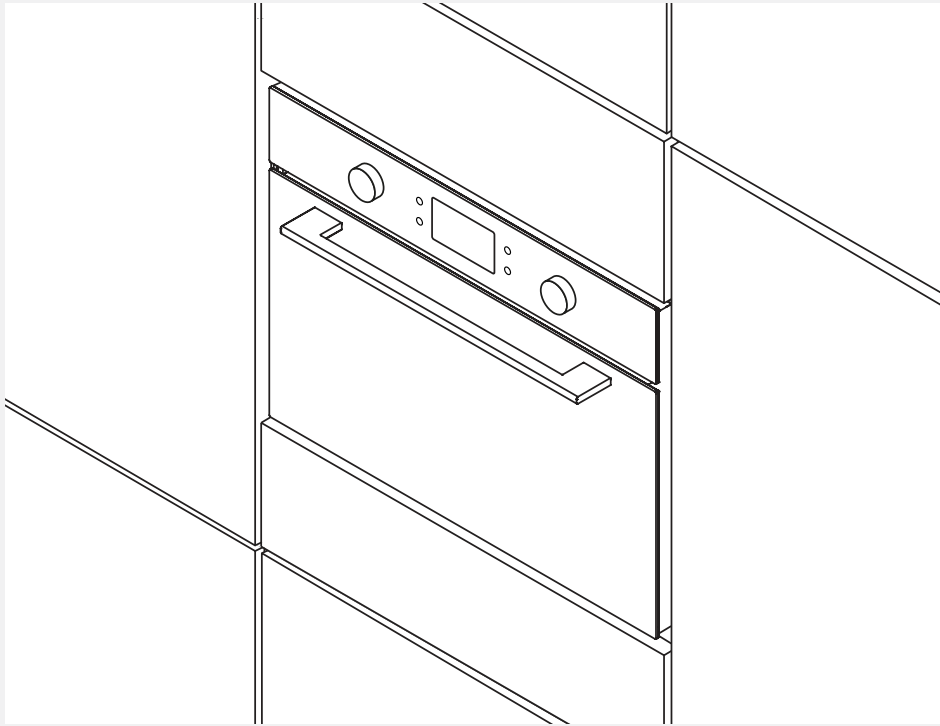




## FMA 45 MW XS

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

Make  
it  
Wonderful

**FRANKE**

# LANGUAGES

---

|                                                                           |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Jazyky / Jazyky / Γλωσσες / Limbi / Diller / Языки / Мови / اللغات</i> |                                      |
| CS                                                                        | NÁVOD K POUŽITÍ..... 3               |
| SK                                                                        | NÁVOD NA POUŽÍVANIE..... 14          |
| EL                                                                        | ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ..... 25           |
| RO                                                                        | MANUAL DE UTILIZARE ..... 36         |
| TR                                                                        | KULLANICI KILAVUZU..... 47           |
| RU                                                                        | РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ..... 58 |
| UK                                                                        | ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ..... 69    |
| AR                                                                        | دليل المستخدم ..... 80               |

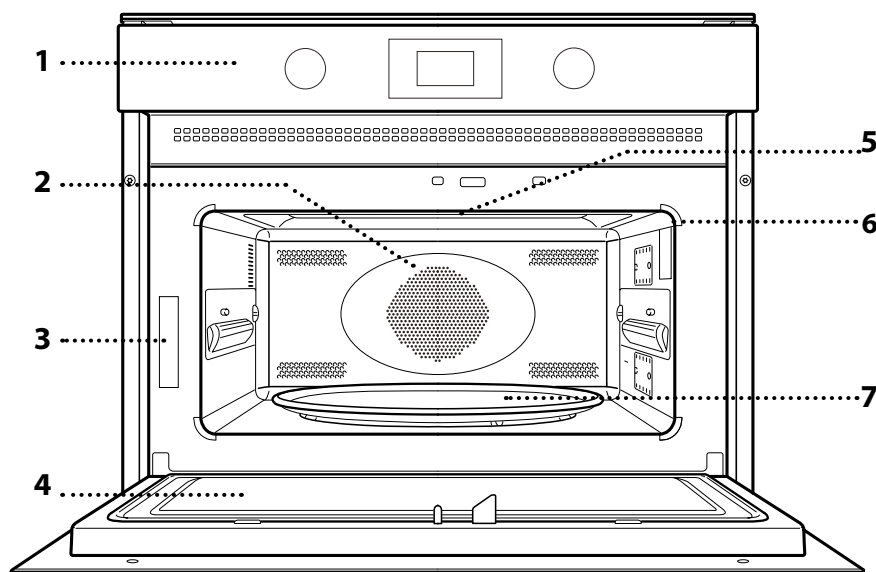


# OBSAH

|                              |    |
|------------------------------|----|
| PŘEHLED.....                 | 4  |
| OVLÁDACÍ PANEL .....         | 4  |
| POPIS DISPLEJE .....         | 5  |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ.....           | 5  |
| FUNKCE.....                  | 6  |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....   | 7  |
| KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....    | 8  |
| UŽITEČNÉ RADY .....          | 10 |
| TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY ..... | 11 |
| VYZKOUŠENÉ RECEPTY .....     | 12 |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....       | 13 |
| ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD .....     | 13 |
| TECHNICKÁ PODPORA.....       | 13 |

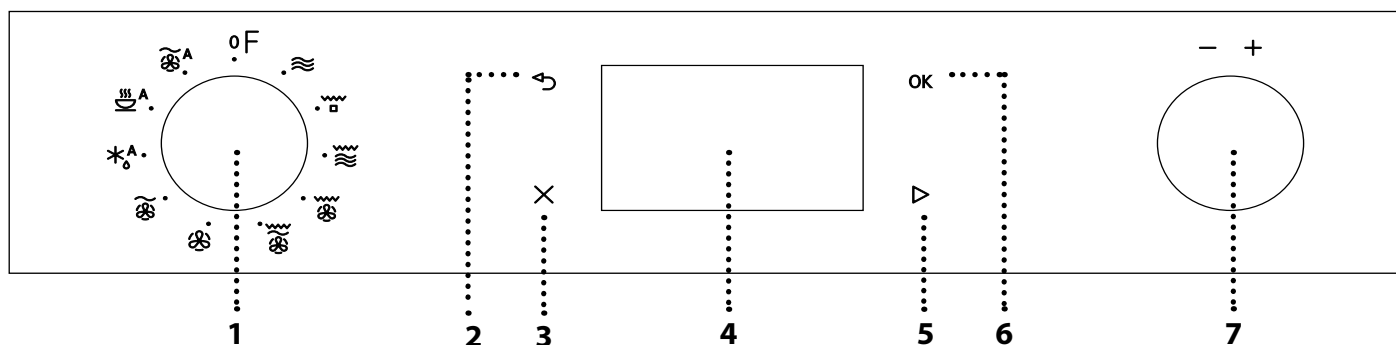
# UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## PŘEHLED



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

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.  
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy ○.

### 2. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky nastavení.

### 3. UZÁVĚR

K přerušení aktivní funkce, a to kdykoli. Pro zastavení funkce stiskněte dvakrát, trouba přejde do režimu stand-by.

### 4. DISPLEJ

### 5. START

Pro aktivaci funkcí a potvrzení nastavení. Je-li mikrovlnná trouba vypnutá, aktivuje se mikrovlnná funkce.

### 6. POTVRZENÍ

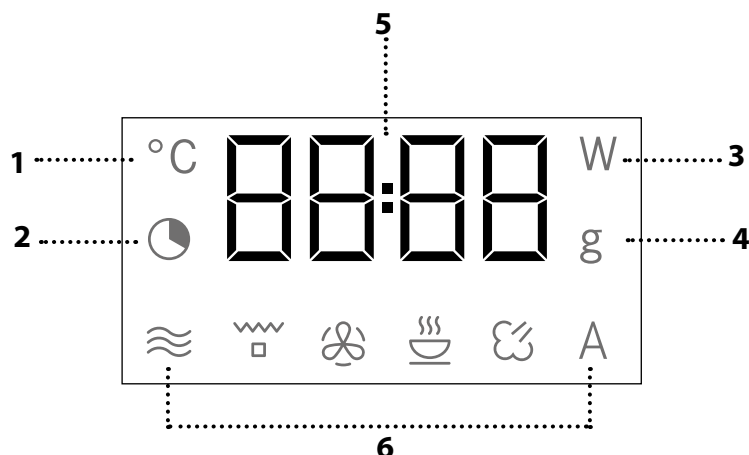
Pro potvrzení výběru funkce nebo nastavení hodnoty.

### 7. OVLADAČ

Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

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

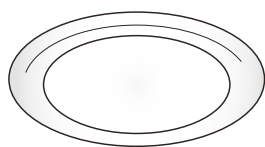
## POPIS DISPLEJE



1. Nastavení teploty
2. Nastavení času a trvání funkce
3. Výběr výkonu mikrovln
4. Výběr hmotnosti
5. Hodiny, informace a trvání funkce
6. Symboly zvolených funkcí

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

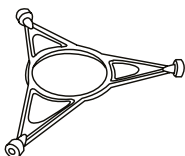
### SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ



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

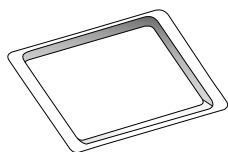
podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

### DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



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

### OBDÉLNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ

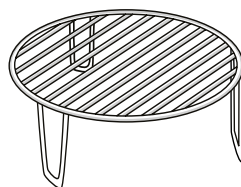


Používejte plech na pečení pouze u těch funkcí, které umožňují konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami. Talíř ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu

pro pečení.

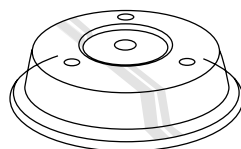
Upozornění: Při použití obdélníkového plechu na pečení není třeba odstraňovat otočný talíř a jeho držák.

### ROŠT



Umožní vám umístit jídlo výše, tedy blíže ke grilu, pro dosažení dokonalého osmahnutí pokrmu dohněda. Položte rošt na otočný talíř.

### KRYT



Je užitečná pro přikrytí jídla, které se připravuje nebo ohřívá v mikrovlnné troubě. Kryt omezuje vystřikávání, udržuje optimální vlhkost jídla a lze jej využít i jako druhou úroveň pro umístění.

Není vhodný pro tradiční pečení nebo pro použití s jakoukoli funkcí grilu.

Počty kusů a typ příslušenství se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu. Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

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

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

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

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



## MIKROVLNÝ

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

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

## GRILL

Pro hnědnutí, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet. Pro dosažení co nejlepších výsledků gril nejprve na 3 až 5 minut předehejte.

Doporučené příslušenství: Horní rošt



## GRIL + MIKROVLNÝ

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

Doporučené příslušenství: Horní rošt



## TURBOGRIL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci konvenčních funkcí s funkcí grilu. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: Horní rošt



## TURBO GRIL + MIKROVLNÝ

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

Doporučené příslušenství: Horní rošt



## HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. K přípravě určitých pokrmů lze použít pekáč na pečení nebo jiné nádobí vhodné pro použití v troubě.

Doporučené příslušenství: Spodní rošt / obdélníkový plech na pečení



## HORKÝ VZDUCH + MV

K rychlé přípravě jídla v troubě.

Doporučené příslušenství: Spodní rošt

## \*A AUTO DEFROST\*

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti.

Jídlo je třeba položit přímo na otočný talíř. Jakmile vás trouba vyzve, jídlo obraťte.

| KATEGORIE | JÍDLO                                                   | HMOTNOST       |
|-----------|---------------------------------------------------------|----------------|
| <br>1*    | MASO<br>(mleté maso, karbanátky, steaky, pečeně)        | 100 g – 2 kg   |
| <br>2*    | DRŮBEŽÍ<br>(celé kuře, kousky, řízky)                   | 100 g – 2,5 kg |
| <br>3*    | FILÉ<br>(celé, řízky, filé)                             | 100 g – 1,5 kg |
| <br>4*    | ZELENINA<br>(míchaná zelenina, hrášek, brokolice apod.) | 100 g – 1,5 kg |
| <br>5*    | CHLÉB<br>(bochníky, sladké kynuté pečivo, housky)       | 100 g – 1 kg   |

### ☺ A AUTOMATICKÝ OHŘEV / PEČENÍ \*

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě a k rychlé přípravě jídel při současném dosažení optimálních výsledků.

Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby.

| KATEGORIE                                                                              | JÍDLO                                                                                            | HMOTNOST     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  1    | HOTOVÉ JÍDLO                                                                                     | 250–500 g    |
|  2    | ZMRAZENÁ PORCE                                                                                   | 250–500 g    |
|  3    | MRAŽENÉ LASAGNE                                                                                  | 250–500 g    |
|  4    | POLÉVKY                                                                                          | 200–800 g    |
|  5    | NÁPOJE                                                                                           | 100–500 g    |
|  6    | PEČENÉ BRAMBORY<br>(po výzvě obraťte)                                                            | 200 g – 1 kg |
|  7  | ČERSTVÁ ZELENINA<br>(nakrájejte na stejnoměrně velké kousky a přidejte 2 až 4 lžice vody. Krypt) | 200–800 g    |
|  8  | MRAŽENÁ ZELENINA<br>(Po výzvě obraťte. Krypt)                                                    | 200–800 g    |
|  9  | KONZERVOVANÁ ZELENINA                                                                            | 200–600 g    |
|  10 | POPCORN                                                                                          | 100 g        |

### ☺ A AUTO HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNÝ\*

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

| KATEGORIE                                                                           | JÍDLO             | HMOTNOST       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
|  1 | PEČENÉ KUŘE       | 800 g – 1,5 kg |
|  2 | SUŠENKY           | 300 g          |
|  3 | CELÁ RYBA         | 600 g – 1,2 kg |
|  4 | ZAPEČENÉ BRAMBORY | 800 g – 2 kg   |
|  5 | ROSTBÍF           | 800 g – 1,5 kg |

\* Pro dosažení co nejlepších výsledků při použití automatických funkcí jednoduše navolte druh a hmotnost nebo množství jídla. Trouba automaticky vypočítá a zvolí optimální nastavení a v průběhu pečení je podle potřeby upravuje. Jakmile vás trouba vyzve, jídlo obraťte nebo zamíchejte.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### . NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Pro nastavení správného údaje minuty otáčejte ovladačem nastavení a stisknutím **OK** potvrďte. Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení správného údaje minuty otáčejte ovladačem nastavení a stisknutím **OK** potvrďte.

Upozornění: Chcete-li později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 3 sekundy podržte **X** a zopakujte kroky uvedené výše. Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## . JET START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení přípravy pomocí funkce mikrovln nastavených na plný výkon (900 W) na dobu 30 sekund lze stisknout tlačítko .

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Otáčejte ovladačem výběru a zvolte jednu z dostupných funkcí.



## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

### . MANUÁLNÍ FUNKCE

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

#### VÝKON MIKROVLN / TEPLOTA



Pokud na displeji bliká ikona **W**, otočte knoflíkem pro nastavení výkonu a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **OK** a pokračujte ve změně dalšího nastavení (je-li to možné).

Stejným způsobem, pokud na displeji bliká ikona **°C**, otočte knoflíkem pro nastavení teploty a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **OK** a pokračujte ve změně dalšího nastavení.

Upozornění: Jakmile je funkce jednou aktivována, nastavení výkonu lze změnit tak, že dvakrát stisknete , čímž se dostanete do nabídky nastavení výkonu. Poté změňte nastavení otáčením ovladače nastavení.

#### DOBA TRVÁNÍ



Pokud na displeji bliká ikona , otáčením knoflíku nastavíte požadovanou dobu přípravy. Jakmile je zobrazená doba přípravy odpovídá požadované hodnotě, pro potvrzení a spuštění funkce stiskněte .

Upozornění: Doba přípravy můžete přizpůsobit během přípravy otáčením ovladače; každým dalším stiskem  se doba přípravy prodlouží o 30 sekund.

## . AUTOMATICKÉ FUNKCE / AUTO DEFROST

### KATEGORIE

Po výběru jedné z automatických funkcí je třeba zvolit kategorii připravovaného jídla.



Pokud na displeji bliká ikona **A**, otáčením ovladače nastavení zvolte číslici odpovídající požadované kategorii, poté potvrďte stisknutím **OK**.

### HMOTNOST

Aby bylo možné dosáhnout co nejlepších výsledků, vyžadují automatické funkce zadání hmotnosti potravin, a to výběrem z přednastavených hodnot: trouba u každé kategorie potravin vypočítá ideální délku trvání funkce.



Když se na displeji objeví základní nastavení a bliká symbol **g**, otáčením knoflíku nastavte hmotnost a poté potvrďte stiskem , čímž spustíte funkci.

## 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

Při každém dalším stisku tlačítka  se doba pečení prodlouží o dalších 30 sekund (pouze u manuálních funkcí).

Upozornění: K pozastavení právě probíhající funkce můžete kdykoli dvakrát za sebou stisknout tlačítko **X**.

## . BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

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



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

#### 4. PAUZA

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

Pro opětovné spuštění dvířka zavřete a stiskněte a



Je také možné dočasně přípravu potravin zastavit stisknutím . Pokud chcete obnovit proces vaření, zavřete dvířka a stiskněte .

##### AUTOMATICKÁ PAUZA

(ZAMÍCHEJTE NEBO OBRÁŤTE JÍDLO)

Určité funkce se pozastaví a umožní vám tak pokrm obrátit nebo promíchat.



Když se příprava pokrmu pozastaví a na displeji se zobrazí zpráva „Turn Food“ (Obráťte jídlo) nebo „Stir Food“ (Zamíchejte jídlo), otevřete dvířka a jídlo obraťte nebo zamíchejte. Poté stisknutím funkci pečení/vaření opětovně spustíte.

Upozornění: po 2 minutách se funkce znovu automaticky spustí, i když jídlo neobráťte nebo nezamícháte.

#### 5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „End“ (Konec), což signalizuje, že funkce je ukončena.



U některých funkcí je možné posunout pečení/vaření při zachování dříve provedených nastavení: Otáčením ovladače nastavení nastavte novou dobu přípravy, poté stiskněte .

#### . ČASOVAČ

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Otáčením ovladače nastavení aktivujte funkci a nastavte požadovanou dobu.



Pro aktivaci časového spínače stiskněte **OK**

. Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění. Přejete-li si provést změnu časovače poté, co byl jednou aktivován, otočte ovladačem nastavení a poté potvrďte stisknutím **OK**.

Pro pozastavení časovače nebo pro návrat k zobrazení aktuálního času otáčejte ovladačem nastavení, dokud se na displeji nezobrazí 0:00, a poté stiskněte **OK**.

Upozornění: Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete spustit i funkci: Časový spínač bude dále automaticky odpočítávat navolený čas, aniž by to jakkoli ovlivnilo danou funkci. Pro opětovné zobrazení údajů časovače vyčkejte do ukončení funkce nebo funkci trouby zastavte stisknutím .



# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka uvádí nejlepší funkce pro přípravu jednotlivých druhů pokrmů.

Doby pečení se vztahují k cyklu pečení jídla v troubě a nezahrnují fázi předehřevu (u funkcí, kde je to třeba). Nastavení a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Vždy pokrm nejprve tepelně upravujte po nejkratší uvedené dobu a pak zkontrolujte, zda je již hotový. Pro dosažení nejlepších výsledků se při volbě příslušenství důsledně řiďte doporučeními v tabulce pečení.

## KUČAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

Mikrovlny projdou potravinami jen do určité hloubky. Vaříte-li více potravin najednou, je dobré jídlo co nejvíce rozprostřít.

Menší kousky potravin se vaří rychleji než větší: Pro dosažení rovnoměrné tepelné úpravy rozkrájejte jídlo na stejně velké kousky.

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

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

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

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

## POTRAVINÁŘSKÁ FÓLIE A OBALOVÝ MATERIÁL

Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků. Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak, a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

## TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly.

Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin.

Této situaci lze předcházet následovně:

. Nepoužívejte nádoby s úzkým hrdlem.

. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.

. Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

## ZMRAŽENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na otočném skleněném talíři. Příp. můžete také použít lehkou plastovou nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě.

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte.

Jakmile se jídlo začne rozmrazovat, oddělte jej: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

## JÍDLO PRO DĚTI

Při ohřívání jídla nebo nápojů v kojenecké lahvi nebo skleničce pro příkrmy musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu.

Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík.

## MASO A RYBY

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



# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| JÍDLO                                                         | FUNKCE | OHŘEV | ÚROVEŇ<br>VÝKONU PRO<br>GRIL | VÝKON (W) | ČAS (MIN) | PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---------------------------------------------------------------|--------|-------|------------------------------|-----------|-----------|---------------|
| <b>Kynuté koláče</b>                                          |        | -     | 160–180                      | -         | 30–60     |               |
|                                                               |        | -     | 160–180                      | 90        | 25–50     |               |
| <b>Koláče s náplní</b><br>(cheesecake, závin, jablečný koláč) |        | Ano   | 160–190                      | -         | 35–70     |               |
| <b>Sušenky</b>                                                |        | Ano   | 170–180                      | -         | 10–20     |               |
| <b>Sněhové pečivo</b>                                         |        | Ano   | 100–120                      | -         | 40–50     |               |
| <b>Rohlíky</b>                                                |        | Ano   | 210–220                      | -         | 10–12     |               |
| <b>Bochník chleba</b>                                         |        | Ano   | 180–200                      | -         | 30–35     |               |
| <b>Pizza / koláč</b>                                          |        | Ano   | 190–220                      | -         | 20–40     |               |
| <b>Slané koláče</b><br>(zeleninové, quiche lorraine)          |        | Ano   | 180–190                      | -         | 40–55     |               |
| <b>Lasagne / zapečené těstoviny</b>                           |        | -     | -                            | 350–500   | 15–40     |               |
| <b>Jehněčí pečeně / telecí pečeně / rostbíf</b> (1,3–1,5 kg)  |        | -     | 170–180                      | -         | 70–80*    |               |
|                                                               |        | -     | 160–180                      | 160       | 50–70*    |               |
| <b>Rostbíf – středně propečený</b><br>(1,3–1,5 kg)            |        | -     | 170–180                      | -         | 40–60*    |               |
| <b>Pečené kuře / králík / kachna</b><br>(v celku 1–1,2 kg)    |        | -     | 210–220                      | -         | 50–70*    |               |
|                                                               |        | -     | 210–220                      | 350       | 45–60*    |               |
| <b>Kuře/králík/kachna</b><br>(řízky/kousky 0,4–1 kg)          |        | -     | -                            | 350–500   | 20–40*    |               |
| <b>Pečená ryba</b> (celá)                                     |        | -     | -                            | 160–350   | 20–40     |               |
| <b>Rybí filé/plátky</b>                                       |        | Ano   | -                            | -         | 15–30*    |               |
| <b>Plněná zelenina</b><br>(rajčata, cukety, lilky...)         |        | -     | -                            | 500–650   | 25–50     |               |
| <b>Topinky</b>                                                |        | -     | -                            | -         | 3–6       |               |
| <b>Klobásy/kebaby/žebírka/<br/>hamburgery</b>                 |        | -     | -                            | -         | 20–40*    |               |
| <b>Pečené brambory</b>                                        |        | -     | -                            | 350–500   | 20–40*    |               |
| <b>Pečené ovoce</b>                                           |        | -     | -                            | 160–350   | 15–25     |               |
| <b>Zapékaná zelenina</b>                                      |        | -     | -                            | -         | 15–25     |               |

\* V polovině doby přípravy jídlo obraťte.

