.






Używanie programu z pamięci

- ▶ Wybrać funkcję  za pomocą przycisku 
 - Na wyświetlaczu pojawi się MEMO.
- ▶ Wybrać żądany MEMO 1 – 2 lub 3 za pomocą  i , aby przejść od jednego do drugiego.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
 - Zostanie wyświetlona zaprogramowana pamięć.
 - Nacisnąć ponownie przycisk , kuchenka włączy się i rozpocznie się program.

Uwaga: postępować według tej samej procedury, aby zastąpić poprzednie programowanie. Można zapisać wszystkie funkcje z wyjątkiem programów automatycznych.

Ustawienia

Można ustawić różne ustawienia kuchenki. Aby to zrobić:

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać  aż do otwarcia ekranu MENU, następnie ponownie nacisnąć , aby wybrać różne ustawienia.
- ▶ Uruchomić lub wyłączyć różne parametry za pomocą  i ; patrz tabela poniżej.
- ▶ Aby wyjść z trybu MENU, nacisnąć  aż pojawi się ekran zegara.



Uruchomia/wyłącza sygnał dźwiękowy przycisków



Uruchamia/wyłącza ustawienie demonstracyjne



Uruchamia/wyłącza tryb pamięci



Funkcja utrzymywania ciepła: pozycja WŁ., funkcja uruchomiona. Pozycja WYŁ., funkcja wyłączona.

Funkcja utrzymywania ciepła

Jeśli drzwiczki nie są otwarte po procesie gotowania, po 2 minutach kuchenka przełącza się na funkcję utrzymywania ciepła na 15 minut i na ekranie wyświetla się HH.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

- ▷ Zapoznać się z ogólnymi zasadami bezpieczeństwa podczas czyszczenia, znajdującymi się w części „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”.
- ▷ Wyłączyć kuchenkę.
 - W zależności od sposobu montażu kuchenki: odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego lub odłączyć zasilanie, np. wyłączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Zalecenia ogólne

Plamy na dnie kuchenki pochodzą z rozlanych lub rozsypanych resztek gotowanych potraw (sosy, cukry, białka i tłuszcze). Takie osady na dnie kuchenki zwykle powstają w wyniku gotowania w zbyt wysokiej temperaturze, oraz/lub używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas gotowania. Można temu zaradzić, stosując naczynia o wysokich brzegach lub ruszt ze szklaną tacą do pieczenia.

Kuchenka pozostanie jak nowa, jeśli będzie regularnie czyszczona przy użyciu wody lub specjalnych detergentów.

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że kuchenka jest zimna.
- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Do czyszczenia szklanych części drzwiczek kuchenki nie używać środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- ▷ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza kuchenki używać wyłącznie gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.

- ▷ Do czyszczenia szyby używać markowego środka do mycia szyb.
- ▷ Używać mokrej namydlonej gąbki.

Czyszczenie wnętrza kuchenki

Usuwanie zabrudzeń jest łatwiejsze przy ciepłej kuchence lub kiedy zanieczyszczenia są stosunkowo nowe.

- ▷ Aby uniknąć oparzeń, upewnić się, że temperatura kuchenki pozwala na jej bezpieczne dotykanie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza kuchenki używać gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.
- ▶ Jeśli kuchenka wydziela brzydki zapach lub jest brudna, przez 2 minuty gotować kubek wody z sokiem cytrynowym i wyczyścić ścianki małą ilością płynu do mycia.
- ▶ Po wyczyszczeniu dokładnie wysuszyć wszystkie elementy kuchenki.

KONSERWACJA I NAPRAWA

Niektóre małe problemy można rozwiązać samodzielnie:

Kuchenka nie grzeje

- ▶ Sprawdzić, czy kuchenka jest prawidłowo podłączona i czy bezpiecznik instalacji nie jest przepalony.
- ▶ Sprawdzić, czy kuchenka nie jest ustawiona na tryb demo (patrz menu ustawień).

Nie działa oświetlenie kuchenki.

- ▶ Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.
- ▶ Sprawdzić, czy kuchenka jest prawidłowo podłączona.
- ▶ Jeśli oświetlenie kuchenki nadal nie działa, skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej lub wykwalifikowanym personelem, akredytowanym do obsługi marki.

Wentylator chłodzący

nadal pracuje po wyłączeniu kuchenki.

Jest to normalne. Wentylator może kontynuować pracę maksymalnie przez 1 godzinę po gotowaniu, aby obniżyć temperaturę wewnątrz i na zewnątrz kuchenki.

- ▶ Jeśli wentylator pracuje ponad godzinę, należy skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.
- ▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- ▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.
- ▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:
 - Rodzaj usterki
 - Model urządzenia (art.)
 - Numer seryjny (SN)

Ta informacja znajduje się na tabliczce znamionowej.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu informuje, że urządzenia nie należy utylizować razem z odpadami z gospodarstwa domowego.

Prawidłowa utylizacja urządzenia pozwala uniknąć wywierania negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi.

Dalsze informacje na temat recyklingu urządzenia można uzyskać, kontaktując się z odpowiednimi władzami, miejscową firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą urządzenia.

- ▶ Przeznaczone do utylizacji urządzenie przekazać do specjalnego punktu zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE dotyczącej redukcji niebezpiecznych substancji używanych

w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji odpadów.

Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie wolno utylizować wraz z odpadami domowymi.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia użytkownik ma obowiązek oddać urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

Właściwa odrębna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji pozwala ograniczyć możliwy szkodliwy wpływ na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

SERWIS

- ▶ Skorzystać ze znajdującego się na okładce adresu kontaktowego dla danego kraju lub strony internetowej www.franke.com

DANE TECHNICZNE

Testy przydatności funkcji

Testy przydatności funkcji zgodnie z normami IEC/EN/NF EN 60705. Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna, SC.59K, ustanowiła normę dla testów porównawczych wydajności wykonywanych na różnych kuchenkach mikrofalowych.

Dla tego urządzenia zalecamy następujące testy:

Test	Obciążenie	Przybliżony czas	Ustawienie mocy	Naczynie/wskazówki
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Na podstawie obrotowej
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Na podstawie obrotowej
Ciasto „Savoy” (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Na podstawie obrotowej
Pieczeń rzymska (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Przykryć przylegającą folią. Na podstawie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13,3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Na podstawie obrotowej
Rozmrażanie truskawek (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Na płaskim talerzu Na podstawie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Grill o średniej mocy + 700 W	Pyrex 827 Na podstawie obrotowej
Kurczak (12.3.6)		24 - 26 min	Wysoki grill + 500 W	Umieścić na dwóch ruszcie grilla + blasze do pieczenia Włożyć na poziom 1 od dołu Obrócić o połowę
		35 - 40 min	Termoobieg 200°C +200 W	W emaliowanym naczyniu ceramicznym Umieścić na ruszcie do grillowania włożonym na poziom 1 (od dołu)
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min	Termoobieg 200°C +200 W	Pyrex 828 Umieścić na ruszcie do grillowania na poziomie 1

Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów.

Z tego powodu treść i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej

www.franke.com

OBSAH





O tomto návodu	20	Programy přípravy pokrmů	26
Určený účel	21	Montáž	27
Bezpečnostní informace	21	Konfigurace displeje	28
Správná montáž a instalace	23	Provoz	29
Náležité používání	23	Čištění a péče	32
Údržba a čištění	24	Údržba a opravy	32
Opravy	24	Likvidace	33
Vyřazení z provozu	24	Zákaznický servis	33
Přehled	24	Technické údaje	34
Displej	25	Zkoušky funkční způsobilosti	34
Ovládací panel	26		

O TOMTO NÁVODU

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou pro váš konkrétní model k dispozici. Vysvětlující fotografie a obrázky popsané v různých oddílech jsou k dispozici na konci návodu.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Návod pro uživatele uschovejte.
- ▶ Zařízení popisované v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

Společnost Franke si vyhrazuje právo provádět úpravy svých produktů bez předchozího upozornění. Všechny informace jsou správné v okamžiku vydání.

Symbol	Význam
	Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím poranění.
	Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít poranění nebo škodě.
	Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.
	Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.

URČENÝ ÚČEL

Tato trouba je určena výhradně k neprofesionálnímu použití v domácím prostředí.

Trouba byla navržena tak, aby nabízela profesionální výkon v domácnosti.

Jedná se o značně všestranný spotřebič umožňující snadný výběr různých způsobů přípravy pokrmů.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- ▷ PŘED POUŽITÍM TROUBY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁVOD PRO UŽIVATELE A BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.

- ▷ Návod uschovejte pro budoucí referenční účely.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody, k nimž může dojít v důsledku nesprávné montáže a nesprávného, nevhodného nebo nepřiměřeného používání tohoto zařízení.

Elektrická bezpečnost trouby je zaručena pouze v případě, že je trouba připojena k uzemňovací soustavě v souladu s platnými předpisy.

V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

- ▷ Kontaktujte pouze autorizovaná servisní střediska.
- ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.



Toto zařízení nesmí používat ani čistit děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi, pokud nejsou pod dohledem a nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti mladší 8 let nesmí toto zařízení používat ani čistit ani tehdy, když budou pod dozorem. Toto zařízení není hračka.

- ▷ Uchovejte zařízení a obalový materiál mimo dosah dětí.
- ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▷ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.
- ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po něm.

- ▷ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval jeho odpojení od elektrického napájení – buďto pomocí zástrčky, nebo namontováním spínače do systému pevné elektroinstalace v souladu s pravidly montáže – s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.

VÝSTRAHA: Aby bylo možné zabránit přehřátí, není dovoleno spotřebič instalovat za dekorativní dvířka.

- ▷ Používejte pouze náčiní, které je vhodné k používání v mikrovlnných troubách.
- ▷ Když ohříváte pokrmy v plastových nebo papírových nádobách či obalech, sledujte obsah mikrovlnné trouby, neboť existuje riziko samovolného vznícení.
- ▷ Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte od napájení a nechte dvířka zavřená, aby se plameny udusily.
- ▷ Během ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může dojít k náhlému nebo zpožděnému vystříknutí vařící tekutiny, a proto je při manipulaci s jejich nádobami nutné dbát pozornosti.
- ▷ Nepoužívejte žádné kovové nádoby ani hliníkové plechy.

- ▷ V mikrovlnné troubě se nedoporučuje ohřívát vejce ve skořápkách ani celá vejce vařená natvrdo, neboť mohou vybuchnout i po ukončení tepelné úpravy.
- ▷ Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu jídla a nápojů.
- ▷ Troubu používejte pouze k přípravě a vaření pokrmů.
- ▷ V blízkosti trouby nepoužívejte hořlavé tekutiny.
- ▷ Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.



Sušení potravin nebo prádla a ohřívání vyhřívacích polštářků, pantoflů, deček, mokrého oblečení a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení nebo oheň.

Nebezpečí přehřátí a porouchání trouby v důsledku ucpané ventilace!

- ▷ Nikdy nepokryvejte vnitřní stěny trouby alobalem, zejména spodní část vnitřku trouby.
- ▷ Nezakrývejte ventilační otvor ventilátoru ani chladicí otvory nad dvířky trouby.

UPOZORNĚNÍ: Tekutiny a ostatní potraviny se nesmí ohřívát v uzavřených nádobách, protože by mohly vybuchnout.



Nebezpečí popálení!

- ▷ Přístupné části mohou být během používání horké. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebiče.
 - ▷ Pokud se poškodí dvířka nebo jejich těsnění, trouba se nesmí používat, dokud ji neopraví oprávněná osoba.
- Před údržbou nebo čištěním:
- ▷ Odpojte zařízení od napájení, např. odpojte pojistku v pojistkové skříni.
 - ▷ K čištění skleněných částí dvířek trouby nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit roztrhání skla.
 - ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
 - ▷ K čištění zařízení nepoužívejte stlačenou páru.
 - ▷ Pro kohokoliv kromě kvalifikovaných osob je nebezpečné provádět údržbu nebo opravy, jež vyžadují sejmutí krytu, který poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii.

Správná montáž a instalace

Pokud má být trouba trvale připojena k elektrickému napájení:

- ▷ Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.

- ▷ Ujistěte se, zda je zařízení zapojeno přímo do síťové zásuvky.
- ▷ K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- ▷ Ujistěte se, že zařízení není vystaveno atmosférickým vlivům (dešti, slunci).

Náležitě používání

- ▷ Obsah kojeneckých láhví a nádob s dětskou výživou se musí před konzumací promíchat nebo protřepat a musí se zkontrolovat jeho teplota, aby se předešlo popálení.
- ▷ Tento spotřebič byl navržen pro tepelnou přípravu se zavřenými dvířky.
- ▷ Při vkládání nádob do trouby nebo vyjímání nádob z trouby používejte kuchyňské rukavice.
- ▷ Dodržujte pouze ty návody, které se používají, když je používána trouba.
- ▷ Napájecí kabely elektrických spotřebičů nepokládejte na horké části trouby.
- ▷ Vnitřek trouby nepoužívejte ke skladování žádných předmětů.
- ▷ Poškození smaltu uvnitř trouby v důsledku nesprávné manipulace s hrnci nebo nádobami!
- ▷ Během přípravy jídla nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno vnitřku trouby.
- ▷ Hrnce nebo nádoby pokládejte pouze na rošty nebo smaltované plechy na jedné ze tří dostupných úrovní uvnitř trouby.



Nebezpečí popálení!

- ▷ Konec madla dvířek může být teplejší v důsledku odvětrávaného horkého vzduchu.
- ▷ Při otvírání nebo zavírání dvířek vždy uchopte střed madla dvířek.
- ▷ Když se trouba nepoužívá, vždy se ujistěte, že otočné ovládací prvky jsou ve vypnuté poloze.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

- ▷ Nezapínejte poškozené zařízení.
- ▷ Odpojte pojistku v pojistkové skříni.
- ▷ Kontaktujte zákaznický servis.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- ▷ Zařízení se nedotýkejte mokřými částmi těla.
- ▷ Nepoužívejte zařízení, když jste naboso.
- ▷ Při odpojování ze zásuvky netahejte za zařízení nebo za napájecí kabel.

Údržba a čištění

Trouba je opatřena speciálním smaltem, který se snadno udržuje v čistém stavu. Společnost Franke nicméně doporučuje časté čištění, aby se předešlo připekání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.

Pokud se spotřebič pravidelně nečistí, může dojít k poškození jeho povrchu, což bude mít trvalý dopad na životnost spotřebiče a může způsobit bezpečnostní riziko.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

- ▷ Zajistěte, aby dovnitř zařízení nevnikla žádná tekutina.
- ▷ K čištění ovládacích prvků nepoužívejte mokrou látku.

Opravy

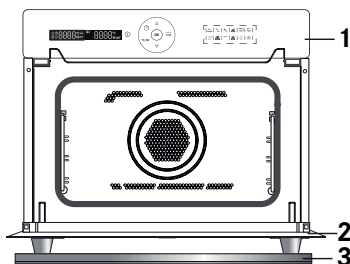
- ▷ Montáž a opravy spotřebiče svěřujte pouze kvalifikovanému personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:
 - ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o neporušenosti zařízení,
 - během montáže (podle pokynů výrobce),
 - v případě pochybností o správné funkčnosti zařízení,
 - v případě závady nebo neuspokojivého chodu,
 - v případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení,
 - v případě poškození napájecího kabelu nebo je-li třeba vyměnit napájecí kabel nebo zástrčku.

Vyřazení z provozu

- ▷ Pokud se již trouba nebude používat, zavolejte servisní středisko nebo kvalifikovaný personál, aby ji odpojil od napájení.

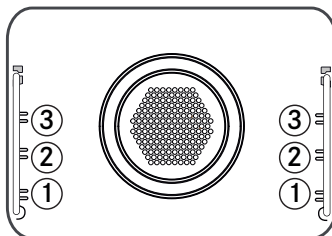
PŘEHLED

Trouba



- 1 Ovládací panel
- 2 Sklo předních dvířek
- 3 Madlo předních dvířek

Vodicí lišty pro rošty a skleněný odkapávací plech



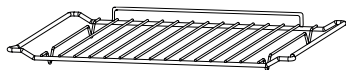
Dvojice podpěr vám umožňují umístit rošt do tří úrovní.

Příslušenství

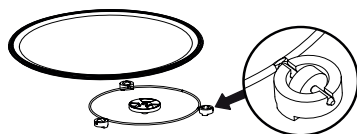
Popis

**Skleněný odkapávací plech**

Lze ho naplnit z poloviny vodou a použít pro konvekční vaření pokrmů. Také ho lze použít jako nádobu na pečení.

**Pečicí rošt**

Umožňuje vám opékat, péci nebo grilovat. Pečicí rošt se nikdy nesmí používat společně s jinými kovovými nádobami v režimu mikrovlnného ohřevu, grilu a mikrovlnného ohřevu nebo konvekčního pečení a mikrovlnného ohřevu. Můžete ovšem ohřívat pokrmy na hliníkovém tácu, pokud ho od roštu izolujete pomocí talíře.

**Otočný talíř**

Otočný talíř umožňuje rovnoměrné ohřívání pokrmů bez potřeby jejich otáčení. Otáčí se v obou směrech. Pokud se neotáčí, ověřte, že jsou všechny součásti správně umístěny. Lze ho použít také jako nádobu na pečení. Pokud ho chcete vyjmout, uchopte jej v místech, kde se ve vnitřku trouby nacházejí přístupová místa. Točna umožňuje otáčení skleněného talíře.

- ▶ Pokud točnu vyjmete, zajistěte, aby se do otvoru pro hřídel motoru nedostala voda.
- ▷ Točnu, otočný kroužek a skleněný otočný talíř nezapomeňte vrátit zpět.
- ▷ Nepokoušejte se otočný talíř otáčet ručně, neboť by to mohlo vést k poškození pohonného systému. Pokud se talíř neotáčí správně, zkontrolujte, zda se pod ním nenachází nic, co by mu mohlo bránit v otáčení.
- ▶ Pokud se talíř nastaví do zastavené polohy, větší nádoby lze umístit na celý povrch trouby. V tomto případě bude třeba, abyste nádoby ručně otáčeli nebo v polovině programu promíchali jejich obsah.

Displej

Pravá obrazovka



Levá obrazovka



Délka přípravy jídla

°C

Ukazatel teploty



Ukončení pečení

W

Kontrolka napájení



Zámek klávesnice



Kontrolka průvodce přípravou jídla



Minutka

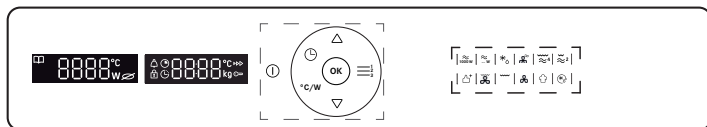


Zastavení točny



Ukazatel hmotnosti







Ovládací panel



Tlačítko	Funkce
	Zapnout/vypnout
	Zvýšit
	Snížit
	Potvrdit / spustit / zastavit / pozastavit
	Kontrolka teploty a napájení
	Funkce přípravy jídla

PROGRAMY PŘÍPRAVY POKRMŮ

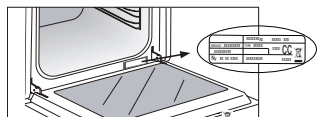
Program	Popis
	1000 W Pro rychlé ohřívání nápojů, vody a pokrmů, které obsahují velké množství tekutiny. Pro přípravu pokrmů a potravin, které obsahují velké množství vody (polévek, omáček, rajčat atd.).
	900 W / 100 W 800 W / 700 W: Pro přípravu čerstvé nebo mražené zeleniny. 600 W: Pro rozpuštění čokolády. 500 W: Pro pečení ryb a mořských plodů. Ohřívání na dvou úrovních. Pro přípravu sušené zeleniny s malým množstvím tepla. Ohřívání a příprava jemných vaječných pokrmů. 400 W / 300 W: Pro přípravu mléčných produktů nebo džemů s malým množstvím tepla. 200 W: Ruční rozmrazování. Pro změknutí másla nebo zmrzliny. 100 W: Pro rozmrazování pečiva, které obsahuje krém.
	ROZMRAZOVÁNÍ V tomto případě se vzduch přiváděný ventilátorem uvnitř trouby soustřeďuje okolo pokrmu, čímž se proces přirozeného rozmrazování urychluje.
	MIKROVLNNÝ OHŘEV S VENTILÁTOREM Tato funkce kombinuje mikrovlnné a konvekční pečení, čímž vám šetří značný čas. K dispozici jsou následující stupně mikrovlnného výkonu: 100 W–200 W–300 W. Teplotu pečení lze nastavit od 50 °C do 200 °C.
	PĚČENÍ NA PLNÝ VÝKON Tato kombinovaná funkce umožňuje používat zároveň gril a mikrovlnný ohřev, a připravovat tak pokrmy rychleji. Můžete kombinovat kterýkoliv stupeň grilu (1 až 4) s kterýmkoliv stupněm mikrovlnného výkonu (od 100 W do 700 W).
	PĚČENÍ NA STŘEDNÍ VÝKON Tato kombinovaná funkce umožňuje používat zároveň gril a mikrovlnný ohřev, a připravovat tak pokrmy rychleji. Můžete kombinovat kterýkoliv stupeň grilu (1 až 4) s kterýmkoliv stupněm mikrovlnného výkonu (od 100 W do 700 W).

Program	Popis
	FUNKCE PAMĚTI Funkce paměti umožňuje uložit 3 běžné programy pečení (nebo rozmrazování), které lze následně rychle zvolit.
	PULZNÍ GRIL Funkce pulzního grilu umožňuje dosáhnout při přípravě pečeně a drůbeže křupavé kůrky a péci jehněčí kýtu nebo hovězí žebra bez předehřívání. Přípravu jídla střídavě zajišťují horní topný článek a ventilátor, jenž míší vzduch. Teplotu pečení lze nastavit od 50 °C do 200 °C.
	GRIL Funkce grilu vám umožňuje připravovat zapečené pokrmy a maso. V závislosti na receptu ji lze použít před pečením nebo po pečení. Lze si vybrat ze čtyř stupňů grilu: od prvního, který představuje lehké opékání, po čtvrtý, který nabízí prudké opékání.
	PEČENÍ S VENTILÁTOREM Funkce konvekčního pečení vám umožňuje péci a opékat pokrmy tak jako v tradiční troubě. Pečení zajišťuje topný článek, který se nachází ve spodní části trouby, a ventilátor, jenž míší vzduch. Teplotu pečení lze nastavit od 50 °C do 220 °C.
	PRŮVODCE PŘÍPRAVOU JÍDLA Funkce „průvodce chutí“ zvolí vhodné parametry pečení na základě druhu připravovaného pokrmu a jeho hmotnosti.
	AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ Funkce automatického rozmrazování podle hmotnosti. Když mikrovlnnou troubu použijete pro rozmrazování zmražených potravin, ušetříte mnoho času.

MONTÁŽ

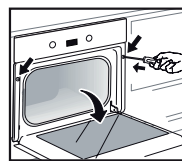
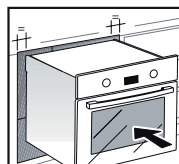
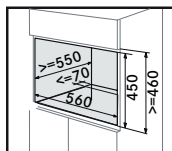
Vybalení

- ▶ Spotřebič vybalte nebo ho nechte vybalit ihned poté, co ho obdržíte.
- ▶ Zkontrolujte jeho celkový vzhled.
- ▶ Do dodacího listu poznamenejte veškeré výhrady a ponechte si jeho kopii.
- ▶ Odstraňte všechny ochranné obaly.
- ▶ Přečtěte si specifikace spotřebiče, které jsou uvedeny na typovém štítku, a řiďte se podle nich.



Výběr místa a montáž

Spotřebič lze namontovat do prostoru skříňky tak, jak je uvedeno na obrázcích níže.



- ▷ Pokud spotřebič přemístíte ze studeného do teplého prostoru, nepoužívejte ho ihned, ale vyčkejte přibližně 1 až 2 hodiny, neboť kondenzace by mohla způsobit závadu.
- ▷ Troubu umístěte doprostřed skříňky tak, aby mezi spotřebičem a okolními jednotkami zůstal prostor alespoň 10 mm.

- ▷ Materiál, z něhož je vyrobena skříňka, která podpirá spotřebič, musí být tepelně odolný (nebo pokrytý tepelně odolným materiálem).
- ▷ Pro zajištění větší stability připevňte troubu k jednotce pomocí dvou šroubů, jež prostrčíte otvory, které jsou připraveny v bočních panelech.

Elektrické zapojení



Montáž musí provádět pouze montéři a kvalifikovaní technici.

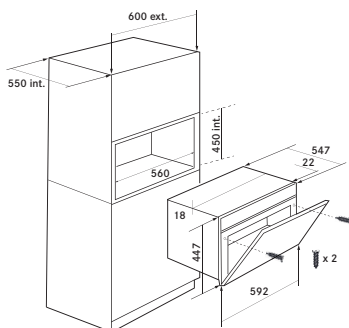
- ▷ Pro zajištění elektrické bezpečnosti musí být spotřebič do skříňky správně namontován.
- ▷ Elektrické zapojení by se mělo provést předtím, než se spotřebič namontuje do krytu.
- ▷ Zkontrolujte, že obvod je dostatečně napájen (16 A).
- ▷ Bezpečnostní kabel (zeleno-žlutý) je připojen k zemnici svorce spotřebiče a je nutné ho připojit k uzemnění instalace.
- ▷ Pokud trouba vykazuje jakoukoliv poruchu, odpojte ji od napájení nebo vyjměte pojistku z obvodu, do něhož je trouba zapojena.

- ▷ Nemůžeme přijmout odpovědnost za jakoukoliv nehodu nebo havárii, k níž dojde v důsledku chybějícího, vadného nebo nesprávného uzemnění.



Pokud je pro zapojení spotřebiče nutné upravit elektrický rozvod ve vaší domácnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

V průběhu údržby musí být spotřebič odpojený ze síťového napájení a pojistky musí být vypnuté nebo vyjmuté.



KONFIGURACE DISPLEJE

Nastavení hodin

- ▶ Po zapnutí začne na displeji blikat 12:00. Nastavte hodiny pomocí tlačítek ∇ a \triangle
- ▶ Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka \odot

Změna nastavení hodin

- ▷ Trouba musí být vypnutá. Stiskněte dvakrát \oplus
 - Začne blikat aktuální čas a vy ho můžete změnit.
- ▶ Nastavení hodin změňte pomocí tlačítek ∇ a \triangle
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka \odot




Funkce minutka

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, pokud je trouba vypnutá.

- ▶ Stiskněte tlačítko \odot
 - Minutka začne blikat.
- ▶ Nastavte minutku pomocí tlačítek ∇ a \triangle
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka \odot
 - Jakmile doba uplyne, zazní zvukový signál. Pro ukončení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko.





Poznámka: Nastavení minutky můžete kdykoliv upravit nebo zrušit. Pro zrušení se vraťte k nastavení minutky a nastavte ji na 00:00. Pokud nastavení nepotvrdíte, po 60 sekundách se automaticky uloží.

Zamčení klávesnice

- ▶ Když je trouba vypnutá, stiskněte zároveň tlačítka  a  a podržte je, dokud se na obrazovce neobjeví symbol . Pro odemčení použijte stejný postup.

Zastavení otočného talíře

- ▶ Pokud se domníváte, že nádoba je pro správné otáčení příliš velká, zvolte funkci pečení a pak zvolte možnost zastavení otočného talíře.

- ▶ Pro zastavení otočného talíře stiskněte zároveň tlačítka  a 
 - Zastavení otočného talíře se potvrdí pípnutím.
- ▶ Otáčení talíře můžete znovu spustit současným stisknutím tlačítek  a 

Poznámka: Když zapnete zastavení otočného talíře, musíte v polovině programu nádobu otočit a její obsah promíchat.

Funkci zastavení otočného talíře nelze použít společně s režimy rozmrazování.

PROVOZ

- ▶ Prohlédněte si tabulku s programy pečení, abyste svou troubu Franke dokázali využít co nejlépe.

Zásady ovládání

Mikrovlny, jež se používají k ohřevu, jsou elektromagnetické vlny. Ve svém okolí se nimi běžně setkáváme v podobě rádiových vln, světla nebo infračerveného záření. Jejich frekvence se nachází v pásmu 2450 MHz.

Fungují následujícími způsoby:

- Jsou odráženy kovy.
- Pronikají jakýmkoliv jiným materiálem.
- Molekuly vody, tuků a cukru je pohlcují.



Když se pokrm vystaví mikrovlnám, jeho molekuly se rychle rozkmitají, a pokrm se tak ohřeje.














Vlny pronikají přibližně 2,5 cm pod povrch pokrmu. Pokud je pokrm silnější, jeho střed se ohřívá kondukcí, tak jako při tradičním pečení.

Mikrovlny v podstatě jen způsobují termální změnu uvnitř pokrmu, a proto nejsou zdraví škodlivé.











Použití funkce mikrovlnného ohřevu

V manuálním režimu pečete tak, že nastavíte program, teplotu a dobu podle vlastních preferencí.












- ▶ Zvolte funkci  pomocí tlačítka .
 - Zobrazí se výchozí doba (1,30 minuty) a přednastavený maximální výkon (1000 W).

- ▶ Pro změnu této doby stiskněte tlačítka  a poté tlačítka  a  nastavte dobu.
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - Trouba se spustí.
- ▶ Zvolte funkci  pomocí tlačítka .
- ▶ Pro změnu úrovně výkonu stiskněte tlačítka  a výkon nastavte pomocí tlačítek  a .
- ▶ Po stisknutí tlačítka  můžete pomocí tlačítek  a  nastavit dobu.
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - Trouba se spustí.




Použití funkce kombinovaného mikrovlnného ohřevu

- ▶ Zvolte funkci  pomocí tlačítka 
 - Na pravé obrazovce se zobrazí výchozí doba (30 minut).
 - Na levé obrazovce se zobrazí přednastavený výkon (300 W) a teplota (200 °C).
- ▶ Pro změnu této doby stiskněte tlačítka  a poté tlačítka  a  nastavte dobu.
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - Trouba se spustí.
- ▶ Pro změnu úrovně mikrovlnného výkonu nebo teploty stiskněte tlačítka  a poté nastavení upravte pomocí tlačítek  a .
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - Trouba se spustí.






Použití funkcí klasického pečení

- ▶ Stiskněte tlačítko  a zvolte funkci klasického pečení.
- Trouba doporučí teplotu, již můžete upravit pomocí tlačítek  a 
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - Pečení se ihned spustí.
 - Ukazatel teploty bliká, dokud není dosažena nastavená teplota.
 - ▶ Pro nastavení teploty stiskněte tlačítko °C/W
 - ▶ Pomocí tlačítek  a  upravte teplotu.
 - ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - Trouba začne hřát a funkce pečení bliká.
 - Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní opakované pípnutí.
 - ▶ Stiskněte tlačítko 
 - Displej délky pečení začne blikat a tím ukazuje, že délku pečení lze nastavit.
 - ▶ Délku pečení upravte pomocí tlačítek  a 
 - ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 

Trouba je vybavena funkcí **SMART ASSIST**, která při nastavování délky pečení navrhne délku pečení, již lze upravit v závislosti na zvoleném režimu pečení. Podrobnosti v následující tabulce:

Režim pečení	Doporučená délka pečení
 Pulzní gril	15 min
 Pečení na střední výkon	7 min
 Pečení s ventilátorem	30 min

Ukončení pečení

- ▶ Postupujte jako při nastavení pečení.
- ▶ Po nastavení délky pečení stiskněte tlačítko 
 - Začne blikat čas konce pečení, jež ukazuje symbol 
- ▶ Čas konce pečení upravte pomocí tlačítek  a 
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - Displej s časem konce pečení přestane blikat.


Funkce aktivní paměti


Pokud byla během posledních tří pečení použita stejná funkce, tato funkce se uloží do paměti a při dalším pečení se automaticky nabídne.

Pokud třikrát stejným způsobem upravíte doporučenou teplotu kterékoliv funkce pečení, teplota se uloží do paměti jako nová doporučená teplota.

Poznámka: Tato funkce je ve výchozím nastavení vypnutá. Pro její zapnutí přejděte do nabídky nastavení (viz odstavec Nastavení).

Funkce průvodce pečením

Funkce průvodce pečením  zvolí vhodné parametry pečení na základě druhu připravovaného pokrmu a jeho hmotnosti.

- ▶ Vyberte položku . Musíte vybrat přednastavený pokrm z následujícího seznamu:

P01 Mražené potraviny připravené k pečení

P02 Chlazené potraviny připravené k pečení (kombinovaná funkce)

P03 Mražená pizza (kombinovaná funkce)

P04 Mražená pizza (tradiční pečení)

P05 Čerstvá pizza

P06 Quiche

P07 Slaný koláč

P08 Drůbež

P09 Hovězí

P10 Vepřové






P11 Chlazené potraviny připravené k pečení (mikrovlnný ohřev)

P12 Ryby

P13 Čerstvá vláknitá zelenina

P14 Čerstvá zelenina

P15 Mražená zelenina

- ▶ Zvolte funkci  pomocí tlačítka 
- ▶ Pomocí tlačítek  a  vyberte pokrm.
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka 
 - V závislosti na zvoleném pokrmu se navrhne hmotnost (nebo délka pečení), která začne blikat na obrazovce.

- ▶ Požadované nastavení upravte pomocí tlačítek ▽ a △
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK

Poznámka: V případě pokrmů P06 a P07 nelze dobu upravit.

- ▶ Stisknutím tlačítka ⌚ přejdete k nastavení času konce pečení (odložené spuštění ⌚)
- ▶ V případě potřeby ho upravte pomocí tlačítek ▽ a △
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK
 - Trouba se spustí.

Funkce automatického rozmrazování

Funkce automatického rozmrazování zvolí vhodné parametry pečení na základě druhu připravovaného pokrmu a jeho hmotnosti.

Z níže uvedeného seznamu vyberte přednastavený pokrm:

.....

P01 Rozmrazování masa, drůbeže a pokrmů připravených k pečení

.....

P02 Rozmrazování ryb

.....

P03 Rozmrazování chleba

.....

- ▶ Zvolte funkci automatického rozmrazování *
- ▶ Vyberte program a pomocí tlačítek ▽ a △ zadejte hmotnost pokrmu (odstupňovaná po 50 g).
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK
- ▶ S tímto funkcemi nelze použít odložené spuštění.

Funkce paměti

Funkce paměti umožňuje uložit 3 běžné programy pečení (nebo rozmrazování), které lze následně rychle zvolit.

