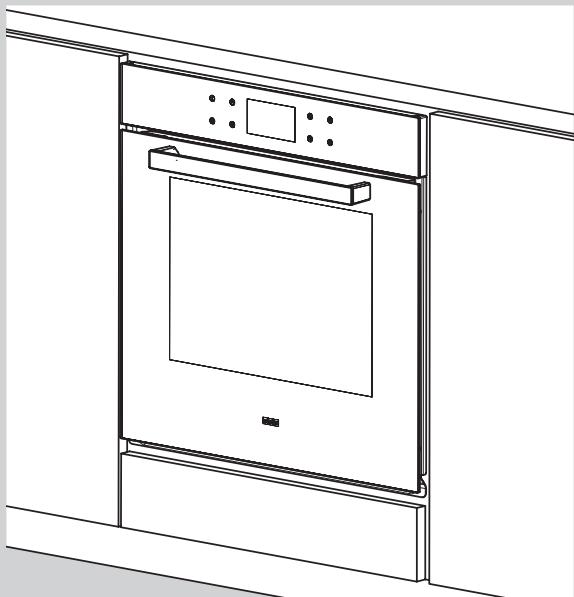


Crystal



CR 913 M

CS Návod pro uživatele

PL Instrukcja obsługi

RO Instrucțiuni pentru utilizare și întreținere

UK Посібник користувача

RU Руководство пользователя

TR Kullanım kılavuzu

AR مدخلات ملأ ليلد

Multifunkční trouba

Piekarnik wielofunkcyjny

Cuptor multifuncțional

Багатофункціональна піч

Многофункциональная печь

Çok İşlevli Fırın

فی اطول ددعتم نرف

FRANKE

OBSAH

Úvod	5
O tomto návodu	6
Určený účel	6
Bezpečnostní informace	6
Správná montáž a vybavení	6
Náležité používání	7
Údržba a čištění	7
Opravy	7
Vyřazení z provozu	7
Informace o úspoře energie	8
Přehled	8
Trouba	8
Ovládací panel	9
Ikony nabídek na displeji	10
První zapnutí	12
Konfigurace displeje	12
Provoz	13
Pečení v manuálním režimu	13
Pečení v automatickém režimu	13
Pečení v úsporném režimu eko	14
Pečení ve wellness režimu	15
Plánování konečného času pečení	15
Nastavení alarmu	15
Používání masové sondy	16
Zapojení	16
Programy manuálního pečení	16
Tabulka pečení	18
Testované pečení	20

Programy úplného menu	21
Úplné masové menu	21
Úplné masové menu – nízká spotřeba	23
Úplné rybí menu	24
Úplné rybí menu – nízká spotřeba	26
Úplné menu 4 pizzy a chléb	28
Úplné menu 4 pizzy a chléb – nízká spotřeba	28
Menu Wellness	28
Čištění a péče	29
Všeobecná doporučení	29
Čištění komory trouby	29
Čištění dvířek trouby	29
Demontáž dvířek trouby	29
Montáž dvířek trouby	30
Čištění skleněných desek ve dvířkách trouby	30
Čištění bočních rámů a teleskopických lišt	31
Výměna žárovky v troubě	31
Údržba a opravy	32
Likvidace	32
Zákaznický servis	32
Technické údaje	33

ÚVOD

Vážení zákazníci,
děkujeme vám, že jste si vybrali troubu Crystal.

Před použitím trouby si pozorně přečtěte pokyny a rady uvedené v tomto návodu. Pak budete moci využívat všech výhod trouby s jistotou mnohaletého bezproblémového provozu.
Uschovějte tento návod pro uživatele pro budoucí použití.

Crystal je trouba nové generace vyvinutá k tomu, aby rozšířila možnosti domácí přípravy jídel. Naše osvědčená technologie dynamického pečení (DCT) byla nyní modernizována displejem s vysokým rozlišením, který vám umožní pouhým dotykem naprogramovat, naplánovat a ovládat každé pečení.

Díky troubě Crystal máte volbu na dosah. Můžete se rozhodnout pro pečení „v tradičním stylu“ za pomoci nejmodernějších technologických vylepšení nabízených troubou, nebo můžete využívat řadu předem uložených receptů a kompletní menu, která vám usnadní každodenní život, ušetří čas a dopomohou ke zdravějšímu stravování.

Můžete vybírat z následujících možností:

MANUÁLNÍ – Pečení v manuálním režimu a nastavování systému, teploty a času podle vašich požadavků.
AUTO – Při pečení v automatickém režimu můžete využívat širokou nabídku receptů a kompletních menu připravených k okamžitému použití.
EKO VAŘENÍ – Při pečení v automatickém nebo ekologickém režimu můžete využívat širokou nabídku receptů a kompletních menu připravených k okamžitému použití.
WELLNESS – Pečení plně přírodním způsobem s nízkým množstvím tuků, které prospěje vašemu zdraví.

Crystal představuje technologicky a esteticky modernizovanou kombinaci designu a výkonu. Jedná se o elegantní troubu, která se hodí do každé kuchyně a zaručuje vynikající spolehlivost díky kvalitě materiálů a pozornosti věnované detailu, což jsou charakteristiky typické pro každý produkt Franke.

O TOMTO NÁVODU

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou pro váš konkrétní model k dispozici.

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

- Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- Návod pro uživatele uschovějte.
- Produkt popisovaný v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

Symbol Význam



Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím poranění.



Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít poranění nebo škodě.



Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.



Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.



Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujícího úkonu.

URČENÝ ÚČEL

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

Trouba byla navržena tak, aby nabízela profesionální výkon v domácnosti. Jedná se o vysoko všeestranný spotřebič umožňující snadný výběr různých způsobů přípravy pokrmů.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Před použitím trouby si pozorně přečtěte návod pro uživatele a bezpečnostní informace.
- Návod uschovějte pro budoucí referenční účely.

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

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

V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

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

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

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

Toto zařízení není hračka.

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

Správná montáž a vybavení

Pokud má být trouba trvale připojena k elektrickému napájení:

- Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.
- Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval jeho odpojení od elektrického napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.
- Ujistěte se, zda je zařízení zapojeno přímo do síťové zásuvky.

- K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozvojky ani prodlužovací kably.
- ▷ Zajistěte, aby zařízení nebylo vystaveno povětrnostním podmínkám (dešti, slunci).

Náležité používání

- ▷ Troubu používejte pouze k přípravě a vaření pokrmů.
- ▷ Při vkládání nádob do trouby nebo vyjmání nádob z trouby používejte kuchyňské rukavice.
- ▷ Dodržujte pouze ty návody, které se používají, když je trouba ve funkci.
- ▷ Napájecí kabely elektrických spotřebičů nepokládejte na horké části trouby.
- ▷ Vnitrek trouby nepoužívejte ke skladování jakýchkoli předmětů.
- ▷ V blízkosti trouby nepoužívejte hořlavé tekutiny.
- ▷ Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

Nebezpečí přehřátí a porouchání trouby v důsledku ucpané ventilace!

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

Poškození smaltu uvnitř trouby v důsledku nesprávné manipulace s hrnci nebo nádobami!

- ▷ Během pečení nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno vnitřku trouby.
- ▷ Hrnce nebo nádoby pokládejte pouze na rošty nebo smaltované plechy na jedné z pěti dostupných úrovní uvnitř trouby.

Nebezpečí popálení!

Trouba a její přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.

- ▷ Nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

Nebezpečí popálení!

Konec madla dvírek může být teplejší v důsledku odvětrávaného horkého vzduchu.

- ▷ Při otvírání nebo zavírání dvírek vždy uchopte střed madla dvírek.
- ▷ Když se trouba nepoužívá, vždy se ujistěte, zda otočné ovládací prvky jsou ve vypnuté poloze.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Údržba a čištění

Před údržbou nebo čištěním:

- ▷ Odpojte zařízení od napájení, např. odpojte pojistku v pojistkové skříni.

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

- ▷ K čištění skleněných částí dvírek trouby nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

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

Opravy

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

Vyřazení z provozu

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

INFORMACE O ÚSPOŘE ENERGIE

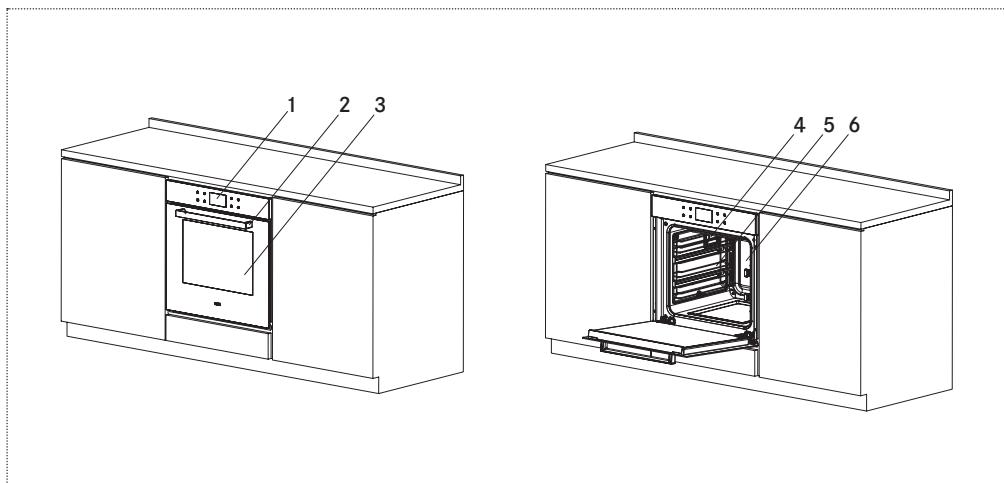
Pracovní režimy **MÍRNÁ TEPLOTA** a **HORKÝ VZDUCH** mají menší spotřebu energie než ostatní dostupné funkce pečení.

- ▷ Vyhýbejte se častému otvírání dvířek.
- ▷ Předehřívejte co nejrychleji.

- ▷ Vnitřek trouby předehřívejte pouze v případě, že na tom závisí výsledky pečení.
- ▷ Pokud recept na gratinovaný pokrm využívá zbytkové teplo déle než 30 minut, vypněte spotřebič 5–10 minut před koncem pečení.

PŘEHLED

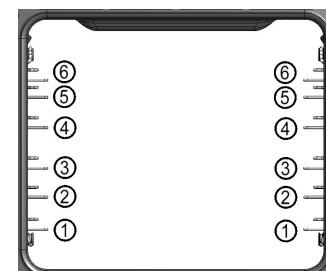
Trouba



Chladicí ventilátor

Aby se snížila teplota dvířek, ovládacího panelu a bočních stěn, trouba Franke je vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje automaticky, když je trouba horká. Když je chladicí ventilátor zapnutý, vzduch se odvádí ven prostorem mezi předním panelem a dvířky trouby. Rychlosť odváděných vzduchů byla optimalizována tak, aby v kuchyni nevznikaly žádné vzduchové proudy a hlučnost byla udržována na minimu. Po skončení pečení běží ventilátor dále, dokud trouba dostatečně nevychladne, aby se ochránila kuchyňská linka.

Vodicí lišty pro rošty a smaltované plechy



Používají se pro správné umístění roštu a smaltovaných plechů do 6 předem stanovených poloh (podle modelu; 1 až 6 počínaje od spodku). V tabulce pečení (na straně 18) jsou uvedeny nevhodnější polohy pro jednotlivé typy pečení.

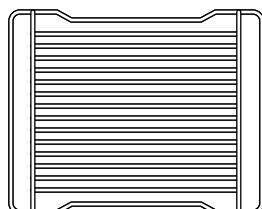
Příslušenství



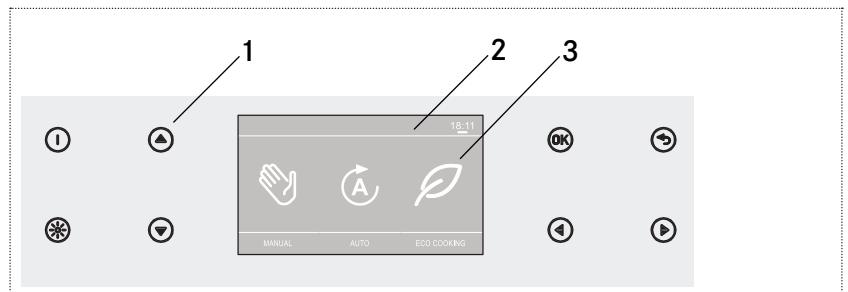
Popis

Smaltovaný plech / pekáč

Normálně se používá k hromadění šťáv z grilovaných pokrmů nebo k pečení pokrmů přímo na smaltovaném plechu. Když se smaltované plechy nepoužívají, musí se vymontovat z trouby. Smaltované plechy jsou vyrobeny ze smaltované oceli jakosti „AA“ pro použití v potravinářství.

Příslušenství**Popis****Rošt**

Slouží jako opora pekáčů, cukrářských forem a jakýchkoli dalších forem kromě dodaných smaltovaných plechů, nebo k pečení masa a ryb, zejména při použití funkcí grilu a turbo grilu, opékání chleba atd. Pokrmy by neměly přicházet do přímého kontaktu s roštěm.

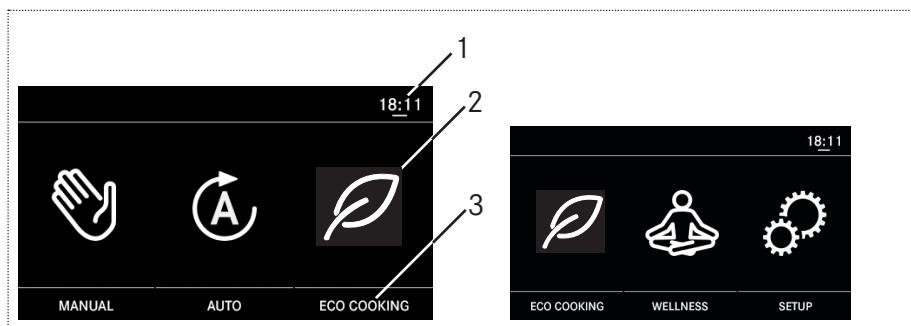
Ovládací panel

- 1 Tlačítko
- 2 Displej
- 3 Ikony nabídek

Tlačítko	Název tlačítka	Funkce
	Zapínání/ vypínání	Zapnutí trouby: ► Krátce stiskněte tlačítko. Vypnutí trouby: ► Stiskněte tlačítko a chvíli ho podržte.
	Zpět	Návrat do předchozí nabídky. Opuštění podnabídky a návrat do předchozí nabídky
	Potvrdit / spustit / zastavit	Ověření zadaných úkonů a potvrzení programu: ► Krátce stiskněte tlačítko. Přerušení nebo pokračování v programu: ► Stiskněte tlačítko a zvolte mezi možnostmi X a ✓ .
	Osvětlení	Zapínání / vypínání vnitřního osvětlení: ► Jednou stiskněte tlačítko.
	Nahoru / dolů	Procházení položkami nabídky nahoru a dolů za účelem volby funkce: ► Jednou stiskněte tlačítko.
	Doleva / doprava	Procházení položkami nabídky doleva a doprava za účelem volby funkce: ► Jednou stiskněte tlačítko.

Ikony nabídek na displeji

Hlavní zobrazení

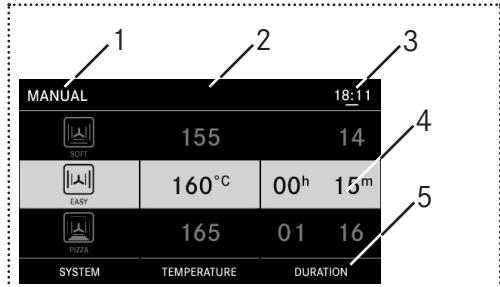


- 1 Aktuální čas
2 Ikona nabídky
3 Název nabídky

Ikona nabídky Název nabídky Funkce

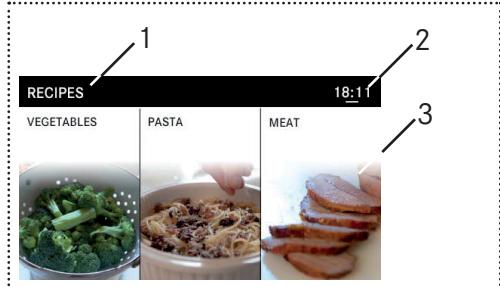
	MANUÁLNÍ	Pečení v manuálním režimu
	AUTO	Pečení v automatickém režimu
	ÚSPORNÉ PEČENÍ V REŽIMU EKO	<p>V této nabídce jsou k dispozici následující programy: Eko recepty a Úplné eko menu</p> <p>Pečení potravin při snížené spotřebě energie z domácího zdroje pro ekologickou přípravu potravin. Recepty v této nabídce jsou stejné jako v režimu AUTO, ale pečení probíhá s mnohem menší spotřebou energie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - V programu RECEPTY můžete pečit pouze v jedné úrovni. - V programu ÚPLNÉ MENU můžete pečit ve čtyřech úrovních.
	WELLNESS	<p>V této nabídce je k dispozici následující program: Wellness</p> <p>Umožňuje připravovat nízkotučné masové, rybí a zeleninové pokrmy na přírodní způsob. Tento program vyžaduje delší dobu pečení při nízké teplotě uvnitř pokrmu (kolem 100 °C) bez přidávání oleje nebo jiných tuků. Díky tomu si potraviny uchovají původní nutriční hodnoty (minerály, vitamíny atd.) a zvýrazní se jejich přirozená chuť.</p> <ul style="list-style-type: none"> - V programu WELLNESS můžete pečit pouze v jedné úrovni.
	NASTAVENÍ	V této nabídce můžete nakonfigurovat displej, např. čas, jazyk, jas a zvuk.
	RECEPTY	<p>V této nabídce můžete vybírat z různých kategorií receptů, např. těstoviny, zelenina, maso, ryby, koláče, chléb nebo pizza.</p> <p>MENU RECEPTY je podnabídka menu AUTO a EKO VAŘENÍ.</p>
	ÚPLNÉ MENU	<p>V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu, rybí menu, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních.</p> <p>ÚPLNÉ MENU je podnabídka menu AUTO a EKO VAŘENÍ.</p>

ZOBRAZENÍ REŽIMU Manuální



- 1 Název primární nabídky
- 2 Informační lišta primární nabídky
- 3 Aktuální čas
- 4 Zóna nastavení programu (šedá: aktivní nastavení)
- 5 Název části

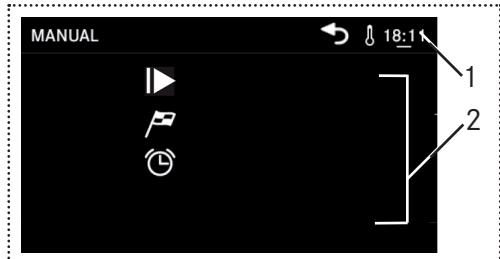
ZOBRAZENÍ RECEPTY, ÚPLNÉ MENU, WELLNESS



- 1 Název primární nabídky
 - 2 Aktuální čas
 - 3 Recept nebo kompletní menu s ukázkovým obrázkem a názvem
- V režimu **EKO VAŘENÍ** se zobrazuje totéž, ale na konci názvu je uvedeno EKO. (například. EKO CANNELLONI, EKO LASAGNE).

Zobrazení podnabídky

Tato podnabídka se zobrazí před potvrzením začátku režimu pečení stisknutím tlačítka **OK**.



- 1 Aktuální čas. Když je trouba v chodu, ohřívá se nebo probíhá programování, zobrazuje se ikona teploty.
- 2 Ikony funkcí (názvy ikon se zde nezobrazují, viz níže uvedená tabulka)

Ikona	Název ikony	Funkce
	SPUSTIT PEČENÍ	Spuštění pečení
	NASTAVIT KONEČNÝ ČAS	Nastavení konečného času pečení
	ČASOVÁČ	Nastavení upozornění časovače

Pokud jste naprogramovali délku pečení s počáteční prodlevou, na displeji se zobrazuje celková délka pečení a konečný čas, ve kterém se pečení dokončí.

PRVNÍ ZAPNUTÍ

Při prvním použití trouby:

- ▶ Otevřete přední dvířka a ujistěte se, že trouba je prázdná. Vyjměte veškeré příslušenství.
- ▶ Zajistěte důkladné větrání místnosti, např. otevřete dveře a okna.
- ▶ Stisknutím tlačítka  spusťte troubu.

Po spuštění se zobrazí hodiny.

- ▶ Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Stiskněte tlačítko .
- ▶ V části **FUNKCE** zvolte stisknutím tlačítka  program Multi pečení.
- ▶ V části teploty zvolte maximální teplotu (270°C) stisknutím tlačítka  a tlačítka  pro volbu teploty.

- ▶ V části **DĚLKA** zvolte **00h 40m** (vpravo se můžete pohybovat stisknutím tlačítka , délka se zvolí stisknutím tlačítka ).
- ▶ Stisknutím tlačítka  spusťte manuální režim.
- ▶ Potvrďte funkci stisknutím tlačítka .
- ▶ Zvolte režim bez předehřívání stisknutím .
- ▶ Nechte běžet prázdnou troubu na maximální teplotu se zcela zavřenými dvířky.

Zápach, který je cítit během tohoto postupu, pochází z odpařování látek sloužících k ochraně trouby v době mezi výrobou a vlastní montáží.
Po 40 minutách se trouba automaticky zastaví a bude připravena k použití.

KONFIGURACE displeje

Tato kapitola vysvětluje, jak nastavit funkce vašeho displeje podle vašich preferencí.

Zahájení konfigurace

- ▶ Stisknutím tlačítka  spusťte troubu.
- ▶ Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Stisknutím tlačítka  zvolte položku .
- ▶ Stiskněte tlačítko .
- Zobrazí se nabídka **NASTAVENÍ** s různými položkami.

Konfigurace času

- ▶ Vyberte položku **ČAS**.
- ▶ Stiskněte tlačítko .
- ▶ Procházením seznamu zvolte hodiny, minuty a sekundy a stiskněte tlačítko .
- Hodiny se po několika hodinách vypnou kvůli ochraně obrazových bodů displeje.

Konfigurace jazyka

- ▶ Vyberte **POLOŽKU JAZYK**.
- ▶ Procházením seznamu zvolte váš jazyk a stiskněte tlačítko .

Konfigurace jasu displeje

- ▶ Vyberte **POLOŽKU JAS displeje**.
- ▶ Volbou jednoho z dílků pruhu nastavte jas ovládacího panelu a stiskněte tlačítko .

Konfigurace hlasitosti tónu alarmu

- ▶ Vyberte položku **ZVUK**.
- ▶ Volbou jednoho z dílků pruhu nastavte hlasitost a stiskněte tlačítko .

Konfigurace typu zobrazení hodin

- ▶ Vyberte **POLOŽKU TYP ZOBRAZENÍ HODIN**.
- ▶ Vyberte oblíbený typ: analogové nebo digitální hodiny a stiskněte tlačítko .

Dokončení konfigurace

- ▶ Pro návrat do hlavní nabídky dvakrát stiskněte tlačítko .

PROVOZ

- ▶ Prohlédněte si tabulku pečení, abyste svou troubu Franke dokázali využívat co nejlépe.

Pečení v manuálním režimu

V manuálním režimu se peče tak, že nastavíte program, teplotu a délku podle vlastních preferencí.

- ▶ Stisknutím tlačítka vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte položku a stiskněte tlačítko .
- Zobrazí se nabídka **MANUÁLNÍ** s různými částmi:

Část	Popis
FUNKCE	Vybírejte z různých programů (viz kapitola Programy manuálního pečení)
TEPLOTA	Vyberte požadovanou teplotu od min. 50 °C do max. 270 °C (v programu MÍRNÁ TEPLOTA: 230 °C)
DĚLKA	Vyberte délku v hodinách a minutách
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ V každé části: vyberte program, teplotu a délku. ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka. ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka . ▶ Zvolte položku pro spuštění vaření potvrzením programu nebo zvolte dobu ukončení pro nastavení doby prodlevy. ▶ Zvolte, zda má být předehřívání zapnuté, či nikoliv. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokud zvolíte ANO, trouba spustí všechna topná tělesa, aby požadované teploty dosáhla v nejkratším možném čase. ■ Pokud zvolíte NE, trouba ponechá profil pečení té funkce, která byla zvolena podle nastaveného cyklu. ▶ Rychlé předehřátí je možné zvolit pouze s následujícími funkcemi: , , , , , , . ■ Stiskněte tlačítko , a dojde ke spuštění programu pečení.
Zastavení programu:	
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stiskněte a přidržte tlačítko , nebo krátce stiskněte tlačítko a zvolte .

Pečení v automatickém režimu

V automatickém režimu je k dispozici mnoho receptů a kompletních menu.

- ▶ Stisknutím tlačítka vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku .

Zobrazí se nabídka **AUTO** se svými podnabídkami:

- RECEPTY

V této nabídce můžete vybírat z různých kategorií receptů, např. těstoviny/zelenina, maso, ryby, pečivo, chléb/pizza.

- ÚPLNÁ MENU

V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu od 1 do 8, rybí menu od 1 do 8, 4 pizza, chléb ve 4 úrovních.

Příklad programu receptu

- ▶ Stisknutím tlačítka vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku .
- ▶ Vyberte a stiskněte položku .
- ▶ Vyberte a stiskněte **POLOŽKU TĚSTOVINY/ZELENINA**, potom vyberte **POLOŽKU CANNELLONI**.
 - Zobrazí se souhrn receptu:

Část	Popis
------	-------

INFO	Automatické nastavení teploty, programu a zobrazení optimální polohy pro plech.
------	---

ČAS	Automatické nastavení délky pečení
-----	------------------------------------

- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
- ▶ Zvolte položku pro spuštění vaření potvrzením programu nebo zvolte dobu ukončení pro nastavení doby prodlevy.
 - Stiskněte tlačítko , a spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte a podržte tlačítko , nebo krátce stiskněte tlačítko a zvolte .
- Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:
- <http://recipes.franke.com>

Příklad programu kompletního menu

- ▶ Stisknutím tlačítka vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku .
- ▶ Vyberte a stiskněte položku .
- ▶ Vyberte **POLOŽKU MASOVÉ MENU 1** a stiskněte tlačítko .
 - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

Část	Popis
------	-------

PROGRAM	Automatické nastavení programu pečení
---------	---------------------------------------

TEPLOTA	Automatické nastavení teploty
---------	-------------------------------

INFO PLECH	Automatické zobrazení optimální polohy pro plech
------------	--

ČAS	Automatické nastavení délky pečení
-----	------------------------------------

- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
- ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
- ▶ Zvolte položku  pro spuštění vaření potvrzením programu nebo zvolte dobu ukončení  pro nastavení doby prodlevy.
 - Stiskněte tlačítko , a spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte a podržte tlačítko , nebo krátce stiskněte tlačítko  a zvolte položku .

Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:

- <http://recipes.franke.com>

Pečení v úsporném režimu eko

V úsporném režimu můžete využívat řadu receptů a kompletních nabídek k ekologické přípravě pokrmů. Recepty v této nabídce jsou stejné jako v režimu **AUTO**, ale pečení probíhá s mnohem menší spotřebou energie.

- ▶ Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte položku  a stiskněte tlačítko .

Zobrazí se nabídka **EKO VAŘENÍ** se svými podnabídkami:

- EKO RECEPTY

V této nabídce můžete vybírat z různých kategorií receptů, např. těstoviny/zelenina, maso, ryby, pečivo, chléb/pizza.

- ÚPLNÁ EKO MENU

V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu od 1 do 8, rybí menu od 1 do 8, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních.

Příklad programu eco receptu

- ▶ Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky, zvolte položku  a stiskněte tlačítko .
- ▶ Vyberte položku  a stiskněte tlačítko .
- ▶ Vyberte a stiskněte **POLOŽKU TĚSTOVINY/ZELENINA**, potom vyberte **POLOŽKU CANNELLONI**.
 - Zobrazí se souhrn receptu:

Část	Popis
------	-------

INFO	Automatické nastavení teploty, programu a zobrazení optimální polohy pro plech
------	--

ČAS	Automatické nastavení délky pečení
-----	------------------------------------

- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
- ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

- ▶ Zvolte položku  pro spuštění vaření potvrzením programu nebo zvolte dobu ukončení  pro nastavení doby prodlevy.
 - Stiskněte tlačítko , a spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte a podržte tlačítko , nebo krátce stiskněte tlačítko  a zvolte položku .

Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:

- <http://recipes.franke.com>

Příklad programu kompletního eko menu

- ▶ Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky, zvolte položku  a stiskněte tlačítko .
- ▶ Vyberte položku  a stiskněte tlačítko .
- ▶ Vyberte položku **MASOVÉ MENU 1** a stiskněte tlačítko .
- Zobrazí se souhrn kompletního menu:

Část	Popis
PROGRAM	Automatické nastavení programu pečení
TEPLOTA	Automatické nastavení teploty
INFO PLECH	Automatické zobrazení optimální polohy pro plech
ČAS	Automatické nastavení délky pečení

- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
- ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
- ▶ Zvolte položku  pro spuštění pečení potvrzením programu nebo zvolte čas ukončení  pro nastavení doby prodlevy.
 - Stiskněte tlačítko , a spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte a podržte tlačítko , nebo krátce stiskněte tlačítko  a zvolte položku .

Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:

- <http://recipes.franke.com>

Pečení ve wellness režimu

V režimu wellness můžete vybírat z různých nabízených receptů jako jehněčí/vepřové/skopové, drůbež, ryby, telecí a zelenina.

Příklad programu menu wellness

Tento program umožnuje připravovat nízkotučné masové, rybí a zeleninové pokrmy na přírodní způsob. Vyžaduje delší dobu pečení při nízké teplotě uvnitř pokrmu (kolem 100 °C) bez přidávání oleje nebo jiných tuků. Díky tomu si potraviny uchovají původní nutriční složky (minerály, vitamíny atd.) a zvýrazní se jejich přirozená chuť.

- ▶ Stisknutím tlačítka **OK** vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte položku a stiskněte tlačítko **OK**.
- ▶ Vyberte položku **ZELENINA** a stiskněte tlačítko **OK**.
 - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

Část	Popis
PROGRAM	Automatické nastavení programu pečení
TEPLOTA	Automatické nastavení teploty
INFO PLECH	Automatické zobrazení optimální polohy pro plech
ČAS	Automatické nastavení délky pečení

- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka **OK**.
- ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka **OK**.
- ▶ Zvolte položku pro spuštění vaření potvrzením programu nebo zvolte dobu ukončení pro nastavení doby prodlevy.
 - Stiskněte tlačítko **OK**, a spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte a přidržte tlačítko **OK**, nebo krátce stiskněte tlačítko a zvolte položku .

Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:
 - <http://recipes.franke.com>

Plánování konečného času pečení

V režimu ručního pečení

- ▶ Stisknutím tlačítka **OK** vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte položku a stiskněte tlačítko **OK**.
 - Zobrazí se nabídka **MANUÁLNÍ** s různými částmi, zvolte některou funkci.
- ▶ Zvolte délku pečení.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka **OK**.

- Zobrazí se podnabídka.



- ▶ Vyberte položku a stiskněte tlačítko **OK**.
- ▶ Ve svislé nabídce zvolte hodiny a minuty.
- ▶ Potvrďte volbu tlačítkem **OK**.
 - Nyní je trouba v pohotovostním režimu.

Trouba vypočítá počáteční čas na základě zvolené délky pečení nebo programu pečení a předvoleného konečného času. Pečení se zahají v tomto vypočítaném počátečním čase.

Čas ukončení pečení je možné nastavit pouze v části **MANUÁLNÍ** a **RECEPTY** programů **AUTO**, **EKO PEČENÍ** a **WELLNESS**.

Nastavení alarmu

Casovač lze používat ve všech režimech pečení, není závislý na žádné funkci.

- ▶ Stisknutím tlačítka **OK** vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Vyberte položku a stiskněte tlačítko **OK**.
- ▶ Zobrazí se nabídka **MANUÁLNÍ** s různými částmi.
- ▶ Zvolte některou funkci.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka **OK**.
 - Zobrazí se podnabídka.



- ▶ Vyberte položku a stiskněte tlačítko **OK**.
- ▶ Ve svislé nabídce zvolte hodiny a minuty.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka **OK**.
- ▶ Zvolte položku pro spuštění pečení a stiskněte tlačítko **OK**.
 - Časovač běží na pozadí v liště primárního menu vedle hodin.

Až do té doby, ozve se zvuk.

- ▶ Pro vypnutí tohoto zvuku stiskněte tlačítko **OK**.

POUŽÍVÁNÍ MASOVÉ SONDY

Trouba Franke se dodává s teplotní sondou, která umožňuje péct maso s jistotou, že pečení bude přerušeno v pravý okamžik, tj. až bude naměřená teplota uvnitř masa odpovídat ideálnímu propečení. Tako již nebude nutné nastavovat doby pečení a opakovaně kontrolovat stav masa.

Teplotní sondu nelze aktivovat v režimech pečení , (GRIL, GRIL S RECIRKULACÍ), ani v žádných předvolených recepcích.



Pozor!

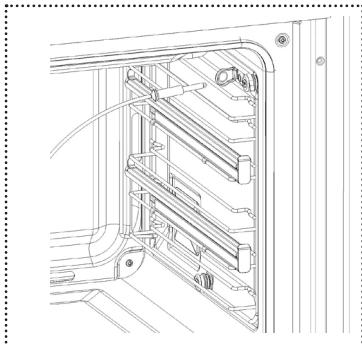
- ▷ Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

Zapojení

Doporučuje se zapojit zásuvný konektor sondy před zahájením pečení, dokud je trouba studená, aby se předešlo popálení.

- Ujistěte se, zda zásuvný konektor je správně zapojený v přípojce, aby pevně držel a sonda měřila správnou teplotu masa.

Na obrázku je zobrazeno místo zapojení sondy.



- Po zapojení sondy zasuňte hrot do masa a zapněte troubu.

Aby sonda měřila správnou teplotu, musí být zasunuta tak, že její hrot se bude nacházet pokud možno uprostřed masa.

- Zvolte režim pečení a teplotu.

- Rozsvítí se ikona signalizující správné zapojení sondy.
- Jestliže ikona zmizí, znamená to, že konektor není správně zasunutý. Zasuňte jej správně.

Musí se zvolit vhodná teplota trouby pro rovnoměrné propečení (příliš vysoká teplota by mohla způsobit, že vnější povrch masa se spálí). Jakmile teplotní sonda zjistí, že teplota uvnitř masa dosáhla 65 °C, pečení se v každém případě přeruší bez ohledu na zvolenou teplotu trouby. Při této předvolené teplotě bude maso středně propečené.

Pokud se vyžaduje jiná míra propečení (málo nebo silně propečené maso), tuto předvolenou teplotu lze změnit následujícím způsobem:

- Stiskněte tlačítko , vyberte položku TLAČÍTKO pro potvrzení požadované úrovně pečení a stiskněte tlačítko .
- Zvolte položku pro spuštění pečení a stiskněte tlačítko .
- Spustí se program pečení.
- Během 15 sekund zvyšte nebo snižte hodnotu tlačítka a . Lze zvolit teplotu v rozsahu 35 °C až 95 °C.

PROGRAMY MANUÁLNÍHO PEČENÍ

Program Popis



HORKÝ VZDUCH

Tato funkce pečení s úsporou energie (1500 W) je obvykle vhodná pro širokou řadu různých pokrmů. Doby pečení jsou delší, ale teplo se rozvádí optimálně, což zaručuje vynikající výsledky při nízké spotřebě energie.



HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV

Tato tradiční funkce je ideální pro všechny pokrmy, pečení chleba a pečiva a přípravu pečeně a jehněčího masa.



S RECIRKULACÍ

Tato tradiční funkce se používá pro pečení dortů, koláčků, dezertů a roštěně ve dvou úrovních.



PIZZA

Topné články jsou zkombinovány, aby vytvářely vysoce koncentrované teplo ve spodní části trouby. Tato funkce je ideální pro pečení pizzy v jedné úrovni, při kterém se vyžaduje spodní ohřev. Pečení je rychlé, se zaručenými dokonalými výsledky (pro předehřátí použijte program Rychlý ohřev a poté přepněte na režim Pizza).

Program Popis

	RYCHLÝ OHŘEV Tato vysoko účinná funkce využívá účinku posílení DCT. Během krátké doby se dosahuje vysokých teplot. Tato funkce je vhodná pro tradiční pečení velkých kusů masa (např. jehněčí kýty, pečeného selete, vepřové/telecí kýty, pečené šunky).
	MULTIFUNKČNÍ PEČENÍ Tato funkce využívá všechny topné články trouby (DCT a tradiční). Na rozdíl od funkce Kompletní nabídka vytváří tato funkce teplo převážně ve spodní části trouby, což je ideální pro přípravu na 4 úrovních (chléb, 4 pizzy, slané pečivo).
	ÚPLNÉ MENU Kombinace technologie DCT a tradičních topných článků vzniká postupně zvyšované teplo směrem k horní úrovni, což je ideální pro přípravu velkých množství potravin ve 2-3 úrovních.
	SNADNÉ PEČENÍ Tato funkce je ideální pro začínající kuchaře. Kombinací technologie DCT a tradičních topných článků vzniká vyváženě rozváděné teplo, což umožňuje přípravu velkého množství pokrmů při omezeném okamžitém výkonu.
	MÍRNÁ TEPLITA Teplota je nastavena na 120 °C a vnitřní chladicí ventilátor je zapnutý, aby pečení probíhalo při nízkém výkonu (1 000 W). Pečení trvá déle, takže lze dosáhnout velmi jemného a rovnoměrného výsledku (např. při pečení typu „wellness“). Tato funkce je vhodná k předehřívání trouby před vložením připravených potravin.
	NÍZKÁ TEPLITA Funkce nízké teploty je ideální pro přípravu pokrmů při nižších teplotách po delší dobu, aby zůstala zachována měkkost a organoleptické vlastnosti. Takto můžete pečit maso, ryby a zeleninu a přitom zachovat původní chuť i nutriční hodnoty.
	ÚSPORA ENERGIE Tato funkce snižuje spotřebu energie trouby během pečení. Není vhodná pro všechny typy pokrmů.
	BBQ Tradiční grilování, při kterém se využívají horní topné články za podpory technologie DCT. Teplo vzniká pouze v horní části trouby a rovnoměrně sálá na celý povrch pokrmu. Tato funkce je vhodná pro přípravu křehkého masa nebo malých kusů masa a hamburgerů.
	GRIL Tato funkce využívá pouze horní gril a je ideální k opékání chleba a gratinování masa nebo ryb.
	GRIL S VENTILÁTOREM Teplo je vytvářeno grilem a rozváděno zadním ventilátorem. Tento způsob je ideální pro pečení velkých kusů masa a drůbeže.
	ROZMRAZOVÁNÍ Teplota je nastavena na 25 °C a vnitřní chladicí ventilátor je zapnutý. Tato funkce je vhodná k pomalému rozmrzování potravin nebo ochlazování trouby po pečení.
	KYNUTÍ TĚSTA Teplota je nastavena na 30 °C a vnitřní chladicí ventilátor je vypnutý. Tím se vytvoří ideální podmínky pro kynutí těsta.
	OHŘEV TALÍŘŮ Teplota je nastavená mezi 55 °C a 85 °C. Tato funkce je vhodná k ohřevu hotových, ale studených pokrmů nebo k udržování talířů či pokrmů v teplém stavu, aniž by se dopékaly.

TABULKA PEČENÍ

Pokyny v tabulce pečení představují výsledky testů přípravy pokrmů prováděných týmem profesionálních kuchařů. Mají sloužit pouze jako vodítka a lze je měnit podle vlastní chuti.

Vybraná funkce	Typ pokrmu nebo recept	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně (úroveň)	Doba předehřívání (min)	Teplota (°C)	Délka (minuty)
MÍRNÁ TEPLOTA	Mušle	0,5	3 nebo 4	8	170	17-20
	Zeleninové koláče	1	3 nebo 4	8	175	17-20
	Zapékání těstoviny	1,8	2 nebo 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 nebo 3	10	195	40-45
	Hovězí pečeně	1,3	2 nebo 3	10	195	70-74
	Dušená ryba en papillote	0,4	4 nebo 5	8	200	48-55
	Čajové pečivo	0,8	2 nebo 3	8	165	40-45
	Jablečný koláč	1,6	2 nebo 3	10	180	65-70
VENTILÁTOR	Porcová pizza	1,3	4 nebo 3	7	200	40-45
	Zapékání zeleniny	1	2 nebo 3	8	190	20-25
	Plněné palačinky	1,3	3 nebo 4	8	200	30-35
	Hamburgery	180 g	3 nebo 4	8	180	10-12
	Vepřová pečeně	1,3	2 nebo 3	12	200	85-95
	Okoun	0,8	3 nebo 4	8	200	38-48
	Ryba v solené krustě	0,8	2 nebo 3	6	190	40-43
	Ovocné koláče	1,3	3 nebo 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Chléb	1	2 nebo 3	8	180	25-30
	Tenká křupavá pizza	0,2	2 nebo 3	8	190	8-15
	Pizza Focaccia	1,3	2 nebo 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 nebo 3	8	185	18-23
	Opékání česnekový chléb	0,4	4 nebo 5	10	190	9-13
SNADNÉ PEČENÍ	Cannelloni	1,3	2 nebo 3	10	195	35-45
	Zapékání těstoviny	1,3	3 nebo 4	8,5	190	30-37
	Masový a zeleninový koláč	1,8	2 nebo 3	10	180	50-65
	Gratinovaná zelenina	1,2	2, 3 nebo 4	7,5	195	20-23
	Pečené brambory	1,5	2 nebo 3	8	190	40-46
	Pražman zlatohlavý	0,8	2 nebo 3	10	180	30-37
	Králík (porcovaný)	1,1	2 nebo 3	8	175	65-80
	Sladký chlebíček	0,9	2 nebo 3	10	175	50-65

Vybraná funkce	Typ pokrmu nebo recept	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně (úroveň)	Doba předehřívání (min)	Teplota (°C)	Délka (minuty)
ÚPLNÉ MENU	Sýrové koláčky	0,8	2 nebo 3	6,5	180	23-28
	Zeleninové koláče	1,5	2 nebo 3	8	190	35-40
	Gratinovaná rajčata	9 ks	2 nebo 3	7,5	200	20-22
	Telecí pečeně	1,3	1, 2 nebo 3	8,5	190	105-115
	Kuře	0,4	2 nebo 3	7,5	200	28-35
	Treska	1,5	2 nebo 3	7,5	190	28-38
	Mořský dás	0,7	2 nebo 3	8	190	23-28
	Krémové zákusky	0,9	2 nebo 3	6	200	13-18
MULTIFUNKČNÍ PEČENÍ	Velký venkovský bochník	1,5	3 nebo 4	8	210	38-48
	Zeleninový nákyp	0,8	2, 3 nebo 4	7,5	180	15-22
	Zapékání těstoviny	1,3	2 nebo 3	9,5	190	32-40
	Rýžový pilaf	1	2 nebo 3	10	190	15-22
	Mečoun	0,8	2 nebo 3	8	200	30-35
	Porcováné kuře	1	2 nebo 3	7,5	175	40-45
	Croissanty	12 ks	3 nebo 4	6	180	15-20
	Listové těsto	0,8	2, 3 nebo 4	6,5	165	18-22
RYCHLÝ OHŘEV	Gratinované cukety	1,4	1, 2 nebo 3	6	190	15-19
	Gratinované tortellini	1	2 nebo 3	5,5	175	17-23
	Bramborové knedlíky	1,5	1 nebo 2	5	180	15-25
	Masový kebab	1	1, 2 nebo 3	8,5	190	22-28
	Kuřecí křidélka	1	2 nebo 3	7,5	175	18-23
	Uzeniny	15 ks	2 nebo 3	5,5	180	13-15
	Čokoládový dezert Bonet	9 ks	2 nebo 3	3	210	7-9
	Mufiny	9 ks	1 nebo 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omeleta	1,8	2 nebo 3	4	190	22-45
	Rybí pirohy	1,8	2, 3 nebo 4	5,5	185	30-32
	Kozí špíz	1	2 nebo 3	6	200	8-15
	Vepřová žebírka	1,8	1 nebo 2	8	195	32-42
	Hamburgery	180 g	1, 2 nebo 3	3	195	6-8
	Pstruh	0,8	1, 2 nebo 3	6,5	200	37-42
	Sladké plněné palačinky	12 ks	1 nebo 2	5,5	190	7-15
	Mini croissanty	12 ks	1 nebo 2	4	185	15-17

TESTOVANÉ PEČENÍ

- Podle normy EN/IEC 60350

Tyto tabulky byly vytvořeny pro kontrolní orgány za účelem usnadnění zkoušek a testování různých zařízení.

Jak číst tabulku pečení

Tabulka navrhuje ideální funkci, která se má použít k přípravě určitého pokrmu na jedné nebo více úrovních současně.

Doby pečení se počítají od vložení potravin do trouby, bez předehřívání (pokud se vyžaduje).

Teploty a doby pečení jsou pouze přibližné hodnoty a závisí na kvalitě potravin a typu příslušenství.

Nejprve používejte doporučené hodnoty a pokud výsledek nesplňuje vaše očekávání, prodlužte nebo zkrátte dobu pečení. Doporučujeme používat dodávané příslušenství, smaltované plechy a plechy z tmavého kovu. Řídte se tabulkou pro výběr, v níž jsou uvedeny dodané položky, které je třeba umisťovat do různých úrovní.

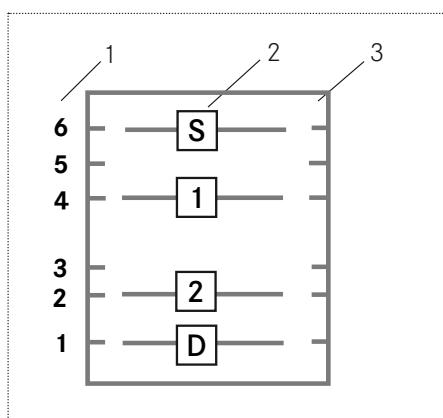
Uvedené úrovně označují úrovně bez posuvných lišt (odstraňte je).

Současné pečení různých pokrmů

Pomocí doporučených funkcí s ventilací lze současně připravovat pokrmy na různých úrovních. Při pečení na jedné úrovni můžete používat také statickou funkci.

Recept	Funkce	Předehřívání	Úroveň (odzdola nahoru)	Teplota (°C)	Čas (minuty)	Příslušenství / poznámky
Sušenky	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	✓	4	160	22-26	Úroveň 4: smaltovaný plech na pečení
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	3-5	150	35-40	Úroveň 5: smaltovaný plech na pečení Úroveň 3: smaltovaný pekáč
Malé koláče	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	✓	3	170	33-38	Úroveň 3: smaltovaný pekáč
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	3	150	24-28	Úroveň 4: smaltovaný pekáč Úroveň 3: smaltovaný pekáč
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	3-4	150	24-28	Úroveň 4: smaltovaný plech na pečení Úroveň 3: smaltovaný pekáč
Piškotový koláč bez přidaného tuku	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	✓	2	170	43-48	Úroveň 2: forma na roštu
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	2	170	28-32	Úroveň 2: forma na roštu
Jablečný koláč	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	✓	1	190	60-70	Úroveň 1: forma na roštu
	MULTI VAŘENÍ	✓	1	180	50-55	Úroveň 1: forma na roštu
Dva jablečné koláče	MULTI VAŘENÍ	✓	1	180	50-55	Úroveň 1: 2 formy na roštu
Kynuté buchty	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	✓	2	165	25-30	Úroveň 2: forma na roštu
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	2	165	28-35	Úroveň 2: forma na roštu
Grilování			Pokud připravujete pokrmy přímo na roštu, umístěte do úrovně pod ním smaltovaný plech. Takto zachytíte zbytky a trouba zůstane čistá.			
Opékaný sendvič	GRIL	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Úroveň 5: rošt Po celou dobu pečení udržujte dvířka zavřená.
Hamburgery	BBQ	Ne	4	200	20	Úroveň 4: rošt Úroveň 3: smaltovaný plech / pekáč Po 10 min obraťte.