Tabulka testovaných receptů byla sestavena pro certifikační orgány v souladu s normami IEC 60705 a IEC 60350.

| FUNKCE        | Horký vzduch                                                       | Horký vzduch + MV | Grill | Turbogrill                  | Grill + MV |
|---------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-----------------------------|------------|
|               |                                                                    |                   |       |                             |            |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | Teplovzdušný talíř / nádoba vhodná pro použití v mikrovlnné troubě |                   | Rošt  | Obdélníkový plech na pečení |            |
|               |                                                                    |                   |       |                             |            |

# VYZKOUŠENÉ RECEPTY

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

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

|        |                                                                                                  |                                                                                                          |                                                                                                |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCE | Mikrovlny<br> | Grill + mikrovlny<br> | Grill<br> |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

**Nepoužívejte parní čističe.**

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

### VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

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

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém                                        | Možná příčina                                       | Řešení                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trouba nefunguje.                              | Přerušení napájení.<br>Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. |
| Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.  | Aktivní chladicí ventilátor.                        | Otevřete dvířka nebo vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.                                                                                            |
| Na displeji je písmeno „F“ následované číslem. | Softwarová chyba.                                   | Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.                                                  |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## TECHNICKÁ PODPORA

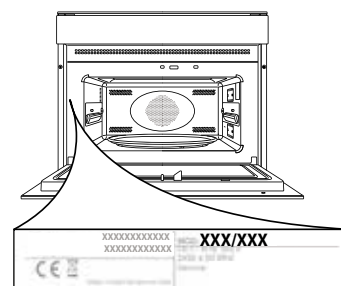
V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko Franke.

Nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.

**Uveďte:**

- typ závady
- model spotřebiče (art./kód)
- sériové číslo (S.N.) na výkonovém štítku umístěném na pravém okraji vnitřního prostoru trouby (viditelný, pokud jsou otevřena dvířka).

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



---

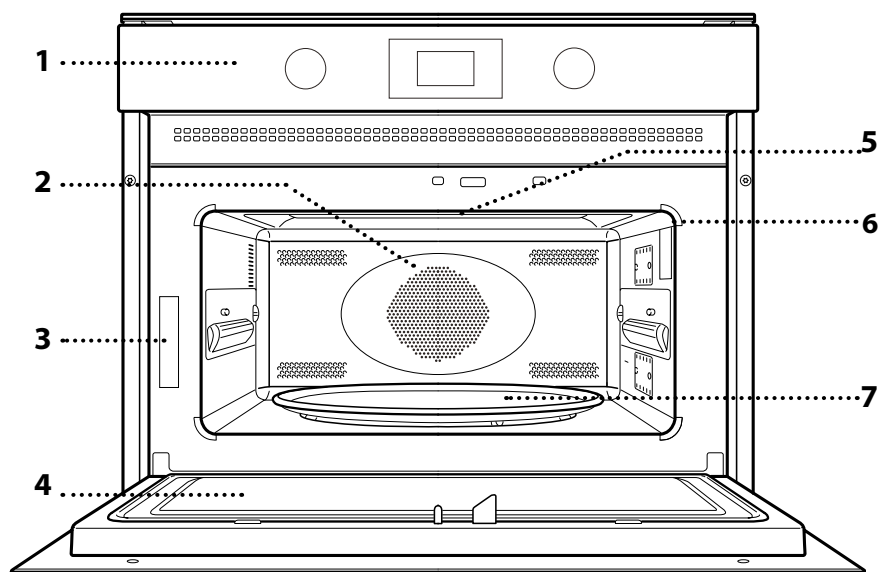
# OBSAH

---

|                              |    |
|------------------------------|----|
| PREHLAD .....                | 15 |
| OVLÁDACÍ PANEL .....         | 15 |
| OPIS DISPLEJA .....          | 16 |
| PRÍSLUŠENSTVO .....          | 16 |
| FUNKCIE.....                 | 17 |
| PRVÉ POUŽITIE .....          | 18 |
| KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....  | 19 |
| UŽITOČNÉ TIPY .....          | 21 |
| TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL ..... | 22 |
| VYSKÚŠANÉ RECEPTY .....      | 23 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA.....       | 24 |
| RIEŠENIE PROBLÉMOV.....      | 24 |
| TECHNICKÁ PODPORA.....       | 24 |

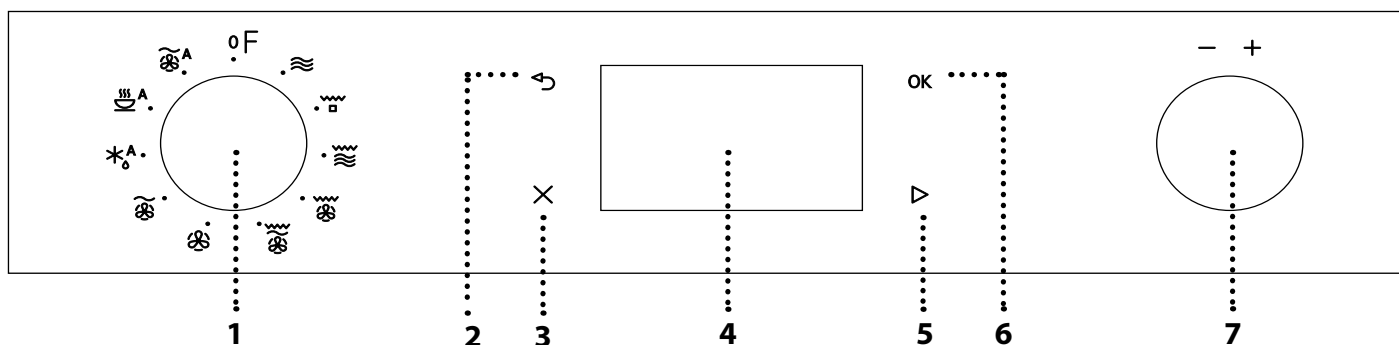
# PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

## PREHĽAD



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

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

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

### 2. SPÄŤ

Na návrat do menu predchádzajúcich nastavení.

### 3. STOP

Týmto tlačidlom môžete kedykoľvek prerušiť aktívnu funkciu. Dvakrát stlačte na zastavenie funkcie a uvedenie rúry do pohotovostného režimu.

### 4. DISPLEJ

### 5. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení. Keď je rúra vypnutá, aktivuje mikrovlnnú funkciu.

### 6. POTVRDITE

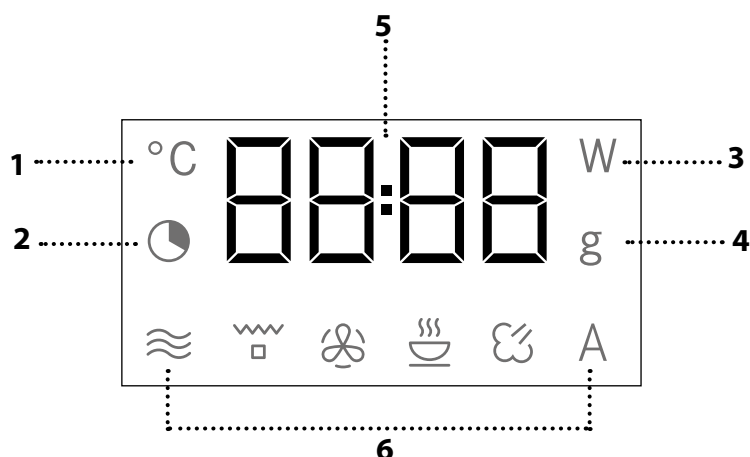
Na potvrdenie výberu funkcie alebo nastavenej hodnoty.

### 7. NASTAVOVACÍ OVLÁDAČ

Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

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

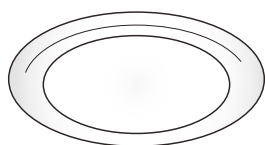
## OPIS DISPLEJA



1. Ovládanie teploty
2. Nastavenie času a trvania funkcie
3. Výber výkonu mikrovln
4. Výber hmotnosti
5. Hodiny, informácie a trvanie funkcie
6. Symboly zvolených funkcií

## PRÍSLUŠENSTVO

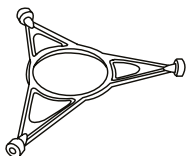
### SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER



Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla. Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre

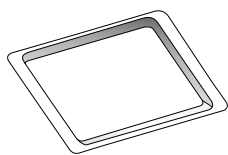
všetky iné nádoby alebo príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

### DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



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

### PRAVOUHLY PLECH NA PEČENIE

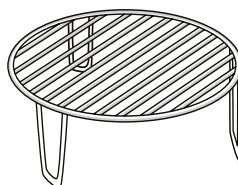


Používajte plech na pečenie len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami. Plech vkladajte vodorovne, spočívajúc na rošte

v priestore pečenia.

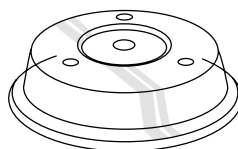
Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

### DRÔTENÝ ROŠT



Umožňuje vám uložiť jedlo bližšie ku grilu a tým jeho dokonalé opečenie do hneď. Umiestnite drôtený podstavec na otočný tanier.

### PRIKRYTE



Užitočné na zakrytie jedla pri varení alebo ohrievaní v mikrovlnke. Veko znižuje rozstrek, udržiava potraviny vlhké a môže sa používať aj na vytvorenie dvoch úrovní prípravy jedla.

Nie je vhodné na použitie pri konvekčnom pečení alebo s niektorou z funkcií grilovania.

Množstvo a typ príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

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

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

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

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

# FUNKCIE



## MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

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

## GRILL

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

Odporúčané príslušenstvo: Vysoký drôtený rošt



## GRIL + MIKROVLNÝ

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

Odporúčané príslušenstvo: Vysoký drôtený rošt



## TURBO GRILL

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

Odporúčané príslušenstvo: Vysoký drôtený rošt



## TURBO GRIL + MIKROVLNÝ

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

Odporúčané príslušenstvo: Vysoký drôtený rošt



## HORÚCI VZDUCH

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obvyčajnej rúry. Na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúr.

Odporúčané príslušenstvo: Nízky drôtený rošt/Pravouhlý plech na pečenie



## HORÚCI VZDUCH + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase.

Odporúčané príslušenstvo: Nízky drôtený rošt

## \* A AUTO DEFROST\*

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadaním jeho hmotnosti.

Potraviny je potrebné položiť priamo na sklenený otočný tanier. Po výzve jedlo obráťte.

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

### ☺ A AUTOMATICKÝ OHREV/PEČENIE \*

Na ohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote a rýchlu prípravu jedál s optimálnymi výsledkami.

Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu.

| KATEGÓRIA                                                                                 | POTRAVINY                                                                                                      | HMOTNOSŤ     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <br>1    | HOTOVÉ JEDLO                                                                                                   | 250 – 500 g  |
| <br>2    | MRAZENÉ JEDLO                                                                                                  | 250 – 500 g  |
| <br>3    | MRAZENÉ LASAGNE                                                                                                | 250 – 500 g  |
| <br>4    | POLIEVKY                                                                                                       | 200 – 800 g  |
| <br>5    | NÁPOJE                                                                                                         | 100 – 500 g  |
| <br>6    | PEČENÉ ZEMIAKY<br>(Po výzve obráťte)                                                                           | 200 g – 1 kg |
| <br>7   | ČERSTVÁ ZELENINA<br>(Nakrájajte na kúsky rovnakej veľkosti a pridajte 2 až 4 polievkové lyžice vody. Prikryte) | 200 – 800 g  |
| <br>8  | MRAZENÁ ZELENINA<br>(Po výzve obráťte. Prikryte)                                                               | 200 – 800 g  |
| <br>9  | KONZERVOVANÁ ZELENINA                                                                                          | 200 – 600 g  |
| <br>10 | PUKANCE                                                                                                        | 100 g        |

### ☺ A AUTO VHÁŇANÝ VZDUCH + MIKROVLNÝ

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

| KATEGÓRIA                                                                              | POTRAVINY        | HMOTNOSŤ       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
| <br>1 | PEČENÉ KURČA     | 800 g – 1,5 kg |
| <br>2 | SUŠIENKY         | 300 g          |
| <br>3 | RYBY VCELKU      | 600 g – 1,2 kg |
| <br>4 | ZAPEKANÉ ZEMIAKY | 800 g – 2 kg   |
| <br>5 | ROZBIF           | 800 g – 1,5 kg |

\*S automatickými funkciami jednoducho vyberte typ a hmotnosť alebo množstvo potravín, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenie a v priebehu pečenia ho bude meniť. Po výzve jedlo obráťte alebo pomiešajte.

## PRVÉ POUŽITIE

### .NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Otáčajte nastavovacím ovládačom na nastavenie správnej hodiny a stlačte **OK** na potvrdenie. Začnú blikáť číslice označujúce minúty. Otáčajte nastavovacím ovládačom na nastavenie správnej hodiny a stlačte **OK** na potvrdenie.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte **X** aspoň 3 sekundy, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.



# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## . JET START (ZRÝCHLENÝ ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, môžete stlačiť ► na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovlny nastavenou na plný výkon (900 W) na 30 sekúnd.

### 1. ZVOĽTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Otočením voliaceho ovládača vyberte jednu z dostupných funkcií.



### 2. NASTAVENIE FUNKCIE

#### . FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

#### MIKROVLNNÝ VÝKON / TEPLOTA



Keď ikonka **W** na displeji bliká, otáčaním nastavovacieho gombíka upravte nastavenie, potom potvrdíte stlačením **OK** a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Rovnako keď ikonka **°C** na displeji bliká, otáčaním nastavovacieho gombíka upravte nastavenie teploty, potom potvrdíte stlačením **OK** a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia.

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno výkon meniť stlačením **↶**, aby ste sa dostali do menu nastavení výkonu, a potom otáčaním nastavovacieho ovládača zmeňte nastavenie.

#### TRVANIE



Keď ikonka **⌚** na displeji bliká, otáčaním nastavovacieho gombíka nastavte požadované trvanie.

Keď zobrazená doba pečenia zodpovedá želanej, stlačením ► potvrdíte a spustíte funkciu.

Upozornenie: Počas prípravy jedla môžete upravovať čas prípravy jedla otáčaním ovládača; po každom stlačení ► sa čas prípravy jedla predĺži o 30 sekúnd.

## . AUTOMATICKÉ FUNKCIE / AUTO DEFROST

### KATEGÓRIE

Po zvolení niektorej z automatických funkcií si musíte vybrať kategóriu jedla, ktoré pripravujete.



Keď na displeji bliká ikonka **A**, otáčením nastavovacieho ovládača zvolíte číslicu, ktorá zodpovedá želanej kategórii, potom potvrdíte stlačením **OK**.

### HMOTNOSŤ

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, automatické funkcie vyžadujú zadanie hmotnosti jedla výberom spomedzi štandardných nastavení: rúra potom vypočíta ideálny čas trvania funkcie pre každú kategóriu jedla.



Keď sa na displeji ukáže štandardné nastavenie a bliká ikonka **g**, otáčením nastavovacieho gombíka nastavte hmotnosť a stlačením ► potvrdíte a spustíte funkciu.

### 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

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

Zakaždým, keď sa tlačidlo ► stlačí znovu, sa čas prípravy jedla zvýši o ďalších 30 sekúnd (iba pri manuálnych funkciách).

Upozornenie: Ak dva razy stlačíte **X**, môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

### . BEZPEČNOSTNÁ POISTKA

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



Otvorte a zatvorte dverka a potom stlačte ► na spustenie funkcie.

#### 4. PAUZA

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

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

Prípravu jedla možno dočasne zastaviť aj stlačením ✕. Proces prípravy jedla bude pokračovať, ak zatvoríte dvierka a stlačíte ►.

#### AUTOMATICKÉ ZASTAVENIE

(JEDLO PREMIEŠAJTE ALEBO OBRÁŤTE)

Niektoré funkcie sa zastavia, aby ste mohli jedlo obrátiť alebo pomiešať.



Keď sa rúra zastaví a na displeji sa zobrazí „Turn food“ alebo „Stir Food“, otvorte dvierka, jedlo obráťte alebo pomiešajte, potom dvierka zatvorte a po stlačení ► sa príprava jedla spustí znova.

Upozornenie: aj keď ste jedlo neprevrátili alebo nepomiešali, po 2 minútach sa funkcia automaticky spustí znova.

#### 5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobraz „End“, čo znamená, že pečenie je ukončené.



Pri niektorých funkciách je možné odložiť čas prípravy jedla, pričom predtým zadané nastavenia sa zachovávajú: otočením nastavovacieho ovládača nastavte nový čas prípravy jedla a potom stlačte ►.

#### . ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Časomer neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla.

na aktivovanie funkcie a nastavenie dĺžky času, ktorú požadujete, otáčajte nastavovacím ovládačom.



Na aktivovanie časovača stlačte OK. Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál. Po aktivovaní časovača môžete urobiť zmeny otočením nastavovacieho ovládača a potom potvrdíte stlačením OK.

Pre prerušenie alebo návrat na displej s aktuálnym časom otáčajte nastavovacím ovládačom, kým na displeji nesvieti 0:00, a stlačte OK.

Upozornenie: Po aktivovaní časovača môžete aktivovať aj funkciu: Časovač bude ďalej odpočítavať zvolený čas automaticky bez toho, aby to ovplyvnilo funkciu. Ak chcete znova zobraziť časovač, počkajte, kým funkcia skončí, alebo funkciu zastavte stlačením ✕.

## UŽITOČNÉ TIPY

### AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁĽ

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo.

Čas prípravy znamená cyklus prípravy vo vnútri rúry, bez fázy predhrievania (ak je potrebná).

Nastavenia a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Jedlo vždy pripravujte počas minimálneho uvedeného času a skontrolujte, či už je hotové.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete pri výbere príslušenstva dôsledne dodržiavať odporúčania v tabuľke pre prípravu jedla.

### TIPY PRE PRÍPRAVU JEDLA MIKROVLNAMI

Mikrovlny prenikajú do jedla iba do určitej hĺbky; pri súčasnej príprave väčšieho množstva jedla by ste preto mali jedlo čo najviac rozložiť.

Menšie množstvá sa varia rýchlejšie ako väčšie:

Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Počas mikrovlnného varenia sa odparuje vlhkosť:

Použitie krytu odolného voči mikrovlnám znižuje stratu vlhkosti.

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

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

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

### PLASTOVÁ FÓLIA A OBALY

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak, a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

### TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania.

Preto môžu náhle vykipieť.

Aby ste tomu zabránili:

Nepoužívajte nádoby s úzkymi hrdlami.

Pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí znovu premiešajte a potom opatrne vyberte nádobu z mikrovlnnej rúry.

### MRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame jedlo rozmrazovať priamo na otočnom sklenenom tanieri. V prípade potreby môžete použiť aj ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate.

Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddel'te ho:

Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

### JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred

podávaním skontrolujte jeho teplotu.

Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrievaním odstráňte vrchnák a cumlík.

### MÄSO A RYBY

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

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| POTRAVINY                                                            | FUNKCIA | OHREV | ÚROVEŇ GRILU | VÝKON (W) | ČAS (MIN.) | PRÍSLUŠENSTVO |
|----------------------------------------------------------------------|---------|-------|--------------|-----------|------------|---------------|
| <b>Kysnuté koláče</b>                                                |         | -     | 160 – 180    | -         | 30 – 60    |               |
|                                                                      |         | -     | 160 – 180    | 90        | 25 – 50    |               |
| <b>Plnené koláče</b><br>(tvarohový, štrúdľa, jablkový koláč)         |         | Áno   | 160 – 190    | -         | 35 – 70    |               |
| <b>Sušienky</b>                                                      |         | Áno   | 170 – 180    | -         | 10 – 20    |               |
| <b>Snehové pusinky</b>                                               |         | Áno   | 100 – 120    | -         | 40 – 50    |               |
| <b>Rožky</b>                                                         |         | Áno   | 210 – 220    | -         | 10 – 12    |               |
| <b>Bochník chleba</b>                                                |         | Áno   | 180 – 200    | -         | 30 – 35    |               |
| <b>Pizza / Koláč</b>                                                 |         | Áno   | 190 – 220    | -         | 20 – 40    |               |
| <b>Slané plnené koláče</b> (zeleninové koláče, slaná torta Lorraine) |         | Áno   | 180 – 190    | -         | 40 – 55    |               |
| <b>Lasagne/zapečené cestoviny</b>                                    |         |       | -            | 350 – 500 | 15 – 40    |               |
| <b>Pečená jahňacina alebo teľacina/ Rozbif</b> (1,3 – 1,5 kg)        |         | -     | 170 – 180    | -         | 70 – 80*   |               |
|                                                                      |         | -     | 160 – 180    | 160       | 50 – 70*   |               |
| <b>Rozbif – stredne prepečený</b><br>(1,3 – 1,5 kg)                  |         | -     | 170 – 180    | -         | 40 – 60*   |               |
| <b>Pečené kurča / králik / kačka</b><br>(vcelku 1 – 1,2 kg)          |         | -     | 210 – 220    | -         | 50 – 70*   |               |
|                                                                      |         | -     | 210 – 220    | 350       | 45 – 60*   |               |
| <b>Kurča / králik / kačka</b><br>plátky / kúsky 0,4 – 1 kg)          |         | -     | -            | 350 – 500 | 20 – 40*   |               |
| <b>Pečené ryby</b> (vcelku)                                          |         | -     | -            | 160 – 350 | 20 – 40    |               |
| <b>Rybie filé/plátky</b>                                             |         | Áno   | -            | -         | 15 – 30*   |               |
| <b>Plnená zelenina</b><br>(paradajky, cukety, baklažány)             |         | -     | -            | 500 – 650 | 25 – 50    |               |
| <b>Hrianka</b>                                                       |         | -     | -            | -         | 3 – 6      |               |
| <b>Klobásy / špízy / rebierka / hamburgery</b>                       |         | -     | -            | -         | 20 – 40*   |               |
| <b>Pečené zemiaky</b>                                                |         | -     | -            | 350 – 500 | 20 – 40*   |               |
| <b>Pečené ovocie</b>                                                 |         | -     | -            | 160 – 350 | 15 – 25    |               |
| <b>Gratinovaná zelenina</b>                                          |         | -     | -            | -         | 15 – 25    |               |

\* V polovici prípravy jedlo otočte.