Programování paměťového klíče

- ▶ Nejdříve pomocí tlačítka ≡ naprogramujte zvolený režim pečení (např. s ventilátorem).
- ▶ Upravte teplotu a výkon (např. 220 °C) a poté délku pečení (např. 25 minut).
- ▶ Program pečení uložte stisknutím a podržením tlačítka OK, dokud na displeji nezačne blikat MEMO -1-.
- ▶ Pomocí tlačítek ▽ a △ vyberte jeden z dostupných paměťových programů 1-2 nebo 3, mezi nimiž můžete přecházet.
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK
 - Uložení programu se potvrdí pípnutím.

Použití paměťového programu

- ▶ Zvolte funkci pomocí tlačítka ≡
 - Na displeji se zobrazí MEMO.
- ▶ Pomocí tlačítek ▽ a △ zvolte požadovanou paměť MEMO 1-2 nebo 3, mezi nimiž můžete přecházet.
- ▶ Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK
 - Zobrazí se naprogramovaná paměť.
 - Opět stiskněte tlačítko OK. Trouba se zapne a program se spustí.

Poznámka: Pro změnu předchozího naprogramování použijte stejný postup. Můžete uložit všechny funkce kromě automatických programů.

Nastavení

Můžete upravit různá nastavení trouby. Postupujte následovně:

- ▶ Stiskněte tlačítko ⌚ a podržte ho, dokud se nedostanete na displej nabídky MENU. Opětovným stisknutím tlačítka ⌚ zvolte různá nastavení.
- ▶ Pomocí tlačítek ▽ a △ zapnete či vypnete různé funkce, viz níže uvedenou tabulku.
- ▶ Pro opuštění nabídky MENU stiskněte tlačítko ⌚ a podržte ho, dokud se nezobrazí hodiny.

Sb on

Zapnutí nebo vypnutí pípání tlačítek

Sd on

Zapnutí nebo vypnutí ukázkového nastavení

S on

Zapnutí nebo vypnutí režimu paměti

S Ho F

Funkce udržování tepla:
Poloha ON, funkce je zapnuta.
Poloha OFF, funkce je vypnuta.

Funkce udržování tepla

Pokud po skončení pečení neotevřete dvířka, trouba po 2 minutách spustí funkci udržování tepla, jež trvá 15 minut, a na displeji se zobrazí HH.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Před zahájením jakéhokoliv čištění a péče:

- ▷ Přečtěte si všeobecné bezpečnostní informace k čištění v kapitole „Bezpečnostní informace“.
- ▷ Vypněte troubu.
 - V závislosti na způsobu, jakým je trouba nainstalována: Odpojte troubu od napájení v místě hlavního vypínače přívodu elektrické energie, např. odpojte pojistku trouby v pojistkové skříni.

Všeobecná doporučení

Skvrny od různých produktů pečení (šťáv, cukru, proteinů a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním.

K postříkání dochází během pečení a obvykle v důsledku pečení při příliš vysoké teplotě.

K přetečení dochází při používání příliš malých nádob nebo v důsledku nesprávně odhadnutého zvětšení objemu během pečení.

Těmto problémům lze předjet používáním hlubokých nádob na pečení nebo roštu se skleněným odkapávacím plechem.

Trouba zůstane jako nová za předpokladu, že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čisticími prostředky.

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, že je trouba studená.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.

- ▷ K čištění skleněných částí dvířek trouby nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit roztržení skla.
- ▷ Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- ▷ K čištění smaltovaných povrchů a komory trouby používejte pouze horkou vodu a čisticí prostředky bez brusného účinku.
- ▷ K čištění skla používejte značkový prostředek na čištění skla.
- ▷ Použijte houbu navlhčenou v mýdlové vodě.

Čištění komory trouby

Skvrny se odstraňují jednodušeji, dokud jsou čerstvé a trouba je stále teplá.

- ▷ Ujistěte se, že je trouba na dotek studená, abyste předešli popálení.
- ▶ Vyčistěte smaltované povrchy a komoru trouby horkou vodou a čisticími prostředky bez brusného účinku.
- ▶ Pokud trouba vydává zápach nebo je znečištěná, povařte 2 minuty hrnek vody s citronovou šťávou a stěny trouby očistěte s malým množstvím prostředku na mytí nádobí.
- ▶ Po vyčištění všechny části trouby důkladně vysušte.

ÚDRŽBA A OPRAVY

Určité drobné problémy můžete vyřešit sami:

Trouba nehřeje.

- ▶ Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena a zda nainstalovaná pojistka není odpojena.
- ▶ Zkontrolujte, zda trouba není nastavena do ukázkového režimu (viz nabídku nastavení).

Osvětlení trouby nefunguje.

- ▶ Vyměňte žárovku nebo pojistku.
- ▶ Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena.

- ▶ Pokud osvětlení trouby stále nefunguje, kontaktujte poprodejní oddělení nebo kvalifikovaného odborníka, který je akreditovaný pro práci s touto značkou.

Chladicí ventilátor běží po vypnutí trouby.

- Jedná se o normální situaci. Ventilátor může běžet až jednu hodinu pro skončení pečení, aby snížil teplotu uvnitř i vně trouby.
- ▶ Pokud ventilátor běží déle než jednu hodinu, kontaktujte poprodejní oddělení.

- ▷ Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
 - ▷ Zajistěte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
 - ▶ Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:
 - typ závady
 - model spotřebiče (Art.)
 - sériové číslo (S.N.)
- Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

LIKVIDACE



Tento symbol na produktu nebo obalu znamená, že se zařízení nesmí vyhazovat do domovního odpadu.

Náležitou likvidací zařízení pomůžete předejít škodlivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Řádnou likvidací zařízení pomůžete předejít škodlivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Další informace o recyklaci zařízení jsou k dispozici u příslušného orgánu, místní společnosti zajišťující likvidaci odpadu nebo dodavatele zařízení.

- ▷ Zařízení určené k vyřazení zlikvidujte prostřednictvím specializované sběrný odpadních elektrických a elektronických zařízení.

Zařízení je v souladu se směrnicí 2012/19/EU týkající se omezování používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických spotřebičích a likvidace odpadu.

Symbol přeškrtnuté popelnice na spotřebiči znamená, že po skončení provozní životnosti se produkt nesmí vyhazovat jako domovní odpad.

Z toho plyne, že až spotřebič dosáhne konce provozní životnosti, uživatel ho musí dopravit do vhodného střediska zabývajícího se recyklací elektrických a elektronických odpadních zařízení nebo vrátit zpět prodejci při nákupu nového spotřebiče stejného typu.

Náležité třídění odpadu zahrnujícího vyřazený spotřebič za účelem následné recyklace, zpracování a ekologické likvidace pomáhá předcházet potenciálně nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví a usnadňuje recyklaci materiálů použitých v konstrukci spotřebiče.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

- ▶ Kontaktní adresu pro vaši zemi najdete na zadní straně nebo na našich webových stránkách www.franke.com

TECHNICKÉ ÚDAJE

Zkoušky funkční způsobilosti

Zkoušky funkční způsobilosti v souladu s normami IEC/EN/NF EN 60705. Mezinárodní elektrotechnická komise, SC.59K, stanovila normu pro srovnávací zkoušky výkonu, jež se provádějí u různých mikrovlnných trub.

Pro tento spotřebič doporučujeme následující:

Zkouška	Zatížení	Přibl. doba	Volič výkonu	Nádobí, doporučení
Vaječný krém (12.3.1)	1000 g	16–18 min	500 W	Pyrex 227 Na otočném talíři
	750 g	13–15 min		Pyrex 220 Na otočném talíři
Koláč z piškotového těsta (12.3.2)	475 g	6–7 min	700 W	Pyrex 827 Na otočném talíři
Sekaná (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Přikryjte ji potravinovou fólií. Na otočném talíři
Rozmrazování masa (13.3)	500 g	11–12 min	200 W	Na otočném talíři
Rozmrazování jahod (B.2.1)	250 g	6–7 min	200 W	Na mělkém talíři Na otočném talíři
Zapékané brambory (12.3.4)	1100 g	23–25 min	Pečení na střední výkon + 700 W	Pyrex 827 Na otočném talíři
Kuře (12.3.6)		24–26 min	Pečení na plný výkon + 500 W	Umístěte na pečicí rošt a odkapávací plech. Vložte je na první úroveň odspodu. V polovině otočte.
		35–40 min	S ventilátorem 200 °C +200 W	Ve smaltované keramické nádobě. Umístěte na pečicí rošt vložený na první úroveň odspodu.
Koláč (12.3.5)	700 g	20 min	S ventilátorem 200 °C +200 W	Pyrex 828 Umístěte na pečicí rošt na první úrovni.

Výrobce své produkty neustále vylepšuje.

Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na stránkách www.franke.com.

OBSAH

O tomto návode	35	Programy na prípravu pokrmov	42
Určené použitie	36	Inštalácia	43
Bezpečnostné informácie	36	Konfigurácia displeja	44
Správny spôsob montáže a zapojenia	38	Prevádzka	45
Správne použitie	38	Čistenie a starostlivosť	47
Údržba a čistenie	39	Údržba a opravy	48
Oprava	39	Likvidácia	49
Vyradenie z činnosti	39	Zákaznícky servis	49
Prehľad	40	Technické údaje	50
Displej	41	Testy funkčnej vhodnosti	50
Ovládací panel	42		

O TOMTO NÁVODE

Tento návod na používanie sa vzťahuje na niekoľko modelov zariadenia. Môže sa teda stať, že niektoré opísané vlastnosti a funkcie nebudú v určitom modeli k dispozícii. Vysvetľujúce obrázky opísané v rôznych častiach nájdete na konci návodu.

- ▶ Pred používaním zariadenia si dôkladne prečítajte návod na používanie.
- ▶ Návod na používanie si uchovajte.
- ▶ Zariadenie opísané v tomto návode na používanie používajte výlučne v súlade so zamýšľaným použitím.

Spoločnosť Franke si vyhradzuje právo na úpravy produktu bez predošlého upozornenia. V čase vydania boli všetky uvedené informácie správne.

Symbol	Význam
	Varovný symbol. Varovanie pred rizikom poranenia.
	Opatrenia týkajúce sa bezpečnosti a varovné poznámky na zabránenie úrazu alebo poškodeniu.
	Krok akcie. Určuje akciu, ktorá sa má vykonať.
	Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých krokov.

URČENÉ POUŽITIE

Rúra bola vyrobená výlučne na neprofesionálne používanie v domácnosti.

Táto rúra je skonštruovaná tak, aby poskytovala profesionálny výkon v domácnosti.

Je to vysoko univerzálny spotrebič, ktorý umožňuje bezpečný a ľahký výber rozličných metód varenia.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

▷ PRED POUŽÍVANÍM RÚRY SI DÔKLADNE PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽÍVANIE A BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.

▷ Návod si uchovajte pre budúce použitie.

Výrobca nemôže byť braný na zodpovednosť za prípadné škody ku ktorým dôjde v dôsledku nesprávnej inštalácie a nesprávneho, nevhodného alebo neprimeraného použitia zariadenia.

Elektrická bezpečnosť rúry je zabezpečená iba vtedy, keď je rúra pripojená k uzemňovaciemu systému v súlade s platnými predpismi. Zabezpečenie efektívnej a bezpečnej prevádzky tohto elektrického zariadenia:

- ▷ Kontaktujte iba autorizované strediská zákazníckeho servisu.
- ▷ Neupravujte žiadne funkcie zariadenia.



Deti vo veku 8 rokov a viac a osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami alebo vedomosťami nesmú zariadenie používať ani čistiť bez dozoru a pokynov osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú zariadenie používať ani čistiť, a to ani pod dozorom.

Toto zariadenie nie je hračka.

- ▷ Udržiavajte zariadenie a jeho balenie mimo dosah detí.
- ▷ Nenechajte deti pohybovať sa v blízkosti zariadenia bez dohľadu.
- ▷ Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením.
- ▷ Nedovoľte deťom, aby sa dotýkali zariadenia alebo jeho ovládacích prvkov počas ich používania alebo hneď po ich použití.
- ▷ Uistite sa, že zariadenie sa nainštaluje spôsobom, ktorý umožňuje odpojenie od napájania, a to buď použitím

zástrčky, alebo začlenením spínača na pevnom systéme kabeláže, ktorý bude vyhovovať pravidlám montáže. Musí dokázať zabezpečiť dostatočne veľké otvorenie kontaktu, aby sa docielilo úplné odpojenie pri podmienkach prepätie III. kategórie.

VAROVANIE: Spotrebič sa nesmie montovať za dekoratívne dvierka, pretože to môže spôsobiť jeho prehriatie.

- ▷ Používajte iba riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- ▷ Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách sledujte vnútro mikrovlnnej rúry, pretože hrozí riziko spontánneho vznietenia.
- ▷ Ak sa objaví dym, rúru zastavte alebo odpojte a dvierka nechajte zatvorené, čím sa vzniknuté plamene zmiernia.
- ▷ Pri ohrievaní nápojov môže v mikrovlnnej rúre dôjsť k náhlemu alebo oneskorenému prskaniu vrelej tekutiny, a preto je pri práci s ich nádobami potrebné dávať si pozor.
- ▷ Nepoužívajte žiadne kovové ani hliníkové nádoby.

- ▷ V rúre sa neodporúča zohrievať vajcia v škrupine ani natvrdo uvarené vajcia, pretože môže dôjsť k ich výbuchu aj po skončení cyklu varenia.
- ▷ Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedál a nápojov.
- ▷ Rúru používajte iba na prípravu a varenie jedál.
- ▷ Nepoužívajte horľavé kvapaliny v blízkosti rúry.
- ▷ Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.



Sušenie potravín alebo bielizne a ohrievanie ohrievacích podložiek, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže spôsobiť zranenie, vznietenie alebo požiar.

Riziko prehriatia a poruchy rúry v dôsledku zablokovaného vetrania!

- ▷ Nikdy nezakrývajte vnútornú stenu rúry hliníkovou fóliou. Obzvlášť to platí pre dolné časti vnútra rúry.
- ▷ Neblokujte vetranie ventilátora ani chladiace otvory nad dvierkami rúry.

VAROVANIE: Tekutiny a iné potraviny sa nemôžu ohrievať v utesnených nádobách, pretože by mohli explodovať.



Riziko popálenia!

- ▷ **VAROVANIE:** Počas používania sa prístupné súčasti zahrievajú. Deti by sa k spotrebiču nemali približovať.
- ▷ Ak sú dvierka alebo tesnenie poškodené, rúru nemožno používať, pokiaľ poruchy neopraví oprávnená osoba.

Pred údržbou alebo čistením:

- ▷ Odpojte zariadenie od prívodu energie, napr. vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▷ Nepoužívajte drsné brúsne prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie sklenených častí dvierok rúry. Mohli by poškríabať povrch a spôsobiť roztriešenie skla.
- ▷ Nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.
- ▷ Na čistenie zariadenia nepoužívajte natlakovanú paru.
- ▷ Pre každého iného je nebezpečné vykonávať údržbu alebo opravy vyžadujúce si demontáž krytu poskytujúceho ochranu pred vystavením sa pôsobeniu mikrovĺn.

Správny spôsob montáže a zapojenia

Ak má byť rúra trvale pripojená k napájacemu zdroju:

- ▷ Zabezpečte, aby inštaláciu zariadenia vykonal iba zákaznícky servis, elektrotechnik alebo zaškolený pracovník s príslušnými vedomosťami/vzdelaním.
- ▷ Zabezpečte, že zariadenie je zapojené priamo do sieťovej zásuvky.
- ▷ Zabezpečte, aby sa na pripojenie zariadenia nepoužili žiadne adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble.
- ▷ Zabezpečte, aby spotrebič nebol vystavený atmosférickým vplyvom (dážď, slnko).

Správne použitie

- ▷ Aby sa pred pitím tekutín zabránilo obareniu, obsah dojčenských fliaš a pohárov s detskou výživou je predtým potrebné premiešať alebo pretrepať. Zároveň je potrebné skontrolovať aj teplotu.
- ▷ Tento spotrebič je určený na varenie pri zatvorených dvierkach.
- ▷ Pri vkladaní nádob do rúry alebo vyťahovaní nádob z rúry používajte ohňovzdorné rukavice.
- ▷ Počas prevádzky rúry postupujte výlučne podľa príručiek, ktoré patria k rúre.
- ▷ Napájacie káble iných elektrických spotrebičov nekladte na horúce časti rúry.
- ▷ Nepoužívajte priestor rúry na skladovanie žiadnych predmetov.
- ▷ Poškodenie smaltu v rúre v dôsledku nesprávnej manipulácie s hrncami alebo nádobami!
- ▷ Počas varenia nikdy nekladte hrnce ani nádoby priamo na dno vnútra rúry.
- ▷ Hrnce a nádoby kladte iba na rošty alebo smaltované plechy, ktoré možno použiť na niektorej z troch úrovní dostupných v priestore rúry.

**Riziko popálenia!**

- ▷ Okraj držadla môže mať vyššiu teplotu v dôsledku odvetrávania horúceho vzduchu.
- ▷ Pri otváraní alebo zatváraní dvierok vždy držte držadlo v strede.
- ▷ Vždy sa ubezpečte, že keď sa rúra nepoužíva, ovládacie otočné gombíky sú vo vypnutej polohe.

**Pri poškodení zariadenia hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!**

- ▷ Nezapínajte poškodené zariadenie.
- ▷ Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▷ Spojte sa so zákaznickym servisom.

**Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

- ▷ Nedotýkajte sa zariadenia mokrými časťami tela.
- ▷ Nepoužívajte zariadenie, keď stojíte naboso.
- ▷ Neťahajte zariadením ani napájacím káblom na vytiahnutie zariadenia zo zásuvky.

Údržba a čistenie

Rúra používa špeciálny smalt, ktorý sa ľahko udržiava v čistote. Spoločnosť Franke však odporúča časté čistenie rúry, aby sa zabránilo pripečeniu špiny a zvyškov z predchádzajúceho varenia.

Ak spotrebič nebudete pravidelne čistiť, môže dôjsť k poškodeniu jeho povrchu, čo natrvalo ovplyvní prevádzkovú životnosť spotrebiča a môže predstavovať aj bezpečnostné riziká.

**Riziko úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí tekutiny!**

Zariadenie obsahuje elektrické komponenty.

- ▷ Ubezpečte sa, že sa do zariadenia nedostane žiadna tekutina.
- ▷ Na čistenie pracovných prvkov nepoužívajte mokrá handru.

Oprava

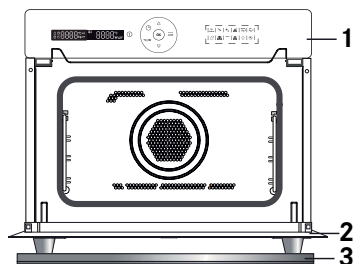
- ▷ Nedovoľte, aby spotrebič inštaloval alebo opravoval ktokoľvek iný ako kvalifikovaný pracovník.
- ▷ V nasledujúcich prípadoch kontaktujte zákaznicke stredisko autorizované výrobcom alebo kvalifikovaný personál:
 - Okamžite po rozbalení, ak máte pochybnosti o celistvosti zariadenia
 - Počas inštalácie (podľa pokynov výrobcu)
 - Pri pochybnostiach ohľadom správneho fungovania zariadenia
 - Pri poruche alebo nedostatočnej funkčnosti
 - Pri výmene napájacej zásuvky, ak nie je kompatibilná so zástrčkou zariadenia
 - Pri poškodení napájacieho kábla alebo potrebe výmeny kábla alebo zásuvky

Vyradenie z činnosti

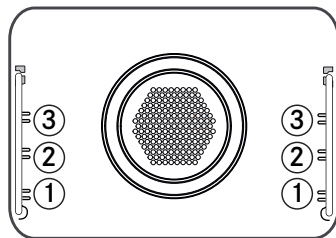
- ▷ Ak sa rúra už ďalej nebude používať, zavolajte zákaznicke stredisko alebo kvalifikovaný personál na odpojenie zariadenia od napájania.

PREHĽAD

Rúra



- 1 Ovládací panel
- 2 Sklo predných dvierok
- 3 Držadlo predných dvierok

Vodiace lišty pre rošty
a sklenený odkvapkávací plech

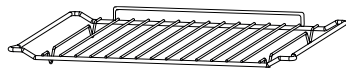
2 podpery umožňujú rošt použiť v 3 rôznych výškach.

Príslušenstvo

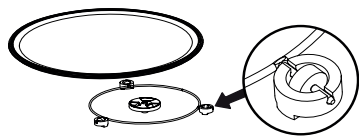
Opis

**Sklenený odkvapkávací pekáč**

Možno ho použiť do polovice naplnený vodou na varenie potravín konvekčným teplom. Možno ho použiť aj ako varnú misu.

**Grilovací rošt**

Umožňuje potraviny opekať, zapekať alebo grilovať. Grilovací rošt nemožno používať s inými kovovými nádobami pri režimoch mikrovlny, gril + mikrovlny alebo konvekčné teplo + mikrovlny. Jedlo možno v allobalovej miske zohriať po tom, čo ho od grilu oddelíte pomocou taniera.



Točňa

Otočný tanier umožňuje rovnomerné varenie potravín bez potreby manipulovať s nimi. Otáča sa oboma smermi. Ak sa neotáča, skontrolujte správne umiestnenie všetkých súčastí. Možno ho použiť ako varný tanier. Ak ho chcete odstrániť, použite prístupové oblasti vo vnútri rúry.

Točňa umožňuje otáčanie skleneného taniera.

- ▶ Po odstránení točne dbajte na to, aby sa do otvoru motora nedostala voda.
- ▷ Nezabudnite točňu, obrubu s kolieskami a sklenený tanier vrátiť na miesto.
- ▷ Nepokúšajte sa ručne otáčať skleneným tanierom, pretože to môže poškodiť systém. Ak sa správne neotáča, skontrolujte, že sa pod tanierom nenachádza nič, čo by mu mohlo brániť v otáčaní.
- ▶ Ak je tanier prepnutý do pevnej polohy, možno celý povrch rúry využiť na veľké pokrmy. V tomto prípade však budete musieť nádobou v strede programu otočiť ručne, prípadne bude potrebné premiešať jej obsah.

Displej

Pravá obrazovka



Čas varenia



Ukončenie varenia



Uzamknutie klávesnice



Kuchynské minútky



Indikátor váhy

Ľavá obrazovka



°C

Teplotný ukazovateľ

W

Indikátor napájania

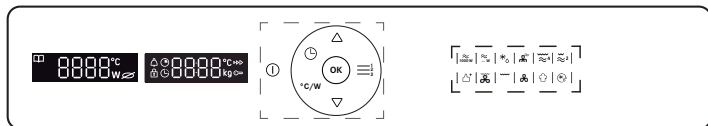
☰

Indikátor receptára

☞

Zastavenie točne







Ovládací panel



Tlačidlo	Funkcia
	Zapnutie/vypnutie
	Nahor
	Nadol
	Potvrdenie/spustenie/zastavenie/ pozastavenie
	Ukazovateľ teploty a napájania
	Funkcie varenia

PROGRAMY NA PRÍPRAVU POKRMOV

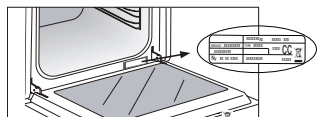
Program	Opis
	1000 W Na rýchly ohrev nápojov, vody a pokrmov s veľkým obsahom tekutín. Na varenie potravín s veľkým obsahom vody (polievky, omáčky, paradajky a pod.).
	900 W/100 W 800 W/700 W: Na varenie čerstvej alebo mrazenej zeleniny. 600 W: Na roztápanie čokolády. 500 W: Na varenie rýb a mäkkýšov. 2-úrovňové ohrievanie. Na varenie sušenej zeleniny pri nízkej teplote. Ohrievanie alebo varenie jemných vaječných pokrmov. 400 W/300 W: Na varenie mliečnych výrobkov alebo džemov pri nízkej teplote. 200 W: Manuálne rozmrazovanie. Na zmäkčenie masla alebo zmrzliny. 100 W: Na rozmrazovanie pečiva s obsahom smotany.
	ROZMRAZOVANIE V tomto prípade sa vzduch vŕháný ventilátorom do vnútra rúry koncentruje okolo potravín, vďaka čomu urýchľuje prirodzený proces rozmrazovania.
	MIKROVLNÝ A VENTILÁTOR Tento kombinovaný režim mikrovln a konvekčného varenia vám ušetrí značný čas. Dostupné sú nasledovné úrovne výkonu: 100 W, 200 W a 300 W. Teplotu varenia možno nastaviť od 50 °C do 200 °C.
	GRIL S VYSOKÝM VÝKONOM Táto kombinovaná funkcia umožňuje súčasné využitie grilu aj mikrovln, čo zabezpečuje ešte rýchlejšie varenie. Kombinovať možno ktorúkoľvek úroveň grilovania (1 až 4) s ktoroukoľvek dostupnou úrovňou výkonu (od 100 W do 700 W).
	GRIL SO STREDNÝM VÝKONOM Táto kombinovaná funkcia umožňuje súčasné využitie grilu aj mikrovln, čo zabezpečuje ešte rýchlejšie varenie. Kombinovať možno ktorúkoľvek úroveň grilovania (1 až 4) s ktoroukoľvek dostupnou úrovňou výkonu (od 100 W do 700 W).

Program	Opis
	PAMÄTOVÁ FUNKCIA Pamäťová funkcia umožňuje uloženie 3 častých programov varenia (alebo rozmrazovania), ktoré vďaka rýchlemu výberu budete vedieť rýchlo použiť.
	PULZUJÚCI GRIL Funkcia pulzujúceho grilu vám umožní doceliť chrumkavé pečené mäso a hydinu. Dáva tiež možnosť variť bez predhrievania teľacie stehná či rebierka. Varenie prebieha striedavo horným výhrevným prvkom a vrtulou, ktorá dokáže rozpochybovať vzduch. Teplotu varenia možno nastaviť od 50 °C do 200 °C.
	GRIL Funkcia grilu umožňuje varenie a zapekanie potravín, akými sú jedlá s kôrkou a mäsa. V závislosti od receptu funkciu možno použiť pred alebo po varení. Existujú 4 úrovne grilovania: od 1 do 4 – od jemného až po silné grilovanie.
	TEPLOVZDUŠNÁ RÚRA Konvekčná funkcia umožňuje varenie a zapekanie potravín, ktoré sa podobná na bežnú rúru. Varenie prebieha pomocou ohrevného prvku v spodnej časti rúry v spojení s vrtulou, ktorá dokáže rozpochybovať vzduch. Teplotu varenia možno nastaviť od 50 °C do 220 °C.
	RECEPTÁR Funkcia „Sprievodca chuťami“ vyberie príslušné parametre varenia v závislosti od druhu a váhy pripravovaného jedla.
	AUTOMATICKÉ ODMRAZOVANIE Funkcia automatického odmrázovania podľa váhy Využitím mikrovlnnej rúry pri odmrázovaní potravín ušetríte veľa času.

INŠTALÁCIA

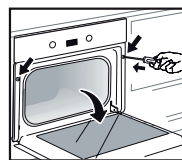
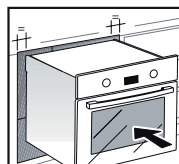
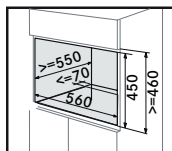
Vybalenie

- ▶ Po dodaní spotrebiča ho hneď vybaľte alebo si ho dajte vybaľiť.
- ▶ Skontrolujte jeho všeobecný vzhľad.
- ▶ Akékoľvek výhrady uveďte na dodací list, ktorého kópiu si uchovajte.
- ▶ Odstráňte všetky ochranné obaly.
- ▶ Skontrolujte a riadte sa špecifikáciami spotrebiča, ktoré sú uvedené na údajovom štítku.



Výber polohy a spôsobu zapojenia

Tento spotrebič možno namontovať do priečinka skrine podľa znázornenia na obrázkoch nižšie.



- ▶ Po prevoze spotrebiča z chladnejšieho do teplejšieho miesta spotrebič ihneď nepoužívajte (počkajte približne 1 až 2 hodiny). Kondenzácia by mohla spôsobiť poruchu.
- ▶ Rúru v skrini vyrovnajte tak, aby sa medzi spotrebičom a okolitou jednotkou zabezpečila minimálna vzdialenosť 10 mm.

- ▷ Materiál skrine, v ktorej je vložený spotrebič, musí byť odolný teplu (prípadne v nej musí byť vložený materiál odolný voči teplu).
- ▷ Pre väčšiu stabilitu rúru k skrinke upevnite pomocou 2 skrutiek vložených do otvorov na bočných paneloch.

Elektrické pripojenie

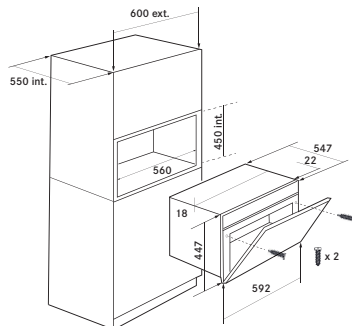


Inštaláciu smú vykonávať iba inštalatéri a kvalifikovaní elektrikári.

- ▷ Aby sa zabezpečila elektrická bezpečnosť, musí byť spotrebič správne založený.
- ▷ Elektrické pripojenie sa musí vykonať ešte pred vložením spotrebiča do skrinky.
- ▷ Zabezpečte dostatočný príkon obvodu (16 ampérov).
- ▷ Bezpečnostný vodič (žltozelený) je pripojený ku svorke uzemnenia spotrebiča a musí sa pripojiť k uzemneniu inštalácie.
- ▷ Ak rúra akýmkoľvek spôsobom nefunguje správne, odpojte ju alebo vypnite poistku obvodu, ktorého je rúra súčasťou.
- ▷ Nenesieme žiadnu zodpovednosť za nehodu alebo incident, ktoré sú výsledkom neexistujúceho, poškodeného alebo nesprávneho uzemnenia.



Ak elektrické vedenia vašej domácnosti na pripojenie spotrebiča potrebujú úpravy, zavolaajte kvalifikovaného elektrikára. Počas údržby sa spotrebič musí odpojiť zo siete, príp. sa musia vypnúť alebo vybrať poistky.



KONFIGURÁCIA DISPLEJA

Nastavenie hodín

- ▶ Po zapnutí bude na displeji blikať hodnota 12:00. Hodinky nastavujte tlačidlami ▽ alebo △
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti (OK)

Zmena hodín

- ▷ Rúra musí byť vypnutá. Dvakrát stlačte (L)
 - Aktuálny čas sa rozblíkajú a bude ho možné nastaviť.
- ▶ Tlačidlami ▽ a △ upravte nastavenie času.
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti (OK)

Časovač


Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

- ▶ Stlačte (L)
 - Rozblíkajú sa kuchynské minútky.



- ▶ Kuchynské minútky nastavte pomocou tlačidiel ▽ alebo △
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti (OK)
 - Po uplynutí času sa ozve zvukový signál. Zastavíte ho stlačením tlačidla.

Poznámka: časovač možno kedykoľvek upraviť či zrušiť. Na zrušenie prejdite do ponuky časovača a nastavte ho na hodnotu 00:00. Ak výber nepotvrdíte, automaticky sa uloží po 60 sekundách.

Uzamykanie klávesnice

- ▶ Pri vypnutej rúre stlačte súčasne tlačidlá ▽ a △, kým sa na obrazovke nezobrazí symbol . Rovnaký spôsob využite pri odomýkaní.

Zastavenie otočného taniera

- ▶ Ak si myslíte, že jedlo bude na otáčanie priveľké, zvolte si funkciu varenia a potom zvolte možnosť zastavenia točne.
- ▶ Otáčanie točne zastavíte súčasným stlačením tlačidiel °C/W a 
 - Zastavenie točne sa potvrdí pípnutím.
- ▶ Na opätovné spustenie otáčania súčasne stlačte tlačidlá °C/W a 

Poznámka: Keď je možnosť zastavenia točne aktivovaná, musíte v strede programu nádobu otočiť a premiešať jej obsah.

Funkciu zastavenia točne nemožno použiť pri režimoch odmrazovania.

PREVÁDZKA

- ▶ Pre najlepšie využitie vašej rúry Franke si pozrite tabuľku programov.

Prevádzkové princípy

Mikrovlny použité pri varení predstavujú elektromagnetické vlny. V našom prostredí sa bežne vyskytujú v podobe rádiových vln, svetelného či infračerveného vyžarovania. Ich frekvencia sa nachádza v pásme 2450 MHz.

Spôsob, akým fungujú:

- Kovy ich odrážajú.
- Akýmkkoľvek iným materiálom prechádzajú.
- Molekuly vody, tuku a cukru ich pohlcujú.









Keď sa jedlo vystaví mikrovlnám, výsledkom je rýchle kmitanie molekúl, vďaka čomu sa jedlo zohrieva.







Hĺbka prieniku vln do jedla je približne 2,5 cm. Ak je pokrm hrubší, varenie v strede prebieha postupne tak ako pri bežnom varení.

Vo všeobecnosti možno povedať, že mikrovlny spôsobujú teplotnú zmenu vnútri pokrmu, a preto nie sú zdraviu škodlivé.










Používanie funkcie mikrovln

V manuálnom režime varíte pomocou nastavenia programu, teploty a trvania podľa vašich preferencií.


- ▶ Funkciu  zvolte stlačením tlačidla 
 - Predvolene sa zobrazí čas (1 minúta 30 sekúnd) a naprogramuje sa maximálny výkon (1 000 W).
- ▶ Na úpravu času stlačte  a následne ho upravte tlačidlami  a 
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
 - Rúra sa spustí.
- ▶ Funkciu  zvolte stlačením tlačidla 


- ▶ Na úpravu úrovne výkonu stlačte tlačidlo °C/W . Výkon nastavte tlačidlami  a 
- ▶ Čas možno nastaviť aj stlačením tlačidla  . Hodnotu upravte tlačidlami  a 
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
 - Rúra sa spustí.


Používanie funkcie kombinovaných mikrovln








- ▶ Funkciu  zvolte stlačením tlačidla 
 - Na pravej obrazovke sa predvolene zobrazí čas (30 minút).
 - Na ľavej obrazovke sa zobrazí predprogramovaný výkon (300 W) a teplota (200 °C).
- ▶ Na úpravu času stlačte  a následne ho upravte tlačidlami  a 
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
 - Rúra sa spustí.
- ▶ Na úpravu výkonu či teploty mikrovlnnej rúry stlačte tlačidlo °C/W a následne upravte nastavenia pomocou tlačidiel  a 
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
 - Rúra sa spustí.