PROGRAMY ÚPLNÉHO MENU



- 1 Vodicí lišty
2 Poloha úrovně
3 Komora trouby

Příklad:

- S Předkrm
1 První chod
2 Druhý chod
D Dezert

Informace o hmotnostech a polohách najdete na webových stránkách: <http://recipes.franke.com>

Úplné masové menu

Masové menu 1

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PROFITEROLY S GRUYERE	6	28 min	20 ks, 300 g	Smaltovaný plech
První chod	CANELONI S HOVĚZÍM	4	41 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	ČOKOLÁDOVÝ CHILI KOLÁČ	1	51 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	PLNĚNÉ KOUSKY PERLIČKY	2	98 min	1 450 g	Forma na grilu

Masové menu 2

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ CUKETY	6	18 min	16 ks, 700 g	Smaltovaný plech
Dezert	JABLEČNÝ KOLÁČ	1	34 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	LASAGNE S PESTEM	4	44 min	1 600 g	Forma na grilu
Druhý chod	KUŘECÍ SEKANÁ S HRÁŠKEM A CHŘESTEM	2	54 min	1 100 g	Forma na grilu

Masové menu 3

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	ZAPÉKÁNÝ FENYKL	6	22 min	800 g	Forma na grilu
První chod	NOKY	4	29 min	650 g	Forma na grilu
Dezert	ŠVESTKOVÝ KOLÁČ	1	51 min	580 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	KANČÍ V OMÁČCE	3	55 min	900 g	Smaltovaný plech

Masové menu 4

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ	6	19 min	800 g	Forma na grilu
První chod	POLENTA SE ZELENINOU	4	25 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	KROCAN PLNĚNÝ CHŘESTEM	3	29 min	870 g	Smaltovaný plech
Dezert	SLADKÁ FOCACCIA	1	32 min	1 100 g	Forma na smaltovaném pekáči

Masové menu 5

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ CUKETOVÉ KVĚTY	6	17 min	600 g	Forma na grilu
První chod	PAPPARDELLE S CUKETAMI	4	23 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	TELECÍ PEČENĚ	3	28 min	900 g	Smaltovaný plech
Dezert	PUDINK S RICOTTOU A SKOŘICÍ	1	41 min	850 g	Forma na smaltovaném pekáči

Masové menu 6

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	BRAMBOROVÉ KOŠÍČKY	6	23 min	800 g	Smaltovaný plech
První chod	PLNĚNÉ TĚSTOVINY	4	38 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	KAŠTANOVÝ KOLÁČ	1	38 min	900 g	Forma na grilu
Druhý chod	JEHNĚČÍ KÝTA	3	78 min	800 g	Smaltovaný pekáč

Masové menu 7

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ PAPRIKY	6	25 min	600 g	Forma na grilu
První chod	VAJEČNÉ NUDLE SE ŠUNKOU A SÝREM	4	34 min	1 300 g	Forma na grilu
Dezert	NĚMECKÝ KOLÁČ	1	54 min	850 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	KUŘE S HROZINKAMI	3	79 min	1 450 g	Smaltovaný plech

Masové menu 8

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	TAŠTIČKY S OLIVAMI A TOFU	6	28 min	850 g	Smaltovaný plech
První chod	TĚSTOVINY PLNĚNÉ MASEM	4	35 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	TELECÍ PEČENĚ	2	38 min	900 g	Forma na grilu
Dezert	MRAMOROVÁ BÁBOVKA	1	65 min	1 326 g	Forma na smaltovaném pekáči

Úplné masové menu – nízká spotřeba

Masové menu 1 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PROFITEROLY S GRUYERE	6	45 min	20 ks, 300 g	Smaltovaný plech
První chod	CANELONI S HOVĚZÍM	4	58 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	ČOKOLÁDOVÝ CHILI KOLÁČ	1	65 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	PLNĚNÉ KOUSKY PERLIČKY	2	98 min	1 450 g	Forma na grilu

Masové menu 2 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ CUKETY	6	45 min	16 ks, 700 g	Smaltovaný plech
Dezert	JABLEČNÝ KOLÁČ	1	56 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	LASAGNE S PESTEM	4	70 min	1 600 g	Forma na grilu
Druhý chod	KUŘECÍ SEKANÁ S HRÁŠKEM A CHŘESTEM	2	82 min	1 100 g	Forma na grilu

Masové menu 3 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	ZAPÉKÁNÝ FENYKL	6	45 min	800 g	Forma na grilu
První chod	NOKY	4	45 min	650 g	Forma na grilu
Dezert	ŠVESTKOVÝ KOLÁČ	1	60 min	580 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	KANČÍ V OMÁČCE	3	74 min	900 g	Smaltovaný plech

Masové menu 4 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ	6	38 min	800 g	Forma na grilu
První chod	POLENTA SE ZELENINOU	4	52 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	KROCAN PLNĚNÝ CHŘESTEM	3	56 min	870 g	Smaltovaný plech
Dezert	SLADKÁ FOCACCIA	1	56 min	1 100 g	Forma na smaltovaném pekáči

Masové menu 5 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ CUKETOVÉ KVĚTY	6	43 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	PAPPARDELLE S CUKETAMI	4	48 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	TELECÍ PEČENĚ	3	56 min	900 g	Forma na grilu
Dezert	PUDINK S RICOTTOU A SKOŘICÍ	1	58 min	850 g	Forma na smaltovaném pekáči

Masové menu 6 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Dezert	KAŠTANOVÝ KOLÁČ	1	42 min	900 g	Forma na smaltovaném pekáči
Předkrm	BRAMBOROVÉ KOŠÍČKY	6	49 min	800 g	Smaltovaný plech
První chod	PLNĚNÉ TĚSTOVINY	4	60 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	JEHNĚČÍ KÝTA	3	96 min	800 g	Forma na grilu

Masové menu 7 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ PAPRIKY	6	52 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	VAJEČNÉ NUDLE SE ŠUNKOU A SÝREM	4	65 min	1 300 g	Forma na grilu
Dezert	NĚMECKÝ KOLÁČ	1	65 min	850 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	KUŘE S HROZINKAMI	3	86 min	1 450 g	Forma na grilu

Masové menu 8 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	TAŠTIČKY S OLIVAMI A TOFU	6	56 min	850 g	Smaltovaný plech
První chod	TĚSTOVINY PLNĚNÉ MASEM	4	58 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	TELECÍ PEČENĚ	2	58 min	900 g	Forma na smaltovaném pekáči
Dezert	MRAMOROVÁ BÁBOVKA	1	65 min	1 326 g	Forma na grilu

Úplné rybí menu**Rybí menu 1**

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	ŠPÍZY Z MEČOUNA	6	22 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	TĚSTOVINY S ČEKANKOU A KREVETAMI	4	27 min	1 200 g	Forma na grilu
Dezert	HRUŠKOVÝ KOLÁČ	1	44 min	950 g	Forma na grilu
Druhý chod	MOŘSKÝ OKOUN VE FÓLIÍ	2	50 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 2

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	LOSOSOVÝ KOLÁČ	6	35 min	1 200 g	Smaltovaný plech
První chod	RYBÍ PIROH	4	41 min	1 200 g	Forma na grilu
Dezert	DORT MARGHERITA	1	45 min	890 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	PRAŽMA ZLATÁ VE FOLII	2	45 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 3

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ ANČOVIČKY	6	25 min	400 g	Smaltovaný plech
Druhý chod	ROLKY Z MOŘSKÉHO JAZYKA	2	32 min	600 g	Forma na grilu
První chod	NÁKYP Z VLASOVÝCH NUDLÍ	4	46 min	1 300 g	Forma na grilu
Dezert	JOGURTOVÝ KOLÁČ	1	46 min	680 g	Forma na smaltovaném pekáči

Rybí menu 4

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	TRESKA S ARTYČOKY	6	24 min	900 g	Smaltovaný plech
Dezert	MEDOVÝ KOLÁČ	1	30 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	ŠPAGETY PEČENÉ VE FOLII	4	34 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	MOŘSKÁ PRAŽMA S KAPARY	3	45 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 5

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Dezert	ANANASOVÝ KOLÁČ	1	22 min	300 g	Forma na smaltovaném pekáči
Předkrm	SMAŽENÉ ARTYČOKY	6	29 min	500 g	Forma na grilu
První chod	RIZOTO S GARNÁTY A ŽAMPIONY	4	32 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	KALAMÁRY S HRÁŠKEM	3	40 min	900 g	Smaltovaný plech

Rybí menu 6

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	KULIČKY Z TRESKY	6	21 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	LASAGNE S MOŘSKÝMI PLODY A HRÁŠKY	4	38 min	1 300 g	Forma na grilu
Druhý chod	PETRUSOVA RYBA	3	42 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	CITRONOVÝ KOLÁČ	1	48 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči

Rybí menu 7

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	TETŘEV	6	14 min	400 g	Smaltovaný plech
Druhý chod	PLNĚNÝ LOSOS	3	22 min	800 g	Forma na grilu
Dezert	CITRUSOVÝ KOLÁČ	1	36 min	700 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	RÝŽE, BRAMBORY A SLÁVKY	4	42 min	1 400 g	Forma na grilu

Rybí menu 8

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	MUŠLE S PÓRKEM	6	24 min	550 g	Forma na grilu
První chod	TAGLIATELLE S MOŘSKÝMI PLODY	4	28 min	750 g	Forma na grilu
Druhý chod	ROPUŠNICE V OMÁČCE	2	34 min	700 g na 2 ks	Smaltovaný plech
Dezert	CITRONOVÝ DORT	1	34 min	600 g	Forma na smaltovaném pekáči

Úplné rybí menu – nízká spotřeba**Rybí menu 1 – nízká spotřeba**

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	ŠPÍZY Z MEČOUNA	6	42 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	TĚSTOVINY S ČEKANKOU A KREVETAMI	4	50 min	1 200 g	Forma na grilu
Dezert	HRUŠKOVÝ KOLÁČ	1	52 min	950 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	MOŘSKÝ OKOUN VE FÓLIÍ	2	65 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 2 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Dezert	DORT MARGHERITA	1	50 min	890 g	Forma na smaltovaném pekáči
Předkrm	LOSOSOVÝ KOLÁČ	6	53 min	1 200 g	Smaltovaný plech
První chod	RYBÍ PIROH	4	57 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	PRAŽMA ZLATÁ VE FOLII	2	59 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 3 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ ANČOVIČKY	6	48 min	400 g	Smaltovaný plech
Druhý chod	ROLKY Z MOŘSKÉHO JAZYKA	2	48 min	600 g	Forma na grilu
Dezert	JOGURTOVÝ KOLÁČ	1	54 min	680 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	NÁKYP Z VLASOVÝCH NUDLÍ	4	57 min	1 300 g	Forma na grilu

Rybí menu 4 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovňě	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	TRESKA S ARTYČOKY	6	45 min	900 g	Smaltovaný plech
Dezert	MEDOVÝ KOLÁČ	1	48 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	ŠPAGETY PEČENÉ VE FOLII	4	59 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	MOŘSKÁ PRAŽMA S KAPARY	3	62 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 5 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovni	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Dezert, předkrm	ANANASOVÝ KOLÁČ	1	32 min	300 g	Forma na smaltovaném pekáči
Předkrm	SMAŽENÉ ARTYČOKY	6	48 min	500 g	Forma na grilu
První chod	RIZOTO S GARNÁTY A ŽAMPIONY	4	54 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	KALAMÁRY S HRÁŠKEM	3	62 min	900 g	Smaltovaný plech

Rybí menu 6 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovni	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	KULÍČKY Z TRESKY	6	39 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	LASAGNE S MOŘSKÝMI PLODY A HRÁŠKY	4	54 min	1 300 g	Forma na grilu
Druhý chod, dezert	PETRUSOVA RYBA	3	54 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	CITRONOVÝ KOLÁČ	1	54 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči

Rybí menu 7 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovni	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	TETŘEV	6	32 min	400 g	Smaltovaný plech
Druhý chod	PLNĚNÝ LOSOS	3	35 min	800 g	Forma na grilu
Dezert	CITRUSOVÝ KOLÁČ	1	53 min	700 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	RÝŽE, BRAMBORY A SLÁVKY	4	58 min	1 400 g	Forma na grilu

Rybí menu 8 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovni	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	MUŠLE S PÓRKEM	6	45 min	550 g	Smaltovaný plech
První chod	TAGLIATELLE S MOŘSKÝMI PLODY	4	50 min	750 g	Forma na grilu
Dezert	CITRONOVÝ DORT	1	50 min	600 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	ROPUŠNICE V OMÁČCE	2	59 min	700 g na 2 ks	Forma na grilu

Úplné menu 4 pizzy a chléb

Menu 4 pizzy

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Smaltovaný plech
2	PIZZA SE SLANINOU A OLIVAMI	4	25 min	600 g	Na grilu
3	PIZZA S TUŇÁKEM A CIBULÍ	3	25 min	600 g	Na grilu
4	PIZZA SE ZELENINOU	1	25 min	600 g	Smaltovaný pekáč

Menu Chléb

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
1	CHLÉB / PIZZA	6	25 min	500 g	Smaltovaný plech
2	CHLÉB / PIZZA	4	27 min	500 g	Na grilu
3	CHLÉB / PIZZA	2	27 min	500 g	Na grilu
4	CHLÉB / PIZZA	1	27 min	500 g	Smaltovaný pekáč

Úplné menu 4 pizzy a chléb – nízká spotřeba

Menu 4 pizzy

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
1	PIZZA S ČERNÝMI OLIVAMI	6	33 min	600 g	Smaltovaný plech
2	PIZZA SE ŠUNKOU A ŽAMPÍONY	1	33 min	600 g	Smaltovaný pekáč
3	PIZZA SE ZELENINOU	3	42 min	600 g	Na grilu
4	PIZZA S TUŇÁKEM A CIBULÍ	4	42 min	600 g	Na grilu

Menu Chléb

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
1	CHLÉB / PIZZA	1	49 min	500 g	Smaltovaný pekáč
2	CHLÉB / PIZZA	2	49 min	500 g	Na grilu
3	CHLÉB / PIZZA	4	53 min	500 g	Na grilu
4	CHLÉB / PIZZA	6	55 min	500 g	Smaltovaný plech

Menu Wellness

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
1	JEHNĚČÍ / VEPŘOVÉ / SKOPOVÉ	3	194 min	1 550 g	Smaltovaný plech
3	RYBA	3	92 min	1 100 g	Smaltovaný plech
2	DRŮBEŽ	3	138 min	600 g	Smaltovaný plech
4	TELECÍ	3	-	-	Smaltovaný plech
5	ZELENINA	3	75 min	900 g	Smaltovaný plech

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Před zahájením jakéhokoli čištění a péče:

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

Všeobecná doporučení

Skvrny od různých produktů pečení (šťáv, cukru, proteinů a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním. K postříkání dochází během pečení a obvykle v důsledku pečení při příliš vysoké teplotě. K přetečení dochází při používání příliš malých nádob nebo v důsledku nesprávně odhadnutého zvětšení objemu během pečení. Těmto problémům lze předejít používáním hlubokých nádob na pečení nebo smaltovaných plechů dodaných s troubou. Nerezové a smaltované části trouby zůstanou jako nové za předpokladu, že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čisticími prostředky.

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, zda je trouba studená.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ K čištění skleněných částí dvírek trouby nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit roztržení skla.
- ▷ Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- ▷ K čištění smaltovaných povrchů a komory trouby používejte pouze horkou vodu a čisticí prostředky bez brusného účinku.
- ▷ K čištění skla používejte značkový prostředek na čištění skla.

Čištění komory trouby

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

- ▷ Ujistěte se, zda je trouba na dotek studená, aby se předešlo popálení.
- ▷ Vycistěte smaltované povrchy a komoru trouby horkou vodou a čisticími prostředky bez brusného účinku.
- ▷ Po vyčištění všechny části trouby důkladně vysušte.

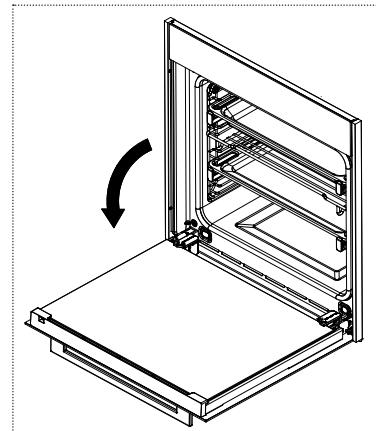
Čištění dvírek trouby

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, zda je trouba studená.

Dvířka trouby lze demontovat, aby se usnadnilo čištění trouby (viz kapitola „Demontáž dvírek trouby“).

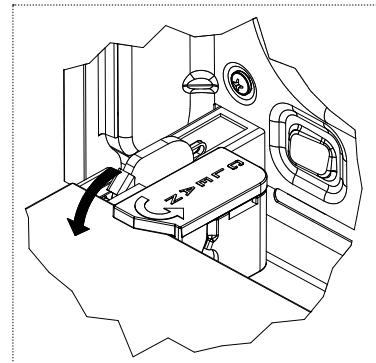
Demontáž dvírek trouby

- Úplně otevřete dvířka trouby.

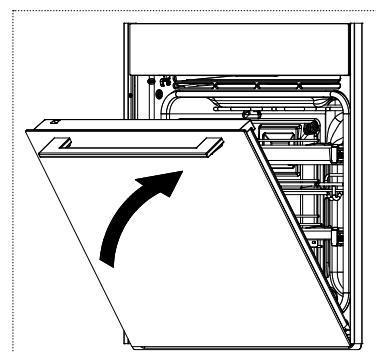


Závěsy jsou vybaveny dvěma pohyblivými pojistkami.

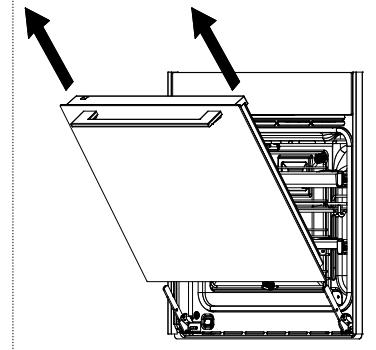
- Závěs uvolněte tak, že zvednete pojistku a podržíte dvířka ze stran blízko závěsů.
- Otočte oba závěry destiček dolů.



- Ujistěte se, zda jsou závěry destiček otočené úplně dolů.
- Dvířka přivřete do poloviny.



- Vytáhněte dvířka ven.



Montáž dvírek trouby

Po vycistění je nutné namontovat dvířka trouby zpět na místo.

- Zasuňte závěsy do příslušných drážek.
- Otočte oba závěry destiček (sloužící jako úchyty závěsů) nahoru.

POZOR! Poškození trouby v důsledku nesprávné manipulace!

- Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jsou jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně otevřené.
- Zavřete dvířka trouby.

Čištění skleněných desek ve dvírkách trouby

Dvířka trouby a skleněné desky lze odstranit, aby bylo možné důkladně vycistit sklo.

Trouba má 3 skleněné desky:

- vnitřní skleněná deska (blízko komory)
- mezilehlá skleněná deska (uvnitř dvírek trouby)
- vnější skleněná deska

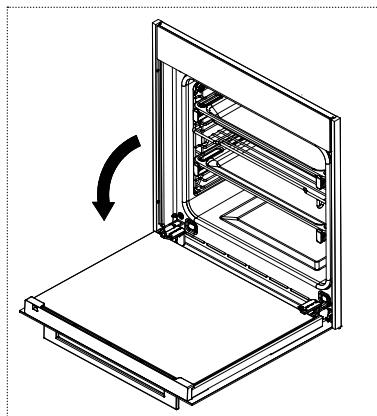
Vnitřní a mezilehlou skleněnou desku lze za účelem čištění odstranit.

Po odstranění vnitřní a mezilehlé skleněné desky lze vycistit vnitřní stranu vnější skleněné desky.

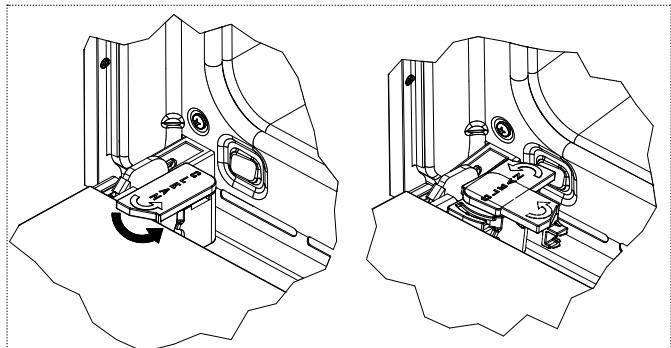
Odstranění a čištění vnitřní skleněné desky ve dvírkách trouby

- Před zahájením čištění se ujistěte, zda je trouba studená.

- Úplně otevřete dvířka trouby.



- Otočte dvě černé destičky (se slovem CLEAN (čištění) na spodní straně dvírek) o 180°, aby zapadly do lúžek v konstrukci trouby.



- Ujistěte se, zda jsou černé destičky úplně otočené.

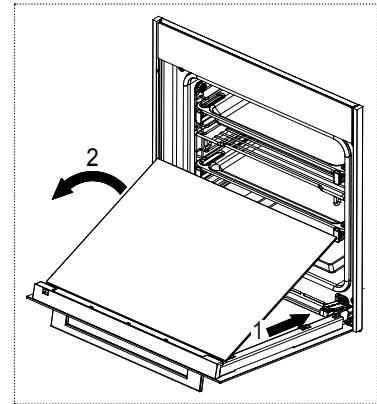
- Destičky zapadnou na svá místa.

POZOR! Poškození trouby v důsledku nesprávné manipulace!

Pokud se destičky úplně neotočí, vyjmutí skleněné desky způsobí, že dvířka trouby se ihned zavřou.

- Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně uvolnily skleněnou desku.

- Opatrně zatlačte vnitřní skleněnou desku (1) směrem k troubě. Poté zvedněte vnitřní skleněnou desku (2).
- Dvě černé destičky zabrání tomu, aby se dvířka zavřela.



- Vycistěte vnitřní skleněnou desku.

Odstranění a čištění mezilehlé skleněné desky ve dvírkách trouby

Po odstranění vnitřní skleněné desky lze odstranit mezilehlou skleněnou desku.

- Opatrně zvedněte mezilehlou skleněnou desku z gumových částí po obou stranách.
- Vyčistěte mezilehlou skleněnou desku.

Odstranění a čištění horních lišt nad skleněnými deskami

Když je zapotřebí důkladněji čištění, lze odstranit horní lišty z dvírek trouby. Horní lišty jsou připevněny dvěma šrouby, jedním v pravém horním rohu a druhým v levém horním rohu na vnitřní straně dvírek trouby. Horní lišty lze demontovat pouze po odstranění vnitřního skla.

- Odšroubujte upevňovací šrouby v pravém a levém horním rohu dvírek trouby.
- Demontujte horní lištu.
- Vyčistěte horní lištu.

Montáž skleněných desek

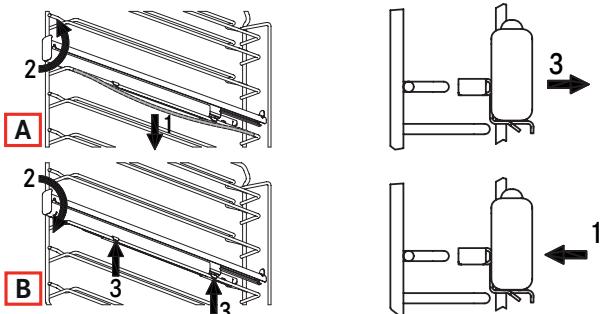
Správná poloha namontovaných skleněných desek je označena nápisem **TEMPERED GLASS** (tvrzené sklo), který musí být dokonale čitelný.

- Pokud jste demontovali horní lištu skla, vraťte ji zpět na místo.
- Pokud jste demontovali mezilehlou skleněnou desku, vložte ji zpět na místo mezi gumové části.
- Vložte vnitřní skleněnou desku zpět na místo.
- Otočte obě destičky držící sklo zpět do původní polohy.
- Zavřete dvířka trouby.

Čištění bočních rámů a teleskopických lišť

Chcete-li důkladně vyčistit boční rámy a teleskopické lišty, musíte je vyjmout z trouby.

Vyjměte teleskopické lišty



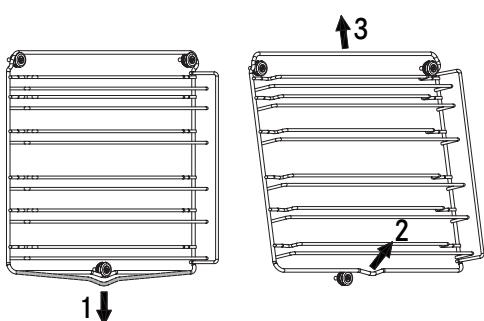
Obrázek A

- ▶ S teleskopickou lištou v zavřené poloze pevně zatlačte (1) na střed drátěné kostry, na kterou je zavěšena spodní strana lišty.
- ▶ Lištu otočte proti směru hodinových ručiček (2) a vyjměte ji z patra pro mřížku (3).

Obrázek B

- ▶ S teleskopickou lištou v otevřené poloze posuňte drátěnou kostru (1) dopředu.
- ▶ Lištu otočte ve směru hodinových ručiček (2) a zavěste ji na dolní polici (3). Zatlačte ji proti dvěma háčkům, dokud neuslyšíte cvaknutí.
- ▶ Zvedněte teleskopickou lištu (3) a zároveň ji vytahujte ven (2) směrem k druhé straně trouby.
- ▶ Vyjměte teleskopické lišty.

Vyjměte boční rámy

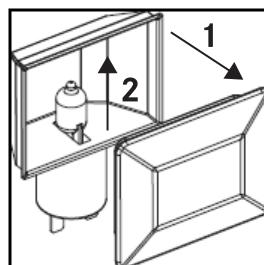


- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdro dolů a vytáhněte ji z drážky.
- ▶ Zatlačte boční rám nahoru a sejměte jej ze dvou horních háčků.

Čištění

- ▶ Vycistěte boční rámy a teleskopické lišty.
- ▶ Po vyčištění držte boční rámy nakloněné a vložte je do dvou příslušných vodicích lišť v horní části.
- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdro nahoru a vložte ji do drážky.
- ▶ Zasuňte teleskopické lišty.

Výměna žárovky v troubě



Trouby Franke jsou vybaveny dvěma obdélníkovými světly. Náhradní žárovky musí splňovat následující technické specifikace:

- Teplotní odolnost: 300 °C
- Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz
- Výkon: 40 W
- Zapojení: G9

POZOR! Poškození žárovky v důsledku nesprávné manipulace!

- ▷ Nedotýkejte se žárovky holýma rukama.
- ▷ Použijte látku nebo kus kuchyňského papíru.

VÝSTRAHA! Možný úraz elektrickým proudem!

- ▷ Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je trouba vypnuta.

VÝSTRAHA! Úraz elektrickým proudem v důsledku nesprávné manipulace!

- ▷ Vypněte troubu.
 - V závislosti na způsobu, jakým je trouba nainstalována: Odpojte troubu od napájení v místě hlavního vypínače přívodu elektrické energie, např. odpojte pojistku trouby v pojistkové skříni.
- ▶ Odstraňte skleněný kryt tak, že ho opatrně vypáčíte plochým šroubovákem.
- ▶ Vyjměte žárovku z držáku.
- ▶ Vyměňte žárovku.
- ▶ Připevněte skleněný kryt zpět na místo.

ÚDRŽBA A OPRAVY

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

Verze softwaru

Tato položka obsahuje užitečné technické informace pro zákaznický servis pro případ zásahu do elektronického řízení.

- ▶ Stiskněte tlačítko  .
 - Zobrazí se nabídka **NASTAVENÍ** s různými položkami.
- ▶ Stiskněte položku **SOFTWARE VERSION (VERZE SOFTWARU)**.
 - Zobrazí se informace o softwaru.

Demo

Tuto položku mohou aktivovat pouze servisní technici. Umožňuje procházet funkcemi displeje bez aktivace topných článků. Hodí se v takových případech, jako jsou například veletrhy nebo předvádění produktů.

LIKVIDACE



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

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

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

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

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

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

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

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

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

- ▶ Kontaktní adresu ve své zemi najdete na zadní straně nebo na našich webových stránkách: www.franke.com

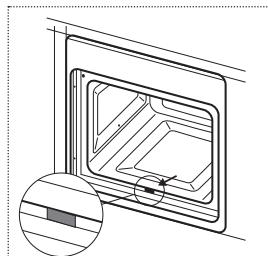
TECHNICKÉ ÚDAJE

Označení produktu

Typ: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- Viz typový štítek umístěný na produktu.



Tento spotřebič vyhovuje následujícím směrnicím ES:

- 2006/95/ES (o zařízeních na nízké napětí)
- 2004/108/EHS (o elektromagnetické kompatibilitě)

Třída energetické účinnosti (podle 2009/60350-50304/EN) je určena následujícími provozními režimy: s úsporou energie a statickým.

Jestliže chcete vypočítat objem, demontujte vnitřní stranu vodiče (podle předpisů 2009/60350-50304/EN).

Parametr	Hodnota
Pracovní rozměry trouby (mm)	480 x 370 x 405 (Š x V x H)
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V, 50/60 Hz
Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky	2 900 W, 16 A
Hodnoty výkonu a topných článků	
Radiální motor	27 ... 40 W
Žárovka	40 W (2x)
Tangenciální ventilátor	15 ... 35 W
Strop	520 W / 124 V
Dno	1 250 W
Gril	2 100 W
Topné články DCT	2 650 W

Parametr	Symbol	Hodnota	Měrná jednotka
Označení modelu	FS-CR	913-982 DCT	
Typ trouby		Vestavná	
Hmotnost spotřebiče	M	41	kg
Počet komor		1	
Zdroj tepla v každé komoře		Elektrický	
Objem každé komory	V	74	l
Spotřeba energie nutná k ohřevu standardní náplně v komoře elektrické trouby během cyklu v konvekčním režimu pro každou komoru	Elektrická komora EC	1,12	kWh / cyklus
Spotřeba energie nutná k ohřevu standardní náplně v komoře elektrické trouby během cyklu v režimu nucené cirkulace vzduchu pro každou komoru	Elektrická komora EC	0,53	kWh / cyklus
Poměr energetické účinnosti pro každou komoru	Komora EEI	61	

Výrobce své produkty neustále vylepšuje. Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.

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

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	36
Informacje o instrukcji	37
Przeznaczenie	37
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	37
Prawidłowy montaż	38
Prawidłowe użytkowanie	38
Konserwacja i czyszczenie	38
Naprawa	39
Zakończenie eksploatacji	39
Informacje dotyczące oszczędzania energii	39
Opis	39
Piekarnik	39
Panel sterowania	40
Ikony menu na wyświetlaczu	41
Pierwsze uruchomienie	43
Konfiguracja wyświetlacza	43
Obsługa	44
Pieczenie w trybie ręcznym	44
Pieczenie w trybie automatycznym	44
Pieczenie w trybie ECO	45
Pieczenie w trybie Wellness	46
Programowanie czasu zakończenia pieczenia	46
Ustawianie minutnika	47
Korzystanie z termosondy	47
Podłączanie	47
Programy pieczenia w trybie ręcznym	48
Tabela pieczenia	50
Przetestowane programy pieczenia	52

Programy kompletnego menu	53
Kompletne menu mięsne	53
Kompletne menu mięsne – niski pobór energii	55
Kompletne menu rybne	57
Kompletne menu rybne – niski pobór energii	59
Kompletne menu pieczywa i pizzy	61
Kompletne menu pieczywa i pizzy - niski pobór energii	61
Menu Wellness	61
Czyszczenie i pielęgnacja	62
Zalecenia ogólne	62
Czyszczenie wnętrza piekarnika	62
Czyszczenie drzwiczek piekarnika	62
Demontaż drzwiczek piekarnika	62
Montaż drzwiczek piekarnika	63
Czyszczenie szyb drzwiczek	63
Czyszczenie drabinek bocznych i prowadnic teleskopowych	64
Wymiana żarówek	64
Konserwacja i naprawa	65
Utylizacja zużytego urządzenia	65
Serwis	65
Dane techniczne	66

WPROWADZENIE

Drogi Kliencie!

Dziękujemy za wybranie piekarnika z serii Crystal.

Przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Pozwoli to w pełni wykorzystać funkcje piekarnika i zapewni jego długą i bezproblemową pracę.

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

Piekarnik z serii Crystal to urządzenie nowej generacji, które opracowano, by całkowicie odmienić gotowanie w domu.

Sprawdzona dynamiczna technologia pieczenia (Dynamic Cooking Technology – DCT) została uzupełniona o wyświetlacz HD umożliwiający programowanie, ustawianie czasu pieczenia i konfigurowanie każdego procesu pieczenia za pomocą jednego dotknięcia.

Dzięki piekarnikowi Crystal to od Ciebie zależy, jak przygotujesz swoją ulubioną potrawę.

Możesz piec w tradycyjny sposób, korzystając z innowacyjnych rozwiązań technologicznych zastosowanych w piekarniku lub skorzystać z gotowych przepisów i kompletnych menu, dzięki którym gotowanie jest łatwiejsze, szybsze i zdrowsze.

Dostępne są następujące opcje:

RĘCZNY – pieczenie w trybie ręcznym przy własnych ustawieniach temperatury i czasu trwania.

AUTOMATYCZNY – pieczenie w trybie automatycznym na podstawie gotowych przepisów i kompletnych menu.

ECO – pieczenie w trybie ekonomicznym na podstawie gotowych przepisów i kompletnych menu.

WELLNESS – Pieczenie potraw w naturalny i dietetyczny sposób pomagający zadbać o własne zdrowie.

Najnowocześniejsze rozwiązania stylistyczne i technologiczne w doskonały sposób łączą funkcjonalność z pięknym wyglądem. Dzięki wysokiej jakości materiałom i dbałości o szczegóły, cechującym każdy produkt Franke, elegancki i niezawodny piekarnik Crystal świetnie uzupełni każdą kuchnię.

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje urządzenia mogą być niedostępne w zakupionym modelu.

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

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

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń.
▷	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
▶	Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności.
■	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.
✓	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.

PRZEZNACZENIE

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

Piekarnik został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym pieczeniu w domowej kuchni. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe gotowanie różnymi metodami.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ▷ Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- ▷ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia.

Bezpieczeństwo elektryczne piekarnika jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

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

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

Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia nawet pod nadzorem.

Opisywane urządzenie nie jest zabawką.

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

Prawidłowy montaż

Jeżeli piekarnik ma być na stałe podłączony do źródła zasilania:

- ▷ Urządzenie może zostać zamontowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego odpowiednią wiedzę/wykształcenie.
- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania, z wykorzystaniem bezpiecznika rozwierającego styki na odległość i zapewniającą całkowite odłączenie piekarnika w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III.
- ▷ Urządzenie podłączyć bezpośrednio do gniazda zasilania.
 - Do podłączania urządzenia nie używać adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania i pieczenia żywności.
- ▷ Do umieszczania naczyń w piekarniku i ich wyjmowania używać rękawic kuchennych.
- ▷ Podczas korzystania z piekarnika przestrzegać instrukcji obsługi akcesoriów do gotowania używanych wraz z piekarnikiem.
- ▷ Nie umieszczać przewodów zasilających innych urządzeń elektrycznych na gorących elementach piekarnika.
- ▷ Nie przechowywać żadnych przedmiotów wewnętrz piekarnika.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu piekarnika.
- ▷ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu piekarnika.

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

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

Nieprawidłowe użytkowanie garnków i naczyń może doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki piekarnika!

- ▷ Podczas pieczenia nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ▷ Garnki i naczynia umieszczać tylko na ruszcie lub blachach do pieczenia umieszczonych na jednym z pięciu poziomów piekarnika.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Piekarnik oraz jego elementy podczas pracy nagrzewają się do wysokiej temperatury.

- ▷ Nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Końce uchwytu drzwiczek mogą mieć wyższą temperaturę, ponieważ są owiewane przez gorące powietrze odprowadzane z piekarnika.

- ▷ Podczas otwierania i zamknięcia drzwiczek zawsze chwytać za środkową część uchwytu.
- ▷ Zawsze upewnić się, że pokrętła znajdują się w położeniu wyłączonym, kiedy piekarnik nie jest używany.

Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

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

Ryzyko porażenia prądem!

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

Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

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

Komora piekarnika pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Jednakże firma Franke zaleca regularne czyszczenie piekarnika celem uniknięcia zapieczęcia brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.

- ▷ Do czyszczenia szklanych części drzwiczek piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrzych metalowych przedmiotów, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.

- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.

⚠️ Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza urządzenia!
Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

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

Naprawa

- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

- ▷ Skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym serwisantem w następujących przypadkach:
 - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia.
 - W czasie montażu (zgodnie z instrukcją obsługi).
 - W razie wątpliwości co do poprawności pracy urządzenia.
 - W razie usterki lub nieprawidłowego działania urządzenia.
 - W razie konieczności wymiany gniazda zasilania, jeśli nie pasuje do wtyczki urządzenia.
 - W razie uszkodzenia kabla zasilania lub konieczności wymiany kabla bądź wtyczki.

Zakończenie eksploatacji

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

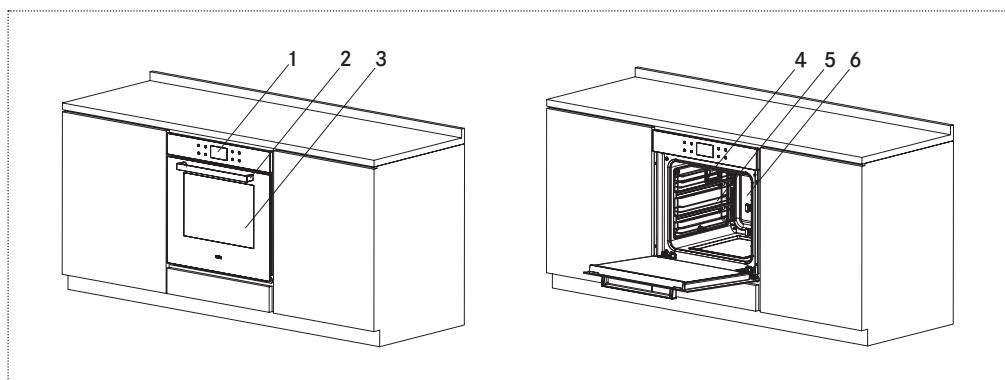
W trybach **DELIKATNE PIECZENIE** i **WOLNE PIECZENIE** zużywane jest mniej energii niż w pozostałych programach.

- ▷ Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
- ▷ Nagrzewać piekarnik w możliwie jak najkrótszym czasie.

- ▷ Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia.
- ▷ Jeśli w przepisie wskazano, aby zapiekana potrawa po upieczeniu pozostała w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed końcem pieczenia.

OPIS

Piekarnik



Wentylator chłodzący

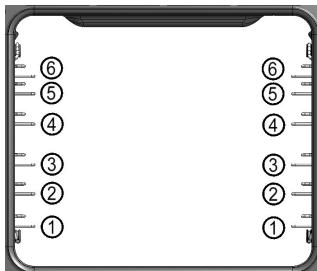
Celem zmniejszenia temperatury drzwiczek, panelu sterowania i boków piekarnika, piekarnik Franke wyposażony jest w wentylator chłodzący uruchamiany automatycznie w trakcie pracy piekarnika. Podczas pracy wentylatora powietrze jest wydmuchiwanie z piekarnika przez szczeliny między panelem przednim a drzwiczkami.

- 1 Panel sterowania
- 2 Uchwyt drzwiczek
- 3 Szyba drzwiczek
- 4 Oświetlenie
- 5 Prowadnice na ruszt i emaliowane blachy
- 6 Wentylator chłodzący (z tyłu)

Pędzłość odprowadzanego powietrza jest dobrana tak, aby nie powodować zakłóceń w kuchni i zredukować hałas do minimum.

Celem ochrony wyposażenia kuchni po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pozostaje włączony do momentu wystarczającego ochłodzenia się piekarnika.

Prowadnice na ruszt i emaliowane blachy



Służą do prawidłowego ustawiania rusztów i blach emaliowanych na 6 różnych poziomach (zależnie od modelu; poziom 1 znajduje się na dole, a poziom 6 na górze). W tabeli pieczenia (strona 19) podano najbardziej odpowiednie poziomy dla każdego trybu pieczenia.

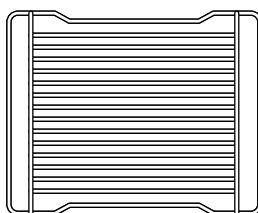
Akcesoria



Opis

Emaliowana blacha do pieczenia/prążenia

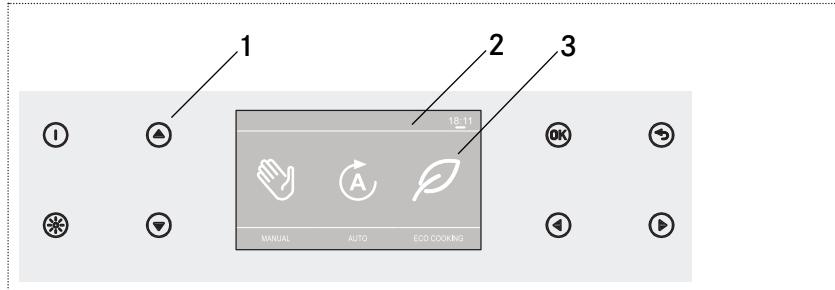
Służy do zbierania soków z potraw pieczonych na ruszcie lub do pieczenia potraw bezpośrednio na blasze. Jeśli nie jest używana, należy ją wyjąć z piekarnika na czas pieczenia. Blachy wykonane są z emaliowanej stali AA dopuszczonej do kontaktu z żywnością.



Ruszt

Służy do podtrzymywania foremek, form do ciast oraz różnych naczyń innych niż blachy do pieczenia znajdujące się w komplecie lub do pieczenia mięsa i ryb, przede wszystkim w trybie grillowania i grillowania z termoobiegiem, a także opiekania chleba. Należy unikać bezpośredniego kontaktu żywności z rusztem.

Panel sterowania



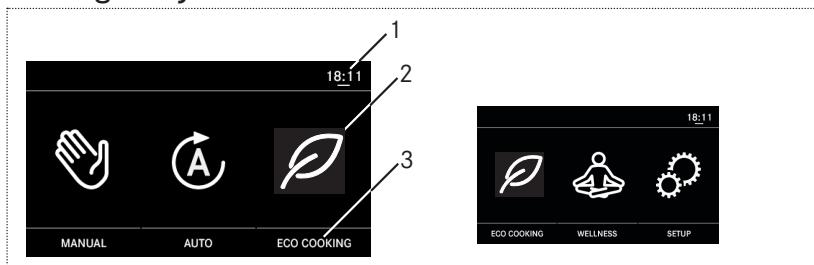
- 1 Przycisk
- 2 Wyświetlacz
- 3 Ikony menu

Przycisk	Nazwa przycisku	Funkcja
	Wł./wył. zasilania	Włączanie piekarnika: ► Nacisnąć krótko przycisk. Wyłączanie piekarnika: ► Nacisnąć i przytrzymać przycisk.
	Powrót	Powrót do poprzedniego menu. Wyjście z podmenu i powrót do poprzedniego menu
	Potwierdzenie/praca/zatrzymanie	Zatwierdzenie wyboru i potwierdzenie programu: ► Nacisnąć krótko przycisk. Zatrzymanie lub kontynuowanie programu: ► Nacisnąć przycisk i wybrać opcję lub .
	Oświetlenie	Włączanie/wyłączanie oświetlenia piekarnika: ► Nacisnąć przycisk jeden raz.

Przycisk	Nazwa przycisku	Funkcja
	Góra/dół	Nawigacja po menu w góre i w dół w celu wyboru funkcji: ► Nacisnąć przycisk jeden raz.
	W lewo/w prawo	Nawigacja po menu w lewo i w prawo w celu wyboru funkcji: ► Nacisnąć przycisk jeden raz.

Ikony menu na wyświetlaczu

Ekran główny

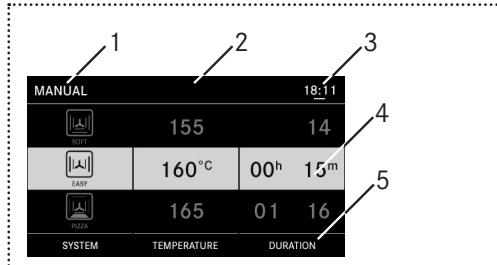


- 1 Aktualna godzina
2 Ikona menu
3 Nazwa menu

Ikona menu	Nazwa menu	Funkcja
	TRYB RĘCZNY	Pieczenie w trybie ręcznym
	AUTO	Pieczenie w trybie automatycznym
	PIECZENIE ECO	<p>W tym menu dostępne są następujące programy: Przepisy i kompletne menu Eco</p> <p>Pieczenie przy zredukowanym poborze mocy umożliwiające wykorzystywanie źródła zasilania w możliwie najbardziej ekologiczny sposób. Przepisy dostępne w tym menu są takie same jak w trybie AUTO, jednak podczas pieczenia zużywane jest mniej energii.</p> <ul style="list-style-type: none"> - W programie PRZEPISY można piec tylko na jednym poziomie. - W programie Kompletne menu można piec na czterech poziomach.
	WELLNESS	<p>W tym menu dostępne są następujące programy: Wellness</p> <p>Pieczenie dań z mięsa, ryb i warzyw w naturalny i dietetyczny sposób. Wymaga wydłużonego pieczenia w niskiej temperaturze (ok. 100°C) bez dodawania oleju lub innych tłuszczy. Pozwala to na zachowanie wszystkich wartości odżywczych (minerałów, witamin itd.) oraz wzmacnienie naturalnego smaku dania.</p> <ul style="list-style-type: none"> - W programie Wellness można piec tylko na jednym poziomie.
	USTAWIENIA	W tym menu można skonfigurować wyświetlacz, łącznie z ustawieniem godziny, języka, jasności i kontrastu.
	PRZEPISY	<p>W tym menu dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. makaron, warzywa, mięso, ryba, ciasto, pieczywo czy pizza.</p> <p>Menu PRZEPISY stanowi podmenu programu AUTO oraz ECO.</p>

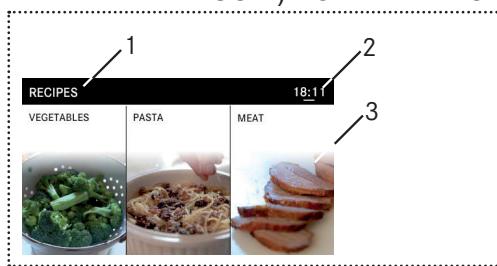
Ikona menu	Nazwa menu	Funkcja
	KOMPLETNE MENU	W tym menu dostępnych jest wiele programów kompletnego menu, np. menu mięsne, menu rybne, 4 pizze, pieczywo na 4 blachach. Menu KOMPLETNE MENU stanowi podmenu programu AUTO oraz ECO.

EKRAN trybu ręcznego



- 1 Nazwa aktywnego menu
- 2 Pasek aktywnego menu
- 3 Aktualna godzina
- 4 Obszar ustawiania programu (szary: wybrane ustawienie)
- 5 Nazwa ustawienia

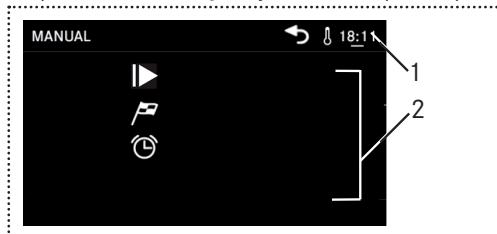
EKRAN PRZEPISÓW, KOMPLETNYCH MENU I TRYBU WELLNESS



- 1 Nazwa aktywnego menu
- 2 Aktualna godzina
- 3 Przepis lub kompletne menu z przykładowym zdjęciem i nazwą
W trybie ECO wyświetlane informacje są takie same, a na końcu nazwy menu wyświetlany jest komunikat ECO. (np. ECO CANNELLONI, ECO LASAGNE).

Ekran podmenu

To podmenu zostaje wyświetlone przed potwierdzeniem wyboru programu pieczenia poprzez naciśnięcie przycisku .



- 1 Aktualna godzina. Podczas pracy, nagrzewania lub programowania piekarnika wyświetlana jest ikona termometru.
- 2 Ikony funkcji (nazwa ikony nie jest wyświetlana, opis ikon znajduje się w tabeli poniżej)

Ikona	Nazwa ikony	Funkcja
	ROZPOCZĘCIE PIECZENIA	Rozpoczęcie pieczenia
	USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA	Ustawianie czasu zakończenia pieczenia
	MINUTNIK	Ustawianie minutnika

Jeśli zaprogramowano pieczenie z opóźnieniem, na ekranie wyświetlony zostanie całkowity czas pieczenia oraz godzina zakończenia pieczenia.

PIERWSZE URUCHOMIENIE

Przy pierwszym włączeniu piekarnika:

- ▶ Otworzyć przednie drzwiczki i upewnić się, że piekarnik jest pusty. Wyjąć wszystkie akcesoria.
- ▶ Upewnić się, że wentylacja w pomieszczeniu jest prawidłowa (otworzyć drzwi i okna).
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby włączyć piekarnik.

Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się zegar.

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Nacisnąć przycisk .
- ▶ W menu **FUNKCJA** wybrać program **MULTICOOKING**, naciskając przycisk .
- ▶ Wybrać temperaturę maksymalną (270°C), naciskając przycisk , a następnie , żeby potwierdzić wybór.

- ▶ W części **CZAS TRWANIA** ustawić 00^h 40m (przesunąć w prawo przyciskiem , a czas trwania potwierdzić przyciskiem ).
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby uruchomić tryb ręczny.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić wybór funkcji.
- ▶ Wybrać pracę bez wstępnego podgrzewania .
- ▶ Nagrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Z piekarnika będzie wydzielał się zapach powstały w wyniku parowania substancji zastosowanych do zabezpieczenia urządzenia na czas pomiędzy produkcją a montażem.

Po upływie 40 minut piekarnik wyłączy się automatycznie i będzie gotowy do użycia.

KONFIGURACJA WYŚWIETLACZA

W niniejszym rozdziale opisano sposób konfiguracji funkcji wyświetlacza według własnych potrzeb.