Tabuľka testovaných receptov bola zostavená pre certifikačné orgány v súlade s normami IEC 60705 a IEC 60350.

| FUNKCIE       | Horúci vzduch                                                       | Horúci vzduch + MW | Grill        | Turbo grill                | Grill + MW |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------------------------|------------|
|               |                                                                     |                    |              |                            |            |
| PRÍSLUŠENSTVO | Teplovzdorný tanier/nádoba vhodná na použitie v mikrovlnných rúrach |                    | Drôtený rošt | Pravouhlý plech na pečenie |            |
|               |                                                                     |                    |              |                            |            |

# VYSKÚŠANÉ RECEPTY

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

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

| FUNKCIE | Mikrovlny<br> | Gril + Mikrovlny<br> | Grill<br> |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte parné čističe.**

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

## VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY

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

## PRÍSLUŠENSTVO

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

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém                                        | Možná příčina                                     | Riešenie                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rúra nefunguje.                                | Výpadok prúdu.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.        | Chladiaci ventilátor je aktivovaný.               | Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.                                                                                                      |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo. | Chyba softvéru.                                   | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.                                                                         |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

# TECHNICKÁ PODPORA

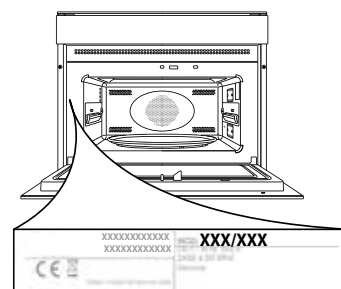
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

**Uveďte tieto informácie:**

- typ poruchy
- model spotrebiča (číslo/kód)
- výrobné číslo (S.N.) na výkonnostnom štítku, ktorý sa nachádza na pravom okraji vnútri rúry (je viditeľný, keď sú dvierka rúry otvorené).

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

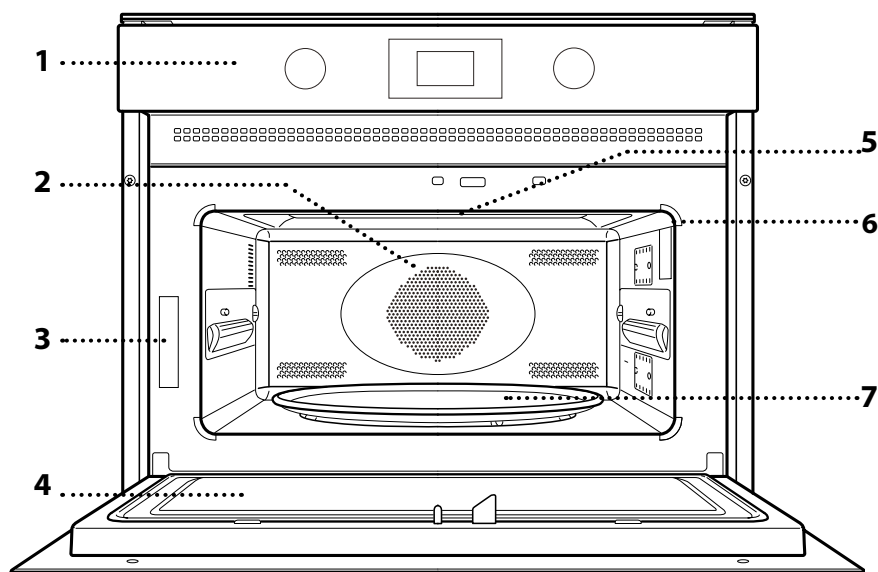


# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ.....                | 26 |
| ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ .....          | 26 |
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ .....     | 27 |
| ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....                  | 27 |
| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....               | 28 |
| ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....               | 29 |
| ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....          | 30 |
| ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ .....       | 32 |
| ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.....         | 33 |
| ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ .....    | 34 |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ..... | 35 |
| ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ..... | 35 |
| ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ.....                | 35 |

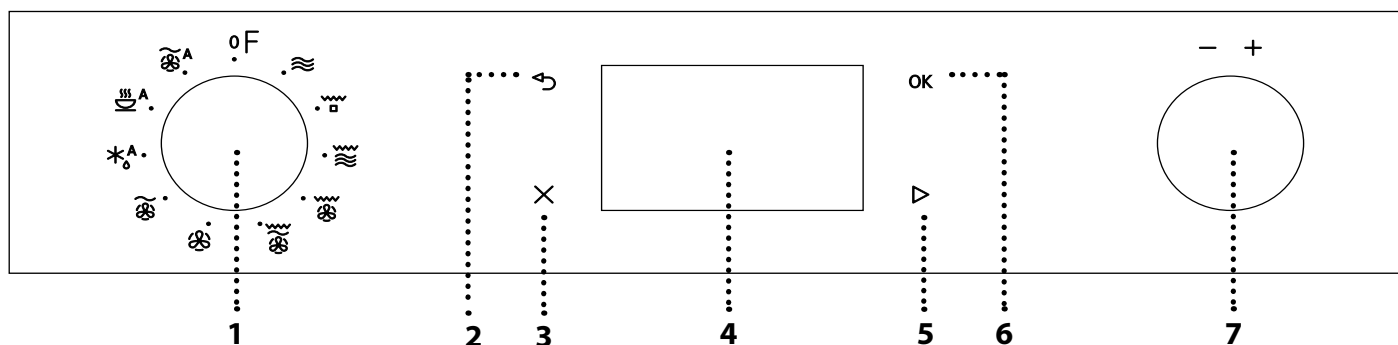
# ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



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

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

### 2. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού ρυθμίσεων.

### 3. STOP

Για τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή. Πιέστε δύο φορές για διακοπή της λειτουργίας και για να τεθεί ο φούρνος σε κατάσταση αναμονής.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΕΝΑΡΞΗ

Για έναρξη λειτουργιών και επιβεβαίωση ρυθμίσεων. Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, ενεργοποιεί τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.

### 6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

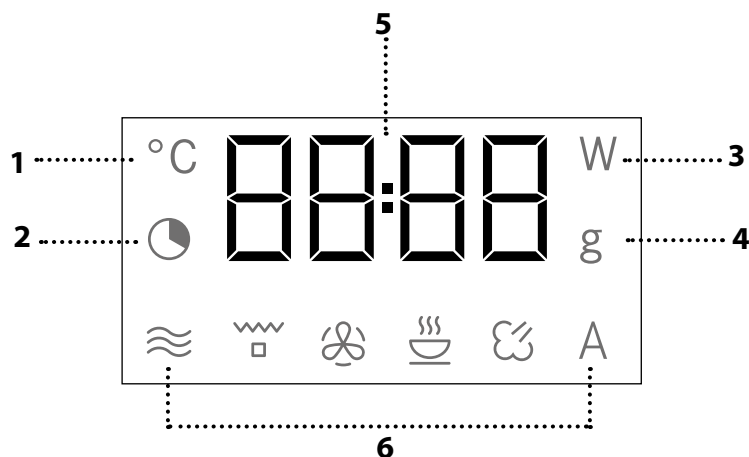
### 7. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για κύλιση των μενού και εφαρμογή ή αλλαγή ρυθμίσεων.

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



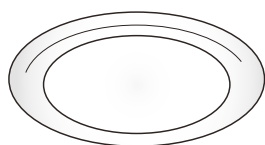
## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ



1. Ρύθμιση θερμοκρασίας
2. Ρυθμίσεις ώρας και διάρκειας λειτουργίας
3. Επιλογή ισχύος μικροκυμάτων
4. Επιλογή βάρους
5. Ρολόι, πληροφορίες και διάρκεια λειτουργίας
6. Σύμβολα για την επιλεγμένη λειτουργία

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

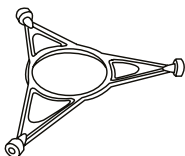
### ΓΥΑΛΙΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ



Τοποθετημένος στη βάση του, ο περιστρεφόμενος γυάλινος δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους τρόπους μαγειρέματος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται ως

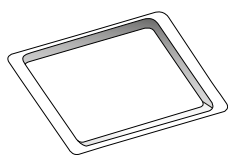
βάση για άλλα δοχεία ή εξαρτήματα, με εξαίρεση το ορθογώνιο πιάτο μαγειρέματος.

### ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



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

### ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



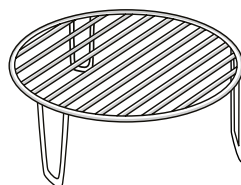
Χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος με τις λειτουργίες που επιτρέπουν το ψήσιμο με αέρα, ποτέ δεν πρέπει να τη χρησιμοποιείτε σε συνδυασμό με μικροκύματα.

Τοποθετήστε την πλάκα οριζόντια,

ακουμπώντας την στη σχάρα στο θάλαμο ψησίματος.

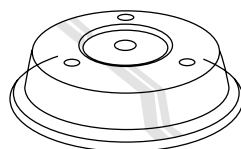
Σημείωση: Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του όταν χρησιμοποιείτε την ορθογώνια πλάκα ψησίματος.

### ΣΧΑΡΑ



Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το φαγητό πιο κοντά στο γκρίλ, για τέλειο ροδοκοκκίνισμα του πιάτου σας. Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

### ΚΑΠΑΚΙ



Χρήσιμο για την κάλυψη του φαγητού κατά το μαγείρεμα ή τη θέρμανση στο φούρνο μικροκυμάτων. Το καπάκι μειώνει τα τινάγματα, διατηρεί τα τρόφιμα υγρά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί

για να δημιουργηθούν δύο επίπεδα μαγειρέματος. Δεν είναι κατάλληλο να χρησιμοποιείται για το συμβατικό ψήσιμο ή με τις λειτουργίες γκρίλ.

Ο αριθμός και ο τύπος των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

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

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ**  
Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.

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

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

**GRILL + MICROWAVE (ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ)**  
Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ.  
Συνιστώμενα εξαρτήματα: Επάνω σχάρα

**TURBO GRILL**  
Για τέλεια αποτελέσματα, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και ψησίματος με αέρα. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.  
Συνιστώμενα εξαρτήματα: Επάνω σχάρα

**ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ**  
Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα.  
Συνιστώμενα εξαρτήματα: Επάνω σχάρα

**ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ**  
Για το μαγείρεμα φαγητών με τρόπο ώστε να επιτυγχάνονται αποτελέσματα παρόμοια με αυτά ενός συμβατικού φούρνου. Η πλάκα ψησίματος ή άλλο σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα ορισμένων φαγητών.  
Συνιστώμενα εξαρτήματα: Κάτω σχάρα/ορθογώνιο ταψί ψησίματος

**ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ**  
Για την προετοιμασία φαγητών γρήγορα.  
Συνιστώμενα εξαρτήματα: Κάτω σχάρα

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

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ | ΦΑΓΗΤΟ                                                          | ΒΑΡΟΣ            |
|-----------|-----------------------------------------------------------------|------------------|
| 1*        | ΚΡΕΑΣ<br>(κιμάς, παϊδάκια, μπριζόλες, ψήσιμο κομματιών κρέατος) | 100 γρ. - 2 kg   |
| 2*        | ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ<br>(ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλο, φιλέτα)   | 100 γρ. - 2,5 kg |
| 3*        | ΨΑΡΙΑ<br>(ολόκληρες μπριζόλες, φιλέτα)                          | 100 γρ. - 1,5 kg |
| 4*        | ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>(ανάμεικτα λαχανικά, μπιζέλια, μπρόκολα, κλπ.)      | 100 γρ. - 1,5 kg |
| 5*        | ΨΩΜΙ<br>(ψωμιά, τσουρεκάκια, ψωμάκια)                           | 100 γρ. - 1 kg   |

### ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΖΕΣΤΑΜΑ/ΨΗΣΙΜΟ \*

Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου και για γρήγορο ψήσιμο φαγητών, με βέλτιστα αποτελέσματα.

Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ                                                                               | ΦΑΓΗΤΟ                                                                                                   | ΒΑΡΟΣ          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  1     | ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ                                                                                              | 250 - 500 γρ   |
|  2 *   | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ                                                                                     | 250 - 500 γρ   |
|  3 *   | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΖΑΝΙΑ                                                                                      | 250 - 500 γρ   |
|  4     | ΣΟΥΠΕΣ                                                                                                   | 200 - 800 γρ   |
|  5     | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ                                                                                               | 100 - 500 γρ   |
|  6    | ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ<br>(Γυρίστε όταν σας ζητηθεί)                                                              | 200 γρ. - 1 kg |
|  7   | ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>(Κόψτε σε κομμάτια ίδιου μεγέθους και προσθέστε 2 έως 4 κουτάλια σούπας νερό. Καπάκι) | 200 - 800 γρ   |
|  8 * | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>(Γυρίστε όταν σας ζητηθεί. Καπάκι)                                               | 200 - 800 γρ   |
|  9   | ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ                                                                                        | 200 - 600 γρ   |
|  10  | ΠΟΠ ΚΟΡΝ                                                                                                 | 100 γρ         |

### ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ                                                                           | ΦΑΓΗΤΟ           | ΒΑΡΟΣ            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
|  1 | ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ   | 800 γρ. - 1,5 kg |
|  2 | ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ      | 300 γρ           |
|  3 | ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ    | 600 γρ. - 1,2 kg |
|  4 | ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ | 800 γρ. - 2 kg   |
|  5 | ΡΟΣΜΠΙΦ          | 800 γρ. - 1,5 kg |

\* Με τις αυτόματες λειτουργίες, απλά επιλέξτε τον τύπο και το βάρος ή την ποσότητα του φαγητού για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα τις βέλτιστες ρυθμίσεις και θα συνεχίσει να τις αλλάζει καθώς προχωράει το ψήσιμο. Γυρίστε ή ανακατέψτε τα τρόφιμα όταν σας ζητηθεί.

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα σωστά λεπτά και πιάστε το **OK** για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα σωστά λεπτά και πιάστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το **X** για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα. Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## . JET START

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, πατήστε το ► για να ξεκινήσει το ψήσιμο με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ (900 W) για 30 δευτερόλεπτα.

### 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η ώρα. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής για να επιλέξετε μία από τις διαθέσιμες λειτουργίες.



### 2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

#### . ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ



Όταν το εικονίδιο W αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την ισχύ και μετά πατήστε το OK για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε στην αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθεί (εάν είναι δυνατό).

Με τον ίδιο τρόπο, το εικονίδιο °C αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και μετά πατήστε το OK για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε στην αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθεί.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ πατώντας δύο φορές το ► για πρόσβαση στο μενού ρυθμίσεων, μετά περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε τη ρύθμιση.

#### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν το εικονίδιο ⌚ αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια.

Μόλις ο εμφανιζόμενος χρόνος ψησίματος αντιστοιχεί σε αυτό που επιθυμείτε, πατήστε το ► για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας το κουμπί. Κάθε φορά που πιέζεται το ► ο χρόνος ψησίματος αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα.

## . ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ/ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

### ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Όταν επιλέξετε μία από τις αυτόματες λειτουργίες, θα χρειαστεί να επιλέξετε μια κατηγορία για το φαγητό που ψήνεται.



Όταν το εικονίδιο A αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον διακόπτη ρύθμισης για να επιλέξετε το ψηφίο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή κατηγορία, στη συνέχεια πατήστε OK για επιβεβαίωση.

### ΒΑΡΟΣ

Για βέλτιστα αποτελέσματα, οι αυτόματες λειτουργίες απαιτούν την εισαγωγή του βάρους του φαγητού, επιλέγοντας από τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: Ο φούρνος θα υπολογίσει το ιδανικό χρονικό διάστημα για τη λειτουργία που αντιστοιχεί σε κάθε κατηγορία φαγητού.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η προεπιλογή και το εικονίδιο g αναβοσβήνει, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε το βάρος και μετά πιάστε ► για επιβεβαίωση και για έναρξη της λειτουργίας.

### 3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιάστε το ► για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί ► ξανά, ο χρόνος ψησίματος θα αυξάνεται για επιπλέον 30 δευτερόλεπτα (μόνο για τις χειροκίνητες λειτουργίες).

Σημείωση: Μπορείτε να πιάσετε το X δύο φορές οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

### . ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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



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

#### 4. ΠΑΥΣΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να διακόψετε προσωρινά το ψήσιμο πιέζοντας . Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε .

#### ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΠΑΥΣΗ

(ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ Ή ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ)

Ορισμένες λειτουργίες θα σταματήσουν προσωρινά προκειμένου να σας επιτρέψουν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό.



Όταν ο φούρνος διακόπτει το ψήσιμο και στην οθόνη εμφανίζονται τα κουμπιά "Γύρισμα φαγητού" ή "Ανακάτεμα φαγητού", ανοίξτε την πόρτα για να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πιέστε  για να ξεκινήσετε πάλι το ψήσιμο.

Σημείωση: μετά από 2 λεπτά, ακόμη και αν το φαγητό δεν έχει γυριστεί ή ανακατευθεί, η λειτουργία θα ξεκινήσει ξανά αυτόματα.

#### 5. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" υποδεικνύοντας ότι η λειτουργία ψησίματος ολοκληρώθηκε.



Για μερικές λειτουργίες, είναι δυνατόν να καθυστερήσετε το ψήσιμο διατηρώντας τις ρυθμίσεις που έχετε ορίσει προηγουμένως: γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης για να ορίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και στη συνέχεια πατήστε .

#### . ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία και να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος, περιστρέψτε τον διακόπτη ρύθμισης.



Πιέστε το **OK** για ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου. Για να αλλάξετε τον χρονοδιακόπτη αφού ενεργοποιηθεί, περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης και στη συνέχεια πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Για να το διακόψετε ή να επιστρέψετε στην τρέχουσα ένδειξη χρόνου, γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 0:00 στην οθόνη και πατήστε **OK**.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε να ενεργοποιήσετε και τη λειτουργία: Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση για τον επιλεγμένο χρόνο αυτόματα χωρίς να επηρεάζεται η λειτουργία. Για να επιστρέψετε και να δείτε τον χρονοδιακόπτη, περιμένετε να τελειώσει η λειτουργία ή διακόψτε τη λειτουργία του φούρνου πιέζοντας το .



# ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

## ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο πίνακας δείχνει τις καλύτερες λειτουργίες για χρήση με κάθε φαγητό.

Οι χρόνοι ψησίματος αφορούν τον κύκλο ψησίματος μέσα στο φούρνο, εκτός από τη φάση προθέρμανσης (όπου απαιτείται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Μαγειρεύετε πάντα στον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος και να βεβαιώνετε ότι το φαγητό έχει ψηθεί.

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις συστάσεις του πίνακα μαγειρέματος για την επιλογή των εξαρτημάτων.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό έως ένα ορισμένο βάθος.

Συνεπώς, όταν μαγειρεύετε πολλά τρόφιμα ταυτόχρονα, θα πρέπει να τα διαχωρίζεται όσο το δυνατόν περισσότερο.

Μικρότερα κομμάτια ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα: Κόψτε τα τρόφιμα σε κομματάκι ίδιου μεγέθους για ομοιόμορφο ψήσιμο.

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

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

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

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

## ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Αφαιρέστε τα συρματάκια από τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν από την τοποθέτησή τους στο φούρνο μικροκυμάτων για ψήσιμο.

Χαράξτε ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη με ένα πιρούνι για να εκτονωθεί η πίεση και να μην σπάσει, καθώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος συσσωρεύεται ατμός.

## ΥΓΡΑ

Τα υγρά μπορεί να ζεσταθούν πάνω από το σημείο βρασμού χωρίς ορατό βράσιμο.

Αυτό μπορεί να προκαλέσει το απότομο βράσιμο.

Για να αποφύγετε αυτήν την πιθανότητα:

. Αποφύγετε τη χρήση δοχείων με στενό λαιμό.

. Ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αφήστε το κουτάλι μέσα στο σκεύος.

. Μόλις ζεσταθεί, ανακατέψτε ξανά πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο από το φούρνο μικροκυμάτων.

## ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η απευθείας απόψυξη στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρύ, ειδικό για φούρνο μικροκυμάτων πλαστικό δοχείο εάν είναι απαραίτητο.

Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τα ανακατεύετε.

Διαχωρίστε τα τρόφιμα μόλις αρχίσει η απόψυξη: Τα διαχωρισμένα μέρη θα αποψυχθούν γρηγορότερα.

## ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ

Όταν ζεσταίνετε υγρό σε μπιμπερό ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας.

Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται ομοιόμορφο ζέσταμα και δεν υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Αφαιρέστε το καπάκι του βάζου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.

## ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

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

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

| ΦΑΓΗΤΟ                                                           | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΖΕΣΤΑΜΑ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ | ΡΕΥΜΑ (W) | ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ) | ΑΞΕΣΟΥΑΡ |
|------------------------------------------------------------------|------------|---------|---------------|-----------|----------------|----------|
| <b>Κέικ που φουσκώνουν</b>                                       |            | -       | 160 - 180     | -         | 30-60          |          |
|                                                                  |            | -       | 160 - 180     | 90        | 25-50          |          |
| <b>Πίτες με γέμιση</b><br>(τοιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)        |            | Ναι     | 160-190       | -         | 35-70          |          |
| <b>Κουλουράκια</b>                                               |            | Ναι     | 170-180       | -         | 10-20          |          |
| <b>Μαρέγκα</b>                                                   |            | Ναι     | 100-120       | -         | 40-50          |          |
| <b>Φρατζολάκια</b>                                               |            | Ναι     | 210-220       | -         | 10-12          |          |
| <b>Καρβέλι</b>                                                   |            | Ναι     | 180-200       | -         | 30-35          |          |
| <b>Πίτσα/Πίτα</b>                                                |            | Ναι     | 190-220       | -         | 20-40          |          |
| <b>Αλμυρές πίτες</b><br>(χορτόπιτα, κίς λορέν)                   |            | Ναι     | 180-190       | -         | 40-55          |          |
| <b>Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο</b>                               |            | -       | -             | 350-500   | 15-40          |          |
| <b>Αρνί/μοσχάρι ψητό / Ροστ μπιφ</b><br>(1,3-1,5 kg)             |            | -       | 170-180       | -         | 70-80*         |          |
|                                                                  |            | -       | 160-180       | 160       | 50-70*         |          |
| <b>Ροσμπίφ – μεσαίο</b> (1,3-1,5 kg)                             |            | -       | 170-180       | -         | 40-60*         |          |
| <b>Ψητό κοτόπουλο/κουνέλι/πάπια</b><br>(ολόκληρο 1-1,2 kg)       |            | -       | 210-220       | -         | 50-70*         |          |
|                                                                  |            | -       | 210-220       | 350       | 45-60*         |          |
| <b>Κοτόπουλο/κουνέλι/πάπια</b><br>(φιλέτα/κομμάτια 0,4-1 kg)     |            | -       | -             | 350-500   | 20-40*         |          |
| <b>Ψητό ψάρι</b> (ολόκληρο)                                      |            | -       | -             | 160-350   | 20-40          |          |
| <b>Φιλέτα/κομμάτια ψαριού</b>                                    |            | Ναι     | -             | -         | 15-30*         |          |
| <b>Γεμιστά λαχανικά</b><br>(τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες...) |            | -       | -             | 500-650   | 25-50          |          |
| <b>Φρυγανισμένο ψωμί</b>                                         |            | -       | -             | -         | 3-6            |          |
| <b>Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ</b>            |            | -       | -             | -         | 20-40*         |          |
| <b>Ψητές πατάτες</b>                                             |            | -       | -             | 350-500   | 20-40*         |          |
| <b>Ψητά φρούτα</b>                                               |            | -       | -             | 160-350   | 15-25          |          |
| <b>Λαχανικά ογκρατέν</b>                                         |            | -       | -             | -         | 15-25          |          |

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

Ο πίνακας δοκιμασμένων συνταγών καταρτίστηκε για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με τα πρότυπα IEC 60705 και IEC 60350.

| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | Εξαναγκασμένος αέρας                                             | Εξαν. αέρ. + ΦΜ | Grill (Γκριλ) | Turbo Grill              | Γκριλ + ΦΜ |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|--------------------------|------------|
|             |                                                                  |                 |               |                          |            |
| ΑΞΕΣΟΥΑΡ    | Πυρίμαχο πιάτο/σκεύος κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων |                 | Σχάρα         | Ορθογώνιο ταψί ψησίματος |            |
|             |                                                                  |                 |               |                          |            |

# ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

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

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

|             |                                                                                                    |                                                                                                                                |                                                                                                        |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | Μικροκύματα<br> | Grill + Microwave (Γκριλ + Μικροκύματα)<br> | Grill (Γκριλ)<br> |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

**Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.**

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

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με το κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό.
- Σε τακτικά διαστήματα ή σε περιπτώσεις που χύθηκε φαγητό, αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και τη βάση του για να καθαρίσετε το φούρνο και να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα τροφών.
- Το γκριλ δεν χρειάζεται να το καθαρίσετε καθώς η έντονη θερμότητα καίει οποιαδήποτε βρομιά. Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα.

### ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα                                                            | Πιθανή αιτία                                             | Λύση                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο φούρνος δεν λειτουργεί.                                           | Διακοπή ρεύματος.<br>Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος. | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. |
| Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.               | Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.                       | Ανοίξτε την πόρτα ή περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.                                                                                               |
| Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό. | Σφάλμα λογισμικού.                                       | Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".                                                                  |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

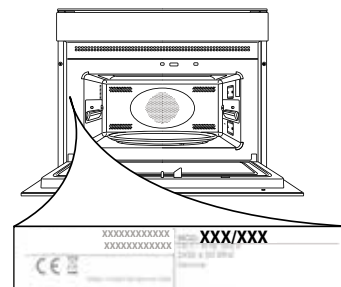
Σε περίπτωση οποιωνδήποτε προβλημάτων λειτουργίας, επικοινωνήστε με ένα Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Franke.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

**Δώστε τα εξής στοιχεία:**

- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (είδος/Κωδικός)
- σειριακός αριθμός (S.N.) στην πινακίδα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο δεξί άκρο του φούρνου (ορατό όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή).

Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο Σέρβις, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης του προϊόντος σας.



---

# CUPRINS

---

PREZENTARE GENERALĂ .....37

PANOU DE COMANDĂ.....37

DESCRIEREA AFIŞAJULUI.....38

ACCESORII.....38

FUNCȚII.....39

PRIMA UTILIZARE.....40

UTILIZAREA ZILNICĂ.....41

RECOMANDĂRI UTILE.....43

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA .....44

REȚETE TESTATE.....45

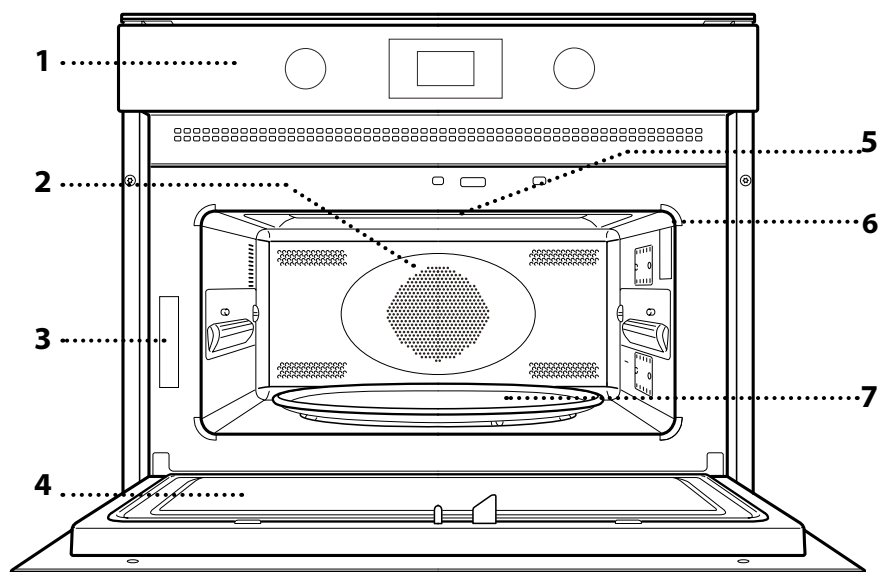
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA .....46

REMEDIEREA PROBLEMELOR .....46

ASISTENȚĂ .....46

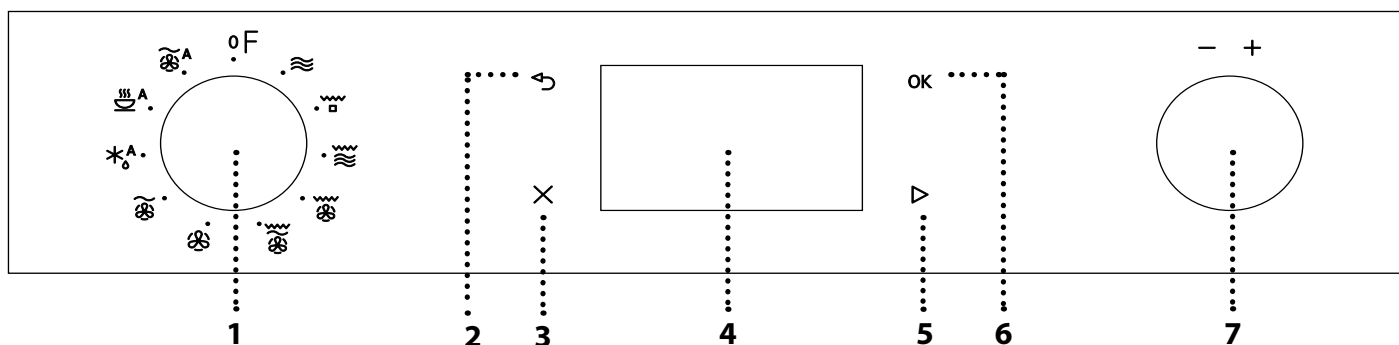
# GHID DE UTILIZARE

## PREZENTARE GENERALĂ



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

## PANOU DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

### 2. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de setări anterior.

### 3. OPRITOR

Pentru a întrerupe o funcție activă oricând. Apăsați de două ori pentru a opri o funcție și a pune cuptorul în modul standby.

### 4. AFIȘAJ

### 5. PORNIRE

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor. Când cuptorul este oprit, acesta activează funcția de microunde.

### 6. CONFIRMARE

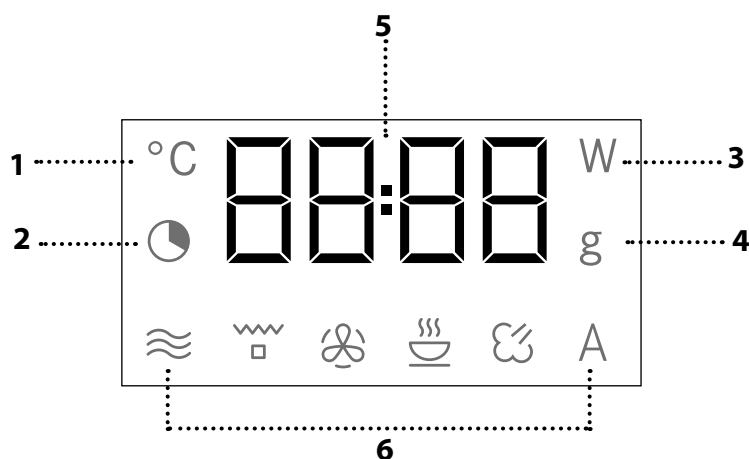
Pentru confirmarea selectării unei funcții sau a unei valori setate.

### 7. BUTON DE REGLARE

Pentru derularea prin meniuri și aplicarea sau modificarea setărilor.

Vă rugăm să rețineți: Toate butoanele sunt activate prin apăsare. Apăsați pe centrul butonului pentru a-l elibera din locaș.

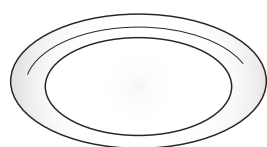
## DESCRIEREA AFIŞAJULUI



1. Controlul temperaturii
2. Setări oră și durată funcție
3. Selectare putere microunde
4. Selectare greutate
5. Ceas, informații și durată funcție
6. Simboluri pentru funcția selectată

## ACCESORII

### PLACA ROTATIVĂ DIN STICLĂ

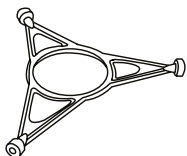


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie utilizată întotdeauna ca bază

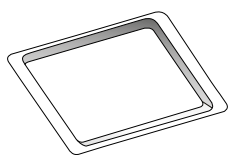
de susținere pentru recipiente și accesorii, excepție făcând doar tava de copt dreptunghiulară.

### SUPORUL PLĂCII ROTATIVE



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

### TAVĂ DE COPT DREPTUNGHILARĂ

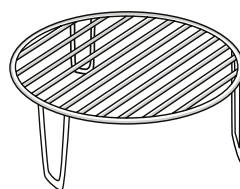


Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele. Introduceți farfuria în poziție orizontală, sprijinind-o pe

grătarul din compartimentul pentru preparare.

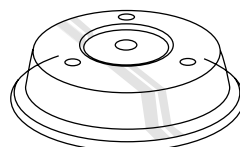
Vă rugăm să rețineți: Nu este necesar să scoateți placa rotativă și suportul acesteia atunci când utilizați tava de copt dreptunghiulară.

### GRĂTARUL DE SÂRMĂ



Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor. Puneți grătarul metalic pe placa rotativă.

### CAPACUL



Util pentru acoperirea alimentelor în timp ce acestea sunt preparate sau încălzite în cuptorul cu microunde. Capacul previne stropirea, favorizează menținerea nivelului de

umiditate necesar din interiorul alimentelor și poate fi utilizat, de asemenea, pentru crearea a două niveluri de preparare.

Acesta nu este adecvat pentru utilizarea în cazul preparării prin convecție sau în combinație cu oricare dintre funcțiile Grill.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

**Există mai multe accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le achiziționa, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și că sunt rezistente la temperaturile generate în interiorul cuptorului.**

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

**Asigurați-vă întotdeauna că alimentele și accesoriile nu intră în contact cu pereții interiori ai cuptorului.**

**Înainte de punerea în funcțiune a cuptorului, verificați întotdeauna ca placa rotativă să se poată roti liberă. Aveți grijă să nu răsturnați placa rotativă atunci când introduceți sau scoateți alte accesorii.**

## FUNCȚII



### MICROUNDE

Pentru prepararea și reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

| PUTERE       | RECOMANDAT PENTRU                                                                                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>900 W</b> | Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau alimentelor care au un conținut de apă ridicat                                                  |
| <b>750 W</b> | Gătirea legumelor                                                                                                                    |
| <b>650 W</b> | Prepararea cărnii și peștelui                                                                                                        |
| <b>500 W</b> | Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor |
| <b>350 W</b> | Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei                                                            |
| <b>160 W</b> | Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor                                                              |
| <b>90 W</b>  | Topirea înghețatei                                                                                                                   |

### GRILL

□ Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare. Este recomandat să întorceți alimentele pe parcursul procesului de preparare. Pentru rezultate optime, preîncălziți grillul timp de 3-5 minute.

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă superior



### GRILL + MICROWAVE (GRILL + MICROUNDE)

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă superior



### TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcțiile Grill cu funcția de preparare prin convecție. Este recomandat să întorceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă superior



### TURBO GRILL + MICROWAVE

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill și de preparare prin convecție.

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă superior



### AER FORȚAT

Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obțină rezultate similare celor obținute în cazul utilizării unui cuptor convențional. Pentru prepararea anumitor alimente, se pot folosi tava de copt sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor.

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



### FORCED AIR + MICROWAVE (AER FORȚAT + MICROUNDE)

Pentru prepararea la cuptor a alimentelor, într-un timp scurt.

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă inferior

### \* A DECONGELARE AUTOMATĂ \*

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

| CATEGORIE | ALIMENTE                                             | GREUTATE       |
|-----------|------------------------------------------------------|----------------|
| 1*        | CARNE<br>(tocată, cotlete, medallioane, fripturi)    | 100 g - 2 kg   |
| 2*        | CARNE DE PASĂRE<br>(pui întreg, bucăți, fileuri)     | 100 g - 2,5 kg |
| 3*        | PEȘTE<br>(întreg, medallioane, fileuri)              | 100 g - 1,5 kg |
| 4*        | LEGUME<br>(amestec de legume, mazăre, broccoli etc.) | 100 g - 1,5 kg |
| 5*        | PÂINE<br>(franzele, chifle, cornuri)                 | 100 g - 1 kg   |

## **A REÎNCĂLZIRE / PREPARARE AUTOMATĂ \***

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei și prepararea rapidă a alimentelor, cu obținerea de rezultate optime. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde.

| CATEGORIE                                                                              | ALIMENTE                                                                                             | GREUTATE     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  1    | FARFURIE ÎNTINSĂ                                                                                     | 250 - 500 g  |
|  2    | PORȚIE CONGELATĂ                                                                                     | 250 - 500 g  |
|  3    | LASAGNA CONGELATĂ                                                                                    | 250 - 500 g  |
|  4    | SUPE                                                                                                 | 200 - 800 g  |
|  5    | BĂUTURI                                                                                              | 100 - 500 g  |
|  6   | CARTOFI COPTI<br>(Întoarceți atunci când se solicită acest lucru)                                    | 200 g - 1 kg |
|  7  | LEGUME PROASPETE<br>(Tăiați în bucăți de dimensiuni egale și adăugați 2 - 4 linguri de apă. Capacul) | 200 - 800 g  |
|  8  | LEGUME CONGELATE<br>(Întoarceți atunci când se solicită acest lucru. Capacul)                        | 200 - 800 g  |
|  9  | LEGUME CONSERVATE                                                                                    | 200 - 600 g  |
|  10 | POPCORN                                                                                              | 100 g        |

## **A AUTO FORCED AIR + MICROWAVE (AER FORȚAT AUTOMAT + MICROUND) \***

Pentru prepararea rapidă la cuptor a alimentelor și obținerea de rezultate optime. Utilizați accesorii pentru gătit care sunt adecvate pentru prepararea la cuptor și rezistente în cuptoarele cu microunde.

| CATEGORIE                                                                           | ALIMENTE          | GREUTATE       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
|  1 | FRIPTURĂ DE PUI   | 800 g - 1,5 kg |
|  2 | FURSECURI         | 300 g          |
|  3 | PEȘTE ÎNTREG      | 600 g - 1,2 kg |
|  4 | CARTOFI GRATINAȚI | 800 g - 2 kg   |
|  5 | FRIPTURĂ DE VITĂ  | 800 g - 1,5 kg |

\* Cu funcțiile automate, nu trebuie decât să selectați tipul și greutatea sau cantitatea de alimente, pentru a obține cele mai bune rezultate. Cuptorul va calcula automat setările optime și va continua să le modifice pe parcursul procesului de preparare. Întoarceți sau amestecați alimentele când vi se solicită acest lucru.

## PRIMA UTILIZARE

### . SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Rotiți butonul de reglare pentru a seta ora corectă și apăsați pe **OK** pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul de reglare pentru a seta ora corectă și apăsați pe **OK** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat **X** pentru cel puțin 3 secunde în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## . JET START

Când cuptorul este oprit, puteți apăsa pe ► pentru a activa prepararea cu funcția de microunde setată la putere maximă (900 W) timp de 30 de secunde.

## 1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta una dintre funcțiile disponibile.



## 2. SETAREA FUNCȚIEI

### . FUNCȚII MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

PUTEREA / TEMPERATURA CUPTORULUI CU MICROUND



Atunci când pictograma W clipește pe afișaj, rotiți butonul de reglare pentru a regla nivelul de putere și apoi apăsați pe OK pentru a confirma și continuați să modificați setările următoare (dacă este posibil).

În același mod, atunci când pictograma °C clipește pe afișaj, rotiți butonul de reglare pentru a regla nivelul de temperatură și apoi apăsați pe OK pentru a confirma și continuați să modificați setările următoare.

Vă rugăm să rețineți: odată ce funcția a fost activată, nivelul de putere poate fi modificat apăsând pe ◀ de două ori pentru a accesa meniul de setări a nivelului de putere, apoi rotind butonul de reglare pentru a modifica setarea respectivă.

DURATĂ



Atunci când pictograma ◐ clipește pe afișaj, rotiți butonul de reglare pentru a seta durata dorită. Atunci când durata de preparare afișată corespunde cerințelor dumneavoastră, apăsați pe ► pentru a confirma și porniți funcția.

Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți regla durata de preparare rotind selectorul; la fiecare apăsare pe ►, durata de preparare crește cu 30 de secunde.

## . FUNCȚII AUTOMATE/ DECONGELARE AUTOMATĂ CATEGORII

Odată ce ați ales una dintre funcțiile automate, va trebui să selectați o categorie pentru alimentele pe care le preparați.



Atunci când pictograma A clipește pe afișaj, rotiți butonul de reglare pentru a selecta cifra care corespunde categoriei dorite, apoi apăsați pe OK pentru a confirma.

GREUTATE

Pentru a obține rezultate optime, funcțiile automate vă solicită să introduceți greutatea alimentelor, selectând dintre setările implicite: cuptorul va calcula durata de timp ideală pentru derularea funcției, în conformitate cu fiecare categorie de alimente.



Atunci când setarea implicită apare pe afișaj, iar pictograma g clipește, rotiți butonul de reglare pentru a introduce greutatea și apoi apăsați pe ► pentru a confirma și porniți funcția.

## 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe ► pentru a activa funcția.

La fiecare reapăsare a butonului ►, durata de preparare este prelungită cu câte 30 de secunde (numai pentru funcțiile manuale).

Vă rugăm să rețineți: Puteți apăsa pe X de două ori pentru a opri funcția care este activă în mod curent.

## . BLOCAREA DE SIGURANȚĂ

Această funcție este activată automat pentru a se preveni pornirea accidentală a cuptorului.



Deschideți și închideți ușa, iar apoi apăsați pe ► pentru a porni funcția.



#### 4. PAUZĂ

Pentru a întrerupe o funcție activă, de exemplu, pentru a amesteca sau întoarce alimentele, nu trebuie decât să deschideți ușa.

Pentru a o reporni, închideți ușa și apăsați pe ► . De asemenea, puteți întrerupe temporar procesul de preparare apăsând pe ✕ . Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa și apăsați ► .

##### ÎNTRERUPERE AUTOMATĂ

(AMESTECAȚI SAU ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE)

Anumite funcții se vor întrerupe pentru a vă permite să întoarceți sau să amestecați alimentele.



Atunci când cuptorul întrerupe prepararea și pe afișaj apar mesajele „Turn food („Întoarceți alimentele”) sau „Stir Food („Amestecați alimentele”), deschideți ușa pentru a întoarce sau amesteca alimentele, apoi închideți ușa și apăsați pe ► pentru a începe din nou prepararea.

Vă rugăm să rețineți: după 2 minute, chiar dacă alimentele nu au fost întoarse sau amestecate, funcția va începe din nou automat.

#### 5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Se va emite un semnal sonor și mesajul „End” („Finalizare”) apare pe afișaj pentru a indica finalizarea funcției de preparare.



Pentru unele funcții, puteți să întârziați prepararea, menținând în același timp setările stabilite anterior: rotiți butonul de reglare pentru a seta o nouă durată de preparare, apoi apăsați pe ► .

#### . TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Pentru a activa funcția și a seta durata de preparare necesară, rotiți butonul de reglare.



Apăsați pe **OK** pentru a activa temporizatorul. Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru. Pentru a modifica temporizatorul după ce a fost activat, rotiți butonul de reglare, apoi apăsați pe **OK** pentru a confirma.

Pentru a întrerupe temporizatorul sau a reveni la afișarea orei curente, rotiți butonul de reglare până când pe afișaj apare 0:00 și apăsați pe **OK**.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți activa, de asemenea, o funcție: Temporizatorul va continua automat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, fără a influența funcția. Pentru a reveni la vizualizarea temporizatorului, așteptați finalizarea funcției sau opriți-o apăsând pe ✕ .

## RECOMANDĂRI UTILE

### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcția optimă care trebuie utilizată pentru diferite alimente.

Duratele de preparare se referă la ciclul de preparare a alimentelor desfășurat în interiorul cuptorului, excluzând etapa de preîncălzire (în cazurile în care este necesară).

Setările și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

Preparați întotdeauna alimentele respectând durata minimă de preparare indicată și verificați să fie gătite complet.

Pentru a obține rezultate optime, respectați recomandările din tabelul cu informații privind prepararea la alegerea accesoriilor.

### SFATURI PENTRU PREPARAREA LA MICROUND

Microundele pătrund în alimente numai până la o anumită adâncime;

prin urmare, trebuie să separați alimentele cât de mult posibil atunci când gătiți tipuri diferite în același timp.

Alimentele de dimensiuni mici se prepară mai repede decât alimentele de dimensiuni mari: Pentru o preparare uniformă, tăiați alimentele în bucăți egale.

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

La scoaterea alimentelor dintr-un cuptor cu microunde, acestea vor continua de multe ori procesul de preparare pentru o anumită perioadă de timp.

Prin urmare, vă recomandăm să acordați întotdeauna câteva minute de repaus după finalizarea ciclului de preparare.

Este recomandat să amestecați alimentele atunci când le preparați la microunde, deoarece astfel mutați porțiile preparate mai bine de pe exterior către centru și invers.

Puneți feliile de carne subțiri una deasupra celeilalte sau intercalate. Bucățile mai groase, cum ar fi rulada de carne sau cârnații, trebuie așezate una lângă cealaltă.

### FOLIA TRANSPARENTĂ ȘI AMBALAJUL

Îndepărtați sârmuțele de închidere de la pungile de hârtie sau de plastic, înainte de a le introduce în cuptor pentru preparare la microunde.

Foliile din plastic trebuie tăiate sau perforate cu o furculiță pentru a elibera presiunea și a preveni plesnirea din cauza acumulării de aburi în timpul procesului de preparare.

### LICHIDE

Lichidele se pot supraîncălzi peste punctul de fierbere, fără formarea vizibilă de bule.

Acest lucru poate cauza revărsarea bruscă a lichidelor fierbinți.

Pentru a evita această situație:

. Evitați folosirea recipientelor cu gât îngust.

. Amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptorul cu microunde și lăsați lingurița în recipient.

După încălzire, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptorul cu microunde.