Použitie funkcií klasického varenia




- ▶ Stlačte možnosť  a zvolte si funkciu klasického varenia.

Rúra vám odporučí teplotu, ktorú možno upraviť tlačidlami  a 






- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
 - Varenie sa spustí okamžite.
 - Ukazovateľ teploty bude blikať až do dosiahnutia stanovenej teploty.
- ▶ Na nastavenie teploty stlačte tlačidlo °C/W

- ▶ Hodnotu teploty upravte tlačidlami  a 
- ▶ Výber potvrďte stlačením možnosti 
 - Rúra začne so zahrievaním. Funkcia varenia sa rozbliká.
 - Dosiahnutie nastavenej teploty signalizuje séria pípnutí.
- ▶ Stlačte 
- Čas varenia na displeji sa rozbliká, čo znamená, že ho možno nastaviť.
- ▶ Stlačením tlačidiel  a  upravte čas varenia.
- ▶ Výber potvrďte stlačením možnosti 

Vaša rúra disponuje funkciou **SMART ASSIST**, ktorá vám v závislosti od zvoleného režimu varenia pri programovaní navrhne upravitel'ný čas varenia. Prečítajte si nižšie uvedené tabuľku:

Režim varenia	Odporúčaný čas varenia
 Pulzujúci gril	15 minút
 Stredný výkon grilu	7 minút
 Teplovzdušná rúra	30 minút

Ukončenie varenia

- ▶ Pokračujte ako pri naprogramovanom varení.
- ▶ Po nastavení času varenia stlačte možnosť 
 - Rozbliká sa čas ukončenia varenia, ktorý signalizuje symbol 
- ▶ Čas ukončenia varenia nastavte tlačidlami  a 
- ▶ Výber potvrďte stlačením možnosti 
 - Čas ukončenia varenia prestane blikať.


Funkcia aktívnej pamäte


Ak počas posledných troch varení použijete rovnakú funkciu, uloží sa do pamäte a automaticky sa vám ponúkne pri ďalšom varení.

Ak trikrát upravíte odporúčanú teplotu rovnakou hodnotou, zapamätá sa ako nová odporúčaná teplota. Platí to pre každú funkciu varenia.









Poznámka: Táto funkcia je predvolene deaktivovaná. Na jej aktiváciu prejdite do ponuky nastavení (prečítajte si odsek Nastavenia).

Funkcia receptára






Funkcia Receptár  vyberie príslušné parametre varenia v závislosti od druhu a váhy pripravovaného jedla.

- ▶ Stlačte tlačidlo . Z nasledujúceho zoznamu si musíte vybrať predprogramovaný pokrm:

P01	Mrazený polotovár
P02	Chladený polotovár (kombinovaná funkcia)
P03	Mrazená pizza (kombinovaná funkcia)
P04	Mrazená pizza (tradičné pečenie)
P05	Čerstvá pizza
P06	Quiche
P07	Lahodný tart
P08	Hydina
P09	Hovädzie mäso
P10	Bravčové mäso
P11	Chladený polotovár (mikrovlny)
P12	Ryby
P13	Čerstvá vláknitá zelenina
P14	Čerstvá zelenina
P15	Zamrznutá zelenina

- ▶ Funkciu  zvolte stlačením 
- ▶ Vyberte si druh pokrmu pomocou tlačidiel  a 
- ▶ Výber potvrďte stlačením možnosti 
 - V závislosti od zvoleného druhu pokrmu sa na obrazovke zobrazí navrhovaná blikajúca váha (alebo čas varenia).
- ▶ Požadované nastavenie upravte stláčaním tlačidiel  a 
- ▶ Výber potvrďte stlačením možnosti 

Poznámka: Trvanie nemožno upraviť pri programoch P06 a P07.

- ▶ Stlačením tlačidla  otvoríte nastavenie času ukončenia varenia (oneskorený štart )
- ▶ Ak je to potrebné, hodnotu upravte stlačením  a 
- ▶ Výber potvrďte stlačením možnosti 
 - Rúra sa spustí.

Funkcie automatického odmrazovania





Funkcie automatického odmrazovania vyberú príslušné parametre varenia v závislosti od druhu a váhy pripravovaného jedla.

Zoznamu si zvolíte predprogramované jedlo:

P01 Odmrazovanie mäsa, hydiny a polotovarov

P02 Odmrazovanie rýb





P03 Odmrazovanie pečiva

- ▶ Vyberte si automatickú funkciu odmrazovania 
- ▶ Vyberte si program a zadajte váhu potravín tlačidlami  a  (v krokoch po 50 g).
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
- ▶ Odložený štart nemožno pri týchto funkciách využiť.







Pamäťová funkcia

Pamäťová funkcia umožňuje uloženie 3 častých programov varenia (alebo rozmrazovania), ktoré vďaka rýchlemu výberu budete vedieť rýchlo použiť.

Programovanie pamäťového tlačidla

- ▶ Najprv pomocou  naprogramujete režim varenia podľa svojho výberu (napr. ventilátor).
- ▶ Nastavte teplotu a výkon (napr. 220 °C) a potom nastavte čas varenia (napr. 25 minút).
- ▶ Svoj program varenia uložte stlačením tlačidla OK, kým sa na obrazovke nerozblíká nápis MEMO -1-.
- ▶ Tlačidlami  a  si zvolíte jeden z dostupných pamäťových programov (1 - 2 alebo 3).
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
 - Uloženie programu potvrdí pípnutie.






Používanie pamäťového programu





- ▶ Funkciu  zvolíte stlačením 
 - Na displeji sa zobrazí nápis MEMO.
- ▶ Vyberte si požadovanú funkciu MEMO 1 - 2 alebo 3 pomocou tlačidiel  a 
- ▶ Výber potvrdíte stlačením možnosti 
 - Zobrazí sa naprogramovaná pamäť.
 - Znova stlačte tlačidlo . Rúra sa zapne a program sa spustí.

Poznámka: Pri nahradzovaní predošlého naprogramovania postupujte rovnakým spôsobom. Uložiť možno všetky funkcie s výnimkou automatických programov.

Nastavenie

Na svojej rúre môžete nastaviť rôzne nastavenia. Postup:

- ▶ Stláčajte a podržte tlačidlo , kým sa nezobrazí nápis MENU. Potom si stláčaním tlačidla  vyberte spomedzi nastavení.
- ▶ Rôzne parametre možno aktivovať alebo deaktivovať pomocou tlačidiel  a  Prečítajte si nižšie uvedenú tabuľku.
- ▶ Na ukončenie režimu MENU stláčajte , pokiaľ sa vám nezobrazia hodiny.

	Aktivácia/deaktivácia pípania tlačidiel
	Aktivácia/deaktivácia ukázkového nastavenia
	Aktivácia/deaktivácia režimu pamäte
	Funkcia udržiavania teplého jedla: Poloha ZAP, funkcia aktivovaná. Poloha VYP, funkcia deaktivovaná.

Funkcia udržiavania teplého jedla

Ak po skončení procesu varenia nedôjde k otvoreniu dvierok, po 2 minútach rúra na 15 minút zapne funkciu udržiavania teplého jedla. Na obrazovke sa zobrazí nápis HH.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred vykonaním akéhokoľvek čistenia alebo údržby:

- ▶ Prečítajte si všeobecné bezpečnostné informácie o čistení v kapitole „Bezpečnostné informácie“.
- ▶ Vypnite rúru.

- V závislosti od spôsobu montáže rúry: Vytiahnite rúru zo zásuvky alebo odpojte zariadenie v hlavnom vypínači elektrického systému, napr. vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Všeobecné odporúčania

Škvrnny na dne rúry z rozličných produktov varenia (omáčky, cukor, proteíny a tuk) sú vždy spôsobené rozliatím a šplachnutiami.

K šplachnutiam dochádza v priebehu varenia a zvyčajne sú dôsledkom varenia pri príliš vysokých teplotách. K rozliatiu dochádza, keď sú nádoby na varenie príliš malé, alebo v dôsledku nesprávneho odhadu nárastu objemu počas varenia. Týmto problémom sa dá predísť použitím hlbokých nádob na varenie alebo roštu so skleneným odkvapkávacím plechom.

Pri pravidelnom čistení vodou alebo špeciálnymi čistiacimi prostriedkami ostanú nerezové a smaltové časti rúry ako nové.

- ▷ Pred začatím čistenia sa ubezpečte, že rúra je studená.
- ▷ Nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.
- ▷ Nepoužívajte drsné brúsne prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie sklenených častí dvierok rúry. Mohli by poškríabať povrch a spôsobiť roztrieštenie skla.

- ▷ Nikdy nepoužívajte špongie na drhnutie, drôtenku, kyselinu chlorovodíkovú alebo iné produkty, ktoré by mohli poškríabať povrch alebo na ňom zanechať stopy.
- ▷ Na čistenie smaltových povrchov a vnútorného priestoru rúry používajte iba horúcu vodu a neabrazívny čistiaci prostriedok.
- ▷ Na sklenené povrchy používajte značkové čistiadlo na sklo.
- ▷ Použite vlhkú a namydlenú špongiu.

Čistenie vnútorného priestoru rúry

Akkoľvek škvrnny je jednoduchšie odstrániť, kým je rúra ešte teplá a škvrnny sú čerstvé.

- ▷ Aby sa predišlo popáleninám, presvedčte sa, že je rúra na dotyk studená.
- ▶ Smaltové povrchy a vnútorný priestor rúry čistite horúcou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom.
- ▶ Ak rúra nepríjemne zapácha, varte v nej pohár vody s citrónovou šťavou na približne 2 minúty a malým množstvom čističa umyte steny.
- ▶ Po vyčistení všetky časti rúry dôkladne osušte.

ÚDRŽBA A OPRAVY

Určité menšie problémy dokážete vyriešiť aj vo vlastnej réžii:

Rúra neheje.

- ▶ Skontrolujte správne pripojenie rúry a funkčnosť poistiek.
- ▶ Skontrolujte, že rúra nie je nastavená v ukázkovom režime (prečítajte si ponuku nastavení).

Osvetlenie rúry nesvieti.

- ▶ Vymeňte žiarovku alebo poistku.
- ▶ Skontrolujte správne pripojenie rúry.
- ▶ Ak osvetlenie rúry stále nesvieti, obráťte sa na oddelenie popredajných služieb, prípadne na kvalifikovaného profesionála s oprávnením na vykonávanie opráv našej značky.

Ventilátor sa točí aj po zastavení rúry.

Je to bežná vec. Ventilátor sa môže točiť ešte 1 hodinu po skončení varenia, čím sa znižuje teplota vnútri aj na vonkajších častiach rúry.

- ▶ Ak sa ventilátor neprestane točiť ani po jednej hodine, obráťte sa na oddelenie popredajných služieb.
 - ▷ Ubezpečte sa, že údržbu elektrických komponentov vykonáva iba výrobca alebo zákaznícky servis.
 - ▷ Ubezpečte sa, že výmenu poškodených káblov vykonáva iba výrobca alebo zákaznícky servis.
 - ▶ Pri oslovení zákazníckeho servisu poskytnite nasledujúce informácie:
 - typ poruchy
 - model spotrebiča (Art. - Výr.)
 - sériové číslo (S.N.)
- Tieto informácie sú uvedené na údajovom štítku.

LIKVIDÁCIA



Príslušný symbol na zariadení alebo obale znamená, že sa zariadenie nemôžete likvidovať s komunálnym odpadom.

Správnou likvidáciou zariadenia pomôžete zabrániť škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie.

Ďalšie informácie o recyklácii zariadenia vám môže poskytnúť zodpovedný orgán, miestna služba likvidácie odpadu alebo predajca zariadenia.

▷ Vyradené zariadenia likvidujte na špeciálnom zbernom mieste pre elektrické a elektronické zariadenia.

V súlade so smernicou 2012/19/EÚ o znížení nebezpečných látok používaných v elektrických a elektronických prístrojoch a o likvidácii odpadu.

Symbol preškrtnutého smetného koša na spotrebiči znamená, že sa produkt na konci svojej životnosti nesmie likvidovať s komunálnym odpadom.

To znamená, že po uplynutí životnosti spotrebiča ho používateľ musí odvieť do vhodného recyklačného strediska pre elektrický a elektronický odpad alebo vrátiť predajcovi pri kúpe nového spotrebiča ekvivalentného typu.

Správny separovaný zber odpadu vyradených spotrebičov na následné recyklovanie, spracovanie a ekologicky šetrnú likvidáciu pomáha predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie, a uľahčuje recyklovanie materiálov použitých pri výrobe spotrebiča.

ZÁKAZNÍCKY SERVIS

► Pozrite si kontaktnú adresu pre vašu krajinu na zadnej strane návodu alebo na našej internetovej stránke: www.franke.com

TECHNICKÉ ÚDAJE

Testy funkčnej vhodnosti

Testy funkčnej vhodnosti sú vypracované v súlade so štandardmi IEC/EN/NF EN 60705. Medzinárodná elektrotechnická komisia (The International Electrotechnical Commission) SC.59K vypracovala štandard pre komparatívne výkonnostné testy vykonávané na rôznych mikrovlnných rúrach.

Pre tento spotrebič odporúčame nasledovné:

Test	Zaťaženie	Približný čas	Výkon	Riad na varenie/tipy
Mliečny šejk (12.3.1)	1000 g	16 – 18 min	500 W	Pyrex 227 Na otočnom tanieri
	750 g	13 – 15 min		Pyrex 220 Na otočnom tanieri
Lahodný koláč (12.3.2)	475 g	6 – 7 min	700 W	Pyrex 827 Na otočnom tanieri
Sekaná (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Zakryte potravinárskou fóliou. Na otočnom tanieri
Odmrazovanie mäsa (13,3)	500 g	11 – 12 min	200 W	Na otočnom tanieri
Odmrazovanie jahôd (B.2.1)	250 g	6 – 7 min	200 W	Na plochom tanieri Na otočnom tanieri
Zapekané zemiaky (12.3.4)	1100 g	23 – 25 min	Stredný výkon grilu + 700 W	Pyrex 827 Na otočnom tanieri
		24 – 26 min	Vysoký výkon grilu + 500 W	Umiestnite na grilovací rošt + odkvapkávaci pekáč Vložte na 1. úroveň zospodu Otočte do polovice
Kura (12.3.6)	1200 g	35 – 40 min	S ventilátorom 200 °C +200 W	V smaltovanej mise Vložte na grilovací rošt na 1. úrovni (zospodu)
		20 min	S ventilátorom 200 °C +200 W	Pyrex 828 Vložte na rošt na 1. úrovni

Výrobca produkt neustále vylepšuje.

Text a obrázky v tomto návode môžu byť teda bez oznámenia zmenené.

Ďalšie informácie o technických údajoch sú k dispozícii na: www.franke.com

CUPRINS





Informații privind manualul	51	Programe de preparare termică	58
Utilizarea prevăzută	52	Instalare	59
Informații de siguranță	52	Configurarea display-ului	60
Instalarea și racordarea corectă la sursa de energie electrică	54	Operare	61
Utilizarea corespunzătoare	54	Curățare și întreținere	64
Întreținere și curățare	55	Întreținere și reparare	65
Reparații	55	Evacuare ca deșeu	65
Scoaterea din funcțiune	55	Serviciul clienți	66
Privire de ansamblu	56	Date tehnice	66
Display	57	Teste de oportunitate a funcției	66
Panou de comandă	58		

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră. Imaginile și figurile explicative, descrise în diferitele secțiuni sunt disponibile la sfârșitul manualului.

- ▶ Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- ▶ Păstrați manualul de utilizare.
- ▶ Folosiți aparatul descris în manual numai în concordanță cu scopul pentru care a fost creat.

Franke își rezervă dreptul de a efectua modificări la produs fără o notificare prealabilă. Toate informațiile sunt corecte la momentul editării.

Simbol	Semnificație
	Simbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare.
	Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor.
	Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată.
	Rezultat. Rezultatul obținut în urma uneia sau mai multor acțiuni.

UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

Cuptorul a fost dezvoltat exclusiv pentru uz casnic, non-profesional.

Cuptorul a fost creat pentru a oferi performanțe de top în gospodăriile private.

Este un aparat foarte versatil care permite selectarea sigură și ușoară a diferitelor metode de preparare termică a alimentelor.

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

▷ ÎNAINTE DE A UTILIZA CUPTORUL, CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL DE UTILIZARE ȘI INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ.

▷ Păstrați manualul pentru o consultare ulterioară.

Producătorul nu poate fi făcut răspunzător pentru posibilele defecțiuni cauzate de erori în procesul de instalare și de utilizare a aparatului în mod incorect, necorespunzător sau nerațional.

Siguranța electrică a cuptorului poate fi garantată numai în cazul în care acesta este conectat la un sistem electric cu împământare, în conformitate cu reglementările în vigoare.

Pentru a asigura operarea eficientă și în siguranță a acestui aparat electric:

- ▷ Contactați numai centrele de service autorizate.
- ▷ Nu modificați niciuna dintre dotările acestui aparat.



Copiii de 8 ani sau persoanele în vârstă și cele cu abilități fizice senzoriale sau mentale diminuate, sau cu experiență și cunoștințe limitate nu au voie să folosească sau curețe aparatul decât sub supravegherea și instruirea unei persoane responsabile pentru siguranța lor.

Nu este permis copiilor sub 8 ani să utilizeze sau să curețe aparatul nici sub supraveghere.

Acest aparat nu este o jucărie.

- ▷ Nu lăsați copiii să se apropie de aparat și de ambalajul acestuia.
- ▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea aparatului.
- ▷ Nu lăsați copiii să se joace cu acest aparat.
- ▷ Nu lăsați copiii să atingă aparatul sau panoul de comandă al acestuia pe durata utilizării sau imediat după.

- ▷ Asigurați-vă că aparatul este astfel montat, încât permite deconectarea de la sursa de curent electric, fie prin utilizarea unui ștecher sau prin racordarea printr-un întrerupător pe cablajul fix conform cu regulile de instalare, având între contacte o distanță care asigură decuplarea completă în condiții de supratensiune categoria III.

AVERTIZARE: Aparatul nu este permis să fie montat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

- ▷ Utilizați numai unelte adecvate pentru utilizarea în cuptoare cu microunde.
- ▷ Atunci când încălziți alimente în recipiente din material plastic sau hârtie supravegheați conținutul cuptorului cu microunde deoarece există pericolul aprinderii spontane.
- ▷ Dacă survine fumul, opriți sau scoateți din priză cuptorul și mențineți ușa închisă pentru a se stinge flăcările.
- ▷ Încălzirea băuturilor într-un cuptor cu microunde poate cauza stropirea subită și/ sau întârziată a lichidului fierbinte, în consecință trebuie avut grijă atunci când se manipulează recipientele acestor lichide.

- ▷ Nu utilizați recipiente metalice sau tăvi de aluminiu.
- ▷ Nu este recomandat să se încălzească ouă în coajă și să se fiarbă complet ouă tari într-un cuptor cu microunde deoarece acestea pot exploda chiar și după ce este încheiată prepararea termică.
- ▷ Cuptorul cu microunde este destinat pentru încălzirea alimentelor și băuturilor.
- ▷ Utilizați cuptorul numai pentru prepararea și gătitul alimentelor.
- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea cuptorului.
- ▷ Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.



Uscarea produselor alimentare sau rufăriei și încălzirea pernelor de încălzire, papuci, bureți, îmbrăcăminte jilavă și similare poate cauza vătămări, aprindere sau incendiu.

Pericol de supra-încălzire sau de avariere a cuptorului din cauza ventilării blocate!

- ▷ Nu acoperiți niciodată pereții interiori ai cuptorului cu folie de aluminiu, în special partea inferioară a cavității cuptorului.

- ▷ Nu blocați funcționarea ventilatorului sau a deschiderilor de răcire situate deasupra ușii cuptorului.

AVERTIZARE: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, întrucât pot exploda.



Pericol de arsuri!

- ▷ Părțile accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Copiii mici trebuie să fie ținuti la distanță.
- ▷ Dacă ușa sau garnitura ușii este deteriorată, cuptorul nu trebuie utilizat până când nu a fost reparat de către o persoană autorizată.

Înainte de întreținere sau curățare:

- ▷ Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, de ex. întrerupeți siguranța din cutia de siguranțe.
- ▷ Nu utilizați materiale abrazive ruгоase sau raclete metalice ascuțite pentru curățarea părților de sticlă ale ușii cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața și pot cauza fisurarea geamului.
- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.

- ▷ Nu utilizați abur sub presiune pentru a curăța aparatul.
- ▷ Este periculos pentru oricine, cu excepția personalului calificat, să execute lucrări de întreținere sau reparații care necesită îndepărtarea capacului care asigură protecție față de expunerea la energia microundelor.

Instalarea și racordarea corectă la sursa de energie electrică

Dacă acest cuptor rămâne permanent conectat la sursa de curent electric:

- ▷ Asigurați-vă ca aparatul este montat numai de service-ul pentru clienți, un electrician sau de către personal instruit care deține cunoștințele/studiile necesare.
- ▷ Asigurați-vă ca aparatul să fie racordat direct la priza de alimentare cu energie electrică.
- ▷ Asigurați-vă că la conectarea aparatului nu au fost utilizate adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus agenților atmosferici (ploaie, soare).

Utilizarea corespunzătoare

- ▷ Conținutul biberoanelor și cânilor cu hrană pentru bebeluși trebuie să fie amestecate sau scuturate și temperatura trebuie verificată înainte de consum astfel încât să se evite arsurile.
- ▷ Acest aparat este proiectat pentru prepararea termică cu ușa închisă.
- ▷ Utilizați mănuși termorezistente atunci când introduceți sau scoateți recipiente din cuptor.
- ▷ Respectați numai comenzile manuale utilizate la acest cuptor când este în funcțiune.
- ▷ Nu puneți cabluri de alimentare sau alte aparate electrice pe componentele fierbinți ale cuptorului.

- ▷ Nu folosiți cavitatea cuptorului pentru depozitarea obiectelor.
- ▷ Deteriorarea emailului din cuptor din cauza manipulării greșite a vaselor și recipientelor!
- ▷ În timpul preparării, nu puneți niciodată vase sau recipiente direct pe planșeul de bază al cavității cuptorului.
- ▷ Puneți vasele și recipientele numai pe grilajele sau tăvile emailate furnizate în cavitatea cuptorului sau pe unul din cele trei rafturi disponibile.



Pericol de arsuri!

- ▷ Capătul mânerului ușii poate fi mai fierbinte din cauza ventilării aerului fierbinte.
- ▷ Când deschideți sau închideți ușa, prindeți mânerul acesteia de partea din mijloc.
- ▷ Asigurați-vă întotdeauna că, atunci când cuptorul nu este utilizat, butoanele de comandă sunt în poziția oprit.



Pericol de electrocutare din cauza aparatului defect!

- ▷ Nu puneți în funcțiune un aparat deteriorat.
- ▷ Deconectați siguranța din cutia de siguranțe.
- ▷ Contactați serviciul asistență clienți.



Pericol de electrocutare!

- ▷ Nu atingeți aparatul cu părți ude ale corpului dumneavoastră.
- ▷ Nu utilizați aparatul atunci când sunteți desculț.
- ▷ Nu trageți dispozitivul sau cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză.

Întreținere și curățare

Cuptorul este dotat cu un email special, ușor de curățat. Cu toate acestea, Franke recomandă curățarea periodică pentru a evita utilizarea cuptorului atunci când în interiorul acestuia sunt reziduuri de funingine și alimente gătite anterior.

Dacă aparatul nu este curățat în mod regulat, suprafața sa se poate deteriora, definitiv afectând astfel durata sa de viață funcțională și cauzând un pericol posibil de siguranță.



Pericol de electrocutare din cauza pătrunderii de lichide!

Aparatul conține componente electrice.

- ▷ Asigurați-vă că niciun lichid nu se scurge în interiorul aparatului.
- ▷ Nu utilizați o cârpă umedă pentru a curăța elementele de operare.

Reparații

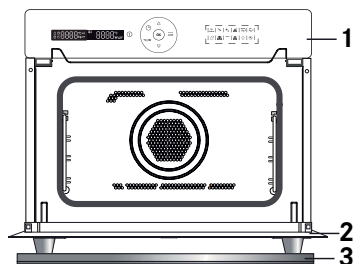
- ▷ Nu permiteți nimănui, cu excepția personalului calificat, să efectueze operațiuni de montare sau de reparare a aparatului.
- ▷ Contactați un centru de service autorizat de către producător sau personal calificat în următoarele cazuri:
 - Imediat după despachetare, în cazul în care există îndoiele cu privire la integritatea aparatului
 - Pe durata instalării (în conformitate cu instrucțiunile producătorului)
 - Îndoiele cu privire la utilizarea corectă a aparatului
 - Defecțiuni sau utilizare necorespunzătoare
 - Pentru înlocuirea prizei de alimentare, dacă aceasta este incompatibilă cu ștecherul de alimentare a aparatului
 - Deteriorarea cablului de alimentare sau necesitatea de înlocuire a cablului de alimentare sau ștecherului

Scoaterea din funcțiune

- ▷ În cazul în care cuptorul nu va mai fi utilizat, contactați centrul de service sau personalul calificat pentru a-l deconecta de la sursa de alimentare.

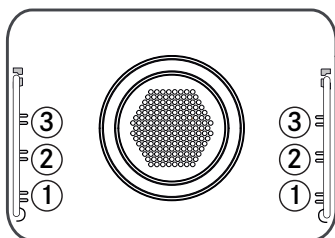
PRIVIRE DE ANSAMBLU

Cuptor



- 1 Panou de comandă
- 2 Geam ușă față
- 3 Mâner ușă față

Ghidaje pentru grilaje și tăvi de sticlă pentru scurgerea picăturilor



- 2 suporturi de etajeră vă permit să utilizați grilajul la 3 înălțimi.

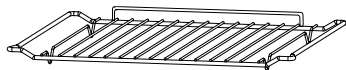
Accesorii

Descriere



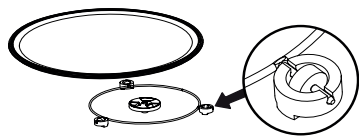
Tavă de sticlă pentru colectarea picăturilor

Poate fi utilizată umplută pe jumătate cu apă pentru fierberea alimentelor cu încălzire prin convecție. Poate fi folosită ca un vas de gătit.



Grilaj Grill

Vă permite să prăjiți pâine, să rumeniți sau să faceți grătar (grill). Grilajul grill nu trebuie niciodată să fie utilizat în aparatul cu micro unde cu alte recipiente metalice, în modurile grill + microunde sau unde sau convecție + microunde. Totuși puteți încălzi alimente într-o tavă de aluminiu prin izolarea ei de grilaj utilizând o farfurie.



Masă rotativă

Platoul rotativ permite o preparare termică uniformă a mâncării fără să o manevrați. El se rotește în ambele sensuri. Dacă nu se rotește, verificați poziționarea corectă a tuturor componentelor. Poate fi utilizată ca un vas de preparare. Pentru a o îndepărta, o apucați folosind zona de acces în cavitate.






Masa rotativă permite platoului de sticlă să se rotească.

- ▶ Dacă îndepărtați masa rotativă, evitați introducerea apei în orificiul tijei motorului.
- ▷ Nu uitați să așezați din nou înapoi masa rotativă, cadrul cu role și platoul de sticlă a mesei rotative.
- ▷ Nu încercați să rotiți manual platoul de sticlă, deoarece aceasta ar putea deteriora sistemul de antrenare. Dacă nu rotește corect, verificați să nu fie nimic dedesubtul platoului care l-ar putea opri să se rotească.
- ▶ Dacă platoul este setat la poziția stop, farfuriile mari pot fi plasate pe întreaga suprafață a cuptorului. În acest caz este necesar să rotiți manual recipientul sau să amestecați conținutul său la jumătatea derulării programului.

Display





Ecran pe partea mâinii drepte



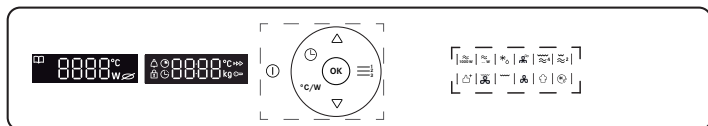
-  Timp de preparare termică
-  Încheierea preparării termice
-  Blocarea tastaturii
-  Ceas de avertizare
-  Indicator de greutate

Ecran pe partea mâinii stângi



-  °C Indicator de temperatură
-  W Indicator de energie electrică
-  Indicator ghid de preparare termică
-  Oprirea mesei rotative







Panou de comandă



Tastă	Funcție		
	Alimentare energie Pornit/Oprit		Sus
	Setare timp preparare termică		Jos
	Confirmare / Funcționare / Stop / Pauză		Indicator de temperatură și energie de alimentare
	Funcții de preparare termică		

PROGRAME DE PREPARARE TERMICĂ

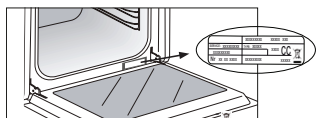
Program	Descriere
	1000 W Pentru încălzire rapidă a băuturilor, apei și a felurilor de mâncare cu un conținut mare de lichid. Pentru prepararea alimentelor ce conțin multă apă (supe, sosuri, roșii etc.).
	900 W / 100 W 800 W / 700 W: pentru preparare legumelor proaspete sau congelate. 600 W: pentru a topi ciocolată. 500 W: pentru preparare peștelui sau crabilor. 2 niveluri de reîncălzire. Pentru preparare termică a legumelor uscate la o căldură scăzută. Reîncălzirea sau preparare alimentelor sensibile pe bază pe ouă. 400 W / 300 W: pentru preparare produselor lactate sau dulcețurilor la căldură scăzută. 200 W: decongelare manuală. Pentru a înmuia untul sau înghețata. 100 W: pentru decongelarea pastelor ce conțin smântână.
	DECONGELARE În acest caz, aerul antrenat de către ventilator în interiorul cuptorului se concentrează în jurul alimentelor, prin aceasta accelerând procesul natural de decongelare.
	MICROUNDRE ȘI VENTILATOR Această funcție combină prepararea termică cu microundele și prin convecție, economisindu-vă un timp considerabil. Sunt disponibile următoarele niveluri de putere a microundelor: 100 W-200 W-300 W. Temperatura de preparare termică poate fi reglată de la 50°C până la 200°C.
	GRILL PUTERE MAXIMĂ Această funcție combinată vă permite să utilizați simultan grill + microunde, astfel încât să puteți prepara termic mai rapid. Puteți combina oricare din nivelurile de grill (1 până la 4) cu oricare din nivelurile de putere pe microunde disponibile (de la 100 W până la 700 W).
	GRILL PUTERE MEDIE Această funcție combinată vă permite să utilizați simultan grill + microunde, astfel încât să puteți prepara termic mai rapid. Puteți combina oricare din nivelurile de grill (1 până la 4) cu oricare din nivelurile de putere pe microunde disponibile (de la 100 W până la 700 W).

Program	Descriere
	<p>FUNCȚIA DE MEMORARE</p> <p>Funcția de memorare vă permite să depozitați 3 programe uzuale de preparare termică (sau decongelare) pe care le puteți utiliza apoi datorită selectării rapide.</p>
	<p>GRILL CU IMPULSURI</p> <p>Funcția grill cu impulsuri vă permite să obțineți fripturi de carne și pui crocante și să preparați termic picioarele de miel, costițele de vacă fără preîncălzire. Prepararea termică este realizată alternativ prin intermediul elementului superior și prin aerul turbionat de elice. Temperatura de preparare termică poate fi reglată de la 50°C până la 200°C.</p>
	<p>GRILL</p> <p>Funcția grill vă permite să preparați termic și să rumeniți alimentele precum gratinatele și carnea. Poate fi utilizat înainte sau după prepararea termică, în funcție de rețetă. Există 4 niveluri de grill: de la 1 până la 4, de la un grătar ușor până la un grătar puternic.</p>
	<p>VENTILATOR CUPTOR</p> <p>Funcția de convecție vă permite să preparați termică și să rumeniți alimentele ca într-un cuptor tradițional. Prepararea termică este realizată prin intermediul elementului de încălzire de la baza cuptorului și aerul turbionat de elice ventilator. Temperatura de preparare termică poate fi reglată de la 50°C până la 220°C.</p>
	<p>GHID DE PREPARARE TERMICĂ</p> <p>Funcția "Ghidul aromelor" selectează parametrii adecvați pentru preparare termică în funcție de alimentul ce trebuie gătit și greutatea acestuia.</p>
	<p>DECONGELARE AUTOMATĂ</p> <p>Funcția de decongelare automată la încărcare Vă economisește mult de timp dacă vă folosiți cuptorul cu microunde să decongeleți alimentele congelate.</p>

INSTALARE

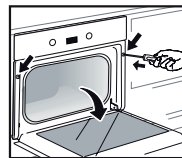
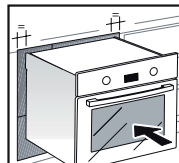
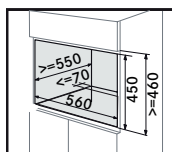
Despachetare

- ▶ Atunci când primiți aparatul despachetați-l sau dispuneți despachetarea lui imediată.
- ▶ Verificați aspectul său general.
- ▶ Efectuați o notă despre orice reținere pe foaia de livrare și păstrați-vă o copie.
- ▶ Îndepărtați tot ambalajul de protecție.
- ▶ Verificați și acordați atenție specificațiilor aparatului care sunt listate pe plăcuța cu date.



Selectarea locației și racordarea la sursa de energie electrică

Aparatul trebuie să fie instalat într-o coloană de dulap, așa cum este arătat în imaginile de mai jos.



- ▶ Nu vă utilizați aparatul imediat (așteptați aproximativ 1 la 2 ore) după ce îl transferați de la un loc rece la unul cald, deoarece condensul ar putea genera o defecțiune.
- ▶ Centrați cuptorul în dulap pentru a asigura o distanță minimă de 10 mm între aparat și unitatea înconjurătoare.

- ▷ Materialul dulapului ce susține aparatul trebuie să fie rezistent la căldură (sau acoperit de un material rezistent la căldură).
- ▷ Pentru o mai mare stabilitate fixați cuptorul de unitate cu 2 șuruburi prin găurile disponibile în panourile laterale.

Racordarea electrică



Instalarea trebuie să fie efectuată numai de către instalatori și tehnicieni calificați.