Rozpoczęcie konfiguracji

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby włączyć piekarnik.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Nacisnąć przycisk , żeby wybrać opcję .
- ▶ Nacisnąć przycisk .
- Wyświetlone zostanie menu **USTAWIENIA** zawierające dodatkowe opcje.

Ustawianie godziny

- ▶ Wybrać opcję **CZAS**.
- ▶ Nacisnąć przycisk .
- ▶ Ustawić godzinę, minuty i sekundy, przewijając listę i nacisnąć przycisk .
- Po kilku godzinach zegar zostanie automatycznie wygaszony, aby zapobiec nadmiernej eksploatacji wyświetlacza.

Ustawianie języka

- ▶ Wybrać pozycję **JĘZYK**.
- ▶ Wybrać język z przewijanej listy, a następnie nacisnąć przycisk .

Ustawianie jasności wyświetlacza

- ▶ Wybrać opcję **JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA**.
- ▶ Ustawić jasność wyświetlacza, dotykając wybranych segmentów paska i nacisnąć przycisk .

Ustawianie głośności alarmu

- ▶ Wybrać opcję **DŹWIĘK**.
- ▶ Ustawić głośność, dotykając wybranych segmentów paska i nacisnąć przycisk .

Wybór sposobu wyświetlania zegara

- ▶ Wybrać opcję **TYP ZEGARA**.
- ▶ Wybrać preferowany sposób wyświetlania zegara (analogowy lub cyfrowy) i nacisnąć przycisk .

Zakończenie konfiguracji

- ▶ Aby powrócić do menu głównego, dwukrotnie nacisnąć przycisk .

OBSŁUGA

- W celu optymalnego wykorzystania piekarnika Franke zalecamy korzystanie z tabeli pieczenia.

Pieczenie w trybie ręcznym

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

- Nacisnąć przycisk  (OK), aby wyświetlić menu główne.
- Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wyświetlone zostanie menu trybu ręcznego podzielone na kilka części:

Ustawienie	Opis
FUNKCJA	Wybór programu (zob. część „Programy pieczenia ręcznego”)
TEMPERATURA	Wybór temperatury pieczenia od min. 50°C do maks. 270°C (w przypadku programu DELIKATNE PIECZENIE: 230°C)
CZAS PIECZENIA	Wybór czasu pieczenia w godzinach i minutach

- W kolejnych częściach menu wybrać program, temperaturę i czas pieczenia.
- Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk  (OK), aby potwierdzić.
- Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
- Wybrać, aby uruchomić podgrzewanie lub nie.
 - Jeśli wybrano TAK, piekarnik uruchomi wszystkie elementy grzewcze, aby osiągnąć żądaną temperaturę w najkrótszym możliwym czasie.
 - Jeśli wybrano NIE, piekarnik utrzyma profil pieczenia wybranej funkcji, zgodnie z ustawionym cyklem.
- Wybranie szybkiego podgrzewania możliwe jest tylko z następującymi funkcjami: , , , , , .
- Nacisnąć przycisk  (OK), żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Pieczenie w trybie automatycznym

W trybie automatycznym dostępnych jest wiele przepisów i kompletnych menu.

- Nacisnąć przycisk  (OK), aby wyświetlić menu główne.
 - Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wyświetlone zostanie menu **TRYBU AUTO** wraz z podmenu:

- PRZEPISY

W tym menu dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. makaron, warzywa, mięso, ryba, ciasto, pieczywo czy pizza.

- KOMPLETNE MENU

W tym menu dostępnych jest wiele programów kompletnego menu, np. menu mięsne (od 1 do 8), menu rybne (od 1 do 8), 4 pizze czy pieczywo na 4 blachach.

Przykładowy program przepisu

- Nacisnąć przycisk  (OK), aby wyświetlić menu główne.
- Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Nacisnąć opcję **MAKARON/WARZYWA**, a następnie wybrać **CANNELLONI**.
- Wyświetlone zostanie podsumowanie przepisu:

Ustawienie Opis

INFORMACJE	Automatycznie ustawiona temperatura i program oraz wskazanie optymalnego poziomu dla blachy.
------------	--

CZAS	Automatycznie ustawiony czas trwania pieczenia
------	--

- Nacisnąć przycisk  (OK), aby potwierdzić.
- Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk  (OK), aby potwierdzić.
- Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia.
- Nacisnąć przycisk  (OK), żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>

Przykład programu kompletnego menu

- Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wybrać **MENU MIĘSNE 1** i nacisnąć przycisk .
- Wyświetlone zostanie podsumowanie kompletnego menu:

Ustawienie	Opis
PROGRAM	Automatycznie wybrany program pieczenia
TEMPERATURA	Automatycznie wybrana temperatura pieczenia
POZIOM PIECZENIA	Automatyczne wskazanie optymalnego poziomu dla blachy
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
- Nacisnąć przycisk , aby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>

Pieczenie w trybie ECO

Tryb ECO umożliwia przygotowywanie potraw na podstawie całej gamy przepisów i kompletnych menu w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego.

Przepisy dostępne w tym menu są takie same jak w trybie **AUTO**, jednak podczas pieczenia zużywane jest mniej energii.

- Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- Wybrać , nacisnąć .

Wyświetlone zostanie menu trybu **ECO** wraz z podmenu:

- PRZEPISY DLA TRYBU ECO

W tym menu dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. makaron, warzywa, mięso, ryba, ciasto, pieczywo czy pizza.

- MENU TRYBU KOMPLETNE MENU

W tym menu dostępnych jest wiele programów kompletnego menu, np. menu mięsne (od 1 do 8), menu rybne (od 1 do 8), 4 pizze czy pieczywo na 4 blachach.

Przykładowy przepis dla programu ECO

- Nacisnąć przycisk , żeby wyświetlić menu główne, a następnie wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Nacisnąć opcję **MAKARON/WARZYWA**, a następnie wybrać **CANNELLONI**.
- Wyświetlone zostanie podsumowanie przepisu:

Ustawienie	Opis
INFORMACJE	Automatycznie ustawiona temperatura i program oraz wskazanie optymalnego poziomu dla blachy
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
- Nacisnąć przycisk , aby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>

Przykład programu w trybie Kompletne menu

- Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne, a następnie wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- Wybrać **MENU MIĘSNE 1** i nacisnąć przycisk .
- Wyświetlone zostanie podsumowanie kompletnego menu:

Ustawienie	Opis
PROGRAM	Automatycznie wybrany program pieczenia
TEMPERATURA	Automatycznie wybrana temperatura pieczenia
POZIOM PIECZENIA	Automatyczne wskazanie optymalnego poziomu dla blachy

Ustawienie	Opis
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.
- Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.
- Wybrać **▶** (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać **⏸** (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
 - Nacisnąć przycisk **OK**, żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk **OK** lub krótko nacisnąć przycisk **➡** i wybrać **✓**.

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>

Pieczenie w trybie Wellness

W trybie Wellness dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. jagnięcina, wieprzowina, baranina, drób, ryba, cielęcina i warzywa.

Przykład programu w trybie Wellness

Program ten umożliwia pieczenie dań z mięs, ryb i warzyw w naturalny i dietetyczny sposób. Program wymaga wydłużonego pieczenia w niskiej temperaturze (ok. 100°C) bez dodawania oleju lub innych tłuszczów. Pozwala to na zachowanie wszystkich wartości odżywczych (minerałów, witamin itd.) oraz wzmacnienie naturalnego smaku dania.

- Nacisnąć przycisk **OK**, aby wyświetlić menu główne.
- Wybrać **🍲** i nacisnąć przycisk **OK**.
- Wybrać opcję **WARZYWA** i nacisnąć przycisk **OK**.
 - Wyświetlone zostanie podsumowanie kompletnego menu:

Ustawienie	Opis
PROGRAM	Automatycznie wybrany program pieczenia
TEMPERATURA	Automatycznie wybrana temperatura pieczenia
POZIOM PIECZENIA	Automatyczne wskazanie optymalnego poziomu dla blachy
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.

- Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.
- Wybrać **▶** (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać **⏸** (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
 - Nacisnąć przycisk **OK**, żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk **OK** lub krótko nacisnąć przycisk **➡** i wybrać **✓**.

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

W trybie ręcznym

- Nacisnąć przycisk **OK**, aby wyświetlić menu główne.
- Wybrać **🕒** i nacisnąć przycisk **OK**.
 - Wyświetlone zostanie menu trybu ręcznego podzielone na kilka części, gdzie należy wybrać funkcję.
- Wybrać czas trwania pieczenia.
- Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.

- Wyświetlone zostanie podmenu.



- Wybrać **⏸** i nacisnąć przycisk **OK**.
- Ustawić godziny i minuty, przewijając pionowe menu.
- Potwierdzić, naciskając przycisk **OK**.
 - Piekarnik przejdzie w tryb czuwania.

Piekarnik obliczy godzinę rozpoczęcia pieczenia w oparciu o podany czas pieczenia lub program pieczenia oraz ustawioną godzinę zakończenia. Pieczenie rozpocznie się o obliczonej godzinie.

Ustawienie czasu zakończenia pieczenia możliwe jest tylko w menu trybu **RĘCZNEGO** oraz w menu **PRZEPISY** dla programów **AUTO**, **ECO** oraz **WELLNESS**.

Ustawianie minutnika

Minutnik może być używany we wszystkich trybach pieczenia niezależnie od wybranej funkcji.

- Nacisnąć przycisk **OK**, aby wyświetlić menu główne.
- Wybrać  i nacisnąć przycisk **OK**.
- Wyświetlone zostanie menu trybu ręcznego podzielone na kilka części.
- Wybrać funkcję.
- Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.

- Wyświetlone zostanie podmenu.



- Wybrać  i nacisnąć przycisk **OK**.
- Ustawić godziny i minuty, przewijając pionowe menu.
- Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.
- Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia) i nacisnąć przycisk **OK**.
 - Minutnik będzie działać w tle (znajduje się na pasku menu, obok zegara).

Po zakończeniu odliczania wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy.

- Aby wyciszyć alarm, nacisnąć przycisk **OK**.

KORZYSTANIE Z TERMOSONDY

Termosonda dostarczana wraz z piekarnikiem Franke pozwala na pieczenie mięsa i upewnienie się, że pieczenie nie zostanie przerwane w ważnym momencie, tj. że zmierzona temperatura wewnętrzna mięsa odpowiada idealnej temperaturze pieczenia. Dzięki temu nie trzeba już ustawiać czasu pieczenia i wielokrotnie sprawdzać mięsa. Czujnika temperatury nie można używać w trybach ,  (GRILL, GRILL Z TERMOOBIEGIEM) ani podczas korzystania z gotowych przepisów.



Ostrożnie!

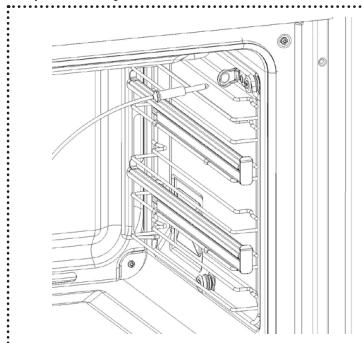
- Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu piekarnika.

Podłączanie

Zaleca się podłączenie złącza sondy przed rozpoczęciem pieczenia przy zimnym piekarniku w celu uniknięcia oparzeń.

- Należy upewnić się, czy złącze jest prawidłowo zamontowane w celu zapewnienia stabilności i poprawnego pomiaru temperatury.

Miejsce podłączenia sondy przedstawione jest na rysunku.



- Po podłączeniu sondy należy umieścić końcówkę w mięsie i włączyć piekarnik.

Aby uzyskać prawidłowy odczyt temperatury, sonda musi być ustawiona tak, aby jej końcówka znajdowała się jak najbliżej środka pieczonego kawałka mięsa.

- Wybrać tryb pieczenia i temperaturę.
- Zaświeci się ikona , co oznacza prawidłowe podłączenie sondy.
- Jeśli ikona  znika, oznacza to, że złącze sondy nie jest prawidłowo podłączone. Należy wsunąć je całkowicie do gniazda.

Temperatura piekarnika musi odpowiadać temperaturze wymaganej do równego pieczenia (zbyt wysoka temperatura może spowodować przypalenie zewnętrznej warstwy mięsa). Pieczenie zostanie przerwane w momencie, gdy sonda temperatury wskaże temperaturę mięsa wynoszącą 65°C, niezależnie od ustawionej temperatury piekarnika. Przy tak ustawionej temperaturze mięso będzie średnio wysmażone. Jeśli wymagany jest inny stopień wypiekania (krwisty lub dobrze wysmażony), ustawioną temperaturę można zmienić w następujący sposób:

- Nacisnąć przycisk **OK**, wybrać , i nacisnąć przycisk **OK**, żeby potwierdzić wybrany poziom wypiekania i nacisnąć przycisk **OK**.
- Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia) i nacisnąć przycisk **OK**.
 - Uruchomiony zostanie wybrany program pieczenia.
- W ciągu 15 sekund zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę za pomocą przycisków  i . Zakres temperatur wynosi od 35°C do 95°C.

PROGRAMY PIECZENIA W TRYBIE RĘCZNYM

Program	Opis
	WOLNE PIECZENIE Ta energooszczędna funkcja (1500 W) przeznaczona jest do pieczenia różnego rodzaju dań. Czas pieczenia jest dłuższy, jednak rozkład ciepła w piekarniku jest optymalny, co gwarantuje doskonały rezultat pieczenia i niskie zużycie energii.
	GRZANIE GÓRNE/DOLNE Tradycyjna funkcja do pieczenia wszystkich dań – wypiekania pieczywa i ciastek czy pieczenia mięs.
	TERMOOBIEG Tradycyjna funkcja przydatna do przygotowywania suflów, tart i deserów oraz pieczenia na dwóch półkach.
	PIZZA Elementy grzejne są włączane w taki sposób, aby całe ciepło było skupione w dolnej części piekarnika. Funkcja ta jest doskonała do pieczenia pizzy, która wymaga pieczenia od dołu na jednym poziomie. Takie pieczenie gwarantuje szybkie uzyskanie doskonałego dania (do podgrzania wstępnie piekarnika użyć funkcji Szybkie pieczenie, a następnie przełączyć piekarnik w tryb Pizza).
	SZYBKIE PIECZENIE Funkcja charakteryzująca się dużą mocą, wykorzystująca efekt wzmacnienia technologii DCT. Umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika do żądanej temperatury. Ta funkcja doskonale sprawdza się do pieczenia dużych porcji mięs (np. nóg jagnięcych, prosiąt, nóg wieprzowych/cielęcych czy szynek).
	MULTI COOKING Ta funkcja wykorzystuje wszystkie elementy grzejne piekarnika (grzałki DCT i tradycyjne). W przeciwieństwie do funkcji KOMPLETNE MENU , ta funkcja generuje większą temperaturę w dolnej części piekarnika, co jest przydatne do pieczenia na 4 poziomach (pieczywo, 4 pizze, tarty).
	KOMPLETNE MENU Połączenie technologii DCT i tradycyjnych grzałek pozwala uzyskać stopniowe rozprowadzanie ciepła w piekarniku, przy czym największa temperatura panuje na najwyższym poziomie. Ten tryb przydatny jest do pieczenia dużej liczby dań na 2-3 półkach.
	ŁATWE PIECZENIE Ta funkcja doskonale sprawdza się w przypadku osób, które stawiają pierwsze kroki w kuchni. Połączenie technologii DCT i tradycyjnych grzałek pozwala uzyskać zrównoważone rozprowadzanie ciepła w piekarniku, co umożliwia przygotowywanie wielu potraw przy ograniczonym chwilowym poborze energii.
	DELIKATNE PIECZENIE Ustawiona dla tej funkcji temperatura wynosi 120°C, a wewnętrzny wentylator chłodzący pracuje w trybie niskiego poboru energii (1000 W). Czas pieczenia jest dłuższy, co zapewnia delikatne i bardziej równomierne pieczenie (np. w trybie Wellness). Funkcja ta jest przydatna również do nagrzewania piekarnika przed włożeniem przygotowanego dania.
	NISKA TEMPERATURA Funkcja ta jest doskonała do pieczenia dań w niskiej temperaturze przez dłuższy czas, co pozwala zachować ich kruchość oraz smak i aromat. Umożliwia zachowanie naturalnego smaku i wartości odżywczych mięs, ryb i warzyw.
	OSZCZĘDZANIE ENERGII Funkcja ta charakteryzuje się mniejszym poborem energii podczas pieczenia. Może jednak być stosowana tylko do pieczenia określonych potraw.

Program Opis

**BBQ**

Tradycyjna grzałka grillowa oraz górne elementy grzejne wspomagane są przez grzałki DCT. Ciepło jest generowane tylko w górnej części piekarnika i równomiernie wypromieniowywane na powierzchnię dania. Funkcja ta jest przydatna do pieczenia delikatnych mięs lub małych porcji mięs bądź hamburgerów.

**GRILL**

Ta funkcja wykorzystuje górną grzałkę grilla i jest doskonała do opiekania pieczywa i zrumieniania mięs lub ryb.

**GRILL Z TERMOOBIEGIEM**

Ciepło generowane przez grzałkę grilla jest przemieszczane przez tylny wentylator. Doskonale nadaje się do pieczenia dużych porcji mięsa lub drobiu.

**ROZMRAŻANIE**

Ustawiona dla tej funkcji temperatura wynosi 25°C, a wewnętrzny wentylator chłodzący jest włączony. Funkcja ta jest przydatna do powolnego rozmrażania lub chłodzenia piekarnika po zakończeniu pieczenia.

**WYRASTANIE CIASTA**

Ustawiona dla tej funkcji temperatura wynosi 30°C, a wewnętrzny wentylator chłodzący jest wyłączony. Dzięki temu w piekarniku panują idealne warunki do wyrastania ciasta.

**PODGRZEWANIE NACZYŃ**

Zakres temperatury dostępny dla tej funkcji wynosi od 55 C do 85 C. Ta funkcja jest idealna do podgrzewania już ugotowanych, ale zimnych potraw lub podgrzewania talerzy i potraw bez ich pieczenia.

TABELA PIECZENIA

Informacje podane w tabeli pieczenia zostały opracowane na podstawie testów przeprowadzonych przez zespół doświadczonych szefów kuchni. Stanowią one jedynie zalecenia i mogą być zmieniane zależnie od upodobań.

Wybrana funkcja	Rodzaj potrawy lub przepis	Waga (kg)	Położenie półki (poziom)	Czas nagrzewania (min)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
DELIKATNE PIECZENIE	Przegrzebki	0,5	3 lub 4	8	170	17-20
	Placki warzywne	1	3 lub 4	8	175	17-20
	Zapiekanka makaronowa	1,8	2 lub 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 lub 3	10	195	40-45
	Pieczeń wołowa	1,3	2 lub 3	10	195	70-74
	Ryba w papilotach	0,4	4 lub 5	8	200	48-55
	Ciasteczka	0,8	2 lub 3	8	165	40-45
	Jabłecznik	1,6	2 lub 3	10	180	65-70
WENTYLATOR	Kawałki pizzy	1,3	4 lub 3	7	200	40-45
	Pieczone warzywa	1	2 lub 3	8	190	20-25
	Nadziewane naleśniki	1,3	3 lub 4	8	200	30-35
	Hamburgery	180 g	3 lub 4	8	180	10-12
	Pieczeń wieprzowa	1,3	2 lub 3	12	200	85-95
	Okoń	0,8	3 lub 4	8	200	38-48
	Ryba w soli	0,8	2 lub 3	6	190	40-43
	Tarty	1,3	3 lub 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Chleb	1	2 lub 3	8	180	25-30
	Pizza na cienkim cieście	0,2	2 lub 3	8	190	8-15
	Pizza focaccia	1,3	2 lub 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 lub 3	8	185	18-23
	Pieczywo czosnkowe	0,4	4 lub 5	10	190	9-13
	Cannelloni	1,3	2 lub 3	10	195	35-45
ŁATWE PIECZENIE	Zapiekanki	1,3	3 lub 4	8,5	190	30-37
	Placek mięsny i warzywny	1,8	2 lub 3	10	180	50-65
	Zapiekanka warzywna	1,2	2 lub 3 lub 4	7,5	195	20-23
	Pieczone ziemniaki	1,5	2 lub 3	8	190	40-46
	Dorada	0,8	2 lub 3	10	180	30-37
	Królik w kawałkach	1,1	2 lub 3	8	175	65-80
	Ciasto w podłużnej formie	0,9	2 lub 3	10	175	50-65

Wybrana funkcja	Rodzaj potrawy lub przepis	Waga (kg)	Położenie półki (poziom)	Czas nagrzewania (min)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
KOMPLETNE MENU	Sernik	0,8	2 lub 3	6,5	180	23-28
	Placki warzywne	1,5	2 lub 3	8	190	35-40
	Zapiekane pomidory	9 szt.	2 lub 3	7,5	200	20-22
	Pieczeń ciecleca	1,3	1 lub 2 lub 3	8,5	190	105-115
	Kurczak	0,4	2 lub 3	7,5	200	28-35
	Dorsz	1,5	2 lub 3	7,5	190	28-38
	Żabnica	0,7	2 lub 3	8	190	23-28
	Ptysie	0,9	2 lub 3	6	200	13-18
MULTI COOKING	Duży chleb wiejski	1,5	3 lub 4	8	210	38-48
	Suflety z warzywami	0,8	2 lub 3 lub 4	7,5	180	15-22
	Zapiekanka makaronowa	1,3	2 lub 3	9,5	190	32-40
	Pilaw	1	2 lub 3	10	190	15-22
	Miecznik	0,8	2 lub 3	8	200	30-35
	Kurczak w kawałkach	1	2 lub 3	7,5	175	40-45
	Croissanty	12 szt.	3 lub 4	6	180	15-20
	Ciasto francuskie	0,8	2 lub 3 lub 4	6,5	165	18-22
SZYBKIE PIECZENIE	Zapiekane cukinie	1,4	1 lub 2 lub 3	6	190	15-19
	Zapiekane tortellini	1	2 lub 3	5,5	175	17-23
	Kluski ziemniaczane	1,5	1 lub 2	5	180	15-25
	Szaszłyki mięsne	1	1 lub 2 lub 3	8,5	190	22-28
	Skrzydełka kurczaka	1	2 lub 3	7,5	175	18-23
	Kiełbaski	15 szt.	2 lub 3	5,5	180	13-15
	Deser czekoladowy	9 szt.	2 lub 3	3	210	7-9
	Muffiny	9 szt.	1 lub 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omlet	1,8	2 lub 3	4	190	22-45
	Zapiekanka rybna	1,8	2 lub 3 lub 4	5,5	185	30-32
	Szaszłyki z gęsi	1	2 lub 3	6	200	8-15
	Żeberka wieprzowe	1,8	1 lub 2	8	195	32-42
	Hamburgery	180 g	1 lub 2 lub 3	3	195	6-8
	Pstrąg	0,8	1 lub 2 lub 3	6,5	200	37-42
	Naleśniki nadziewane na słodko	12 szt.	1 lub 2	5,5	190	7-15
	Minicroissanty	12 szt.	1 lub 2	4	185	15-17

PRZETESTOWANE PROGRAMY PIECZENIA

- Zgodnie z normą EN/IEC 60350.

Niniejsze tabele zostały opracowane dla organów kontroli celem ułatwienia badań i testów różnych urządzeń.

Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tabeli podano funkcje najbardziej optymalne dla danego rodzaju potraw pieczonych na jednym lub kilku poziomach jednocześnie.

Czas pieczenia liczony jest od momentu wstawienia potrawy do piekarnika, z wyłączeniem czasu nagrzewania piekarnika (jeśli jest wymagane).

Temperatura i czas pieczenia są wartościami przybliżonymi i zależą od jakości składników oraz rodzaju użytych akcesoriów.

Początkowo zalecamy stosować się do podanych wartości. Jeśli rezultaty nie są zadowalające, można wydłużyć lub skrócić czas pieczenia. Zalecane jest korzystanie z akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem oraz foremek do wypieku ciast i blach do pieczenia wykonanych z ciemnego metalu. Stosować się do tabeli zawierającej informacje na temat poziomów, na jakich należy umieszczać pieczone potrawy.

Wskazane poziomy dotyczą półek bez prowadnic (te należy zdemontować).

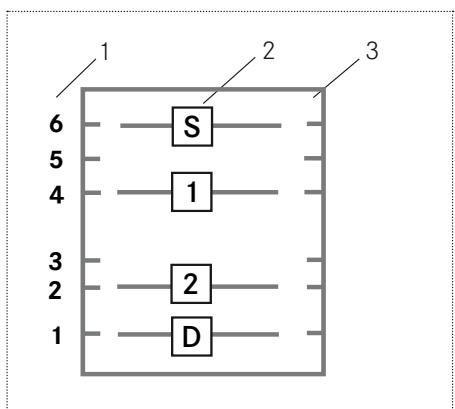
Jednocienne pieczenie różnych potraw

Piekarnik umożliwia jednocienne pieczenie różnych potraw na różnych poziomach przy użyciu zalecanych funkcji wykorzystujących działanie wentylatora. W przypadku pieczenia na jednym poziomie można użyć funkcji pieczenia statycznego.

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu do góry)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Akcesoria/uwagi
Kruche ciasteczka	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	4	160	22-26	Poziom 4: emaliowana blacha do wypieków
	ŁATWE PIECZENIE	✓	3-5	150	35-40	Poziom 5: emaliowana blacha do wypieków Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
Ciastka	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	3	170	33-38	Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
	ŁATWE PIECZENIE	✓	3	150	24-28	Poziom 4: emaliowana blacha do pieczenia Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
	ŁATWE PIECZENIE	✓	3-4	150	24-28	Poziom 4: emaliowana blacha do wypieków Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
Biszkoft bez tłuszczu	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	2	170	43-48	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
	ŁATWE PIECZENIE	✓	2	170	28-32	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
Jabłecznik	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	1	190	60-70	Poziom 1: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
	MULTI COOKING	✓	1	180	50-55	Poziom 1: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
Dwa jabłeczniki	MULTI COOKING	✓	1	180	50-55	Poziom 1: dwie formy do pieczenia ustawione na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu do góry)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Akcesoria/uwagi
Ciasto drożdżowe	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	2	165	25-30	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
	ŁATWE PIECZENIE	✓	2	165	28-35	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
Grillowanie		W przypadku pieczenia bezpośrednio na ruszcie poniżej umieścić blachę emaliowaną. Dzięki temu soki z pieczonej potrawy będą kapać na blachę i nie zabrudzą piekarnika.				
Zapiekane kanapki	GRILL	✓ (5 min)	5	80	2-3	Poziom 5: ruszt Drzwi piekarnika powinny pozostać zamknięte przez cały czas pieczenia.
Burgery	BBQ	nie	4	200	20	Poziom 4: ruszt Poziom 3: emaliowana blacha do wypieków/pieczenia Obrócić pieczoną potrawę po 10 minutach.

PROGRAMY KOMPLETNEGO MENU



- 1 Poziom pieczenia
 2 Położenie półki
 3 Komora piekarnika

Przykład:
 S Przystawka
 1 Pierwsze danie
 2 Drugie danie
 D Deser

Informacje na temat masy i położenia: <http://recipes.franke.com>

Kompletne menu mięsne

Menu mięsne 1

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządania	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PTYŚIE Z KREMEM GRUYERE	6	28 min	n20 300 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	CANNELONI NADZIEWANE MIĘSEM	4	41 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CZEKOLADOWE Z CHILI	1	51 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	PERLICZKA NADZIEWANA	2	98 min	1450 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 2

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	CUKINIE NADZIEWANE SEREM	6	18 min	n16 700 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	JABŁECZNIK	1	34 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	LASAGNE Z PESTO	4	44 min	1600 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	KLOPS Z KURCZAKA Z GROSZKIEM I SZPARAGAMI	2	54 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 3

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	ZAPIEKANY FENKUŁ Z ALKOHOLEM	6	22 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	KLUSKI	4	29 min	650 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA ZE ŚLIWKAMI	1	51 min	580 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	DZICZYZNA W SOSIE	3	55 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu mięsne 4

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	SUFLET ZE SZPINAKIEM	6	19 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	ZAPIEKANA POLENTA Z WARZYWAMI	4	25 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	INDYK ZE SZPARAGAMI	3	29 min	870 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	FOCACCIJA NA SŁODKO	1	32 min	1100 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 5

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	NADZIEWANE KWIATY CUKINII	6	17 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	PAPPARDELE Z CUKINIĄ	4	23 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZEN CIELECA	3	28 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	PUDDING Z RICOTTY Z CYNAMONEM	1	41 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 6

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	KOSZYCZKI ZIEMNIACZANE	6	23 min	800 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON NADZIEWANY ZITE	4	38 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO KASZTANOWE	1	38 min	900 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	UDZIEC JAGNIECY	3	78 min	800 g	Emaliowana blacha do pieczenia

Menu mięsne 7

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PAPRYKI FASZEROWANE	6	25 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIOLINI Z SZYNKĄ I SEREM FONTINA	4	34 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	STRUDEL	1	54 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	KURCZAK W RODZYNIKACH	3	79 min	1450 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu mięsne 8

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PIEROŻKI Z TOFU I OLIWKAMI	6	28 min	850 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON SCHIAFFETTONI Z MIĘSEM	4	35 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZENЬ CIEŁĘCA	2	38 min	900 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO MARMURKOWE	1	65 min	1326 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Kompletne menu mięsne – niski pobór energii**Menu mięsne 1 – niski pobór energii**

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PTYSIE Z KREMEM GRUYERE	6	45 min	n20 300 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	CANNELONI NADZIEWANE MIĘSEM	4	58 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CZEKOLADOWE Z CHILI	1	65 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	PERLICZKA NADZIEWANA	2	98 min	1450 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 2 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	CUKINIE NADZIEWANE SEREM	6	45 min	n16 700 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	JABŁECZNIK	1	56 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	LASAGNE Z PESTO	4	70 min	1600 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	KLOPS Z KURCZAKA Z GROSZKIEM I SZPARAGAMI	2	82 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 3 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	ZAPIEKANY FENKUŁ Z ALKOHOLEM	6	45 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	KLUSKI	4	45 min	650 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA ZE ŚLIWKAMI	1	60 min	580 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	DZICZYZNA W SOSIE	3	74 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu mięsne 4 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	SUFLET ZE SZPINAKIEM	6	38 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	ZAPIEKANA POLENTA Z WARZYWAMI	4	52 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	INDYK ZE SZPARAGAMI	3	56 min	870 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	FOCACCIA NA SŁODKO	1	56 min	1100 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 5 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	NADZIEWANE KWIATY CUKINII	6	43 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	PAPPARDELE Z CUKINIĄ	4	48 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZEŃ CIEŁĘCA	3	56 min	900 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	PUDDING Z RICOTTY Z CYNAMONEM	1	58 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 6 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Deser	CIASTO KASZTANOWE	1	42 min	900 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	KOSZYCZKI ZIEMNIACZANE	6	49 min	800 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON NADZIEWANY ZITE	4	60 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	UDZIEC JAGNIĘCY	3	96 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 7 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PAPRYKI FASZEROWANE	6	52 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIOLINI Z SZYNKĄ I SEREM FONTINA	4	65 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	STRUDEL	1	65 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	KURCZAK W RODZYNKACH	3	86 min	1450 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 8 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PIEROŻKI Z TOFU I OLIWKAMI	6	56 min	850 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON SCHIAFFETTONI Z MIĘSEM	4	58 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZEN CIELĘCĄ	2	58 min	900 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Deser	CIASTO MARMURKOWE	1	65 min	1326 g	Forma do pieczenia na grillu

Kompletne menu rybne**Menu rybne 1**

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	SZASZŁYKI Z MIECZNIKA Z KOPERKIEM	6	22 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON RIGATONI Z RADICCHIO I KREWETKAMI	4	27 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z GRUSZKAMI	1	44 min	950 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	OKÓN MORSKI W FOLII	2	50 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 2

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	TARTA Z ŁOSOSIEM	6	35 min	1200 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA RYBNA	4	41 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	BABKA PIASKOWA	1	45 min	890 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	DORADA W FOLII	2	45 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 3

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	ANCHOIS NADZIEWANE	6	25 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ROLADKI Z SOLI	2	32 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA Z MAKARONEM VERMICELLI	4	46 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO JOGURTOWE	1	46 min	680 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu rybne 4

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	KARCZOCZY Z DORSZEM	6	24 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	BABKA NA MIODZIE	1	30 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	MAKARON LINGUINE W FOLII	4	34 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	LESZCZ Z KAPARAMI	3	45 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 5

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Deser	TARTA Z ANANASEM	1	22 min	300 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	FRITTATA Z KARCZOCCHAMI	6	29 min	500 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	RISOTTO Z HOMAREM I PIECZARKAMI	4	32 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie dania	KALMARY Z GROSZKIEM	3	40 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu rybne 6

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PULPECIKI Z DORSZA	6	21 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	LASAGNE Z OWOCAMI MORZA I GROSZKIEM	4	38 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIOTROSZ ALL'ISOLANA	3	42 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CYTRYNOWE	1	48 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu rybne 7

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	GŁUSZEC	6	14 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ŁOSÓŚ FASZEROWANY	3	22 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z CYTRUSAMI	1	36 min	700 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	RYŻ Z ZIEMNIAKAMI I MAŁŻAMI	4	42 min	1400 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 8

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PRZEGRZEBKI Z PORAMI	6	24 min	550 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA	4	28 min	750 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	SKORPENA W SOSIE	2	34 min	700 g na 2 kawałki	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	TARTA CYTRYNOWA	1	34 min	600 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Kompletne menu rybne – niski pobór energii

Menu rybne 1 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządania	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	SZASZŁYKI Z MIECZNIKA Z KOPERKIEM	6	42 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON RIGATONI Z RADICCHIO I KREWETKAMI	4	50 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z GRUSZKAMI	1	52 min	950 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	OKÓÑ MORSKI W FOLII	2	65 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 2 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządania	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Deser	BABKA PIASKOWA	1	50 min	890 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	TARTA Z ŁOSOSIEM	6	53 min	1200 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA RYBNA	4	57 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	DORADA W FOLII	2	59 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 3 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządania	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	ANCHOIS NADZIEWANE	6	48 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ROLADKI Z SOLI	2	48 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO JOGURTOWE	1	54 min	680 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA Z MAKARONEM VERMICELLI	4	57 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 4 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządania	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	KARCZOCZY Z DORSZEM	6	45 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	BABKA NA MIODZIE	1	48 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	MAKARON LINGUINE W FOLII	4	59 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	LESZCZ Z KAPARAMI	3	62 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 5 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Deser Przystawka	TARTA Z ANANASEM	1	32 min	300 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	FRITTATA Z KARCZOCHAMI	6	48 min	500 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	RISOTTO Z HOMAREM I PIECZARKAMI	4	54 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	KALMARY Z GROSZKIEM	3	62 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu rybne 6 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PULPECIKI Z DORSZA	6	39 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	LASAGNE Z OWOCAMI MORZA I GROSZKIEM	4	54 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIOTROSZ ALL'ISOLANA	3	54 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CYTRYNOWE	1	54 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu rybne 7 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	GŁUSZEC	6	32 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ŁOSÓŚ FASZEROWANY	3	35 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z CYTRUSAMI	1	53 min	700 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	RYŻ Z ZIEMNIAKAMI I MAŁŻAMI	4	58 min	1400 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 8 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
Przystawka	PRZEGRZEBKI Z PORAMI	6	45 min	550 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA	4	50 min	750 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA CYTRYNOWA	1	50 min	600 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	SKORPENA W SOSIE	2	59 min	700 g na 2 kawałki	Forma do pieczenia na grillu

Kompletne menu pieczywa i pizzy

Menu pizza

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	PIZZA Z BEKONEM I OLIWKAMI	4	25 min	600 g	na grillu
3	PIZZA Z TUŃCZYKIEM I CEBULĄ	3	25 min	600 g	na grillu
4	PIZZA Z WARZYWAMI	1	25 min	600 g	Emaliowana blacha do pieczenia

Menu pieczywa

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
1	PIECZYWO/PIZZA	6	25 min	500 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	PIECZYWO/PIZZA	4	27 min	500 g	na grillu
3	PIECZYWO/PIZZA	2	27 min	500 g	na grillu
4	PIECZYWO/PIZZA	1	27 min	500 g	Emaliowana blacha do pieczenia

Kompletne menu pieczywa i pizzy - niski pobór energii

Menu pizza

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
1	PIZZA Z CZARNYMI OLIWKAMI	6	33 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	PIZZA Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI	1	33 min	600 g	Emaliowana blacha do pieczenia
3	PIZZA Z WARZYWAMI	3	42 min	600 g	na grillu
4	PIZZA Z TUŃCZYKIEM I CEBULĄ	4	42 min	600 g	na grillu

Menu pieczywa

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
1	PIECZYWO/PIZZA	1	49 min	500 g	Emaliowana blacha do pieczenia
2	PIECZYWO/PIZZA	2	49 min	500 g	na grillu
3	PIECZYWO/PIZZA	4	53 min	500 g	na grillu
4	PIECZYWO/PIZZA	6	55 min	500 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu Wellness

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesoria Franke
1	JAGNIĘCINA/WIEPRZOWINA/BARANINA	3	194 min	1550 g	Emaliowana blacha do wypieków
3	RYBY	3	92 min	1100 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	DRÓB	3	138 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
4	CIELĘCINA	3	-	-	Emaliowana blacha do wypieków
5	WARZYWA	3	75 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

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

Zalecenia ogólne

Plamy na dnie piekarnika pochodzą z rozlanych lub rozsypanych resztek pieczonych potraw (sosy, cukry, białka i tłuszcze). Takie osady na dnie piekarnika zwykle powstają w wyniku pieczenia w zbyt wysokiej temperaturze, oraz/lub używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas pieczenia. Można temu zaradzić, stosując naczynia o wysokich brzegach lub emaliowaną blachę dostarczoną wraz z piekarnikiem.

Części emaliowane i ze stali nierdzewnej długim czasem pozostaną jak nowe, jeśli będą regularnie czyszczone przy użyciu wody lub specjalnych detergentów.

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

Czyszczenie wnętrza piekarnika

Usuwanie zabrudzeń jest łatwiejsze przy ciepłym piekarniku lub kiedy zanieczyszczenia są stosunkowo nowe.

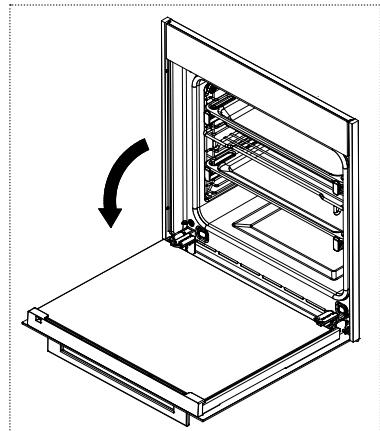
- ▷ Aby uniknąć oparzeń, upewnić się, że temperatura piekarnika pozwala na jego bezpieczne dotykanie.
- ▷ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza piekarnika używać gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.
- ▷ Po wyczyszczeniu dokładnie wysuszyć wszystkie elementy piekarnika.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że piekarnik jest zimny.
- Istnieje możliwość zdementowania drzwiczek piekarnika celem ułatwienia czyszczenia (zob. „Demontaż drzwiczek piekarnika”).

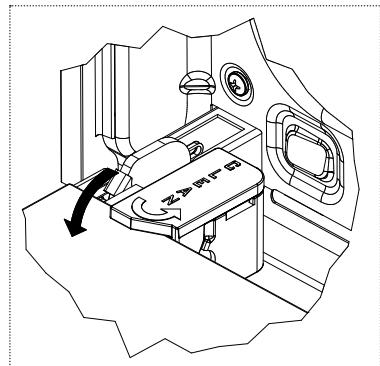
Demontaż drzwiczek piekarnika

- ▶ Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.

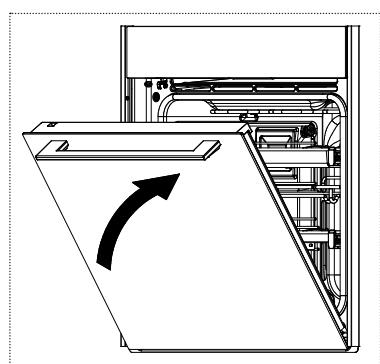


Zawiasy posiadają dwie ruchome blokady.

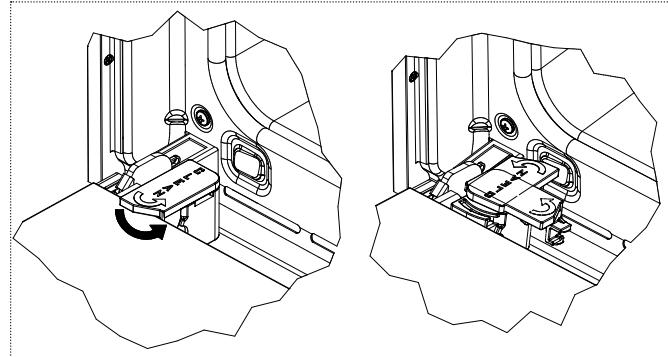
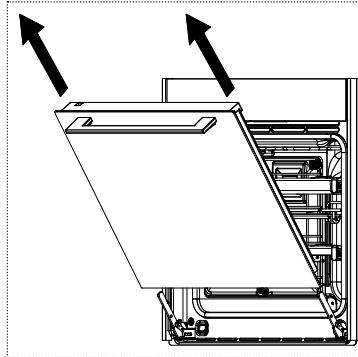
- ▶ Aby zwolnić zaczep, podnieść blokadę i przytrzymać drzwiczki po bokach tuż przy zawiasach.
- ▶ Przekręcić zaczepy blokady w dół.



- ▶ Upewnić się, że zaczepy blokady są skierowane w dół.
- ▶ Zamknąć drzwiczki do połowy.



- ▶ Pociągnąć drzwiczki do siebie.



Montaż drzwiczek piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie zamontować drzwiczki piekarnika.

- ▶ Wsunąć zawiasy w rowki.
- ▶ Przekręcić zaczepy (słужące jako elementy mocujące zawiasy) blokad w góre.

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia piekarnika!

- ▷ Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo otwarte.
- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Czyszczenie szyb drzwiczek

Aby dokładnie wyczyścić szyby piekarnika, można całkowicie zdemontować drzwiczki i wyjąć z nich szyby wewnętrzne.

W drzwiczkach znajdują się 3 szyby:

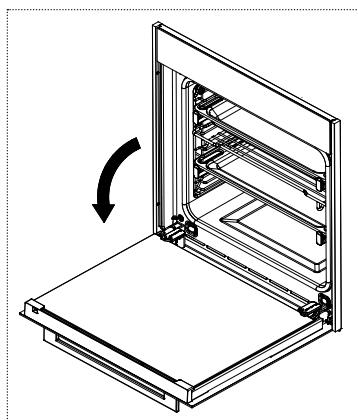
- wewnętrzna (od strony komory piekarnika)
- środkowa (wewnętrzny drzwiczek piekarnika)
- zewnętrzna

Istnieje możliwość wyjęcia szyb wewnętrznej i środkowej celem ich wyczyszczenia.

Wewnętrzna część szyby zewnętrznej można wyczyścić po wyjęciu szyb wewnętrznej i środkowej.

Demontaż i czyszczenie szyby wewnętrznej drzwiczek

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że piekarnik jest zimny.
- ▶ Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.



- ▶ Obrócić dwie czarne blokady (z napisem CLEAN) w dolnej części drzwiczek o 180°, aby wsunęły się w otwory w ramie piekarnika.

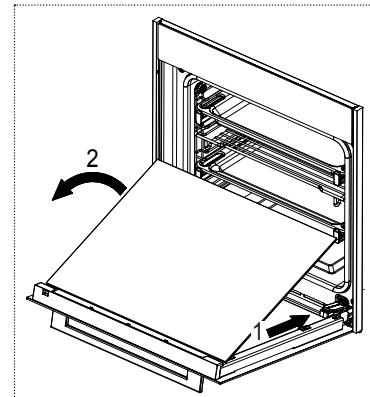
- Upewnić się, że wykonany został pełny obrót.
- Po prawidłowym ustawieniu blokad powinno być słyszalne kliknięcie.

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia piekarnika!

Jeśli blokady nie zostały całkowicie obrócone, wyjęcie szyby spowoduje natychmiastowe zamknięcie drzwiczek.

- ▷ Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo otwarte lub szyba nie jest zamocowana.

- ▶ Ostrożnie popchnąć szybę wewnętrzną (1) w stronę piekarnika. Podnieść szybę wewnętrzną (2).
- Dwie czarne blokady zapobiegają zamknięciu się drzwiczek.



- ▶ Wyczyścić szybę wewnętrzną.

Demontaż i czyszczenie szyby środkowej drzwiczek

Po wyjęciu szyby wewnętrznej można wyjąć szybę środkową.

- ▷ Ostrożnie wyjąć szybę wewnętrzną z gumowych elementów mocujących znajdujących się po obu stronach.
- ▶ Wyczyścić szybę środkową.

Demontaż i czyszczenie górnych listew szyb

Celem dokładnego wyczyszczenia można zdemontować górne listwy drzwiczek piekarnika. Listwy są zamocowane dwiema śrubami po wewnętrznej stronie drzwiczek – jedną w prawym górnym i jedną w lewym górnym rogu. Listwy można zdemontować tylko po wyjęciu szyby wewnętrznej.

- ▷ Odkręcić śruby mocujące w prawym i lewym rogu drzwiczek piekarnika.
- ▷ Zdemontować listwy górne.
- ▶ Wyczyścić listwy górne.

Montaż szyb

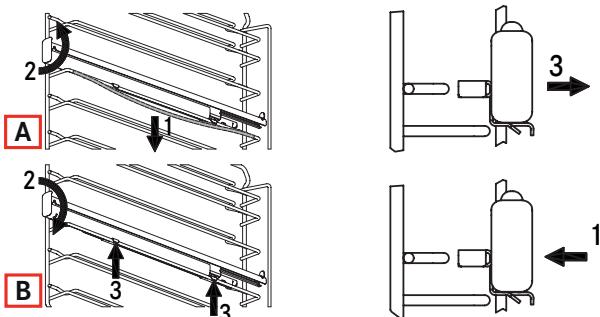
Szyba jest ustawiona prawidłowo, jeśli napis **TEMPERED GLASS** jest wyraźnie widoczny.

- Zamocować górne listwy, jeśli zostały zdjęte.
- Zamocować szybę środkową w gumowych elementach mocujących, jeśli została zdjęta.
- Zamocować szybę wewnętrzną.
- Ustawić dwie blokady przytrzymujące szybę w pierwotnym położeniu.
- Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Czyszczenie drabinek bocznych i prowadnic teleskopowych

Drabinki boczne i prowadnice teleskopowe można zdemontować w celu wyczyszczenia.

Demontaż prowadnic teleskopowych



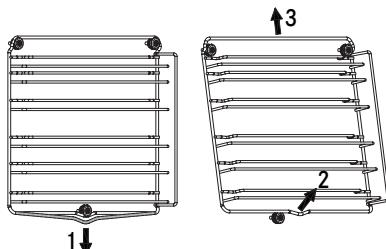
Rysunek A

- Przy całkowicie wsuniętej prowadnicy teleskopowej mocno nacisnąć środek drabinki (1) w miejscu, w którym zahacza się dolna część prowadnicy.
- Obrócić prowadnicę w lewo (2) i wyjąć z podstawy rusztu (3).

Rysunek B

- Przy całkowicie wysuniętej prowadnicy teleskopowej przesunąć drabinkę (1) do przodu.
- Obrócić prowadnicę w prawo (2) i zahaczyć ją na dolnej półce (3), naciskając w kierunku dwóch haków, aż słychać będzie kliknięcie.
- Podnieść prowadnicę teleskopową (3), jednocześnie pociągając ją w drugą stronę (2).
- Wyciągnąć prowadnice teleskopowe.

Demontaż drabinek bocznych

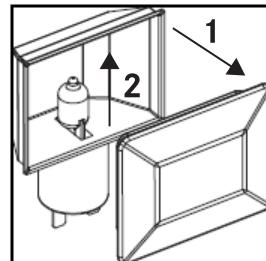


- Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z rowka.
- Pociągnąć drabinkę do góry i zdjąć ją z dwóch zaczepów.

Czyszczenie

- Wyczyścić drabinki boczne i prowadnice teleskopowe.
- Po zakończeniu czyszczenia wsunąć drabinki boczne pod kątem w odpowiednie prowadnice.
- Zagiąć rozpórkę w tulei mocującej w góre i umieścić ją w rowku.
- Zamontować prowadnice teleskopowe.

Wymiana żarówki



Piekarniki Franke są wyposażone w dwie prostokątne lampy. Żarówki muszą posiadać odpowiednie parametry techniczne:

- Odporność termiczna: 300°C
- Napięcie: 220-240 V, 50/60 Hz
- Moc: 40 W
- Gwint: G9

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia lampy!

- Nie dorykać żarówki gołymi rękami.
- Użyć szmatki lub ręcznika kuchennego.

OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że piekarnik jest odłączony od zasilania.

OSTRZEŻENIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym!