### ALIMENTE CONGELATE

Pentru rezultate optime, este recomandat să amplasați direct pe placa rotativă din sticlă alimentele care urmează să fie decongelate. Dacă este necesar, puteți utiliza și un recipient din plastic, ușor și rezistent la microunde.

Alimentele fierțe, înăbușite și sosurile de carne se decongelează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării.

Separați alimentele când încep să se decongeleze: porțiile separate se vor decongela mai rapid.

### ALIMENTE PENTRU BEBELUȘI

Atunci când încălziți în biberon sau în caserolă alimentele sau băuturile pentru copii, amestecați și controlați întotdeauna temperatura înainte de a le servi.

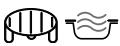
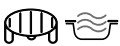
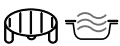
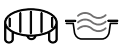
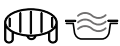
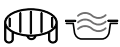
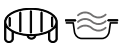
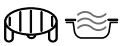
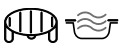
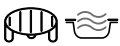
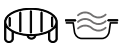
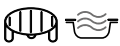
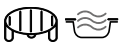
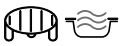
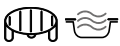
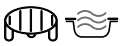
Astfel, veți asigura distribuția uniformă a căldurii și veți evita riscul de opărire sau de arsuri.

Înainte de a încălzi alimentele, asigurați-vă că tetina și capacul sunt scoase.

### CARNE ȘI PEȘTE

Pentru a obține rumenirea perfectă a suprafeței într-o perioadă scurtă de timp, păstrând totodată carnea sau peștele fraged(ă) și succulent(ă), se recomandă să utilizați funcția „Grill + Microwave” (Grill + Microunde). Pentru a obține rezultate de preparare optime, setați nivelul de putere al microundelor la o valoare cuprinsă între 160 și 350 W.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| ALIMENTE                                                           | FUNCȚIE                                                                             | ÎNCĂLZIRE | NIVEL GRĂȚAR | PUTERE (W) | DURATĂ (MIN) | ACCESORII                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Torturi dospite                                                    |    | -         | 160 - 180    | -          | 30-60        |    |
|                                                                    |    | -         | 160 - 180    | 90         | 25-50        |    |
| Plăcinte umplute<br>(prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)  |    | Da        | 160-190      | -          | 35-70        |    |
| Fursecuri                                                          |    | Da        | 170-180      | -          | 10-20        |    |
| Bezele                                                             |    | Da        | 100-120      | -          | 40-50        |    |
| Chifle                                                             |    | Da        | 210-220      | -          | 10-12        |    |
| Franzelă                                                           |    | Da        | 180-200      | -          | 30-35        |    |
| Pizza/plăcintă                                                     |    | Da        | 190-220      | -          | 20-40        |    |
| Plăcinte picante<br>(plăcintă cu legume, quiche lorraine)          |    | Da        | 180-190      | -          | 40-55        |    |
| Lasagna/paste la cuptor                                            |    |           | -            | 350-500    | 15-40        |    |
| Friptură de miel / vițel / friptură de vită (1,3-1,5 kg)           |    | -         | 170-180      | -          | 70-80*       |    |
|                                                                    |   | -         | 160-180      | 160        | 50-70*       |   |
| Friptură de vită - mediu făcută (1,3-1,5 Kg)                       |  | -         | 170-180      | -          | 40-60*       |  |
| Friptură de pui / iepure / rață<br>(bucată întreagă de 1 - 1,2 kg) |  | -         | 210-220      | -          | 50-70*       |  |
|                                                                    |  | -         | 210-220      | 350        | 45-60*       |  |
| Pui / iepure / rață<br>(fileuri/bucăți de 0,4-1 kg)                |  | -         | -            | 350-500    | 20-40*       |  |
| Pește la cuptor (întreg)                                           |  | -         | -            | 160-350    | 20-40        |  |
| Fileuri/medalioane de pește                                        |  | Da        | -            | -          | 15-30*       |  |
| Legume umplute<br>(roșii, dovlecei, vinete etc.)                   |  | -         | -            | 500-650    | 25-50        |  |
| Pâine prăjită                                                      |  | -         | -            | -          | 3-6          |  |
| Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri                           |  | -         | -            | -          | 20-40*       |  |
| Cartofi copti                                                      |  | -         | -            | 350-500    | 20-40*       |  |
| Fructe la cuptor                                                   |  | -         | -            | 160-350    | 15-25        |  |
| Legume gratinate                                                   |  | -         | -            | -          | 15-25        |  |

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.  
Tabelul de rețete testate este prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardele IEC 60705 și IEC 60350.

| FUNCȚII   | Aer forțat<br>                                                                                  | Forced Air + Microwave<br>(Aer forțat + microunde)<br> | Grill<br>             | Turbo Grill<br> | Grill + Microwave (Grill + microunde)<br> |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESORII | Farfurie rezistentă la căldură/recipient adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde<br> |                                                                                                                                           | Grătarul de sârmă<br> |                                                                                                      | Tavă de copt dreptunghiulară<br>          |

## REȚETE TESTATE

Prevăzute pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardele IEC 60705 și IEC 60350-1.

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

| FUNCȚII | Microunde                                                                           | Grill + Microwave (Grill + microunde)                                               | Grill                                                                                 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|         |  |  |  |

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**

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

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE ȘI EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- La intervale regulate sau în cazul vărsării de alimente sau lichide, scoateți placa rotativă și suportul acesteia pentru a curăța baza cuptorului, eliminând toate reziduurile de alimente.
- Grillul nu necesită curățare, deoarece căldura intensă arde toate reziduurile. Utilizați această funcție în mod regulat.

## ACCESORII

Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru depunerile persistente, frecați ușor cu o lavetă. Permiteți întotdeauna răcirea accesoriilor înainte de a le curăța.

# REMEDIEREA PROBLEMELOR

| Problemă                                          | Cauză posibilă                                          | Soluție                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuptorul nu funcționează.                         | Pană de curent.<br>Deconectare de la rețeaua electrică. | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. |
| Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit. | Ventilatorul de răcire este activ.                      | Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.                                                                                                        |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.    | Defecțiune de software.                                 | Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.                        |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

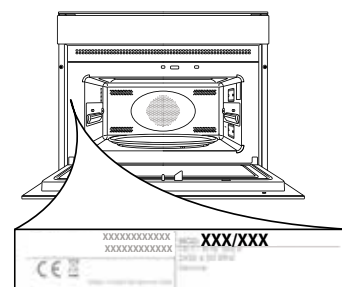
# ASISTENȚĂ

În cazul apariției unor probleme de funcționare, contactați Centrul de Service Tehnic Franke. Nu apelați la tehnicieni neautorizați.

**Specificați:**

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

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

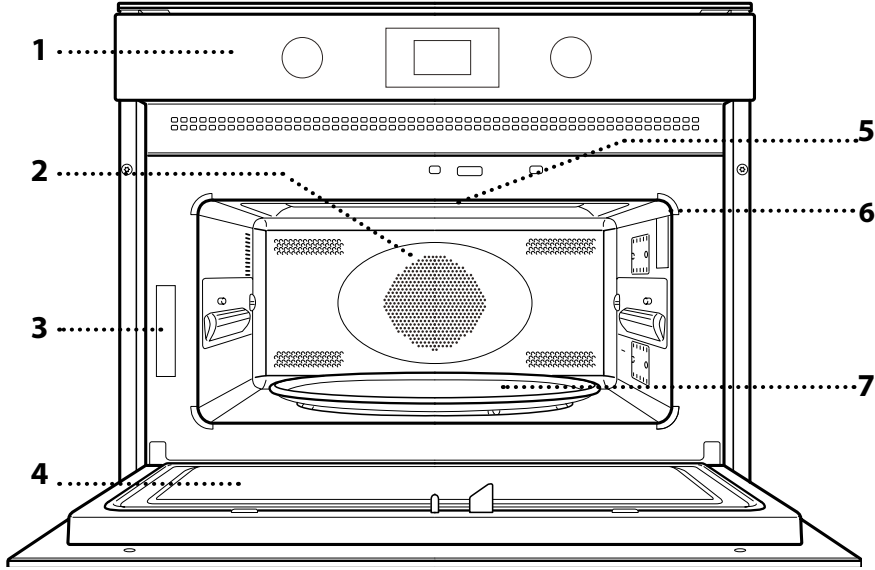


# İÇİNDEKİLER

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| GENEL BAKIŞ .....                 | 48 |
| KONTROL PANELİ.....               | 48 |
| EKRAN AÇIKLAMASI.....             | 49 |
| AKSESUARLAR .....                 | 49 |
| İŞLEVLER.....                     | 50 |
| İLK KULLANIM.....                 | 51 |
| GÜNLÜK KULLANIM .....             | 52 |
| FAYDALI İPUÇLARI .....            | 54 |
| PİŞİRME TABLOSU .....             | 55 |
| TEST EDİLMİŞ YEMEK TARİFLERİ..... | 56 |
| TEMİZLİK VE BAKIM.....            | 57 |
| ARIZA GİDERME .....               | 57 |
| DESTEK.....                       | 57 |

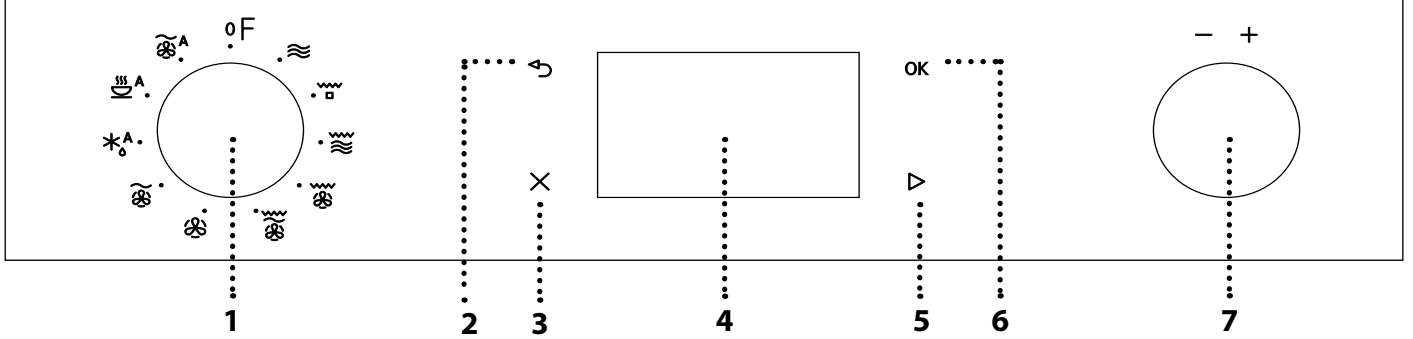
# KULLANICI KILAVUZU

## GENEL BAKIŞ



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

## KONTROL PANELİ



### 1. SEÇİM DÜĞMESİ

Bir işlem seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için, Okumuna çevirin.

### 2. GERİ

Önceki ayarlar menüsüne geri dönmek için kullanılır.

### 3. DURDUR

Herhangi bir zamanda etkin bir işlemi duraklatmak için kullanılır. İşlevi durdurmak ve fırını hazırda bekleme moduna almak için iki kez basın.

### 4. EKRA

### 5. BAŞLAT

İşlevleri başlatmak ve ayarları onaylamak için kullanılır. Fırın kapalı iken, mikrodalga işlevini etkinleştirir.

### 6. ONAYLA

Bir işlem seçimini veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

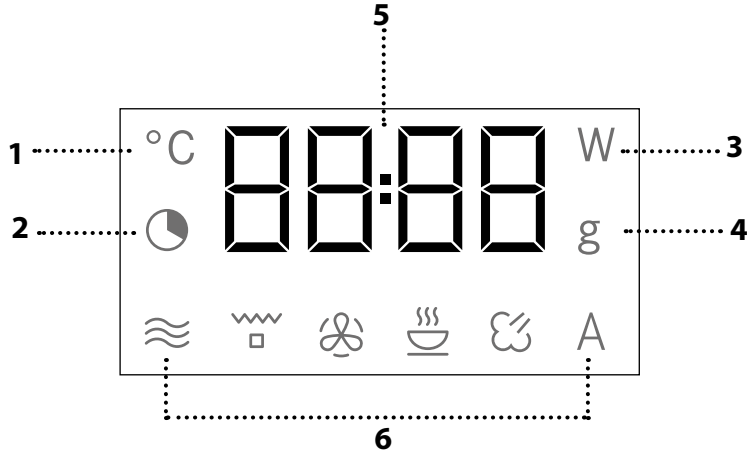
### 7. AYAR DÜĞMESİ

Menülerde gezinmek veya ayarları değiştirmek için kullanılır.

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



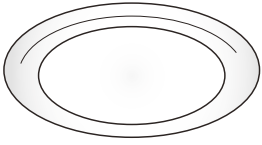
## EKRAN AÇIKLAMASI



1. Sıcaklık ayarları
2. Saat ve işlev süresi ayarları
3. Mikrodalga gücü seçimi
4. Ağırlık seçimi
5. Saat, bilgiler ve işlev süresi
6. Seçilen işleve yönelik semboller

## AKSESUARLAR

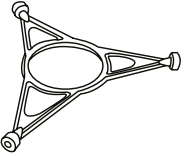
### DÖNER CAM TEPSİ



olarak kullanılmalıdır.

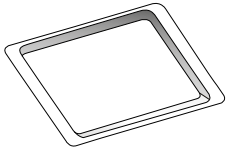
Desteğinin üzerine yerleştirilen döner cam tepsi, tüm pişirme yöntemleriyle kullanılabilir. Döner tepsi, dikdörtgen fırın tepsisi hariç, tüm diğer kaplar veya aksesuarlar için bir taban

### DÖNER TEPSİ DESTEĞİ



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

### DİKDÖRTGEN FIRIN TEPSİSİ

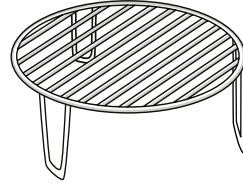


yerleştirin.

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

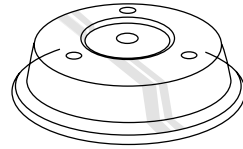
Fırın tepsisini, yalnızca konveksiyonlu pişirmeye imkan veren işlevlerle kullanın; asla mikrodalga ile birlikte kullanılmamalıdır. Tepsiyi yatay olarak, pişirme bölümündeki rafa

### TEL RAF



Bu, yemeğinizin üstünü mükemmel şekilde kızartmak üzere, yemeği ızgaraya daha yakın olacak şekilde yerleştirmenizi sağlar. Tel rafı döner tepsinin üstüne yerleştirin.

### ÜZERİNİ KAPATIN



Konveksiyonlu pişirme veya herhangi bir ızgara işlevi ile kullanılması uygun değildir.

Mikrodalgada pişirilen veya ısıtılan yemeğin üzerini kapatmak için faydalıdır. Kapak sıçramaları azaltır, yemeği nemli tutar ve aynı zamanda iki pişirme seviyesi oluşturmak üzere kullanılabilir.

Aksesuar sayısı ve tipi, satın alınan modele göre değişebilir. Tedarik edilmeyen diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

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

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

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

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

# İŞLEVLER



## MİKRODALGA

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

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

## IZGARA

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

Önerilen aksesuarlar: Yüksek raf

## IZGARA + MİKRODALGA

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

Önerilen aksesuarlar: Yüksek raf

## TURBO IZGARA

Mükemmel sonuçlar için, ızgara ve konveksiyon işlevlerini bir araya getirir. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.

Önerilen aksesuarlar: Yüksek raf

## TURBO IZGARA + MİKRODALGA

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

Önerilen aksesuarlar: Yüksek raf



## ZORUNLU HAVA

Yemekleri klasik fırın kullanırken elde edilen sonuçlarla benzer sonuç sağlayacak şekilde pişirmek için kullanılır. Belli yemekleri pişirmek için, fırın kullanımına uygun fırın tepsisi veya diğer pişirme kapları kullanılabilir.

Önerilen aksesuarlar: Alçak tel raf / Dikdörtgen fırın tepsisi



## ZORUNLU HAVA + MİKRODALGA

Fırın yemeklerini hızlıca hazırlamak için kullanılır.

Önerilen aksesuarlar: Alçak tel raf

## \*A OTOMATİK BUZ ÇÖZME \*

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

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

### SSS A OTOMATİK - YENİDEN ISITMA / PİŞİRME \*

Dondurulmuş veya oda sıcaklığındaki hazır yemekleri yeniden ısıtmak ve yemekleri hızlı bir şekilde pişirerek optimum sonuçlar elde etmek için kullanılır.

Fırın, en iyi sonuçları en kısa sürede almak için gereken ayarları otomatik olarak hesaplar. Yemeği mikrodalgada kullanılabilir ve ısıya dayanıklı bir yemek tepsisine veya kaba yerleştirin.

| KATEGORİ                                                                            | YİYECEK                                                                                                       | AĞIRLIK      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|    | YEMEK TABAĞI                                                                                                  | 250 - 500 g  |
|    | DONDURULMUŞ PORSİYON                                                                                          | 250 - 500 g  |
|    | DONMUŞ LAZANYA                                                                                                | 250 - 500 g  |
|    | ÇORBALAR                                                                                                      | 200 - 800 g  |
|    | İÇECEKLER                                                                                                     | 100 - 500 g  |
|    | FIRINDA PATATES<br>(Komut verildiğinde çevirin)                                                               | 200 g - 1 kg |
|   | TAZE SEBZELER<br>(Eşit büyüklükte parçalar halinde kesin ve 2 ila 4 yemek kaşığı su ekleyin. Üzerini kapatın) | 200 - 800 g  |
|  | DONMUŞ SEBZELER<br>(Komut verildiğinde çevirin. Üzerini kapatın)                                              | 200 - 800 g  |
|  | KONSERVE SEBZELER                                                                                             | 200 - 600 g  |
|  | PATLAMIŞ MISIR                                                                                                | 100 g        |

### SSS A OTOMATİK ZORUNLU HAVA + MİKRODALGA

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

| KATEGORİ                                                                          | YİYECEK        | AĞIRLIK        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
|  | TAVUK FIRIN    | 800 g - 1,5 kg |
|  | KURABİYELER    | 300 g          |
|  | BÜTÜN BALIK    | 600 g - 1,2 kg |
|  | PATATES GRATEN | 800 g - 2 kg   |
|  | ROZBİF         | 800 g - 1,5 kg |

\* Otomatik işlevleri ile, en iyi sonucu elde etmek için yiyeceklerin türünü ve ağırlığını veya miktarını seçmeniz yeterlidir. Fırın, otomatik olarak optimum ayarları hesaplayacak ve pişirme süresince bunları değiştirmeye devam edecektir. Komut verildiğinde yiyeceği çevirin veya karıştırın.

## İLK KULLANIM

### . SAATİ AYARLAYIN

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecek: Ekranda saate ait iki rakam yanıp sönecektir.



Doğru saati ayarlamak için ayar düğmesini çevirin ve onaylamak için **OK**'e basın. Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Doğru saati ayarlamak için ayar düğmesini çevirin ve onaylamak için **OK**'e basın.

Lütfen dikkat edin: saati daha sonra değiştirmek için, fırın kapalı iken **X**'i en az 3 saniye boyunca basılı tutun ve yukarıdaki adımları tekrarlayın. Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir.

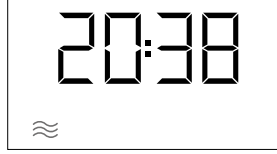
# GÜNLÜK KULLANIM

## . JET START

Fırın kapalı iken, mikrodalga işlevi ile 30 saniye boyunca tam güçte (900 W) pişirmeyi etkinleştirmek için ►'e basılabilir.

## 1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırın kapalı iken ekranda yalnızca saat gösterilir. Kullanılabilir işlevlerden birini seçmek için seçim düğmesini çevirin.



## 2. İŞLEVİ AYARLAYIN

### . MANUEL İŞLEVLER

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

#### MİKRODALGA GÜCÜ / SICAKLIK



Ekranda W simgesi yanıp sönerken, güç ayarını düzenlemek için ayar düğmesini çevirin ve daha sonra onaylamak için OK'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mümkünse).

Aynı şekilde, ekranda °C simgesi yanıp sönerken, sıcaklık ayarını düzenlemek için ayar düğmesini çevirin ve daha sonra onaylamak için OK'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin.

Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, güç, güç ayarları menüsüne erişmek üzere ►'e iki kez basılarak ve ardından ayarı değiştirmek için ayar düğmesi çevrilerek değiştirilebilir.

#### SÜRE



Ekranda ► simgesi yanıp sönerken, istediğiniz süreyi ayarlamak için ayar düğmesini çevirin. Görüntülenen pişirme süresi istediğiniz süre ile aynı olduğunda, onaylamak ve işlevi başlatmak için ►'e basın.

Lütfen dikkat edin: Pişirme sırasında, düğmeyi çevirerek pişirme süresini ayarlayabilirsiniz; ►'e her bastığınızda, pişirme süresi 30 saniye artar.

## . OTOMATİK İŞLEVLER / OTOMATİK BUZ ÇÖZME

### KATEGORİLER

Otomatik işlevlerden birini seçtikten sonra, pişirdiğiniz yemeğin kategorisini seçmeniz gerekecektir.



Ekranda A simgesi yanıp sönerken, istediğiniz kategoriye karşılık gelen rakamı seçmek için ayar düğmesini çevirin, ardından onaylamak için OK'e basın.

### AĞIRLIK

En iyi sonuçları almak için, otomatik işlevler, varsayılan ayarlardan seçim yaparak, yiyeceğin ağırlığını girmenizi gerektirir: fırın, her yiyecek kategorisi için işlevin ideal çalışma süresini hesaplayacaktır.



Varsayılan ayar ekranda görüldüğünde ve 9 simgesi yanıp söndüğünde, ağırlığı girmek için ayar düğmesini çevirin ve ardından onaylamak ve işlevi başlatmak için ►'e basın.

## 3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

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

► düğmesine her basıldığında, pişirme süresi 30 saniye daha artırılabilecektir (yalnızca manuel işlevler için).

Lütfen dikkat edin: Halihazırda geçerli olan işlevi durdurmak için herhangi bir zamanda iki kez X'e basabilirsiniz.

## . EMNİYET KİLİDİ

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



Kapağı açıp kapatın, ardından işlevi başlatmak için ►'ye basın.

#### 4. DURAKLAT

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

Tekrar başlatmak için, kapağı kapatın ve ► seçeneğine basın.

✕ 'e basarak pişirme işlemini geçici olarak duraklatmanız da mümkündür. Pişirme işlemini sürdürmek için, kapağı kapatarak, ► 'e basın.

#### OTOMATİK DURAKLATMA

(YEMEĞİ KARIŞTIRIN VEYA ÇEVİRİN)

Belirli işlevler, yemeği çevirmenize veya karıştırmanıza imkan vermek üzere duraklatılacaktır.



Fırın pişirme işlemini duraklattığında ve ekranda "Turn food" (Yemeği çevirin) veya "Stir Food" (Yemeği karıştırın) yazısı görüntülendiğinde, yemeği çevirmek veya karıştırmak için kapağı açın, ardından kapağı kapatın ve pişirme işlemini tekrar başlatmak için ► 'e basın.