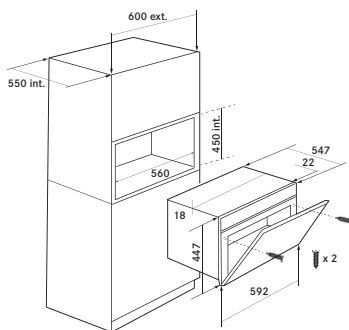
- ▷ Pentru a garanta securitatea electrică aparatul trebuie montat retras într-un locaș.
- ▷ Conexiunile electrice trebuie realizate înainte de montarea aparatului în incinta lui.
- ▷ Asigurați-vă că circuitul furnizează o putere suficientă (16 Amperi).
- ▷ Conductorul de protecție (verde-galben) este conectat la borna de masă a aparatului și trebuie conectat la pământarea instalației.
- ▷ În cazul în care cuptorul funcționează defectuos în orice mod, îl scoateți din priză sau decuplați siguranța circuitului pe care cuptorul este instalat.

- ▷ Nu acceptăm responsabilitatea pentru nici un accident sau incident rezultat dintr-o legare la pământ inexistentă, defectă sau incorectă.



Dacă instalația electrică a locuinței dumneavoastră necesită o modificare pentru conectarea aparatului, apelați la un electrician calificat.

În timpul întreținerii aparatul trebuie deconectat de la rețeaua de energie electrică, siguranțele trebuie deconectate sau scoase.



CONFIGURAREA DISPLAY-ULUI

Setarea ceasului

- ▶ Atunci când porniți aparatul, ecranul display luminează intermitent la ora 12:00. Setări ceasul cu ▽ sau ▲
- ▶ Confirmați prin apăsarea OK

Schimbarea ceasului

- ▷ Cuptorul trebuie să fie oprit. Apăsări de două ori ⌚
 - Timpul orar al zilei luminează intermitent și dumneavoastră puteți acum să-l setați.
- ▶ Reglați setarea ceasului cu ▽ sau ▲
- ▶ Apăsări OK pentru a confirma.




Ceas programator (timer)

Această funcție poate fi utilizată numai când cuptorul este oprit.


- ▶ Apăsări ⏪
 - Ceasul de avertizare luminează intermitent.
- ▶ Setări ceasul de avertizare cu butonul ▽ sau ▲.
- ▶ Apăsări OK pentru a confirma.
 - Odată expirat timpul, se emite un semnal sonor. Pentru oprirea acestuia apăsați orice tastă.


Notă: Puteti modifica sau anula timer-ul oricand. Pentru anulare, reveniți la meniul timer-ului și îl setați la 00:00. Dacă nu confirmați, este salvat în mod automat după 60 secunde.

Blocare tastatură

- ▶ Când cuptorul este oprit apăsați  sau  în același timp până când simbolul  apare pe ecran. Procedați la fel pentru deblocare.

Oprirea platoului mesei rotative

- ▶ Dacă vi se pare că dimensiunea vasului dumneavoastră este prea mare pentru a fi rotit corespunzător, selectați o funcție de preparare termică și apoi selectați opțiunea de oprire a mesei rotative.
- ▶ Apăsați simultan tastele **°C/W** și  pentru a opri rotirea mesei rotative.

- Oprirea rotirii mesei rotative este confirmată printr-un semnal sonor.
- ▶ Pentru repornire apăsați tastele **°C/W** și  simultan.

Notă: Trebuie să rotiți containerul și să agitați conținutul său la jumătatea derulării programului atunci când este activată opțiunea de oprire a mesei rotative.

Funcția de oprire a mesei rotative nu poate fi utilizată cu modurile de decongelare.

OPERARE

- ▶ Pentru utilizarea optimă a cuptorului dumneavoastră Franke, consultați tabelul cu programe de preparare termică.

Principii de utilizare

Microundele utilizate pentru prepararea termică sunt unde electromagnetice. Ele se găsesc în mod obișnuit în mediul nostru sub forma undelor radio, luminii sau radiației infraroșii. Frecvența lor se află în banda de 2450 MHz.

Așa lucrează ele:

- Sunt reflectate de metale.
- Trec prin orice alt material.
- Sunt absorbite de apă, grăsime și moleculele de zahăr.















Atunci când alimentul este expus la microunde, aceasta are ca rezultat o agitație rapidă a moleculelor sale ceea ce face ca alimentul să se încălzească.

Adâncimea de penetrare a undelor în aliment este aproximativ 2,5 cm. Dacă alimentul este mai gros, prepararea are loc prin conducție exact la fel ca la prepararea termică tradițională.






În esență, microundele cauzează simplu o schimbare termică în interiorul alimentului și în consecință nu sunt dăunătoare sănătății.



Utilizând funcția microunde

În modul manual preparați prin setarea unui program, a temperaturii și duratei conform preferințelor dumneavoastră.


- ▶ Selectați funcția  cu butonul 
 - Este afișat un timp implicit (1,30 minute = 90 secunde) și puterea maximă (1000 W) este preprogramată.
- ▶ Pentru a modifica apăsați  apoi reglați cu butoanele  și 
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Cuptorul dumneavoastră pornește.
- ▶ Selectați funcția  cu butonul 
- ▶ Pentru a modifica nivelul de putere apăsați tasta **°C/W**, reglați puterea cu tastele  și 
- ▶ De asemenea puteți seta timpul apăsând tasta , reglați timpul cu tastele  și 
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Cuptorul dumneavoastră pornește.

Utilizarea funcției combinate microunde





- ▶ Selectați funcția  cu butonul 
 - Este afișat un timp implicit (30 minute) pe partea mâinii drepte a ecranului.
 - Puterea pre-programată (300 W) și temperatura (200°C) sunt afișate pe partea mâinii stângi a ecranului.
- ▶ Pentru a modifica apăsați  și reglați cu butoanele  și 

- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Cuptorul dumneavoastră pornește.
- ▶ Pentru a modifica nivelul de putere a microundelor sau temperaturii apăsați $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ și apoi reglați setările cu ∇ și \triangle
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Cuptorul dumneavoastră pornește.




Utilizarea funcțiilor clasice de preparare termică

- ▶ Apăsați  și selectați o funcție clasică de preparare termică.




Cuptorul dumneavoastră vă recomandă o temperatură care poate fi modificată cu ∇ și \triangle

- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Prepararea termică pornește imediat.
 - Indicatorul temperaturii luminează intermitent până când temperatura este atinsă.
- ▶ Pentru a seta temperatura apăsați $^{\circ}\text{C}/\text{W}$
- ▶ Reglați temperatura cu ∇ și \triangle
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Cuptorul începe să încălzească, funcția preparare termică luminează intermitent.
 - Sunt emise o serie de semnale sonor atunci când cuptorul a atins temperatura selectată.
- ▶ Apăsați 
 - Afișajul timpului de preparare termică luminează intermitent pentru a indica faptul că poate fi setat.
- ▶ Apăsați ∇ și \triangle pentru a regla timpul de preparare termică.
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.

Cuptorul dumneavoastră are funcția **SMART ASSIST** (asistență isteță) care vă va sugera un timp de preparare termică atunci când programați acest timp și care poate fi modificat în funcție de modul de preparare termică selectat. Vedeți tabelul de mai jos:

Modul de preparare termică	Timp de preparare termică recomandare
 Grill cu impulsuri	15 min
 Grill mediu	7 min
 Cuptor cu ventilator	30 min

Încheierea preparării termice

- ▶ Procedați precum la prepararea termică programată.
- ▶ După setarea timpului preparării termice apăsați 
 - Timpul de încheiere a preparării termice indicat de simbolul  luminează intermitent.
- ▶ Reglați timpul de încheiere a preparării termice cu ∇ și \triangle
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Timpul de încheiere afișat al preparării termice se oprește din iluminarea intermitentă.


Funcția activă memo


Dacă aceeași funcție de preparare termică a fost utilizată în timpul ultimelor trei sesiuni de preparare termică ea este memorată și sugerată în mod automat la următoarele sesiune de preparare termică.

Pentru fiecare funcție de preparare termică dacă modificați de trei ori temperatura recomandată cu aceeași informație, atunci este memorată ca noua temperatură recomandată.

Notă: Această funcție este dezactivată implicit. Pentru a o activa mergeți la meniul de setări (vedeți secțiunea Setări).

Funcția ghid de preparare termică

Funcția ghid de preparare termică  selectează parametri adecvați pentru prepararea termică conform alimentului de preparat termic și greutateii sale.

- ▶ Selectați . Trebuie să selectați un aliment preprogramat din următoarea listă:

P01 Alimente congelate gata de preparare

P02 Alimente semipreparate congelate (funcție combinată)

P03 Pizza congelată (funcție combinată)

P04 Pizza congelată (preparare tradițională)

P05 Pizza proaspătă

P06 Quiche

P07 Tartă delicioasă

P08 Carne de pasăre

P09 Vită

P10 Porc









P11 Alimente semipreparate congelate (microunde)

P12 Pește






P13 Legume fibroase proaspete

P14 Legume proaspete

P15 Legume congelate

- ▶ Selectați funcția  cu 
- ▶ Alegeți-vă alimentul cu  și 
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - În funcție de alimentul selectat, este sugerată o greutate (sau un timp de preparare termică) și luminează intermitent pe ecran.
- ▶ Modificați setarea solicitată cu  și 
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.

Notă: Durata nu poate fi modificată pentru P06 și P07.

- ▶ Prin apăsarea , accesați setarea timpului de încheiere a preparării termice (pornire întârziată ).
- ▶ Modificați-l dacă este solicitat cu  și 
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Cuptorul pornește.

Funcțiile automate de decongelare





Funcțiile automate de decongelare selectează parametrii adecvați pentru preparare termică conform alimentului de preparat termic și greutatea acestuia.

Selectați un aliment preprogramat din lista de mai jos:

P01 Decongelare carne, pasăre și tăvi cu semipreparate

P02 Decongelare pește





P03 Decongelare pâine

- ▶ Selectați funcția decongelare automată 
- ▶ Selectați un program și introduceți greutatea alimentului cu  și  (în pași de 50 g).
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
- ▶ Pornirea întârziată nu poate fi utilizată cu aceste funcții.







Funcția de memorare

Funcția de memorare vă permite să depozitați 3 programe uzuale de preparare termică (sau decongelare) pe care le puteți utiliza apoi datorită selectării rapide.

Programare unei taste de memorare

- ▶ Mai întâi programați un mod de preparare termică la alegerea dumneavoastră  (de ex. ventilat).
- ▶ Reglați temperatura și puterea (de ex. 220°C) și apoi timpul de preparare termică (de ex.: 25 minute).
- ▶ Salvați programul dumneavoastră de preparare termică prin menținerea apăsat a butonului OK până când în display se aprinde intermitent MEMO -1-.
- ▶ Selectați unul din programele disponibile în memorie: 1 - 2 sau 3 cu  și  pentru a trece de la unul la următorul.
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Un bip confirmă că programul a fost salvat.






Utilizarea unui program din memorie

- ▶ Selectați funcția  cu 
- Pe display se afișează MEMO.
- ▶ Selectați programul dorit MEMO 1 - 2 sau 3 cu  și  pentru a merge de la unul la următorul.
- ▶ Apăsați  pentru a confirma.
 - Memoria programată este afișată.
 - Apăsați din nou butonul , cuptorul se pornește și programul începe să se deruleze.

Notă: Urmați aceeași procedură pentru înlocuirea programului dinainte. Puteți stoca toate funcțiile cu excepția programelor automate.

Setări

Puteți regla diferite setări la cuptorul dumneavoastră. Procedați astfel:

- ▶ Apăsați  și îl mențineți până când obțineți ecranul **MENIU** apoi apăsați din nou  pentru a selecta diferitele setări.
- ▶ Activați sau dezactivați parametrii diferiți cu  și ; vedeți tabelul de mai jos.
- ▶ Pentru a părăsi modul **MENIU**, apăsați  și îl mențineți până obțineți afișajul ceasului.

Sb on

Activare/dezactivare semnalul bip al butoanelor

Sd on

Activare/dezactivare setări demonstrație

SNon

Activare/dezactivare mod memo

ShoF

Funcția menținere cald:
Poziția ON, funcția activată. Poziția OFF, funcția dezactivată.

Funcția menținere cald

Dacă ușa nu este deschisă după procesul de preparare termică, după 2 minute cuptorul se comută pe funcția de menținere cald timp de 15 minute și pe ecran este afișat HH.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere:

- ▷ Citiți informațiile generale de siguranță privind curățarea, cuprinse în capitolul „INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ”.
- ▷ Oprii cuptorul.
 - În funcție de cum este montat cuptorul: scoateți cuptorul din priză sau deconectați puterea de la întrerupătorul principal al instalației electrice, de ex. întrerupeți siguranța cuptorului din cutia de siguranțe.

Recomandări generale

Petele de pe baza cuptorului de la diferite produse preparate termic (sosuri, zahăr, proteine și grăsimi) sunt întotdeauna cauzate de vărsări și stropiri cu împrôscare. Stropirile cu împrôscare survin în timpul preparării termice și de regulă sunt rezultatul preparării la temperaturi prea ridicate. Deversările survin când vasele de preparare termic sunt prea mici sau în urma unei estimări incorecte a creșterii volumului în timpul preparării termice. Aceste probleme pot fi evitate prin utilizarea unor vase adânci sau prin utilizarea grilajului cu tava de sticlă pentru picături.

Cuptorul va rămâne ca si nou dacă îl curățați în mod regulat cu apă sau detergenți speciali.

- ▷ Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că starea cuptorului este rece.
- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.

- ▷ Nu utilizați materiale abrazive rugoase sau raclete metalice ascuțite pentru curățarea părților de sticlă ale ușii cuptorului. Ele pot zgâria suprafața și pot cauza fisurarea geamului.
- ▷ Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- ▷ Utilizați numai apă fierbinte și detergenți neabrazivi atunci când curățați suprafețele emailate și camera cuptorului.
- ▷ Pentru sticlă utilizați un agent de curățare sticlă de marcă.
- ▷ Utilizați un berete umed și cu săpun.

Curățarea camerei cuptorului

Orice pată este mai ușor de îndepărtat în timp ce cuptorul mai este cald și petele sunt încă proaspete.

- ▷ Pentru a evita arsurile asigurați-vă că temperatura cuptorului permite atingerea.
 - ▶ Curățați părțile emailate și camera cuptorului cu apă fierbinte și detergenți neabrazivi.
 - ▶ Dacă în cuptor există un miros neplăcut sau este murdar, fierbeți o ceașcă de apă cu suc de lămâie timp de 2 minute și curățați pereții cu o cantitate mică de lichid de spălare.
 - ▶ După curățare uscați temeinic toate piesele cuptorului.

ÎNȚREȚINERE ȘI REPARARE

Anumite probleme minore este posibil să le rezolvați și dumneavoastră:

Cuptorul nu încălzește

- ▶ Verificați conectarea corectă a cuptorului și siguranța instalației dumneavoastră să fie funcțională.
- ▶ Verificați cuptorul să nu fie setat în modul demo (vedeți meniul setări).

Lumina cuptorului nu funcționează.

- ▶ Înlocuiți becul sau siguranța.
- ▶ Verificați cuptorul să fie corect conectat.
- ▶ Dacă lumina cuptorului nu funcționează în continuare contactați Departamentul Post-vânzare sau un profesionist calificat autorizat să lucreze la marca noastră.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după ce cuptorul se oprește din funcționare.

Acest fapt este normal; ventilatorul poate să continue să funcționeze până la maxim 1 oră după preparare termică pentru a scădea temperatura în interiorul și în exteriorul cuptorului.

- ▶ Dacă ventilatorul funcționează mai mult de o oră, contactați Departamentul Post-vânzare.
- ▷ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.
- ▷ Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.
- ▶ Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:
 - tipul de defecțiune
 - modelul aparatului (Art.)
 - numărul de serie (N.S.)

Această informație este dată pe plăcuța cu date tehnice de identificare.

EVACUARE CA DEȘEU



Simbolul existent pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că aparatul nu poate fi reciclat ca deșeu menajer.

Prin reciclarea corespunzătoare a aparatului preveniți orice consecință dăunătoare asupra mediului înconjurător și sănătății.

Informații suplimentare privind reciclarea aparatului pot fi furnizate de către autoritățile competente, serviciul local de reciclare sau de către furnizorul aparatului.

- ▷ Reciclarea aparatului, care urmează să fie aruncat, se va face printr-un punct de colectare a deșeurilor specializat în aparate electronice și electrice.

În conformitate cu Directiva 2012/19/UE cu privire la reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatura electrică și electronică și la eliminarea deșeurilor.

Simbolul de pe aparat, reprezentând un coș de gunoi barat, indică faptul că, la sfârșitul vieții sale utile, produsul nu poate fi eliminat ca deșeu menajer.

În consecință, atunci când produsul a ajuns la finalul vieții sale utile, utilizatorul trebuie să-l predea unui centru corespunzător de reciclare a deșeurilor electrice și electronice.

Colectarea corespunzătoare și separată a resturilor aparatelor casate pentru reciclare, tratament și reciclare ecologică ajută la prevenirea efectelor negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății și facilitează reciclarea materialelor utilizate la fabricarea aparatelor.

SERVICIUL CLIENȚI

- Utilizați adresa de contact pentru țara dumneavoastră de pe ultima pagina sau de pe pagina noastră de site: www.franke.com

DATE TEHNICE

Teste de oportunitate a funcției

Teste funcționale de aplicabilitate în conformitate cu standardele IEC/EN/NF EN 60705.

Comisia Internațională de Electrotehnică, SC.59K, a stabilit un standard pentru testele comparative de performanță derulate pe diferite cuptoare cu microunde.

Pentru acest aparat le recomandăm pe următoarele:

Test	Sarcină	Timp aprox.	Selector putere	Vas de gătit/Recomandări
Cremă de ouă (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227
	750 g	13-15 min		Pe platoul mesei rotative Pyrex 220 Pe platoul mesei rotative
Prăjitură Savoy (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Pe platoul mesei rotative
Bucată de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Acoperiți cu peliculă aderentă. Pe platoul mesei rotative
Decongelare carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Pe platoul mesei rotative
Decongelare căpșuni (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Pe un platou plat Pe platoul mesei rotative
Cartofi gratinați (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill mediu + 700 W	Pyrex 827 Pe platoul mesei rotative
Pui (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill intens + 500 W	Așezați pe grilajul de grill + tava pentru picături Introduceți la nivelul 1 începând de jos Întoarceți la jumătatea duratei
		35-40 min	Asistență ven- tilator 200°C +200 W	Într-o farfurie de argilă emailată Plasați pe grilajul de grill introdus la nivelul 1 (începând de jos)
Prăjitură (12.3.5)	700 g	20 min	Asistență ven- tilator 200°C +200 W	Pyrex 828 Plasați pe grilajul de grill la nivelul 1

Producătorul perfecționează continuu produsele.

Din acest motiv textul și ilustrațiile din acest manual pot fi modificate fără notificare.

Informații suplimentare privind datele tehnice sunt disponibile pe: www.franke.com

ЗМІСТ





Про цей посібник	67	Програми готування	74
Користування за призначенням	68	Установлення	75
Вказівки щодо безпеки	68	Настроювання дисплея	76
Правильне встановлення та підключення до джерела живлення	70	Експлуатація	77
Правильне користування	71	Чищення та догляд	80
Обслуговування та чищення	71	Обслуговування та ремонт	81
Ремонт	72	Утилізація	82
Виведення з експлуатації	72	Сервісний центр	82
Огляд	72	Технічні дані	83
Дисплей	73	Випробування функціональної придатності	83
Панель керування	74		

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник чинний для кількох моделей приладу. Деякі описані особливості та функції можуть бути недоступні для вашої конкретної моделі. Ілюстрації, описані в тому чи іншому розділі, можна знайти в кінці цього посібника.

- ▶ Перш ніж користуватися приладом, слід ретельно ознайомитися з посібником користувача.
- ▶ Зберігайте посібник користувача.
- ▶ Використовуйте пристрій, описаний в цьому посібнику, виключно за призначенням.

Компанія Franke залишає за собою право вносити зміни до своєї продукції без попередження. Усі дані вірні на момент публікації.

Символ	Значення
	Символ попередження. Попередження про небезпеку травмування.
	Запобіжні заходи та попереджувальні примітки, що допомагають уникнути травм чи псування майна.
	Дія. Вказує на дію, яку слід виконати.
	Результат. Результат однієї чи кількох дій.

КОРИСТУВАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Ця піч призначена виключно для побутового готування їжі в домашніх умовах.

Цей прилад спроектовано так, щоб він давав змогу досягати професійного рівня продуктивності вдома.

Цей прилад вирізняється гнучкістю застосування та можливістю просто й безпечно вибирати різноманітні способи готування страв.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- ▷ ПЕРШ НІЖ КОРИСТУВАТИСЯ ПІЧЧЮ, СЛІД РЕТЕЛЬНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ПОСІБНИКОМ КОРИСТУВАЧА ТА ІНФОРМАЦІЄЮ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.
- ▷ Збережіть посібник, щоб звертатися до нього в майбутньому.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що можуть статися внаслідок неправильного встановлення та неправильного, неналежного чи нерозсудливого користування приладом.

Щоб гарантувати електричну безпеку печі, її слід приєднати до заземленої електромережі, дотримуючись чинних норм.

Для безпечної та ефективної експлуатації цього електричного пристрою дотримуйтеся таких правил:

- ▷ Звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів.
- ▷ Не змінюйте функції та характеристики приладу.



Діти віком 8 років і старше та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особи без належного досвіду чи знань не мають самостійно користуватися пристроєм та чистити його. Зазначеним особам дозволено користуватися приладом та чистити його, лише якщо їх інструктує та контролює особа, яка відповідає за їхню безпеку. Дітям молодше 8 років заборонено користуватися приладом і чистити його навіть під належним наглядом. Цей прилад – не іграшка!

- ▷ Бережіть прилад і пакувальні матеріали від дітей.
 - ▷ Не залишайте дітей біля приладу без нагляду.
 - ▷ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
 - ▷ Не дозволяйте дітям торкатися приладу чи елементів його керування в моменти використання та відразу після завершення роботи.
 - ▷ Переконайтеся, що пристрій встановлений таким чином, що його можна відключити від джерела живлення, скориставшись вилкою або встановивши вимикач у стаціонарній електропроводці відповідно до правил улаштування електроустановок, відстань між контактами в розімкненому стані має гарантувати повне знеструмлення відповідно до умов перенапруги категорії III.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад не призначено для установки за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.
- ▷ Використовуйте тільки сумісне з мікрохвильовими печами начиння.
 - ▷ Нагріваючи продукти в пластмасових або паперових посудинах, стежте за вмістом мікрохвильової печі, бо існує ризик раптового займання.
 - ▷ У разі появи диму вимкніть або від'єднайте піч; не відчиняйте дверцята, щоб не пускати кисень до вогню.
 - ▷ Якщо нагрівати в мікрохвильовій печі напої, можливе раптове або відкладене розбризкування кипучої рідини, тому брати посуд із напоями слід обережно.
 - ▷ Заборонено застосовувати посуд із будь-якого металу або алюмінієві піддони.
 - ▷ Не рекомендовано нагрівати в мікрохвильовій печі яйця в шкаралупі та розігрівати круто зварені яйця, бо вони можуть вибухати навіть після приготування.
 - ▷ Мікрохвильова піч призначена, щоб нагрівати їжу та напої.
 - ▷ Користуйтеся піччю лише для того, щоб готувати продукти до споживання та кувхарити.
 - ▷ Не користуйтеся займистими рідинами біля печі.
 - ▷ Користуйтеся лише температурними сенсорами, які рекомендовано для цієї печі.



Заборонено сушити за допомогою приладу харчові продукти чи білизну, нагрівати грілки, капці, губки, мокрі рушники тощо, бо це може спричинити травми, займання або пожежу.

Ризик перегрівання та несправності печі через блокування вентиляції!

- ▷ Категорично заборонено застилати внутрішній простір печі, особливо його нижню частину, алюмінієвою фольгою.
- ▷ Не затуляйте вентиляційні отвори вентилятора або охолоджувальні отвори над дверцятами печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: не розігрівайте рідини та інші продукти в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.



Небезпека опіків!

- ▷ Доступні частини можуть бути гарячі під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- ▷ У разі пошкодження дверцят або їхнього ущільнювача користуватися піччю не можна, доки її не відремонтує вповноважена особа.

Перед обслуговуванням або чищенням:

- ▷ Від'єднайте пристрій від джерела живлення (наприклад, викрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті).
- ▷ Не чистьте скляні частини дверцят печі шорсткими абразивними матеріалами чи гострими металевими скребачками, бо вони можуть дряпати поверхню й порушувати цілість скла.
- ▷ Не чистьте прилад парою чи прямими струменями води.
- ▷ Заборонено чистити прилад струменем пари.
- ▷ Для будь-кого, крім кваліфікованої особи, виконувати технічне обслуговування або ремонт з видаленням кришки, що забезпечує захист від мікрохвильового випромінення, є небезпечним.

Правильне встановлення та підключення до джерела живлення

Якщо передбачено, що піч буде стаціонарно приєднана до джерела живлення:

- ▷ Установлювати прилад має виключно представник сервісного центру, електрик чи спеціально навчена особа з відповідними знаннями та належною освітою.

- ▷ Прилад має бути приєднаний безпосередньо до розетки електромережі.
- ▷ Заборонено приєднувати прилад через перехідники, розгалужувачі та подовжувачі.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).

Правильне користування

- ▷ Перш ніж давати дитині розігрітий уміст пляшечки чи баночки з дитячим харчуванням, слід помішати або струснути його та перевірити температуру, щоб не обпекти дитину.
- ▷ Цей прилад розраховано на готування із зачиненими дверцятами.
- ▷ Обов'язково вдягайте кухонні рукавиці, коли ставите посуд у піч і виймаєте його звідти.
- ▷ Користуючись піччю, дотримуйтеся вказівок лише тих посібників, що належать до цього приладу.
- ▷ Не кладіть кабелі живлення інших електроприладів на гарячі частини печі.
- ▷ Не зберігайте жодні предмети в печі.
- ▷ Пошкодження емальованого покриття печі через неправильне поводження з посудом!
- ▷ Під час готування заборонено ставити посуд просто на дно печі.
- ▷ Ставте посуд лише на решітку чи емальовані дека, установлені на одному з трьох рівнів печі.



Небезпека опіків!

- ▷ Кінець ручки дверцят може нагріватися внаслідок відведення гарячого повітря.
- ▷ Відчиняючи або зачиняючи дверцята, слід завжди братися за середину ручки.
- ▷ Завершивши роботу з піччю, слід обов'язково переводити ручки керування в позицію вимкнення.



Ризик ураження електричним струмом від пошкодженого приладу!

- ▷ Не вмикайте пошкоджений прилад.
- ▷ Викрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті.
- ▷ Зверніться до служби клієнтської підтримки.



Ризик ураження електричним струмом!

- ▷ Не торкайтеся приладу вологими ділянками тіла.
- ▷ Не користуйтеся приладом босоніж.
- ▷ Від'єднуючи прилад від розетки, не тягніть за сам прилад чи кабель живлення.

Обслуговування та чищення

Піч має покриття зі спеціальної емалі, підтримувати чистоту якої доволі просто. Але компанія Franke все одно рекомендує регулярно чистити емальовані покриття, щоб у них не в'їдався бруд і залишки приготованої їжі.

Якщо не чистити прилад регулярно, його поверхня може зазнати шкоди, яка безповоротно скоротить строк служби та буде потенційним джерелом небезпеки.



Ризик ураження електричним струмом унаслідок потрапляння рідини в прилад!

Прилад містить електричні компоненти.

- ▷ Стежте за тим, щоб усередину пристрою не потрапляли рідини.
- ▷ Заборонено протирати робочі елементи приладу вологою ганчіркою.

Ремонт

- ▷ Установлювати та ремонтувати прилад дозволено виключно кваліфікованому персоналу.
- ▷ Звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого виробником, або ж до кваліфікованого персоналу в таких випадках:
 - якщо ви маєте сумніви щодо цілості приладу одразу після його розпакування;
 - для встановлення приладу (згідно з інструкціями виробника);
 - якщо виникають сумніви щодо правильності роботи приладу;

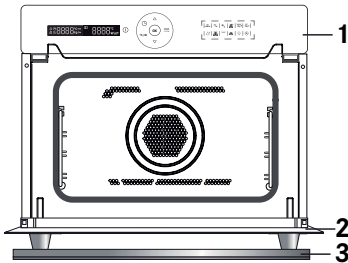
- у разі несправності чи незадовільної роботи приладу;
- для заміни електророзетки, якщо вона несумісна з вилкою приладу;
- у разі пошкодження кабелю живлення або за потреби замінити кабель чи вилку.

Виведення з експлуатації

- ▷ Якщо ви більше не збираєтеся користуватися піччю, викличте спеціаліста сервісного центру або іншу кваліфіковану особу, яка від'єднає піч від джерела живлення.

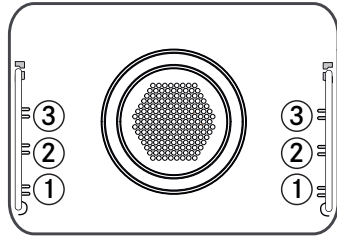
ОГЛЯД

Піч



- 1 Панель керування
- 2 Скло передніх дверцят
- 3 Ручка передніх дверцят

Напрявні для решіток і скляного дека



Дві опори дають змогу встановлювати решітку на трьох рівнях

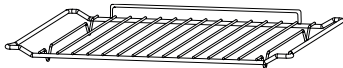
Акcesуари

Опис



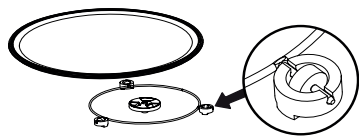
Скляне деко

Заповнивши його водою наполовину, можна варити їжу в режимі конвекційного нагрівання. Воно може слугувати посудиною для готування.



Решітка-гриль

На ній можна обсмажувати, підсмажувати та просмажувати продукти. Решітку-гриль заборонено застосовувати з іншим металевим посудом у режимі мікрохвиль, гриля й мікрохвиль або конвекції й мікрохвиль. Однак на ньому можна розігрівати їжу в алюмінієвому деку, якщо ізолювати деко від решітки тарілкою.



Обертвий круг

Круг дає змогу готувати їжу, не чіпаючи її. Він обертається в обох напрямках. Якщо він не обертається, перевірте, чи правильно розташовано всі складники. Він може слугувати посудиною для готування. Щоб зняти цей компонент, візьміться за нього в спеціально передбачених місцях усередині печі.


Круг обертає скляну підставку.


- ▶ Знявши обертвий круг, не допускайте потрапляння води в отвір вала мотора.
- ▷ Не забудьте поставити обертвий круг разом із роликовою рамою та скляною підставкою на місце.
- ▷ Не пробуйте прокрутити скляну підставку рукою, бо це може пошкодити рушійну систему. Якщо круг не обертається як слід, перевірте, чи не заблокував його якийсь предмет під підставкою.
- ▶ Знерухомивши підставку, можна ставити великий посуд на все дно печі. У такому разі може виникнути потреба переставляти посудину руками або помішувати її вміст під час готування.

Дисплей

Екран праворуч



 Час готування

 Завершення готування

 Блокування кнопок

 Нагадування

 Індикатор ваги


Екран ліворуч



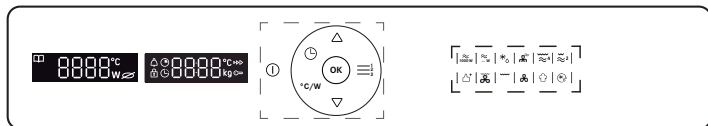
 °C Індикатор температури

 W Індикатор живлення

 Індикатор збірки рецептів

 Зупинення обертвого круга







Панель керування



Кнопка	Функція
	Увімк./вимк. живлення
	Установлення часу готування
	Підтвердження / пуск / стоп / пауза
	Функції готування
	Угору
	Униз
	Індикатор температури й живлення

ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ

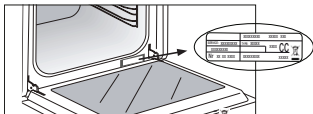
Програма	Опис
	1000 ВТ Швидке нагрівання напоїв, води й страв із великим умістом рідини. Готування страв із великим умістом води (супи, соуси, томатні страви тощо).
	900 ВТ / 100 ВТ 800 Вт / 700 Вт: щоб готувати свіжі або заморожені овочі. 600 Вт: щоб розтоплювати шоколад. 500 Вт: щоб готувати рибу й молюсків. Дворівневе розігрівання. Готування сухих овочів на низькій температурі. Розігрівання або готування нижніх страв на яєчній основі. 400 Вт / 300 Вт: низькотемпературне готування молочних страв або варення. 200 Вт: ручне розморожування. Розм'якшування масла або морозива. 100 Вт: розморожування печива з кремом.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ У цьому випадку повітря, що його жене вентилятор у печі, зосереджується навколо продуктів, прискорюючи природний процес розморожування.
	МІКРОХВИЛИ Й ВЕНТИЛЯТОР Ця комбінована функція передбачає поєднання мікрохвильового й конвекційного готування, заощаджуючи вам чимало часу. На вибір доступні такі рівні потужності мікрохвиль: 100 Вт-200 Вт-300 Вт. Температуру готування можна регулювати від 50 °С до 200 °С.
	ГРИЛЬ ПОВНОЇ ПОТУЖНОСТІ Ця комбінована функція дає вам змогу одночасно використовувати гриль і мікрохвилі та готувати швидше. Будь-який рівень гриля (від 1 до 4) можна поєднувати з будь-яким із наявних рівнів потужності мікрохвиль (від 100 до 700 Вт).
	ГРИЛЬ СЕРЕДНЬОЇ ПОТУЖНОСТІ Ця комбінована функція дає вам змогу одночасно використовувати гриль і мікрохвилі та готувати швидше. Будь-який рівень гриля (від 1 до 4) можна поєднувати з будь-яким із наявних рівнів потужності мікрохвиль (від 100 до 700 Вт).