- Wyłączyć piekarnik.
 - W zależności od sposobu montażu piekarnika: odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego lub odłączyć zasilanie, np. wyłączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- Zdjąć szklaną oprawę, ostrożnie podważając ją płaskim śrubokrętem.
- Wyjąć żarówkę z uchwytu.
- Wymienić żarówkę.
- Założyć szklaną oprawę.

KONSERWACJA I NAPRAWA

- ▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- ▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.
- ▷ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:
 - Rodzaj usterki
 - Model urządzenia (art.)
 - Numer seryjny (SN)

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Wersja oprogramowania

To menu zawiera informacje techniczne przydatne dla pracowników serwisu w przypadku konieczności naprawy układu elektrycznego.

- ▶ Naciśnąć przycisk .
- Wyświetlone zostanie menu **USTAWIENIA** zawierające dodatkowe opcje.
- ▶ Wybrać opcję **WERSJA OPROGRAMOWANIA**.
- Wyświetlone zostaną informacje o oprogramowaniu.

Demo

Funkcja ta może zostać włączona tylko przez pracowników serwisu.

Umożliwia ona nawigowanie po menu bez włączania elementów grzejnych. Funkcja ta jest przydatna np. na targach lub podczas prezentacji produktu.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA



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

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

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

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

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE dotyczącej redukcji niebezpiecznych substancji używanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji odpadów.

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

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

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

SERWIS

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

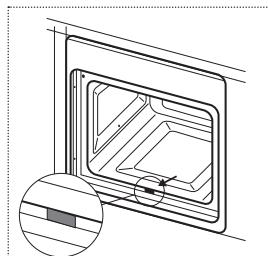
DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- Patrz: tabliczka znamionowa produktu.



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

- 2006/95/WE (dyrektywa niskonapięciowa)
- 2004/108/EWG (dyrektywa o kompatybilności elektromagnetycznej)

Klasa wydajności energetycznej (zgodnie z 2009/60350-50304/EN) została określona dla następujących trybów: oszczędzanie energii i pieczenie statyczne.

Objętość obliczono przy zdjętych drabinkach bocznych (o ile są) (zgodnie z 2009/60350-50304/EN).

Parametr	Wartość
Wymiary użytkowe piekarnika (mm)	480 x 370 x 405 (szer. x wys. x gł.)
Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50/60 Hz
Moc całkowita i prąd znamionowy bezpiecznika	2900 W, 16 A
Moc elementów grzejnych	
Silnik wentylatora	27 ... 40 W
Żarówka	40 W (2 szt.)
Wentylator poprzeczny	15 ... 35 W
Grzałka górna	520 W/124 V
Grzałka dolna	1250 W
Grill	2100 W
Grzałki DCT	2650 W

Parametr	Symbol	Wartość	Jednostka
Oznaczenie modelu	FS-CR	913-982 DCT	
Typ piekarnika		do zabudowy	
Waga urządzenia	M	41	kg
Liczba komór		1	
Źródło ciepła w każdej z komór		elektryczne	
Pojemność każdej z komór	V	74	l
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze domowego piekarnika elektrycznego w trakcie cyklu w trybie konwekcji dla każdej komory	Piekarnik elektryczny	1,12	kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze domowego piekarnika elektrycznego w trakcie cyklu w trybie pracy złączonym wentylatorem dla każdej komory	Piekarnik elektryczny	0,53	kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	Komora EEI	61	

Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów. Z tego powodu treść i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej: www.franke.com

CUPRINS

Introducere	69
Informații privind manualul	70
Utilizarea prevăzută	70
Informații de siguranță	70
Instalarea și echiparea corectă	70
Utilizarea corespunzătoare	71
Întreținere și curățare	71
Reparații	72
Scoaterea din funcțiune	72
Informații privind economisirea energiei	72
Privire de ansamblu	72
Cuptor	72
Panou de comandă	73
Pictograme de meniu pe display	74
Pornirea aparatului pentru prima dată	76
Configurarea display-ului	76
Utilizare	76
Preparare termică în mod manual	76
Preparare termică în modul automat	77
Preparare termică în modul eco cooking	78
Preparare termică în modul wellness	79
Programarea unui timp de încheiere pentru prepararea termică	79
Setarea alarmei	79
Utilizarea sondei de carne	80
Conectare	80
Programe de preparare termică manuală	80
Tabel de preparare termică	82
Prepararea termică testată	84

Programe de meniu complet	85
Meniu de carne complet	85
Meniu de carne complet - energie redusă	87
Meniu de pește complet	89
Meniu de pește complet - energie redusă	91
Meniu complet 4 pizze și pâine	93
Meniu complet 4 pizze și pâine - energie redusă	94
Meniu Wellness	94
Curățare și întreținere	94
Recomandări generale	94
Curățare camerei cuptorului	95
Curățarea ușii cuptorului	95
Demontarea ușii cuptorului	95
Montarea ușii cuptorului	95
Curățarea panourilor de sticlă ale ușii cuptorului	95
Curățarea ramelor laterale și a ghidajelor telescopice	96
Înlocuirea lămpii cuptorului	97
Întreținere și reparare	98
Evacuare ca deșeu	98
Serviciul clienti	98
Date tehnice	99

INTRODUCERE

Stimate client,
Vă mulțumim că ați ales Crystal.

Înainte de a utiliza cuptorul, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile și indicațiile cuprinse în acest manual. Aceasta vă permite să utilizați optim cuptorul și să aveți asigurați ani îndelungați de funcționare ireproșabilă. Păstrați manualul de utilizare pentru informații suplimentare.

Crystal este un cuptor de nouă generație dezvoltat pentru a îmbunătăți prepararea termică a alimentelor în mediu casnic.

Tehnologia noastră încercată de preparare termică dinamică a alimentelor – Dynamic Cooking Technology (DCT) a fost perfecționată cu un display HD care vă permite să programați, eșalonati în timp și controlați orice proces de preparare termică într-o simplă atingere.

Cu Crystal alegerea disponibilă din vârful degetelor.

Puteți decide să preparați “în mod tradițional” cu ajutorul actualizărilor tehnologice de ultimă oră puse la dispoziție de cuptor, sau puteți să vă bucurați de o selecție de rețete și meniuri complete pre-instalate care vă fac mai confortabilă viața zilnică, mai mobilă și mai sănătoasă.

Puteți selecta opțiuni între:

MANUAL – Prepararea termică în mod manual și setarea sistemului, temperaturii și duratei după dorință.

AUTO – Prepararea termică în mod automat și satisfacția unei mari varietăți de rețete și meniuri gata de pornit.

ECO COOKING – Preparare în mod automat sau ecologic și satisfacția unei mari varietăți de rețete și meniuri gata de pornit.

WELLNESS – Prepararea într-un mod complet natural și cu grăsimi reduse, perfect pentru sănătatea dumneavoastră.

O actualizare tehnologică și atrăgătoare, care combină perfect design-ul și performanța. Crystal este un articol de eleganță adevarat pentru fiecare bucătărie, care garantează o fiabilitate de excepție, datorită calității materialelor și grijii pentru detaliu, tendință tipică pentru fiecare produs Franke.

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră.

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

- Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- Păstrați manualul de utilizare.
- Folosiți produsul descris în acest manual de utilizare numai conform destinației prevăzute.

Simbol	Semnificație
	Simbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare.
►	Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor.
►	Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată.
■	Rezultat. Rezultatul obținut în urma unei sau mai multor acțiuni.
✓	Condiția ce trebuie înndeplinită înainte de efectuarea acțiunii descrise în continuare.

UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

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

Cuptorul este destinat să ofere performanță maximă în mediul casnic. Este un articol de înaltă versatilitate care permite selectarea sigură și ușoară a diferitelor metode de preparare termică.

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza cuptorul, citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de siguranță.
- Păstrați manualul pentru o informare viitoare.

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

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

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

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

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

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

Acest aparat nu este o jucărie.

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

Instalarea și echiparea corectă

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

- Asigurați-vă că aparatul este montat numai de serviciul clienti, un electrician sau de către personal instruit care deține cunoștințele/studiile necesare.
- Asigurați-vă că aparatul este astfel montat, încât permite deconectarea de la sursa de curent electric, între contacte fiind o distanță care asigură decuplarea completă în condiții de supratensiune categoria III.

- ▷ Asigurați-vă ca aparatul să fie racordat direct la priza de alimentare cu energie electrică.
 - Asigurați-vă că la conectarea aparatului nu au fost utilizate adaptoare, ștechere multiple sau prelungitoare.
- ▷ Asigurați-vă că aparatul nu este expus la agenții atmosferici (ploaie, soare).

Utilizarea corespunzătoare

- ▷ Utilizați cuptorul numai pentru prepararea și gătirea alimentelor.
- ▷ Utilizați mănuși termorezistente atunci când introduceți sau scoateți recipiente din cuptor.
- ▷ Respectați numai manualele utilizate la acest cuptor când este în funcțiune.
- ▷ Nu puneți cabluri de alimentare sau alte aparate electrice pe componentele fierbinți ale cuptorului.
- ▷ Nu folosiți cavitatea cuptorului pentru depozitarea obiectelor.
- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea cuptorului.
- ▷ Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

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

- ▷ Nu acoperiți niciodată pereții interioiri ai cuptorului cu folie de aluminiu, în special partea inferioară a cavității cuptorului.
- ▷ Nu blocați funcționarea ventilatorului sau a deschiderilor de răcire situate deasupra ușii cuptorului.

Deteriorarea emailului din cuptor din cauza manipulării greșite a oalelor și recipientelor!

- ▷ În timpul preparării, nu puneți niciodată vase sau recipiente direct pe planșeul de bază cavității cuptorului.
- ▷ Puneți oalele și recipientele numai pe polițele sau tăvile emailate furnizate în cavitatea cuptorului sau pe unul din cele cinci rafturi disponibile.

Pericol de arsuri!

- Cuptorul și piesele lui accesibile devin foarte fierbinți în timpul utilizării.
- ▷ Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.



Pericol de arsuri!

Capătul mânerului ușii se poate încinge din cauza ventilației aerului fierbinte.

- ▷ Când deschideți sau închideți ușa, prindeți mânerul acesteia de partea din mijloc.
- ▷ Asigurați-vă întotdeauna că, atunci când cuptorul nu este utilizat, butoanele de control sunt în poziția oprit.



Pericol de electrocutare din cauza aparaturii defect!

- ▷ Nu puneți în funcțiune un dispozitiv deteriorat.
- ▷ Oprîți siguranța din cutia de siguranță.
- ▷ Contactați serviciul clienti.



Pericol de electrocutare!

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

Întreținere și curățare

Înainte de întreținere sau curățare:

- ▷ Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, de ex. întrerupeți siguranța din cutia de siguranță.

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

- ▷ Nu utilizați materiale abrazive rugoase sau raclete metalice ascuțite pentru curățarea părților de sticlă ale ușii cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața și pot cauza fisurarea geamului.
- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.



Pericol de electrocutare din cauza pătrunderii de lichide!

Aparatul conține componente electrice.

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

Reparații

- ▷ Nu permiteți nimănui, în afara personalului calificat, să efectueze operații de montare sau de reparare a aparatului.
- ▷ Contactați un centru de service autorizat de către producător sau personal calificat în următoarele cazuri:
- Imediat după despachetare, în cazul în care există îndoieri cu privire la integritatea aparatului
- Pe durata instalării (în conformitate cu instrucțiunile producătorului)

- Îndoieri cu privire la utilizarea corectă a aparatului
- Defecțiuni sau utilizare ineficientă
- Pentru înlocuirea prizei de alimentare, dacă aceasta este incompatibilă cu ștecherul de alimentare a aparatului
- Deteriorarea cablului de alimentare sau necesitatea de înlocuire a cablului sau ștecherului

Scoaterea din funcțiune

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

INFORMAȚII PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

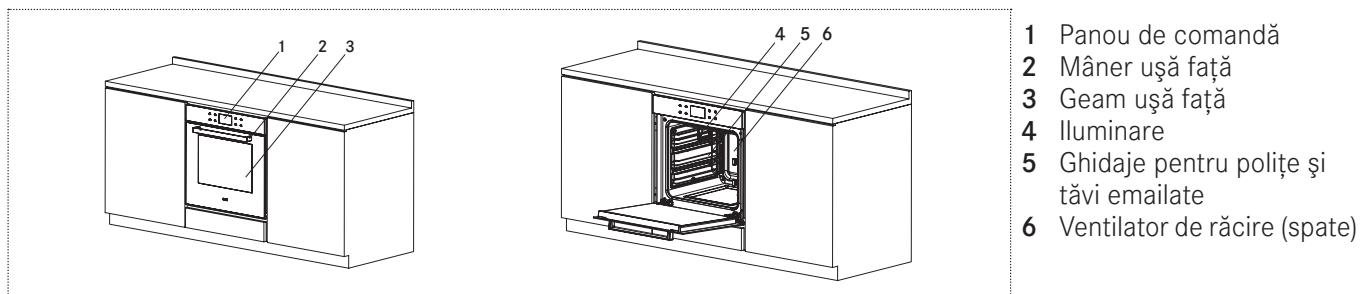
Modurile de operare **ÎNCĂLZIRE UȘOARĂ și AER FIERBINTE** consumă mai puțină energie decât celelalte funcții de preparare disponibile.

- ▷ Evitați deschiderea frecventă a ușii.
- ▷ Preîncălziți cât se poate de rapid.

- ▷ Preîncălziți cavitatea cuptorului numai dacă rezultatele gătirii depind de această operație.
- ▷ Dacă rețeta unui preparat gratinat utilizează căldură reziduală pentru o perioadă mai mare de 30 de minute, opriți aparatul cu 5–10 minute înainte de sfârșitul preparării termice.

PRIVIRE DE ANSAMBLU

Cuptor

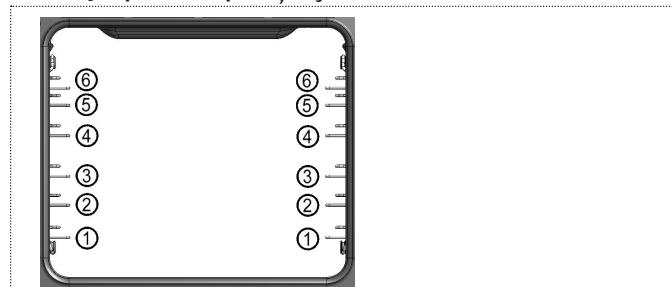


Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura la ușă, panoul de comandă și laterale, cuptorul dumneavoastră Franke este echipat cu un ventilator de răcire care este activat automat când cuptorul devine fierbinte. Când ventilatorul de răcire este pornit, aerul este ventilit în afara cuptorului între panoul frontal și ușa cuptorului. Viteza aerului evacuat este optimizată pentru a nu crea perturbații în bucătărie și a reduce zgomotul la minim.

Pentru a proteja unitățile bucătăriei, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după preparare până când cuptorul s-a răcit suficient.

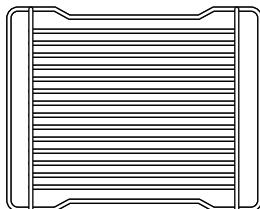
Ghidaje pentru polițe și tăvi emailate



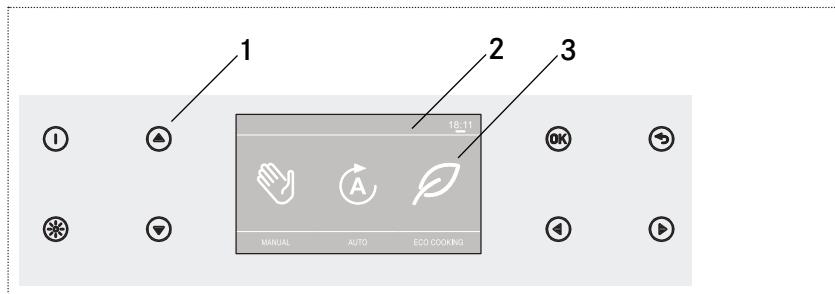
Se folosesc pentru poziționarea corectă a polițelor și a tărilor emailate în 6 poziții predefinite (în funcție de model; 1 până la 6 plecând de jos). Tabelul de preparare (pagina 50) indică cea mai bună poziție pentru fiecare tip de preparare.

Accesori**Descriere****Tavă de preparare/prăjire emailată**

Utilizată în mod normal pentru colectarea sucurilor de la hrana friptă pe grătar sau pentru prepararea hranei direct pe tava emailată. Tăvile emailate trebuie îndepărțate de pe cuptor atunci când nu sunt utilizate. Tăvile de email sunt executate din oțel emailat calitatea „AA“ pentru uz alimentar.

**Poliță**

Se folosesc pentru suportarea tigăilor, formelor de cozonaci și orice recipiente diferite de tăvile emailate furnizat sau pentru prepararea cărnii și a peștelui în special cu funcțiile de grătar și grătar turbo, pâinii prăjite etc. Nu este permis ca alimentele să vină în contact direct cu poliță.

Panou de comandă

- 1 Tastă
2 Display
3 Pictograme de meniu

Tastă	Nume tastă	Funcție
	Alimentare energie Pornit/ Oprit	Porniți cuptorul: ► Apăsați scurt tasta. Porniți cuptorul: ► Apăsați un moment tasta.
	Revenire	Revenire la meniul anterior. Ieșire din sub-meniu și revenire la meniul anterior
	Confirmare / Rulare / Stop	Validați operațiile și confirmați programul: ► Apăsați scurt tasta. Întrerupeți sau continuați programul: ► Apăsați tasta și selectați între și .
	Lumină	Aprindeți/stingeți lumina internă ► Apăsați tasta o dată.
	Sus / Jos	Navigați în interiorul unui meniu în sus și în jos pentru a selecta o funcție: ► Apăsați tasta o dată.
	Stânga / Dreapta	Navigați în interiorul unui meniu spre stânga și dreapta pentru a selecta un o funcție: ► Apăsați tasta o dată.

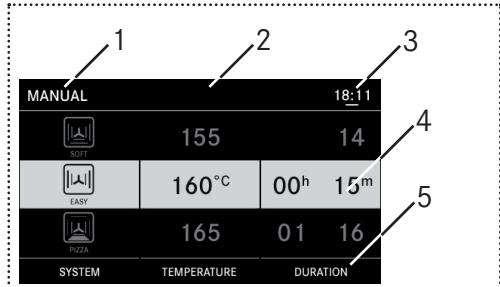
Pictograme de meniu pe display

Vedere principală

Vedere principală		
Pictogramă meniu	Nume meniu	Funcție
	MANUAL	Preparare termică în modul manual
	AUTO	Preparare termică în modul automat
	ECO COOKING	<p>În acest meniu sunt prevăzute următoarele programe: Rețete Eco și Meniu complet Eco</p> <p>Preparare termică cu consum de energie redus pentru a utiliza alimentarea cu energie pentru uz casnic în modul cel mai ecologic. Rețetele în acest meniu sunt aceleași ca și în modul AUTO, dar cu un consum de energie mai redus pentru prepararea termică.</p> <ul style="list-style-type: none"> - În programul REȚETE puteți prepara termic numai pe un nivel. - În programul MENIU COMPLET puteți prepara termic în patru nivele.
	WELLNESS	<p>În acest meniu este prevăzut următorul program: Wellness</p> <p>Prepararea termică a cărñii, peștelui și meselor vegetale într-un mod complet natural și cu grăsimi reduse. Acest program necesită preparare termică prelungită la temperatură scăzută în interiorul alimentelor (circa 100°C) fără adăugarea de ulei sau alte grăsimi. Aceasta vă permite să rețineți valoarea nutritivă originală a alimentelor (minerale, vitamine etc.) și să valorificați aromele lor naturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - În programul WELLNESS puteți prepara termic numai pe un nivel.
	SETUP	În acest meniu puteți configura display-ul, de ex. ora, limba luminozitatea și sunetul.
	REȚETE	<p>În acest meniu puteți alege între diferite categorii de rețete, de ex. paste, vegetale, carne, pește, prăjituri, pâine sau pizza.</p> <p>MENIU REȚETE este un submeniu la PREPARARE TERMICĂ AUTO și ECO.</p>
	MENIU COMPLET	<p>În acest meniu puteți alege între diferite programe pentru meniurile complete, de ex. meniu de carne, meniu de pește, 4 pizza, pâine în 4 tăvi.</p> <p>MENIU COMPLET este un sub-meniu la PREPARARE TERMICĂ AUTO și ECO.</p>

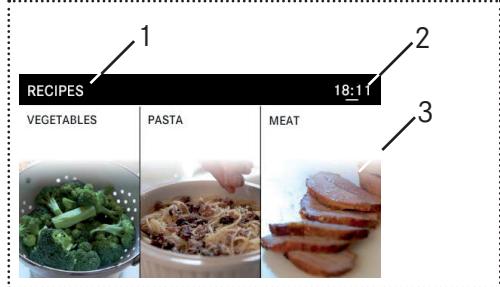
- 1 Ora curentă
 2 Pictogramă meniu
 3 Nume meniu

VIZUALIZARE modul manual



- 1 Nume meniu primar
- 2 Bară info Meniu primar
- 3 Ora curentă
- 4 Zona de setare a programului (gri: setare activă)
- 5 Nume secțiune

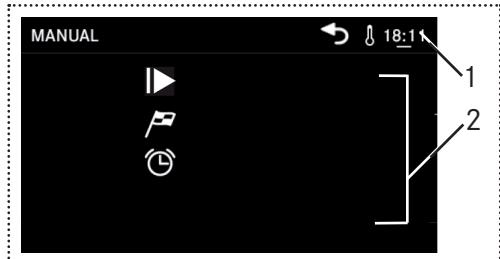
Vizualizare REȚEVE, MENIU COMPLET, WELLNESS



- 1 Nume meniu primar
- 2 Ora curentă
- 3 Rețetă sau meniu complet cu imagine de exemplu și nume
În modul ECO COOKING vizualizarea este aceeași, dar numele meniului indică ECO la sfârșit (de ex. ECO CANNELLONI, ECO LASAGNE).

Vizualizare sub-meniu

Acest sub-meniu apare înainte de confirmarea începerii modului de preparare termică, prin apăsarea **OK**.



- 1 Ora curentă. Pictograma temperatură apare atunci când cuporul este în funcțiune, în încălzire sau este programat:
- 2 Pictograme de funcții (numele pictogramei nu este prezentat aici, vezi tabelul mai jos)

Pictogramă	Nume pictogramă	Funcție
	PORNIRE PREPARARE TERMICĂ	Pornire preparare termică
	SETARE TIMP ÎNCHEIERE	Setarea unui timp de încheiere pentru prepararea termică
	TIMER	Setare alarmă timer

Dacă ați programat durata preparării termice cu un temporizare de pornire, display-ul prezintă timpul de preparare termică total și timpul de încheiere când prepararea termică este finalizată.

PORNIREA APARATULUI PENTRU PRIMA DATĂ

Când utilizați cuptorul pentru prima dată:

- Deschideți ușa din față și asigurați-vă că este goală cavitatea cuptorului. Îndepărtați toate accesoriile.
- Asigurați-vă că încăperea este bine aerisiră, de ex. deschideți ușile și ferestrele.
- Apăsați  pentru a porni cuptorul.

După pornire apare ceasul.

- Apăsați  pentru a accesa meniul principal.
- Apăsați .
- În secțiunea **FUNCȚIE** selectați programul Preparare termică **MULTIPLĂ** prin apăsarea .
- În secțiunea **TEMPERATURĂ** selectați temperatura maximă (270°C) prin apăsarea  și apăsarea  pentru a selecta temperatură.

- În secțiunea **DURată**, selectați 00h 40m (deplasați la dreapta prin apăsare ) pentru selectarea duratei apăsați .
- Apăsați  pentru a porni funcția manuală.
- Apăsați  pentru a confirma funcția.
- Selectați să nu se activeze preîncălzirea .
- Lăsați cuptorul gol să funcționeze la temperatura maximă, cu ușa complet închisă.

Mirosul detectabil prin această operație rezultă din evaporarea substanțelor folosite pentru protejarea cuptorului în perioada după fabricație până la instalarea efectivă.

După 40 de minute, cuptorul se oprește automat și va fi gata pentru a fi utilizat.

CONFIGURAREA DISPLAY-ULUI

În acest capitol se explică cum să se seteze caracteristicile display-ului dumneavoastră conform preferințelor.

Pornirea configurării

- Apăsați  pentru a porni cuptorul.
- Apăsați  pentru a accesa meniul principal.
- Apăsați  pentru a selecta .
- Apăsați .
- Apare meniul **SETUP** cu diferite opțiuni.

Configurarea orei

- Selectați **TIMP**.
- Apăsați .
- Selectați orele, minutele și secundele prin derulare prin listă și apăsați .
- Ceasul se deconectează automat după câteva ore datorită siguranței pixelilor display-ului.

Configurarea limbii

- Selectați **LIMBA**.
- Alegeți limba dumneavoastră prin derulare prin listă și apăsați .

Configurarea luminozității display-ului

- Selectați **LUMINOZITATE DISPLAY**.
- Setați luminozitatea panoului de comandă prin selectarea unuia din segmentele barei și apăsați .

Configurarea volumului sunetului de alarmă

- Selectați **SUNET**.
- Setați volumul prin selectarea unuia din segmentele din listă și apăsați .

Configurarea tipului de display

- Selectați **TIP DISPLAY CEAS**.
- Selectați infățișarea favorită: ceas analogic sau digital și apăsați .

Finisarea configurației

- Pentru a reveni la meniul principal, apăsați  de două ori.

UTILIZARE

- Pentru utilizare optimă a cuptorului dumneavoastră Franke, consultați tabelul de preparare termică.

Preparare termică în mod manual

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

- Apăsați  pentru a accesa meniul principal.
- Selectați  și apăsați .
- Apare meniul **MANUAL** cu diferite secțiuni:

Secțiune	Descriere
FUNCȚIE	Selectați dintre diferitele programe (vezi capitolul Programe de preparare termică manuală)
TEMPERATURĂ	Selectați temperatura necesară de la min. 50°C până la max. 270°C (în programul ÎNCĂLZIRE UȘOARĂ : 230°C)
DURATĂ	Selectați durata în ore și minute
► În fiecare secțiune: Selectați programul, temperatura și durata.	
► Puneți alimentele pregătite în cavitatea cuptorului și închideți ușa acestuia.	
► Apăsați OK pentru confirmare.	
► Selectați ▶ pornire preparare termică pentru a confirma programul sau selectați ▶ timpul de încheiere pentru a seta timpul de întârziere.	
► Selectați să se activeze sau nu preîncălzirea.	
■ Dacă alegeti DA, cuptorul activează toate elementele de încălzire pentru a atinge temperatura dorită în cel mai scurt timp posibil.	
■ Dacă alegeti NU, cuptorul menține profilul de preparare termică al funcției selectate conform ciclului setat.	
► Este posibil să alegeti pre-încălzirea rapidă numai cu următoarele funcții:  ,  ,  ,  ,  ,  .	
■ Apăsați OK și programul de preparare termică pornește.	

Pentru a opri programul:

- Apăsați și țineți **OK** sau apăsați scurt **◀** și selectați **✓**.

Preparare termică în modul automat

În modul automat există mai multe rețete și meniuuri complete.

- Apăsați **OK** pentru a accesa meniul principal.
- Selectați **Ⓐ** și apăsați **OK**.

Apare meniul **AUTO** cu sub-meniurile sale

- REȚETE

În acest meniu puteți alege între diferite categorii de rețete, de ex. paste, legume, carne, pește, prăjitură, pâine/pizza.

- MENIURI COMPLETE

În acest meniu puteți alege între diferite programe pentru meniurile complete, de ex. meniu de carne de la 1 la 8, meniu de pește de la 1 la 8, 4 pizza, pâine în 4 tăvi.

Exemplu de program de rețetă

- Apăsați **OK** pentru a accesa meniul principal.
- Selectați **Ⓐ** și apăsați **OK**.
- Selectați **█** și apăsați **OK**.
- Presați **PASTE/LEGUME**, după care selectați **CANNELLONI**.

- Apare sumarul rețetei:

Secțiune	Descriere
INFO	Setarea automată a temperaturii, programului și display-ului poziției optime pentru tavă.
TIMP	Setarea automată a duratei preparării termice

- Apăsați **OK** pentru confirmare.
- Puneți alimentele pregătite în incinta cuptorului și închideți ușa acestuia.
- Apăsați **OK** pentru confirmare.
- Selectați **▶** pornire preparare termică pentru a confirma programul sau selectați **▶** timpul de încheiere pentru a seta timpul de întârziere.
- Apăsați **OK** și programul de preparare termică pornește.

Pentru a opri programul:

- Apăsați și mențineți **OK** sau apăsați scurt **◀** și selectați **✓**.

Detaliile rețetelor (ingrediente și preparare) sunt disponibile pe site-ul nostru web:

- <http://recipes.franke.com>

Exemplu de program de meniu complet

- Apăsați **OK** pentru a accesa meniul principal.
- Selectați **Ⓐ** și apăsați **OK**.
- Selectați **⬆** și apăsați **OK**.
- Selectați **CARNE MENIU 1** și apăsați **OK**.
- Este afișat conținutul meniului complet:

Secțiune	Descriere
PROGRAM	Setarea automată a programului de preparare termică
TEMPERATURĂ	Setarea automată a temperaturii
INFO TAVĂ	Afișarea automată a poziției optime pentru tavă
TIMP	Setarea automată a duratei preparării termice

- Apăsați **OK** pentru confirmare.
- Puneți alimentele pregătite în cavitatea cuptorului și închideți ușa acestuia.

- Apăsați  pentru confirmare.
- Selectați  pornire preparare termică pentru a confirma programul sau selectați  timpul de încheiere pentru a seta timpul de întârziere.
- Apăsați  și pornește programul preparare termică.

Pentru a opri programul:

- Apăsați și mențineți  sau apăsați scurt  și selectați .

Detaliile rețetelor (ingrediente și preparare) sunt disponibile pe site-ul nostru web:

- <http://recipes.franke.com>

Preparare termică în modul eco cooking

În modul eco cooking vă bucurați de un mod de protejare a mediului pentru preparare cu numeroase rețete și meniuri complete.

În acest meniu rețetele sunt aceleași ca și în modul **AUTO**, dar cu un consum de energie mai redus pentru prepararea termică.

- Apăsați  pentru a accesa meniul principal.
- Selectați  și apăsați .

Apare meniul **ECO COOKING** cu sub-meniurile lui:

- REȚETE ECO

În acest meniu puteți alege între diferite categorii de rețete, de ex. paste, legume, carne, pește, prăjitură, pâine/pizza.

- MENIURI ECO COMPLETE

În acest meniu puteți alege între diferite programe pentru meniurile complete, de ex. meniu de carne de la 1 la 8, meniu de pește de la 1 la 8, 4 pizza, pâine în 4 tăvi.

Exemplu de program rețetă eco

- Apăsați  pentru a accesa meniul principal, selectați  și apăsați .
- Selectați  și apăsați .
- Presați **PASTE/LEGUME**, după care selectați **CANNELLONI**.
- Apare sumarul rețetei:

Secțiune	Descriere
INFO	Setarea automată a temperaturii, programului și display-ului poziției optime pentru tavă
TIMP	Setarea automată a duratei preparării termice

- Apăsați  pentru confirmare.
- Puneti alimentele pregătite în cavitatea cuptorului și închideți usa cuptorului.
- Apăsați  pentru confirmare.

- Selectați  pornire preparare termică pentru a confirma programul sau selectați  timpul de încheiere pentru a seta timpul de întârziere.
- Apăsați  și programul de preparare termică pornește.

Pentru a opri programul:

- Apăsați și mențineți  sau apăsați scurt  și selectați .

Detaliile rețetelor (ingrediente și preparare) sunt disponibile pe site-ul nostru web:

- <http://recipes.franke.com>

Exemplu de program de meniu eco complet

- Apăsați  pentru a accesa meniul principal, selectați  și apăsați .
- Selectați  și apăsați .
- Selectați **CARNE MENIU 1** și apăsați .
- Este afișat conținutul meniului complet:

Secțiune	Descriere
PROGRAM	Setarea automată a programului de preparare termică
TEMPERATURĂ	Setarea automată a temperaturii
INFO TAVĂ	Afișarea automată a poziției optime pentru tavă
TIMP	Setarea automată a duratei preparării termice
	► Apăsați  pentru confirmare.
	► Puneti alimentele pregătite în cavitatea cuptorului și închideți usa cuptorului.
	► Apăsați  pentru confirmare.
	► Selectați  pornire preparare termică pentru a confirma programul sau selectați  timpul de încheiere pentru a seta timpul de întârziere.
	■ Apăsați  și programul de preparare termică pornește.

Pentru a opri programul,

- Apăsați și țineți  sau apăsați scurt  și selectați .

Detaliile rețetelor (ingrediente și preparare) sunt disponibile pe site-ul nostru web:

- <http://recipes.franke.com>

Preparare termică în modul wellness

În modul wellness puteți alege dintre diferite opțiuni de rețete, cum sunt miel/porc/oale, pasăre, pește, vită și vegetale.

Exemplu de program de meniu wellness

Acest program vă permite prepararea termică a cărnii, peștelui și meselor vegetale într-un mod complet natural și cu grăsimi reduse. Acest program necesită preparare termică prelungită la temperatură scăzută în interiorul alimentelor (circa 100°C) fără adăugarea de ulei sau alte grăsimi. Aceasta vă permite să rețineți calitatea nutritivă originală a alimentelor (minerale, vitamine etc.) și să valorifice aromele lor naturale.

- ▶ Apăsați **OK** pentru a accesa meniul principal.
- ▶ Selectați și apăsați **OK**.
- ▶ Selectați **VEGETALE** și apăsați **OK**.
 - Este afișat conținutul meniului complet:

Secțiune	Descriere
PROGRAM	Setarea automată a programului de preparare termică
TEMPERATURĂ	Setarea automată a temperaturii
INFO TAVĂ	Afișarea automată a poziției optime pentru tavă
TIMP	Setarea automată a duratei preparării termice

- ▶ Apăsați **OK** pentru confirmare.
- ▶ Puneți alimentele pregătite în cavitatea cuptorului și închideți usa acestuia.
- ▶ Apăsați **OK** pentru confirmare.
- ▶ Selectați pornire preparare termică pentru a confirma programul sau selectați timpul de încheiere pentru a seta timpul de întârziere.
 - Apăsați **OK** și programul de preparare termică pornește.

Pentru a opri programul:

- ▶ Apăsați și țineți **OK** sau apăsați scurt și selectați .

Detaliile rețetelor (ingrediente și preparare) sunt disponibile pe site-ul nostru web:

- <http://recipes.franke.com>

Programarea unui timp de încheiere pentru prepararea termică

În modul manual de preparare termică

- ▶ Apăsați **OK** pentru a accesa meniul principal.
- ▶ Selectați și presați **OK**.
 - Meniul **MANUAL** cu diferite secțiuni este afișat, selectați o funcție.

- ▶ Selectați durata preparării termice.

- ▶ Apăsați **OK** pentru confirmare.

- Este afișată vizualizarea sub-meniului.



- ▶ Selectați și apăsați **OK**.

- ▶ Selectați orele și minutele prin derularea verticală a meniului.

- ▶ Confirmați cu **OK**.

- Cuptorul este acum în regimul standby.

Cuptorul calculează timpul de pornire bazat pe timpul de preparare termică selectat sau programul de preparare termică și timpul presetat de încheiere. Prepararea termică va începe la timpul de începere calculat.

Este posibil să setați un timp de încheiere pentru prepararea termică numai în secțiunea **MANUAL** și în secțiunea **REȚETE** a **AUTO**, **ECO COOKING** și **WELLNESS**.

Setarea alarmei

Timer-ul (ceasul temporizator) poate fi utilizat în toate regimurile de preparare termică și este independent de orice funcție.

- ▶ Apăsați **OK** pentru a intra în meniul principal.
- ▶ Selectați și apăsați **OK**.
- ▶ Meniul **MANUAL** este afișat cu diferitele sale secțiuni.
- ▶ Selectați o funcție.
- ▶ Apăsați **OK** pentru a confirma.

- Este afișată vizualizarea sub-meniului.



- ▶ Selectați și apăsați **OK**.

- ▶ Selectați orele și minutele prin derularea verticală a meniului.

- ▶ Apăsați **OK** pentru a confirma.

- ▶ Selectați start preparare termică și apăsați **OK**.
 - Timer-ul funcționează în fundal în bara meniului primar lângă ceas.

Atunci când se încheie, auziți un sunet.

- ▶ Pentru a opri sunetul apăsați **OK**.

UTILIZAREA SONDEI DE CARNE

Sondă de carne furnizată alături de cuptorul dumneavoastră Franke vă permite să preparați termic carne și să fiți siguri că procesul de preparare termică este întrerupt la momentul potrivit, de ex. atunci când temperatura măsurată în centrul bucății de carne corespunde pregătirii termice ideale. În acest mod nu va mai este necesar să stabiliți tempi de preparare termică și să verificați carnea în mod repetat. Sonda de carne nu poate fi activată în regimurile de preparare termică , (GRILL, FAN GRILL) sau în orice rețetă prezentată de preparare termică.



Atenție!

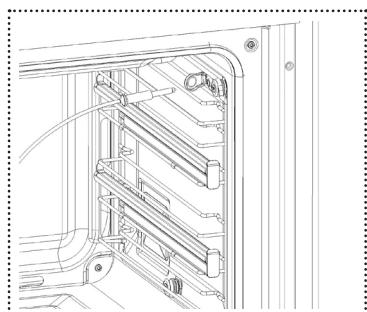
- Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

Conectare

Este recomandat să conectați ștecherul sondei înainte de începe prepararea termică și având cuptorul rece pentru a evita arsurile.

- Asigurați-vă că ștecherul se potrivește corect în conector, pentru a asigura stabilitatea și o citire corectă a temperaturii cărnii.

Punctul de conectare a sondei este arătat în imagine.



- După conectarea sondei introduceți vârful în carne și porniți cuptorul.

Pentru o corectă citire a temperaturii sonda trebuie să fie introdusă astfel încât vârful este cât se poate de aproape de centrul bucății de carne.

- Selectați regimul de preparare termică și temperatura.
- Pictograma se aprinde indicând corecta conectare a sondei.
- Dacă pictograma dispare înseamnă că ștecherul nu este introdus complet. Introducerea este corectă.

Temperatura cuptorului selectată trebuie să fie adecvată pentru prepararea termică uniformă solicitată (o temperatură care este prea înaltă poate arde carne pe exterior). preparare termică este întreruptă în orice caz atunci când sonda de carne detectează atingerea în interiorul cărni a temperaturii de 65 °C, indiferent de temperatura cuptorului selectată. De astfel la aceasta temperatură preselectată carne este pregătită medium. Atunci când sunt solicitate deferite modalități de preparare termică (în sânge sau bine făcut) această valoare preselectată poate fi după cum urmează:

- Apăsați , selectați , apăsați pentru a confirma nivelul de preparare termică solicitat și apăsați .
- Selectați pornire preparare termică și apăsați .
- Programul de preparare termică începe.
- Într-un interval de 15 secunde trebuie să selectați de la butoanele și să creșteți sau să scădeți temperatură. Este posibil să selectați între 35 °C și 95 °C.

PROGRAME DE PREPARARE TERMICĂ MANUALĂ

Program Descriere



HOT AIR (AER FIERBINTE)

Această funcție de economisire a energiei (1500 Watt) este adecvată în general pentru o varietate largă de mâncăruri. Timpii de preparare termică sunt mai lungi dar distribuția căldurii este optimă, ceea ce garantează rezultate excelente la un consum scăzut de putere.



ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT (TOP & BOTTOM)

Această funcție tradițională este ideală pentru toate mâncărurile, pentru coacerea pâinii și prăjiturilor și pentru a prepararea termică a fripturilor și mielului.



ASISTENȚĂ VENTILATOR

Aceasta este o funcție tradițională utilizată pentru tartele flan, plăcintele savuroase, deserturi și fripturi coapte pe două nivele.



PIZZA

Elementele de încălzire sunt combinate pentru a crea o căldură foarte concentrată în partea de jos a cuptorului. Această funcție este ideală pentru coacere pizza care necesită încălzire de jos pe un singur nivel. Coacerea este rapidă și sunt garantate rezultate perfecte (pentru preîncălzire utilizați **ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ** și apoi porniți modul Pizza).

Program Descriere



ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Această funcție foarte puternică exploatează efectul de amplificare DCT. Temperaturile înalte sunt atinse în timp scurt. Această funcție este adekvată pentru prepararea termică tradițională a bucătăilor mari de carne (de ex. picior de miel, friptură de purcel de lapte, picior de porc/vită, șuncă coaptă în cuptor).



PREPARARE TERMICĂ MULTIPLĂ

Această funcție folosește toate elementele de încălzire ale cuptorului (DCT și tradițional). Spre deosebire de funcția **MENIU COMPLET**, această funcție creează căldura predominant în partea inferioară a cuptorului, care este ideală pentru prepararea termică pe 4 nivele (pâine, 4 pizza, plăcinte savuroase).



MENIU COMPLET

Combinarea tehnologiei DCT și a elementelor de încălzire tradiționale creează distribuția gradată a căldurii predominant spre raftul de la nivelul superior, care este ideal pentru prepararea termică a cantităților mari de alimente pe 2-3 niveluri.



COACERE UȘOARĂ

Este funcția ideală pentru bucătari începători. Combinarea tehnologiei DCT și a elementelor de încălzire tradiționale creează o distribuție echilibrată a căldurii, care permite să fie preparată termic o mare varietate de alimente cu o absorbtie instantanee de energie limitată.



ÎNCĂLZIRE MODERATĂ

Temperatura setată este 120°C cu ventilatorul de răcire interior conectat pentru preparare termică la putere scăzută (1000 Watt).

Timpii de preparare termică sunt mai lungi, ceea ce permite o preparare termică foarte delicată și uniformă (de ex. tipul de preparare termică "wellness"). Această funcție este adekvată pentru preîncălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentului pregătit.



TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ

Funcția de temperatură scăzută este ideală pentru coacerea mâncării la temperaturi joase pentru un timp mai lung, cu scopul de păstra frăgezimea și proprietățile organoleptice.

Puteți găti carne, pește și legume păstrând aroma originală și valorile nutriționale.



ECONOMISIREA ENERGIEI

Această funcție reduce consumul de putere a cuptorului în timpul coacerii. Această funcție nu este adekvată pentru toate tipurile de alimente.



BBQ

Grătarul tradițional și elementele de încălzire superioare sunt susținute de DCT. Căldura este generată numai de partea superioară a cuptorului, radiată uniform asupra suprafeței alimentului. Această funcție este adekvată pentru frăgezime sau bucăți mici de carne și hamburger.



GRĂTAR

Această funcție utilizează numai partea superioară a grătarului și este ideală pentru pâinea prăjită și pentru pregătirea suprafeței exterioare a cărnii sau peștelui.



GRĂTAR CU VENTILATOR

Căldura este generată de către grătar și distribuită de către ventilatorul din spate. Ideal pentru prepararea termică a bucătăilor mari de carne și carne de pasăre.



DEZGHETARE

Temperatura setată este 25°C cu ventilatorul de răcire interior pornit.

Această funcție este adekvată pentru dezghetarea lentă a alimentelor sau pentru a răci cuptorul după încheierea pregătirii termice.



DOSPIREA ALUATULUI

Temperatura setată este 30°C cu ventilatorul interior de răcire oprit. Aceasta creează condițiile ideale pentru ca aluatul să crească.



ÎNCĂLZIREA FARFURIILOR

Temperatura setată este între 55°C și 85°C. Această funcție este adekvată pentru încălzirea alimentelor preparate termic dar reci sau pentru menținerea caldă a farfurii sau a mâncării fără să fie afectată prepararea termică.

TABEL DE PREPARARE TERMICĂ

Instrucțiunile din tabelul de preparare termică sunt rezultatul testelor de preparare termică efectuate de o echipă de bucătari șefi.

Ele sunt date doar ca un ghid și pot fi modificate conform gusturilor personale.

Funcție selectată	Tipul alimentului sau rețetă	Greutate (kg)	Pozitia pe raft (nivel)	Timp de preîncălzire (min.)	Temperatură (°C)	Durată (minute)
ÎNCĂLZIRE MODERATĂ	Scoici	0,5	3 sau 4	8	170	17-20
	Plăcinte cu legume	1	3 sau 4	8	175	17-20
	Mâncăruri din paste coapte	1,8	2 sau 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 sau 3	10	195	40-45
	Friptură de vită	1,3	2 sau 3	10	195	70-74
	Pește în papiotă	0,4	4 sau 5	8	200	48-55
	Biscuiți	0,8	2 sau 3	8	165	40-45
	Plăcintă de mere	1,6	2 sau 3	10	180	65-70
VENTILATOR	Pizza în felii	1,3	4 sau 3	7	200	40-45
	Legume coapte	1	2 sau 3	8	190	20-25
	Clătite umplute	1,3	3 sau 4	8	200	30-35
	Hamburgeri	180 g	3 sau 4	8	180	10-12
	Friptură de porc	1,3	2 sau 3	12	200	85-95
	Biban	0,8	3 sau 4	8	200	38-48
	Pește în crustă de sare	0,8	2 sau 3	6	190	40-43
	Tarte	1,3	3 sau 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Pâine	1	2 sau 3	8	180	25-30
	Pizza crustă subțire	0,2	2 sau 3	8	190	8-15
	Focaccia pizza	1,3	2 sau 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 sau 3	8	185	18-23
	Pâine prăjită cu usturoi	0,4	4 sau 5	10	190	9-13
COACERE UȘOARĂ	Cannelloni	1,3	2 sau 3	10	195	35-45
	Mâncăruri din parmigiana coapte	1,3	3 sau 4	8,5	190	30-37
	Plăcintă de carne și cu legume	1,8	2 sau 3	10	180	50-65
	Legume gratinate	1,2	2 sau 3 sau 4	7,5	195	20-23
	Cartofi copți	1,5	2 sau 3	8	190	40-46
	Doradă	0,8	2 sau 3	10	180	30-37
	Iepure (bucăți)	1,1	2 sau 3	8	175	65-80
	Chec glazurat	0,9	2 sau 3	10	175	50-65

Funcție selectată	Tipul alimentului sau rețetă	Greutate (kg)	Pozitia pe raft (nivel)	Timp de preîncălzire (min.)	Temperatură (°C)	Durată (minute)
MENIU COMPLET	Plăcinte cu brânză	0,8	2 sau 3	6,5	180	23-28
	Plăcinte cu legume	1,5	2 sau 3	8	190	35-40
	Roșii gratinate	9 buc	2 sau 3	7,5	200	20-22
	Friptură de vitel	1,3	1 sau 2 sau 3	8,5	190	105-115
	Pui	0,4	2 sau 3	7,5	200	28-35
	Cod	1,5	2 sau 3	7,5	190	28-38
	Lophius	0,7	2 sau 3	8	190	23-28
	Foi de plăcintă cu cremă	0,9	2 sau 3	6	200	13-18
PREPARARE TERMICĂ MULTIPLĂ	Pâine mare rustică	1,5	3 sau 4	8	210	38-48
	Tartă flan cu legume	0,8	2 sau 3 sau 4	7,5	180	15-22
	Mâncăruri din paste coapte	1,3	2 sau 3	9,5	190	32-40
	Orez pentru pilaf	1	2 sau 3	10	190	15-22
	Pește spadă	0,8	2 sau 3	8	200	30-35
	Bucăți de pui	1	2 sau 3	7,5	175	40-45
	Croissant-uri	12 buc	3 sau 4	6	180	15-20
	Patiserie	0,8	2 sau 3 sau 4	6,5	165	18-22
ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Dovlecei gratinați	1,4	1 sau 2 sau 3	6	190	15-19
	Tortellini gratinate	1	2 sau 3	5,5	175	17-23
	Colțunași de cartofi	1,5	1 sau 2	5	180	15-25
	Carne pentru kebab	1	1 sau 2 sau 3	8,5	190	22-28
	Aripi de pui	1	2 sau 3	7,5	175	18-23
	Cârnați	15 buc	2 sau 3	5,5	180	13-15
	Desert ciocolată Bonet	9 buc	2 sau 3	3	210	7-9
	Brioșe	9 buc	1 sau 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omletă	1,8	2 sau 3	4	190	22-45
	Plăcintă de pește	1,8	2 sau 3 sau 4	5,5	185	30-32
	Frigăru de capră	1	2 sau 3	6	200	8-15
	Costițe de porc	1,8	1 sau 2	8	195	32-42
	Hamburgeri	180 g	1 sau 2 sau 3	3	195	6-8
	Păstrăv	0,8	1 sau 2 sau 3	6,5	200	37-42
	Clătite umplute dulci	12 buc	1 sau 2	5,5	190	7-15
	Mini croissants	12 buc	1 sau 2	4	185	15-17

PREPARAREA TERMICĂ TESTATĂ

- În conformitate cu Standardul EN/IEC 60350
Aceste tabele au fost create pentru a facilita examinarea și testarea de către autoritățile de control a diverselor dispozitive.

Consultarea tabelului de preparare termică

Tabelul sugerează funcția ideală ce poate fi utilizată pentru un anumit fel de mâncare gătit simultan pe unul sau mai multe dintre nivele.

Timpul de preparare termică se raportează la introducerea alimentelor în cuptor, exceptând preîncălzirea (dacă este necesară).