Lütfen dikkat edin: 2 dakika sonra, yemek çevrilmemiş veya karıştırılmamış olsa bile, işlev otomatik olarak tekrar başlayacaktır.

#### 5. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve bir pişirme işlevinin tamamlandığını göstermek üzere ekranda "End" (Son) yazısı görüntülenecektir.



Bazı işlevler için, önceden yapılan ayarları muhafaza ederken pişirmeyi geciktirmek mümkündür: yeni bir pişirme süresi ayarlamak için ayar düğmesini çevirin, ardından ► 'e basın.

#### . ZAMAN AYARI

Fırın kapatıldığında, ekran, zaman ayarı olarak kullanılabilir. Zaman ayarı, pişirme çevrimlerinden herhangi birini etkinleştirmez.

İşlevi etkinleştirmek ve istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için, ayar düğmesini çevirin.



Zaman ayarını etkinleştirmek için **OK**'ye basın. Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir. Etkinleştirdikten sonra zaman ayarında değişiklik yapmak için, ayar düğmesini çevirin, ardından onaylamak için **OK**'e basın.

Kesintiye uğratmak veya mevcut saat ekranına geri dönmek için, ekranda 0:00 görüntülenene kadar ayar düğmesini çevirin ve **OK**'e basın.

Lütfen dikkat edin: Bağımsız zamanlayıcı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de etkinleştirebilirsiniz: Bağımsız zamanlayıcı, işlev üzerinde herhangi bir etkiye yol açmaksızın seçilen süreyi otomatik olarak geri saymayı sürdürecektir. Zaman ayarını görüntüleme ekranına geri dönmek için, işlevin bitmesini bekleyin veya ✕ 'e basarak fırının işlevini durdurun.

# FAYDALI İPUÇLARI

## PIŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, herhangi bir yiyecek için kullanılması en uygun işlevler belirtilmiştir.

Piştirme süreleri, (gerektiğinde) ön ısıtma aşaması hariç, yemeğin fırında piştirilme çevrimini belirtir. Ayarlar ve piştirme süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir.

Yiyeceği, daima belirtilen minimum piştirme süresi kadar pişirin ve yiyeceğin iyice piştiğini kontrol edin. En iyi sonuçlar için, aksesuar seçimi yaparken piştirme tablosundaki önerileri dikkatlice uygulayın.

## MIKRODALGA İLE PİŞİRME İPUÇLARI

Mikrodalgalar, yemeğin içine sınırlı bir derinlikte nüfuz edebilir;

dolayısıyla çok sayıda parçayı aynı anda pişirirken, yiyecekleri aralarında mümkün olduğunca boşluk kalacak şekilde yerleştirmelisiniz. Daha küçük parçalar, daha büyük parçalara göre daha hızlı pişer: Eşit pişirmek için yiyeceği eşit büyüklükte parçalara kesin.

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

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

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

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

## STREÇ FİLM VE AMBALAJ

Yiyecek paketlerini mikrodalga ile pişirmek üzere fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki ambalaj bağlarını çıkarın.

Paketin piştirme sırasında oluşacak buhar nedeniyle patlamasını önlemek ve basıncı hafifletmek için, plastik film çizilmeli veya bir çatalla delinmelidir.

## SIVILAR

Sıvılar, gözle görülür bir şekilde kabarcıktanmadan, kaynama noktasından fazla ısınabilir.

Bu, sıcak sıvıların aniden taşmasına yol açabilir.

Bu olasılığı önlemek için:

. Dar boyunlu kapları kullanmaktan kaçının.

. Kabı mikrodalga fırına koymadan önce sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırın ve çay kaşığını kabın içerisinde bırakın.

. Isıttıktan sonra, kabı dikkatli bir şekilde mikrodalga fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırın.

## DONDURULMUŞ GIDA

En iyi sonuç için, yiyeceklerin buzunun doğrudan döner cam tepsi üzerinde çözündürülmesini tavsiye ediyoruz. Gerekirse hafif, mikrodalga kullanımına uygun plastik bir kap da kullanabilirsiniz.

Kaynatılmış yiyecekler, türölüler ve et bazlı soslar buz çözme işlemi sırasında ara sıra karıştırılırsa daha kısa sürede çözülür.

Buzu çözülmeye başladığında yiyecekleri ayırın: ayrılan kısımların buzunu daha hızlı çözülecektir.

## BEBEK MAMALARI

Biberonları ve kavanozlardaki bebek mamalarını ısıtırken, bebeğinize vermeden önce daima çalkalayın ve sıcaklığını kontrol edin.

Bu şekilde, ısı eşit şekilde dağılacak ve bebeğin haşlanma veya yanma riski önlenecektir. Isıtmadan önce kapağı ve biberon emziğini çıkardığınızdan emin olun.

## ET VE BALIK

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

# PIŞİRME TABLOSU

| YİYECEK                                                      | İŞLEV | ISITMA | IZGARA SEVİYESİ | GÜÇ (W) | SÜRE (DK.) | AKSESUARLAR |
|--------------------------------------------------------------|-------|--------|-----------------|---------|------------|-------------|
| <b>Mayalı kekler</b>                                         |       | -      | 160 - 180       | -       | 30-60      |             |
|                                                              |       | -      | 160 - 180       | 90      | 25-50      |             |
| <b>Dolgulu tartlar</b><br>(cheesecake, strudel, elmalı tart) |       | Evet   | 160-190         | -       | 35-70      |             |
| <b>Kurabiyeler</b>                                           |       | Evet   | 170-180         | -       | 10-20      |             |
| <b>Beze</b>                                                  |       | Evet   | 100-120         | -       | 40-50      |             |
| <b>Küçük ekmek</b>                                           |       | Evet   | 210-220         | -       | 10-12      |             |
| <b>Somun Ekmek</b>                                           |       | Evet   | 180-200         | -       | 30-35      |             |
| <b>Pizza/Turta</b>                                           |       | Evet   | 190-220         | -       | 20 - 40    |             |
| <b>Tuzlu kekler</b><br>(sebzeli tart, kiş loren)             |       | Evet   | 180-190         | -       | 40-55      |             |
| <b>Lazanya/Fırında makarna</b>                               |       | -      | -               | 350-500 | 15-40      |             |
| <b>Fırında kuzu / Dana /Rozbif</b><br>(1,3-1,5 kg)           |       | -      | 170-180         | -       | 70-80*     |             |
|                                                              |       | -      | 160-180         | 160     | 50-70*     |             |
| <b>Rozbif - orta</b> (1,3-1,5 kg)                            |       | -      | 170-180         | -       | 40-60*     |             |
| <b>Fırında Tavuk / Tavşan / Ördek</b><br>(bütün 1-1,2 kg)    |       | -      | 210-220         | -       | 50-70*     |             |
|                                                              |       | -      | 210-220         | 350     | 45-60*     |             |
| <b>Tavuk / Tavşan / Ördek</b><br>(fileto/parça 0,4-1 kg)     |       | -      | -               | 350-500 | 20-40*     |             |
| <b>Balık fırın</b> (bütün)                                   |       | -      | -               | 160-350 | 20 - 40    |             |
| <b>Balık fileto/dilim</b>                                    |       | Evet   | -               | -       | 15-30*     |             |
| <b>Dolmalar</b><br>(domates, kabak, patlıcan...)             |       | -      | -               | 500-650 | 25-50      |             |
| <b>Tost</b>                                                  |       | -      | -               | -       | 3 - 6      |             |
| <b>Sosis / Kebap / Pirzola / Hamburger</b>                   |       | -      | -               | -       | 20-40*     |             |
| <b>Fırın patates</b>                                         |       | -      | -               | 350-500 | 20-40*     |             |
| <b>Fırın meyve</b>                                           |       | -      | -               | 160-350 | 15-25      |             |
| <b>Sebze graten</b>                                          |       | -      | -               | -       | 15-25      |             |

\* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

Test edilmiş yemek tarifleri tablosu, IEC 60705 ve IEC 60350 standartları uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmıştır.

| İŞLEVLER    | Zorunlu hava                                           | Zorunlu hava + MD | Izgara  | Turbo Izgara             | Izgara + MD |
|-------------|--------------------------------------------------------|-------------------|---------|--------------------------|-------------|
|             |                                                        |                   |         |                          |             |
| AKSESUARLAR | Isıya dayanıklı tepsi/mikrodalga kullanımına uygun kap |                   | Tel raf | Dikdörtgen fırın tepsisi |             |
|             |                                                        |                   |         |                          |             |



# TEST EDİLMİŞ YEMEK TARİFLERİ

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

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

|          |                                                                                                   |                                                                                                            |                                                                                                 |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İŞLEVLER | Mikrodalga<br> | Izgara + Mikrodalga<br> | Izgara<br> |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

## TEMİZLİK VE BAKIM

**Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.**  
**Buharlı temizleyiciler kullanmayın.**

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

### İÇ VE DIŞ YÜZEYLER

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

### AKSESUARLAR

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

## ARIZA GİDERME

| Sorun                                              | Olası neden                                       | Çözüm                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fırın çalışmıyor.                                  | Güç kesintisi.<br>Şebeke bağlantısının kesilmesi. | Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Arızanın giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın. |
| Fırın, kapalı iken bile ses çıkarır.               | Soğutma fanı etkin.                               | Kapağı açın veya soğutma işlemi sona erene kadar bekleyin.                                                                                                                            |
| Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyör. | Yazılım hatası.                                   | Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.                                                                             |

**WWW.FRANKE.COM**

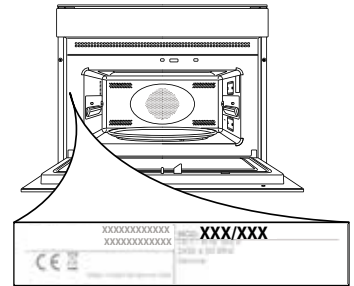
© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## DESTEK

Cihazın çalıştırılması ile ilgili herhangi bir sorun yaşamanız durumunda, bir Franke Teknik Servis Merkezi ile irtibata geçin.  
 Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.  
**Aşağıdakileri belirtin:**

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

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



---

# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

ОБЗОР ..... 59

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ..... 59

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ ..... 60

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ..... 60

РЕЖИМЫ ..... 61

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ..... 62

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ..... 63

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ..... 65

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ..... 66

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ..... 67

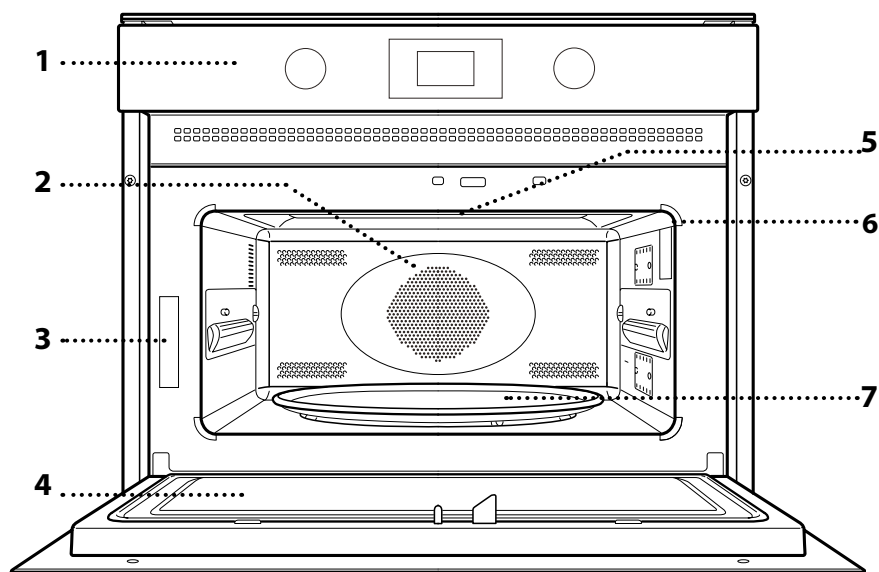
ОЧИСТКА И УХОД ..... 68

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ..... 68

ПОМОЩЬ ..... 68

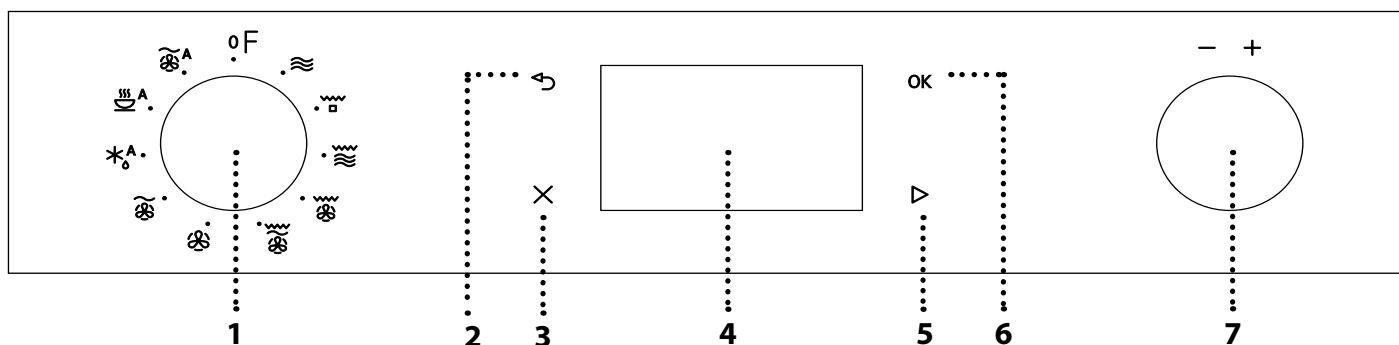
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОБЗОР



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

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

### 2. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

### 3. СТОП

Выключение действующего режима в любой момент времени. Дважды нажмите кнопку, чтобы приостановить режим и перевести печь в положение ожидания.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. СТАРТ

Запуск режимов, подтверждение настроек. Если печь была выключена, то при нажатии этой кнопки стартует микроволновый режим.

### 6. ВЫБОР

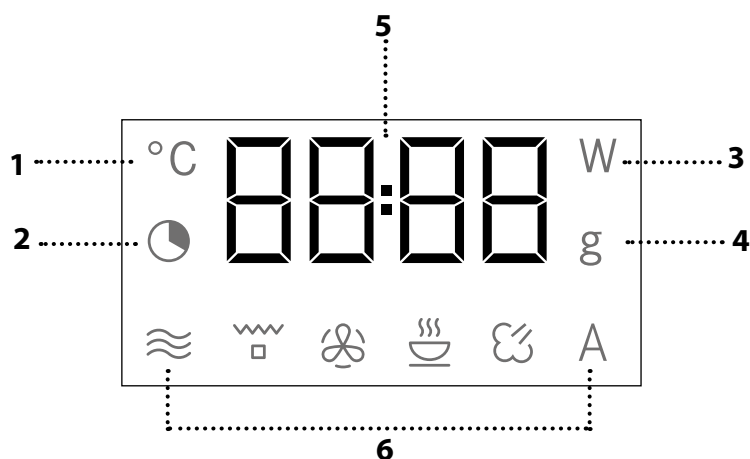
Для подтверждения выбора функции или настройки.

### 7. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Для просмотра меню и применения или изменения настроек.

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

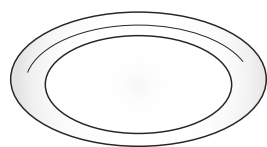
## ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



1. Регулирование температуры
2. Настройки времени и длительности режима
3. Выбор мощности микроволн
4. Выбор веса
5. Часы, информация и длительность режима
6. Символы выбранного режима

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

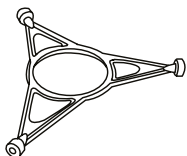
### СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Стеклянный поворотный стол устанавливается на специальную подставку и может использоваться во всех режимах приготовления. Любые емкости и

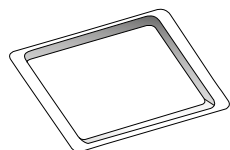
принадлежности (кроме прямоугольного вставного противня) должны размещаться на поворотном столе.

### ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



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

### ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



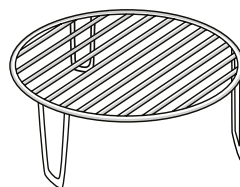
Используйте вставной противень только в режимах конвекционного выпекания; Никогда не используйте его в сочетании с микроволнами.

Вставляйте противень

горизонтально вдоль направляющих камеры.

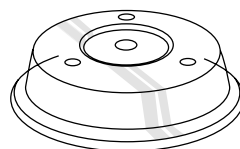
Обратите внимание: При использовании прямоугольного вставного противня поворотный стол и подставку можно не вынимать.

### РЕШЕТКА



Позволяет размещать продукты ближе к грилю для идеального подрумянивания блюд. Размещайте решетку на поворотном столе.

### КРЫШКА



Позволяет накрывать продукты во время приготовления или разогрева в микроволновой печи. Крышка защищает печь от брызг, предотвращает высыхание продукта и, кроме

того, может использоваться в качестве подставки для размещения второй емкости с пищей. Она непригодна для конвекционного выпекания и любых режимов с грилем.

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от модели.

Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

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

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

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

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

## РЕЖИМЫ



### МИКРОВОЛНЫ

Режим для быстрого приготовления и разогревания продуктов и напитков.

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

### GRILL (ГРИЛЬ)

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

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка

### ГРИЛЬ + МВ

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

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка

### TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для великолепных результатов, сочетая действие гриля и конвекции. Рекомендуется переворачивать продукт по ходу приготовления.

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка

### ТУРБОГРИЛЬ + МВ

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

Рекомендуемые принадлежности: Высокая решетка



### КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд тем же способом, что и в обычной духовке. Для приготовления некоторых продуктов можно использовать вставной противень и другую жаропрочную посуду.

Рекомендуемые принадлежности: Низкая решетка/прямоугольный вставной противень



### (FORCED AIR + MICROWAVE) КОНВЕКЦИЯ + МВ

Для быстрого приготовления блюд в духовке.

Рекомендуемые принадлежности: Низкая решетка

### \* A AUTO DEFROST (АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ) \*

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

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

## **А АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ \***

Режим для разогревания готовых блюд, хранящихся в замороженном виде или при комнатной температуре, а также для быстрого запекания продуктов с получением превосходного результата. Печь автоматически рассчитывает настройки, позволяющие достичь наилучшего результата за наименьшее время. Выкладывайте продукты на жаропрочную тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи.

| КЛАСС                                                                                  | ПРОДУКТ                                                                                          | ВЕС          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  1    | ГОТОВЫЙ ОБЕД                                                                                     | 250 - 500 г  |
|  2    | ЗАМОРОЖЕННОЕ ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО                                                                    | 250 - 500 г  |
|  3    | ЗАМОРОЖЕННАЯ ЛАЗАНЬЯ                                                                             | 250 - 500 г  |
|  4    | СУПЫ                                                                                             | 200 - 800 г  |
|  5    | НАПИТКИ                                                                                          | 100 - 500 г  |
|  6  | ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ<br>(Переверните при появлении подсказки)                                       | 200 г - 1 кг |
|  7  | СВЕЖИЕ ОВОЩИ<br>(Нарежьте на кусочки равного размера и добавьте 2-4 столовые ложки воды. Крышка) | 200 - 800 г  |
|  8  | ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ<br>(Переверните при появлении подсказки. Крышка)                              | 200 - 800 г  |
|  9  | КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ                                                                           | 200 - 600 г  |
|  10 | ПОПКОРН                                                                                          | 100 г        |

## **А АВТО КОНВЕКЦИЯ + МВ \***

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

| КЛАСС                                                                               | ПРОДУКТ                       | ВЕС            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|
|  1 | ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК              | 800 г - 1,5 кг |
|  2 | ПЕЧЕНЬЕ                       | 300 г          |
|  3 | РЫБА ЦЕЛИКОМ                  | 600 г - 1,2 кг |
|  4 | КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ | 800 г - 2 кг   |
|  5 | РОСТБИФ                       | 800 г - 1,5 кг |

\* Автоматические режимы позволяют получить качественный кулинарный результат при минимальных действиях пользователя: от него требуется указать лишь тип и вес продукта. Печь автоматически рассчитывает оптимальные настройки и изменяет их по ходу приготовления. Переверните или размешайте продукт при появлении соответствующего указания.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить часы: На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите **OK** для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите **OK** для подтверждения.

Обратите внимание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **X** не менее 3 секунд при выключенной печи, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.



# ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## . JET START

После включения печи можно нажать ►, чтобы запустить цикл приготовления в режиме микроволн на максимальной мощности (900 Вт) длительностью 30 секунд.

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной печи на дисплее отображается только текущее время. Вращая ручку выбора, выберите один из доступных режимов.



## 2. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМА

### . РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН / ТЕМПЕРАТУРА



При мигающем значке W на дисплее измените значение вращением ручки, а затем нажмите OK, чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).

При мигающем значке °C на дисплее измените значение вращением ручки, а затем нажмите OK, чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке.

Обратите внимание: Уровень мощности можно менять и после запуска режима. Для этого дважды нажмите ↺, чтобы войти в меню настроек мощности, после чего измените значение поворотом ручки регулировки.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда на дисплее начнет мигать значок ☉, установите желаемую длительность поворотом ручки регулировки.

Когда отображаемое на дисплее время приготовления будет соответствовать вашим требованиям, нажмите ►, чтобы подтвердить выбор и запустить процесс приготовления.

Обратите внимание: Длительность можно менять в процессе приготовления вращением ручки. При каждом нажатии ► длительность приготовления увеличивается на 30 секунд.

## . АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ / AUTO DEFROST

### КЛАССЫ

После выбора одного из автоматических режимов печи необходимо указать класс приготавливаемого продукта.



Когда на дисплее начнет мигать значок A, выберите цифру, соответствующую требуемому классу, поворотом ручки регулировки и нажмите OK для подтверждения выбора.

### ВЕС

Для достижения наилучших результатов автоматическим режимам необходимо указать вес продукта, выбрав его среди настроек по умолчанию: печь самостоятельно рассчитает оптимальную длительность для продукта каждого класса.



Когда на дисплее появятся стандартные настройки и значок g начнет мигать, выберите вес поворотом ручки регулировки и нажмите ► для подтверждения выбора и запуска режима.

## 3. АКТИВАЦИЯ РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите ►, чтобы активировать режим.

Каждое последующее нажатие кнопки ► увеличивает длительность приготовления на 30 секунд (только для ручных режимов).

Обратите внимание: Нажатие кнопки X дважды позволяет завершить действие режима в любой момент времени.

## . ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Эта автоматическая функция предотвращает случайное включение печи.



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

#### 4. ПАУЗА

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

Для его возобновления закройте дверцу и нажмите .

Для временной приостановки приготовления можно также нажать . Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите .

##### АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПАУЗА

(РАЗМЕШИВАНИЕ ИЛИ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТОВ)

Некоторые режимы предусматривают паузы для того, чтобы вы могли перевернуть или размешать продукт.