Програма	Опис
	ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ Функція пам'яті дає змогу зберігати три часто використовувані програми готування (або розморожування), які потім можна швидко викликати.
	ІМПУЛЬСНИЙ ГРИЛЬ Функція імпульсного гриля дає змогу смажити м'ясо й птицю до хрусткої скоринки та готувати ягнчій ніжці, реберця або яловичину без попереднього підігрівання. За готування наперемін відповідають верхній нагрівальний елемент і конвекційний вентилятор. Температуру готування можна регулювати від 50 °C до 200 °C.
	ГРИЛЬ Функція гриля дає змогу готувати й підрум'янювати, наприклад, запіканки та м'ясні страви. Її можна застосовувати до або після основного готування, залежно від рецепту. Є чотири рівні гриля: від 1 (найменш потужний) до 4 (найпотужніший).
	КОНВЕКЦІЯ Конвекційна функція дає змогу готувати й підрум'янювати їжу як у традиційній духовці. За готування відповідають нагрівальний елемент унизу печі та конвекційний вентилятор. Температуру готування можна регулювати від 50 °C до 220 °C.
	ЗБІРКА РЕЦЕПТІВ Функція «Збірка рецептів» вибирає підходжі параметри готування залежно від продуктів і їхньої ваги.
	АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ Функція автоматичного розморожування залежно від ваги Розморожуючи продукти в мікрохвильовій печі, ви заощадите багато часу.

УСТАНОВЛЕННЯ

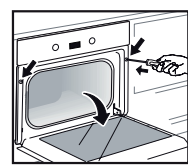
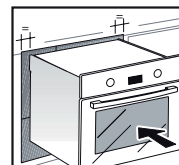
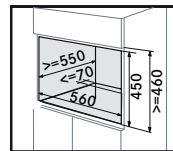
Розпакування

- ▶ Одержавши прилад, негайно розпакуйте його самі або попросіть, щоб його розпакували при вас.
- ▶ Перевірте загальний зовнішній вигляд.
- ▶ Зважте на будь-які примітки в накладній і збережіть собі її копію.
- ▶ Приберіть усі захисні пакувальні матеріали.
- ▶ Ознайомтеся з технічними характеристиками приладу на паспортній табличці й візьміть їх до уваги.



Вибір місця й підключення до джерела живлення

Прилад можна встановлювати в секції кухонної шафи, як показано на зображеннях нижче.



- ▷ Не можна негайно вмикати прилад, занесений із холоду в тепле приміщення (почекайте 1–2 години), інакше конденсат може спричинити несправність.
- ▷ Розташуйте піч посередині шафи так, щоб від приладу до стінок шафи залишалось хоча б по 10 мм.
- ▷ Матеріал шафи, де встановлюють прилад, має витримувати високу температуру (або бути вкритий жаростійким матеріалом).
- ▷ Щоб забезпечити стійкість, прикріпіть піч до шафи двома гвинтами крізь отвори в бічних панелях.

Приєднання до електромережі



Виконувати монтаж дозволено тільки монтерам і кваліфікованим технічним спеціалістам.

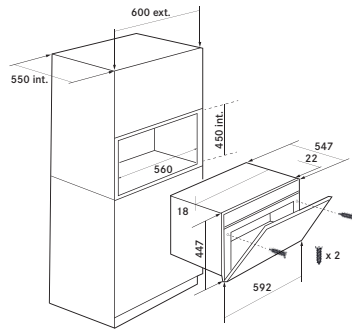
- ▷ Щоб гарантувати електричну безпеку приладу, його слід правильно припасувати до ніші.
- ▷ Приєднувати електричні проводи слід до того, як встановлювати прилад у шафі.
- ▷ В електричному колі має бути досить сильний струм (16 А).
- ▷ Захисний провід (зелено-жовтий), приєднаний до клеми заземлення приладу, потрібно приєднати до системи заземлення електричної мережі.

- ▷ У разі хоч якоїсь несправності печі від'єднайте її від мережі або викрутіть запобіжник електричного кола, до якого піч належить.
- ▷ Виробник не несе відповідальності за жодні нещасні випадки або інциденти, що трапляються внаслідок відсутнього, несправного або неправильного заземлення.



Якщо для приєднання приладу потрібно внести зміни в електричну систему вашої оселі, викличте кваліфікованого електрика.

Перед технічним обслуговуванням прилад слід від'єднувати від електромережі, викрутивши запобіжник або вимкнувши автоматичний вимикач.



НАСТРОЮВАННЯ ДИСПЛЕЯ

Установлення годинника

- ▶ Після першого ввімкнення на дисплеї блимає час 12:00. Задайте бажаний час за допомогою кнопки ∇ або \triangle
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку \odot

Змінення встановленого часу

- ▷ Піч має бути вимкнута. Двічі натисніть кнопку \odot
 - Час доби заблимає; тепер його можна змінити.

- ▶ Змініть час за допомогою кнопки ∇ або \triangle
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку \odot

Таймер




Цією функцією можна користуватися, тільки коли піч вимкнена.

- ▶ Натисніть кнопку \odot
 - Заблимає індикатор нагадування.
- ▶ Задайте час нагадування за допомогою кнопки ∇ або \triangle
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку \odot





- Коли час міне, пролунає звуковий сигнал. Щоб припинити його, натисніть будь-яку кнопку.

Примітка: змінити або вимкнути таймер можна в будь-який момент. Щоб вимкнути таймер, поверніться до його меню й установіть час 00:00. Якщо не підтвердити введених даних, вони автоматично зберуться за 60 с.

Блокування кнопок

- ▶ За вимкнутої печі натисніть кнопку  одночасно з кнопкою  і потримайте, доки на екрані з'явиться символ . Щоб розблокувати, зробіть те саме.

Зупинення обертового круга

- ▶ Якщо ваша посудина завелика й не зможе обертатися як слід, виберіть функцію готування, а тоді знерухомте обертовий круг.
- ▶ Щоб вимкнути обертання круга, натисніть кнопку  одночасно з кнопкою 
 - Про те, що круг знерухомлено, повідомить звуковий сигнал.
- ▶ Щоб знову запустити його, натисніть кнопку  одночасно з кнопкою 

Примітка: коли обертовий круг не рухається, не забувайте переставляти посудину й помішувати її вміст під час готування.

Знерухомити обертовий круг не можна в режимах розморожування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- ▶ Для оптимального користування піччю Franke рекомендуємо звертатися до таблиці готувальних програм.

Принципи роботи

Мікрохвилі, використовувані для готування, — це електромагнітні хвилі. Вони зазвичай присутні в нашому оточенні у формі радіохвиль, світла або інфрачервоних променів. Їхня частота лежить у діапазоні 2450 МГц.

Ось як вони працюють:

- Їх відбивають метали.
- Вони проходять крізь усі інші матеріали.
- Їх поглинають молекули води, жиру й цукру.
















Коли мікрохвилі діють на харчові продукти, молекули продуктів швидко збурюються, унаслідок чого харчі нагріваються.

Хвилі проникають у харчі приблизно на 2,5 см. Товстіші шматки нагріваються всередині завдяки поширенню тепла, так само як за традиційного готування.











У принципі, мікрохвилі просто спричиняють зміни температури всередині харчів, а тому шкоди для здоров'я від них немає.

Користування мікрохвильовою функцією













У ручному режимі перед готуванням потрібно вибрати програму, температуру й тривалість за власними вподобаннями.

- ▶ Виберіть функцію  кнопкою 
 - З'явиться стандартний час (1 хв. 30 с); наперед запрограмовано максимальну потужність (1000 Вт).
- ▶ Щоб змінити цей час, натисніть кнопку , відтак змініть значення кнопкою  або 
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Піч увімкнеться.
- ▶ Виберіть функцію  кнопкою 
- ▶ Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку  та відрегулюйте потужність кнопкою  або 
- ▶ Можна також задати час; для цього натисніть кнопку  і змініть час кнопкою  або 
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Піч увімкнеться.




Користування комбінованою мікрохвильовою функцією

- ▶ Виберіть функцію  кнопкою 
 - На правому екрані з'явиться стандартний час (30 хв.).
 - На лівому екрані з'являться наперед запрограмована потужність (300 Вт) і температура (200 °C).
- ▶ Щоб змінити цей час, натисніть кнопку , відтак змініть значення кнопкою  або .
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Піч увімкнеться.
- ▶ Щоб змінити потужність мікрохвиль або температуру, натисніть кнопку , а відтак змініть значення кнопкою  або .
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Піч увімкнеться.






Користування функціями традиційного готування

- ▶ Натисніть кнопку  і виберіть функцію традиційного готування.
- Піч автоматично запропонує температуру, що її можна буде змінити кнопкою  або .
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Готування почнеться негайно.
 - Індикатор температури блиматиме, доки не буде досягнута задана температура.
 - ▶ Щоб установити температуру, натисніть .
 - ▶ Відрегулюйте температуру кнопкою  або .
 - ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Піч почне нагрівати; індикатор функції готування блиматиме.
 - Коли піч досягне заданої температури, пролунає кілька звукових сигналів.
 - ▶ Натисніть кнопку 
 - Індикатор часу готування заблимає, показуючи, що можна задати час.
 - ▶ Щоб змінити час готування, скористайтеся кнопкою  або .
 - ▶ Для підтвердження натисніть кнопку .

У вашій печі є функція **SMART ASSIST**, яка автоматично пропонує тривалість готування залежно від вибраного режиму, коли ви встановлюєте час. Див. таблицю:

Режим готування	Рекомендований час готування
 Імпульсний гриль	15 хв.
 Гриль середньої потужності	7 хв.
 Конвекція	30 хв.

Завершення готування

- ▶ Дійте так само, як у разі запрограмованого готування.
- ▶ Задавши час готування, натисніть кнопку 
 - Заблимає індикатор часу завершення готування, позначений символом .
- ▶ Відрегулюйте час завершення готування кнопкою  або .
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Індикатор часу завершення готування перестане блимати.


Функція активної пам'яті


Якщо тричі поспіль скористатися тією самою функцією готування, прилад запам'ятає її та автоматично запропонує наступного разу.

Якщо тричі поспіль змінити рекомендовану температуру тієї чи іншої функції готування на те саме значення, прилад автоматично запам'ятає його як нову рекомендовану температуру.









Примітка: у заводській конфігурацію цю функцію деактивовано. Щоб активувати її, перейдіть у меню параметрів (див. відповідний розділ).

Функція «Збірка рецептів»






Функція «Збірка рецептів»  вибирає підхожі параметри готування залежно від продуктів і їхньої ваги.

- ▶ Виберіть варіант . Потрібно вибрати наперед задані харчові продукти з цього списку:

P01	Заморожені напівфабрикати
P02	Охолоджені напівфабрикати (комбінована функція)
P03	Заморожена піца (комбінована функція)
P04	Заморожена піца (традиційне готування)
P05	Свіжа піца
P06	Кіш
P07	Тарт
P08	Птиця
P09	Яловичина
P10	Свинина
P11	Охолоджені напівфабрикати (мікрохвилі)
P12	Риба
P13	Свіжі волокнисті овочі
P14	Свіжі овочі
P15	Заморожені овочі

- ▶ Виберіть функцію  кнопкою 
- ▶ Виберіть продукт кнопкою  або 
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Залежно від вибраного продукту на екрані заблимає та чи інша рекомендована вага (або тривалість готування).
- ▶ Змініть значення потрібного параметра кнопкою  або 
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 

Примітка: для P06 і P07 змінити тривалість не можна.





- ▶ Натиснувши кнопку , ви потрапите до заданого часу завершення готування (відкладений пуск ).
- ▶ У разі потреби змініть значення кнопкою  або 
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Піч увімкнеться.

Функції автоматичного розморожування

Функції автоматичного розморожування вибирають підходячі параметри готування залежно від продуктів і їхньої ваги.

Виберіть наперед запрограмований продукт із цього списку:





P01	Розморожування м'яса, птиці та напів-фабрикатів
P02	Розморожування риби
P03	Розморожування хліба

- ▶ Виберіть автоматичну функцію розморожування 
- ▶ Виберіть програму й уведіть вагу продукту за допомогою кнопки  або  (із кроком 50 г).
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
- ▶ Відкладений пуск неможливий для цих функцій.




Функція пам'яті

Функція пам'яті дає змогу зберігати три часто використовувані програми готування (або розморожування), які потім можна швидко викликати.

Програмування кнопки пам'яті

- ▶ Спершу виберіть у меню  режим готування (наприклад, конвекція).
- ▶ Відрегулюйте температуру й потужність (наприклад, 220 °C), а відтак час готування (наприклад, 25 хв.).
- ▶ Збережіть програму готування, натиснувши й утримуючи кнопку OK, доки на дисплеї не заблимає індикація MEMO-1.
- ▶ Виберіть номер записаної програми: 1, 2 або 3; для переходу між ними користуйтеся кнопками  і 
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - Звуковий сигнал підтвердить, що програму збережено.






Виклик програми з пам'яті

- ▶ Виберіть функцію  кнопкою 
 - На дисплеї з'явиться індикація MEMO.
- ▶ Виберіть бажану програму: MEMO 1, 2 або 3, переходячи між програмами за допомогою кнопок  і 
- ▶ Для підтвердження натисніть кнопку 
 - З'явиться програма з пам'яті.
 - Знову натисніть кнопку , піч увімкнеться, програма запуситься.

Примітка: щоб перезаписати попередню програму, дійте так само. Можна зберігати будь-які програми, окрім автоматичних.

Параметри

У печі можна регулювати всілякі параметри. Для цього:

- ▶ Натисніть і тримайте кнопку , доки не з'явиться індикація **MENU**; тоді знову натискайте кнопку  для вибору тих чи інших параметрів.
- ▶ Активувати й деактивувати параметри можна за допомогою кнопок  і ; див. таблицю нижче.
- ▶ Щоб вийти з режиму MENU, натисніть і тримайте кнопку , доки не з'явиться годинник.

	Активція/деактивція звуку натискання кнопок
	Активція/деактивція демонстраційного режиму
	Активція/деактивція пам'яті
	Функція підігрівання: позиція ON – активовано. Позиція OFF – деактивовано.

Функція підігрівання

Якщо після приготування не відчинити дверцята впродовж 2 хвилин, піч автоматично ввімкне на 15 хвилин функцію підігрівання, а на дисплеї з'явиться індикація HH.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням і доглядом слід виконувати такі дії:

- ▷ Ознайомтеся із загальною інформацією щодо безпеки в частині очищення (див. розділ «ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ»).
- ▷ Вимкніть піч.
 - Залежно від того, як прилад встановлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, знеструмивши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.

Загальні рекомендації

Плями на дні печі від різноманітних харчових продуктів (соусів, цукру, білків і жирів) завжди спричинюються проливанням і розхлюпуванням рідин. Страви під час готування розхлюпуються зазвичай через зависоку температуру. Проливання трапляються, коли посуд замалий або коли неправильно оцінили збільшення об'єму страви в процесі готування. Щоб уникнути цих проблем, готуйте в глибоких посудинах або на решітці, під якою стоїть скляне деко. Щоб піч довго лишалася як нова, її слід регулярно чистити водою або спеціальними мийними засобами.

- ▷ Перед початком чищення слід переконаватися, що піч достатньо охолола.
- ▷ Не чистьте прилад парою чи прямими струменями води.
- ▷ Не чистьте скляні частини дверцят печі шорсткими абразивними матеріалами чи гострими металевими скребачками, бо вони можуть дряпати поверхню й порушувати цілість скла.
- ▷ У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- ▷ Для чищення емальованих поверхонь і камери печі слід використовувати виключно гарячу воду та неабразивні мийні засоби.
- ▷ Для чищення скла необхідно користуватися фірмовим склаочисником.
- ▷ Користуйтеся губкою, змоченою в мильній воді.

Чищення камери печі

Будь-які плями видаляти простіше, поки піч ще тепла, а плями свіжі.

- ▷ Щоб не обпектись, переконайтеся, що піч охолонула.
- ▶ Емальовані поверхні та камеру печі слід чистити за допомогою гарячої води й неабразивних мийних засобів.

- ▶ Якщо піч погано пахне або брудна, покип'ятіть 2 хвилини чашку води з лимонним соком і очистьте стінки невеликою кількістю мийної рідини.
- ▶ Після очищення слід ретельно висушити всі частини печі.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

Деякі дрібні проблеми можна розв'язувати самостійно:

Піч не нагріває

- ▶ Переконайтеся, що піч приєднана правильно, а запобіжник електричного кола не перегорів.
- ▶ Переконайтеся, що піч не в демонстраційному режимі (див. меню параметрів).

Освітлення печі не працює

- ▶ Замініть лампочку або запобіжник.
- ▶ Переконайтеся, що піч приєднана правильно.
- ▶ Якщо освітлення все одно не працює, зверніться до сервісного центру або кваліфікованого фахівця, уповноваженого працювати з виробами нашої марки.

Охолоджувальний вентилятор продовжує працювати після вимкнення печі.

Це нормальне явище; після приготування вентилятор може працювати впродовж максимум години, знижуючи температуру в печі й поза нею.

- ▶ Якщо вентилятор працює понад годину, зверніться до сервісного центру.
- ▷ Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.
- ▷ Замінити пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.
- ▶ Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:
 - тип несправності
 - модель приладу (Art.)
 - серійний номер (S. N.)

Ці відомості зазначено на паспортній табличці.

УТИЛІЗАЦІЯ



Цей символ на виробі чи упаковці означає, що прилад не підлягає утилізації разом із побутовим сміттям.

Належна утилізація приладу допомагає уникнути негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей.

По докладніші відомості щодо вторинної переробки приладу звертайтеся до компетентного органу, місцевої служби утилізації відходів або постачальника приладу.

- ▷ Здайте відпрацьований прилад у спеціальний пункт прийому старих електроприладів.

Застосовується Директива 2012/19/ЄС щодо зниження кількості шкідливих речовин, використовуваних в електричних та електронних приладах, та щодо утилізації відходів.

Символ перекресленого сміттевого кошика на приладі означає, що після завершення строку служби прилад треба утилізувати окремо від побутового сміття.

Отже, коли завершиться строк служби приладу, користувач зобов'язаний здати його до відповідного центру вторинної переробки відпрацьованих електронних і електричних компонентів. Прилад можна також повернути дилерові, купуючи новий прилад такого ж типу.

Належне сортування складників старого приладу для подальшої вторинної переробки, обробки та екологічно чистої утилізації допомагає запобігти потенційному негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, а також спрощує переробку матеріалів, що їх використовують у виробництві приладів.

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

- ▶ Контактну адресу сервісного центру у вашій країні зазначено на останній сторінці посібника, а також на нашому сайті www.franke.com.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Випробування функціональної придатності

Функціональну придатність випробовують відповідно до стандартів IEC/EN/NF EN 60705. Міжнародна електротехнічна комісія, SC.59K, установила стандарт порівняльних випробувань продуктивності різноманітних мікрохвильових печей.

Для цього приладу рекомендовано таке:

Випробування	Вага	Прибл. час	Потужність	Посуд/поради
Ячна маса (12.3.1)	1000 г	16–18 хв.	500 Вт	Ругех 227
	750 г	13–15 хв.		На підставці обертового круга Ругех 220 На підставці обертового круга
Савойське тістечко (12.3.2)	475 г	6–7 хв.	700 Вт	Ругех 827 На підставці обертового круга
М'ясний пиріг (12.3.3)	900 г	14 хв.	700 Вт	Ругех 838 Накрійте кулінарною плівкою. На підставці обертового круга
Розморожування м'яса (13.3)	500 г	11–12 хв.	200 Вт	На підставці обертового круга
Розморожування полуниць (B.2.1)	250 г	6–7 хв.	200 Вт	На плоскій тарілці На підставці обертового круга
Картопляна запіканка (12.3.4)	1100 г	23–25 хв.	Гриль середньої потужності + 700 Вт	Ругех 827 На підставці обертового круга
Курка (12.3.6)	1200 г	24–26 хв.	Гриль високої потужності + 500 Вт	Поставте на грильову решітку + деко Установіть на рівень 1 знизу Перевертайте під час готування
		35–40 хв.	Конвекція 200 °C +200 Вт	Емальований керамічний посуд Поставте на грильову решітку на рівні 1 (знизу)
Пиріг (12.3.5)	700 г	20 хв.	Конвекція 200 °C +200 Вт	Ругех 828 Поставте на грильову решітку на рівні 1

Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції.

Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

Докладніші технічні дані можна знайти на сайті www.franke.com

СОДЕРЖАНИЕ

Об этой инструкции	84	Программы готовки	92
Назначение устройства	85	Установка	93
Информация о безопасности	85	Настройка дисплея	94
Надлежащая установка и подключение к источнику питания	88	Эксплуатация	95
Надлежащее использование	88	Очистка и уход	98
Техническое обслуживание и очистка	89	Техническое обслуживание и ремонт	99
Ремонт	89	Утилизация	100
Вывод из эксплуатации	89	Центр обслуживания клиентов	100
Обзор	89	Технические данные	101
Дисплей	91	Испытания функциональной пригодности	101
Панель управления	91		

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция по эксплуатации применима к нескольким моделям устройства.

Некоторые описанные особенности и функции могут быть недоступными для конкретной модели.

Пояснительные изображения и рисунки, рассматриваемые в различных разделах документа, приводятся в конце данной инструкции.

- ▶ Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем пользоваться устройством.
- ▶ Сохраните инструкцию.
- ▶ Используйте устройство, описанное в данной инструкции, исключительно по его назначению.

Компания Franke сохраняет за собой право на внесение изменений в изделие без предварительного уведомления. Вся приведенная здесь информация действительна на момент выпуска документа.

Символ	Значение
--------	----------



Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм.



Действия, которые указываются в примечаниях по безопасности и предупреждениях и позволяют избежать травм и повреждений.



Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить.



Результат. Результат одного или нескольких шагов действий.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Этот духовой шкаф предназначен исключительно для бытового, непрофессионального использования. Духовка рассчитана на производительность профессионального класса в домашних условиях.

Это в высшей степени универсальный прибор, позволяющий легко и безопасно выбирать различные методы приготовления пищи.

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- ▷ ПЕРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ИНФОРМАЦИЮ О БЕЗОПАСНОСТИ.
- ▷ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут возникнуть в результате неправильной установки, а также ненадлежащего или нерационального использования устройства. Электрическая безопасность духового шкафа гарантирована только при его надлежащем заземлении в соответствии с действующими требованиями.

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу этого электрического прибора:

- ▷ Обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.
- ▷ Не модифицируйте функции прибора.



Дети в возрасте 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также люди без достаточного опыта или знаний могут использовать или очищать устройство исключительно под руководством и надзором лица, ответственного за их безопасность.

Детям младше 8 лет запрещается использовать или очищать прибор даже под надзором.

Данное устройство – не игрушка!

- ▷ Не подпускайте детей к устройству или упаковочным материалам.
- ▷ Не оставляйте детей рядом с устройством без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям играть с устройством.
- ▷ Не разрешайте детям прикасаться к прибору или его элементам управления во время и сразу после его использования.
- ▷ Прибор необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети, воспользовавшись штепсельной вилкой или установив выключатель в стационарной электропроводке согласно правилам устройства электроустановок, расстояние между разомкнутыми контактами должно быть достаточным для полного отключения от сети в случае перенапряжения категории III.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

- ▷ Используйте исключительно те приспособления, которые рассчитаны на применение в микроволновых печах.
- ▷ При разогреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах внимательно следите за содержимым микроволновой печи, поскольку имеется риск самопроизвольного возгорания.
- ▷ При появлении дыма, отключите питание печи или вытяните вилку из розетки и не открывайте дверцу, чтобы затушить возгорание за счет отсутствия кислорода.
- ▷ Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к внезапному и/или отложенному разбрызгиванию кипящей жидкости, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с содержащими жидкость контейнерами.
- ▷ Не используйте какие-либо металлические контейнеры или алюминиевые поддоны.
- ▷ Не рекомендуется готовить или разогревать сваренные вкрутую яйца в скорлупе, поскольку они могут взорваться даже после окончания процесса готовки.

- ▷ Микроволновая печь предназначена для разогрева пищевых продуктов и напитков.
- ▷ Используйте печь исключительно для приготовления пищи.
- ▷ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с печью.
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этой печи термощупы.



Сушка пищевых продуктов или белья, а также нагрев электрогрелок, домашних тапочек, губок, влажной одежды и т.п. в микроволновой печи может привести к травмам, возгоранию или пожару.

Существует риск перегревания и неправильного функционирования печи в случае блокировки вентиляции!

- ▷ Запрещается покрывать внутренние поверхности стен печи (особенно нижнюю часть камеры) алюминиевой фольгой.
- ▷ Следите за тем, чтобы не было препятствий вентиляции и не были заблокированы охлаждающие отверстия над дверцей печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

не разогревайте жидкости и прочие продукты в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.



Опасность получения ожогов!

- ▷ Во время работы некоторые доступные детали прибора сильно нагреваются. Не допускайте к прибору детей.
- ▷ При повреждении дверцы или ее уплотнения эксплуатация печи не допускается до тех пор, пока она не будет отремонтирована уполномоченным специалистом.

Перед проведением технического обслуживания или очистки необходимо выполнить описанные ниже действия.

- ▷ Отключите прибор от электросети, например, выключив автоматический выключатель на электрическом щите.
- ▷ Не используйте абразивные материалы и острые металлические скребки для очистки стеклянных деталей дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность и расколоть стекло.

- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.
- ▷ Не чистьте прибор с помощью пара под давлением.
- ▷ Опасно выполнять техническое обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки для защиты от воздействия микроволнового излучения, кому-либо, кроме квалифицированного персонала.

Надлежащая установка и подключение к источнику питания

Ниже приводится порядок присоединения духового шкафа к электросети неразъемным способом.

- ▷ Прибор должен быть установлен представителем сервисного центра, электриком или обученным специалистом, обладающим необходимыми знаниями и образованием.
- ▷ Прибор нужно подключить непосредственно к розетке электросети.
- ▷ Для подключения устройства запрещается использовать адаптеры, многорозеточные переходники и удлинители.
- ▷ Убедитесь, что устройство не подвержено воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце).

Надлежащее использование

- ▷ Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед кормлением ребенка во избежание ожогов.
- ▷ Данный прибор предназначен для приготовления пищи при закрытой дверце.
- ▷ Помещая или вынимая посуду из печи, используйте кухонные рукавицы.

- ▷ При использовании других кухонных приборов вместе с печью придерживайтесь инструкций к ним.
- ▷ Не кладите электрические кабели других приборов на горячие части печи.
- ▷ Не храните никакие предметы в камере печи.
- ▷ Неправильное использование кастрюль и контейнеров может привести к повреждению эмали печи!
- ▷ Во время приготовления не ставьте кастрюли или посуду непосредственно на нижнюю часть камеры печи.
- ▷ Ставьте посуду только на решетки или эмалированные противни, которые поставляются вместе с печью, на одну из трех полок в камере печи.



Опасность получения ожогов!

- ▷ Торцовая поверхность ручки дверцы может быть более горячей в связи с выходом горячего воздуха.
- ▷ Открывая или закрывая дверцу, держите ручку за центральную часть.
- ▷ Когда печь не используется, регулировочные ручки должны находиться в выключенном положении.



Опасность поражения электротоком при использовании неисправного прибора!

- ▷ Не включайте неисправный прибор.
- ▷ Выключите автоматический выключатель или выкрутите плавкий предохранитель на электрощите.
- ▷ Обратитесь в сервисный центр.



Опасность поражения электротоком!

- ▷ Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.
- ▷ Не используйте прибор, стоя босиком.
- ▷ Запрещается тянуть за прибор или кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки.

Техническое обслуживание и очистка

В печи используется специальная эмаль, которую легко поддерживать в чистоте. Однако Franke рекомендует регулярно очищать ее, чтобы не допускать пригорания угольной пыли и остатков пищи от предыдущей готовки. Нерегулярная очистка прибора может привести к повреждению его поверхности, необратимому сокращению срока службы изделия и возникновению угрозы безопасности.



Риск поражения электотоком из-за попадания жидкости внутрь прибора!

Прибор содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали прибора не попала жидкость.
- ▷ Не используйте для очистки рабочих элементов влажную ткань.

Ремонт

- ▷ Устанавливать и ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

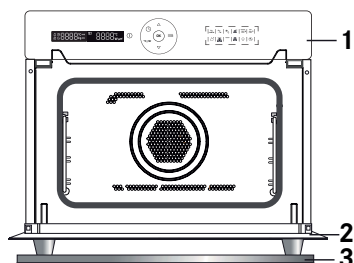
- ▷ Обратитесь в сервисный центр, авторизованный производителем, или к квалифицированным специалистам в таких случаях:
 - Сразу после распаковки, если сомневаетесь в целостности прибора.
 - Во время установки (в соответствии с инструкциями производителя).
 - В случае сомнений в правильности работы прибора.
 - В случае неисправности или ненадлежащей работы.
 - Замена розетки, несовместимой со штепсельной вилкой прибора.
 - Повреждение электрического кабеля или необходимость замены шнура питания или штепселя.

Вывод из эксплуатации

- ▷ Если планируется прекратить использование духового шкафа, обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному специалисту, который сможет отсоединить его от электросети.

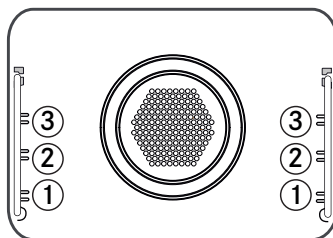
ОБЗОР

Духовой шкаф



- 1 Панель управления
- 2 Стекло передней дверцы
- 3 Ручка передней дверцы

Направляющие для решеток и стеклянных противней



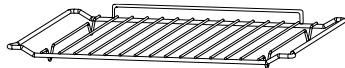
- 2 опорных кронштейна для полок позволяют устанавливать решетку в 3 положениях по высоте.

Принадлежности

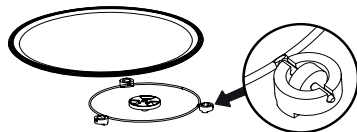
Описание

**Стекло́нный противень**

Противень может быть наполовину заполнен водой для приготовления пищи в кипящей воде с конвекцией тепла. Противень может использоваться в качестве посуды для готовки.

**Решетка гриля**

Решетка позволяет делать тосты, поджаривать продукты или готовить гриль. Не допускается использовать решетку гриль с другими металлическими контейнерами в микроволновом режиме, а также использовать гриль + микроволновый режим или конвекцию + микроволновый режим. Тем не менее, вы можете разогревать продукты в алюминиевом поддоне, изолировав его от решетки с помощью тарелки.

**Поворотный круг**

Поворотный круг позволяет равномерно приготавливать продукты без необходимости их ручного перемещения. Круг вращается в обоих направлениях. Если круг не вращается, убедитесь в том, что все компоненты расположены надлежащим образом. Круг может использоваться в качестве посуды для готовки. При необходимости извлеките круг из паза, ухватившись за доступные участки. Поворотный круг обеспечивает возможность вращения стеклянной тарелки.

- ▶ После снятия поворотного круга следует избегать попадания воды в отверстие вала двигателя.
- ▷ Не забудьте установить на место поворотный круг, роликовую опору и стеклянную тарелку круга.
- ▷ Не пытайтесь поворачивать стеклянную тарелку вручную, так как это может привести к повреждению системы привода. Если тарелка не поворачивается должным образом, проверьте, нет ли под ней каких-либо посторонних предметов.
- ▶ Если тарелка установлена в положение "стоп", на всей поверхности печи можно расположить крупную посуду. В этом случае вам потребуются вручную поворачивать контейнеры или перемешивать их содержимое в ходе выполнения программы.

Дисплей

Правый экран



Левый экран



Время приготовления

°C

Индикатор температуры



Завершение приготовления

W

Индикатор мощности



Блокировка клавиатуры



Индикатор готовности



Поминутное напоминание

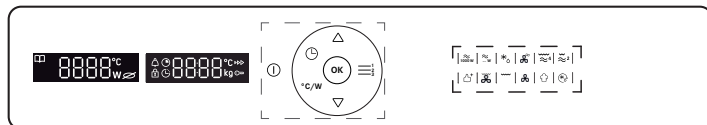


Остановка поворотного круга



Индикатор веса

Панель управления



Клавиша Функция



Включение/выключение питания



Вверх



Установка времени приготовления



Вниз













Подтверждение / Запуск /
Останов / Пауза

°C/W

Индикатор температуры
и мощности

Функции готовки

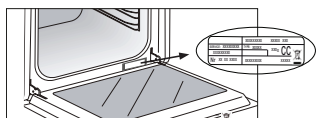
ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

Программа	Описание
	1000 ВТ Для быстрого подогрева напитков, воды и блюд, содержащих большое количество жидкости. Для приготовления пищи, содержащей большое количество воды (супов, соусов, томатов и т.д.).
	900 ВТ / 100 ВТ 800 Вт / 700 Вт: для готовки свежих или замороженных овощей. 600 Вт: для плавления шоколада. 500 Вт: для готовки рыбы и моллюсков. 2-уровневый повторный нагрев. Приготовление сухих овощей при низких температурах. Повторный нагрев или приготовление легких блюд на яичной основе. 400 Вт / 300 Вт: для низкотемпературного приготовления молочных продуктов или джемов. 200 Вт: ручная разморозка. Для размягчения масса или мороженого 100 Вт: для разморозки кремсодержащих кондитерских изделий.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ В этом режиме воздух, нагнетаемый вентилятором внутри духового шкафа, концентрируется вокруг еды, ускоряя таким образом процесс естественного размораживания.
	МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ И КОНВЕКЦИЯ Данная комбинированная функция микроволнового режима с конвекцией позволяет экономить значительную часть времени. Доступны следующие уровни микроволновой мощности: 100 Вт, 200 Вт, 300 Вт. Температуру готовки можно отрегулировать в диапазоне от 50 °С до 200 °С.
	РЕЖИМ ПОЛНОЙ МОЩНОСТИ ГРИЛЯ Данная комбинированная функция позволяет одновременно использовать гриль + микроволновый режим, значительно сокращая время готовки. Можно использовать сочетания любых уровней гриля (с 1 по 4) и доступных уровней микроволновой мощности (от 100 Вт до 700 Вт).
	РЕЖИМ СРЕДНЕЙ МОЩНОСТИ Данная комбинированная функция позволяет одновременно использовать гриль + микроволновый режим, значительно сокращая время готовки. Можно использовать сочетания любых уровней гриля (с 1 по 4) и доступных уровней микроволновой мощности (от 100 Вт до 700 Вт).
	ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ Функция запоминания позволяет сохранять 3 стандартных программы готовки (или размораживания), которые вы затем можете использовать с помощью быстрого выбора.
	ИМПУЛЬСНЫЙ ГРИЛЬ Функция импульсного гриля позволяет готовить жареное мясо и птицу с хрустящей корочкой, а также запекать ножки ягненка или говяжьи ребрышки без предварительного нагрева. Процесс готовки осуществляется при попеременном включении верхнего элемента и вентилятора. Температуру готовки можно отрегулировать в диапазоне от 50 °С до 200 °С.
	ГРИЛЬ Функция гриля позволяет вам приготавливать и подрумяживать продукты, например, гратен и мясо. Она может использоваться до или после готовки, в зависимости от рецепта. Имеется 4 уровня гриля: от 1 до 4, т. е. от минимальной до максимальной степени прожарки.
	ПЕЧЬ С КОНВЕКЦИЕЙ Функция конвекции позволяет вам готовить и подрумяживать продукты, как в традиционной печи. Приготовление осуществляется за счет нагрева элементом, расположенным в нижней части печи, и конвекции, обеспечиваемой вентилятором. Температура готовки может быть отрегулирована в диапазоне от 50 °С до 220 °С.
	РУКОВОДСТВО ПО ГОТОВКЕ Функция "Руководство по вкусовому и ароматическому букету" позволяет выбирать соответствующие параметры готовки в зависимости от типа продукта и его веса.
	АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА Функция автоматической разморозки по весу. Использование микроволновой печи для разморозки замороженных продуктов позволяет экономить значительную часть времени.