Temperatura și timpul de preparare termică sunt valori aproximative și depind de calitatea alimentelor și de tipul de accesorii utilizate.

Înțeles, folosiți valorile recomandate și, dacă rezultatul preparării termice nu este cel așteptat, majorați sau reduceți timpul. Recomandăm utilizarea accesoriilor livrate, tăvile emailate și tăvile executate din metal întunecat. Urmăriți tabelul de selecție în care sunt listate articolele livrate care să fie așezate pe diferite rafturi.

Nivelurile indicate se referă la rafturi, fără ghidajele de alunecare (vă rugăm să le îndepărtați).

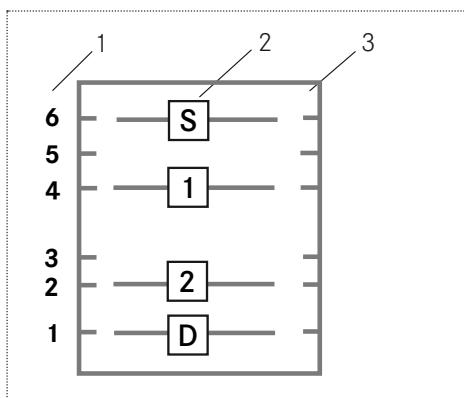
Prepararea termică simultană a mai multor alimente

Utilizarea funcțiilor de ventilare recomandate fac posibilă prepararea termică simultană a diferitelor nivele. Puteți utiliza funcția statică atunci când gătiți pe un singur nivel.

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Timp (min.)	Accesoriu/Note
Prajitura fragedă	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/ DEDESUBT	✓	4	160	22-26	Nivelul 4: tavă de coacere emailată
	COACERE UȘOARĂ	✓	3-5	150	35-40	Nivelul 5: tavă de coacere emailată Nivelul 3: tavă emailată pentru friptură
Prajituri mici	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/ DEDESUBT	✓	3	170	33-38	Nivelul 3: tavă emailată pentru friptură
	COACERE UȘOARĂ	✓	3	150	24-28	Nivelul 4: tavă emailată pentru friptură Nivelul 3: tavă emailată pentru friptură
	COACERE UȘOARĂ	✓	3-4	150	24-28	Nivelul 4: tavă de coacere emailată Nivelul 3: tavă emailată pentru friptură
Cozonac pufos preparat fără grăsimi adăugate	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/ DEDESUBT	✓	2	170	43-48	Nivelul 2: formă de coacere pe poliță
	COACERE UȘOARĂ	✓	2	170	28-32	Nivelul 2: formă de coacere pe poliță
Plăcintă cu mere	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/ DEDESUBT	✓	1	190	60-70	Nivelul 1: formă de coacere pe poliță
	PREPARARE TERMICĂ MULTIPLĂ	✓	1	180	50-55	Nivelul 1: formă de coacere pe poliță
Două plăcinte cu mere	PREPARARE TERMICĂ MULTIPLĂ	✓	1	180	50-55	Nivelurile 1 și 2: forme de coacere pe poliță
Prajituri dospite	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/ DEDESUBT	✓	2	165	25-30	Nivelul 2: formă de coacere pe poliță
	COACERE UȘOARĂ	✓	2	165	28-35	Nivelul 2: formă de coacere pe poliță
Preparare la grill		Dacă se prepară termic alimentele direct pe poliță, așezați tava emailată pe raftul de dedesubt. Aceasta va colecta reziduurile din preparare și păstrează cuptorul curat.				
Sandviș prăjit	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Nivel 5: poliță Țineți ușa închisă pe tot timpul preparării termice.

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Timp (min.)	Accesorii/Note
Burgeri	BBQ	nu	4	200	20	Nivel 4: poliță Nivelul 3: tavă de preparare/prăjire emailată Întoarceți mâncarea după 10 min.

PROGRAME DE MENIU COMPLET



- 1** Ghidaje
2 Poziția pe raft
3 Camera cuptorului

Exemplu:
S Aperitiv
1 1-ul fel de mâncare
2 al 2-lea fel de mâncare
D Desert

Informații privind greutatea și poziția pe website: <http://recipes.franke.com>

Meniu de carne complet

Meniu de carne 1

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Tim total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	PROFITEROLE CU BRÂNZĂ SAVOURY	6	28 min	n20 300 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	VITĂ CANELONI	4	41 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ CIOCOLATĂ CHILLI	1	51 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	BIBILICĂ UMPLUTĂ	2	98 min	1450 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de carne 2

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Tim total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	DOVLECEI UMPLUȚI	6	18 min	n16 700 g	Tavă emailată de coacere
Desert	PLĂCINTĂ DE MERE	1	34 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
1-ul fel de mâncare	LASAGNA CU PESTO	4	44 min	1600 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	FELII DE CARNE DE PUI CU MAZĂRE ȘI SPARANGHEL	2	54 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de carne 3

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	FENICUL GRATINAT	6	22 min	800 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	GNOCHI	4	29 min	650 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TARTĂ DE PERE	1	51 min	580 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	PORC MISTREȚ ÎN SOS	3	55 min	900 g	Tavă emailată de coacere

Meniu de carne 4

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	TARTĂ FLAN CU SPANAC	6	19 min	800 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	PATEU CU MĂMĂLIGĂ ȘI LEGUME	4	25 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	CURCAN UMPLUT CU SPARANGHEL	3	29 min	870 g	Tavă emailată de coacere
Desert	FOCACIA DULCE	1	32 min	1100 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de carne 5

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	STUFFED COURGETTE FLOWERS	6	17 min	600 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	PASTE PAPPARDELLE CU DOVLECEI	4	23 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	FRIPTURĂ DE VIȚEL	3	28 min	900 g	Tavă emailată de coacere
Desert	BUDINCĂ CU SCORTIȘOARĂ ȘI RICOTA	1	41 min	850 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de carne 6

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	COȘULEȚE DE CARTOFI	6	23 min	800 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PASTE UMPLUTE	4	38 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ DE CASTANE	1	38 min	900 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	PICIOR DE MIEL	3	78 min	800 g	Tavă emailată pentru friptură

Meniu de carne 7

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesori Franke de folosit
Aperitiv	ARDEI UMPLUȚI	6	25 min	600 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	TĂIȚEI FIDEA DE OUĂ CU ȘUNCĂ ȘI BRÂNZĂ	4	34 min	1300 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ GERMANĂ	1	54 min	850 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	PUI CU STAFIDE	3	79 min	1450 g	Tavă emailată de coacere

Meniu de carne 8

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesori Franke de folosit
Aperitiv	COLȚUNAȘI TOFU CU MĂSLINE	6	28 min	850 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PASTE UMPLUTE CU CARNE	4	35 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	FRIPTURĂ DE VIȚEL	2	38 min	900 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ MOZAIC	1	65 min	1326 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de carne complet - energie redusă**Meniu de carne 1 - energie redusă**

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesori Franke de folosit
Aperitiv	PROFITEROLE CU BRÂNZĂ SAVOURY	6	45 min	n20 300 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	VITĂ CANELONI	4	58 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ CIOCOLATĂ CHILLI	1	65 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	BIBILICĂ UMPLUTĂ	2	98 min	1450 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de carne 2 - energie redusă

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesori Franke de folosit
Aperitiv	DOVLECIU UMPLUȚI	6	45 min	n16 700 g	Tavă emailată de coacere
Desert	PLĂCINTĂ DE MERE	1	56 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
1-ul fel de mâncare	LASAGNA CU PESTO	4	70 min	1600 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	FELII DE CARNE DE PUI CU MAZĂRE ȘI SPARANGHEL	2	82 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de carne 3 - energie redusă

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	FENICUL GRATINAT	6	45 min	800 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TARTĂ DE PERE	1	60 min	580 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	PORC MISTREȚ ÎN SOS	3	74 min	900 g	Tavă emailată de coacere

Meniu de carne 4 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	TARTĂ FLAN CU SPANAC	6	38 min	800 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	PATEU CU MĂMĂLIGĂ ȘI LEGUME	4	52 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	CURCAN UMPLUT CU SPARANGHEL	3	56 min	870 g	Tavă emailată de coacere
Desert	FOCACCIÀ DULCE	1	56 min	1100 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de carne 5 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	FLORI DE DOVLECEL UMPLUTE	6	43 min	600 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PASTE PAPPARDELLE CU DOVLECEI	4	48 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	FRIPTURĂ DE VITEL	3	56 min	900 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	BUDINCĂ CU SCORTIȘOARĂ ȘI RICOTA	1	58 min	850 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de carne 6 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Desert	PRĂJITURĂ DE CASTANE	1	42 min	900 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
Aperitiv	COŞULEȚE DE CARTOFI	6	49 min	800 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PASTE UMPLUTE	4	60 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	PICIOR DE MIEL	3	96 min	800 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de carne 7 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	ARDEI UMPLUȚI	6	52 min	600 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	TĂIȚEI FIDEA DE OUĂ CU ȘUNCĂ ȘI BRÂNZĂ	4	65 min	1300 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ GERMANĂ	1	65 min	850 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	PUI CU STAFIDE	3	86 min	1450 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de carne 8 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	COLȚUNAȘI TOFU CU MĂSLINE	6	56 min	850 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PASTE UMPLUTE CU CARNE	4	58 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	FRIPTURĂ DE VITEL	2	58 min	900 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
Desert	PRĂJITURĂ MOZAIC	1	65 min	1326 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește complet**Meniu de pește 1**

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	FRIGĂRUI PEȘTE SPADĂ	6	22 min	600 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PASTA CU CICOARE ȘI CREVEȚI	4	27 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TARTĂ CU PERE	1	44 min	950 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	BIBAN DE MARE ÎN FOLIE	2	50 min	800 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 2

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	TARTĂ CU SOMON	6	35 min	1200 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PLĂCINTĂ DE PEȘTE	4	41 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TORT MARGHERITA	1	45 min	890 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	DORADĂ ÎN FOLIE	2	45 min	800 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 3

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	ANȘOAURI UMPLUTE	6	25 min	400 g	Tavă emailată de coacere
al 2-lea fel de mâncare	RULOURI DE LIMBĂ DE MARE	2	32 min	600 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	BUDINCĂ CU PASTE VERMICELLI	4	46 min	1300 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ CU IAURT	1	46 min	680 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de pește 4

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	COD CU ANGHINARE	6	24 min	900 g	Tavă emailată de coacere
Desert	PRĂJITURĂ CU MIERE	1	30 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
1-ul fel de mâncare	SPAGHETTI COAPTE ÎN HÂRTIE	4	34 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	PLĂTICĂ CU CAPERE	3	45 min	800 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 5

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Desert	TARTĂ CU ANANAS	1	22 min	300 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
Aperitiv	ANGHINARE PRĂJITĂ	6	29 min	500 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	RISOTTO CU HOMAR ȘI CIUPERCI	4	32 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
a 2-a mâncare	SEPIE CU MAZĂRE	3	40 min	900 g	Tavă emailată de coacere

Meniu de pește 6

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	CROCHETE DE COD SĂRAT	6	21 min	600 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	LASAGNA CU FRUCTE DE MARE ȘI MAZĂRE	4	38 min	1300 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	JOHN DORY	3	42 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ CU LĂMĂIE	1	48 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de pește 7

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	COCOȘ DE MUNTE	6	14 min	400 g	Tavă emailată de coacere
al 2-lea fel de mâncare	SOMON UMPLUT	3	22 min	800 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TARTĂ CU FRUCTE CITRICE	1	36 min	700 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
1-ul fel de mâncare	OREZ, CARTOFI ȘI MIDII	4	42 min	1400 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 8

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	SCOICI CU PRAZ	6	24 min	550 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	TAGLIALELE CU FRUCTE DE MARE	4	28 min	750 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	PEȘTE-SCORPION ÎN SOS	2	34 min	700 g per 2 bucăți	Tavă emailată de coacere
Desert	TARTĂ CU LĂMÂIE	1	34 min	600 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de pește complet - energie redusă**Meniu de pește 1 - energie scăzută**

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	FRIGĂRUI PEȘTE SPADĂ	6	42 min	600 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PASTA CU CICOARE ȘI CREVEȚI	4	50 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TARTĂ CU PERE	1	52 min	950 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	BIBAN DE MARE ÎN FOLIE	2	65 min	800 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 2 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Desert	TORT MARGHERITA	1	50 min	890 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
Aperitiv	TARTĂ CU SOMON	6	53 min	1200 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	PLĂCINTĂ DE PEȘTE	4	57 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	DORADĂ ÎN FOLIE	2	59 min	800 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 3 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	ANȘOAURI UMPLUTE	6	48 min	400 g	Tavă emailată de coacere
al 2-lea fel de mâncare	RULOURI DE LIMBĂ DE MARE	2	48 min	600 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ CU IAURT	1	54 min	680 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
1-ul fel de mâncare	BUDINCĂ CU PASTE VERMICELLI	4	57 min	1300 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 4 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	COD CU ANGHINARE	6	45 min	900 g	Tavă emailată de coacere
Desert	PRĂJITURĂ CU MIERE	1	48 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
1-ul fel de mâncare	SPAGHETTI COAPTE ÎN HÂRTIE	4	59 min	1200 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	PLĂTICĂ CU CAPERE	3	62 min	800 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 5 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Desert aperitiv	TARTĂ CU ANANAS	1	32 min	300 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
Aperitiv	ANGHINARE PRĂJITĂ	6	48 min	500 g	Formă de coacere pe grătar
1-ul fel de mâncare	RISOTTO CU HOMAR ȘI CIUPERCI	4	54 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	SEPIE CU MAZĂRE	3	62 min	900 g	Tavă emailată de coacere

Meniu de pește 6 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	CROCHETE DE COD SĂRAT	6	39 min	600 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	LASAGNA CU FRUCTE DE MARE ȘI MAZĂRE	4	54 min	1300 g	Formă de coacere pe grătar
al 2-lea fel de mâncare	JOHN DORY	3	54 min	1100 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	PRĂJITURĂ CU LĂMĂIE	1	54 min	800 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar

Meniu de pește 7 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	COCOȘ DE MUNTE	6	32 min	400 g	Tavă emailată de coacere

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
al 2-lea fel de mâncare	SOMON UMPLUT	3	35 min	800 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TARTĂ CU FRUCTE CITRICE	1	53 min	700 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
1-ul fel de mâncare	OREZ, CARTOFI ȘI MIDII	4	58 min	1400 g	Formă de coacere pe grătar

Meniu de pește 8 - energie scăzută

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
Aperitiv	SCOICI CU PRAZ	6	45 min	550 g	Tavă emailată de coacere
1-ul fel de mâncare	TAGLIALELE CU FRUCTE DE MARE	4	50 min	750 g	Formă de coacere pe grătar
Desert	TARTĂ CU LĂMĂIE	1	50 min	600 g	Formă de copt pe tavă emailată de grătar
al 2-lea fel de mâncare	PEŞTE-SCORPION ÎN SOS	2	59 min	700 g per 2 bucăți	Formă de coacere pe grătar

Meniu complet 4 pizze și pâine

Meniu 4 Pizze

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Tavă emailată de coacere
2	PIZZA CU BACON ȘI MĂSLINE	4	25 min	600 g	la grătar
3	PIZZA CU TON ȘI CEAPĂ	3	25 min	600 g	la grătar
4	PIZZA CU LEGUME	1	25 min	600 g	Tavă emailată pentru friptură

Meniu Pâine

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
1	PÂINE / PIZZA	6	25 min	500 g	Tavă emailată de coacere
2	PÂINE / PIZZA	4	27 min	500 g	la grătar
3	PÂINE / PIZZA	2	27 min	500 g	la grătar
4	PÂINE / PIZZA	1	27 min	500 g	Tavă emailată pentru friptură

Meniu complet 4 pizze și pâine - energie redusă

Meniu 4 Pizze

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
1	PIZZA CU MĂSLINE NEGRE	6	33 min	600 g	Tavă emailată de coacere
2	PIZZA CU ȘUNCĂ ȘI CIUPERCI	1	33 min	600 g	Tavă emailată pentru friptură
3	PIZZA CU LEGUME	3	42 min	600 g	la grătar
4	PIZZA CU TON ȘI CEAPĂ	4	42 min	600 g	la grătar

Meniu Pâine

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
1	PÂINE / PIZZA	1	49 min	500 g	Tavă emailată pentru friptură
2	PÂINE / PIZZA	2	49 min	500 g	la grătar
3	PÂINE / PIZZA	4	53 min	500 g	la grătar
4	PÂINE / PIZZA	6	55 min	500 g	Tavă emailată de coacere

Meniu Wellness

Mâncare	Rețete	Pozitie pe raft	Timp total de preparare termică	Greutate (rețetă)	Accesorii Franke de folosit
1	MIEL/PORC/OAIE	3	194 min	1550 g	Tavă emailată de coacere
3	PEŞTE	3	92 min	1100 g	Tavă emailată de coacere
2	CARNE DE PASĂRE	3	138 min	600 g	Tavă emailată de coacere
4	VIȚEL	3	-	-	Tavă emailată de coacere
5	LEGUME	3	75 min	900 g	Tavă emailată de coacere

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere:

- ▷ Citiți informațiile generale de siguranță referitoare la curățare cuprinse în "Informații de siguranță".
- ▷ Oprîți cuptorul.
 - În funcție de cum este montat cuptorul: scoateți cuptorul de priză sau deconectați puterea de la întrerupătorul principal al instalației electrice, de ex. întrerupeți siguranța cuptorului din cutia de siguranță.

Recomandări generale

Pete pe baza cuptorului de la diferite produse preparate termic (sosuri, zahăr, proteine și grăsimi) sunt întotdeauna cauzate de vârsări și stropiri cu împroșcare. Stropirile cu împroșcare survin în timpul preparării termice și de regulă sunt rezultatul preparării la temperaturi prea ridicate. Vârsările survin când vasele de preparare termic sunt prea mici sau în urma unei estimări incorecte a creșterii volumului în timpul preparării termice.

Aceste probleme pot fi evitate prin forme adânci de preparare termică sau prin utilizarea tăvilor emailate. Pieșele din oțel inoxidabil și emailate ale cuptorului rămân ca și noi dacă sunt curățate regulat cu apă sau detergenti speciali.

- ▷ Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că starea cuptorului este rece.
- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.
- ▷ Nu utilizați materiale abrazive rugoase sau raclete metalice ascuțite pentru curățarea părților de sticlă ale ușii cuptorului. Ele pot zgâria suprafața și pot cauza fisurarea geamului.
- ▷ Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- ▷ Utilizați numai apă fierbinte și detergenti neabrazivi atunci când curățați suprafețele emailate și camera cuptorului.

- ▶ Pentru sticlă utilizați un agent de curățare sticlă de renume.

Curățare camerei cuptorului

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

- ▶ Pentru a evita arsurile asigurați-vă că temperatura cuptorului permite atingerea-vă.

- ▶ Curățați părțile emailate și camera cuptorului cu apă fierbinți și detergenți neabrazivi.
- ▶ După curățare uscați temeinic toate piesele cuptorului.

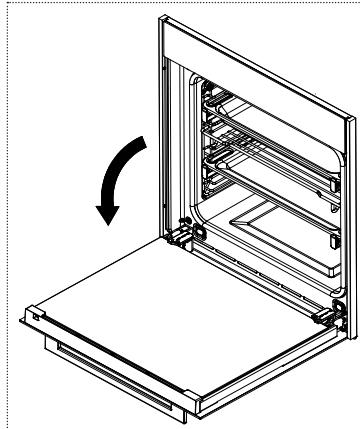
Curățarea ușii cuptorului

- ▶ Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că starea cuptorului este rece.

Pentru a facilita curățarea cuptorului ușa acestuia poate fi demontată (vedeți capitolul „Demontarea ușii cuptorului“).

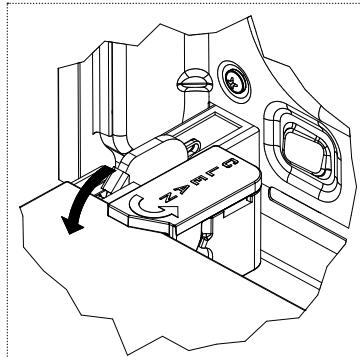
Demontarea ușii cuptorului

- ▶ Deschideți complet ușa cuptorului.



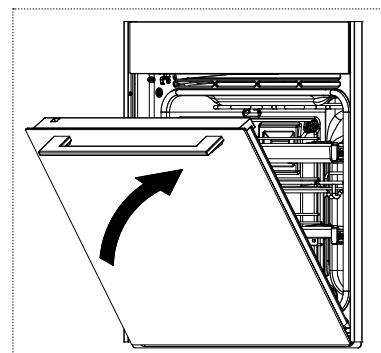
Balamalele sunt echipate cu două încuietori mobile.

- ▶ Pentru a elibera balamaua ridicăți închizătoarea și țineți ușa de laterale lângă balamale.
- ▶ Întoarceți în jos cele două blocuri de cârlige.

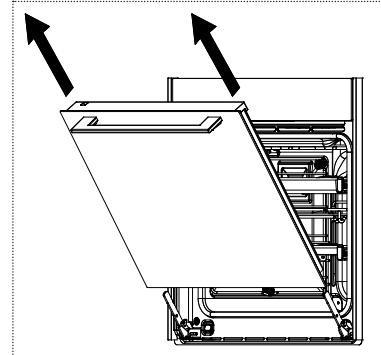


- ▶ Asigurați-vă că cele două blocuri de cârlige sunt întoarse în jos complet.

- ▶ Închideți ușa la jumătatea cursei.



- ▶ Trageți ușa spre exterior.



Montarea ușii cuptorului

După curățare, ușa cuptorului trebuie montată din nou.

- ▶ Glisați balamalele în canelurile lor.
- ▶ Întoarceți în sus cele două blocuri de cârlige (folosite ca atașări ale balamalelor).

ATENȚIE! Deteriorarea cuptorului datorită manipulării greșite!

- ▶ Nu încercați niciodată să închideți ușa când unul sau ambele blocuri de cârlige sunt deschise parțial sau complet.
- ▶ Închideți ușa cuptorului.

Curățarea panourilor de sticlă ale ușii cuptorului

Ușa cuptorului și panourile de sticlă pot fi îndepărivate pentru a permite curățarea temeinică a panoului de sticlă.

Ușa cuptorului are 3 panouri de sticlă:

- panou de sticlă interior (lângă cavitate)
- panou de sticlă intermediu (în interiorul ușii cuptorului)
- panou de sticlă exterior

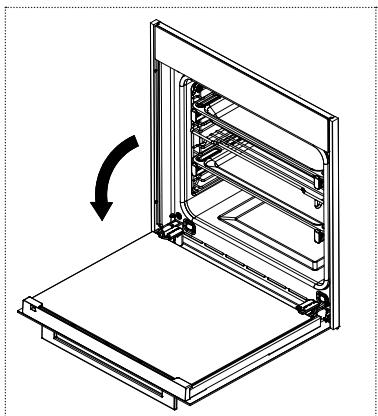
Panoul de sticlă interior și panoul de sticlă intermediu pot fi îndepărtați în vederea curățirii.

Interiorul panoului de sticlă exterior poate fi curățat când panoul interior și panoul intermediu de sticlă sunt demontați.

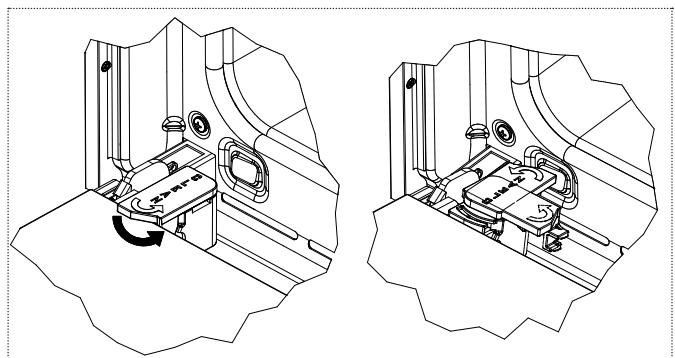
Demontarea și curățarea panoului de sticlă interior de pe ușa cuptorului

► Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că starea cuptorului este rece.

► Deschideți complet ușa cuptorului.



► Întoarceți cele două blocuri negre (care au înscris cuvântul **CLEAN (CURĂȚARE)** în partea inferioară a ușii) cu 180° astfel încât să se potrivească în locașurile din structura cuptorului.



- Aveți grijă să întoarceți blocurile negre complet.
- Blocurile se înclichetează în poziție.

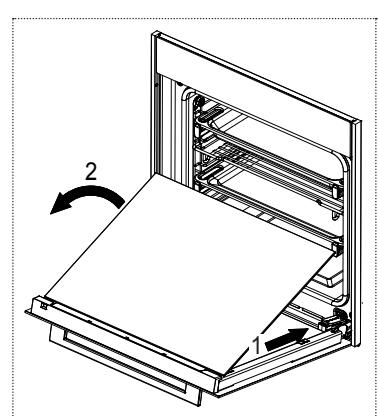
ATENȚIE! Deteriorarea cuptorului datorită manipulării greșite!

Dacă blocurile nu sunt întoarse complet, demontarea panoului de sticlă va cauza închiderea imediată a ușii cuptorului.

► Nu încercați niciodată să închideți ușa când unul sau ambele blocuri au eliberat parțial sau complet panoul de sticlă.

► Împingeți cu grijă panoul de sticlă interior (1) spre cuptor. După aceea ridicați panoul de sticlă interior (2).

- Cele două blocuri negre împiedică închiderea ușii.



► Curățați panoul de sticlă interior.

Demontarea și curățarea panoului de sticlă intermediu al ușii cuptorului

După demontarea panoului de sticlă interior, panoul de sticlă intermediu poate fi demontat.

- Ridicați cu grijă panoul de sticlă intermediu afară din cauciucuri pe ambele părți.
- Curățați panoul de sticlă intermediu.

Demontarea și curățarea bordurilor superioare pentru panourile de sticlă

Pentru o curățare mai temeinică, bordurile superioare de pe ușa cuptorului pot fi demontate. Bordurile superioare sunt fixate cu două șuruburi, unul în colțul de sus dreapta, altul în colțul de sus stânga pe interiorul ușii cuptorului. Demontarea bordurilor superioare este posibilă numai când geamul interior este demontat.

- Deșurubați șuruburile de fixare din colțurile de sus dreapta și stânga ale ușii cuptorului.
- Demontați bordura superioară.
- Curățați bordura superioară.

Montarea panourilor de sticlă

Pozitia corectă a panourilor de sticlă montate este indicată prin textul marcat **TEMPERED GLASS** (sticlă călită), care trebuie să fie perfect lizibil.

- Dacă nu este montată, puneți la loc bordura superioară.
- Dacă nu este montat, puneți înapoi la loc panoul de sticlă intermediu între cauciucuri.
- Puneți înapoi la loc panoul de sticlă interior.
- Întoarceți cele două blocuri de fixare a sticlei înapoi în poziția lor originală.
- Închideți ușa cuptorului.

Curățarea ramele laterale și a ghidajelor telescopic

Pentru a curăța temeinic ramele laterale și ghidajele telescopic, ele pot fi demontate de pe cuptor.

Demontați ghidajele telescopic

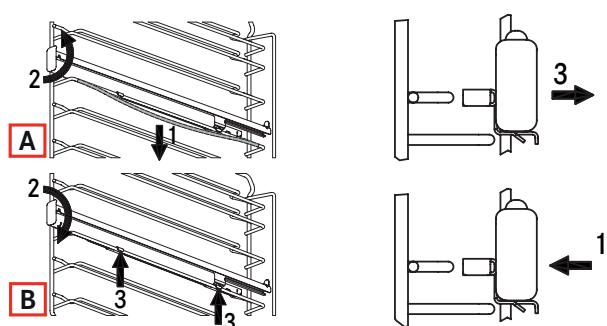
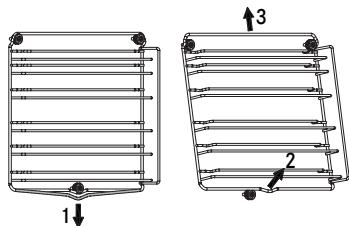


Figura A

- Cu ghidajul telescopic în poziția închisă, apăsați ferm în jos (1) spre mijlocul poliței de sârmă, acolo unde partea inferioară a ghidajului se prinde în cârlig.
- Rotiți ghidajul în sens antiorar (2) și îl îndepărtați de pe planșeul grilajului (3).

Figura B

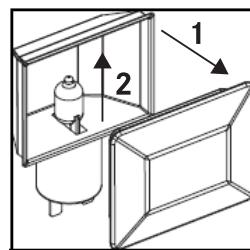
- Cu ghidajul telescopic în poziția deschisă, deplasați înainte polița de sărmă (1).
- Rotiți ghidajul în sens orar (2) și îl prindeți de raftul inferior (3) prin presare spre cele două cârlige până auziți un clic.
- Ridicați ghidajul telescopic (3) în timp ce trageți (2) pre cealaltă parte a cuptorului.
- Demontați ghidajele telescopice.

Demontați ramele laterale

- Încovați în jos piesa transversală care este cuplată în bucșa de fixare și o îndepărtați din canelură.
- Împingeți rama laterală în sus și o demontați de pe cele două cârlige superioare.

Curățare

- Curățați ramele exterioare și ghidajele telescopice.
- După curățare, țineți rama laterală înclinată și introduceți ramele laterale în cele două ghidaje respective din partea superioară.
- Încovați în sus piesa transversală care este cuplată în bucșa de fixare și o introduceți în canelură.
- Introduceți ghidajele telescopice.

Înlocuirea lămpii cuptorului

Cuptoarele Franke sunt dotate cu două lămpi rectangulare. Înlocuirea lămpilor trebuie să îndeplinească următoarele specificații tehnice:

- Rezistență la temperatură: 300°C
- Tensiune: 220-240 V, 50/60 Hz
- Putere: 40 W
- Racord: G9

ATENȚIE! Deteriorarea lămpii din cauza manipulării greșite!

- ▷ Evitați să atingeți lămpile cu mâinile goale.
- ▷ Utilizați o lavetă sau o bucată de hârtie de bucătărie.

**AVERTIZARE! Pericol de electrocutare!**

- ▷ Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că acesta este oprit.

**AVERTIZARE! Electrocuteare datorită manipulării greșite!**

- ▷ Închideți cuptorul.
 - În funcție de cum este montat cuptorul: scoateți cuptorul de priză sau deconectați puterea de la intrerupătorul principal al instalației electrice, de ex. întrerupeți siguranța cuptorului din cutia de siguranțe.
- Îndepărtați capacul din sticlă desfăcându-l cu atenție, cu ajutorul unei surubelnițe cu cap plat.
- Scoateți lampa din suportul său.
- Înlocuiți lampa.
- Montați la loc capacul din sticlă.

ÎNTREȚINERE ȘI REPARARE

- ▷ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienti.
- ▷ Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienti.
- ▶ Atunci când contactați serviciul clienti, vă rugăm să furnizați următoarele informații:
 - tipul de defecțiune
 - modelul aparatului (Art.)
 - număr de serie (N.S.)

Această informație este afișată pe plăcuța cu date.

Versiune software

Această opțiune conține informații tehnice utile pentru asistența service acordată clienților în cazul unei intervenții la comenzi electronice.

- ▶ Apăsați .
- Apare meniul **SETUP** cu diferite opțiuni.
- ▶ Apăsați **VERSIUNE SOFTWARE**.
- Apare informația software.

Demo

Opțiunea poate fi activată numai de către tehnicienii de service.

Opțiunea permite navigarea în funcțiile afișajului fără activarea elementelor de încălzire. Ea este utilă în situații demonstrative cum sunt târgurile sau prezentările de produs.

EVACUARE CA DEȘEU



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

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

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

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

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

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

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

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

SERVICIUL CLIENTI

- ▶ Utilizați adresa de contact precizată pentru țara dumneavoastră pe ultima pagină sau consultați site-ul: www.franke.com

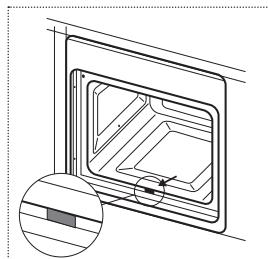
DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- ▶ Consultați plăcuța cu date aplicată pe produs.



Acest aparat de uz casnic este conform cu următoarele directive CE:

- 2006/95/CE (Tensiune joasă)
- 2004/108 CEE (Compatibilitate electromagnetică)

Clasa de eficiență energetică (conform to 2009 / 60350-50304 / EN) este determinată prin modurile de operare: Economisirea energiei și Statică.

Pentru a calcula volumul, dacă este prezent, îndepărtați partea interioară a sârmei de ghidare (conform reglementărilor 2009 / 60350-50304 / EN).

Parametru	Valoare
Dimensiunile funcționale ale cuptorului (mm)	480 x 370 x 405 (Lat x H x Ad)
Tensiunea sursei de alimentare și frecvență	220-240 V, 50/60 Hz
Puterea totală și curentul nominal al siguranței	2900 W, 16 A
Puterea și valorile elementelor de încălzire	
Motor radial	27 ... 40 W
Bec iluminare	40 W (2x)
Ventilator tangențial	15 ... 35 W
Plafon	520 W / 124 V
Planșeu	1250 W
Grill	2100 W
Elemente de încălzire DCT	2650 W

Parametru	Simbol	Valoare	Unitate de măsură
Identificare model	FS-CR	913-982 DCT	
Tip cuptor		integrat	
Greutatea aparatului	M	41	kg
Număr de cavitate		1	
Sursa de încălzire a fiecărei cavitate		electrică	
Volumul fiecărei cavitate	V	74	l
Consumul de energie necesară pentru încălzirea unei sarcini standard într-o cavitate a unui cuptor electric în timpul unui ciclu în regim de convecție pentru fiecare cavitate	CE cavitate electrică	1,12	kWh/ciclu
Consumul de energie necesară pentru încălzirea unei sarcini standard într-o cavitate a unui cuptor electric în timpul unui ciclu în regim de circulație forțată de aer pentru fiecare cavitate	CE cavitate electrică	0,53	kWh/ciclu
Indicele de eficiență energetică pentru fiecare cavitate	IEE cavitate	61	

Producătorul perfecționează continuu produsele. Din acest motiv textul și ilustrațiile din acest manual pot fi modificate fără notificare.

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

ЗМІСТ

Вступ	102
Про цей посібник	103
Користування за призначенням	103
Вказівки щодо безпеки	103
Правильне встановлення та підключення до джерела живлення	104
Правильне користування	104
Обслуговування та чищення	104
Ремонт	105
Виведення з експлуатації	105
Інформація щодо енергозбереження	105
Огляд	105
Піч	105
Панель керування	107
Значки меню на екрані	108
Перше вмикання	110
Настроювання дисплея	110
Експлуатація	111
Приготування їжі в ручному режимі	111
Приготування їжі в автоматичному режимі	111
Приготування їжі в екологічному режимі	112
Приготування в режимі оздоровчого харчування	113
Планування часу завершення приготування	113
Налаштування таймера	114
Використання щупа готовності м'яса	114
Підключення	114
Програми для приготування вручну	115
Таблиця готування	117
Тестовані програми приготування	119

Програми для готових меню	121
Готове меню страв із м'яса	121
Готове меню страв із м'яса (низьке енергоспоживання)	123
Готове меню страв із риби	125
Готове меню страв із риби (низьке енергоспоживання)	127
Готове меню з 4 піц та хліба	129
Готове меню з 4 піц та хліба (низьке енергоспоживання)	130
Меню оздоровчого харчування	130
Чищення та догляд	131
Загальні рекомендації	131
Чищення камери печі	131
Чищення дверцят духової шафи	131
Знімання дверцят печі	131
Встановлення дверцят печі на місце	132
Очищення скляних панелей дверцят печі	132
Очищення боковин та телескопічних рейок	133
Замінення лампи духової шафи	133
Обслуговування та ремонт	134
Утилізація	134
Сервісний центр	134
Технічні дані	135

ВСТУП

Шановний покупцю!

Дякуємо, що обрали піч Crystal.

Перед початком користування піччю слід ретельно ознайомитися з інструкціями та порадами, наведеними в цьому посібнику. Це дасть змогу отримати максимальну користь від печі та гарантуватиме багаторічну безперебійну роботу приладу.

Збережіть цей посібник користувача, щоб звертатися до нього в майбутньому.

Crystal – піч нового покоління, призначена вдосконалювати домашнє куховарство.

Ми удосконалили нашу перевірену технологію динамічного приготування та додали дисплей HD, що дозволяє програмувати, планувати та контролювати кожен процес приготування одним лише дотиком.

Піч Crystal дає вам широкі можливості вибору.

Можна готувати «по-традиційному», використовуючи передові технологічні поліпшення, утілені в цій печі; можна також насолоджуватися добірними заздалегідь підготовленими рецептами й цілими меню, що допоможуть зробити повсякденне життя простішим, динамічнішим і здоровішим.

Ви можете вибирати з-поміж таких варіантів приготування:

ВРУЧНУ: приготування їжі в ручному режимі, а також налаштування системи, температури та тривалості, як ви забажаєте.

АВТОМАТИЧНО: приготування їжі в автоматичному режимі, що дозволяє насолоджуватися широким різноманіттям рецептів та готових меню.

ЕКОЛОГІЧНИЙ РЕЖИМ: приготування в автоматичному або екологічному режимі, що дозволяє насолоджуватися широким різноманіттям рецептів та готових меню.

Режим WELLNESS (Оздоровче харчування): приготування максимально здорової їжі з мінімальним вмістом жиру в готовій страві, яка ідеально підійде для вашого здоров'я.

Привабливий дизайн і сучасна технологія забезпечують гармонійне поєднання краси й продуктивності.

Crystal – квінтесенція елегантності, що впишеться в будь-яку кухню й гарантує неймовірну надійність завдяки високій якості матеріалів і увазі до дрібниць – фірмовим рисам будь-якого виробу Franke.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник чинний для кількох моделей приладу. Деякі описані особливості та функції можуть бути недоступні для вашої конкретної моделі.

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

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

Символ Значення



Символ попередження. Попередження про небезпеку травмування.



Запобіжні заходи та попереджувальні примітки, що допомагають уникнути травм чи псування майна.



Дія. Вказує на дію, яку слід виконати.



Результат. Результат однієї чи кількох дій.



Передумова, яку потрібно виконати перед наступною дією.

КОРИСТУВАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

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

Піч спроектовано так, щоб вона давала змогу досягти професійного рівня продуктивності навіть у дома.

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

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Перш ніж користуватися піччю, слід ретельно ознайомитися з посібником користувача та інформацією щодо техніки безпеки.
- Збережіть посібник, щоб звертатися до нього в майбутньому.

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

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

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

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



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

Цей прилад – не іграшка!

- Бережіть прилад і пакувальні матеріали від дітей.
- Не залишайте дітей біля приладу без нагляду.
- Не дозволяйте дітям грatisя з приладом.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу чи елементів його керування в моменти використання та відразу після завершення роботи.

Правильне встановлення та підключення до джерела живлення

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

- ▷ Установлювати прилад має виключно представник сервісного центру, електрик чи спеціально навчена особа з відповідними знаннями та належною освітою.
- ▷ Установіть прилад так, щоб його можна було відключити від джерела живлення; відстань між розімкнутими контактами має гарантувати повне знецтрумлення відповідно до умов перенапруги категорії III.
- ▷ Прилад має бути приєднаний безпосередньо до розетки електромережі.
 - Заборонено приєднувати прилад через перехідники, розгалужувачі та подовжувачі.
- ▷ Переконайтесь, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дош, сонце).

Правильне користування

- ▷ Користуйтесь піччю лише для того, щоб готувати продукти до споживання та куховарити.
- ▷ Обов'язково вдягайте кухонні рукавиці, коли ставите посуд у піч і виймаєте його звідти.
- ▷ Користуючись піччю, дотримуйтесь вказівок лише тих посібників, що належать до цього приладу.
- ▷ Не кладіть кабелі живлення інших електроприладів на гарячі частини печі.
- ▷ Не зберігайте жодні предмети в печі.
- ▷ Не користуйтесь займистими рідинами біля печі.
- ▷ Користуйтесь лише температурними сенсорами, які рекомендовано для цієї печі.

Ризик перегрівання та несправності печі через блокування вентиляції!

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

Пошкодження емальованого покриття печі через неправильне поводження з посудом!

- ▷ Під час готування заборонено ставити посуд просто на дно печі.
- ▷ Ставте посуд лише на решітки чи емальовані деки, установлені на одному з п'яти рівнів печі.

Небезпека опіків!

Піч та її досяжні частини дуже сильно розігриваються в процесі роботи.

- ▷ Не торкайтесь нагрівальних елементів у печі.



Небезпека опіків!

Кінець ручки дверцят може нагріватися внаслідок відведення гарячого повітря.

- ▷ Відчиняючи або зачиняючи дверцята, слід завжди братися за середину ручки.
- ▷ Завершивши роботу з піччю, слід обов'язково переводити ручки керування в позицію вимкнення.



Ризик ураження електричним струмом від пошкодженого приладу!

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



Ризик ураження електричним струмом!

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

Обслуговування та чищення

Перед обслуговуванням або чищенням:

- ▷ Від'єднайте пристрій від джерела живлення (наприклад, викрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті).

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

- ▷ Не чистьте скляні частини дверцят печі шорсткими абразивними матеріалами чи гострими металевими скребачками, бо вони можуть дряпати поверхню й порушувати цілість скла.
- ▷ Не чистьте прилад парою чи прямими струменями води.



Ризик ураження електричним струмом унаслідок потрапляння рідини в прилад!

Прилад містить електричні компоненти.

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

Ремонт

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

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

Виведення з експлуатації

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

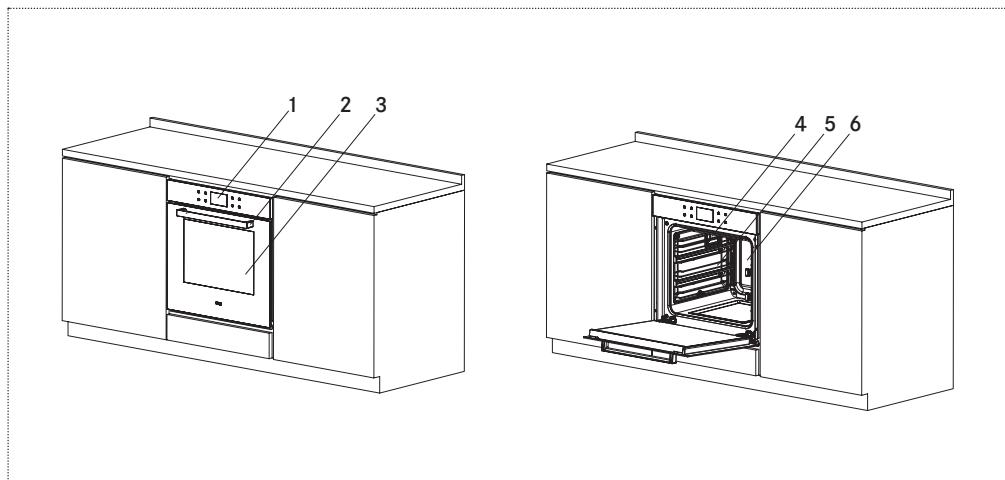
ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

У режимах **GENTLE HEAT** (М'яке нагрівання) та **HOT AIR** (Гаряче повітря) споживання електроенергії є меншим у порівнянні з іншими доступними функціями приготування.
 ▷ Не відчиняйте дверцята занадто часто.
 ▷ Здійснюйте попереднє підігрівання як найшвидше.

- ▷ Попередньо розігрівайте піч тільки в тому випадку, якщо результати випікання залежать від цієї операції.
- ▷ Якщо за рецептром запіканки до страви слід застосовувати залишкове тепло більше 30 хвилин, вимкніть прилад за 5–10 хвилин до завершення готування.

ОГЛЯД

Піч



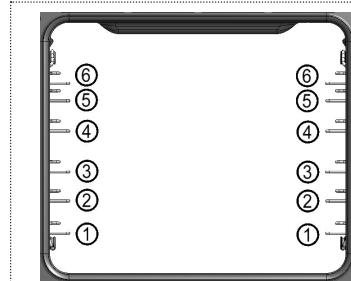
- 1 Панель керування
- 2 Ручка передніх дверцят
- 3 Скло передніх дверцят
- 4 Освітлення
- 5 Напрямні для решіток та емальованих дек
- 6 Охолоджуючий вентилятор (зворотній бік)

Охолоджувальний вентилятор

Аби дверцята, панель керування та бічні поверхні печі Franke не перегрівалися, її оснащено вентилятором охолодження, який автоматично активується при нагріванні печі. Коли вентилятор охолодження увімкнено, повітря виводиться із печі через проміжок між передньою панеллю та дверцятами печі. Швидкість відведення повітря спеціально оптимізовано, аби не створювати незручності на кухні та звести шум від пристрою до мінімуму.

Щоб захистити кухонні меблі та пристрой, вентилятор охолодження продовжить працювати по завершенні приготування, поки піч не охолоне достаточно.

Напрямні для решіток та емальованих дек



Використовується для правильного розташування решіток та емальованих дек у 6 попередньо визначених положеннях (залежно від моделі; від 1 до 6 починаючи з низу). У таблиці приготування різних страв (с.) вказано найкраще положення для кожної страви.

Аксесуари

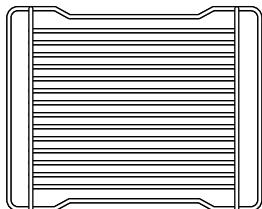


Опис

Емальоване деко для випікання/смаження

Зазвичай використовується для збору соку, що стікає з їжі, що готується на грилі або для приготування їжі безпосередньо на емальованому деці.

Якщо емальовані деки не використовуються, їх слід витягнути з печі. Емальовані деки виготовляються з емальованої харчової сталі класу АА.

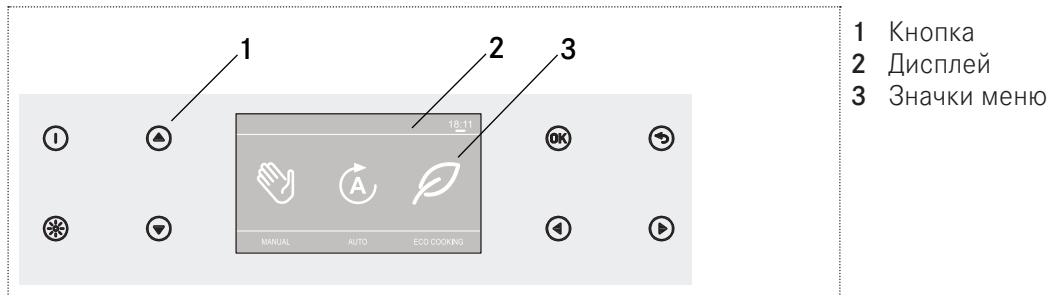


Решітка

Використовується в якості підставки під каструлі, кондитерські форми та будь-які інші контейнери, окрім емальованих дек, або для приготування м'яса та риби, головним чином в режимі гриль та турбо гриль, підсмажування хліба тощо.

При цьому слід уникати безпосереднього контакту харчових продуктів зі стелажем.

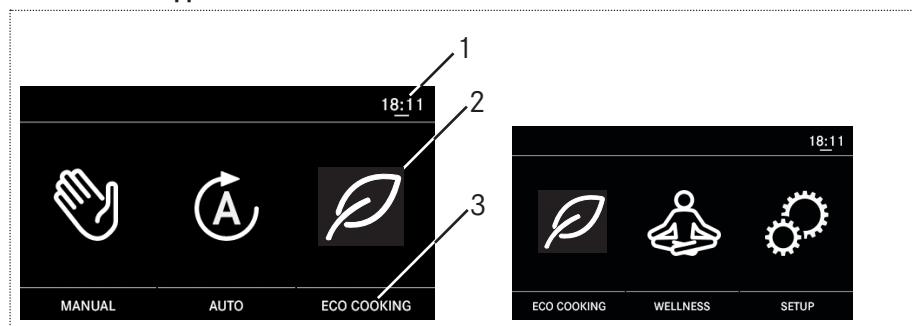
Панель керування



Кнопка	Назва клавіші	Функція
	Увімк./вимк. живлення	Увімкніть піч: ► Коротко натисніть клавішу Вимкніть піч. ► Натисніть та утримуйте клавішу
	Повернення	Повернення до попереднього меню. Вихід із підменю та повернення до попереднього меню
	Підтвердження / пуск / стоп	Перевірка ваших операцій та підтвердження програми: ► Коротко натисніть клавішу Переривання або продовження програми: ► Натисніть клавішу та виберіть між та .
	Освітлення	Увімкнення/вимкнення внутрішнього підсвічування: ► Натисніть клавішу один раз.
 	Вверх / вниз	Вибір функції за допомогою стрілок вверх та вниз всередині меню: ► Натисніть клавішу один раз.
 	Вліво / вправо	Вибір функції за допомогою стрілок вліво та вправо всередині меню: ► Натисніть клавішу один раз.