Когда печь останавливается и на дисплее возникает сообщение "Turn food" (переверните продукт) или "Stir Food" (размешайте продукт), откройте дверцу и размешайте или переверните продукт. Затем закройте дверцу и нажмите , чтобы возобновить процесс приготовления.

Обратите внимание: Через 2 минуты режим возобновляет работу автоматически, даже если продукт не был перевернут или размешан.

#### 5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и сообщение "End" на дисплее.



Для некоторых режимов имеется возможность продления приготовления: установите новую длительность приготовления ручкой регулировки и нажмите .

#### . ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления. Для включения функции и установки времени используйте ручку регулировки.



Нажмите **OK**, чтобы запустить таймер. При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал, а затем на дисплее появляется соответствующая индикация. Чтобы изменить установку уже работающего таймера, поверните ручку регулировки и нажмите **OK** для подтверждения нового значения.

**OK** Чтобы прервать работу таймера и вернуть на дисплей текущее время, установите значение 0:00 поворотом ручки регулировки и нажмите .

Обратите внимание: Запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера: таймер продолжает обратный отсчет заданного времени, никак не влияя на действие режима. Чтобы вернуться к отображению таймера, дождитесь окончания приготовления или остановите печь нажатием .

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице представлены наилучшие режимы для приготовления блюд.

Длительность приготовления относится ко времени нахождения продукта в печи и не включает стадию предварительного прогрева (где необходима).

Настройки и длительность приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей.

Готовьте блюдо в течение указанного минимального времени, а затем проверьте его готовность.

Для наилучших результатов тщательно придерживайтесь рекомендаций по выбору принадлежностей, представленных в таблице приготовления блюд.

### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны проникают в продукт на ограниченную глубину при одновременном приготовлении нескольких кусков старайтесь распределять их по как можно большей площади.

Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие: Порежьте продукт на кусочки равного размера, чтобы обеспечить более равномерное приготовление.

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

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

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

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

#### ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА И УПАКОВКА

Снимите завязки с бумажных или пластиковых пакетов перед тем, как помещать их в печь для приготовления в режиме микроволн.

Надрежьте или проколите пластиковую пленку вилкой: это позволит снизить давление и предотвратить разрыв пленки паром, образующимся при приготовлении.

### ЖИДКОСТИ

Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без явного образования пузырьков.

Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.

Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:

. Не используйте емкости с узким горлышком.

. Размешайте жидкость перед тем, как ставить емкость в микроволновую печь, оставьте в ней чайную ложку.

. После нагрева снова помешайте жидкость и только затем осторожно выньте емкость из микроволновой печи.

### ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Для наилучших результатов выкладывайте размораживаемые продукты непосредственно на стеклянный поворотный стол. При необходимости используйте легкий пластиковый контейнер, пригодный для микроволновой печи.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

Когда продукт частично оттаял, разделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.

### ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

Во время разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления размешивайте содержимое. Проверьте его температуру перед кормлением.

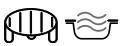
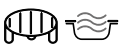
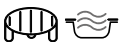
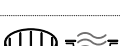
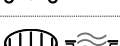
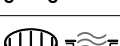
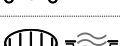
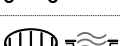
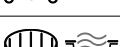
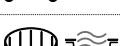
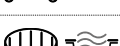
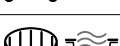
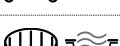
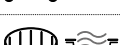
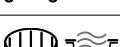
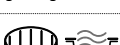
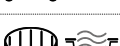
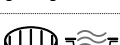
Это обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ошпаривания или ожогов.

Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

### МЯСО И РЫБА

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

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| ПРОДУКТ                                                            | РЕЖИМ                                                                               | НАГРЕВ | УРОВЕНЬ ГРИЛЯ | МОЩНОСТЬ (Вт) | ВРЕМЯ (МИН) | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|---------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Пироги из дрожжевого теста                                         |    | -      | 160 - 180     | -             | 30-60       |    |
|                                                                    |    | -      | 160 - 180     | 90            | 25-50       |    |
| Пироги с начинкой<br>(чизкейк, штрудель, яблочный пирог)           |    | Да     | 160-190       | -             | 35-70       |    |
| Печенье                                                            |    | Да     | 170-180       | -             | 10-20       |    |
| Меренги                                                            |    | Да     | 100-120       | -             | 40-50       |    |
| Булочки                                                            |    | Да     | 210-220       | -             | 10-12       |    |
| Батон хлеба                                                        |    | Да     | 180-200       | -             | 30-35       |    |
| Пицца/ Пирог                                                       |    | Да     | 190-220       | -             | 20-40       |    |
| Несладкая выпечка<br>(пироги с овощной начинкой, лоранские пироги) |    | Да     | 180-190       | -             | 40-55       |    |
| Лазанья / макаронная запеканка                                     |    | -      | -             | 350-500       | 15-40       |    |
| Жареный ягненок / телятина / ростбиф (1,3-1,5 кг)                  |    | -      | 170-180       | -             | 70-80*      |    |
|                                                                    |    | -      | 160-180       | 160           | 50-70*      |    |
| Ростбиф средней прожарки (1,3-1,5 кг)                              |   | -      | 170-180       | -             | 40-60*      |   |
| Жареная курица / кролик / утка (целиком 1-1,2 кг)                  |  | -      | 210-220       | -             | 50-70*      |  |
|                                                                    |  | -      | 210-220       | 350           | 45-60*      |  |
| Курица / кролик / утка (филе/кусочками 0,4-1 кг)                   |  | -      | -             | 350-500       | 20-40*      |  |
| Запеченная рыба (целиком)                                          |  | -      | -             | 160-350       | 20-40       |  |
| Рыбное филе / стейки                                               |  | Да     | -             | -             | 15-30*      |  |
| Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны...)               |  | -      | -             | 500-650       | 25-50       |  |
| Тосты                                                              |  | -      | -             | -             | 3-6         |  |
| Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры                         |  | -      | -             | -             | 20-40*      |  |
| Печеный картофель                                                  |  | -      | -             | 350-500       | 20-40*      |  |
| Запеченные фрукты                                                  |  | -      | -             | 160-350       | 15-25       |  |
| Овощная запеканка                                                  |  | -      | -             | -             | 15-25       |  |

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.  
Таблица проверенных рецептов, составленная для органов сертификации в соответствии со стандартами IEC 60705 и IEC 60350.

| РЕЖИМЫ         | Конвекция<br>                                                     | Конвекция + MB<br> | Grill (Гриль)<br> | Turbo Grill (Турбогриль)<br>         | Гриль + MB<br> |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | Жаропрочная тарелка/емкость, пригодная для микроволновой печи<br> |                                                                                                       | Решетка<br>       | Прямоугольный вставной противень<br> |                                                                                                     |

# ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

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

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

| РЕЖИМЫ | Микроволны<br> | Гриль + МВ<br> | Grill (Гриль)<br> |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# ОЧИСТКА И УХОД

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

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

## ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

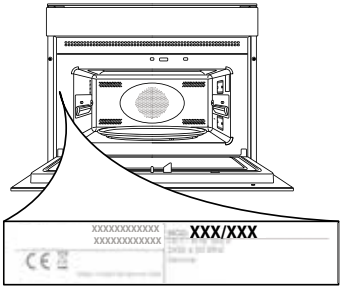
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

# ПОМОЩЬ

При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.  
Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.  
**Укажите:**  
- тип неисправности;  
- модель прибора (артикул/код);  
- сервисный номер (S.N.) на паспортной табличке, расположенной на правом торце духовой камеры (видна при открытой дверце духовки).

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



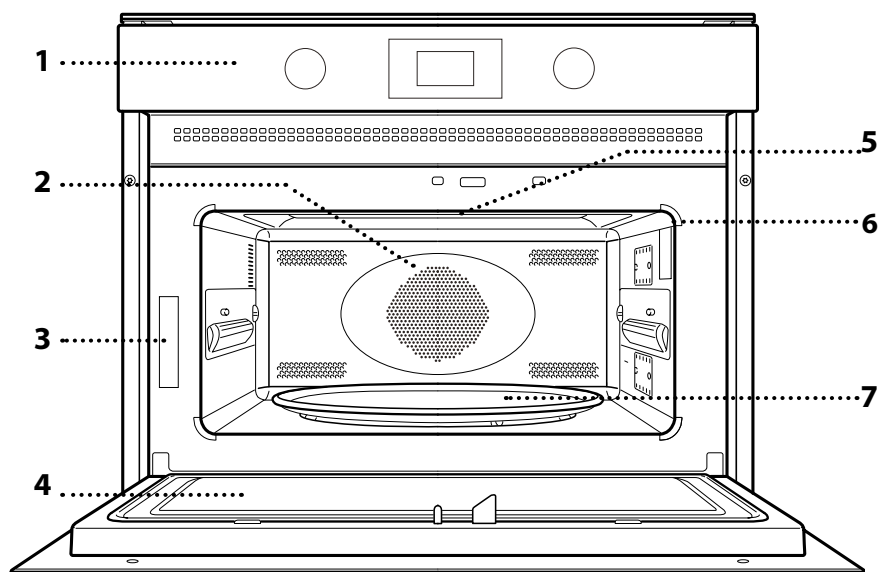
# ЗМІСТ

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| ОГЛЯД .....                            | 70 |
| ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....                 | 70 |
| ОПИС ДИСПЛЕЯ .....                     | 71 |
| ПРИЛАДДЯ .....                         | 71 |
| ФУНКЦІЇ .....                          | 72 |
| ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ .....      | 73 |
| ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ .....             | 74 |
| КОРИСНІ ПОРАДИ .....                   | 76 |
| ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ .....             | 77 |
| ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ .....               | 78 |
| ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ..... | 79 |
| УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....           | 79 |
| ПІДТРИМКА .....                        | 79 |



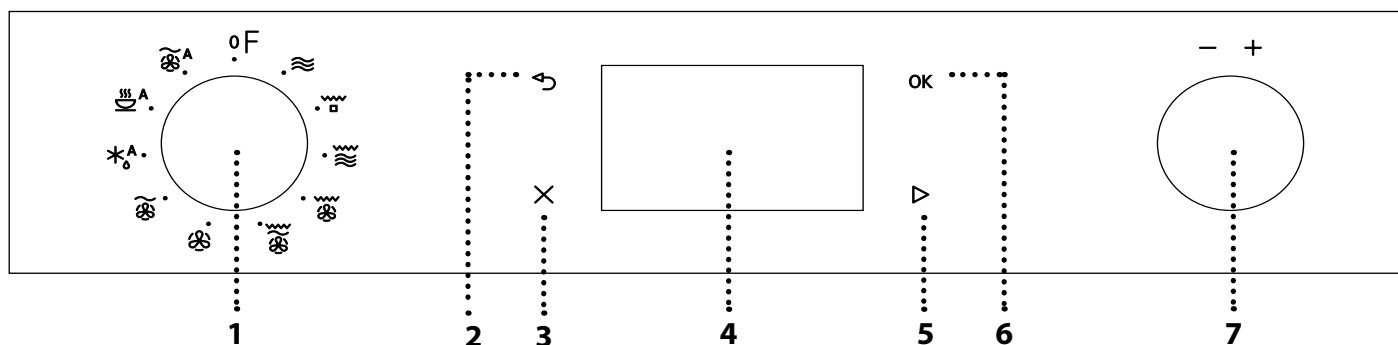
# КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

## ОГЛЯД



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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

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

### 2. НАЗАД

Повернення до попереднього меню налаштувань.

### 3. ЗУПИНКА

Увімкнення та вимкнення духової шафи і припинення дії активної функції в будь-який момент. Двічі натисніть, щоб зупинити функцію та перевести духову шафу в режим очікування.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань. У разі вимкнення духової шафи активується функція мікрохвиль.

### 6. ПІДТВЕРДИТИ

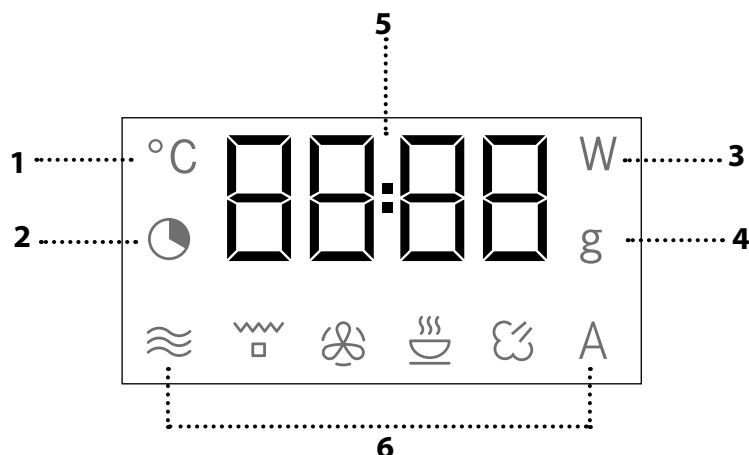
Підтвердження обраної функції або встановленого значення.

### 7. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

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

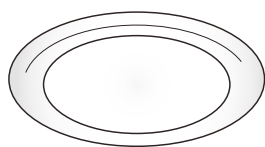
## ОПИС ДИСПЛЕЯ



1. Налаштування температури
2. Налаштування часу та тривалості режиму
3. Вибір потужності мікрохвиль
4. Вибір ваги
5. Годинник, інформація та тривалість режиму
6. Символи для вибраного режиму

## ПРИЛАДДЯ

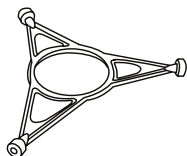
### СКЛЯНЕ ОБЕРТОВЕ БЛЮДО



Скляне обертове блюдо, що розташовується на підпорі, можна використовувати зі всіма методами готування. Обертове блюдо необхідно завжди використовувати як

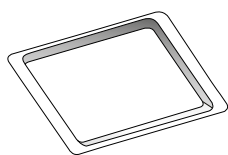
основу для інших контейнерів й аксесуарів, за винятком прямокутного дека для випікання.

### ПІДПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



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

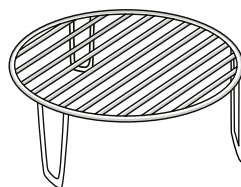
### ПРЯМОКУТНЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовуйте деко для випікання лише з функціями, призначеними для випікання з конвекцією; ніколи не використовуйте його в комбінації з мікрохвилями. Вставляйте деко

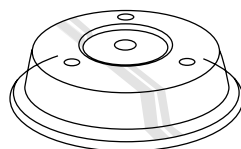
горизонтально на полицю у відділенні для приготування. Зверніть увагу: Не потрібно виймати обертальне блюдо та його підпору під час використання прямокутного дека для випікання.

### РЕШІТКА



Дозволяє розміщувати продукти ближче до гриля для ідеального підрум'янювання страви. Поставте решітку на обертове блюдо.

### КРИШКА



Зручно використовувати для накривання їжі під час приготування або підігрівання в мікрохвильовій печі. Кришка зменшує бризки та зберігає вологу в продуктах. Крім того, її

можна використовувати для створення двох рівнів приготування. Вона не підходить для готування з конвекцією або з функціями гриля.

Кількість та тип аксесуарів може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

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

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

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

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

# ФУНКЦІЇ



## МІКРОХВИЛЬ

Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

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

## ГРИЛЬ

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



## ГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля. Рекомендоване приладдя: Висока решітка



## ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднуються функції грилю та конфекції. Ми рекомендуємо перевертати їжу під час приготування. Рекомендоване приладдя: Висока решітка



## ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та підрум'янювання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля та конвекційної печі. Рекомендоване приладдя: Висока решітка



## КОНВЕКЦІЯ

Для приготування страв у спосіб, який забезпечує результати, подібні до використання конвекційної печі. Деко для випікання й інший кухонний посуд, який підходить для використання в духовій шафі, можна використовувати для приготування певних страв. Рекомендоване приладдя: Низька решітка / прямокутне деко для випікання



## КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ

Для приготування страв у печі за короткий час. Рекомендоване приладдя: Низька решітка



## A AUTO DEFROST (АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ) \*

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

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

## А АВТОМАТИЧНЕ РОЗІГРІВАННЯ / ГОТУВАННЯ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені, а також швидкого приготування з досягненням оптимальних результатів. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть страву на термостійку тарілку або миску, призначену для використання в мікрохвильовій печі.

| КАТЕГОРІЯ                                                                              | ПРОДУКТ                                                                                           | ВАГА         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  1    | ГОТОВА СТРАВА                                                                                     | 250 - 500 г  |
|  2    | ЗАМОРОЖЕНА ПОРЦІЯ                                                                                 | 250 - 500 г  |
|  3    | ЗАМОРОЖЕНА ЛАЗАНЬЯ                                                                                | 250 - 500 г  |
|  4    | СУПИ                                                                                              | 200 - 800 г  |
|  5    | НАПОЇ                                                                                             | 100 - 500 г  |
|  6  | ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ<br>(Перегорнути, коли з'явиться запит)                                            | 200 г - 1 кг |
|  7  | СВІЖІ ОВОЧІ<br>(Порізати на шматочки однакового розміру та додати 2-4 столові ложки води. Кришка) | 200 - 800 г  |
|  8  | ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ<br>(Перегорнути, коли з'явиться запит. Кришка)                                   | 200 - 800 г  |
|  9  | КОНСЕРВОВАНІ ОВОЧІ                                                                                | 200 - 600 г  |
|  10 | ПОПКОРН                                                                                           | 100 г        |

## А АВТО КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ \*

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

| КАТЕГОРІЯ                                                                           | ПРОДУКТ              | ВАГА           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
|  1 | СМАЖЕНЕ КУРЧА        | 800 г - 1,5 кг |
|  2 | ПЕЧИВО               | 300 г          |
|  3 | РИБА ЦІЛА            | 600 г - 1,2 кг |
|  4 | КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА | 800 г - 2 кг   |
|  5 | РОСТБІФ              | 800 г - 1,5 кг |

\* У разі використання автоматичних функцій для досягнення найкращих результатів необхідно просто вибрати тип і вагу або кількість продукту. Духова шафа автоматично визначить оптимальні налаштування та продовжить змінювати їх у процесі готування. Переверніть і перемішайте продукти, коли буде запропоновано.

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

### .ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Повертайте ручку регулювання, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть **OK** для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. Повертайте ручку регулювання, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть **OK** для підтвердження.

Зверніть увагу: щоб змінити час пізніше, натисніть і утримуйте щонайменше 3 секунди **X**, коли духовка вимкнена, і знову виконайте кроки, які наведено вище. Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## . JET START

Коли духову шафу вимкнено, можна натиснути кнопку ►, щоб запустити приготування з функцією мікрохвиль за повної потужності (900 Вт) протягом 30 секунд.

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Поверніть ручку вибору, щоб вибрати одну з доступних функцій.



## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

### . РУЧНІ ФУНКЦІЇ

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

ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ / ТЕМПЕРАТУРА



Коли на дисплеї почне миготіти значок W, поверніть, щоб відрегулювати значення потужності, і натисніть OK для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Таким же чином, коли на дисплеї почне миготіти значок °C, поверніть ручку регулювання, щоб відрегулювати значення температури, і натисніть OK для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр.

Зверніть увагу: як тільки функція буде активована, можна змінити потужність, двічі натиснувши ↺, щоб увійти в меню налаштування потужності, а потім повертаючи ручку регулювання для зміни параметру.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї почне блимати значок ⌚, повертайте ручку регулювання, щоб встановити потрібне значення тривалості. Коли відображується час готування відповідатиме бажаному, натисніть ► для підтвердження і увімкніть функцію.

Зверніть увагу: Під час приготування їжі ви можете легко налаштувати час приготування, повернувши перемикач; при кожному натисненні ► час готування збільшується на 30 секунд.

## . АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ / AUTO DEFROST (АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ)

### КАТЕГОРІЇ

Як тільки ви оберете одну з автоматичних функцій, вам буде необхідно обрати категорію для їжі, яку ви готуєте.



Коли на дисплеї блимає значок A, повертайте ручку регулювання, щоб вибрати цифру, що відповідає потрібній категорії, потім натисніть OK для підтвердження.

ВАГА

Щоб досягти найкращих результатів, для автоматичних функцій необхідно увести вагу продуктів, вибравши один із стандартних параметрів: духову шафу розрахує ідеальний час роботи функції для кожної категорії страв.



Коли на дисплеї з'являться стандартні параметри і почне блимати значок g, повертайте ручку регулювання, щоб увести вагу, потім натисніть ► для підтвердження і увімкніть функцію.

## 3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть ►, щоб активувати функцію.

З кожним наступним натисканням кнопки ► час приготування збільшуватиметься на 30 секунд (лише для ручних функцій).

Зверніть увагу: Щоб зупинити виконання активної функції, в будь-який момент натисніть X.

## . БЛОКУВАННЯ БЕЗПЕКИ

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



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

#### 4. ПАУЗА

Щоб призупинити виконання активної функції, наприклад, щоб перемішати або перевернути продукт, просто відкрийте дверцята.

Для повторного запуску функції закрийте дверцята та знову натисніть кнопку .

Також можна тимчасово призупинити приготування, натиснувши . Щоб знову запустити процес готування, зачиніть дверцята і натисніть .

##### АВТОМАТИЧНА ПАУЗА

(ПЕРЕМІШАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ СТРАВУ)

Певні функції будуть призупинені, щоб ви мали можливість перевернути або перемішати страву.



Коли духова шафа призупиняє готування і на дисплеї з'являється напис «Turn food» (Переверніть продукт) або «Stir Food» (Перемішайте продукт), відкрийте дверцята, щоб перевернути або перемішати продукт, потім закрийте дверцята і натисніть , щоб знову запустити процес готування.

Зверніть увагу: через 2 хвилини, навіть якщо продукт не перевернули або не перемішали, буде автоматично продовжено виконання функції.

#### 5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис «End» (Завершено), який вказує на те, що виконання функції готування завершено.



Для деяких функцій можна продовжувати готування із збереженням раніше встановлених параметрів: поверніть ручку регулювання, щоб встановити новий час готування, потім натисніть .

#### . ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Таймер не активує жодні цикли приготування.

Щоб активувати цю функцію та встановити бажаний час готування, поверніть ручку регулювання.



Натисніть кнопку **OK**, щоб активувати таймер. Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення. Щоб змінити налаштування таймера, коли він вже активований, поверніть ручку регулювання, потім натисніть **OK** для підтвердження.

Щоб перервати цю дію або щоб повернутися до відображення поточного часу, повертайте ручку регулювання, поки на дисплеї не з'явиться «0:00», і натисніть **OK**.

Зверніть увагу: Після того як буде активовано таймер, також можна активувати функцію: таймер продовжить зворотній відлік без жодного впливу на функцію. Щоб повернутися до перегляду таймера, дочекайтеся завершення функції або зупиніть роботу духової шафи, натиснувши кнопку .



# КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

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

## ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають в їжу на обмежену глибину; тому під час готування кількох продуктів одночасно їх слід розташовувати якомога просторіше.

Менші шматки продуктів готуються швидше за великі. Для рівномірного готування продуктів наріжте їх шматочками однакового розміру.