УСТАНОВКА

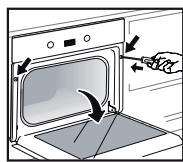
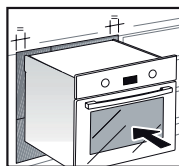
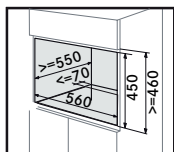
Распаковка

- ▶ При получении прибора, незамедлительно распакуйте его или поручите данную задачу соответствующим лицам.
- ▶ Проверьте внешний вид прибора.
- ▶ Отметьте любые оговорки на товарно-транспортной накладной и сохраните ее копию.
- ▶ Удалите всю защитную упаковку.
- ▶ Уточните и соблюдайте спецификации прибора, указанные на табличке технических данных.



Выбор места установки и подключения к источнику питания

Данный прибор можно устанавливать в секции кухонного шкафа, как показано на рисунках ниже.



- ▶ Не используйте прибор (подождите приблизительно 1–2 часа) сразу же после его переноса из холодного помещения в теплое, поскольку образующийся конденсат может привести к сбою функционирования.

- ▶ Расположите печь по центру шкафа таким образом, чтобы расстояние между ним и стенками шкафа составляло не менее 10 мм.
- ▶ Материал шкафа, в котором устанавливается прибор, должен обладать требуемой жаропрочностью (или иметь жаропрочное покрытие).
- ▶ Для обеспечения большей устойчивости следует закрепить печь на стенках шкафа с помощью 2 винтов и отверстий в боковых панелях.

Электрическое соединение

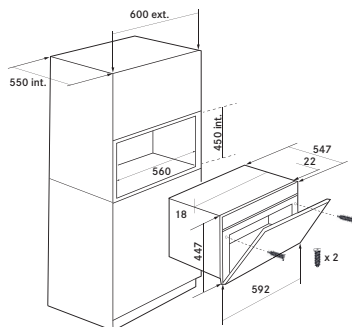
Установка должна выполняться только квалифицированными специалистами-техниками.

- ▶ Прибор должен быть установлен надлежащим образом в нише шкафа для обеспечения электрической безопасности.
- ▶ Электрические соединения должны быть выполнены до установки прибора в его корпусе.
- ▶ Убедитесь в том, что электрическая цепь способна выдерживать установленную мощность (16 А).
- ▶ Предохранительный провод (зелено-желтый) подключен к контакту заземления прибора и должен быть подключен к заземляющему устройству.
- ▶ При возникновении какого-либо сбоя, отсоедините кабель питания от розетки или извлеките плавкий предохранитель из цепи питания печи.
- ▶ Производитель не несет никакой ответственности за любые происшествия или несчастные случаи, возникшие в результате отсутствия, дефекта или неправильного выполнения заземления.



При необходимости реконструкции цепи питания в вашем доме для обеспечения возможности подключения прибора следует обратиться к квалифицированному электрику.

При выполнении технического обслуживания прибор должен быть отключен от сети, а предохранитель следует отключить или извлечь.



НАСТРОЙКА ДИСПЛЕЯ

Настройка времени на часах

- ▶ При включении на дисплее замигают цифры 12:00. Задайте значение для часов с помощью кнопок \triangle или ∇
- ▶ Для подтверждения нажмите OK

Изменение времени на часах

- ▶ Печь должна быть выключена. Дважды нажмите Clock
 - Заимгает время суток, и вы сможете изменить его.
- ▶ Отрегулируйте значение времени с помощью кнопок ∇ или \triangle
- ▶ Нажмите OK для подтверждения.

Таймер

Данная функция может использоваться только при выключенной печи.

- ▶ Нажмите Clock
 - Начнет мигать индикатор устройства поминутного напоминания.
- ▶ Задайте требуемое значение времени для устройства поминутного напоминания с помощью кнопок ∇ и \triangle
- ▶ Нажмите OK для подтверждения.
 - По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Для остановки нажмите любую кнопку.

Примечание: вы можете в любое время изменить значение таймера или отключить его. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите значение 00:00. При отсутствии подтверждения заданное значение будет сохранено автоматически через 60 с.

Блокировка клавиатуры

- ▶ На выключенной печи нажимайте одновременно ∇ и \triangle , пока на экране не появится символ Lock . Разблокировка выполняется аналогичным образом.

Остановка тарелки поворотного круга

- ▶ Если вы полагаете, что размер блюда слишком велик для обеспечения возможности надлежащего поворачивания, выберите функцию готовки, а затем параметр остановки поворотного круга.
- ▶ Одновременно нажмите кнопки $^{\circ}\text{C/W}$ и Clock для остановки поворотного круга.
 - Остановка поворотного круга подтверждается звуковым сигналом.
- ▶ Для повторного запуска одновременно нажмите кнопки $^{\circ}\text{C/W}$ и Clock

Примечание: при задействовании параметра остановки поворотного круга необходимо вернуть контейнер и перемешать его содержимое в середине выполнения программы.

Функция остановки поворотного круга не может использоваться с режимами размораживания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- ▶ Для обеспечения наиболее эффективного использования печи Franke см. таблицу программ готовки.

Принцип работы

Микроволны, используемые для готовки — это элетромагнитные волны. Они повсеместно встречаются в окружающей нас среде в форме радиоволн, света или инфракрасного излучения. Частота используемых в данной печи волн составляет 2450 МГц.

Принцип работы заключается в следующем:

- Волны отражаются металлическими поверхностями.
- Волны проходят через любой другой материал.
- Волны поглощаются молекулами воды, жира и сахара.







При воздействии микроволн на пищевые продукты возникает сильная вибрация молекул, обеспечивающая их разогрев.










Глубина проникновения волн под поверхность продукта составляет приблизительно 2,5 см. При большей толщине продукта, его центральная часть нагревается в силу теплопроводности, как и при стандартной готовке.

В целом, микроволны вызывают лишь изменение температуры продукта и поэтому они не представляют опасности для здоровья.











Использование функции микроволновой печи

При готовке в ручном режиме необходимо задать программу, температуру и продолжительность в соответствии с вашими предпочтениями.





- ▶ Выберите функцию  с помощью кнопки 
 - Отображается время по умолчанию (1 мин 30 с) и предварительно заданное максимальное значение мощности (1000 Вт).
- ▶ Для изменения значения времени нажмите , а затем отрегулируйте значение с помощью кнопок  и 
- ▶ Нажмите  для подтверждения.


- Печь запустится.
- ▶ Выберите функцию  с помощью кнопки 
- ▶ Для изменения уровня мощности нажмите клавишу  и отрегулируйте значение с помощью клавиш  и 
- ▶ Кроме того, вы можете задать время, нажав клавишу  и отрегулировав значение с помощью клавиш  и 
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
 - Печь запустится.

Использование комбинированной функции микроволновой печи




- ▶ Выберите функцию  с помощью кнопки 
 - На правом дисплее отображается время по умолчанию (30 минут).
 - Предварительно заданные значения мощности (300 Вт) и температуры (200 °C) отображаются на левом экране.
- ▶ Для изменения значения времени нажмите , а затем отрегулируйте значение с помощью кнопок  и 
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
 - Печь запустится.
- ▶ Для изменения уровня микроволновой мощности нажмите кнопку  и отрегулируйте параметр с помощью кнопок  и 
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
 - Печь запустится.

Использование функции стандартной готовки


- ▶ Нажмите кнопку  и выберите функцию стандартной готовки. Будет предложено рекомендуемое значение температуры, которое вы можете изменить с помощью кнопок  и 
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
 - После этого сразу же запустится процесс готовки.
 - Индикатор температуры будет мигать до момента достижения заданного значения.

- ▶ Чтобы задать значение температуры нажмите °C/W
- ▶ Отрегулируйте значение температуры с помощью кнопок ▽ и △
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.
 - Печь начнет нагреваться; замигает функция готовки.
 - При достижении печью заданного значения температуры раздастся ряд звуковых сигналов.
- ▶ Нажмите 
 - Начнет мигать экран времени приготовления, и вы сможете задать значение.
- ▶ Нажмите кнопки ▽ и △, чтобы отрегулировать значение времени приготовления.
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.

Ваша печь обладает функцией **SMART ASSIST**, предлагающей рекомендуемое время приготовления, которое можно изменить в зависимости от выбранного режима приготовления. См. таблицу ниже:

Режим готовки	Время приготовления рекомендации
 Импульсный гриль	15 мин
 Средний гриль	7 мин
 Печь с конвекцией	30 мин

Завершение приготовления

- ▶ Выполнить те же действия, что и в случае запрограммированного приготовления.
- ▶ После установки времени приготовления нажмите 
 - По завершении готовки символ  начинает мигать.
- ▶ Отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок ▽ и △
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.
 - Значение времени завершения приготовления перестанет мигать на экране.


Активная функция запоминания


Если одна и та же функция готовки использовалась три раза подряд, она будет автоматически сохранена и предложена при следующем запуске печи.

Если рекомендуемая температура любой функции готовки будет одинаковым образом изменена на другую три раза подряд, данное значение будет автоматически сохранено в качестве новой рекомендуемой температуры.



Примечание: по умолчанию данная функция отключена. Для того чтобы включить ее, перейдите в меню настроек (см. пункт "Настройки").

Функция руководства по готовке

Функция руководства по готовке  используется для выбора соответствующих параметров готовки в зависимости от типа используемого продукта и его веса.

- ▶ Выберите . Следует выбрать предварительно заданную программу готовки из следующего списка:

P01	Замороженные полуфабрикаты
P02	Охлажденные полуфабрикаты (комбинированная функция)
P03	Замороженная пицца (комбинированная функция)
P04	Замороженная пицца (стандартная готовка)
P05	Свежая пицца
P06	Пирог
P07	Пирог с начинкой
P08	Птица
P09	Говядина
P10	Свинина
P11	Охлажденные полуфабрикаты (готовка в микроволновом режиме)
P12	Рыба
P13	Свежие овощи, богатые клетчаткой
P14	Свежие овощи
P15	Замороженные овощи

- ▶ Выберите функцию  с помощью кнопки 
- ▶ Выберите ваш продукт с помощью кнопок ▽ и △
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.
 - Рекомендуемое значение веса (или времени приготовления) выбранного продукта отображается и мигает на экране.

- ▶ Измените требуемый параметр с помощью кнопок ∇ и \triangle
- ▶ Нажмите OK для подтверждения.

Примечание: продолжительность не может быть изменена на P06 и P07.

- ▶ Нажмите L , чтобы перейти к настройке параметра времени окончания готовки (отложенный запуск L)
- ▶ При необходимости измените значение с помощью кнопок ∇ и \triangle
- ▶ Нажмите OK для подтверждения.
 - Печь запустится.

Функции автоматического размораживания

Выберите надлежащие параметры готовки в зависимости от типа используемого продукта и его веса.

Выберите продукт с предварительной заданной программой из нижеприведенного списка:

P01	Размораживание мяса, птицы и полуфабрикатов
P02	Размораживание рыбы
P03	Размораживание хлеба

- ▶ Выберите функцию автоматического размораживания L
- ▶ Выберите программу и введите значение веса продукта с помощью кнопок ∇ и \triangle (с шагом 50 г).
- ▶ Нажмите OK для подтверждения.
- ▶ Отложенный запуск не может использоваться вместе с данными функциями.

Функция запоминания

Функция запоминания позволяет сохранять 3 стандартных программы готовки (или размораживания), которые вы затем можете использовать с помощью быстрого выбора.

Программирование кнопки запоминания

- ▶ Сначала выберите режим приготовления (например, с конвекцией) с помощью кнопки L
- ▶ Отрегулируйте значение температуры и мощности (например, 220 °C), а затем — значение времени приготовления (например, 25 мин).

- ▶ Сохраните программу готовки. Нажмите и удерживайте кнопку OK, пока на экране не замигает надпись MEMO-1.
- ▶ Выберите одну из доступных программ: 1, 2 или 3 с помощью кнопки ∇ и используйте кнопку \triangle для перехода от одной программы к другой.
- ▶ Нажмите OK для подтверждения.
 - Сохранение программы подтверждается звуковым сигналом.

Использование программы запоминания

- ▶ Выберите функцию L^+ с помощью кнопки L
 - На дисплее появится надпись MEMO.
- ▶ Выберите требуемую программу MEMO 1, 2 или 3 с помощью кнопки ∇ и кнопки \triangle , используемой для перехода от одной программы к другой.
- ▶ Нажмите OK для подтверждения.
 - Отобразится сохраненная память.
 - Снова нажмите кнопку OK ; печь включится, и запустится программа.

Примечание: используйте эту же процедуру для замены предыдущей программы. Можно сохранять любые функции за исключением автоматических программ.

Настройки

Вы можете изменить различные настройки вашей печи. В этих целях:

- ▶ Нажимайте L , пока не попадете в экран МЕНЮ, затем снова нажмите L , чтобы выбрать различные настройки.
- ▶ Включите или отключите различные параметры с помощью кнопок ∇ и \triangle ; см. таблицу ниже.
- ▶ Для выхода из режима МЕНЮ нажимайте кнопку L , пока не попадете в экран часов.

Sb on

Включение/отключение звука кнопок

Sdon

Включение/отключение настройки демонстрации

SNon

Включение/отключение режима запоминания

ShoF

Функция подогрева: в положении ON функция включена. Положение OFF, функция отключена.

Функция подогрева

Если дверца не будет открыта в течение 2 минут после завершения процесса готовки, на 15 минут включится функция подогрева, а на экране отобразится надпись HH.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой и уходом необходимо выполнить следующие действия:

- ▷ Прочитайте общие инструкции по безопасности при чистке в разделе «ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ».
- ▷ Выключите духовой шкаф.
 - В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электрощите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).

Общие рекомендации

Пятна от различных продуктов (соусы, сахар, белки и жиры) на основании духового шкафа всегда возникают в результате брызг и разливаний. Брызги возникают во время готовки обычно в результате слишком высоких температур. Разливания возникают из-за использования слишком маленькой посуды или неправильной оценки увеличения продукта в объеме во время готовки. Этих проблем можно избежать, используя глубокую посуду или решетку со стеклянным противнем.

Печь останется в отличном состоянии при условии регулярной чистки с помощью воды или специальных растворителей.

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.
- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.

- ▷ Запрещается использовать абразивные материалы и острые металлические скребки для очистки стеклянных деталей дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность и привести к раскалыванию стекла.
- ▷ Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- ▷ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▷ Очищайте стеклянные детали средствами для мытья стекол известных производителей.
- ▷ Для очистки используйте губку, смоченную в мыльном растворе.

Очистка камеры духового шкафа

Пятна удалять проще, пока духовой шкаф еще теплый и пока пятна свежие.

- ▷ Во избежание ожогов не касайтесь духового шкафа, пока он не остынет.
- ▶ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▶ При сильном загрязнении печи или появлении неприятного запаха прокипятите чашку воды с лимонным соком в течение 2 минут и протрите стенки небольшим количеством средства для мытья посуды.
- ▶ Тщательно осушите все детали духового шкафа после очистки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Некоторые незначительные неисправности вы можете устранить самостоятельно:

Печь не нагревается

- ▶ Убедитесь в том, что печь подключена надлежащим образом, а предохранитель прибора не вышел из строя.
- ▶ Убедитесь в том, что печь не находится в режиме демонстрации (см. меню настроек).

Не горит подсветка печи.

- ▶ Замените лампу или предохранитель.
- ▶ Убедитесь в том, что печь подключена надлежащим образом.
- ▶ Если подсветка печи по-прежнему не работает, обратитесь в Отдел послепродажного обслуживания или к уполномоченному специалисту, допущенному к выполнению работ на приборах данного производителя.

После выключения печи охлаждающий вентилятор продолжает работать.

Это нормальная ситуация; вентилятор может продолжать работать в течение максимум 1 часа после завершения готовки для понижения температуры внутри и снаружи печи.

- ▶ Если вентилятор работает более часа, обратитесь в Отдел послепродажного обслуживания.
- ▷ Техническое обслуживание электрических компонентов разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- ▷ Замену поврежденных кабелей разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- ▶ Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:
 - тип неполадки;
 - модель прибора (артикул – Art.);
 - серийный номер (S.N.).

Эта информация приведена на табличке технических данных.

УТИЛИЗАЦИЯ



Этот символ на изделии или на его упаковке означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами.

Чтобы избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья людей, устройство нужно утилизировать согласно действующим нормам.

Дополнительную информацию об утилизации устройства можно получить в компетентных органах, местной службе по утилизации отходов или у продавца устройства.

- ▷ Сдайте устройство в специальный пункт приема отслуживших электронных и электрических устройств.

В соответствии с Директивой 2012/19/ЕС по сокращению опасных веществ, используемых в электрических и электронных устройствах, и утилизации отходов.

Символ с перечеркнутой корзиной для мусора указывает на то, что после прекращения использования изделия его нельзя выбрасывать как бытовые отходы.

Следовательно, когда срок эксплуатации прибора завершится, потребителю необходимо сдать его в соответствующий пункт приема электронных и электрических отходов или вернуть дилеру при покупке нового прибора эквивалентного типа.

Надлежащая экологичная утилизация прибора в соответствии с правилами раздельного сбора отходов для последующей вторичной переработки помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также упрощает вторичное использование материалов прибора.

ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

- ▶ См. контактный адрес для своей страны на обороте или на нашем веб-сайте: www.franke.com

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Испытания функциональной пригодности

Испытания функциональной пригодности выполнены в соответствии со стандартами IEC/EN/NF EN 60705.

Международная электротехническая комиссия, SC.59K, разработала стандарт для сравнительных испытаний производительности различных микроволновых печей.

Мы рекомендуем выполнить следующие действия с данным изделием:

Испытание	Нагрузка	Прибл. время	Регулятор мощности	Кухонная посуда/ рекомендации
Яичная масса для крема (12.3.1)	1000 Г	16–18 мин	500 Вт	Ругех 227
	750 г	13–15 мин		На поворотном круге Ругех 220 На поворотном круге
Савойский пирог (12.3.2)	475 г	6–7 мин	700 Вт	Ругех 827 На поворотном круге
Мясной пирог (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	Ругех 838 Закрыть пищевой пленкой. На поворотном круге
Размораживание мяса (13.3)	500 г	11–12 мин	200 Вт	На поворотном круге
Разморозка клубники (B.2.1)	250 г	6–7 мин	200 Вт	На плоской тарелке На поворотном круге
Картофельный гратен (12.3.4)	1100 г	23–25 мин	Средний гриль 700 Вт	Ругех 827 На поворотном круге
		24–26 мин	Высокий гриль 500 Вт	Разместить на решетке для гриля + противень Разместить на уровне 1 снизу Повернуть в середине
Цыпленок (12.3.6)	1200 г	35–40 мин	Принудительная конвекция 200 °C +200 Вт	В 'эмалированной керамической посуде Разместить на решетке для гриля на уровне 1 (снизу)
		20 мин	Принудительная конвекция 200 °C +200 Вт	Ругех 828 Разместить на решетке для гриля на уровне 1

Производитель непрерывно улучшает изделие.

Поэтому текст и иллюстрации в настоящей инструкции могут меняться без уведомления.

Более подробные технические данные доступны на веб-сайте: www.franke.com

İÇİNDEKİLER





Bu kılavuz hakkında	102	Pişirme programları	109
Kullanım amacı	103	Kurulum	110
Güvenlik Bilgileri	103	Ekranı ayarlama	111
Doğru kurulum ve yerleştirme	105	Çalıştırma	112
Doğru kullanım	105	Temizlik ve bakım	115
Bakım ve temizlik	106	Bakım ve tamir	115
Tamir	106	Elden çıkarma	116
Hizmetten çıkarma	106	Müşteri hizmetleri	116
Genel bakış	107	Teknik veriler	117
Ekran	108	Fonksiyon uygunluk testleri	117
Kontrol paneli	109		

BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellik ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz üründe bulunmayabilir. Çeşitli bölümlerde tanımlanan açıklayıcı resimler ve şekiller kılavuzun sonunda bulunabilir.

- ▶ Ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın.

Franke, önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.

Sembol	Anlamı
	Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.
	Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler.
	Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir.
	Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu.

KULLANIM AMACI

Fırın profesyonel olmayan kullanım amacıyla yalnızca evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

Fırın evlerde profesyonel performans sunacak şekilde tasarlanmıştır.

Farklı pişirme yöntemlerinin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok amaçlı bir ev aletidir.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- ▷ FIRINI KULLANMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU VE GÜVENLİK BİLGİLERİNİ DİKKATLİCE OKUYUN.
- ▷ Kılavuzu ileride ihtiyacınız olduğunda bakmak için saklayın.

Ürünün yanlış kurulmasından ve yanlış, uygunsuz veya makul olmayan bir biçimde kullanılmasından kaynaklanabilecek olası hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Fırının elektrik güvenliği ancak fırın geçerli düzenlemelere uygun bir topraklama sistemine bağlandığı takdirde garanti edilmektedir.

Bu elektrikli aygıtın güvenli ve etkili bir şekilde çalışmasını sağlamak için:

- ▷ Sadece yetkili servis merkezleriyle irtibata geçin.
- ▷ Ürünün hiçbir özelliğini modifiye etmeyin.



Ürün, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetmenliğinde ve talimatı altında olmadıkları takdirde 8 yaş ve üzerindeki çocuklar, fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelliler veya sınırlı deneyimi ya da bilgisi olan kişiler tarafından kullanılmamalı veya temizlenmemelidir.

8 yaşın altındaki çocuklar gözetim altında olsalar dahi ürünü kullanmamalı veya temizlememelidirler. Ürün oyuncak değildir.

- ▷ Çocukları üründen ve ambalaj malzemesinden uzak tutun.
- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▷ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- ▷ Ürün kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların ürüne veya

kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.

- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle, güç kaynağı bağlantısının kurulum talimatlarına uygun bir fiş kullanarak veya sabit kablo sistemine bir anahtar bağlayarak kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.

UYARI: Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapının arkasına yerleştirilmemelidir.

- ▷ Sadece mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun mutfak eşyaları kullanın.
- ▷ Kendiliğinden yanma riski söz konusu olabileceğinden, yiyecek ısıtma malzemelerini plastik veya kağıt kaplara koyarken mikrodalğanın içindekilere mutlaka dikkat edin.
- ▷ Duman görürseniz ürünü kapatın veya fişini çıkarın ve alevleri bastırmak için fırının kapağını kapalı tutun.
- ▷ Mikrodalga fırında içecek ısıtma gecikmeli kaynama ile sonuçlanabilir bu nedenle kap çıkarılırken çok dikkatli olunmalıdır.
- ▷ Metal kaplar veya alüminyum tepsiler kullanmayın.

- ▷ Piştikten sonra bile patlama riski söz konusu olduğundan yumurtaların mikrodalga fırında kabuklu halde veya haşlanmış katı yumurta şeklinde ısıtılması önerilmez.
- ▷ Mikrodalga fırın, yiyecek ve içeceklerin ısıtılması içindir.
- ▷ Fırını sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanın.
- ▷ Fırının yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.
- ▷ Sadece bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.



Gıda ürünlerinin veya bezlerin kurutulması ve ısıtma yastıklarının, ev terliklerinin, süngerlerin, ıslak bezlerin ve buna benzer ürünlerin ısıtılması yaralanmaya, alevlenmeye veya yangına neden olabilir.

Tıkalı havalandırma nedeniyle fırında aşırı ısınma ve arıza riski!

- ▷ Asla fırının iç duvarlarını, özellikle fırın bölmesinin alt kısmını alüminyum folyoyla kaplamayın.
- ▷ Fanın havalandırmasını veya fırın kapağının üstündeki soğutma girişlerini tıkamayın.

UYARI: Patlama tehlikesi olduğundan sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.



Yanık riski!

- ▷ Ürünün erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.
- ▷ Kapak veya kapak contası hasarlıysa, yeterli eğitimi almış bir servis teknisyeni tarafından tamir edilene kadar fırını kullanmayın.

Bakım veya temizlik öncesinde:

- ▷ Ürünün güç kaynağıyla bağlantısını kesin; örn. sigortayı sigorta kutusundan kapatın.
- ▷ Fırının kapağındaki cam kısımların temizlenmesinde bayağ, aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.
- ▷ Yetkili bir kişinin haricinde herhangi birinin mikrodalga gücüne karşı koruma sağlayan kapağın çıkarılmasını gerektiren bakım veya onarımları gerçekleştirmesi tehlikelidir.

Doğru kurulum ve yerleştirme

Fırın güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaksa:

- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/eğitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.
- ▷ Cihazın doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun.
- ▷ Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.
- ▷ Cihazın hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmadığından emin olun.

Doğru kullanım

- ▷ Biberon ve bebek maması kavanozlarının içindekiler karıştırılmalı ve çalkalanmalıdır, yanık riskinden kaçınmak amacıyla bebeklere vermeden önce sıcaklıkları kontrol edilmelidir.
- ▷ Bu cihaz sadece yemek pişirmek için kullanılmalıdır.
- ▷ Kapları fırına yerleştirirken veya fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.
- ▷ Ürünü kullanırken, fırınla birlikte kullanılan kılavuzlarda yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını fırının sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Fırın bölmesini herhangi bir obje saklamak için kullanmayın.
- ▷ Tencere veya kapların yanlış kullanımı nedeniyle fırında emaye hasarı!
- ▷ Pişirme sırasında asla doğrudan fırın bölmesinin tabanına tencere veya kap koymayın.
- ▷ Tencere ve kapları sadece fırın bölmesindeki üç raftan birinde bulunan ızgara tellerinin veya emaye tepsilerin üstüne koyun.



Yanık riski!

- ▷ Kapak kolunun ucu, havalandırmadan çıkan sıcak hava nedeniyle daha da sıcak olabilir.
- ▷ Kapağı açıp kapatırken daima kapak kolunu ortasından tutun.
- ▷ Fırın kullanılmıyorken kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduklarından daima emin olun.



Hasarlı ürün nedeniyle elektrik çarpması riski!

- ▷ Hasarlı ürünü çalıştırmayın.
- ▷ Sigortayı sigorta kutusundan kapatın.
- ▷ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçin.



Elektrik çarpması riski!

- ▷ Ürüne vücudunuzun ıslak kısımlarıyla dokunmayın.
- ▷ Ürünü yalın ayak kullanmayın.
- ▷ Fişi prizden çıkarırken ürünü veya güç kablosunu çekiştirmeyin.

Bakım ve temizlik

Fırında, temiz tutulmasını kolaylaştıran özel bir emaye kullanılmaktadır. Bununla beraber, Franke, kir tabakasının ve önceki yemek kalıntılarının tekrar tekrar pişirilmemesi için fırının sık sık temizlenmesini tavsiye etmektedir.

Cihaz düzenli aralıklarla temizlenmediği takdirde cihazın yüzeyi hasar görebilir bu da cihazın kullanım ömrünü olumsuz etkiler ve güvenlik tehlikesine neden olabilir.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

- ▷ Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.
- ▷ Ürünün içine sıvı girmediğinden emin olun.
- ▷ Çalışan elemanları temizlemek için ıslak bez kullanmayın.

Tamir

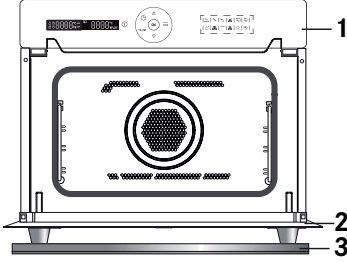
- ▷ Kalifiye personel dışında herhangi birinin ürünü kurmasına veya tamir etmesine izin vermeyin.
- ▷ Aşağıdaki durumlarda üretici tarafından yetkilendirilen bir servis merkeziyle veya kalifiye personelle irtibata geçin:
 - Ürünü ambalajından çıkardıktan hemen sonra, ürünün sağlamlığına dair şüphe duymanız durumunda
 - Kurulum sırasında (üretici talimatlarına göre)
 - Ürünün doğru çalışmasına dair şüphe duymanız durumunda
 - Arıza veya kötü çalışma
 - Ürünün fişiyle uyumsuz olması durumunda prizi değiştirirken
 - Güç kablosunda hasar olduğunda veya güç kablosunu ya da fişi değiştirmek gerektiğinde

Hizmetten çıkarma

- ▷ Fırın bir daha kullanılmayacaksa, güç kaynağıyla bağlantısını kesmek için servis merkezini veya kalifiye personeli arayın.

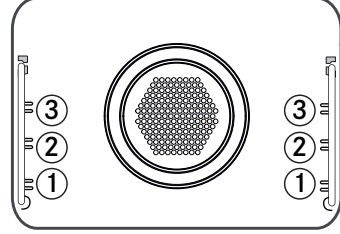
GENEL BAKIŞ

Fırın



- 1 Kontrol paneli
- 2 Ön kapak camı
- 3 Ön kapak kolu

Izgara telleri ve cam damlama tepsileri için kızaklar



2 raf desteği, ızgara telini 3 farklı yükseklikte kullanmanıza olanak sağlar.

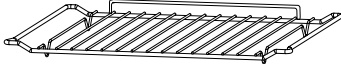
Aksesuarlar

Açıklama



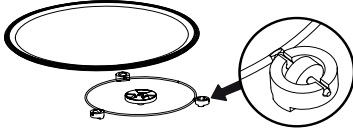
Cam Damlama Kabi

Yiyeceği konveksiyon ısı ile pişirmek için su seviyesi yarıda tutularak kullanılabilir. Servis tabağı olarak kullanılabilir.



Izgara Teli

Yiyecekleri kızartmanızı, kahverengileştirmenizi veya ızgara yapmanızı sağlar. Izgara teli; mikrodalga, ızgara + mikrodalga veya konveksiyon + mikrodalga modunda diğer metal kaplarla kullanılmamalıdır. Ancak yiyecekleri bir plaka yardımıyla ızgaradan izole ederek alüminyum bir tepside ısıtılabilirsiniz.



Döner tabla

Döner tabla sayesinde yiyecek, manuel olarak döndürmenize gerek kalmadan pişirilebilir. Her iki yöne de dönebilir. Aksi halde tüm bileşenlerin düzün bir şekilde takıldığından emin olun. Servis tabağı olarak kullanabilirsiniz. Boşluk kısmındaki erişim alanları vasıtasıyla çıkarabilirsiniz.

Döner tabla cam tablanın dönmesini sağlar.

- ▶ Döner tablayı çıkarırken motor mil deliğine su girmesine izin vermeyin.
- ▷ Döner tablayı, palet makara şasisi ve döner cam tabla plakasını yerine takmayı unutmayın.
- ▷ Tahrik sistemine zarar verebileceğinden cam plakayı manuel olarak döndürmeye çalışmayın. Plaka düzgün bir şekilde dönmezse plakanın altında dönmesini engelleyen herhangi bir şey olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Plaka durma konumuna ayarlanırsa, fırının tüm yüzeyine büyük tabaklar koyulabilir. Böyle bir durum söz konusu olduğunda kabı manuel olarak döndürmeniz veya programın ilerleyen zamanlarında içindekileri karıştırmanız gerekecektir.

Ekran

Sağ ekran



Sol ekran



Pişirme süresi

°C

Sıcaklık göstergesi



Pişirme bitişi

W

Güç göstergesi



Tuş takımı kilidi



Pişirme kılavuzu göstergesi



Dakika Hatırlatıcı

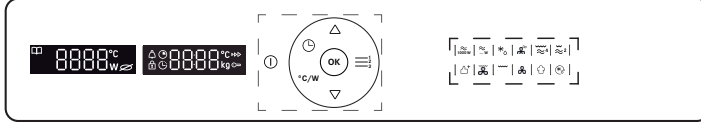


Döner tablayı durdurma



Ağırlık göstergesi

Kontrol paneli



Düğme	Fonksiyon
	Güç Aç/Kapat
	Yukarı
	Aşağı
	Onayla / Çalıştır / Durdur / Duraklat
	°C/W Sıcaklık ve Güç göstergesi
	Pişirme fonksiyonları

PIŞIRME PROGRAMLARI

Program Açıklama

	1000W İçecek, su ve yüksek miktarda su içeren yemekleri hızlıca ısıtma. Yüksek miktarda su içeren yiyecekleri pişirme (çorba, sos, domates, vb.).
	900W / 100W 800W / 700W: Taze veya donmuş sebze pişirme. 600W: Çikolata eritmek için. 500W: Balık veya kabuklu deniz ürünleri pişirme. 2 seviyeli yeniden ısıtma. Kurutulmuş sebzeleri kısık ateşte pişirme. Hassas yumurta bazlı yemekleri yeniden ısıtma ve pişirme. 400W / 300W: Süt ürünlerini veya reçelleri kısık ateşte pişirme. 200W: Manuel buz çözme. Tereyağı veya dondurmaya yumuşatmak için. 100W: Krema içeren pastaların buzunu çözme.
	BUZ ÇÖZME Fırın içerisindeki fan aracılığıyla sağlanan hava akışı yemeğin etrafında yoğunlaşır ve sonuç olarak doğal eritme sürecini hızlandırır.
	MİKRODALGA VE FAN Bu birleştirilmiş fonksiyon mikrodalga ve konveksiyon pişirmeyi birleştirerek zamandan tasarruf etmenizi sağlar. Aşağıdaki mikrodalga güç seviyeleri mevcuttur: 100W-200W-300W. Pişirme sıcaklığı 50°C - 200°C arasında ayarlanabilir.
	TAM GÜÇTE IZGARA Bu birleştirilmiş fonksiyon ızgara + mikrodalgayı aynı anda kullanabilmenize ve yiyecekleri daha hızlı pişirmenize olanak sağlar. Izgara seviyelerinden herhangi birini (1 - 4) mevcut herhangi bir mikrodalga güç seviyesi (100W - 700W) ile birleştirebilirsiniz.
	ORTA GÜÇTE IZGARA Bu birleştirilmiş fonksiyon ızgara + mikrodalgayı aynı anda kullanabilmenize ve yiyecekleri daha hızlı pişirmenize olanak sağlar. Izgara seviyelerinden herhangi birini (1 - 4) mevcut herhangi bir mikrodalga güç seviyesi (100W - 700W) ile birleştirebilirsiniz.