Значки меню на екрані

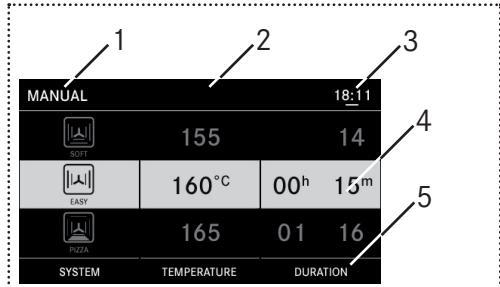
Основне подання



- 1 Поточний час
2 Значок меню
3 Назва меню

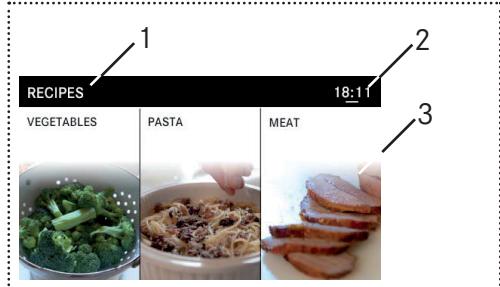
Значок меню	Назва меню	Функція
	MANUAL (РУЧНИЙ РЕЖИМ)	Приготування їжі в ручному режимі
	AUTO (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ)	Приготування їжі в автоматичному режимі
	ECO COOKING (ЕКОЛОГІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ)	<p>У цьому меню доступні такі програми: еко-рецепти та готові еко-меню.</p> <p>Приготування страв з пониженим споживанням електроенергії, що дозволяє використовувати побутову електромережу в найбільш бережливий для навколошнього середовища спосіб. У цьому меню рецепти аналогічні до АВТОМАТИЧНОГО режиму, проте для їхнього приготування витрачається менше енергії.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Програма RECIPES (Рецепти) забезпечує приготування лише на одному рівні. - Програма Complete menu (Готове меню) забезпечує приготування страв на чотирьох рівнях.
	WELLNESS (ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.)	<p>У цьому меню передбачена наступна програма: Wellness (Оздоровче харчування)</p> <p>Приготування м'ясних, рибних та овочевих страв у цілком природній спосіб з мінімальною кількістю жиру в готовій страві. Ця програма передбачає тривале готування при низьких температурах (блізько 100° С) вередині страви. При цьому не треба додавати олію чи інші жири. Це дозволяє зберігати первинну харчову цінність продуктів (вміст мінералів, вітамінів тощо), а також робити їхній природний смак ще яскравішим.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Програма WELLNESS (Оздоровче харчування) забезпечує приготування лише на одному рівні.
	SETUP (НАЛАШТУВАННЯ)	У цьому меню можна налаштовувати дисплей, наприклад, час, мову, яскравість і звук.
	RECIPES (РЕЦЕПТИ)	<p>У цьому меню можна вибирати з-поміж різних категорій рецептів, наприклад з макаронів, овочів, м'яса, риби, пирогів, хліба чи піци.</p> <p>МЕНЮ RECIPES (Рецепти) - це підменю AUTO (Автоматичного) та ECO COOKING (Екологічного) режимів.</p>
	COMPLETE MENU (ГОТОВЕ МЕНЮ)	<p>У цьому меню можна вибирати з-поміж різних програм для готових меню, наприклад для м'ясного меню, меню страв з риби, 4 піц, хліба на 4 тацях.</p> <p>COMPLETE MENU (Готове меню) - це підменю AUTO (Автоматичного) та ECO COOKING (Екологічного) режимів.</p>

ПОДАННЯ для ручного режиму



- 1 Назва основного меню
- 2 Інформаційна панель основного меню
- 3 Поточний час
- 4 Зона налаштування програми (сіра: активне налаштування)
- 5 Назва розділу

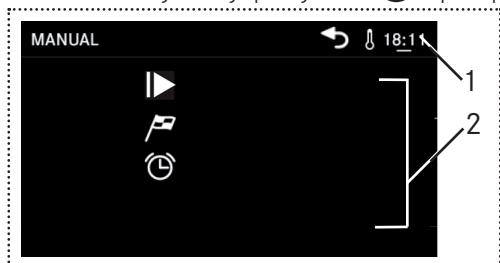
ПОДАННЯ ДЛЯ РЕЦЕПТІВ, ГОТОВИХ МЕНЮ ТА ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ



- 1 Назва основного меню
 - 2 Поточний час
- Рецепт або готове меню з прикладом зображення та назвою
В Екологічному режимі меню виглядає так само, але в кінці назви
кожної позиції меню стоїть слово **ECO (EKO)** (наприклад, **ECO CANNELLONI** (EKO Каннелоні), **ECO LASAGNE** (EKO Лазанья)).

Подання підменю

Якщо натиснути й утримувати **OK** при програмуванні, з'явиться зазначене підменю.



- 1 Поточний час. Значок температури з'являється, коли піч працює, нагрівається або програмується.
- 2 Значки функцій (назву значка тут не вказано, див. таблицю нижче)

Значок	Назва значка	Функція
	START COOKING (ЗАПУСК ПРИГОТУВАННЯ)	Запуск приготування
	SET END TIME (ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ)	Встановлення часу завершення приготування
	TIMER (ТАЙМЕР)	Встановлення таймера

Якщо ви запрограмували тривалість приготування їжі з урахуванням відкладеного початку, на екрані відобразиться сумарний час приготування та час завершення, коли страва буде готовою.

ПЕРШЕ ВМИКАННЯ

При першому використанні печі

- Відкрийте дверцята та переконайтесь, що всередині печі нічого немає. Дістаньте всі аксесуари.
 - Переконайтесь, що приміщення добре провітрюється. Для цього може знадобитися відчинити двері та вікна.
 - Натисніть , щоб запустити піч.
- Після початку роботи відобразиться годинник
- Натисніть , щоб увійти в головне меню.
 - Натисніть кнопку .
 - Виберіть програму **MULTICOOKING** (ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ) у розділі **FUNCTION** (Функція) за допомогою .
 - Виберіть в області температури максимальне значення (270° C). Для цього натисніть  і  для вибору температури.

- У розділі **DURATION** (Тривалість) виберіть значення 00 годин 40 хвилин (рухайтесь праворуч за допомогою , щоб вибрати тривалість, натисніть ).
- Натисніть , щоб запустити ручний режим.
- Натисніть , щоб підтвердити режим.
- Виберіть не активувати попереднє нагрівання .
- Повністю порожню пічку слід нагріти до максимальної температури із зачиненими до кінця дверцятами.

Запах, який можна відчути при виконанні цієї операції, є наслідком випаровування речовин, що використовувалися для захисту печі з моменту виходу з заводу і до встановлення у вас вдома. По завершенні 40 хвилин робота печі автоматично зупиниться. Тепер можна користуватися піччю.

НАСТРОЮВАННЯ ДИСПЛЕЯ

У цьому розділі висвітлено налаштування функцій дисплея згідно з вашими вподобаннями.

Початок налаштування

- Натисніть , щоб запустити піч.
- Натисніть , щоб увійти в головне меню..
- Натисніть , щоб вибрати .
- Натисніть кнопку .
- З'явиться меню **SETUP** (Налаштування) з різними параметрами.

Налаштування часу

- Виберіть **TIME** (Час).
- Натисніть кнопку .
- Виберіть значення годин, хвилин та секунд, повертаючи та натискаючи .
- Годинник автоматично вимкнеться через кілька годин задля безпеки пікселів.

Налаштування мови

- Виберіть **LANGUAGE** (Мова).
- Виберіть мову, повертаючи та прокручуючи відповідний список та натисніть .

Налаштування яскравості екрана

- **ВИБЕРІТЬ DISPLAY BRIGHTNESS (ЯСКРАВІСТЬ ЕКРАНА).**
- Налаштуйте яскравість панелі керування, повернувши  та вибравши один із сегментів у смузі.

Налаштування гучності сигналу таймера

- Виберіть **SOUND** (Звук).
- Задайте гучність, повернувши  та вибравши один із сегментів у смузі.

Налаштування типу відображення годинника

- **ВИБЕРІТЬ CLOCK DISPLAY TYPE (ТИП ВІДОБРАЖЕННЯ ГОДИННИКА).**
- Виберіть улюблену обкладинку: аналоговий чи цифровий годинник та натисніть .

Завершення налаштування

- Щоб повернутися до головного меню, двічі натисніть .

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- ▶ Для оптимального використання печі Franke рекомендуємо звернутися до таблиці приготування страв.

Приготування їжі в ручному режимі

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

- ▶ Натисніть , щоб увійти в головне меню.
- ▶ Виберіть  і натисніть .
- З'явиться меню **MANUAL** (Ручний режим), що містить кілька розділів.

Розділ	Опис
FUNCTION (ФУНКЦІЯ)	Вибір різноманітних програм (див. розділ «Програми для приготування вручну»)
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Вибір потрібної температури від мін. значення 50° С до макс. значення 270° С (для програми GENTLE HEAT (М'яке нагрівання) – 230° С)
(DURATION) ТРИВАЛІСТЬ	Вибір значення тривалості в годинах та хвилинах
▶ У кожному розділі: Виберіть програму, температуру та тривалість.	
▶ Помістіть попередньо підготовлену страву в камеру печі та зачиніть дверцята.	
▶ Для підтвердження натисніть кнопку . Для підтвердження натисніть кнопку  .	
▶ Виберіть  «Почати готовувати», щоб підтвердити програму або виберіть  «Час завершення», щоб встановити час затримки.	
▶ Виберіть, чи активувати попередній нагрів, чи ні.	
■ Якщо ви виберете TAK , після активування всі нагрівальні елементи для якнайшвидшого досягнення потрібної температури.	
■ Якщо ви виберете NI , після збереження профілю приготування обраної функції відповідно до встановленого циклу.	
▶ Прискорений попередній нагрів можна вибирати лише разом з такими функціями:  ,  ,  ,  ,  ,  .	
■ Натисніть  і запуститься програма приготування.	

Щоб зупинити виконання програми:

- ▶ Натисніть і утримуйте  або коротко натисніть  і виберіть .

Приготування їжі в автоматичному режимі

Автоматичний режим містить багато рецептів та готових меню.

- ▶ Натисніть , щоб увійти в головне меню.

- ▶ Виберіть  і натисніть .

З'явиться меню **AUTO** (Автоматичний режим) із різними підменю:

- RECIPES (РЕЦЕПТИ)

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних категорій рецептів, наприклад з макаронів, овочів, м'яса, риби, пирогів, хліба чи піци.

- COMPLETE MENUS (ГОТОВІ МЕНЮ)

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних програм готового меню, наприклад з готового меню страв з м'яса (1-8), готового меню страв з риби (1-8), 4 піци, хліба на 4 полицях.

Приклад програми рецепта

- ▶ Натисніть , щоб увійти в головне меню.

- ▶ Виберіть  і натисніть .

- ▶ Виберіть  і натисніть .

- ▶ Натисніть **PASTA** (Паста)/ **VEGETABLES** (Овочі), потім виберіть **CANNELLONI** (Каннелоні).

- Відобразиться короткий виклад рецепта:

Розділ	Опис
INFO (ІНФОРМАЦІЯ)	Автоматичне налаштування температури, програми та відображення оптимального розташування для таці
TIME (ЧАС)	Автоматичне налаштування часу приготування страв
▶ Для підтвердження натисніть кнопку  .	
▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти в камеру духовки та зачиніть дверцята.	
▶ Для підтвердження натисніть кнопку  .	
▶ Виберіть  «Почати готовувати», щоб підтвердити програму або виберіть  «Час завершення», щоб встановити час затримки.	
■ Натисніть  і запуститься програма приготування.	

Щоб зупинити виконання програми:

- ▶ Натисніть і утримуйте  або коротко натисніть  і виберіть .

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

- www.franke.com/recipes

Приклад програми готового меню

- Натисніть  щоб увійти в головне меню.
- Виберіть  і натисніть .
- Виберіть  і натисніть .
- Виберіть **MEAT MENU** (Меню страв з м'яса) 1 і натисніть .
- Відобразиться короткий виклад готового меню:

Розділ	Опис
PROGRAM (ПРОГРАМА)	Автоматичне налаштування програми приготування
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматичне налаштування температури
TRAY INFO (ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТАЦЮ)	Автоматичне відображення оптимального розташування для таці
TIME (ЧАС)	Автоматичне налаштування тривалості приготування

- Для підтвердження натисніть кнопку .
- Помістіть попередньо підготовлену страву в камеру печі та зачиніть дверцята.
- Для підтвердження натисніть кнопку .
- Виберіть  «Почати готувати», щоб підтвердити програму або виберіть  «Час завершення», щоб встановити час затримки.
- Натисніть  і запуститься програма приготування.

Щоб зупинити виконання програми:

- Натисніть і утримуйте  або коротко натисніть  і виберіть .

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

- www.franke.com/recipes

Приготування їжі в екологічному режимі

Екологічний режим передбачає екологічно безпечний спосіб приготування їжі, що дозволяє насолоджуватися широким різноманіттям рецептів та готових меню.

У цьому меню рецепти аналогічні до

АВТОМАТИЧНОГО режиму, проте для їхнього приготування витрачається менше енергії.

- Натисніть , щоб увійти в головне меню.
- Виберіть  і натисніть .

З'явиться меню **ECO COOKING** (Екологічне приготування) з різними підменю:

- **ЕКОНОМНІ РЕЦЕПТИ**

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних категорій рецептів, наприклад з макаронів, овочів, м'яса, риби, пирогів, хліба чи піци.

- ГОТОВІ ЕКОНОМНІ МЕНЮ

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних програм готового меню, наприклад з готового меню страв з м'яса (1-8), готового меню страв з риби (1-8), 4 піц, хліба на 4 полицях.

Приклад програми економного рецепта

- Натисніть , щоб увійти в головне меню, виберіть  і натисніть .
- Виберіть  і натисніть .
- Натисніть **PASTA** (Паста)/ **VEGETABLES** (Овочі), потім виберіть **CANNELLONI** (Каннелоні).
- Відобразиться короткий виклад рецепта:

Розділ	Опис
INFO (ІНФОРМАЦІЯ)	Автоматичне налаштування температури, програми та відображення оптимального розташування для таці
TIME (ЧАС)	Автоматичне налаштування тривалості приготування

- Для підтвердження натисніть кнопку .
- Помістіть попередньо підготовлену страву в камеру печі та зачиніть дверцята.
- Для підтвердження натисніть кнопку .
- Виберіть  «Почати готувати», щоб підтвердити програму або виберіть  «Час завершення», щоб встановити час затримки.
- Натисніть  і запуститься програма приготування.

Щоб зупинити виконання програми:

- Натисніть і утримуйте  або коротко натисніть  і виберіть .

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашему веб-сайті:

- www.franke.com/recipes

Приклад програми готового еко-меню

- Натисніть , щоб увійти в головне меню, виберіть  і натисніть .
- Виберіть  і натисніть .
- Виберіть **MEAT MENU** (Меню страв з м'яса) 1 і натисніть .
- Відобразиться короткий виклад готового меню:

Розділ	Опис
PROGRAM (ПРОГРАМА)	Автоматичне налаштування програми приготування
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматичне налаштування температури
TRAY INFO (ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТАЦЮ)	Автоматичне відображення оптимального розташування для таці
TIME (ЧАС)	Автоматичне налаштування тривалості приготування

- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**.
- Помістіть попередньо підготовлену страву в камеру печі та зчиніть дверцята.
- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**.
- Виберіть **▶** «Почати готовувати», щоб підтвердити програму або виберіть **▶** «Час завершення», щоб встановити час затримки.
 - Натисніть **OK** і запуститься програма приготування.

Щоб зупинити виконання програми:

- Натисніть і утримуйте **OK** або коротко натисніть **▶** і виберіть **✓**.

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

- www.franke.com/recipes

Приготування в режимі оздоровчого харчування

У режимі оздоровчого харчування можна вибирати різні варіанти рецептів страв із таких продуктів, як ягнечина, свинина, баранина, птиця, риба, телятина та овочі.

Приклад програми меню оздоровчого харчування

Завдяки цій програмі можна готувати м'ясні, рибні та овочеві страви у цілком природній спосіб, мінімізуючи кількість жиру в готовій страві. Данна програма передбачає тривале готовування при низьких температурах (блізько 100° С) всередині страви. При цьому не треба додавати олію чи інші жири. Це дозволяє зберігати первинну харчову цінність продуктів (вміст мінералів, вітамінів тощо), а також робити їхній природний смак ще насиченнішим.

- Натисніть **OK** щоб увійти в головне меню.
- Виберіть **▶** натисніть **OK**.
- Виберіть **VEGETABLES** (Овочі) і натисніть **OK**.
 - Відобразиться короткий виклад готового меню:

Розділ	Опис
PROGRAM (ПРОГРАМА)	Автоматичне налаштування програми приготування
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматичне налаштування температури
TRAY INFO (ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТАЦЮ)	Автоматичне відображення оптимального розташування для таці
TIME (ЧАС)	Автоматичне налаштування тривалості приготування

- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**.
- Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти в камеру духовки та зчиніть дверцята.
- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**.
- Виберіть **▶** «Почати готовувати», щоб підтвердити програму або виберіть **▶** «Час завершення», щоб встановити час затримки.
 - Натисніть **OK** і запуститься програма приготування.

Щоб зупинити виконання програми:

- Натисніть і утримуйте **OK** або коротко натисніть **▶** і виберіть **✓**.

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашему веб-сайті:

- www.franke.com/recipes

Планування часу завершення приготування

У ручному режимі приготування

- Натисніть **OK**, щоб увійти в головне меню.
- Виберіть **▶** і натисніть **OK**.
 - З'явиться меню **MANUAL** (Ручний режим), що містить кілька розділів., виберіть функцію.
- Виберіть тривалість приготування.
- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**.
 - З'явиться підменю.



- Виберіть **▶** і натисніть **OK**.
- Виберіть значення годин та хвилин, прокручуючи вертикальне меню.
- Підтвердьте свій вибір, натиснувши **OK**.
 - Після цього відбудеться перехід в режим очікування.

Після розрахунку часу почутку приготування на основі вибраного часу приготування чи програми приготування та попередньо зазначеного часу завершення приготування. Приготування їжі розпочнеться в розрахованій час почутку.

Можна встановити час закінчення приготування їжі тільки в розділі **MANUAL** (Ручний режим) і в розділі **RECIPES** (Рецепти) в режимах **AUTO**, **ECO COOKING** і **WELLNESS**.

Налаштування таймера

Таймер можна використовувати в усіх режимах приготування, він не залежить від жодної функції.

- Натисніть **OK**, щоб увійти в головне меню.
- Виберіть і натисніть **OK**.
- З'явиться меню **MANUAL** (Ручний режим), що містить кілька розділів.
- Виберіть функцію.
- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**.
 - З'явиться підменю.



- Виберіть і натисніть **OK**.
- Виберіть значення годин та хвилин, прокручуючи вертикальне меню.
- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**.
- Виберіть «Почати готувати» та натисніть **OK**.
 - Таймер працює у фоновому режимі на основній панелі меню біля годинника.
- По завершенні приготування ви почуєте звуковий сигнал.
- Щоб вимкнути звук, натисніть **OK**.

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ГОТОВНОСТІ М'ЯСА

Вашу піч Franke оснащено щупом готовності м'ясо. З його допомогою можна готувати м'ясо, будучи впевненими, що процес приготування завершиться саме тоді, коли потрібно (а саме коли виміряна температура серцевини м'яса відповідатиме ідеальним показникам). Таким чином, вам більше не доведеться встановлювати таймер приготування та перевіряти готовність м'яса через визначені проміжки часу. Щуп готовності м'яса неможливо активувати в режимах приготування (ГРИЛЬ, ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ), а також для попередньо заданих режимів приготування.



Увага!

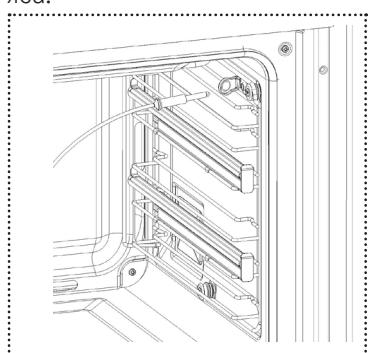
- Користуйтесь лише температурними сенсорами, які рекомендовано для цієї печі.

Підключення

Для уникнення опіків рекомендовано підключати штекер щупа в охолодженій печі до початку приготування.

- Надійно встроміть штекер до роз'єму, щоб забезпечити стабільність роботи щупа і правильність показів температури м'яса.

Точка підключення щупа зображена на рисунку.



- Після підключення щупа встроміть його наконечник до м'яса та ввімкніть піч.

Для отримання правильних показів температури щуп повинен розташовуватися таким чином, щоб його наконечник перебував якомога ближче до середини шматка м'яса.

- Виберіть режим приготування та температуру.
 - Загориться значок , що свідчить про правильне підключення щупа.
 - Якщо значок зникне, це означає, що щуп неправильно підключений. Вставте щуп належним чином.

Вибрана температура печі має відповісти рівномірному приготуванню (занадто висока температура може привести до пригоряння м'яса ззовні). Приготування переривається в будь-якому разі, якщо щуп готовності м'яса зафіксує температуру 65° С всередині м'яса незалежно від вибраної температури печі. Насправді при такій попередньо заданій температурі досягається середня готовність м'яса.

Якщо потрібна інша готовність (для отримання непросмаженого чи добре просмаженого м'яса), змініть зазначене попередньо задане значення таким чином:

- Натисніть **OK**, виберіть , натисніть **OK**, щоб підтвердити потрібний рівень приготування, і натисніть **OK**.
- Виберіть «Почати готувати» та натисніть **OK**.
 - Запуститься програма приготування.
- Температуру потрібно вибрати протягом 15 секунд за допомогою кнопок та , щоб збільшити та зменшити температуру.

ПРОГРАМИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ВРУЧНУ

Програма	Опис
	НОТ AIR (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ) Ця енергозберігаюча функція приготування (1500 Вт) загалом підійде для широкого різноманіття страв. Значення часу приготування збільшено, водночас досягається оптимальний розподіл тепла. Завдяки цьому ви отримуєте неперевершені результати при зниженному енергоспоживанні.
	TOP & BOTTOM HEAT (НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ) Ця традиційна функція ідеально підійде для всіх страв, для випікання хліба та пирогів, а також для приготування печені та ягнини.
	FAN ASSISTED (ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ) Ця традиційна функція використовується для фланів, солоних пирогів, десертів та печені, а також для приготування страв на двох полицях.
	PIZZA (ПІЦЦА) Нагрівальні елементи працюватимуть спільно, аби генерувати висококонцентроване тепло у нижній частині печі. Ця функція ідеально підійде для приготування піци, що потребує нагрівання знизу при розміщенні на одній полиці. Таке приготування буде доволі швидким, а на вихід ви гарантовано отримаєте досконалій результат. Для попереднього підігріву слід скористатися функцією RAPID HEATING (Швидке нагрівання), а потім необхідно переключитися на режим піци.
	RAPID HEATING (ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ) Ця вкрай потужна функція використовує ефект посилення, який досягається завдяки технології динамічного приготування. Вона забезпечує нагрівання до високих температур за малий час. Ця функція підійде для традиційного приготування великих шматків м'яса (наприклад, ягнячих ніжок, запеченого молочного поросяти, свинячих/телячих ніжок та запеченій шинки).
	MULTI COOKING (ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ) Ця функція застосовує всі нагрівальні елементи печі (як із технологією динамічного приготування, так і традиційні). На відміну від функції ГОТОВИХ МЕНЮ , ця функція генерує тепло переважно в нижній частині печі, що ідеально підійде для розміщення страв на 4 полицях (хліба, 4 піци, солоних пирогів тощо).
	COMPLETE MENU (ГОТОВЕ МЕНЮ) Поєднання технології динамічного приготування та традиційних нагрівальних елементів дозволяє створювати ступінчастий розподіл тепла переважно в напрямку верхньої полиці. Такий режим ідеально підійде для приготування великих кількостей їжі на 2–3 полицях.
	EASY BAKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ) Ця функція ідеально підійде для приготування страв, які ви до того ще не готували. Поєднання технології динамічного приготування та традиційних нагрівальних елементів створює збалансований розподіл тепла. Завдяки цьому можна готувати найрізноманітніші страви із обмеженим моментальним споживанням потужності.
	GENTLE HEAT (М'ЯКЕ НАГРІВАННЯ) У цьому режимі задана температура складає 120° С, в ньому також передбачено вмикання охолоджуючого вентилятора всередині печі, завдяки якому можна готувати при низькому енергоспоживанні (1000 Вт). Тривалість приготування страв більша, завдяки чому страви готуватимуться м'яко та уніфіковано (наприклад, при виборі типу приготування «оздоровче харчування»). Ця функція підійде для попереднього підігріву печі перед тим, як ставити до неї попередньо підготовлені харчові продукти.

Програма Опис

**LOW TEMPERATURE (НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА)**

Функція низької температури ідеально підходить для приготування їжі при низьких температурах протягом більш тривалого часу, щоб зберегти ніжність і органолептичні властивості продуктів.

Ви зможете готувати м'ясо, рибу та овочі, не жертвуючи оригінальним смаком та харчовими цінностями.

**ENERGY SAVING (ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ)**

Ця функція дозволяє скорочувати енергоспоживання печі під час приготування їжі. Ця функція не підходить для всіх видів продуктів.

**BBC (БАРБЕКЮ)**

Традиційний гриль та верхні нагрівальні елементи доповнено технологією динамічного приготування. Тепло генерується лише у верхній частині печі, рівномірно розходячись навколо поверхні страви. Ця функція підійде для ніжних або маленьких шматочків м'яса, а також для рубаних біфштексів.

**GRILL (ГРИЛЬ)**

При активації цієї функції застосовується лише верхній гриль. Вона ідеально підійде для приготування тостів з хліба, а також для надання рум'яного кольору м'ясу чи рибі.

**FAN GRILL (ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ)**

Гриль генерує тепло, яке розподіляє задній вентилятор. Ідеальний режим для приготування великих шматків м'яса та птиці.

**DEFROSTING (РОЗМОРОЖУВАННЯ)**

У цьому режимі задана температура складає 25° С, в ньому також передбачено вимикання охолоджуючого вентилятора всередині печі.

Ця функція підійде для повільного розморожування їжі, а також для охолоджування печі після приготування.

**DOUGH RESTING (ДОЗРІВАННЯ ТІСТА)**

В цьому режимі температура встановлена на рівні 30 ° С при вимкненому вентиляторі внутрішнього охолодження. Це створює ідеальні умови для дозрівання тіста.

**PLATE WARMING (ПІДІГРІВ ТАРІЛКИ)**

Задана температура складає від 55° С до 80° С. Така функція підійде для розігрівання готових охолоджених харчових продуктів, а також для підігрівання тарілок чи їжі без приготування як такого.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Інструкції в цій таблиці приготування страв – це результат кулінарних тестів, які проводила команда фахових кухарів. Зазначені програми подаються виключно в якості орієнтира. Їх можна змінювати відповідно до власних смаків.

Вибрана функція	Тип страви або рецепт	Вага (кг)	Позиція полиці (рівень)	Час попереднього підігрівання (хв)	Температура (°C)	Тривалість (в хвилинах)
GENTLE HEAT (М'ЯКЕ НАГРІВАННЯ)	Морські гребінці	0,5	3 або 4	8	170	17-20
	Овочеві пироги	1	3 або 4	8	175	17-20
	Страви із запеченими макаронами	1,8	2 або 3	9,5	195	38-40
	Канелоні	1,3	2 або 3	10	195	40-45
	Ростбіф	1,3	2 або 3	10	195	70-74
	Риба в пергаменті	0,4	4 або 5	8	200	48-55
	Печиво	0,8	2 або 3	8	165	40-45
FAN (ВЕНТИЛЯТОР)	Яблучний пиріг	1,6	2 або 3	10	180	65-70
	Піца шматочками	1,3	4 або 3	7	200	40-45
	Запечені овочі	1	2 або 3	8	190	20-25
	Фаршировані млинці	1,3	3 або 4	8	200	30-35
	Рублені біфштекси	180 г	3 або 4	8	180	10-12
	Смажена свинина	1,3	2 або 3	12	200	85-95
	Морський окунь	0,8	3 або 4	8	200	38-48
PIZZA (ПІЦЦА)	Солона риба	0,8	2 або 3	6	190	40-43
	Тістечка	1,3	3 або 4	8,5	180	60-65
	Хліб	1	2 або 3	8	180	25-30
	Піца на тонкій основі	0,2	2 або 3	8	190	8-15
	Піца фокачо	1,3	2 або 3	10	185	20-23
EASY BAKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ)	Фокачо	1,3	2 або 3	8	185	18-23
	Тостовий часниковий хліб	0,4	4 або 5	10	190	9-13
	Канелоні	1,3	2 або 3	10	195	35-45
	Запечені страви з пармезаном	1,3	3 або 4	8,5	190	30-37
	Пиріг з м'ясом та овочами	1,8	2 або 3	10	180	50-65
	Запечені овочеві (гратен)	1,2	2, 3 або 4	7,5	195	20-23
	Запечена картопля	1,5	2 або 3	8	190	40-46
	Спар	0,8	2 або 3	10	180	30-37
	Кролик (шматочками)	1,1	2 або 3	8	175	65-80
	Нарізаний пиріг	0,9	2 або 3	10	175	50-65

Вибрана функція	Тип страви або рецепт	Вага (кг)	Позиція полиці (рівень)	Час попереднього підігрівання (хв)	Температура (°C)	Тривалість (в хвилинах)
COMPLETE MENU (ГОТОВЕ МЕНЮ)	Сирні пироги	0,8	2 або 3	6,5	180	23-28
	Овочеві пироги	1,5	2 або 3	8	190	35-40
	Томатна запіканка	9 шт.	2 або 3	7,5	200	20-22
	Смажена телятина	1,3	1, 2 або 3	8,5	190	105-115
	Курка	0,4	2 або 3	7,5	200	28-35
	Тріска	1,5	2 або 3	7,5	190	28-38
	Вудильник	0,7	2 або 3	8	190	23-28
	Вершкові тістечка	0,9	2 або 3	6	200	13-18
MULTI COOKING (ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ)	Великий хліб по-селянськи	1,5	3 або 4	8	210	38-48
	Овочевий флан	0,8	2, 3 або 4	7,5	180	15-22
	Страви із запеченими макаронами	1,3	2 або 3	9,5	190	32-40
	Плов	1	2 або 3	10	190	15-22
	Риба-меч	0,8	2 або 3	8	200	30-35
	Курча (шматочки)	1	2 або 3	7,5	175	40-45
	Круасани	12 шт.	3 або 4	6	180	15-20
	Випічка з листового тіста	0,8	2, 3 або 4	6,5	165	18-22
RAPID HEATING (ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ)	Запечені цукіні (гратен)	1,4	1, 2 або 3	6	190	15-19
	Запечені тортеліні	1	2 або 3	5,5	175	17-23
	Картопляники	1,5	1 або 2	5	180	15-25
	Шашлики з м'яса	1	1, 2 або 3	8,5	190	22-28
	Курячі крильця	1	2 або 3	7,5	175	18-23
	Ковбаски	15 шт.	2 або 3	5,5	180	13-15
	Шоколадні муси	9 шт.	2 або 3	3	210	7-9
	Кекси	9 шт.	1 або 2	4,5	190	15-22
BBQ (БАРБЕКЮ)	Омлет	1,8	2 або 3	4	190	22-45
	Рибний пиріг	1,8	2, 3 або 4	5,5	185	30-32
	Козлятина на шпажці	1	2 або 3	6	200	8-15
	Свинячі реберця	1,8	1 або 2	8	195	32-42
	Рублені біфштекси	180 г	1, 2 або 3	3	195	6-8
	Форель	0,8	1, 2 або 3	6,5	200	37-42
	Солодкі фаршировані млинці	12 шт.	1 або 2	5,5	190	7-15
	Міні-круасани	12 шт.	1 або 2	4	185	15-17

ТЕСТОВАНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

- Тестування здійснювалося відповідно до стандарту EN / IEC 60350

Ці таблиці спеціально створено для контролюючих органів, аби полегшити перевірку та випробування різноманітних пристрій.

Як користуватися таблицею приготування страв

У таблиці запропоновано оптимальну функцію, що може застосовуватися для певної страви, яка готується на одній чи кількох полицях одночасно.

Час приготування відповідає перебуванню страви всередині печі, не враховуючи час на попередній підігрів (якщо потрібно).

Значення температури та часу приготування є приблизними. Вони залежать від якості харчових продуктів та типу аксесуара.

Спочатку використовуйте рекомендовані значення, а якщо результат приготування не такий, як очікується, збільшіть або зменшіть час приготування. Рекомендуємо використовувати аксесуари, що постачаються разом з піччю, емальовані дека та дека з темного металу. Виконуйте вказівки таблиці вибору, в якій перелічені пристосування, що входять до комплекту виробу і розміщуються на різних полицях.

Зазначені рівні відповідають полицям без напрямних рейок (зніміть їх, якщо вони встановлені).

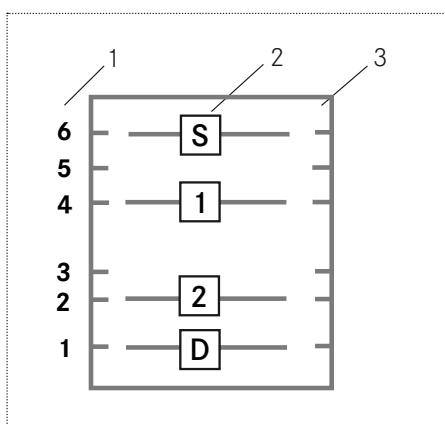
Приготування різноманітних страв одночасно

При застосуванні рекомендованих функцій з вентиляцією можна готувати страви на різноманітних полицях одночасно. При приготуванні на одній полиці можна також скористатися статичною функцією.

Рецепт	Функція	попередній підігрів	Рівень нагріву (нумерація знизу вгору)	Температура (°C)	Time (Час) (в хвилинах)	Аксесуари/примітки
Пісочне печиво	TOP/BOTTOM HEAT (НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ)	✓	4	160	22-26	Рівень 4: емальоване деко для випікання
	EASY BAKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ)	✓	3-5	150	35-40	Рівень 5: емальоване деко для випікання Рівень 3: емальоване деко для смаження
Маленьки тістечка	TOP/BOTTOM HEAT (НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ)	✓	3	170	33-38	Рівень 3: емальоване деко для смаження
	EASY BAKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ)	✓	3	150	24-28	Рівень 4: емальоване деко для смаження Рівень 3: емальоване деко для смаження
	EASY BAKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ)	✓	3-4	150	24-28	Рівень 4: емальоване деко для випікання Рівень 3: емальоване деко для смаження
Бісквіт без додавання жиру	TOP/BOTTOM HEAT (НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ)	✓	2	170	43-48	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
	EASY BAKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ)	✓	2	170	28-32	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
Яблучний пиріг	TOP/BOTTOM HEAT (НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ)	✓	1	190	60-70	Рівень 1: форма для випічки на стелажі
	MULTICOOKING (ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ)	✓	1	180	50-55	Рівень 1: форма для випічки на стелажі

Рецепт	Функція	попередній підігрів	Рівень нагріву (нумерація знизу вгору)	Температура (°C)	Time (Час) (в хвилинах)	Аксесуари/примітки
Два яблучних пирога	MULTICOOKING (ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ)	✓	1	180	50–55	Рівень 1: 2 форми для випічки на решітці
Випічка з кислого тіста	TOP/BOTTOM HEAT (НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ)	✓	2	165	25–30	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
	EASY BAKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ)	✓	2	165	28–35	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
Запікання	Якщо готуєте страви безпосередньо на решітці, покладіть емальоване деко на полицю нижче.					
Сандвіч з тостів	GRILL (ГРИЛЬ)	(5 хв)	5	80	2–3	Рівень 5: стелаж Не відчиняйте дверцята до повного завершення приготування.
Бургери	BBQ (БАРБЕКЮ)	Hi	4	200	20	Рівень 4: стелаж Рівень 3: Емальоване деко для випікання/ смаження Переверніть страву через 10 хвилин.

ПРОГРАМИ ДЛЯ ГОТОВИХ МЕНЮ



Інформацію про вагу та розташування наведено на нашому веб-сайті: www.franke.com/recipes

Готове меню страв із м'яса

М'ясне меню 1

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ПРОФІТРОЛІ З ПІКАНТНИМ СИРОМ ГРЮЙЕР	6	28 хв	n20 300 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	КАНЕЛОНІ З ЯЛОВИЧИНОЮ	4	41 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ ІЗ ПЕРЦЕМ ЧИЛІ	1	51 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження
Друга страва	ФАРШИРОВАНА ЦЕСАРКА	2	98 хв	1450 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 2

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КАБАЧКИ	6	18 хв	n16 700 г	Емальоване деко для випікання
Десерт	ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	1	34 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження
Перша страва	ЛАЗАНЬЯ ЗІ СОУСОМ ПЕСТО	4	44 хв	1600 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	КУРЯЧИЙ РУЛЕТ З ГОРОШКОМ І СПАРЖЕЮ	2	54 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 3

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ЗАПЕЧЕНИЙ ФЕНХЕЛЬ	6	22 хв	800 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	НЬОКІ	4	29 хв	650 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	СЛИВОВИЙ ПИРІГ	1	51 хв	580 г	Форма для випічки на емальованому деї для смаження
Друга страва	М'ЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСІ	3	55 хв	900 г	Емальоване деко для випікання

М'ясне меню 4

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ПИРІГ ЗІ ШПІНАТОМ І СИРОМ	6	19 хв	800 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	ПАШТЕТ ІЗ ПОЛЕНТОЮ ТА ОВОЧАМИ	4	25 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	ІНДИЧКА, ФАРШИРОВАНА СПАРЖЕЮ	3	29 хв	870 г	Емальоване деко для випікання
Десерт	СОЛОДКА ФОКАЧЧА	1	32 хв	1100 г	Форма для випічки на емальованому деї для смаження

М'ясне меню 5

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КВІТКИ КАБАЧКА	6	17 хв	600 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	МАКАРОНИ ПАПАРДЕЛЕ З КАБАЧКАМИ	4	23 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	3	28 хв	900 г	Емальоване деко для випікання
Десерт	ПУДИНГ ІЗ КОРИЦЕЮ ТА СИРОМ РІКОТА	1	41 хв	850 г	Форма для випічки на емальованому деї для смаження

М'ясне меню 6

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	КАРТОПЛЯНІ КОШИКИ	6	23 хв	800 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	ФАРШИРОВАНІ МАКАРОНИ	4	38 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	КАШТАНОВИЙ ТОРТ	1	38 хв	900 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	БАРАНЯЧА НІЖКА	3	78 хв	800 г	Емальоване деко для смаження

М'ясне меню 7

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ ПЕРЦІ	6	25 хв	600 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	ЯЄЧНА ЛАПША З ШИНКОЮ ТА СИРОМ	4	34 хв	1300 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	НІМЕЦЬКИЙ ТОРТ	1	54 хв	850 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Друга страва	КУРКА З РОДЗИНКАМИ	3	79 хв	1450 г	Емальоване деко для випікання

М'ясне меню 8

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ОЛІВКОВІ МАНТИ З ТОФУ	6	28 хв	850 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	МАКАРОНИ З М'ЯСНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ	4	35 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	2	38 хв	900 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	МАРМУРОВИЙ ТОРТ	1	65 хв	1326 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження

Готове меню страв із м'яса (низьке енергоспоживання)**М'ясне меню 1 (низьке енергоспоживання)**

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ПРОФІТРОЛІ З ПІКАНТНИМ СИРОМ ГРЮЙЕР	6	45 хв	n20 300 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	КАНЕЛОНІ З ЯЛОВИЧИНОЮ	4	58 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ ІЗ ПЕРЦЕМ ЧИЛІ	1	65 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Друга страва	ФАРШИРОВАНА ЦЕСАРКА	2	98 хв	1450 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 2 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КАБАЧКИ	6	45 хв	n16 700 г	Емальоване деко для випікання
Десерт	ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	1	56 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Перша страва	ЛАЗАНЬЯ ЗІ СОУСОМ ПЕСТО	4	70 хв	1600 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	КУРЯЧИЙ РУЛЕТ З ГОРОШКОМ І СПАРЖЕЮ	2	82 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 3 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ЗАПЕЧЕНИЙ ФЕНХЕЛЬ	6	45 хв	800 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	НЬОКІ	4	45 хв	650 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	СЛИВОВИЙ ПИРІГ	1	60 хв	580 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження
Друга страва	М'ЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСІ	3	74 хв	900 г	Емальоване деко для випікання

М'ясне меню 4 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ПИРІГ ЗІ ШПІНАТОМ І СИРОМ	6	38 хв	800 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	ПАШТЕТ ІЗ ПОЛЕНТОЮ ТА ОВОЧАМИ	4	52 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	ІНДИЧКА, ФАРШИРОВАНА СПАРЖЕЮ	3	56 хв	870 г	Емальоване деко для випікання
Десерт	СОЛОДКА ФОКАЧЧА	1	56 хв	1100 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження

М'ясне меню 5 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КВІТКИ КАБАЧКА	6	43 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	МАКАРОНИ ПАПАРДЕЛЕ З КАБАЧКАМИ	4	48 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	3	56 хв	900 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ПУДИНГ ІЗ КОРИЦЕЮ ТА СИРОМ РІКОТА	1	58 хв	850 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження

М'ясне меню 6 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Десерт	КАШТАНОВИЙ ТОРТ	1	42 хв	900 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження
Попередні закуски	КАРТОПЛЯНІ КОШИКИ	6	49 хв	800 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	ФАРШИРОВАНІ МАКАРОНИ	4	60 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	БАРАНЯЧА НІЖКА	3	96 хв	800 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 7 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Starter	ФАРШИРОВАНІ ПЕРЦІ	6	52 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	Яєчна лапша з шинкою та сиром	4	65 хв	1300 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	Німецький торт	1	65 хв	850 г	Форма для випічки на емальованому деци для смаження
Друга страва	Курка з родзинками	3	86 хв	1450 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 8 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ОЛІВКОВІ МАНТИ З ТОФУ	6	56 хв	850 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	МАКАРОНИ З М'ЯСНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ	4	58 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	2	58 хв	900 г	Форма для випічки на емальованому деци для смаження
Десерт	МАРМУРОВИЙ ТОРТ	1	65 хв	1326 г	Форма для випічки на грилі

Готове меню страв із риби**Рибне меню 1**

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ШАШЛИЧКИ З РИБИ- МЕЧА	6	22 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	ПАСТА З РАДІКІО ТА КРЕВЕТКАМИ	4	27 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ГРУШЕВИЙ ПИРІГ	1	44 хв	950 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	МОРСЬКИЙ ОКУНЬ У ФОЛЬЗІ	2	50 хв	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 2

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ПИРІГ ІЗ ЛОСОСЯ	6	35 хв	1200 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	РИБНИЙ ПИРІГ	4	41 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	45 хв	890 г	Форма для випічки на емальованому деци для смаження
Друга страва	ДОРАДА У ФОЛЬЗІ	2	45 хв	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 3

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ АНЧОУСИ	6	25 хв	400 г	Емальоване деко для випікання
Друга страва	РУЛЕТИКИ З МОРСЬКОГО ЯЗИКА	2	32 хв	600 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	М'ЯСНИЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕНИЙ У ВЕРМІШЕЛІ	4	46 хв	1300 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЙОГУРТОВИЙ ТОРТ	1	46 хв	680 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження

Рибне меню 4

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ТРИСКА З АРТИШОКАМИ	6	24 хв	900 г	Емальоване деко для випікання
Десерт	МЕДОВИЙ ТОРТ	1	30 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Перша страва	СПАГЕТИ, ЗАПЕЧЕНІ В ПАПЕРІ	4	34 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	ЛЯЩ ІЗ КАПЕРСАМИ	3	45 хв	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 5

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Десерт	АНАНАСОВИЙ ПИРІГ	1	22 хв	300 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Попередні закуски	СМАЖЕНИ АРТИШОКИ	6	29 хв	500 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	РИЗОТО З КРЕВЕТКАМИ СКАМПІ ТА ГРИБАМИ	4	32 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
2nd dishes	КАЛЬМАРИ З ГОРОШКОМ	3	40 хв	900 г	Емальоване деко для випікання

Рибне меню 6

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	КУЛЬКИ ЗІ СОЛОНОЇ ТРИСКІ	6	21 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	ЛАЗАНЬЯ З МОРЕПРОДУКТАМИ ТА ГОРОШКОМ	4	38 хв	1300 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	СОНЦЕВИК (РИБА)	3	42 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЛИМОННИЙ ТОРТ	1	48 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження

Fish Menu 7

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ТЕТЕРІВ	6	14 хв	400 г	Емальоване деко для випікання
Друга страва	ФАРШИРОВАНІЙ ЛОСОСЬ	3	22 хв	800 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЦИТРУСОВИЙ ПИРІГ	1	36 хв	700 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Перша страва	РИС, КАРТОПЛЯ ТА МІДІЇ	4	42 хв	1400 г	Форма для випічки на грилі

Fish Menu 8

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ГРЕБІНЦІ З ЦИБУЛЕЮ ПОРЕЙ	6	24 хв	550 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	ТАЛЬЯТЕЛЕ З МОРЕПРОДУКТАМИ	4	28 хв	750 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	МОРСЬКИЙ ЙОРЖ У СОУСІ	2	34 хв	700 г на 2 шмат.	Емальоване деко для випікання
Десерт	ЛІМОННИЙ ПИРІГ	1	34 хв	600 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження

Готове меню страв із риби (низьке енергоспоживання)**Рибне меню 1 (низьке енергоспоживання)**

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ШАШЛИЧКИ З РИБИ-МЕЧА	6	42 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	ПАСТА З РАДІКІО ТА КРЕВЕТКАМИ	4	50 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ГРУШЕВИЙ ПИРІГ	1	52 хв	950 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Друга страва	МОРСЬКИЙ ОКУНЬ У ФОЛЬЗІ	2	65 хв	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 2 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	50 хв	890 г	Форма для випічки на емальованому десі для смаження
Попередні закуски	ПИРІГ ІЗ ЛОСОСЯ	6	53 хв	1200 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	РИБНИЙ ПИРІГ	4	57 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	ДОРАДА У ФОЛЬЗІ	2	59 хв	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 3 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ АНЧОУСИ	6	48 хв	400 г	Емальоване деко для випікання
Друга страва	РУЛЕТИКИ З МОРСЬКОГО ЯЗИКА	2	48 хв	600 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЙОГУРТОВИЙ ТОРТ	1	54 хв	680 г	Форма для випічки на емальованому деци для смаження
Перша страва	М'ЯСНИЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕНИЙ У ВЕРМІШЕЛІ	4	57 хв	1300 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 4 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ТРИСКА З АРТИШОКАМИ	6	45 хв	900 г	Емальоване деко для випікання
Десерт	МЕДОВИЙ ТОРТ	1	48 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому деци для смаження
Перша страва	СПАГЕТИ, ЗАПЕЧЕНИ В ПАПЕРІ	4	59 хв	1200 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	ЛЯЩ ІЗ КАПЕРСАМИ	3	62 хв	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 5 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Десерт, попередні закуски	АНАНАСОВИЙ ПИРІГ	1	32 хв	300 г	Форма для випічки на емальованому деци для смаження
Попередні закуски	СМАЖЕНИ АРТИШОКИ	6	48 хв	500 г	Форма для випічки на грилі
Перша страва	РИЗОТО З КРЕВЕТКАМИ СКАМПІ ТА ГРИБАМИ	4	54 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва	КАЛЬМАРИ З ГОРОШКОМ	3	62 хв	900 г	Емальоване деко для випікання

Рибне меню 6 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	КУЛЬКИ ЗІ СОЛОНОЇ ТРІСКІ	6	39 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	ЛАЗАНЬЯ З МОРЕПРОДУКТАМИ ТА ГОРОШКОМ	4	54 хв	1300 г	Форма для випічки на грилі
Друга страва Dessert	СОНЦЕВИК (РИБА)	3	54 хв	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЛІМОННИЙ ТОРТ	1	54 хв	800 г	Форма для випічки на емальованому деци для смаження

Рибне меню 7 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ТЕТЕРІВ	6	32 хв	400 г	Емальоване деко для випікання
Друга страва	ФАРШИРОВАНІЙ ЛОСОСЬ	3	35 хв	800 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЦИТРУСОВИЙ ПІРІГ	1	53 хв	700 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження
Перша страва	РИС, КАРТОПЛЯ ТА МІДІЇ	4	58 хв	1400 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 8 (низьке енергоспоживання)

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
Попередні закуски	ГРЕБІНЦІ З ЦИБУЛЕЮ ПОРЕЙ	6	45 хв	550 г	Емальоване деко для випікання
Перша страва	ТАЛЬЯТЕЛЕ З МОРЕПРОДУКТАМИ	4	50 хв	750 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЛІМОННИЙ ПІРІГ	1	50 хв	600 г	Форма для випічки на емальованому деці для смаження
Друга страва	МОРСЬКИЙ ЙОРЖ У СОУСІ	2	59 хв	700 г на 2 шмат.	Форма для випічки на грилі

Готове меню з 4 піц та хліба**Меню з 4 піц**

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
1	ПІЦА МАРГАРИТА	6	21 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
2	ПІЦА З БЕКОНОМ ТА ОЛИВКАМИ	4	25 хв	600 г	На грилі
3	ПІЦА З ТУНЦЕМ ТА ЦИБУЛЕЮ	3	25 хв	600 г	На грилі
4	ПІЦА З ОВОЧАМИ	1	25 хв	600 г	Емальоване деко для смаження

Хлібне меню

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
1	ХЛІБ / ПІЦА	6	25 хв	500 г	Емальоване деко для випікання
2	ХЛІБ / ПІЦА	4	27 хв	500 г	На грилі
3	ХЛІБ / ПІЦА	2	27 хв	500 г	На грилі
4	ХЛІБ / ПІЦА	1	27 хв	500 г	Емальоване деко для смаження

Готове меню з 4 піц та хліба (низьке енергоспоживання)

Меню з 4 піц

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
1	ПІЦА З ЧОРНИМИ ОЛИВКАМИ	6	33 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
2	ПІЦА З ШИНКОЮ ТА ГРИБАМИ	1	33 хв	600 г	Емальоване деко для смаження
3	ПІЦА З ОВОЧАМИ	3	42 хв	600 г	На грилі
4	ПІЦА З ТУНЦЕМ ТА ЦИБУЛЕЮ	4	42 хв	600 г	На грилі

Хлібне меню

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
1	ХЛІБ / ПІЦА	1	49 хв	500 г	Емальоване деко для смаження
2	ХЛІБ / ПІЦА	2	49 хв	500 г	На грилі
3	ХЛІБ / ПІЦА	4	53 хв	500 г	На грилі
4	ХЛІБ / ПІЦА	6	55 хв	500 г	Емальоване деко для випікання

Меню оздоровчого харчування

Вид продукту	Recipes / Рецепти	Позиція полиці	Загальний час приготування	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари FRANKE
1	ЯГНЯТИНА/СВИНИНА/ БАРАНИНА	3	194 хв	1550 г	Емальоване деко для випікання
3	РИБА	3	92 хв	1100 г	Емальоване деко для випікання
2	ПТИЦЯ	3	138 хв	600 г	Емальоване деко для випікання
4	ТЕЛЯТИНА	3	-	-	Емальоване деко для випікання
5	ОВОЧІ	3	75 хв	900 г	Емальоване деко для випікання

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням і доглядом слід виконувати такі дії:

- ▷ Прочитайте загальні правила техніки безпеки під час чищення в розділі «Інформація щодо техніки безпеки».
- ▷ Вимкніть піч.
 - Залежно від того, як прилад установлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, зеструмувши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.