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

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

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

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

### ХАРЧОВА ПЛІВКА ТА ПАКЕТИ

Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.

У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

## РІДИНИ

Рідини можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок.

Це може призвести до несподіваного витікання гарячої рідини через край.

Щоб запобігти цьому:

- уникайте використання контейнерів із вузькою горловиною;
- перемішайте рідину перед укладанням контейнера в мікрохвильову піч і залиште чайну ложку в контейнері;
- після нагрівання знову помішайте, обережно виймаючи контейнер із мікрохвильової печі.

## ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на скляному обертовому блюді. Також за необхідності для цього можна використовувати легкий пластиковий контейнер, придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування.

Коли продукти трохи відтануть, відділіть їх дин від одного: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

## ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Після розігрівання продуктів для дитячого харчування або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині.

Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опарювання чи опіків.

Перед розігріванням обов'язково зніміть кришечку та соску.

## М'ЯСО І РИБА

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



## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| ПРОДУКТ                                                    | ФУНКЦІЯ | НАГРІВАННЯ | РІВЕНЬ ГРИЛЮ | ПОТУЖНІСТЬ (Вт) | ЧАС (ХВ.) | ПРИЛАДДЯ |
|------------------------------------------------------------|---------|------------|--------------|-----------------|-----------|----------|
| Пироги з дріжджового тіста                                 |         | -          | 160 - 180    | -               | 30-60     |          |
|                                                            |         | -          | 160 - 180    | 90              | 25-50     |          |
| Пироги з начинкою<br>(чизкейк, штрудель, яблучний тарт)    |         | Так        | 160-190      | -               | 35-70     |          |
| Печиво                                                     |         | Так        | 170-180      | -               | 10-20     |          |
| Безе                                                       |         | Так        | 100-120      | -               | 40-50     |          |
| Булочки                                                    |         | Так        | 210-220      | -               | 10-12     |          |
| Хлібина                                                    |         | Так        | 180-200      | -               | 30-35     |          |
| Піца / пиріг                                               |         | Так        | 190-220      | -               | 20-40     |          |
| Пікантні пироги<br>(овочевий пиріг, кіш-лорен)             |         | Так        | 180-190      | -               | 40-55     |          |
| Лазанья / запечені макаронні вироби                        |         | -          | -            | 350-500         | 15-40     |          |
| Печеня з ягнятини / телятини / ростбіф (1,3-1,5 кг)        |         | -          | 170-180      | -               | 70-80*    |          |
|                                                            |         | -          | 160-180      | 160             | 50-70*    |          |
| Ростбіф середнього ступеня просмаження (1,3-1,5 кг)        |         | -          | 170-180      | -               | 40-60*    |          |
| Смажена курятина / кролятина / качатина<br>(ціла 1-1,2 кг) |         | -          | 210-220      | -               | 50-70*    |          |
|                                                            |         | -          | 210-220      | 350             | 45-60*    |          |
| Курятина / кролятина / качатина (філе/шматки 0,4-1 кг)     |         | -          | -            | 350-500         | 20-40*    |          |
| Запечена риба (ціла)                                       |         | -          | -            | 160-350         | 20-40     |          |
| Рибне філе / скибки                                        |         | Так        | -            | -               | 15-30*    |          |
| Фаршировані овочі<br>(помідори, кабачки, баклажани...)     |         | -          | -            | 500-650         | 25-50     |          |
| Тост                                                       |         | -          | -            | -               | 3-6       |          |
| Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери                 |         | -          | -            | -               | 20-40*    |          |
| Печена картопля                                            |         | -          | -            | 350-500         | 20-40*    |          |
| Запечені фрукти                                            |         | -          | -            | 160-350         | 15-25     |          |
| Овочева запіканка                                          |         | -          | -            | -               | 15-25     |          |

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

Таблиця перевірених рецептів, складена для органів сертифікації відповідно до стандартів IEC 60705 та IEC 60350.

| ФУНКЦІЇ  | Конвекція<br>                                                                          | Конвекція + мікрохвилі<br> | Гриль<br>   | Турбогриль<br>                    | Grill + MW<br> |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|-----------------------------------|----------------|
| ПРИЛАДДЯ | Термостійка тарілка або контейнер, придатні для використання в мікрохвильовій печі<br> |                            | Решітка<br> | Прямокутне деко для випікання<br> |                |

# ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ

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

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

|         |                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                                                |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ФУНКЦІЇ | Мікрохвиль<br> | Гриль + мікрохвилі<br> | Гриль<br> |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

# ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув.**  
**Забороняється застосовувати пароочищувачі.**

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

## ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

## ПРИЛАДДЯ

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

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                              | Можлива причина                                         | Рішення                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духова шафа не працює.                                | Відключення живлення.<br>Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність. |
| Піч шумить, навіть коли вимкнена.                     | Працює охолоджувальний вентилятор.                      | Відкрийте дверцята або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.                                                                                                              |
| На дисплеї відображається літера F і число після неї. | Помилка програмного забезпечення.                       | Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.                                                   |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

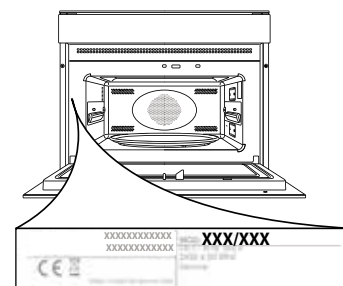
## ПІДТРИМКА

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

**Потрібно надати таку інформацію:**

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

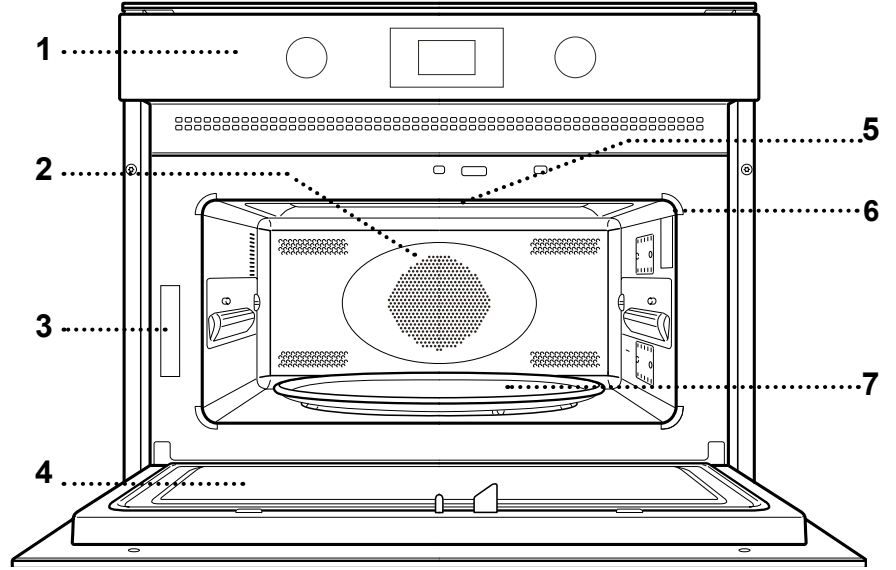
Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



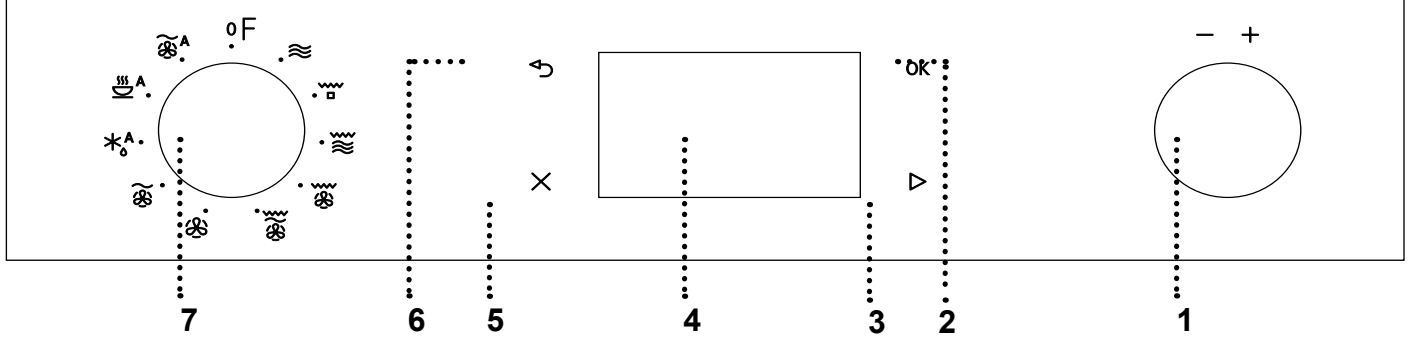
|    |                          |
|----|--------------------------|
| 81 | ..... نظرة عامة          |
| 81 | ..... لوحة التحكم        |
| 82 | ..... وصف وحدة العرض     |
| 82 | ..... الملحقات           |
| 83 | ..... الوظائف            |
| 84 | ..... الاستخدام لأول مرة |
| 85 | ..... الاستخدام اليومي   |
| 87 | ..... نصائح مفيدة        |
| 88 | ..... جدول الطهي         |
| 89 | ..... وصفات طهي مختبرة   |
| 90 | ..... التنظيف والصيانة   |
| 90 | ..... دليل تحري الأعطال  |
| 90 | ..... دعامة              |

## نظرة عامة

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



## لوحة التحكم



6. تأكيد  
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
7. مفتاح الضبط  
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.

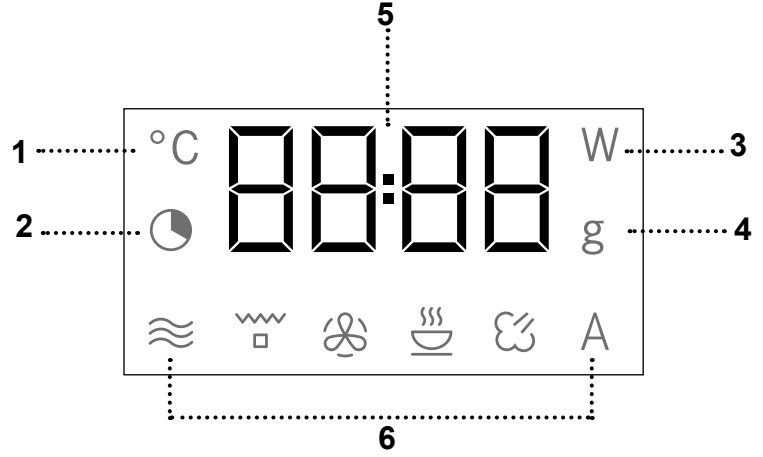
3. إيقاف  
لإيقاف عمل إحدى الوظائف المشغلة في أي وقت. اضغط مرتين لإيقاف الوظيفة وضبط الفرن على وضع الاستعداد.
4. وحدة العرض

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

1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.
2. رجوع  
للعودة إلى قائمة الإعدادات السابقة.

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

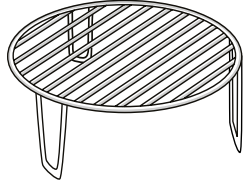
1. إعدادات درجة الحرارة
2. إعدادات مدة الوقت والوظيفة
3. اختيار قدرة الميكروويف
4. اختيار الوزن
5. الساعة، مدة الوظيفة والمعلومات
6. رموز الوظيفة المختارة



## الملحقات

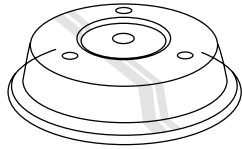
### الشبكة السلكية

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



### الغطاء

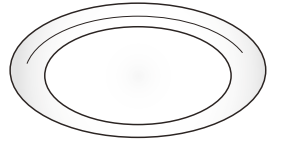
يستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي أو عند التسخين في الميكروويف. حيث يقلل الغطاء من الرذاذ، يحافظ على رطوبة الطعام ويمكن استخدامه أيضاً لعمل مستويين للطهي. الغطاء غير مناسب للاستخدام في الطهي بالتوزيع الحراري أو مع أي من وظائف الشواية.



الشواية.

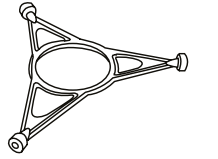
### القرص الدوار الزجاجي

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



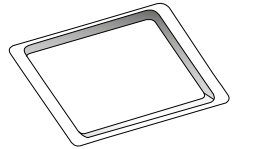
### دعامة القرص الدوار

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



### صينية الخبز المستطيلة

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



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

تأكد دائماً من عدم تلامس الأطعمة والملحقات مع جدران الفرن الداخلية. تأكد دائماً من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن. لا يجب نهائياً استخدام أوعية الطعام أو الشراب المعدنية أثناء وظيفة الطهي بالميكروويف.

|  دفع الهواء + الميكروويف<br>لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة.<br>الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية السفلية                     |                                                        |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------|
| <b>A* AUTO DEFROST</b> إذابة التجمد الأوتوماتيكية *<br>لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها.<br>ينبغي وضع الطعام مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك. |                                                        |                  |
| الغرفة                                                                                                                                                                                                             | الطعام                                                 | الوزن            |
|  1*                                                                                                                               | اللحم<br>(لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست) | 100 جم - 2 كجم   |
|  2*                                                                                                                               | الطيور<br>(دجاجة كاملة، قطع أو شرائح فيليه)            | 100 جم - 2.5 كجم |
|  3*                                                                                                                               | الأسماك<br>(سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)              | 100 جم - 1.5 كجم |
|  4*                                                                                                                               | الخضروات<br>(خضروات مشكلة وبقوليات وبروكلي، وخلافه)    | 100 جم - 1.5 كجم |
|  5*                                                                                                                             | الخبز<br>(أرغفة، كيزر، لفائف)                          | 100 جم - 1 كجم   |

|  ميكروويف<br>لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.                                                                                                                           |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| القدرة                                                                                                                                                                                                                                                                  | ملائم لـ                                                                                 |
| 900 واط                                                                                                                                                                                                                                                                 | إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية                      |
| 750 واط                                                                                                                                                                                                                                                                 | طبخ الخضروات                                                                             |
| 650 واط                                                                                                                                                                                                                                                                 | طهي اللحوم والأسماك                                                                      |
| 500 واط                                                                                                                                                                                                                                                                 | طهي صوص اللحم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. إنهاء إعداد فطائر اللحم والمعكرونة الفرن |
| 350 واط                                                                                                                                                                                                                                                                 | الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة                                          |
| 160 واط                                                                                                                                                                                                                                                                 | إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن                                           |
| 90 واط                                                                                                                                                                                                                                                                  | تليين الأيس كريم                                                                         |
| <b>الشواية</b><br>للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.<br>لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 3-5 دقائق.<br>الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية                                                                              |                                                                                          |
| <b>الشواية + الميكروويف</b><br>لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.<br>الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية                                                                                                                 |                                                                                          |
| <b>الشواية التبريد</b><br>لتحقيق نتائج مثالية من خلال الدمج بين وظائف الشواية والتوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.<br>الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية                                                                                         |                                                                                          |
| <b>الشواية التبريد + الميكروويف</b><br>لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية والتوزيع الحراري.<br>الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية                                                                                        |                                                                                          |
| <b>وظيفة دفع الهواء</b><br>لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.<br>الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية السفلية/صينية الخبز المستطيلة |                                                                                          |



| A دفع الهواء أوتوماتيكياً + الميكروويف *                                                                                                              |                |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| لتهيء الأظعمة في الفرن بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. يُراعى استخدام أواني الطهي الملائمة للاستخدام في الفرن والصالحة للاستخدام في أفران الميكروويف. |                |       |
| الوزن                                                                                                                                                 | الطعام         | الفئة |
| 800 جم - 1.5 كجم                                                                                                                                      | دجاج مشوي      | 1     |
| 300 جم                                                                                                                                                | كعك صغير       | 2     |
| 600 جم - 1.2 كجم                                                                                                                                      | سمكة كاملة     | 3     |
| 800 جم - 2 كجم                                                                                                                                        | غراتان البطاطس | 4     |
| 800 جم - 1.5 كجم                                                                                                                                      | بيف مشوي       | 5     |

\* من خلال الوظائف الأوتوماتيكية، ما عليك سوى اختيار نوع ووزن أو كمية الطعام لتحقيق أفضل النتائج. سيقوم الفرن أوتوماتيكياً بحساب الإعدادات المثلى مع الاستمرار في تغييرها أثناء عملية الطهي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

| A إعادة تسخين الأوتوماتيكي / الطهي *                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                              |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة وطهي الطعام بشكل أسرع وتحقيق نتائج طهي مثالية. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكياً بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة. |                                                                                              |       |
| الوزن                                                                                                                                                                                                                                                                                       | الطعام                                                                                       | الفئة |
| 500 - 250 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | صينية عشاء                                                                                   | 1     |
| 500 - 250 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | كمية مجمدة                                                                                   | 2*    |
| 500 - 250 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | لازانيا مجمدة                                                                                | 3*    |
| 800 - 200 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | حساء                                                                                         | 4     |
| 500 - 100 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | المشروبات                                                                                    | 5     |
| 200 جم - 1 كجم                                                                                                                                                                                                                                                                              | بطاطس فرن (تقليب عند الطلب)                                                                  | 6     |
| 800 - 200 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | خضروات طازجة (يتم التقطيع إلى قطع متساوية في الحجم وإضافة ملعقتين أو أربع ملاعق ماء. الغطاء) | 7     |
| 800 - 200 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | الخضروات المجمدة (تقليب عند الطلب. الغطاء)                                                   | 8*    |
| 600 - 200 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                | خضروات معلبة                                                                                 | 9     |
| 100 جم                                                                                                                                                                                                                                                                                      | فشار                                                                                         | 10    |

## الاستخدام لأول مرة

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

### ضبط الوقت

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



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

## . الوظائف الأوتوماتيكية/ إذابة التجمد الأوتوماتيكي

الفئات

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



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

الوزن

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



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

## 3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على **OK** لتفعيل الوظيفة.

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

يرجى ملاحظة: يمكنك الضغط على **X** مرتين في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعله حالياً.

## . قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكياً لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على **OK** لبدء تشغيل الوظيفة.

## . التشغيل السريع

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

## 1. اختيار وظيفة

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

20:38



## 2. ضبط الوظيفة

## الوظائف اليدوية

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

قدرة فرن الميكروويف / درجة الحرارة



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

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

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

المدة



عندما تومض الأيقونة **OK** على شاشة العرض، أدر مفتاح الضبط لعرض تحديد المدة المرغوبة.

فور تطابق زمن الطهي المعروض مع الزمن المطلوب، اضغط **OK** لتأكيد وبدء الوظيفة.

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

#### . الميقاتي

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



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

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

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

#### 4. الإيقاف المؤقت

لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتاً، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب. لإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على **▷**. كما يمكن أيضاً إيقاف الطهي مؤقتاً من خلال الضغط على **X**. لمواصلة عملية الطهي أغلق الباب واضغط على **▷**.

الإيقاف المؤقت الأوتوماتيكي (قم بتقليب أو قلب الطعام)

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

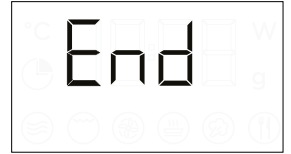


عند توقف الفرن عن الطهي مع ظهور عبارة "Turn food" أو "Stir Food" على شاشة العرض، افتح الباب لتدوير أو تقليب الطعام، ثم أغلق الباب واضغط **▷** لمعاودة الطهي من جديد.

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

#### 5. انتهاء الطهي

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



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

## كيفية قراءة جدول الطهي

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

## نصائح الطهي باستخدام فرن الميكروويف

موجات الميكروويف تخترق الطعام حتى عمق معين فقط، لذلك احرص على مبادئ الأظعمة عن بعضها قدر الإمكان عند طهي أنواع مختلفة في وقت واحد. القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم حتى يتم طهيها بشكل متجانس. تتبرخ الرطوبة أثناء عملية الطهي داخل فرن الميكروويف: استخدام غطاء مقاوم لحرارة فرن الميكروويف يقلل من فقدان الرطوبة. عندما تقوم بإخراج الطعام من الميكروويف، فقد يستمر في الطهي لبضع من الوقت أحياناً. لذلك نوصي بالانتظار لمدة دقيقتين كفترة تهدئة بمجرد انتهاء دورة الطهي.

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

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

رفائق البلاستيك اللاصقة وأكياس التعبئة انزع الأربطة السلوكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف. ينبغي قطع أو خبز الرفافة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظراً لتراكم البخار أثناء الطهي.

السوائل يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة.

لتفادي حدوث ذلك: تجنب استخدام الأوعية ضيقة العنق. قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك الملعقة الصغيرة في الوعاء. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

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

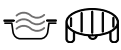
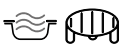
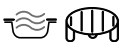
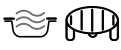
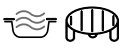
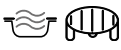
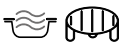
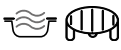
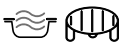
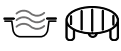
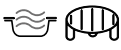
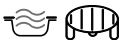
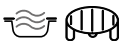
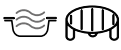
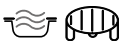
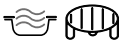
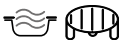
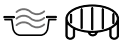
طعام الرضع عند تسخين طعام أو سائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.

وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفاذي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات. تأكد من إزالة غطاء وحلقة الزجاجية قبل التسخين.

## اللحوم والأسماك

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

## جدول الطهي

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

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

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

| الوظائف  | وظيفة دفع الهواء                                                                      | وظيفة دفع الهواء + الميكروويف                                                       | الشواية                                                                             | الشواية التبريد                                                                     | شواية + ميكروويف                                                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|          |  |  |  |  |  |
| الملحقات | إناء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن                                       | الشبكة السلكية                                                                      | صينية الخبز المستطيلة                                                               |                                                                                     |                                                                                     |
|          |  |  |  |                                                                                     |                                                                                     |

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

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

|         |                                                                                                   |                                                                                                             |                                                                                                |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الوظائف | ميكروويف<br> | الشواية + الميكروويف<br> | الشواية<br> |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

## التنظيف والصيانة

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

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

لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

### الملحقات

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

### الأسطح الداخلية والخارجية

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

## دليل تحري الأعطال

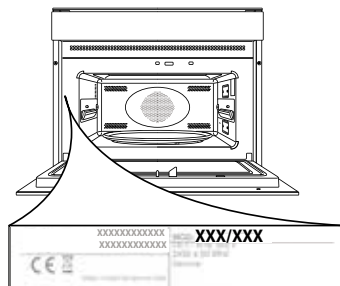
| المشكلة                                 | السبب المحتمل                                           | الحل                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------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

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## دعامة

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



في حالة حدوث أي مشاكل تتعلق بالتشغيل، اتصل بمركز الخدمة الفنية لشركة Franke.

لا تستخدم مطلقاً خدمات فنيين غير معتمدين.

**حدد:**

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







Make  
it  
Wonderful

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



CS SK EL RO TR RU UK AR

400011426975