Program Açıklama

**BELLEK FONKSİYONU**

Hızlı seçim yaparak kullanabileceğiniz 3 genel pişirme (veya buz çözme) programını bellekte saklayabilirsiniz.

**KADEMELİ IZGARA**

Kademeli izgara fonksiyonu çıtır kızartmalar yapmanızı ve ön ısıtmaya gerek kalmadan kuzu budu, sığır kaburgalarını pişirmenizi sağlar. Pişirme işlemi, sırayla üst elemanı ve hava karıştırıcı pervane ile yapılır. Pişirme sıcaklığı 50°C - 200°C arasında ayarlanabilir.

**IZGARA**

Izgara fonksiyonu graten ve et gibi ürünleri pişirmenizi ve kızartmanızı sağlar. Tarife göre pişirme öncesi ve sonrası kullanılabilir. 4 izgara seviyesi mevcuttur: 1 - 4, hafif izgaradan güçlü izgaraya doğru.

**FAN FIRIN**

Konveksiyon fonksiyonu yiyecekleri eski tarz bir fırında pişiriyormuş gibi hissetmenizi sağlar. Pişirme işlemi, fırının alt tarafında bulunan ısıtma elemanı ve hava karıştırıcı pervane ile yapılır. Pişirme sıcaklığı 50°C - 220°C arasında ayarlanabilir.

**PIŞİRME KILAVUZU**

"Lezzet rehberi" fonksiyonu hazırlanacak yiyeceğe ve ağırlığına göre uygun pişirme parametrelerini seçer.

**OTOMATİK BUZ ÇÖME**

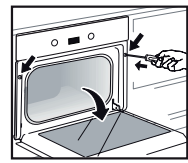
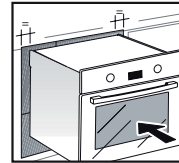
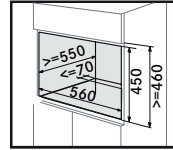
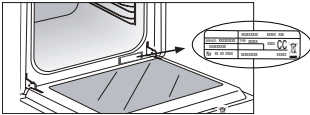
Ağırlığa göre otomatik buz çöme fonksiyonu

Donmuş yiyeceklerin buzunu çözmek için mikrodalga fırını kullanmayı tercih ettiğiniz takdirde zamandan tasarruf etmiş olursunuz.

KURULUM

Ambalajını açma

- ▶ Cihazı aldığınızda ambalajını çıkarın veya açın.
- ▶ Genel görünümünü kontrol edin.
- ▶ Teslimat fişindeki açıklamaları not alın ve bir kopyasını saklayın.
- ▶ Tüm koruyucu paketi çıkarın.
- ▶ Veri plakasında listelenen cihaz özelliklerini kontrol ve takip edin.



Konum seçimi ve bağlantı

Bu cihaz aşağıdaki resimlerde gösterildiği gibi bir kabin sütunun içine kurulabilir.

- ▶ Yoğuşma arızası neden olabileceğinden cihazı soğuk bir yerden sıcak bir yere taşıdıktan hemen sonra cihazı kullanmayın (yaklaşık 1-2 saat bekleyin).
- ▶ Cihaz ve çevreleyen ünite arasında minimum 10 mm mesafe olacak şekilde fırını kabinin ortasına yerleştirin.

- ▶ Cihazı destekleyen kabin malzemesi ısıya dayanıklı olmalıdır (veya ısıya dayanıklı bir malzeme ile kaplı olmalıdır).
- ▶ Dayanıklılığını artırmak için fırını yan panellerde bulunan delikler vasıtasıyla 2 vidayla üniteye takın.

Elektrik bağlantısı

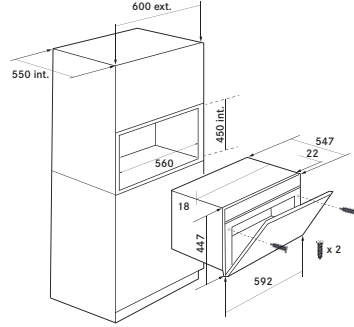


Kurulum yalnızca kurulumcu ve kalifiye teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

- ▶ Cihazın kurulumu, elektrik güvenliği sağlanacak şekilde yapılmalıdır.
- ▶ Cihaz yuvaya yerleştirilmeden önce elektrik bağlantıları yapılmalıdır.
- ▶ Devrenin yeterli güce (16 Amper) sahip olduğundan emin olun.
- ▶ Emniyet teli (yeşil - sarı) cihazın toprak terminaline bağlıdır ve kurulum yerine bağlanmalıdır.
- ▶ Fırın arızalanırsa, fişi prizden çekin veya fırının monte edildiği devrenin sigortasını çıkarın.
- ▶ Mevcut olmayan, eksik veya yanlış topraklama gibi nedenlerden kaynaklanan kaza veya olaylarla ilgili herhangi bir sorumluluk üstlenmeyiz.



Cihazın bağlantısı için evinizin elektrik kurulumunda bir değişiklik yapmanız gerekiyorsa yetkili bir teknisyen çağırın. Bakım esnasında cihaz fişten çekilmeli, sigortalar kapatılmalı veya çıkarılmalıdır.



EKRANI AYARLAMA

Saati ayarlama

- ▶ Ekran açıldığında saat 12:00'de yanıp söner. ▽ veya △ ile saat ayarını yapın
- ▶ **OK** seçeneğine basarak onaylayın

Saat ayarını değiştirme

- ▶ Fırın kapatılmalıdır. Lütfen ⌚ seçeneğine iki kez basın
 - Günün saati yanıp söner, şimdiki ayarlayabilirsiniz.
- ▶ ▽ veya △ ile saat ayarını yapın
- ▶ Onaylamak için **OK** düğmesine basın.

Zamanlayıcı

Bu fonksiyon yalnızca fırın kapalıyken kullanılabilir.

- ▶ ⌚ seçeneğine basın
 - Dakika hatırlatıcı yanıp söner.

- ▶ Dakika hatırlatıcıyı ▽ ve △ düğmelerini kullanarak ayarlayın.
- ▶ Onaylamak için **OK** düğmesine basın.
 - Zaman aşımı söz konusu olduğunda sesli bir sinyal duyulur. Sesli sinyali durdurmak için herhangi bir anahtara basın.

Not: Zamanlayıcıyı istediğiniz herhangi bir zaman değiştirebilir veya iptal edebilirsiniz. İptal etmek için zamanlayıcı menüsüne geri dönün ve 00:00 seçeneğine ayarlayın. Onay vermediğiniz takdirde 60 saniye sonra otomatik olarak kaydedilecektir.

Tuş takımı kilidi

- ▶ Fırın kapalı olduğunda, ekranda **🔒** sembolü görünene kadar ▽ veya △ düğmelerine aynı anda basın. Kilidi kaldırmak için aynısını yapın.

Döner tabla plakasını durdurma

- ▶ Tabağınızın boyutunun düzgün şekilde dönmeyecek kadar çok büyük olduğunu düşünüyorsanız bir pişirme fonksiyonu ve ardından döner tabla durdurma seçeneğini seçin.
- ▶ Döner tablanın dönmelerini durdurmak için °C/W ve ⌚ düğmelerine aynı anda basın.
 - Döner tabla durdurma işlemi bir bip sesi ile onaylanır.

- ▶ Yeniden başlatmak için °C/W ve ⌚ düğmelerine aynı anda basın.

Not: Döner tabla durdurma seçeneği etkinleştirildiğinde kabı döndürmeli ve içindeki malzemeleri karıştırmalısınız.

Döner tabla durdurma fonksiyonu buz çözme modları ile kullanılamaz.

ÇALIŞTIRMA

- ▶ Franke fırınınızı en iyi şekilde kullanabilmek için pişirme programları tablosuna başvurun.

Çalıştırma ilkeleri

Pişirme işlemi için kullanılan mikrodalgalar elektromanyetik dalgalardır. Etrafımızda genellikle radyo dalgaları, ışık veya kızılötesi radyasyon şeklinde bulunurlar. Frekansları 2450 MHz banttır.

Çalışma yöntemleri:

- Metaller tarafından yansıtılır.
- Diğer materyallere nüfuz ederler.
- Su, yağ ve şeker molekülleri tarafından emilir.



Yiyecek mikrodalgalara maruz kaldığında, bu moleküllerinin hızlı bir şekilde karıştırılmasıyla sonuçlanır, bu da yiyeceği ısıtır.

Dalgaların yiyeceklere nüfuz etme derinliği yaklaşık 2,5 cm'dir. Yiyecek daha kalınsa, ortada pişirme eski tarzda pişirme gibi ısı iletimi ile pişirilir.

Esas itibarıyla mikrodalgalar yiyecekte sadece termal bir değişikliğe neden olduğu için sağlıklı zararlı değildir.

Mikrodalga fonksiyonunu kullanma

Manuel modda pişirme işlemini tercihleriniz doğrultusunda bir program, sıcaklık ve süre seçerek gerçekleştirirsiniz.

- ▶  düğmesi ile  fonksiyonunu seçin
 - Zaman varsayılan olarak görüntülenir (1 dakika 30 saniye) ve maksimum güç (1000 W) yeniden programlanır.

- ▶ Zamanı değiştirmek için, ⌚ düğmesine basın ardından ▽ ve ▲ düğmeleri ile ayarlama yapın.

- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Fırınınız çalışmaya başlar.



- ▶  düğmesi ile  fonksiyonunu seçin.

- ▶ Güç seviyelerini değiştirmek için °C/W düğmesine basın ardından ▽ ve ▲ düğmelerini kullanarak gücü ayarlayın.

- ▶ ⌚ düğmesini kullanarak da zamanı ayarlayabilirsiniz. ▽ ve ▲ düğmelerini kullanarak zamanı ayarlayın.

- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Fırınınız çalışmaya başlar.

Birleştirilmiş mikrodalga fonksiyonunu kullanma

- ▶  düğmesi ile  fonksiyonunu seçin
 - Zaman ekranın sağ tarafında varsayılan olarak (30 dakika) görüntülenir.
 - Önceden ayarlanmış güç (300 W) ve sıcaklık (200°C) ekranın sol tarafında gösterilir.


- ▶ Zamanı değiştirmek için, ⌚ düğmesine basın ardından ▽ ve ▲ düğmeleri ile ayarlama yapın.



- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Fırınınız çalışmaya başlar.










- ▶ Mikrodalga güç seviyesini veya sıcaklığı değiştirmek için °C/W düğmesine basın ardından ▽ ve ▲ düğmelerini kullanarak gücü ayarlayın

- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Fırınınız çalışmaya başlar.




Klasik pişirme fonksiyonlarını kullanma

- ▶  düğmesine basın ve klasik bir pişirme fonksiyonu seçin.






Fırınınız  ve  düğmelerini kullanarak değiştirebileceğiniz bir sıcaklık önerecek.

- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Pişirme programı hemen başlar.
 - Sıcaklık göstergesi istenilen sıcaklığa erişilene kadar yanıp söner.
- ▶ Sıcaklığı ayarlamak için  düğmesine basın
- ▶  ve  düğmesini kullanarak sıcaklığı ayarlayın
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Fırın ısınmaya başlar ve pişirme fonksiyonları yanıp söner.
 - Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde arka arkaya bip sesi duyulur.
- ▶  seçeneğine basın
 - Pişirme süresi göstergesi, ayarlama yapabileceğinizi göstermek için yanıp söner.
- ▶ Pişirme süresini ayarlamak için  ve  düğmesine basın.
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.

Fırınınız, pişirme süresini programladığınızda, seçilen pişirme moduna göre sonradan değişiklik yapabileceğiniz bir pişirme süresi öneren bir **SMART ASSIST** fonksiyonuna sahiptir. Aşağıdaki tabloya bakın:

Pişirme modu	Pişirme süresi önerisi
 kademeli ızgara	15 dak
 orta güçte ızgara	7 dak
 fan fırın	30 dak

Pişirme bitişi

- ▶ Programlanmış pişirme için devam edin.
- ▶ Pişirme süresini ayarladıktan sonra  düğmesine basın
 -  sembolü ile gösterilen pişirme bitişi süresi yanıp söner.
- ▶  ve  düğmesine basarak pişirme bitişi süresini ayarlayın
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Pişirme bitişi süresi ekranı yanıp sönmesi durur.


Memo aktif fonksiyon


Son üç pişirme aşamasında aynı pişirme fonksiyonu kullanılırsa, sonraki pişirme aşamasında aynı seçenek hatırlanır ve otomatik olarak önerilir.

Her bir pişirme fonksiyonu için, önerilen sıcaklığı aynı bilgilerle üç kez değiştirirseniz yeni önerilen sıcaklık olarak hafızaya alınacaktır.









Not: Bu fonksiyon varsayılan olarak devre dışı bırakılır. Etkinleştirmek için ayarlar menüsüne gidin (bkz. Ayarlar paragrafı).

Pişirme rehberi fonksiyonu






Pişirme rehberi fonksiyonu  hazırlanacak yiyeceğe ve ağırlığına göre uygun pişirme parametrelerini seçer.

- ▶  öğesini seçin. Aşağıdaki listeden önceden programlanmış bir yiyecek seçmelisiniz:

P01	Donmuş gıda pişirmeye hazır
P02	Dondurulmuş gıda pişirmeye hazır (birleştirilmiş fonksiyon)
P03	Donmuş pizza (birleştirilmiş fonksiyon)
P04	Donmuş pizza (eski tarzda pişirme)
P05	Taze pizza
P06	Kış
P07	İştah açıcı turta
P08	Kümes hayvanı
P09	Siğir
P10	Domuz eti
P11	Dondurulmuş gıda pişirmeye hazır (mikrodalga)
P12	Balık
P13	Taze lifli sebzeler
P14	Taze sebzeler
P15	Donmuş sebzeler

- ▶  düğmesi ile  fonksiyonunu seçin
- ▶  ve  düğmesi ile yiyeceğinizi seçin
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Seçilen yiyeceğe bağlı olarak bir ağırlık (veya bir pişirme süresi) önerilir ve ekranda yanıp söner.
- ▶  ve  düğmesi ile gerekli ayarı değiştirin
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.

Not: P06 ve P07 için süre değiştirilemez.

- ▶  düğmesine basarak pişirme bitiş süresi ayarına erişebilirsiniz (gecikmeli başlatma .
- ▶  ve  düğmesi ile gerekirse ayarı değiştirin
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Fırın çalışmaya başlar.

Otomatik buz çözme fonksiyonları





Otomatik buz çözme fonksiyonları hazırlanacak yiyeceğe ve ağırlığına göre uygun pişirme parametrelerini seçer.

Aşağıdaki listeden önceden programlanmış bir yiyecek seçin:

P01 Etin, kümes hayvanlarının buzunu çözme ve pişirmeye hazır kaplar

P02 Balığın buzunu çözme





P03 Ekmeğin buzunu çözme

- ▶ Otomatik buz çözme fonksiyonunu  seçin
- ▶ Bir program seçin ve  ile  düğmesini kullanarak yiyeceğin ağırlığını girin (50 g adım)
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
- ▶ Gecikmeli başlat seçeneği bu fonksiyonlarda kullanılamaz.







Bellek fonksiyonu

Hızlı seçim yaparak kullanabileceğiniz 3 genel pişirme (veya buz çözme) programını bellekte saklayabilirsiniz.

Bir bellek anahtarını programlama

- ▶ Öncelikle  ile seçtiğiniz bir pişirme modunu programlayın (örn; fan).
- ▶ Sıcaklığı ve gücü (örn; 220°C) ve ardından pişirme süresini (örn; 25 dakika) ayarlayın.
- ▶ Ekranda MEMO 1 seçeneği yanıp söne kadar Tamam düğmesine basarak pişirme programını kaydedin.
- ▶ Mevcut bellek programlarından birini seçin: 1, 2 veya 3, birinden diğerine geçmek için  ve 
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Bip sesi programın kaydedildiğini onaylayacaktır.






Bir bellek programı kullanma

- ▶  düğmesi ile  fonksiyonunu seçin
 - MEMO ekranda görüntülenir.
- ▶ Birinden diğerine geçmek için  ve  düğmelerini kullanarak gerekli MEMO 1, 2 veya 3'ü seçin.
- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
 - Programlanmış bellek gösterilecektir.
 -  düğmesine yeniden basın; fırın açılacak ve program çalışmaya başlayacaktır.

Not: Önceki programlamayı değiştirmek için aynı işlemi yapın. Otomatik programlar hariç tüm fonksiyonları saklayabilirsiniz.

Ayarlar

Fırınıızda farklı ayarlar yapabilirsiniz. Bunu yapmak için:

- ▶ MENÜ ekranına erişene kadar  düğmesine basın ardından farklı ayarları seçmek için  düğmesine basın.
- ▶  ve  düğmeleri ile farklı parametreleri aktifleştirmek veya devre dışı bırakmak için bkz. aşağıdaki tablo.
- ▶ MENÜ modundan çıkmak için saat ekranı gelene kadar  düğmesine basın.

Son

Düğmelerin bip sesini etkinleştir / devre dışı bırak

Sd on

Gösterge ayarını etkinleştir / devre dışı bırak

S on

Demo modunu etkinleştir / devre dışı bırak

S h a f

Sıcak tutma fonksiyonu:
Konum AÇIK, fonksiyon etkinleştirildi.
Konum KAPALI, fonksiyon devre dışı bırakıldı.

Sıcak tutma fonksiyonu

Pişirme işlemi sonrası kapı açılmazsa, 2 dakika sonra fırın 15 dakika boyunca sıcak tutma fonksiyonunu sürdürür ve ekranda HH görüntülenir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi gerçekleştirmeden önce:

- ▷ „Güvenlik bilgileri" bölümünde verilen temizlikle ilgili genel güvenlik bilgilerini okuyun.
- ▷ Fırını kapatın.
- Fırının kurulum koşullarına bağlı olarak: Fırının fişini prizden çekin veya gücü ana elektrik sisteminden kesin, örn. fırının sigortasını, sigorta kutusundan kapatın.

Genel tavsiyeler

Fırının tabanındaki çeşitli pişirme ürünlerinden (sos, şeker, protein ve yağ) kaynaklanan lekelerin nedeni hemen her zaman taşma ve sıçramalardır. Sıçramalar pişirme sırasında meydana gelirler ve genellikle çok yüksek sıcaklıklarda pişirmenin sonucunda olurlar. Taşmalar ise çok küçük pişirme kaplarının kullanılmasından veya pişirme sırasında hacim artışının doğru tahmin edilmemesinden ötürü meydana gelirler. Bu sorunlar, derin pişirme kaplarının veya cam damlama tepsisi ile beraber temin edilen ızgaranın kullanılmasıyla önlenebilir.

Fırın düzenli olarak suyla veya özel deterjanlarla temizlendiğinde yepyeni kalır.

- ▷ Temizliğe başlamadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.

- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▷ Fırının kapağındaki cam kısımların temizlenmesinde bayağı, aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- ▷ Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- ▷ Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini temizlerken sadece sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanın.
- ▷ Cam için markalı cam temizleyici kullanın.
- ▷ Islak ve sabunlu bir sünger kullanın.

Fırın bölmesini temizleme

Lekelerin çıkarılması fırın hala ılıkken ve lekeler yeniyken daha kolaydır.

- ▷ Yanık riskini önlemek için fırına dokunmadan önce soğuduğundan emin olun.
- ▶ Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin.
- ▶ Fırın kötü kokarsa veya kirlenirse, 2 dakika limon sululu bir bardak suyu kaynatın ve duvarları az miktarda sıvı ile temizleyin.
- ▶ Temizledikten sonra fırının tüm parçalarını iyice kurulaştırın.

BAKIM VE TAMİR

Bazı küçük problemleri kendiniz çözebilirsiniz:

Fırın ısınmıyor

- ▶ Fırının fişinin doğru takıldığından ve kurulumunuzun sigortasının hizmet dışı olmadığından emin olun.
- ▶ Fırının demo moduna ayarlı olmadığından emin olun (bkz. ayarlar menüsü).

Fırının ışığı çalışmıyor.

- ▶ Ampül veya sigortayı değiştirin.
- ▶ Fırının doğru şekilde bağlandığından emin olun.

- ▶ Fırının ışığı hala çalışmıyorsa, Satış Sonrası Departmanına veya markayla çalışmaya yetkili bir kalifiye uzmana başvurun.

Soğutma fanı fırın durduktan sonra çalışmaya devam ediyor.

Bu normal bir durumdur; fan, fırının içi ve dışındaki sıcaklığı azaltmak için pişirme işlemi sonrası maksimum 1 saat çalışmaya devam edebilir.

- ▶ Fan bir saatten fazla çalışırsa Satış Sonrası Departmanına başvurun.

- ▷ Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.
- ▷ Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.
- ▶ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:
 - arıza türü
 - ürün modeli (Art.)
 - seri numarası (S.N.)Bu bilgi veri plakasında bulunmaktadır.

ELDEN ÇIKARMA



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Ürünü uygun bir yolla elden çıkararak, çevre ve sağlık üzerindeki zararlı etkilerden kaçınılmasını sağlamış olursunuz.

Ürünün geri dönüştürülmesi hakkında ayrıntılı bilgi yetkili makamlardan, yerel çöp toplama hizmetlerinden veya ürünü satan bayiden elde edilebilir.

- ▷ Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ve atıkların atılmasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Direktifle uyumlu olarak.

Ürünün üzerindeki üstü çizili çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Bu nedenle, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, ürün sahibi, ürünü elektronik ve elektroteknik atıklar için uygun bir geri dönüşüm merkezine götürmeli veya benzer tipte yeni bir ürün alırken bayiye iade etmelidir.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertarafı için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

- ▶ Arka sayfada veya www.franke.com adresindeki web sayfamızda ülkeniz için verilen irtibat adresine başvurun

TEKNIK VERİLER

Fonksiyon uygunluk testleri

IEC/EN/NF EN 60705 standartları uyarınca fonksiyon uygunluk testleri. Uluslararası Elektroteknik Komisyonu, SC.59K, çeşitli mikrodalga fırınlarda gerçekleştirilen karşılaştırmalı performans testleri için bir standart belirledi.

Bu cihaz için aşağıdakileri öneriyoruz:

Test	Yük	Yakl. süre	Güç seçici	Pişirme kapları/İpuçları
Egg cream (12.3.1)	1000 g	16-18 dak	500 W	Pyrex 227
	750 g	13-15 dak		Döner tabla plakasında Pyrex 220 Döner tabla plakasında
Savoy kek (12.3.2)	475 g	6-7 dak	700 W	Pyrex 827 Döner tabla plakasında
Rulo köfte (12.3.3)	900 g	14 dak	700 W	Pyrex 838 Streç film ile kapatın. Döner tabla plakasında
Etin buzunu çözme (13,3)	500 g	11-12 dak	200 W	Döner tabla plakasında
Çileklerin buzunu çözme (B.2.1)	250 g	6-7 dak	200 W	Düz bir plaka üzerinde Döner tabla plakasında
Patates graten (12.3.4)	1100 g	23-25 dak	Orta güçte ızgara + 700 W	Pyrex 827 Döner tabla plakasında
Tavuk (12.3.6)		24-26 dak	Yüksek güçte ızgara + 500 W	Izgara teli + damlama kabı üzerine yerleştirin Alttan 1. seviyede yerleştirin Ortaya dönün
	35-40 dak	Fan destekli 200°C +200 W	Emaye toprak tabakta Seviye 1'de yerleştirilen ızgara teline yerleştirin (alttan)	
Kek (12.3.5)	700 g	20 dak	Fan destekli 200°C +200 W	Pyrex 828 Seviye 1'de yerleştirilen ızgara teline yerleştirin

Üretici devamlı suretle ürün geliştirmeleri sunmaktadır.

Bu nedenle, bu kılavuzdaki metin ve çizimler önceden bildirilmeden değiştirilebilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgi için: www.franke.com

نوصي بالتالي لهذا الجهاز:

الاختبار	كمية الغسيل	الوقت التقريبي	مفتاح اختبار القدرة	أدوات الطهي/نصائح
مخفوق البيض (12.3.1)	1000 جم	16 - 18 دقيقة	500 واط	بايركس 227 على القرص الدوار بايركس 220 على القرص الدوار
الكيك السافوري (12.3.2)	475 جم	6 - 7 دقيقة	700 واط	بايركس 827 على القرص الدوار
لحم مفروم (12.3.3)	900 جم	14 دقيقة	700 واط	بايركس 838 قم بالتغطية برفافة لاصقة على القرص الدوار
إذابة التجمد عن اللحم (13.3)	500 جم	11 - 12 دقيقة	200 واط	على القرص الدوار
إذابة التجمد عن الفروالة (B.2.1)	250 جم	6 - 7 دقيقة	200 واط	على طبق مسطح على القرص الدوار
غراتان البطاطس (12.3.4)	1100 جم	23 - 25 دقيقة	الشوي المتوسط + 700 واط	بايركس 827 على القرص الدوار
الدجاج (12.3.6)	1200 جم	24 - 26 دقيقة	الشوي العالي + 500 واط	ضع على رف الشواية + صينية تجميع القطرات قم بالإدخال في المستوى 1 من الأسفل قم بالقلب تماما في منتصف زمن الطهي في طبق من الخزف المطلي بالميينا (الإينامل) ضع على رف الشواية المدخل في المستوى 1 (من الأسفل)
الكيك (12.3.5)	700 جم	20 دقيقة	مساعد المروحة 200 م ² + 200 واط	بايركس 828 ضع على رف الشواية في المستوى 1

توفر الجهة الصانعة تحسينات المنتج بشكل مستمر. ولهذا السبب،
يمكن تغيير النص والرسوم التوضيحية الواردة في هذا الدليل دون
إشعار.

تتوفر مزيد من المعلومات حول البيانات الفنية في: www.franke.com

التكهين

وفقًا للمواصفة رقم 2012/19/EU، فيما يتعلق بتقليل المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والتخلص من النفايات.

يشير الرمز الموجود على المنتج أو على العبوة إلى أن هذا الجهاز لا يتم التخلص منه في المخلفات المنزلية.



يشير رمز صندوق النفايات الموجود على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي يجب عدم التخلص من المنتج كنفايات منزلية.

عبر التخلص من الجهاز بطريقة مناسبة، فإنك تساعد على تجنب النتائج الضارة للبيئة والصحة.

وبالتالي، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يجب على المستخدم أن يأخذه إلى مركز إعادة تدوير مناسب للنفايات الإلكترونية والكهروتقنية، أو يعيدها إلى الوكيل عند شراء جهاز جديد من نفس النوع.

تتوفر المزيد من المعلومات حول إعادة تدوير الجهاز من السلطة المختصة، خدمة التخلص من النفايات المحلية أو من بائع الجهاز. < التخلص من الجهاز المراد التخلص منه، يتم ذلك عبر نقطة مخصصة لجمع النفايات الخاصة بالأجهزة الإلكترونية والكهربائية.

يساعد جمع النفايات المنفصل المناسب للأجهزة المخردة على إعادة تدويرها ومعالجتها والتخلص منها لاحقًا بطريقة صديقة للبيئة ويمنع حدوث تأثير سلبي محتمل على البيئة والصحة كما تسهل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في بناء الأجهزة.

خدمة العملاء

◀ ارجع إلى عنوان جهة الاتصال الخاص ببلدك في الصفحة الخلفية أو بموقعنا على الإنترنت: www.franke.com

البيانات الفنية

اختبارات ملاءمة الوظيفة







اختبارات الملاءمة الوظيفية وفقًا للمواصفات IEC/EN/NF EN 60705. قامت اللجنة الدولية المختصة بالنواحي الكهروتقنية SC.59K بوضع مواصفة لاختبارات الأداء المقارن الذي تم إجراؤه على أفران الميكروويف المختلفة.

التنظيف والعناية

- ◀ قبل القيام بالتنظيف والعناية:
- ◀ اقرأ معلومات السلامة العامة حول التنظيف الموجودة في فصل "معلومات السلامة".
- ◀ أوقف الفرن.
- تبعاً لكيفية تثبيت الفرن: افصل الفرن أو افصل الطاقة من مفتاح النظام الكهربائي، على سبيل المثال، أعلق مصهر الفرن الموجود في صندوق المصهر.
- توصيات عامة
- البقع الموجودة على قاعدة الفرن من مختلف منتجات الطهي (الصلصات، السكر، البروتينات والدهون) تنتج دائماً عن الانسكابات والبقع. تحدث البقع أثناء الطهي وتكون عادة نتيجة للطهي في درجات حرارة مرتفعة للغاية. تحدث الانسكابات عند استخدام أطباق طهي صغيرة جداً، أو بسبب تقدير غير صحيح للزيادات في الحجم أثناء الطهي. يمكن تجنب هذه المشاكل باستخدام أوعية الطهي العميقة أو باستخدام الرف المزود بصينية لجميع القطرات الزجاجية.
- سببى الفرن في حالة جيدة كما هو جديد إذا تم تنظيفه بانتظام بالماء أو بالمنظفات الخاصة.
- ◀ تأكد أن الفرن بارد قبل البدء في التنظيف.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالبخار أو رشاشات الماء المباشرة.
- لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الأجزاء الزجاجية من باب الفرن، لأنها قد تخدش السطح مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- لا تستخدم أبداً بطانات تنظيف أو صوف صلب أو حامض المورباتيك أو غيرها من المنتجات التي يمكن أن تخدش السطح أو تترك علامة به.
- ◀ استخدم فقط الماء الساخن والمنظفات غير الكاشطة عند تنظيف الأسطح المطلية بالمينا (الإينامل) والحيز الداخلي للفرن.
- ◀ استخدم منظف زجاج أصلي للزجاج.
- ◀ استخدم إسفنجة رطبة وصابون.
- تنظيف الحيز الداخلي للفرن
- يسهل إزالة البقع بينما لا يزال الفرن دافئاً والبقع ما تزال جديدة.
- ◀ تأكد أن الفرن بارد عند لمسها، لتجنب الإصابة بحروق.
- ◀ قم بتنظيف الأسطح المطلية بالمينا (الإينامل) ومقصورة الفرن بالماء الساخن والمنظفات غير الكاشطة.
- ◀ إذا كانت رائحة الفرن سيئة أو به اتساخات، قم بغلي كوب من الماء مع عصير الليمون لمدة دقيقتين ونظف الجدران عن طريق سكب كمية قليلة من سائل الغسل عليها.
- ◀ قم بتجفيف جميع أجزاء الفرن جيداً بعد التنظيف.

الصيانة والإصلاح






- ◀ يمكنك حل بعض المشاكل الصغيرة بنفسك:
- الفرن لا يقوم بالتسخين
- ◀ تأكد من توصيل الفرن بشكل صحيح وأن المصهر المركب ليس خارج الخدمة.
- ◀ تأكد من عدم ضبط الفرن على وضع الاستعراض (انظر قائمة الإعدادات).
- إضاءة الفرن لا تعمل
- ◀ استبدل اللمبة أو المصهر.
- ◀ تأكد من توصيل الفرن بشكل صحيح.
- ◀ إذا ما زالت إضاءة الفرن لا تعمل، فاتصل بقسم ما بعد البيع أو بفني محترف ومعتمد للعمل على الفرن.
- استمرار مروحة التبريد في العمل حتى بعد توقف الفرن.
- هذا طبيعي، قد تستمر المروحة في العمل لمدة تصل إلى ساعة واحدة بعد أقصى بعد انتهاء الطهي لخفض درجة الحرارة داخل الفرن وخارجه.
- إذا استمرت المروحة في العمل لأكثر من ساعة، فاتصل بقسم ما بعد البيع.
- ◀ تأكد أن الصيانة تتم على المكونات الكهربائية من قبل الجهة الصانعة أو خدمة العملاء فقط.
- ◀ تأكد من تغيير الكابلات التالفة فقط من قبل الجهة الصانعة أو خدمة العملاء.
- ◀ عند الاتصال بخدمة العملاء، يرجى تقديم المعلومات التالية:
- نوع العطل
- موديل الجهاز (النوع)
- الرقم التسلسلي (S.N.)
- ◀ هذه المعلومات موجودة على لوحة البيانات.

- استخدام برنامج الصافرة
- اختيار الوظيفة باستخدام  و 
 - تظهر MEMO في وحدة العرض.
- اختر MEMO المحددة 1 - 2 أو 3 باستخدام  و  للذهاب من واحد إلى الآخر.
- اضغط على  للتأكيد.
- سيتم عرض الذاكرة المبرمجة.
- اضغط على الزر  مرة أخرى، سيتم تشغيل الفرن وسيبدأ البرنامج.

ملاحظة: اتبع نفس الإجراء ليحل محل البرنامج السابق. يمكنك تخزين جميع الوظائف ما عدا البرامج الأوتوماتيكية.

الإعدادات

يمكنك ضبط إعدادات مختلفة للفرن الخاص بك. للقيام بذلك:

- اضغط على  حتى تصل إلى شاشة MENU ثم اضغط على  مرة أخرى لتحديد الإعدادات المختلفة.
- قم بتفعيل أو إلغاء تفعيل البارامترات المختلفة باستخدام  و  ، انظر الجدول في الأسفل.
- للخروج من وضع MENU، اضغط على  حتى تصل إلى clock display.

تفعيل/إلغاء تفعيل صوت التنبيه الخاص بالأزرار

Sbon

تفعيل/إلغاء تفعيل إعداد العرض التوضيحي

Sdon

تفعيل/إلغاء تفعيل إعداد وضع الذاكرة

Sfon




وظيفة حفظ الحرارة:

الوضع مُشغل، الوظيفة مفعلة.
الوضع مغلق، الوظيفة غير مفعلة.