Загальні рекомендації

Плями на дні печі від різноманітних харчових продуктів (соусів, цукру, білків і жирів) завжди спричиняються проливанням і розхлюпуванням рідин. Страви під час готовування розхлюпуються зазвичай через зависоку температуру. Проливання трапляються, коли посуд замалий або коли неправильно оцінили збільшення об'єму страви в процесі готовування. Такі проблеми можна уникнути, використовуючи глибокий посуд для приготування їжі або використовуючи емальовані деки, які постачаються з піччю.

Аби емальовані частини печі та частини з нержавіючої сталі лишалися як нові, їх слід регулярно чистити водою з додаванням спеціальних мийних засобів.

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

Чищення камери печі

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

- ▷ Щоб не обпектися, переконайтесь, що піч охолонула.
- ▷ Емальовані поверхні та камеру печі слід чистити за допомогою гарячої води й неабразивних мийних засобів.
- ▷ Після очищення слід ретельно висушити всі частини печі.

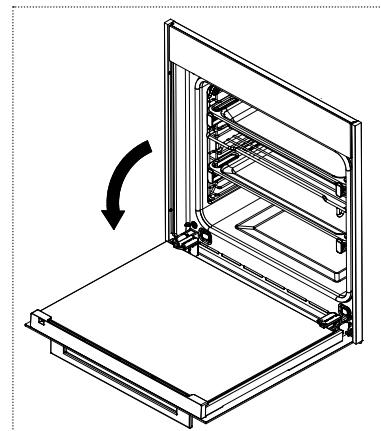
Чищення дверцят духової шафи

- ▷ Перед початком чищення слід переконатися, що піч достатньо охолола.

Щоб полегшити очищення печі, можна зняти з неї дверцята (див. розділ «Знімання дверцят печі»).

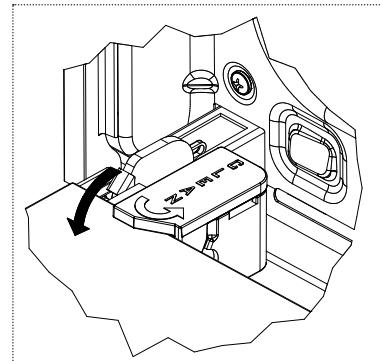
Знімання дверцят печі

- ▷ Відчиніть дверцята печі до кінця.

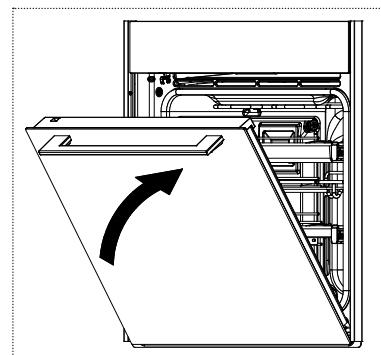


Петлі дверцят оснащено двома рухомими замками.

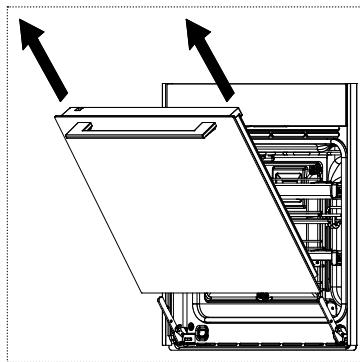
- ▷ Щоб звільнити петлю, підніміть замок, утримуючи дверцята з боків біля петель.
- ▷ Поверніть обидва блокуючі замки донизу.



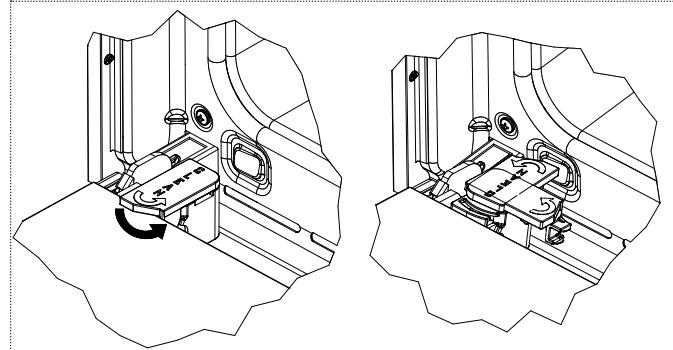
- ▷ Відігніть блокуючі гачки до кінця донизу.
- ▷ Зачиніть дверцята наполовину.



- ▶ Потягніть за дверцята на себе.



- ▶ Поверніть обидва чорні замки (зі словом CLEAN (Очищення) у нижній частині дверцят) на 180° так, щоб вони увійшли до відповідних пазів у корпусі печі.



Встановлення дверцят печі на місце

Після очищення слід заново встановити дверцята печі на місце.

- ▶ Вставте петлі до їхніх канавок.
- ▶ Загорніть два блокуючі гачки (що використовуються в якості фіксаторів петель) догори.

УВАГА! Пошкодження печі через неправильне поводження!

- ▷ У жодному разі не намагайтесь зчинити дверцята, якщо хоча б один із замків частково чи повністю відчинений.
- ▶ Зчиніть дверцята печі.

Очищення скляних панелей дверцят печі

Аби ретельніше очистити скляні панелі, дверцята печі та самі панелі можна зняти.

Дверцята печі мають 3 скляні панелі:

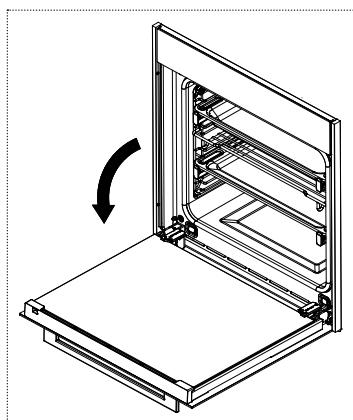
- внутрішня скляна панель (розташована ближче до камери);
- серединна скляна панель (всередині дверцят печі);
- зовнішня скляна панель.

Внутрішню та серединну скляні панелі можна знімати для очищення.

Внутрішню поверхню зовнішньої скляної панелі можна чистити, коли знято внутрішню та серединну скляні панелі.

Знімання та очищення внутрішньої скляної панелі дверцят печі

- ▷ Перед початком чищення слід переконатися, що піч достатньо охолода.
- ▶ Відчиніть дверцята печі до кінця.



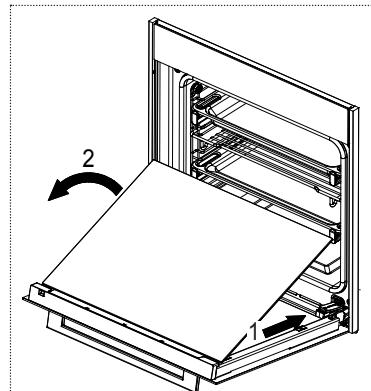
- Обов'язково поверніть чорні замки до кінця.
- Замки мають зайди на свої місця зі звуком клацання.

УВАГА! Пошкодження печі через неправильне поводження!

Якщо не повернути замки повністю, при зніманні скляної панелі дверцята печі миттєво зчиняться.

- ▷ У жодному разі не намагайтесь зчинити дверцята, якщо хоча б один замок частково чи повністю не тримає скляну панель.

- ▶ Обережно штовхайте внутрішню скляну панель (1) від себе до печі. Після цього трохи підніміть внутрішню скляну панель (2).
- Два чорні замки не дадуть дверцятам зчинитися.



- ▶ Очистіть внутрішню скляну панель.

Знімання та очищення серединної скляної панелі дверцят печі

Після знімання внутрішньої скляної панелі можна зняти серединну скляну панель.

- ▶ Обережно підніміть серединну скляну панель та звільніть її від гумових вставок з обох боків.
- ▶ Очистіть серединну скляну панель.

Знімання та очищення верхніх накладок скляних панелей

Щоб полегшити очищення верхніх накладок дверцят печі, їх можна зняти. Верхні накладки кріпляться двома гвинтами: один розміщується в правому верхньому куті, а інший – у лівому верхньому куті із внутрішнього боку дверцят печі. Щоб зняти верхні накладки, слід обов'язково дістати внутрішнє скло.

- ▶ Викрутіть гвинти кріплення у правому верхньому куті та лівому верхньому куті дверцят печі.
- ▶ Дістаньте верхню накладку.
- ▶ Очистіть верхню накладку.

Встановлення скляних панелей на місце

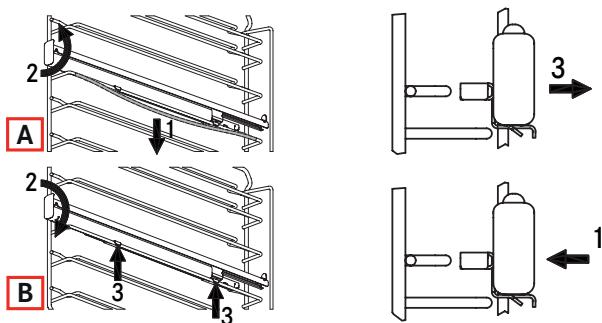
Правильне положення заново встановлених скляних панелей позначено написом **TEMPERED GLASS** (Загартоване скло), що має бути чітко видно.

- Якщо верхню накладку на скло знято, помістіть її на місце.
- Якщо серединну скляну панель знято, встановіть її на місце за допомогою гумових вставок.
- Встановіть внутрішню скляну панель на місце.
- Поверніть два замки фіксації скла в їхнє початкове положення.
- Зачиніть дверцята печі.

Очищення боковин та телескопічних рейок

Щоб ретельно прочистити боковини та телескопічні рейки, їх можна зняти з печі.

Зніміть телескопічні рейки



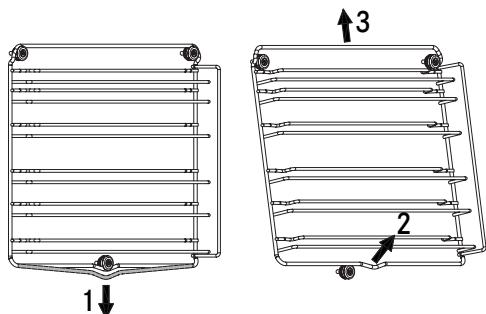
Малюнок А

- Міцно натисніть (1) посередині решітки біля нижньої опори рейки. При цьому телескопічна рейка має перебувати в зачиненому положенні.
- Поверніть рейку проти годинникової стрілки (2) та вийміть її з опорної решітки (3).

Малюнок В

- Витягніть решітку (1). При цьому телескопічна рейка має перебувати у відчиненому положенні.
- Поверніть рейку за годинниковою стрілкою (2) та зачепіть її за нижню полицю (3), натиснувши в бік двох гачків до клацання.
- Підніміть телескопічну рейку (3), одночасно висуваючи її (2) у протилежний бік печі.
- Зніміть телескопічні рейки.

Зніміть боковини

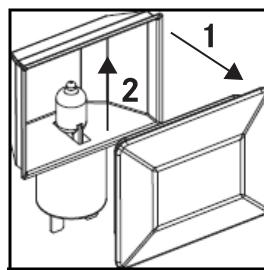


- Відігніть донизу хрестовину, яку зафіксовано у фланці, та витягніть її з канавки.
- Потягніть боковину догори за зніміть її з двох верхніх гачків.

Cleaning (Очищення)

- Очистіть боковини та телескопічні рейки.
- Після очищення нахиліть боковину та вставте її до двох відповідних рейок у верхній частині печі. Повторіть цю операцію з іншою боковою.
- Загніть хрестовину, зафіксовану у фланці, догори та вставте її до канавки.
- Вставте телескопічні рейки.

Замінення лампи духової шафи



Печі Franke оснащено двома лампами прямокутної форми. Нова лампа, що встановлюється на місце старої, має задовольняти такі технічні вимоги:

- Термостійкість: 300 ° С
- Напруга: 220/240 В ~, 50–60 Гц
- Потужність: 40 Вт
- Цоколь: G9

УВАГА! Неправильне встановлення призведе до пошкодження лампи!

- Не торкайтесь лампи голими руками.
- Скористайтеся шматком тканини чи кухонними серветками.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Імовірність електричних травм!

- Перш ніж замінювати лампу, обов'язково вимкніть піч.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Електричні травми через неправильне поводження!

- Вимкніть піч.
- Залежно від того, як прилад установлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, знемструмивши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.
- Зніміть скляне покриття, обережно піддівши його викруткою з прямим лезом.
- Дістаньте лампу з її тримача.
- Замініть лампу.
- Повторно встановіть на місце скляне покриття.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

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

Ці відомості зазначено на паспортній табличці.

Версія програмного забезпечення

Зазначений параметр містить технічну інформацію для представника центру клієнтської підтримки на випадок втручання в систему електронного керування.

- ▶ Натисніть кнопку .
- З'явиться меню **SETUP** (Налаштування) з різними параметрами.
- ▶ **НАТИСНІТЬ SOFTWARE VERSION (ВЕРСІЯ ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ).**
- Відобразиться інформація про програмне забезпечення.

Демонстрація

Цю опцію можуть активувати лише технічні фахівці з обслуговування.

Зазначена опція дозволяє переміщуватися між функціями екрана без активації нагрівальних елементів. Вона є вкрай зручною для виставок, презентацій продукції тощо.

УТИЛІЗАЦІЯ



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

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

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

▷ Здайте відпрацьований прилад у спеціальний пункт прийому старих електроприладів.

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

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

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

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

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

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

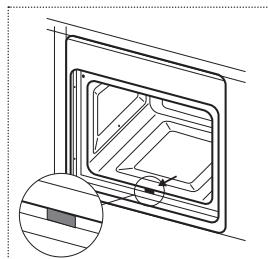
ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: OE-9D

Модель: CR 913 M BK DCT TFT

- Див. табличку з характеристиками пристрою, яку прикріплено до виробу.



Цей прилад відповідає таким директивам

Європейського співтовариства:

- 2006/95/ЕС (низьковольтне обладнання);
- 2004/108 ЕЕС (електромагнітна сумісність).

Клас енергоефективності (згідно з 2009 / 360350-50304 / EN) визначається режимами роботи: режим енергозбереження і статичний режим.

Якщо потрібно розрахувати обсяг спожитої енергії, зніміть внутрішню частину однодротової лінії передачі (відповідно до норм регулювання 2009 / 60350-50304 / EN).

Параметр	Значення
Робочі розміри печі (мм)	480 x 370 x 405 (Ш x В x Г)
Напруга та частота струму живлення	220–240 В, 50/60 Гц
Сумарна потужність та номінал запобіжника	2900 Вт, 16 А

Значення потужності нагрівальних та робочих елементів

Зірчастий двигун	27 ... 40 Вт
Лампа освітлення	40 Вт (x2)
Тангенційний вентилятор	15 ... 35 Вт
Нагрівальний елемент вгорі печі	520 Вт / 124 В
Нагрівальний елемент в нижній частині печі	1250 Вт
Гриль	2100 Вт
Нагрівальні елементи із технологією динамічного приготування	2650 Вт

Параметр	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Ідентифікація моделі	FS-CR	913-982 DCT	
Тип печі		вбудована	
Вага приладу	M	41	кг
Кількість камер		1	
Джерело тепла в кожній камері		електричне	
Об'єм кожної камери	V	74	4L
Енергоспоживання для нагрівання стандартного завантаження в камері електричної печі циклічно в режимі конвекції для кожної камери	Споживання енергії, необхідної для розігріву камери	1,12	кВт год/цикл
Енергоспоживання для нагрівання стандартного завантаження в камері електричної печі циклічно в режимі примусової циркуляції повітря для кожної камери	Споживання енергії, необхідної для розігріву камери	0,53	кВт год/цикл
Коефіцієнт ефективності використання електроенергії для кожної камери	Індекс енергоефективності камери	61	

Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	138
Об этой инструкции	139
Назначение прибора	139
Информация о безопасности	139
Надлежащая установка и размещение	140
Надлежащее использование	140
Техническое обслуживание и очистка	141
Ремонт	141
Выход из эксплуатации	141
Информация об энергосбережении	141
Обзор	142
Духовой шкаф	142
Панель управления	143
Значки меню на дисплее	143
Первое включение	146
Настройка дисплея	146
Эксплуатация	147
Готовка в ручном режиме	147
Готовка в автоматическом режиме	147
Готовка в режиме эко-приготовления	148
Приготовление в режиме оздоровления	149
Планирование времени завершения готовки	149
Настройка таймера	149
Использование щупа готовности мяса	150
Соединение	150
Программы ручной готовки	151
Таблица приготовления блюд	153
Тестирование приготовления блюд	155

Программы полного меню	157
Полное меню мясных блюд	157
Полное меню мясных блюд (низкое энергопотребление)	159
Полное меню рыбных блюд	161
Полное меню рыбных блюд (низкое энергопотребление)	164
Полное меню из 4 пицц и хлеба	166
Полное меню из 4 пицц и хлеба (низкое энергопотребление)	167
Меню оздоровления	167
Очистка и уход	168
Общие рекомендации	168
Очистка камеры духового шкафа	168
Очистка дверцы духового шкафа	168
Снятие дверцы духового шкафа	168
Установка дверцы духового шкафа	169
Очистка стеклянных панелей дверцы духового шкафа	169
Очистка боковых каркасов и выдвижных направляющих	170
Замена лампы духового шкафа	170
Техническое обслуживание и ремонт	171
Утилизация	171
Центр обслуживания клиентов	172
Технические данные	172

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент!

Благодарим за то, что выбрали Crystal.

Перед использованием духового шкафа внимательно прочтайте указания и советы, описанные в этой инструкции. Это позволит вам использовать духовой шкаф наилучшим образом в течение долгих лет и избежать неполадок.

Сохраните эти инструкции для дальнейшего использования.

Crystal – это духовой шкаф нового поколения, разработанный с акцентом на профессиональной готовке в домашних условиях.

К уже зарекомендовавшей себя технологии Dynamic Cooking Technology (DCT) добавлен HD-дисплей, позволяющий программировать, планировать и контролировать каждый процесс готовки простым прикосновением.

С духовым шкафом Crystal у вас есть выбор:

готовить блюда традиционным способом с высокотехнологичными функциями духового шкафа или использовать предустановленные рецепты и полные меню, которые помогут каждый день готовить полезные блюда быстрее и проще.

Можно выбирать из следующих параметров:

MANUAL (Ручной): готовка в ручном режиме с выставлением необходимых параметров системы, температуры и продолжительности.

AUTO (Автоматический): готовка в автоматическом режиме с применением разнообразных готовых рецептов и полных меню.

ECO COOKING (Эко-приготовление): готовка в автоматическом или экологичном режиме с применением разнообразных готовых рецептов и полных меню.

WELLNESS (Оздоровление): готовка здоровой пищи полностью естественным способом с использованием малого количества жира.

Привлекательный и технологически совершенный духовой шкаф, в котором идеально сочетаются изящный дизайн и высокая производительность. Элегантный духовой шкаф Crystal украсит любую кухню и будет безотказно работать долгие годы благодаря высококачественным материалам и вниманию к каждой детали, которые отличают всю продукция Franke.

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция по эксплуатации применима к нескольким моделям прибора. Некоторые описанные особенности и функции могут быть недоступными для конкретной модели.

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

- ▶ Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- ▶ Сохраните инструкцию.
- ▶ Используйте прибор, описанный в данной инструкции, исключительно по его назначению.

Символ Значение



Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм.



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



Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить.



Результат. Результат одного или нескольких шагов действий.



Предварительное условие, которое должно обеспечиваться перед выполнением текущего действия.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Этот духовой шкаф предназначен исключительно для бытового, непрофессионального использования.

Он разработан, чтобы обеспечивать профессиональные функции в домашних условиях.

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

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- ▷ Прежде чем использовать духовой шкаф, внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации и информацию о безопасности.
- ▷ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут возникнуть в результате неправильной установки, а также ненадлежащего или нерационального использования прибора.

Электрическая безопасность духового шкафа гарантирована только при его надлежащем заземлении в соответствии с действующими требованиями.

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу этого электрического прибора:

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



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

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

Данный прибор – не игрушка!

- ▷ Не подпускайте детей к прибору или упаковочным материалам.
- ▷ Не оставляйте детей рядом с прибором без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям играть с прибором.
- ▷ Не разрешайте детям прикасаться к прибору или его элементам управления во время и сразу после его использования.

Надлежащая установка и размещение

Ниже приводится порядок присоединения духового шкафа к электросети неразъемным способом.

- ▷ Прибор должен быть установлен представителем сервисного центра, электриком или обученным специалистом, обладающим необходимыми знаниями и образованием.
- ▷ Прибор необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами должно быть достаточным для полного отключения от сети в случае перенапряжения категории III.
- ▷ Прибор нужно подключить непосредственно к розетке электросети.
 - Для подключения прибора запрещается использовать адаптеры, многорозеточные переходники и удлинители.
- ▷ Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных явлений (дождя, солнца).

Надлежащее использование

- ▷ Используйте духовой шкаф исключительно для приготовления пищи.
- ▷ Помещая или вынимая посуду из духового шкафа, используйте кухонные рукавицы.
- ▷ При использовании других кухонных приборов вместе с духовым шкафом придерживайтесь инструкций к ним.
- ▷ Не кладите электрические кабели других приборов на горячие части духового шкафа.
- ▷ Не храните никакие предметы в камере духового шкафа.
- ▷ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с духовым шкафом.
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этого духового шкафа термощупы.

Существует риск перегревания и неправильного функционирования духового шкафа в случае блокировки вентиляции!

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

Неправильное использование кастрюль и контейнеров может привести к повреждению эмали духового шкафа!

- ▷ Во время приготовления не ставьте кастрюли или посуду непосредственно на нижнюю часть камеры духового шкафа.
- ▷ Ставьте кастрюли и посуду только на решетки или эмалированные противни, которые поставляются вместе с духовым шкафом, на одну из пяти полок в камере духового шкафа.

Опасность получения ожогов!

Духовой шкаф и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

- ▷ Не прикасайтесь к нагревающим элементам внутри духового шкафа.

Опасность получения ожогов!

Торцевая поверхность ручки дверцы может быть более горячей в связи с выходом горячего воздуха.

- ▷ Открывая или закрывая дверцу, держите ручку за центральную часть.
- ▷ Когда духовой шкаф не используется, регулировочные ручки должны находиться в выключенном положении.

Опасность поражения электротоком при использовании неисправного прибора!

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

Опасность поражения электротоком!

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

Техническое обслуживание и очистка

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

- ▷ Отключите прибор от электросети, например, выключив автоматический выключатель на электрическом щите.

В духовом шкафу использована специальная эмаль, которую легко поддерживать в чистоте. Однако Franke рекомендует регулярно очищать ее, чтобы не допускать пригорания угольной пыли и остатков пищи от предыдущей готовки.

- ▷ Не используйте абразивные материалы и острые металлические скребки для очистки стеклянных деталей дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и расколоть стекло.
- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.



Риск поражения электротоком из-за попадания жидкости внутрь прибора!

Прибор содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали прибора не попала жидкость.
- ▷ Не чистьте прибор с помощью пара под давлением.
- ▷ Не используйте для очистки рабочих элементов влажную ткань.

Ремонт

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

Выход из эксплуатации

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

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИИ

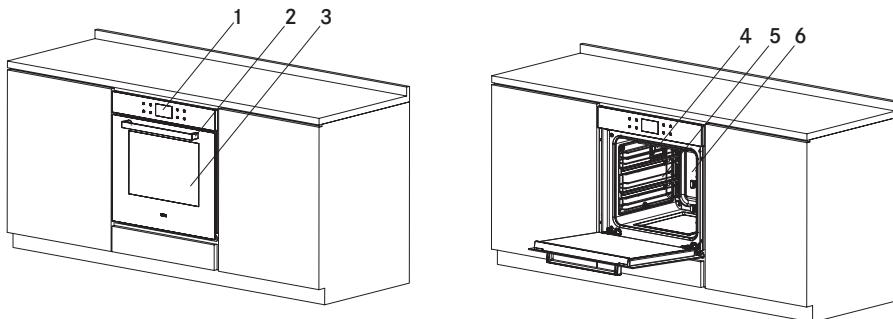
В режимах работы **GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ)** и **HOT AIR (ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ)** потребляется наименьшее количество энергии.

- ▷ Страйтесь как можно реже открывать дверцу.
- ▷ Предварительный нагрев следует выполнять как можно быстрее.

- ▷ Применяйте предварительный нагрев камеры духового шкафа, только если от этой операции зависят результаты термической обработки.
- ▷ Если по рецепту необходимо использовать остаточное тепло дольше 30 минут, выключите прибор за 5-10 минут до завершения приготовления.

ОБЗОР

Духовой шкаф



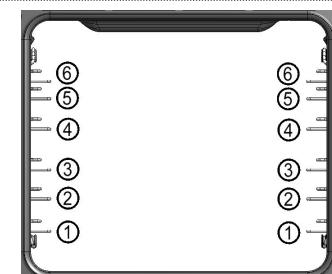
- 1 Панель управления
- 2 Ручка передней дверцы
- 3 Стекло передней дверцы
- 4 Освещение
- 5 Направляющие для решеток и эмалированных противней
- 6 Охлаждающий вентилятор (задняя сторона)

Охлаждающий вентилятор

Для снижения температуры дверцы, панели управления и боковых стенок духового шкафа Franke оснащен охлаждающим вентилятором, который автоматически включается при нагреве духового шкафа до высокой температуры. Когда охлаждающий вентилятор включен, воздух выдувается из духового шкафа между передней панелью и дверцей духового шкафа. Скорость выдуваемого воздуха оптимизирована таким образом, чтобы не создавать шум и дискомфорт на кухне.

Для защиты кухонного оборудования охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения готовки, пока духовой шкаф не охладится до необходимого уровня.

Направляющие для решеток и эмалированных противней



Используются для правильного расположения решеток и эмалированных противней в 6 предварительно определенных положениях (в зависимости от модели; от 1 до 6, начиная снизу). В таблице готовки (стр. 152) указывается лучшее положение для каждого типа готовки.

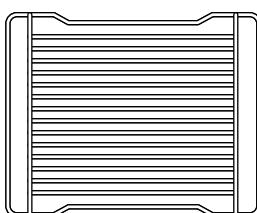
Принадлежности



Описание

Эмалированный противень для выпекания/запекания

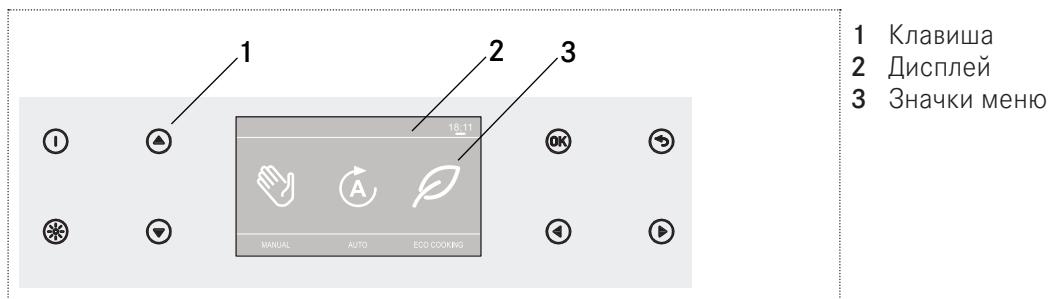
Обычно используется для сбора соков, которые выделяются при готовке блюд на гриле. Кроме того, блюда можно готовить непосредственно на эмалированном противне. Эмалированные противни необходимо извлекать из духового шкафа, когда они не используются. Эмалированные противни изготовлены из эмалированной стали класса AA, предназначенной для продуктов питания.



Решетка

Решетки служат для размещения кастрюль, форм для выпечки и других контейнеров, кроме эмалированных противней. Кроме того, они используются для приготовления мяса и рыбы, в основном с применением функций гриля и турбогриля, поджаривания хлеба и т. п. Продукты не должны контактировать непосредственно с решеткой.

Панель управления

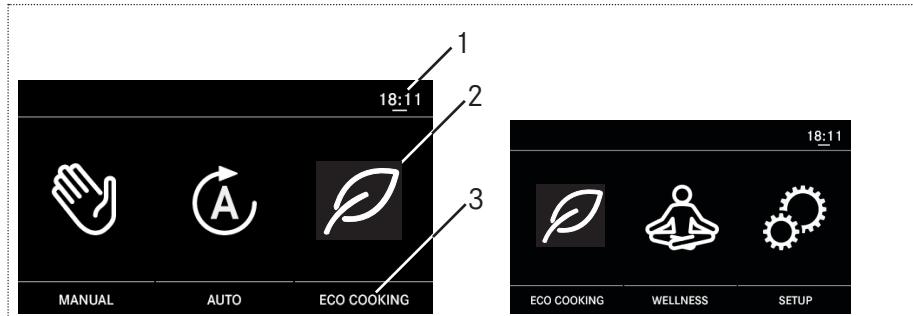


- 1 Клавиша
- 2 Дисплей
- 3 Значки меню

Клавиша	Название клавиши	Функция
	Включение/выключение питания	Для включения духового шкафа: ► Нажмите клавишу. Для выключения духового шкафа: ► Нажмите и удерживайте клавишу.
	Возврат	Возврат к предыдущему меню. Выход из подменю и возврат к предыдущему меню
	Подтверждение/Запуск/Останов	Проверка операций и подтверждение программы: ► Нажмите клавишу. Прерывание или продолжение программы: ► Нажмите клавишу и выберите X или ✓ .
	Подсветка	Включение/выключение внутренней подсветки: ► Нажмите клавишу один раз.
	Вверх/Вниз	Переход по меню вверх и вниз для выбора функции: ► Нажмите клавишу один раз.
	Влево/Вправо	Переход по меню влево и вправо для выбора функции: ► Нажмите клавишу один раз.

Значки меню на дисплее

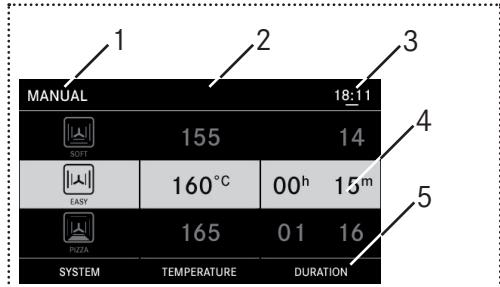
Главный экран



- 1 Текущее время
- 2 Значок меню
- 3 Название меню

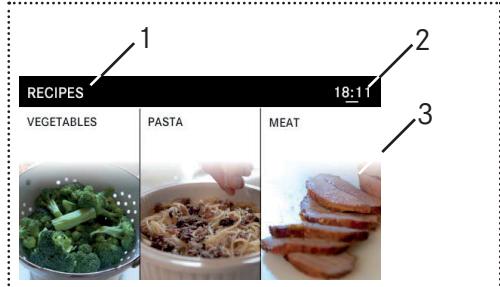
Значок меню	Название меню	Функция
	MANUAL (РУЧНОЙ)	Готовка в ручном режиме
	AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)	Готовка в автоматическом режиме
	ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ)	<p>В этом меню представлены следующие программы: Recipes Eco (Экологичные рецепты) и Complete menu ECO (ЭКОЛОГИЧНЫЕ ПОЛНЫЕ МЕНЮ)</p> <p>Наиболее экологичный режим готовки, в котором сокращено потребление электроэнергии домашней сети. В этом меню доступны те же рецепты, что и в режиме AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ). Отличие состоит в том, что для их приготовления используется меньше энергии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - В программе RECIPES (РЕЦЕПТЫ) можно готовить только на одном уровне. - В программе COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ) можно готовить на четырех уровнях.
	WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ)	<p>В этом меню представлены следующие программы: WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ)</p> <p>Приготовление блюд из мяса, рыбы и овощей полностью естественным способом с минимальным количеством жира. Блюда в этой программе готовятся дольше при низкой внутренней температуре продуктов (около 100 °C) без добавления масла или других жиров. Благодаря этому сохраняется натуральная питательная ценность продуктов (минералы, витамины и т. п.) и усиливается их природный вкус.</p> <ul style="list-style-type: none"> - В программе WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ) можно готовить только на одном уровне.
	SETUP (НАСТРОЙКА)	В этом меню можно настроить параметры дисплея, например время, язык, яркость и звук.
	RECIPES (РЕЦЕПТЫ)	<p>В этом меню можно выбрать одну из нескольких категорий рецептов, таких как: паста, овощи, мясо, рыба, торты, хлеб или пицца.</p> <p>Субменю RECIPES (РЕЦЕПТЫ) расположено в меню AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ) и ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ).</p>
	COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ)	<p>В этом меню можно выбирать различные программы для полных меню, например: мясное меню, рыбное меню, 4 пиццы, хлеб на 4 противнях.</p> <p>Субменю COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ) расположено в меню AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ) и ECO COOKING. (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ).</p>

Экран ручного режима



- Название верхнего уровня меню
- Информационная панель верхнего уровня меню
- Текущее время
- Разделы с параметрами программ (серым цветом отмечен активный параметр)
- Название раздела

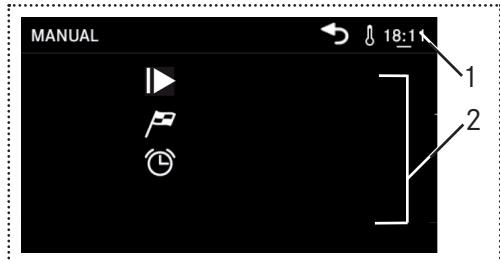
ЭКРАН RECIPES (РЕЦЕПТЫ), COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ), WELLNESS (Оздоровление)



- Название верхнего уровня меню
 - Текущее время
 - Рецепт или полное меню с названием и иллюстрацией
- В режиме **ECO COOKING** (Эко-приготовление) содержатся такие же экраны, за исключением того, что меню **ECO** расположено в конце (например, **ECO CANNELLONI** (Эко-режим приготовления каннелони), **ECO LASAGNE** (Эко-режим приготовления лазаньи)).

Экран подменю

Данное подменю появляется перед подтверждением начала приготовления в выбранном режиме после нажатия **OK**.



- Текущее время. Когда в духовом шкафу готовится блюдо или печь нагревается или запрограммирована, отображается значок температуры.
- Значки функций (название значка здесь не отображается; см. таблицу ниже)

Значок	Название значка	Функция
	START COOKING (ЗАПУСК ГОТОВКИ)	Запуск готовки
	SET END TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ)	Установка времени завершения готовки
	TIMER (ТАЙМЕР)	Установка таймера

Если вы настроили продолжительность готовки с отложенным запуском, на дисплее будет отображаться общее время приготовления и время завершения приготовления.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

При первом использовании духового шкафа выполните указанные ниже действия.

- ▶ Откройте переднюю дверцу и убедитесь, что духовой шкаф пуст. Извлеките все принадлежности.
- ▶ Обеспечьте хорошую вентиляцию комнаты, например, открыв двери и окна.
- ▶ Нажмите , чтобы запустить духовой шкаф. После запуска на экране появятся часы.
- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Нажмите .
- ▶ В разделе **FUNCTION (ФУНКЦИЯ)** выберите программу Multicooking (**МУЛЬТИГОТОВКА**), нажав .
- ▶ В разделе **TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)** выберите максимальную температуру (270 °C), нажав  и  для выбора температуры.

- ▶ В разделе **DURATION (ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ)** установите 00⁴ 40м (переместите курсор вправо, нажав , для выбора меню продолжительности нажмите .
- ▶ Нажмите , чтобы запустить духовой шкаф в ручном режиме.
- ▶ Нажмите  для подтверждения функции.
- ▶ Не включайте предварительный нагрев .
- ▶ Полностью пустой духовой шкаф с полностью закрытой дверцей следует нагреть до максимальной температуры.

Запах, который можно ощутить при выполнении этой процедуры, появляется в результате испарения веществ, использованных для защиты духового шкафа во время между производством и установкой. Через 40 минут духовой шкаф автоматически выключится, и после этого будет готов к использованию.

НАСТРОЙКА ДИСПЛЕЯ

В этом разделе объясняется, как настроить функции дисплея в соответствии со своими предпочтениями.

Начало настройки

- ▶ Нажмите , чтобы запустить духовой шкаф.
- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Нажмите  для выбора .
- ▶ Нажмите .
- Появится меню **SETUP (НАСТРОЙКА)** с различными пунктами.

Настройка времени

- ▶ Выберите **TIME (ВРЕМЯ)**.
- ▶ Нажмите .
- ▶ Выберите часы, минуты и секунды, прокручивая список, и нажмите .
- Часы отключаются автоматически через несколько часов для защиты пикселей дисплея.

Настройка языка

- ▶ Выберите **LANGUAGE (ЯЗЫК)**.
- ▶ Выберите язык из списка и нажмите .

Настройка яркости дисплея

- ▶ Выберите **DISPLAY BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ)**.
- ▶ Установите яркость панели управления, выбрав один из сегментов строки и нажмите .

Настройка громкости тонального сигнала тревоги

- ▶ Выберите **SOUND (ЗВУК)**.
- ▶ Установите громкость, выбрав один из сегментов списка и нажмите .

Настройка вида отображения времени

- ▶ Выберите **CLOCK DISPLAY TYPE (ВИД ОТОБРАЖЕНИЯ ВРЕМЕНИ)**.
- ▶ Выберите тип отображения: аналоговые или цифровые часы, и нажмите .

Завершение настройки

- ▶ Дважды нажмите клавишу , чтобы вернуться в главное меню.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- ▶ Для наиболее эффективного использования духового шкафа Franke см. таблицу готовки.

Готовка в ручном режиме

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

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
- Отобразится меню **MANUAL (РУЧНОЙ)** с различными разделами:

Раздел	Описание
FUNCTION (ФУНКЦИЯ)	Выбор различных программ (см. раздел «Программы ручной готовки»)
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Выбор необходимой температуры в пределах от 50 °C до 270 °C (в программе GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ) : 230 °C)
DURATION (ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ)	Выбор продолжительности в часах и минутах

- ▶ В каждом режиме доступен выбор программы, температуры и продолжительности.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска.
- ▶ Определите, требуется ли включение предварительного нагрева.
 - Если выбрано ДА, то духовой шкаф использует все нагревательные элементы для достижения требуемой температуры в максимально короткие сроки.
 - Если выбрано НЕТ, то духовой шкаф сохранит профиль готовки в соответствии с выбранной функцией и заданным циклом.
- ▶ Быстрый предварительный разогрев доступен только для следующих функций: , , , , , .
- После нажатия  запускается программа готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте  или нажмите  и выберите .

Готовка в автоматическом режиме

В автоматическом режиме доступно много рецептов и полных меню.

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .

Отобразится меню **AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)** с подменю:

- RECIPES (РЕЦЕПТЫ)

В этом меню можно выбрать одну из нескольких категорий рецептов, таких как: паста, овощи, мясо, рыба, торты, хлеб или пицца.

- COMPLETE MENUS (ПОЛНЫЕ МЕНЮ)

В этом меню можно выбирать различные программы для полных меню, например: мясное меню от 1 до 8, рыбное меню от 1 до 8, 4 пиццы, хлеб на 4 противнях.

Пример программы рецепта

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите и нажмите **PASTA (ПАСТА)** или **VEGETABLES (ОВОЩИ)**, а затем – **CANNELLONI (КАННЕЛЛОНИ)**.
- Отобразится краткое описание рецепта:

Раздел	Описание
INFO (ИНФОРМАЦИЯ)	Автоматическая настройка температуры, программы и отображения оптимального положения противня.
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Нажмите  для подтверждения. ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу. ▶ Нажмите  для подтверждения. ▶ Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска. ■ Нажмите  для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте  или нажмите , а затем выберите .

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:

- <http://recipes.franke.com>

Пример программы полного меню

- Нажмите  , чтобы войти в главное меню.
- Выберите  и нажмите .
- Выберите  и нажмите .
- Выберите **MEAT MENU 1 (МЕНЮ МЯСНЫХ БЛЮД 1)** и нажмите .
- Отобразится краткое описание полного меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАММА)	Автоматическая настройка программы готовки
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматическая настройка температуры
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ О ПРОТИВНЕ)	Автоматическое отображение оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- Нажмите  для подтверждения.
- Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- Нажмите  для подтверждения.
- Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска.
- Нажмите  для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- Нажмите и удерживайте  или нажмите , а затем выберите .

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:

- <http://recipes.franke.com>

Готовка в режиме эко-приготовления

В режиме эко-приготовления можно готовить разнообразные рецепты и полные меню с минимальным воздействием на окружающую среду. В этом меню доступны те же рецепты, что и в режиме **AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)**. Отличие состоит в том, что на их приготовление тратится меньше энергии.

- Нажмите  , чтобы войти в главное меню.
- Выберите  и нажмите .

Отобразится меню **ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ)** с подменю:

- **ECO RECIPES (ЭКО-РЕЦЕПТЫ)**

В этом меню можно выбрать одну из нескольких категорий рецептов, таких как: паста, овощи, мясо, рыба, торты, хлеб или пицца.

- **COMPLETE ECO MENUS (ПОЛНЫЕ ЭКО-МЕНЮ)**

В этом меню можно выбирать различные программы для полных меню, например: мясное меню от 1 до 8, рыбное меню от 1 до 8, 4 пиццы, хлеб на 4 противнях.

Пример программы эко-рецепта

- Нажмите  , чтобы войти в главное меню, выберите  и нажмите .
- Выберите  и нажмите .
- Выберите и нажмите **PASTA (ПАСТА)** или **VEGETABLES (ОВОЩИ)**, а затем – **CANNELLONI (КАННЕЛЛОНИ)**.
- Отобразится краткое описание рецепта:

Раздел	Описание
INFO (ИНФОРМАЦИЯ)	Автоматическая настройка температуры, программы и отображения оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- Нажмите  для подтверждения.
- Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- Нажмите  для подтверждения.
- Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска.
- Нажмите  для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- Нажмите и удерживайте  или нажмите , а затем выберите .

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:

- <http://recipes.franke.com>

Пример программы эко-меню

- Нажмите  , чтобы войти в главное меню, выберите  и нажмите .
- Выберите  и нажмите .
- Выберите **MEAT MENU 1 (МЕНЮ МЯСНЫХ БЛЮД 1)** и нажмите .
- Отобразится краткое описание полного меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАММА)	Автоматическая настройка программы готовки
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматическая настройка температуры
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ О ПРОТИВНЕ)	Автоматическое отображение оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите **►** для подтверждения программы или **♫** для настройки времени отложенного запуска.
 - Нажмите **OK** для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте **OK** или нажмите **↶**, а затем выберите **✓**.

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:
- <http://recipes.franke.com>

Приготовление в режиме оздоровления

В режиме оздоровления можно выбирать рецепты приготовления таких продуктов, как ягненка, свинины, баранины, птицы, рыба, телятина и овощи.

Пример программы меню оздоровления

Эта программа позволяет готовить блюда из мяса, рыбы и овощей естественным способом с минимальным количеством жира. Блюда готовятся дольше при низкой внутренней температуре продуктов (около 100 °C) без добавления масла или других жиров. Благодаря этому сохраняется натуральная питательная ценность продуктов (минералы, витамины и т. п.) и усиливается их природный вкус.

- ▶ Нажмите **OK**, чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите **⌚** и нажмите **OK**.
- ▶ Выберите **VEGETABLES (ОВОЩИ)** и нажмите **OK**.
 - Отобразится краткое описание полного меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАММА)	Автоматическая настройка программы готовки
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматическая настройка температуры
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ О ПРОТИВНЕ)	Автоматическое отображение оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите **►** для подтверждения программы или **♫** для настройки времени отложенного запуска.
 - Нажмите **OK** для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте **OK** или нажмите **↶**, а затем выберите **✓**.

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:

- <http://recipes.franke.com>

Планирование времени завершения готовки

В режиме ручной готовки

- ▶ Нажмите **OK**, чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите **⌚** и нажмите **OK**.
 - В появившемся меню **MANUAL (РУЧНОЙ)** с различными разделами выберите функцию.
- ▶ Выберите продолжительность готовки.
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.

- Откроется экран подменю.



- ▶ Выберите **♫** и нажмите **OK**.
- ▶ Выберите часы и минуты, прокручивая вертикальное меню.
- ▶ Подтвердите, нажав **OK**.
 - После этого духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Духовой шкаф вычисляет время запуска на основе выбранного времени или программы готовки и предварительно установленного времени завершения. Готовка начнется в вычисленное время запуска.

Время завершения приготовления можно задать в разделе **MANUAL (РУЧНОЙ)**, а также в разделе **RECIPES (РЕЦЕПТЫ)** только для режимов **AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)**, **ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ)** и **WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ)**.

Настройка таймера

Таймер можно использовать во всех режимах готовки, он не зависит от каких-либо функций.

- ▶ Нажмите **OK**, чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите **⌚** и нажмите **OK**.
- ▶ Отобразится меню **MANUAL (РУЧНОЙ)** с различными разделами.
- ▶ Выберите функцию.
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения.

- Откроется экран подменю.



- ▶ Выберите и нажмите .
- ▶ Выберите часы и минуты, прокручивая вертикальное меню.
- ▶ Нажмите для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки выберите и нажмите .
 - Таймер отображается в фоновом режиме на панели верхнего уровня меню рядом с часами. По завершении прозвучит звуковой сигнал.
- ▶ Для выключения звука нажмите .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩУПА ГОТОВНОСТИ МЯСА

В комплект поставки духового шкафа Franke входит щуп готовности мяса. С его помощью можно готовить мясо, будучи уверенными, что процесс приготовления завершится именно в необходимый момент, то есть когда измеренная внутренняя температура мяса будет соответствовать идеальной готовке. Таким образом, Вам больше не потребуется устанавливать таймер готовки и проверять готовность мяса через определенные промежутки времени.

Щуп готовности мяса нельзя активировать в режимах готовки (GRILL (ГРИЛЬ)), FAN GRILL (ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ), а также для предварительно заданных рецептов готовки.



Внимание!

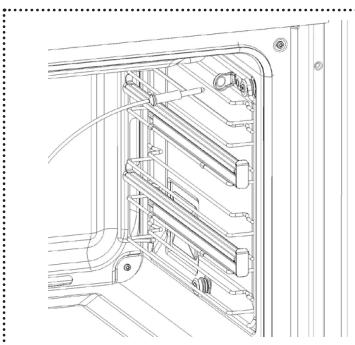
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этого духового шкафа термощупы.

Соединение

Во избежание ожогов рекомендуется присоединять разъем щупа до начала готовки, когда духовой шкаф находится в холодном состоянии.

- ▶ Надежно вставьте разъем в соединитель, чтобы обеспечить устойчивость щупа и правильность показаний температуры мяса.

Место присоединения щупа показано на рисунке.



- ▶ После присоединения щупа вставьте его наконечник в мясо и включите духовой шкаф. Для получения правильных показаний температуры щуп должен располагаться таким образом, чтобы его наконечник находился как можно ближе к центру мяса.

- ▶ Выберите режим готовки и температуру.
 - Загорится значок , свидетельствующий о правильном присоединении щупа.
 - Если значок погас, разъем вставлен не до конца. Вставьте разъем надлежащим образом.