Shof

وظيفة حفظ الحرارة

إذا لم يتم فتح الباب بعد عملية الطهي، بعد دقيقتين، ينتقل الفرن لوظيفة حفظ الحرارة لمدة 15 دقيقة ويتم عرض HH على الشاشة.

- ◀ قم بتعديل عند الطلب باستخدام  و 
- ◀ اضغط على  للتأكيد.
- يعمل الفرن الخاص بك.





وظائف إذابة التجمد الأوتوماتيكية
تقوم وظائف إذابة التجمد الأوتوماتيكية بتحديد بارامترات الطهي المناسبة وفقاً للطعام المراد إعداده ووزنه.

اختر طعاماً مبرمجاً بشكل مسبق من القائمة في الأسفل:

P01 إذابة التجمد عن اللحوم، النواجن والأطباق الجاهزة للطهي

P02 إذابة التجمد عن الأسماك






P03 إذابة التجمد عن الخبز

- ◀ اختيار وظيفة إذابة التجمد الأوتوماتيكي *
- ◀ حدد البرنامج وأدخل وزن الطعام باستخدام  و  (في الخطوات 50).
- ◀ اضغط على  للتأكيد.
- ◀ لا يمكن استخدام تأخير بدء التشغيل مع هذه المواقف.





وظيفة الذاكرة





تتيح وظيفة الذاكرة تخزين 3 برامج شائعة للطهي (أو إذابة التجمد)، والتي يمكنك استخدامها بعد ذلك بفضل الاختيار السريع.

برمجة مفتاح الذاكرة








- ◀ البرنامج الأول هو وضع الطهي الذي تختاره باستخدام 
- ◀ (على سبيل المثال، المروحة).
- ◀ قم بتعديل درجة الحرارة والقدرة (على سبيل المثال: 220°م)
- ◀ ومن ثمة وقت الطهي (على سبيل المثال: 25 دقيقة).
- ◀ قم بحفظ برنامج الطهي الخاص بك عن طريق الاحتفاظ بالزر OK مضغوطة حتى يومض 1-MEMO- في الشاشة.
- ◀ حدد أحد برامج الذاكرة المتاحة: 1 - 2 أو 3 باستخدام  و 
- ◀  للذهاب من واحد إلى الآخر .
- ◀ اضغط على  للتأكيد.
- ستؤكد الصافرة أن البرنامج قد تم حفظه.

استخدام وظيفة الميكروويف المشتركة

- اختر الوظيفة  باستخدام الزر 
- يتم عرض الوقت بشكل افتراضي (30 دقيقة) على الشاشة اليمنى.
- يتم عرض القدرة المبرمجة بشكل مسبق (300 واط) ودرجة الحرارة (200م) على الشاشة اليسرى.
- لتعديل هذا الوقت، اضغط على  ثم قم بالضغط باستخدام الأزرار  و 




- اضغط على  للتأكيد.
- يعمل الفرن الخاص بك.
- لتعديل مستوى قدرة الميكروويف أو درجة الحرارة، اضغط على  و 
- اضغط على  للتأكيد.
- يعمل الفرن الخاص بك.











استخدام وظائف الطهي التقليدية

- اضغط على  وحدد وظيفة الطهي التقليدية.
- يوصي الفرن الخاص بك بدرجة حرارة يمكن تعديلها باستخدام  و 
- اضغط على  للتأكيد.
- يبدأ الطهي في الحال.
- يوميض مؤشر درجة الحرارة لحين الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.
- لضبط درجة الحرارة، اضغط على $^{\circ}\text{C}/\text{W}$
- قم بتعديل درجة الحرارة باستخدام  و 
- اضغط على  للتأكيد.
- يبدأ الفرن في التسخين، توميض وظيفة الطهي.
- تصدر مجموعة من الأصوات عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة.

- اضغط على  لضبط درجة الحرارة، اضغط على $^{\circ}\text{C}/\text{W}$
- قم بتعديل درجة الحرارة باستخدام  و 
- اضغط على  للتأكيد.
- يبدأ الفرن في التسخين، توميض وظيفة الطهي.
- تصدر مجموعة من الأصوات عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة.
- اضغط على 
- توميض وحدة عرض وقت الطهي للإشارة إلى إمكانية ضبطه.
- اضغط على  و  لضبط وقت الطهي.
- اضغط على  للتأكيد.
- يحتوي الفرن الخاص بك على وظيفة SMART ASSIS التي عند برمجة وقت الطهي، ستقترح وقت طهي يمكن تعديله تبعاً لوضع الطهي المحدد. انظر جدول الأسفل:

- جاهزة لطهي الأطعمة المجمدة P01
- جاهز لطهي الأطعمة المبردة (وظيفة مشتركة) P02
- بيتزا مجمدة (وظيفة مشتركة) P03
- بيتزا مجمدة (طهي تقليدي) P04
- بيتزا طازجة P05
- الكيشي P06
- فطيرة متبلّة P07
- الدجاج P08
- بيف P09
- لحم دسم P10
- جاهزة لطهي الأطعمة المبردة (ميكروويف) P11
- أسماك P12
- خضروات طازجة ذات ألياف P13
- خضروات طازجة P14
- خضروات مجمدة P15

وضع الطهي	زمن الطهي توصيات
 الشواية النابضية	15 دقيقة
 الشواء المتوسط	7 دقيقة
 مروحة الفرن	30 دقيقة

- اختيار الوظيفة باستخدام  و 
- اختر الطعام باستخدام  و 
- اضغط على  للتأكيد.
- تبعاً للطعام المختار، يتم اقتراح وزن (أو وقت الطهي) ويوميض على الشاشة.
- قم بتعديل الإعداد المطلوب باستخدام  و 
- اضغط على  للتأكيد.
- ملاحظة: لا يمكن تعديل المدة بالنسبة لـ P06 و P07.
- بالضغط على ، يمكنك الوصول إلى إعداد وقت نهاية الطهي (تأخير بدء التشغيل ).

تهيئة الشاشة

إذا لم تقم بالتأكيد، فسيتم حفظها أوتوماتيكياً بعد 60 ثانية.
قفل لوحة المفاتيح
◀ عندما يكون الفرن مغلقاً، اضغط ∇ أو \triangle في نفس الوقت حتى يظهر الرمز \mathbf{L} على الشاشة. افعل الشيء نفسه لإلغاء القفل.

إيقاف القرص الدوار
◀ إذا كنت تعتقد أن حجم الطبق الخاص بك كبير جداً بحيث لا يمكن إدارته بشكل صحيح، فحدد وظيفة طهي ثم حدد خيار إيقاف القرص الدوار.
◀ اضغط على المفاتيح c/w و \mathbf{L} في نفس الوقت لإيقاف دوران القرص الدوار.
■ يتم تأكيد إيقاف القرص الدوار بواسطة صوت تنبيه.
◀ لإعادة تشغيله، اضغط على المفاتيح c/w و \mathbf{L} في نفس الوقت.

ملاحظة: يجب إدارة الحاوية وقلب البرنامج الأوسط للمحتوى الخاص بها عند تفعيل خيار إيقاف القرص الدوار.
لا يمكن استخدام وظيفة إيقاف القرص الدوار مع أوضاع وظيفة إذابة التجمد.

ضبط الساعة
◀ عند تشغيل وحدة العرض يومض البيان "12:00".
◀ لضبط الساعة باستخدام ∇ أو \triangle أو \mathbf{OK} أكد من خلال الضغط على \mathbf{OK} .
تغيير الساعة
◀ يجب أن يكون الفرن مغلقاً. اضغط مرتين \mathbf{L} .
■ يومض الوقت الخاص باليوم ويمكنك الآن ضبطه.
◀ لضبط إعداد الساعة باستخدام ∇ أو \triangle أو \mathbf{OK} للتحديد.
المبقاتي
يمكن استخدام هذه الوظيفة فقط عندما يكون الفرن مغلقاً.
◀ اضغط \mathbf{L} يومض عداد الدقائق.
■ لضبط عداد الدقائق باستخدام الأزرار ∇ أو \triangle أو \mathbf{OK} للتحديد.
■ بمجرد انتهاء الوقت، تظهر إشارة صوتية. لإيقافه، اضغط على أي مفتاح.
ملاحظة: يمكنك تعديل أو إلغاء المبقاتي في أي وقت. للإلغاء، ارجع إلى قائمة المبقاتي وقم بضبطه على 00:00.

التشغيل

استخدام وظيفة الميكروويف
في الوضع اليدوي، يتم طهي الطعام عن طريق ضبط البرنامج، درجة الحرارة والمدة حسب رغباتك.

◀ اختر وظيفة 1000W باستخدام الزر $\mathbf{=}$.
■ يتم عرض الوقت بشكل افتراضي (1.30 دقيقة) ويتم برمجة الحد الأقصى للطاقة (1000 واط) بشكل مسبق.
◀ لتعديل هذا الوقت، اضغط على \mathbf{L} ثم قم بالضبط باستخدام الأزرار ∇ و \triangle أو \mathbf{OK} للتحديد.
■ يعمل الفرن الخاص بك.

◀ اختر وظيفة $\approx 1000\text{W}$ باستخدام الزر $\mathbf{=}$.
◀ لتعديل مستوى القدرة، اضغط على المفتاح c/w ، واضبط القدرة باستخدام المفاتيح ∇ و \triangle .
◀ يمكنك أيضاً ضبط الوقت بالضغط على المفتاح \mathbf{L} ، اضبط الوقت باستخدام المفاتيح ∇ و \triangle .
◀ اضغط على \mathbf{OK} للتحديد.
■ يعمل الفرن الخاص بك.

◀ لتتعرف على كيفية الاستخدام الأمثل لفرن شركة Franke، ارجع إلى جدول برامج الطهي.

مبادئ التشغيل
موجات الميكروويف المستخدمة في الطهي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية. توجد عادة في بيئتنا على شكل موجات لاسلكية، ضوء، أو أشعة تحت الحمراء. ترددها في النطاق 2450 ميجاهيرتز.

هذه هي طريقة عملها:
– حيث تنعكس باستخدام المعادن.
– وتمر من خلال أي مادة أخرى.
– وتُمتص من قبل جزيئات الماء، الدهون والسكر.

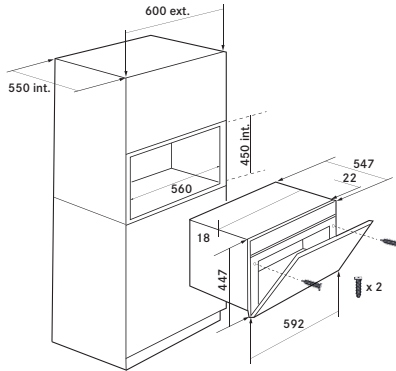
عندما يتعرض الطعام لموجات الميكروويف، وينتج عن ذلك اهتزاز بالغ السرعة بين جزيئاتها، مما يجعل حرارة الطعام مرتفعة. يبلغ عمق اختراق الأمواج داخل الطعام حوالي 2.5 سم. إذا كان الطعام أكثر سمكاً، قم بالطهي في المركز وسيحدث انتقال للحرارة تماماً مثل الطهي التقليدي.

بشكل أساسي، تتسبب موجات الميكروويف ببساطة في حدوث تغيير حراري داخل الطعام وبالتالي يعد هذا غير ضار بالصحة.

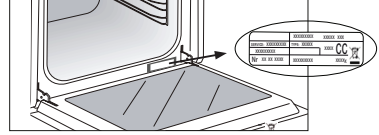
التوصيل الكهربائي

- ⚠ يجب أن يتم التثبيت من قبل عمال التثبيت أو فنيين متخصصين فقط.
- ◀ يجب أن يكون الجهاز مثبتًا بشكل صحيح لضمان السلامة الكهربائية.
- ◀ يجب إجراء التوصيلات الكهربائية قبل تركيب الجهاز في مكانه.
- ◀ تأكد أن الدائرة بها طاقة كهربائية كافية (16 أمبير).
- ◀ يتم توصيل سلك الأمان (أخضر-أصفر) بالطرف الأرضي الخاص بالجهاز ويجب توصيله بأرض التثبيت.
- ◀ إذا تعطل الفرن بأي شكل من الأشكال، افصله أو قم بخلع المصهر الخاص بالدائرة التي تم تركيب الفرن بها.
- ◀ لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية عن أي حادث أو إصابة ناتجة عن وجود عطل أو خطأ بالتأريض بسبب عدم التأريض الصحيح.

- ⚠ إذا تطلب التركيب الكهربائي الخاص بمنزلك تعديلاً لتوصيل الجهاز، فاتصل بفني كهرباء مؤهل.
- أثناء الصيانة، يجب فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، ويجب إيقاف المصاهر أو خلعها.

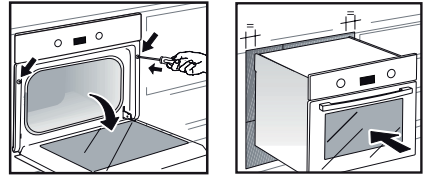
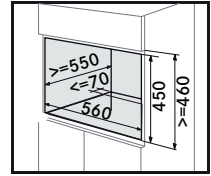


- إخراج الجهاز من عبوته
- ◀ عندما تستلم الجهاز، أخرج الجهاز من عبوته أم كلف شخص بإخراجه من العبوة على الفور.
- ◀ تحقق من مظهره العام.
- ◀ دون أي تحفظات على قسيمة التسليم واحتفظ بنسخة.
- ◀ اخلع العبوة الواقية بالكامل.
- ◀ تحقق من مواصفات الجهاز المدرجة في لوحة البيانات واتبعها.



اختيار الموقع والتركيب

- يمكن تثبيت هذا الجهاز في عمود الخزائنة كما هو موضح في الصور أدناه.



- ◀ لا تستخدم جهازك على الفور (انتظر من 1 حتى 2 تقريبًا) بعد نقله من مكان بارد إلى مكان دافئ، لأن التكثيف قد يسبب خللاً.
- ◀ ضع الفرن في الخزائنة لضمان مسافة بحد أدنى 10 مم بين الجهاز والوحدة المحيطة به.
- ◀ يجب أن تكون خامات الخزائنة الداعمة للجهاز مقاومة للحرارة (أو مغطاة بمادة مقاومة للحرارة).
- ◀ لتثبيت بشكل أكبر، قم بربط الفرن بالوحدة مع برغيين عبر الفتحات الموجودة على الألواح الجانبية.

برامج الطهي

الوصف	برنامج
1000 واط لتسخين المشروبات، الماء والأطباق التي تحتوي على كمية كبيرة من السوائل بسرعة. لطهي طعام يحتوي على كمية كبيرة من السوائل (الحساء، الصلصات، الطماطم، الخ).	
900 واط/100 واط 800 واط/700 واط: لطهي الخضروات الطازجة أو المجمدة. 600 واط: لإذابة الشكولاتة.	
500 واط: لطهي السمك والجنودولي. لإعادة التسخين ثنائي المستوى. لطهي الخضروات المجففة على نار منخفضة. إعادة تسخين أو طهي الأطعمة التي تحتوي على بيض بنسبة قليلة. 400 واط/300 واط: لطهي منتجات الألبان أو المربى في درجة حرارة منخفضة. 200 واط: إذابة التجمد يدويًا. لصهر الزبدة أو الأيس كريم. 100 واط: لإذابة التجمد عن المعجنات التي تحتوي على كريمة.	
إذابة التجمد في هذه الحالة، فإن الهواء الذي تحركه مروحة داخل الفرن يتركز حول الطعام، وبالتالي يتم زيادة سرعة عملية إذابة التجمد بشكل طبيعي.	
وظيفة المروحة والميكروويف تجمع هذه الوظيفة بين الميكروويف والطهي الحراري، والذي من شأنه توفر وقتًا كبيرًا لك. تتوفر مستويات قدرة الميكروويف التالية الآتية: 100 واط - 200 واط - 300 واط. يمكن ضبط درجة حرارة الطهي من 50°م حتى 200°م.	
شواية بقدرة كاملة تتيح هذه الوظيفة المنمجة استخدام الشواية + الميكروويف في نفس الوقت، مما يسمح بالطهي بشكل أكثر سرعة. يمكنك دمج أي من مستويات الشواية (1 إلى 4) مع أي من مستويات قدرة الميكروويف المتاحة (من 100 واط حتى 700 واط).	
شواية بقدرة متوسطة تتيح هذه الوظيفة المنمجة استخدام الشواية + الميكروويف في نفس الوقت، مما يسمح بالطهي بشكل أكثر سرعة. يمكنك دمج أي من مستويات الشواية (1 إلى 4) مع أي من مستويات قدرة الميكروويف المتاحة (من 100 واط حتى 700 واط).	
وظيفة الذاكرة وتتيح وظيفة الذاكرة تخزين 3 برامج شائعة للطهي (أو إذابة التجمد)، والتي يمكنك استخدامها بعد ذلك بفضل الاختيار السريع.	
الشواية النابضية وظيفة الشواء النبضي تسمح لك بالحصول على لحم الروست المقرمش والدجاج، كما يمكنك طهي لحم فخذ الضأن، لحم الضلوع دون تسخين مسبق. يتم الطهي، بالتناوب، بواسطة العنصر العلوي ومروحة تقليب الهواء. يمكن ضبط درجة حرارة الطهي من 50°م حتى 200°م.	
الشواية وظيفة شواء تسمح بطهي الطعام وتحميره مثل الجراتان واللحوم. يمكن استخدامه قبل أو بعد الطهي، حسب الوصفة. هناك 4 مستويات للشواء: من 1 إلى 4، بدءًا من الشوي الخفيف مرورًا بالشوي الشديد.	
مروحة الفرن تسمح وظيفة التوزيع الحراري بطهي الطعام وتحميره في فرن تقليدي. يتم الطهي بواسطة عنصر التسخين الموجود في الجزء السفلي من الفرن ومروحة تحريك الهواء. يمكن ضبط درجة حرارة الطهي من 50°م حتى 220°م.	
دليل الطهي تقوم وظيفة "دليل النكهة" بتحديد بارامترات الطهي المناسبة وفقًا للطعام المراد إعداده ووزنه.	
إذابة التجمد الأوتوماتيكية وظيفة إذابة التجمد الأوتوماتيكية عبر الوزن ستوفر الكثير من الوقت عند استخدام فرن الميكروويف لإذابة التجمد عن الطعام المجمد.	

وحدة العرض

الشاشة اليسرى



مؤشر درجة الحرارة °C

مؤشر القدرة W

مؤشر دليل الطهي

إيقاف القرص الدوار

الشاشة اليمنى



زمن الطهي

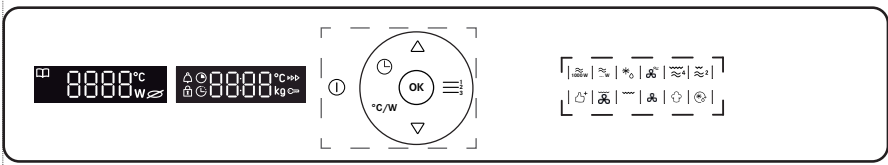
انتهاء الطهي

قفل لوحة المفاتيح

مفتاح التنبيه بالدقائق

مؤشر الوزن g

لوحة التحكم



المفتاح الوظيفية

لأعلى

لأسفل

مؤشر درجة الحرارة والقدرة °C/W

التشغيل/الإيقاف

ضبط زمن الطهي

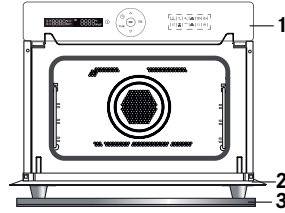
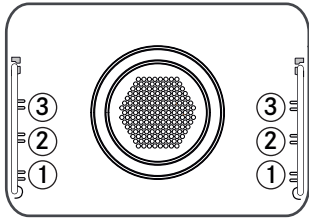
تأكيد/تشغيل/إيقاف/إيقاف مؤقت

وظائف الطهي

نظرة عامة

قضبان للأرفف والصينية الزجاجية

الفرن



تتيح دعائمي الرف استخدام الرف عند 3 ارتفاعات.

- 1 لوحة التحكم
- 2 زجاج الباب الأمامي
- 3 مقبض الباب الأمامي

الوصف

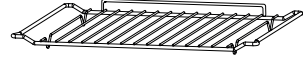
الكماليات

صينية تجميع القطرات الزجاجية
ويمكن استخدامها وهي نصف ممتلئة بالماء لغلي الطعام باستخدام وظيفة التوزيع
الحراري. يمكن أن تكون بمثابة طبق للطهي.



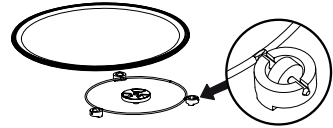
شبكة الشواية

تتيح التحميص، التخمير أو الشواء. يجب عدم استخدام رف الشواية مع حاويات
معدنية أخرى في الميكروويف، الشواية + الميكروويف أو وضع التوزيع الحراري
+ الميكروويف. ومع ذلك، يمكنك تسخين الطعام في صينية من الألمنيوم عن طريق
عزلها عن الرف باستخدام لوح.



القرص الدوار

يسمح القرص الدوار بطهي الطعام دون الحاجة إلى التعامل معه. فهي تدور في كلا
الاتجاهين. إذا لم تدور، فتأكد أن جميع المكونات موضوعة بشكل صحيح. يمكن
استخدامها كطبق للطهي. لإزالته، أمسك به باستخدام مناطق الوصول الموجودة في
الحيز. يسمح القرص الدوار بتدوير اللوحة الزجاجية.



- ▶ إذا قمت بخلع القرص الدوار، تجنب دخول الماء إلى فتحة عمود المحرك.
- ◁ لا تنس وضع القرص الدوار، إطار الأسطوانة والقرص الدوار الزجاجي مرة أخرى.
- ◁ لا تحاول إدارة اللوح الزجاجي يدوياً لأن هذا قد يؤدي إلى تلف نظام الإدارة. إذا لم تدور بشكل صحيح، تحقق من عدم وجود أي شيء أسفل اللوحة بمنعها من الدوران.
- ▶ إذا تم ضبط اللوحة على وضع الإيقاف، فيمكن وضع أطباق كبيرة على سطح الفرن بالكامل. في هذه الحالة، ستحتاج إلى إدارة الحاوية يدوياً أو إلى مزج محتوياتها في منتصف البرنامج.

الإصلاح

- ◁ يجب ألا يتم تثبيت الجهاز أو تركيبه إلا من قبل فني مؤهل. من الخطورة أن يقوم أي شخص آخر غير الفنيين المؤهلين بأعمال الصيانة أو الإصلاحات التي تتطلب خلع الغطاء الذي يوفر الحماية ضد قدرة الميكروويف.
- ◁ اتصل بمركز خدمة معتمد من قبل الجهة الصانعة أو فنيين مؤهلين في الحالات التالية:
 - على الفور بعد إخراج الجهاز من عبوته، في حالة وجود شكوك حول سلامة الجهاز
 - أثناء التثبيت (وفقاً لتعليمات الجهة الصانعة)
 - الشكوك المتعلقة بالتشغيل الصحيح للجهاز
 - وجود خلل أو التشغيل سيئ
 - استبدال مقبس الطاقة إذا كان غير متوافق مع قابس الطاقة الخاص بالجهاز
 - تلف كابل الطاقة أو الحاجة إلى استبدال سلك أو قابس الطاقة

الإخراج من الخدمة

- ◁ إذا لم يعد الفرن مستخدماً، فاتصل بمركز الخدمة أو فني معتمد لفصله عن مصدر الطاقة.

الفرن.

◀ لا تستخدم الحيز الداخلي للفرن لتخزين أية أشياء.

◀ لا تستخدم سوائل قابلة للاشتعال بالقرب من

الفرن.

◀ اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة

الموصى به لهذا الفرن.



تجفيف المنتجات الغذائية أو الكتان وتسخين

المناديف الساخنة، الملابس الداخلية، الإسفنجيات،

الملابس المبللة وما شابه ذلك قد يؤدي إلى خطر

الإصابة، الاشتعال أو الحريق.

خطر بوجود سخونة مفرطة وخلل في الفرن بسبب

انسداد التهوية!

◀ لا تقم بتغطية الجدران الداخلية للفرن برفائق

الألومنيوم، وخاصة الجزء السفلي من حيز الفرن.

◀ لا تقم بسد التهوية عن المروحة أو فتحات التبريد

الموجودة فوق باب الفرن.

تلف المينا (الإيناميل) في الفرن بسبب التعامل

الخاطئ مع الأواني أو الحاويات!

◀ أثناء الطهي، لا تضع أبدًا الأواني أو الأوعية

على أرضية حيز الفرن.

◀ وضع الأواني والحوايات على الأرفف أو صواني

المينا المتوفرة في حيز الفرن فقط، على أحد

الأرفف الثلاثة المتاحة.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل والأطعمة الأخرى

في حاويات مغلقة، لأنها قد تنفجر.



خطر الإصابة بحروق!

يسخن الفرن وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء

الاستخدام.

◀ لا تلمس عناصر التسخين داخل الفرن.



خطر الإصابة بحروق!

قد يكون طرف مقبض الباب أكثر سخونة بسبب

تفيس الهواء الساخن.

◀ عند فتح الباب أو غلقه، احرص دائمًا على تثبيت

مقبض الباب في المنتصف.

◀ تأكد دائمًا أن مفاتيح التحكم في وضع الإيقاف في

حالة عدم استخدام الفرن.



خطر التعرض لصدمة كهربائية بسبب

تلف الجهاز!

◀ لا تقم بتشغيل جهاز تالف.

◀ افصل المصهر الموجود في علبة المصاهر.

◀ اتصل بخدمة العملاء.

◀ في حالة تعرض الباب أو إطار إحكام الباب

للتلف، يحظر تشغيل الفرن إلا بعد إصلاحه

بمعرفة شخص مؤهل.



خطر التعرض لصدمة كهربائية!

◀ لا تلمس الجهاز في وجود أجزاء مبتلة من جسدك.

◀ لا تستخدم الجهاز عندما تكون عاري القدمين.

◀ لا تقم بسحب الجهاز أو كابل الطاقة لفصله من

المقبس.

الصيانة والتنظيف

قبل الصيانة والتنظيف:

◀ افصل الجهاز عن مصدر الطاقة، على سبيل المثال،

أطفي المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

يستخدم الفرن مينا (إيناميل) خاصًا يسهل تنظيفه. ومع

ذلك، توصي شركة Franke بتنظيفها بشكل متكرر

لتجنب إعداد الخبيز في وجود أوساخ أو بقايا طعام

سابقة.

◀ لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو الكاشطات

المعدنية الحادة لتنظيف الأجزاء الزجاجية من باب

الفرن، لأنها قد تخدش السطح مما يؤدي إلى تحطم

الزجاج.

◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف البخار أو رشاشات

الماء المباشرة.

■ إذا لم يتم تنظيف الجهاز بانتظام، فقد يتضرر

سطحه، وهذا قد يؤثر بشكل دائم على عمر

الجهاز وربما يسبب خطرًا على سلامتك.



خطر التعرض لصدمة كهربائية بسبب دخول

سوائل!

يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.

◀ تأكد من عدم دخول أية سوائل لداخل الجهاز.

◀ لا تستخدم البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.

◀ لا تستخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف عناصر

التشغيل.

معلومات السلامة

- الزائدة من الفئة III.
- تأكد من توصيل الجهاز مباشرة بالتيار الكهربائي.
- تأكد من عدم استخدام أي مهايئات، مقابس متعددة أو كابلات تمديد لتوصيل الجهاز.
- تأكد من عدم تعرض الجهاز للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- تحذير: لا ينبغي تركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

الاستخدام الصحيح

- اقتصر على استخدام الأوعية المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.
- أثناء تسخين المواد الغذائية في حاويات بلاستيكية أو ورقية، قم بمراقبة محتويات الميكروويف، حيث ينشأ هناك خطر من الاحتراق التلقائي.
- إذا ظهر دخان، أوقف الفرن أو فصله واحرص على بقاء الباب مغلق لإخماد أي لهب.
- تسخين المشروبات في فرن الميكروويف قد يتسبب في تناثر مفاجئ/متأخر للسوائل المغلية، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع حاوياتها.
- يجب تقليب أو رج محتويات زجاجات الإرضاع وأوعية طعام الأطفال، مع التأكد من درجة حرارتها، قبل التقديم، وذلك لتفادي الإصابة بالحروق.
- لا تستخدم أي حاويات معدنية أو صواني مصنوعة من الألمنيوم.
- لا نوصي بتسخين البيض بقشره أو البيض المسلوق في فرن الميكروويف لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء الطهي.
- تم تصميم هذا الجهاز للطهي بأبواب مغلقة.
- فرن الميكروويف مصمم لتسخين الأطعمة والمشروبات.
- استخدم الفرن فقط لتحضير الطعام وطهيه.
- استخدم قفازات الفرن عند وضع الحاويات في الفرن أو عند إخراج الحاويات من الفرن.
- التزم فقط بدليل التشغيل المستخدمة مع الفرن عندما يكون في الوظيفة.
- لا تضع كابلات الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى على الأجزاء الساخنة من

اقرأ دليل الاستخدام ومعلومات السلامة بعناية قبل استخدام الفرن.

احتفظ بالدليل للرجوع إليها مستقبلاً.

لا يمكن أن تكون الجهة الصانعة مسؤولة عن الأضرار المحتملة الناتجة عن التثبيت غير الصحيح والاستخدام غير الصحيح، غير السليم أو غير المسنول للجهاز.

لا يمكن ضمان السلامة الكهربائية للجهاز إلا حال توصيله بشكل صحيح بنظام تاريف معتمد وفقاً للأنظمة السارية.

لضمان تشغيل آمن وفائق الفعالية لهذا الجهاز الكهربائي:

اتصل بمركز خدمة معتمد.

لا تقم بتعديل أي خصائص في الجهاز.



لا يجوز للأطفال البالغين من العمر 8 سنوات أو الأشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو يفكرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز أو تنظيفه، ما لم يخضعوا للإشراف والتوجيه من جانب شخص مسؤول عن سلامتهم.

لا يجوز للأطفال دون سن 8 سنوات استخدام الجهاز أو تنظيفه حتى عند وجود إشراف عليهم. هذا الجهاز ليس لعبة.

أبعد الأطفال عن الجهاز ومواد التغليف.

لا تترك الأطفال بالقرب من الجهاز دون مراقبة.

لا تترك الأطفال يعبتون بالجهاز.

لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو أدوات التحكم الخاصة به أثناء أو بعد استخدامه مباشرة.

التركيب والتجهيز الصحيح

إذا كان الفرن متصلاً دائماً بمصدر الطاقة:

تأكد أن الجهاز لا يتم تثبيته إلا من قبل خدمة العملاء، فني كهرباء أو شخص مدرب وعلى معرفة/دارية مناسبة.


تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصله عن مصدر الطاقة، إما باستخدام قابس أو من خلال تركيب مفتاح على نظام الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التركيب، مع مسافة فتح توصيل،

تضمن الانفصال الكامل في ظروف الفلطية

مقدمة

عزيزي العميل،
نشكرك على اختيارك **Crystal**.
قبل استخدام الفرن، يرجى قراءة التعليمات والنصائح الواردة في هذا الدليل بعناية. سيُمكنك هذا من الحصول على أقصى استفادة من الفرن وسيضمن عمر تشغيل مديد خالي من المشاكل.
احتفظ بدليل الاستخدام هذا كمرجع إضافي.
يعد **Crystal** هو فرن الأجيال القادمة، تم تطويره لتحسين إمكانية الطهي المنزلي.
مع **Crystal** أصبح لديك العديد من الخيارات في تناول يدك.
يمكنك أن تقرر طهي الطعام "بطريقة تقليدية" عبر التحديدات التكنولوجية غير المحدودة التي يوفرها الفرن، أو يمكنك أيضًا الاستمتاع بمجموعة مختارة من الوصفات المثبتة مسبقًا والقوائم الكاملة التي ستجعل حياتك اليومية أسهل وأسرع وأكثر صحة.
تحديث تكنولوجي مُلفت للأنظار يجمع بين التصميم والأداء. الفرن **Crystal** عبارة قطعة أنيقة تناسب كل مطبخ، تضمن موثوقية فائقة، وذلك بفضل جودة المواد والاهتمام بالتفاصيل، والاتجاه المثالي لكل منتجات **Franke**.

حول هذا الدليل

الرمز	المعنى
	رمز التحذير. التحذير من خطر التعرض للإصابات.
◁	إجراءات السلامة وملاحظات تحذيرية لتجنب التعرض لإصابة أو ضرر.
◀	خطوة العمل. يتم تحديد العمل الذي يجب القيام به.
■	النتيجة. نتيجة واحدة أو أكثر من خطوات العمل.
✓	الشرط المسبق الذي يجب استيفائه قبل تنفيذ الإجراء التالي.

يسري دليل الاستخدام هذا على العديد من طرازات الجهاز. وبالتالي قد يكون بعض الخصائص والوظائف الموضحة غير متاحة في الموديل المحدد الخاص بك.
تحتفظ شركة **Franke** بالحق في إجراء تعديلات على المنتج دون إشعار مسبق. جميع المعلومات صحيحة في وقت الإصدار.
اقرأ دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز.
احتفظ بدليل الاستخدام.
استخدم المنتج الموضح في دليل الاستخدام هذا فقط وفقًا للاستخدام المعني.

الاستخدام المعني

تم تطوير الفرن للاستخدام المنزلي فقط في المنزل.

تم تصميم الفرن لتقديم أداء احترافي في المنزل. هو جهاز متعدد الاستخدامات يتيح الاختيار الآمن والسهل لطرق الطبخ المختلفة.

فهرس المحتويات

4	مقدمة
4	حول هذا الدليل
4	الاستخدام المعني
5	معلومات السلامة
5	التركيب والتجهيز الصحيح
5	الاستخدام الصحيح
6	الصيانة والتنظيف
7	الإصلاح
7	الإخراج من الخدمة
8	عرض عام
9	الشاشة
9	لوحة التحكم
10	برامج الطهي
11	التركيب
12	تهيئة الشاشة
12	التشغيل
15	التنظيف والعناية
15	الصيانة والإصلاح
16	التكهين
16	خدمة العملاء
17	البيانات الفنية
17	اختبارات ملاءة الوظيفة

Argentina

Franke Aus. Spar
San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Australia

Franke Aus. Pty. Ltd.
(PR Kitchen Systems)
Melbourne 3175
Phone +61 3 9700 9100

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de
Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred
Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems
Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Pvt Ltd.
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