Выбранная температура духового шкафа должна обеспечивать равномерное приготовление (слишком высокая температура может привести к подгоранию мяса снаружи). Готовка прерывается в любом случае, если щуп готовности мяса зафиксирован температурой 65 °C внутри мяса независимо от выбранной температуры духового шкафа. В действительности при такой заданной температуре достигается средняя степень прожарки мяса.

Если необходима иная готовность (слабая степень прожарки или полностью прожаренное мясо), измените предварительно заданное значение следующим образом:

- ▶ Нажмите , выберите , нажмите для подтверждения необходимого уровня готовки и нажмите .
- ▶ Для начала готовки выберите и нажмите .
 - Запустится программа готовки.
- ▶ Нажмайте кнопки и в течение 15 секунд, чтобы увеличить или уменьшить значение. Можно выбирать значение в пределах от 35 °C до 95 °C.

ПРОГРАММЫ РУЧНОЙ ГОТОВКИ

Программа Описание



HOT AIR (ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ)

Эта энергосберегающая функция (1500 Вт) в целом подходит для приготовления многих блюд. Увеличивается время готовки, но благодаря оптимальному распределению тепла гарантированы отличные результаты при низком потреблении энергии.



TOP & BOTTOM HEAT (НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ)

Эта традиционная функция идеально подходит для приготовления всех блюд: хлеба и торты, жаркого и ягненка.



FAN ASSISTED (ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ)

Эта традиционная функция используется для приготовления фланов, ароматных пирогов, десертов и жаркого или для готовки на двух полках.



PIZZA (ПИЦЦА)

Нагревательные элементы совместно используются для создания высококонцентрированного тепла в нижней части духового шкафа. Эта функция идеально подходит для выпекания пиццы, которая готовится на одной полке и требует поступления тепла снизу. Блюда готовятся быстро, и отличные результаты гарантированы. Для предварительного нагрева используйте режим RAPID HEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ), а затем включите режим Pizza (Пицца).



RAPID HEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ)

В этой очень мощной функции используется технология DCT, позволяющая достигать высоких температур за короткое время. Эта функция подходит для традиционного приготовления больших кусков мяса (например, бараньего окорока, молочного поросенка, свиного или телячего окорока, буженины).



MULTI COOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)

В этой функции используются все нагревательные элементы духового шкафа (DCT и традиционные). В отличие от функции COMPLETE MENU (Полное меню), в этой функции тепло создается главным образом в нижней части духового шкафа, что идеально подходит для готовки на 4 полках (хлеб, 4 пиццы, ароматные пироги).



COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ)

Благодаря комбинации технологии DCT и традиционных нагревательных элементов тепло постепенно распределяется, главным образом, по направлению к верхней полке. Это идеально подходит для готовки больших объемов продуктов на 2-3 полках.



EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)

Это идеальная функция для тех, у кого мало опыта готовки. Благодаря комбинации технологии DCT и традиционных нагревательных элементов происходит сбалансированное распределение тепла, что позволяет готовить большое разнообразие блюд с ограниченным мгновенным поглощением тепла.



GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ)

Устанавливается температура 120 °C, при этом включается внутренний охлаждающий вентилятор для готовки при низкой мощности (1000 Вт).

Время готовки увеличивается, позволяя деликатно и равномерно готовить блюда (например, в режиме Wellness (Оздоровление)). Эту функцию можно использовать для предварительного разогрева духового шкафа до помещения подготовленных продуктов.



LOW TEMPERATURE (НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА)

Указанная функция идеально подходит для готовки блюд при низкой температуре более длительное время, что позволяет сохранить нежность и органолептические свойства блюд. Можно готовить мясо, рыбу и овощи, сохраняя их аромат и питательные свойства.

Программа Описание

**ENERGY SAVING (ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ)**

Во время готовки с использованием этой функции снижается энергопотребление духового шкафа. Однако указанная функция подходит не для всех типов блюд.

**BBC (БАРБЕКЮ)**

Кроме традиционного гриля и верхних нагревательных элементов, применяется технология DCT. Тепло генерируется только в верхней части духового шкафа и равномерно распределяется по поверхности продуктов. Эта функция подходит для приготовления нежных или небольших кусков мяса и гамбургеров.

**GRILL (ГРИЛЬ)**

В этой функции используется только верхний гриль, и она идеально подходит для поджаривания хлеба и подрумянивания мяса или рыбы.

**FAN GRILL (ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ)**

Тепло создается грилем и распределяется задним вентилятором. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса и птицы.

**DEFROSTING (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)**

Устанавливается температура 25 °C, при этом включается внутренний охлаждающий вентилятор. Эта функция подходит для медленного размораживания продуктов или охлаждения духового шкафа после готовки.

**DOUGH RESTING (ПАССТОЙКА ТЕСТА)**

Устанавливается температура 30 °C, при этом выключается внутренний охлаждающий экскавестер. Благодаря этому создаются идеальные условия для подъема теста.

**PLATE WARMING (ПОДОГРЕВ ТАРЕЛКИ)**

Устанавливается температура в пределах между 55 °C и 85 °C. Эта функция подходит для разогрева приготовленных, но холодных блюд, а также для нагревания тарелок и продуктов без их готовки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Данные в таблице приготовления блюд подтверждены тестами, проведенными группой профессиональных поваров.

Они представлены только в качестве ориентира, и вы можете менять их в соответствии с собственными предпочтениями.

Выбранная функция	Тип блюда или рецепта	Масса (кг)	Положение полки (уровень)	Время предварительного нагрева (мин)	Температура (°C)	Продолжительность (минуты)
GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ)	Морские гребешки	0,5	3 или 4	8	170	17-20
	Овощные пироги	1	3 или 4	8	175	17-20
	Запеченные блюда с пастой	1,8	2 или 3	9,5	195	38-40
	Каннеллони	1,3	2 или 3	10	195	40-45
	Ростбиф	1,3	2 или 3	10	195	70-74
	Рыба в пергаменте	0,4	4 или 5	8	200	48-55
	Печенье	0,8	2 или 3	8	165	40-45
	Яблочный пирог	1,6	2 или 3	10	180	65-70
FAN (ВЕНТИЛЯТОР)	Пицца кусочками	1,3	4 или 3	7	200	40-45
	Запеченные овощи	1	2 или 3	8	190	20-25
	Блинчики с начинкой	1,3	3 или 4	8	200	30-35
	Гамбургеры	180 г	3 или 4	8	180	10-12
	Жареная свинина	1,3	2 или 3	12	200	85-95
	Окунь	0,8	3 или 4	8	200	38-48
	Рыба в соляной корке	0,8	2 или 3	6	190	40-43
	Тарты (французские пироги)	1,3	3 или 4	8,5	180	60-65
PIZZA (ПИЦЦА)	Хлеб	1	2 или 3	8	180	25-30
	Пицца с тонкой основой	0,2	2 или 3	8	190	8-15
	Пицца-фокачча	1,3	2 или 3	10	185	20-23
	Фокачча	1,3	2 или 3	8	185	18-23
	Поджаренный хлеб с чесноком	0,4	4 или 5	10	190	9-13

Выбранная функция	Тип блюда или рецепта	Масса (кг)	Положение полки (уровень)	Время предварительного нагрева (мин)	Температура (°C)	Продолжительность (минуты)
EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	Каннеллони	1,3	2 или 3	10	195	35-45
	Запеченные блюда с пармезаном	1,3	3 или 4	8,5	190	30-37
	Пирог с мясом и овощами	1,8	2 или 3	10	180	50-65
	Запеченные овощи под сырным соусом	1,2	2 или 3 или 4	7,5	195	20-23
	Запеченный картофель	1,5	2 или 3	8	190	40-46
	Дорада	0,8	2 или 3	10	180	30-37
	Кролик (кусками)	1,1	2 или 3	8	175	65-80
	Кекс	0,9	2 или 3	10	175	50-65
COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ)	Сырные пироги	0,8	2 или 3	6,5	180	23-28
	Овощные пироги	1,5	2 или 3	8	190	35-40
	Запеченные томаты под сырным соусом	9 шт.	2 или 3	7,5	200	20-22
	Жареная телятина	1,3	1 или 2 или 3	8,5	190	105-115
	Цыпленок	0,4	2 или 3	7,5	200	28-35
	Треска	1,5	2 или 3	7,5	190	28-38
	Морской черт	0,7	2 или 3	8	190	23-28
	Пирожные с кремом	0,9	2 или 3	6	200	13-18
MULTI COOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)	Большой круглый хлеб	1,5	3 или 4	8	210	38-48
	Овощной флан	0,8	2 или 3 или 4	7,5	180	15-22
	Запеченные блюда с пастой	1,3	2 или 3	9,5	190	32-40
	Плов	1	2 или 3	10	190	15-22
	Меч-рыба	0,8	2 или 3	8	200	30-35
	Курица (порционная)	1	2 или 3	7,5	175	40-45
	Круассаны	12 шт.	3 или 4	6	180	15-20
	Выпечка из слоенного теста	0,8	2 или 3 или 4	6,5	165	18-22

Выбранная функция	Тип блюда или рецепта	Масса (кг)	Положение полки (уровень)	Время предварительного нагрева (мин)	Температура (°C)	Продолжительность (минуты)
RAPID HEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ)	Запеченные цукини под сырным соусом	1,4	1 или 2 или 3	6	190	15-19
	Запеченные тортеллини под сырным соусом	1	2 или 3	5,5	175	17-23
	Вареники с картофелем	1,5	1 или 2	5	180	15-25
	Мясные кебабы	1	1 или 2 или 3	8,5	190	22-28
	Крылышки цыпленка	1	2 или 3	7,5	175	18-23
	Сосиски	15 шт.	2 или 3	5,5	180	13-15
	Шоколадный бонет	9 шт.	2 или 3	3	210	7-9
BBQ (БАРБЕКЮ)	Маффини	9 шт.	1 или 2	4,5	190	15-22
	Омлет	1,8	2 или 3	4	190	22-45
	Рыбный пирог	1,8	2 или 3 или 4	5,5	185	30-32
	Шашлычки из козлятины	1	2 или 3	6	200	8-15
	Свиные ребрышки	1,8	1 или 2	8	195	32-42
	Гамбургеры	180 г	1 или 2 или 3	3	195	6-8
	Форель	0,8	1 или 2 или 3	6,5	200	37-42
Печь	Сладкие блинчики с начинкой	12 шт.	1 или 2	5,5	190	7-15
	Маленькие круассаны	12 шт.	1 или 2	4	185	15-17

ТЕСТИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

- Соответствие стандарту EN / IEC 60350.
Эти таблицы созданы для контролирующих органов, чтобы упростить исследование и тестирование различных приборов.

Использование таблицы приготовления блюд
В таблице приводятся указания относительно того, какая функция идеально подойдет для приготовления того или иного блюда на одной или нескольких полках одновременно.

Время приготовления рассчитывается с момента помещения продукта в духовой шкаф и не включает предварительный нагрев (если он вообще требуется). Значения температуры и времени приготовления являются приблизительными и зависят от качества продуктов и типа принадлежности.

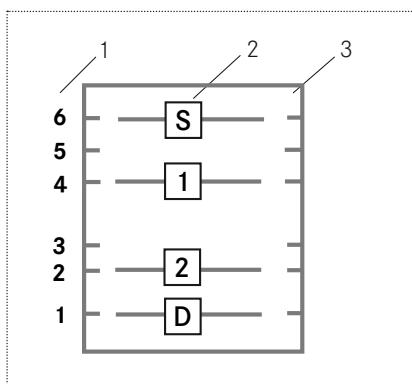
Сначала следует использовать рекомендованные значения, и если результат готовки вас не устроит, увеличите или сократите время. Мы рекомендуем использовать принадлежности, входящие в комплект поставки, эмалированные противни и противни, изготовленные из черных металлов. Придерживайтесь таблицы выбора, в которой указано, на каких полках следует размещать те или иные продукты.

Уровни указываются с учетом полок без направляющих (снимите их).

Приготовление различных блюд одновременно
Используя рекомендованные функции принудительной конвекции, можно готовить несколько блюд на разных полках одновременно. При приготовлении только на одной полке также можно использовать статическую функцию.

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Уровень (снизу вверх)	Температура (°C)	Время (в минутах)	Принадлежности и примечания
Песочное печенье	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	4	160	22-26	Уровень 4: эмалированный противень для выпечки
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	3-5	150	35-40	Уровень 5: эмалированный противень для выпечки Уровень 3: эмалированный противень для запекания
Маленькие пирожные	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	3	170	33-38	Уровень 3: эмалированный противень для запекания
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	3	150	24-28	Уровень 4: эмалированный противень для запекания Уровень 3: эмалированный противень для запекания
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	3-4	150	24-28	Уровень 4: эмалированный противень для выпечки Уровень 3: эмалированный противень для запекания
Бисквит без добавления жира	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	2	170	43-48	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	2	170	28-32	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
Яблочный пирог	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	1	190	60-70	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
	MULTICOOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)	✓	1	180	50-55	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Два яблочных пирога	MULTICOOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)	✓	1	180	50-55	Уровень 1: 2 формы для выпечки на решетке
Торты на дрожжах	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	2	165	25-30	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	2	165	28-35	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
Приготовление на гриле						В случае приготовления блюд непосредственно на решетке поместите эмалированный противень на полку, расположенную под ней. В него будут попадать остатки от приготовления продуктов, и духовой шкаф останется чистым.
Поджаренный сэндвич	ГРИЛЬ	✓ (5 мин)	5	80	2-3	Уровень 5: решетка Дверца должна быть закрыта в течение всего времени приготовления.
Бургеры	BBQ (БАРБЕКЮ)	отсутствует	4	200	20	Уровень 4: решетка Уровень 3: эмалированный противень для выпечки/ запекания Переворачивайте продукты каждые 10 мин.

ПРОГРАММЫ ПОЛНОГО МЕНЮ



- 1 Направляющие
2 Положение полки
3 Камера духового шкафа

Пример:

- S Предварительные закуски
1 Первое блюдо
2 Второе блюдо
D Десерт

Информация о массе и расположении представлена на нашем веб-сайте: <http://recipes.franke.com>

Полное меню мясных блюд

Меню мясных блюд 1

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ПРОФИТРОЛИ С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ ГРЮЕР	6	28 мин	20 шт., 300 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	КАННЕЛЛОНИ С ГОВЯДИНОЙ	4	41 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	1	51 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕСАРКА	2	98 мин	1450 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 2

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ	6	18 мин	16 шт., 700 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	1	34 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ ПЕСТО	4	44 мин	1600 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ГОРОХОМ И СПАРЖЕЙ	2	54 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 3

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ЗАПЕЧЕННЫЙ ФЕНХЕЛЬ	6	22 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	НЬОККИ	4	29 мин	650 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	СЛИВОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	51 мин	580 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСЕ	3	55 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню мясных блюд 4

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФЛАН СО ШПИННАТОМ И СЫРОМ	6	19 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ПАШТЕТ С КАШЕЙ ПОЛЕНТА И ОВОЩАМИ	4	25 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ СПАРЖЕЙ	3	29 мин	870 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	СЛАДКАЯ ФОКАЧЧА	1	32 мин	1100 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 5

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ЦВЕТКИ ЦУКИНИ	6	17 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ПАСТА ПАПАРДЕЛЛЕ С ЦУКИНИ	4	23 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	3	28 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ПУДДИНГ С КОРИЦЕЙ И СЫРОМ РИКОТТА	1	41 мин	850 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 6

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ	6	23 мин	800 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТА	4	38 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	КАШТАНОВЫЙ КЕКС	1	38 мин	900 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	БАРАНИЙ ОКОРОК	3	78 мин	800 г	Эмалированный противень для запекания

Меню мясных блюд 7

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ	6	25 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ЯИЧНАЯ ЛАПША С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	4	34 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	НЕМЕЦКИЙ ТОРТ	1	54 мин	850 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	КУРИЦА С ИЗЮМОМ	3	79 мин	1450 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню мясных блюд 8

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГЁДЗА С ОЛИВКАМИ И ТОФУ	6	28 мин	850 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ	4	35 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	2	38 мин	900 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	МРАМОРНЫЙ КЕКС	1	65 мин	1326 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Полное меню мясных блюд (низкое энергопотребление)**Меню мясных блюд 1 (низкое энергопотребление)**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ПРОФИТРОЛИ С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ ГРЮЙЕР	6	45 мин	20 шт., 300 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	КАННЕЛЛОНИ С ГОВЯДИНОЙ	4	58 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	1	65 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕСАРКА	2	98 мин	1450 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 2 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ	6	45 мин	16 шт., 700 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	1	56 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ ПЕСТО	4	70 мин	1600 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ГОРОХОМ И СПАРЖЕЙ	2	82 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 3 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ЗАПЕЧЕННЫЙ ФЕНХЕЛЬ	6	45 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	НЬОККИ	4	45 мин	650 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	СЛИВОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	60 мин	580 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСЕ	3	74 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню мясных блюд 4 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФЛАН СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	6	38 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ПАШТЕТ С КАШЕЙ ПОЛЕНТА И ОВОЩАМИ	4	52 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ СПАРЖЕЙ	3	56 мин	870 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	СЛАДКАЯ ФОКАЧЧА	1	56 мин	1100 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 5 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ЦВЕТКИ ЦУКИНИ	6	43 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА ПАПАРДЕЛЛЕ С ЦУКИНИ	4	48 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	3	56 мин	900 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ПУДИНГ С КОРИЦЕЙ И СЫРОМ РИКОТТА	1	58 мин	850 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 6 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Десерт	КАШТАНОВЫЙ КЕКС	1	42 мин	900 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ	6	49 мин	800 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТА	4	60 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	БАРАНИЙ ОКОРОК	3	96 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 7 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ	6	52 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЯИЧНАЯ ЛАПША С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	4	65 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	НЕМЕЦКИЙ ТОРТ	1	65 мин	850 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	КУРИЦА С ИЗЮМОМ	3	86 мин	1450 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 8 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГЁДЗА С ОЛИВКАМИ И ТОФУ	6	56 мин	850 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ	4	58 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕННАЯ ТЕЛЯТИНА	2	58 мин	900 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Десерт	МРАМОРНЫЙ КЕКС	1	65 мин	1326 г	Форма для выпечки на гриле

Полное меню рыбных блюд**Меню рыбных блюд 1**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЕЧ-РЫБЫ	6	22 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С РАДИККИО И КРЕВЕТКАМИ	4	27 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	44 мин	950 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	МОРСКОЙ ОКУНЬ В ФОЛЬГЕ	2	50 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 2

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ПИРОГ (ТАРТ) ИЗ ЛОСОСЯ	6	35 мин	1200 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	РЫБНЫЙ ПИРОГ	4	41 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	45 мин	890 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	ДОРАДА В ФОЛЬГЕ	2	45 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 3

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ АНЧОУСЫ	6	25 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	РУЛЕТИКИ ИЗ МОРСКОГО ЯЗЫКА	2	32 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	МЯСНОЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ВЕРМИШЕЛИ	4	46 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЙОГУРТНЫЙ КЕКС	1	46 мин	680 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню рыбных блюд 4

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТРЕСКА С АРТИШОКАМИ	6	24 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	МЕДОВЫЙ ТОРТ	1	30 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	СПАГЕТТИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БУМАГЕ	4	34 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЛЕЩ С КАПЕРСАМИ	3	45 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 5

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Десерт	АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	22 мин	300 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	ЖАРЕНЫЕ АРТИШОКИ	6	29 мин	500 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	РИЗОТТО С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ	4	32 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Вторые блюда	КАЛЬМАРЫ С ГОРОШКОМ	3	40 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню рыбных блюд 6

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАРИКИ ИЗ СОЛЕННОЙ ТРЕСКИ	6	21 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ГОРОШКОМ	4	38 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	СОЛНЕЧНИК (РЫБА)	3	42 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЛИМОННЫЙ КЕКС	1	48 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню рыбных блюд 7

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТЕТЕРЕВ	6	14 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ	3	22 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЦИТРУСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	36 мин	700 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	РИС, КАРТОФЕЛЬ И МИДИИ	4	42 мин	1400 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 8

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГРЕБЕШКИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	6	24 мин	550 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ЛАПША ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ	4	28 мин	750 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	МОРСКОЙ ЕРШ В СОУСЕ	2	34 мин	700 г на 2 кус.	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ЛИМОННЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	34 мин	600 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Полное меню рыбных блюд (низкое энергопотребление)**Меню рыбных блюд 1 (низкое энергопотребление)**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЕЧ-РЫБЫ	6	42 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С РАДИККИО И КРЕВЕТКАМИ	4	50 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	52 мин	950 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МОРСКОЙ ОКУНЬ В ФОЛЬГЕ	2	65 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 2 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	50 мин	890 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	ПИРОГ (ТАРТ) ИЗ ЛОСОСЯ	6	53 мин	1200 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	РЫБНЫЙ ПИРОГ	4	57 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ДОРАДА В ФОЛЬГЕ	2	59 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 3 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ АНЧОУСЫ	6	48 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	РУЛЕТИКИ ИЗ МОРСКОГО ЯЗЫКА	2	48 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЙОГУРТНЫЙ КЕКС	1	54 мин	680 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	МЯСНОЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ВЕРМИШЕЛИ	4	57 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 4 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТРЕСКА С АРТИШОКАМИ	6	45 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	МЕДОВЫЙ ТОРТ	1	48 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	СПАГЕТТИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БУМАГЕ	4	59 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЛЕЩ С КАПЕРСАМИ	3	62 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 5 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Десерт, предварительная закуска	АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	32 мин	300 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	ЖАРЕНЫЕ АРТИШОКИ	6	48 мин	500 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	РИЗОТТО С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ	4	54 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	КАЛЬМАРЫ С ГОРОШКОМ	3	62 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Рыбное меню 6 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАРИКИ ИЗ СОЛЕННОЙ ТРЕСКИ	6	39 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ГОРОШКОМ	4	54 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	СОЛНЕЧНИК (РЫБА)	3	54 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЛИМОННЫЙ КЕКС	1	54 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Рыбное меню 7 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТЕТЕРЕВ	6	32 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ	3	35 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЦИТРУСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	53 мин	700 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	РИС, КАРТОФЕЛЬ И МИДИИ	4	58 мин	1400 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 8 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГРЕБЕШКИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	6	45 мин	550 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЛАПША ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ	4	50 мин	750 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЛИМОННЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	50 мин	600 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МОРСКОЙ ЕРШ В СОУСЕ	2	59 мин	700 г на 2 кус.	Форма для выпечки на гриле

Полное меню из 4 пицц и хлеба**Меню из 4 пицц**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ПИЦЦА МАРГАРИТА	6	21 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ОЛИВКАМИ	4	25 мин	600 г	На гриле
3	ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ЛУКОМ	3	25 мин	600 г	На гриле
4	ПИЦЦА С ОВОЩАМИ	1	25 мин	600 г	Эмалированный противень для запекания

Хлебное меню

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ХЛЕБ/ПИЦЦА	6	25 мин	500 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ХЛЕБ/ПИЦЦА	4	27 мин	500 г	На гриле
3	ХЛЕБ/ПИЦЦА	2	27 мин	500 г	На гриле
4	ХЛЕБ/ПИЦЦА	1	27 мин	500 г	Эмалированный противень для запекания

Полное меню из 4 пицц и хлеба (низкое энергопотребление)**Меню из 4 пицц**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ПИЦЦА С МАСЛИНАМИ	6	33 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ	1	33 мин	600 г	Эмалированный противень для запекания
3	ПИЦЦА С ОВОЩАМИ	3	42 мин	600 г	На гриле
4	ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ЛУКОМ	4	42 мин	600 г	На гриле

Хлебное меню

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ХЛЕБ/ПИЦЦА	1	49 мин	500 г	Эмалированный противень для запекания
2	ХЛЕБ/ПИЦЦА	2	49 мин	500 г	На гриле
3	ХЛЕБ/ПИЦЦА	4	53 мин	500 г	На гриле
4	ХЛЕБ/ПИЦЦА	6	55 мин	500 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню оздоровления

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ЯГНЯТИНА/СВИНИНА/БАРАНИНА	3	194 мин	1550 г	Эмалированный противень для выпечки
3	РЫБА	3	92 мин	1100 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ПТИЦА	3	138 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
4	ТЕЛЯТИНА	3	-	-	Эмалированный противень для выпечки
5	ОВОЩИ	3	75 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

ОЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой и уходом необходимо выполнить следующие действия:

- ▷ Прочтите общие инструкции по безопасности при чистке в разделе «Информация по технике безопасности».
- ▷ Выключите духовой шкаф.
 - В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электро щите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).

Общие рекомендации

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

Изготовленные из нержавеющей стали и эмалированные детали духового шкафа останутся в отличном состоянии при условии регулярной чистки с помощью воды или специальных растворителей.

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.
- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.
- ▷ Запрещается использовать абразивные материалы и острые металлические скребки для очистки стеклянных деталей дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность и привести к раскалыванию стекла.
- ▷ Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- ▷ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▷ Очищайте стеклянные детали средствами для мытья стекол известных производителей.

Очистка камеры духового шкафа

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

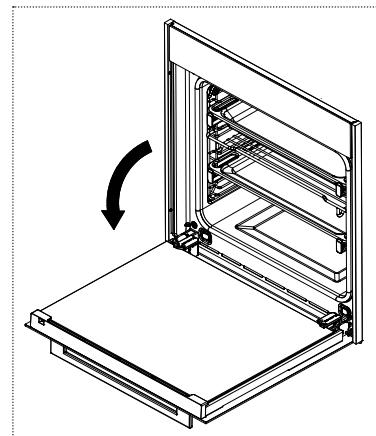
- ▷ Во избежание ожогов не касайтесь духового шкафа, пока он не остынет.
- ▷ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▷ Тщательно осушите все детали духового шкафа после очистки.

Очистка дверцы духового шкафа

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.
- Чтобы упростить очистку духового шкафа, можно снять дверцу (см. раздел «Снятие дверцы духового шкафа»).

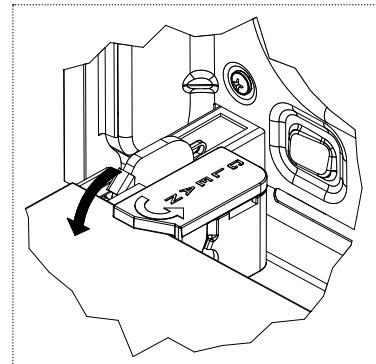
Снятие дверцы духового шкафа

- ▶ Полностью откройте дверцу духового шкафа.

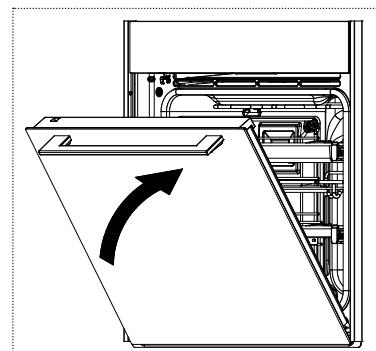


Петли дверцы оснащены двумя съемными замками.

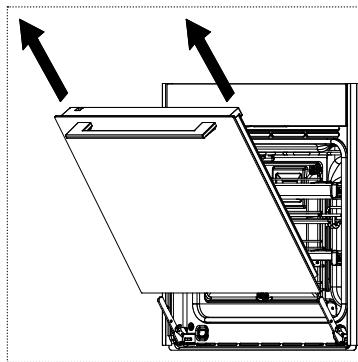
- ▶ Чтобы освободить петлю, поднимите фиксатор и возьмите дверцу с двух сторон возле петель.
- ▶ Поверните два крюкоблока вниз.



- ▶ Убедитесь, что крюкоблоки полностью опущены.
- ▶ Закройте дверцу наполовину.



- ▶ Потяните дверцу наружу.



Установка дверцы духового шкафа

После очистки дверцы духового шкафа необходимо установить обратно.

- ▶ Проденьте петли в канавки.
- ▶ Поверните два крюкоблока (присоединяются к петлям) вверх.

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению духового шкафа.

- ▷ Не пытайтесь закрыть дверцу, если один или оба блока частично или полностью открыты.
- ▶ Закройте дверцу духового шкафа.

Очистка стеклянных панелей дверцы духового шкафа

Чтобы тщательно очистить стеклянную панель, можно снять дверцу духового шкафа и стеклянные панели. На дверце духового шкафа установлены 3 стеклянныепанели:

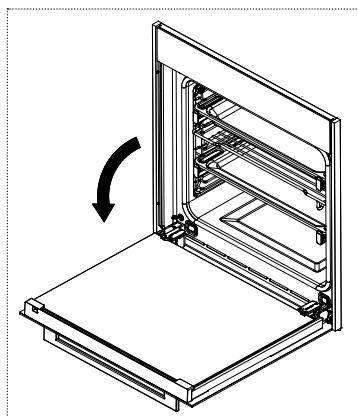
- внутренняя стеклянная панель (возле камеры);
- промежуточная стеклянная панель (внутри дверцы духового шкафа);
- внешняя стеклянная панель.

Внутреннюю стеклянную панель и промежуточную стеклянную панель можно снять для очистки.

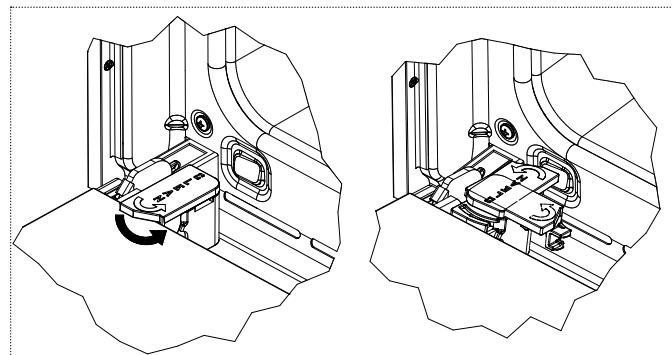
Внутреннюю сторону внешней стеклянной панели можно очистить, сняв внутреннюю и промежуточную стеклянныепанели.

Снятие и очистка внутренней стеклянной панели с дверцы духового шкафа

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.
- ▶ Полностью откройте дверцу духового шкафа.



- ▶ Поверните два черных блока (со словом **CLEAN (ОЧИСТКА)** внизу дверцы) на 180°, чтобы они вошли в специальные углубления в корпусе духового шкафа.



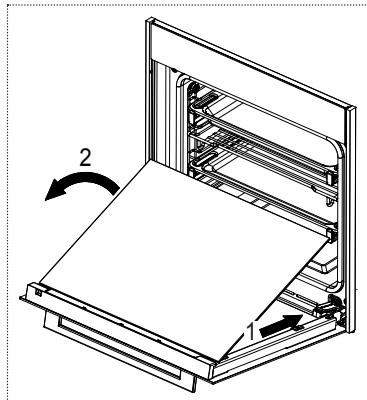
- Обязательно полностью поверните черные блоки.
- Они должны стать на место со щелчком.

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению духового шкафа.

Если блоки не полностью повернуты, при снятии стеклянной панели дверца мгновенно закроется.

- ▷ Не пытайтесь закрыть дверцу, если один или оба блока полностью недерживают стеклянную панель.

- ▶ Осторожно нажмите на стеклянную панель (1) по направлению к духовому шкафу. Затем поднимите внутреннюю стеклянную панель (2).
- Два черных блока будут удерживать дверцу от закрытия.



- ▶ Очистите внутреннюю стеклянную панель.

Снятие и очистка промежуточной стеклянной панели дверцы духового шкафа

После снятия внутренней стеклянной панели можно снять промежуточную стеклянную панель.

- ▶ Осторожно поднимите промежуточную стеклянную панель с резиновых уплотнений с обеих сторон.
- ▶ Очистите промежуточную стеклянную панель.

Снятие и очистка верхних накладок стеклянных панелей

Для более тщательной очистки можно снять верхние накладки на дверце духового шкафа. Верхние накладки закреплены двумя винтами: одним вверху справа и одним вверху слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа. Верхние накладки можно снять, только когда снято внутреннее стекло.

- ▶ Отсоедините фиксирующие винты в верхних правом и левом углах дверцы духового шкафа.
- ▶ Снимите верхнюю накладку.
- ▶ Очистите верхнюю накладку.

Установка стеклянных панелей

Правильное расположение установленных стеклянных панелей обозначается словами **TEMPERED GLASS** (Каленое стекло), которые должны быть отчетливо видны.

- Если вы сняли верхнюю накладку, снова установите ее на место.
- Если вы сняли промежуточную стеклянную панель, снова установите ее на место на резиновые уплотнения.
- Установите внутреннюю стеклянную панель на место.
- Поверните два блока, удерживающих стекло, в исходное положение.
- Закройте дверцу духового шкафа.

Очистка боковых каркасов и выдвижных направляющих

Для тщательной очистки боковых каркасов и выдвижных направляющих их можно извлечь из духового шкафа.

Снятие выдвижных направляющих

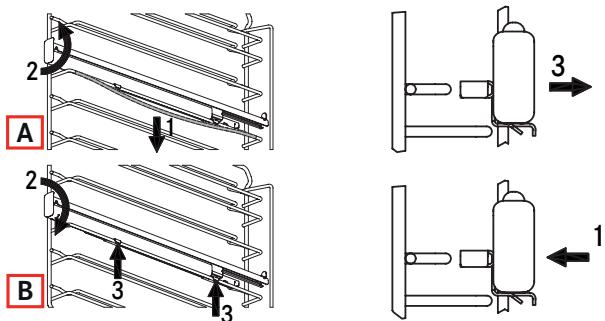


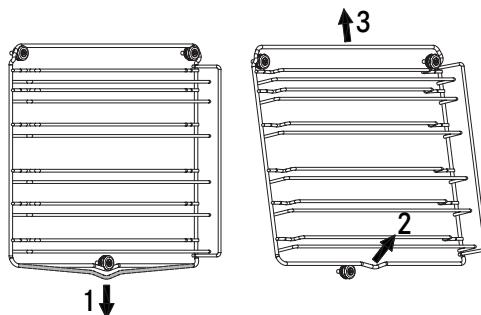
Рисунок А

- Когда выдвижная направляющая находится в закрытом положении, сильно нажмите (1) по центру решетки, где расположена нижняя сторона направляющей.
- Поверните направляющую против часовой стрелки (2) и снимите ее с опорной решетки (3).

Рисунок В

- Когда выдвижная направляющая находится в открытом положении, выдвиньте решетку вперед (1).
- Поверните направляющую по часовой стрелке (2) и зацепите ее за нижнюю полку (3), нажав на придвигая направляющую в сторону двух крючков до щелчка.
- Поднимите выдвижную направляющую (3), потянув ее наружу (2) по направлению к другой стороне духового шкафа.
- Снимите выдвижные направляющие.

Снимите боковые каркасы.

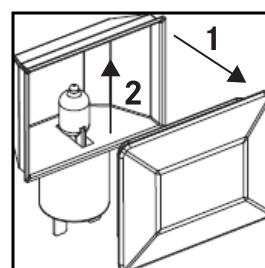


- Согните крестовину, с помощью которой втулка фиксируется в нижнем положении, и извлеките ее из паза.
- Поднимите боковой каркас и снимите его с двух верхних крючков.

Очистка

- Очистите боковые каркасы и выдвижные направляющие.
- После очистки оставьте боковой каркас в наклоненном положении и вставьте боковые каркасы в две соответствующие направляющие сверху.
- Согните крестовину, с помощью которой втулка фиксируется в верхнем положении, и вставьте ее в паз.
- Вставьте выдвижные направляющие.

Замена лампы духового шкафа



Духовые шкафы Franke оснащены двумя прямоугольными лампами. Для замены необходимо использовать лампы со следующими техническими характеристиками.

- Температуростойкость: 300 °C
- Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
- Мощность: 40 Вт
- Цоколь: G9

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению лампы!

- Не прикасайтесь к лампам голыми руками.
- Используйте ткань или бумажное кухонное полотенце.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электротоком!

- Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неправильная установка может стать причиной поражения электротоком!

- ▷ Выключите духовой шкаф.
 - В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электрощите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).

- ▶ Снимите стеклянную крышку, осторожно поддав ее отверткой с плоским жалом.
- ▶ Извлеките лампу из держателя.
- ▶ Замените лампу.
- ▶ Снова установите стеклянную крышку.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- ▷ Техническое обслуживание электрических компонентов разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- ▷ Замену поврежденных кабелей разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- ▶ Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:
 - тип неполадки;
 - модель прибора (артикул);
 - серийный номер.

Эта информация приведена на табличке технических данных.

Версия программного обеспечения

В этой опции содержится техническая информация, которая понадобится центру обслуживания клиентов в случае взаимодействия с электронными системами управления.

- ▶ Нажмите .
 - Появится меню **SETUP (НАСТРОЙКА)** с различными пунктами.
- ▶ Нажмите **SOFTWARE VERSION (ВЕРСИЯ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ)**.
 - Отобразится информация о программном обеспечении.

Демонстрационная версия

Эту опцию могут активировать только специалисты по техническому обслуживанию.

Данная опция позволяет переходить между функциями на дисплее, не активируя нагревательные элементы. Ее удобно использовать, например, на ярмарках и презентациях продуктов.

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

Дополнительную информацию об утилизации прибора можно получить у компетентных органов, местной службы утилизации отходов или у продавца устройства.

- ▷ Сдайте прибор в специальный пункт сбора отслуживших электронных и электрических устройств.

В соответствии с Директивой 2012/19/EC, относительно сокращения опасных веществ, используемых в электрических и электронных устройствах, и утилизации отходов.

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

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

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

ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

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

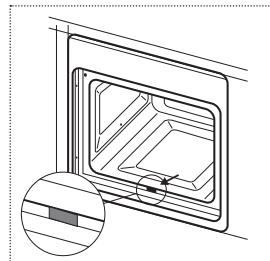
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификационные данные изделия

Тип: OE-9D

Модель: CR 913 M BK DCT TFT

- См. табличку технических данных на изделии.



Это устройство соответствует следующим директивам ЕС:

- 2006/95/EC (Низкое напряжение);
- 2004/108 EEC (Электромагнитная совместимость).

Класс энергоэффективности (в соответствии со стандартом 2009/60350-50304/EN) определяется режимами работы: Энергосбережение и Статистика.

Чтобы вычислить объем (если имеется), снимите внутреннюю сторону провода направляющей (в соответствии с постановлениями 2009/60350-50304/EN).

Параметр	Значение
Рабочие размеры духового шкафа (мм)	480 x 370 x 405 (Ш x В x Г)
Напряжение и частота электрического питания	220–240 В, 50/60 Гц
Общая мощность и номинал предохранителя	2900 Вт, 16 А
Характеристики питания и нагревательного элемента	
Радиальный двигатель	27 ... 40 Вт
Лампочка	40 Вт (2 шт.)
Тангенциальный вентилятор	15 ... 35 Вт
Свод	520 Вт/124 В
Днище	1250 Вт
Гриль	2100 Вт
Нагревательные элементы DCT	2650 Вт

Параметр	Символ	Значение	Единица измерения
Идентификационный номер модели	FS-CR	913-982 DCT	
Тип духового шкафа		встраиваемый	
Масса прибора	M	41	кг
Количество камер		1	
Источник тепла в каждой камере		электрический	
Объем каждой камеры	V	74	л
Количество энергии, необходимое для нагрева стандартного объема продуктов в камере электрического духового шкафа в режиме конвекции, для каждой камеры	Потребление энергии за цикл (EC electric cavity)	1,12	кВтч/цикл
Количество энергии, необходимое для нагрева стандартного объема продуктов в камере электрического духового шкафа в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры	Потребление энергии за цикл (EC electric cavity)	0,53	кВтч/цикл
Коэффициент энергоэффективности для каждой камеры	Индекс энергетической эффективности (EEI cavity)	61	

Производитель непрерывно улучшает изделие. Поэтому текст и иллюстрации в настоящей инструкции могут меняться без уведомления.

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

İÇİNDEKİLER

Giriş	176
Bu kılavuz hakkında	177
Kullanım amacı	177
Güvenlik bilgileri	177
Doğru kurulum ve yerleştirme	177
Doğru kullanım	178
Bakım ve temizlik	178
Tamir	178
Hizmetten çıkarma	178
Enerji tasarrufuna yönelik bilgiler	179
Genel bakış	179
Fırın	179
Kontrol paneli	180
Ekrandaki menü simgeleri	181
İlk kez açma	183
Ekranı ayarlama	183
Çalıştırma	184
Manuel modda pişirme	184
Otomatik modda pişirme	184
Eko pişirme modunda pişirme	185
Sağlık modunda pişirme	186
Bir pişirme bitiş zamanı programlama	186
Alarmın ayarlanması	186
Et probunun kullanımı	187
Bağlantı	187
Manuel pişirme programları	187
Pişirme tablosu	189
Test edilen pişirme	191

Komple Menü Programları	192
Komple Et Menüsü	192
Komple Et Menüsü - düşük enerji	194
Komple Balık Menüsü	195
Komple Balık Menüsü - düşük enerji	197
Komple menü 4 Pizza ve Ekmek	199
Komple menü 4 Pizza ve Ekmek - düşük enerji	199
Sıhhat Menüsü	199
Temizlik ve bakım	200
Genel tavsiyeler	200
Fırın bölmesini temizleme	200
Fırın kapağını temizleme	200
Fırın kapağını çıkarma	200
Fırın kapağını takma	201
Fırın kapağının cam panellerini temizleme	201
Yan şasileri ve teleskopik kılavuzları temizleme	202
Fırın lambasını değiştirme	202
Bakım ve tamir	203
Elden çıkarma	203
Müşteri hizmetleri	203
Teknik veriler	204

GİRİŞ

Değerli müşterimiz,
Crystal'i seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Fırınınızı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kılavuzda yer alan talimat ve tavsiyeleri dikkatlice okuyun. Bu sayede fırınızdan en iyi şekilde faydalana bilir ve fırınızın uzun yıllar boyu sorunsuz bir şekilde çalışmasını garantileyebilirsiniz.

Daha sonra gerektiğinde başvurmak için bu kullanım kılavuzunu saklayın.

Crystal, evde yemek pişirmeyi iyileştirmek için geliştirilmiş yeni nesil bir fırındır. Kanıtlanmış Dinamik Pişirme Teknolojimiz (DCT), tek bir dokunuşla her pişirme işlemini programlamamanızı, planlamanızı ve kontrol etmenizi sağlayan HD ekran eklentileriyle geliştirilmiştir.

Crystal ile seçim, parmağınızın ucunda.

Fırının sağladığı en son teknolojik geliştirmelerden yararlanarak "eski tarzda" yemek pişirmeyi seçebilirsiniz ya da günlük yaşamınızı daha kolay, daha hızlı ve daha sağlıklı hale getirecek kayıtlı tariflerden ve komple menülerden de faydalana bilirsiniz.

Seçenekleriniz şunlardır:

MANUEL – Manuel moda yemek pişirmek ve sistemi, sıcaklığı ve süreyi istenen şekilde ayarlamak.

OTOMATİK – Otomatik moda yemek pişirmek ve geniş bir tarif yelpazesinden ve hazır komple menülerden faydalana mak.

EKO PIŞİRME – Otomatik moda yemek pişirmek ve geniş bir tarif yelpazesinden ve hazır komple menülerden faydalana mak.

SAĞLIK – Komple doğal ve az yağlı bir yöntemle pişirme, sağlığınız için mükemmel bir durumdur.

Tasarımla performansı mükemmel bir şekilde bir araya getiren teknolojik ve estetik bir geliştirmedir. Crystal, her mutfağa uygun zarif bir parcadır ve her Franke ürününe görülen malzeme kalitesi ve ayrıntılara gösterilen özen sayesinde olağanüstü bir güvenilirliği garanti etmektedir.

BU KİLAVUZ HAKKINDA

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellik ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz ürünüde bulunmayabilir. Franke, önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.

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

Sembol Anlamı



Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.

- ▷ Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler.
- ▶ Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir.
- Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu.
- ✓ Sonraki eylem gerçekleştirilmeden önce yerine getirilmesi gereken ön koşul.

KULLANIM AMACI

Fırın profesyonel olmayan kullanım amacıyla yalnızca evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

Fırın evlerde profesyonel performans sunacak şekilde tasarlanmıştır. Farklı pişirme yöntemlerinin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok amaçlı bir ev aletidir.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- ▷ Fırını kullanmadan önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik bilgilerini dikkatlice okuyun.
- ▷ Kılavuzu ilerde ihtiyacınız olduğunda bakmak için saklayın.

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

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

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

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

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

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

Ürün oyuncak değildir.

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

Doğru kurulum ve yerleştirme

Fırın güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaksa:

- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/eğitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- ▷ Cihazın doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlılığından emin olun.

- Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.
- ▷ Ürünün atmosferik unsurlara (yağmur, güneş) maruz kalmadığından emin olun.

Doğru kullanım

- ▷ Fırını sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanın.
- ▷ Kapları fırına yerleştirirken veya fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.
- ▷ Ürünü kullanırken, fırınla birlikte kullanılan kılavuzlarda yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını fırının sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Fırın bölmesini herhangi bir obje saklamak için kullanmayın.
- ▷ Fırının yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.
- ▷ Sadece bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.

Tikalı havalandırma nedeniyle fırında aşırı ısınma ve arıza riski!

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

Tencere veya kapların yanlış kullanımı nedeniyle fırında emaye hasarı!

- ▷ Pişirme sırasında asla doğrudan fırın bölmesinin tabanına tencere veya kap koymayın.
- ▷ Tencere ve kapları sadece fırın bölmesindeki beş raftan birinde bulunan izgara tellerinin veya emaye tepsilerin üstüne koyun.



Yanık riski!

Fırın ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok sıcak hale gelirler.

- ▷ Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.



Yanık riski!

Kapak kolunun ucu, havalandırmadan çıkan sıcak hava nedeniyle daha da sıcak olabilir.

- ▷ Kapağı açıp kapatırken daima kapak kolunu ortasından tutun.
- ▷ Fırın kullanılmayorken kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduklarından daima emin olun.



Hasarlı ürün nedeniyle elektrik çarpması riski!

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



Elektrik çarpması riski!

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

Bakım ve temizlik

Bakım veya temizlik öncesinde:

- ▷ Ürünün güç kaynağıyla bağlantısını kesin; örn. sigortayı sigorta kutusundan kapatın.

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

- ▷ Fırının kapağındaki cam kısımların temizlenmesinde bayağı, aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.

- ▷ Ürünün içine sıvı girmediginden emin olun.
- ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.
- ▷ Çalışan elemanları temizlemek için ıslak bez kullanmayın.

Tamir

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

Hizmetten çıkışma

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

ENERJI TASARRUFUNA YÖNELİK BİLGİLER

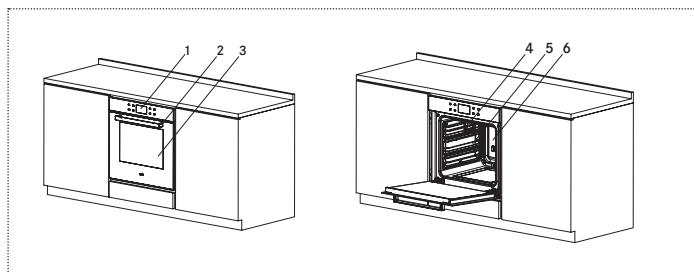
HAFIF ISITMA ve **SICAK HAVA** çalışma modları, mevcut diğer pişirme fonksiyonlarına kıyasla daha az enerji tüketirler.

- ▷ Kapağı sık sık açmaktan kaçının.
- ▷ Mükün olduğunda hızlı bir şekilde ön ısıtin.

- ▷ Fırın bölmesini sadece pişirme sonuçları bu işleme bağlısa ön ısıtin.
- ▷ Bir güveç tarifinde 30 dakikadan uzun süre artık ısı kullanılıyorsa, aleti pişirme bitmeden 5-10 dakika önce kapatın.

GENEL BAKIŞ

Fırın



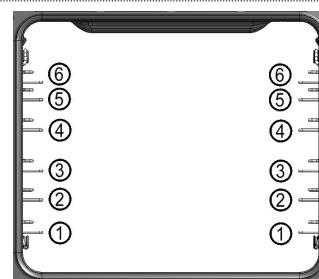
- 1 Kontrol paneli
- 2 Ön kapak kolu
- 3 Ön kapak camı
- 4 Aydınlatma
- 5 Izgara telleri ve emaye tepsiler için kızaklar
- 6 Soğutma fanı (arka taraf)

Soğutma fanı

Franke fırınızda, kapağın, kontrol panelinin ve yanların sıcaklığını düşürmek için fırın sisindığında otomatik olarak devreye giren bir soğutma fanı bulunmaktadır. Soğutma fanı açıkken hava ön panelle fırının kapağı arasında dışarı tahliye edilir. Dışarı atılan havanın hızı, mutfakta rahatsızlık yaratmayacak ve gürültüyü minimumda tutacak şekilde optimize edilir.

Mutfak ünitelerini korumak amacıyla, soğutma fanı fırın yeterli ölçüde soğuyana kadar çalışmaya devam eder.

Izgara telleri ve emaye tepsiler için kızaklar



Izgara tellerinin ve emaye tepsilerin önceden belirlenmiş 6 konuma (modeline bağlı olarak, alttan itibaren 1'den 6'ya) doğru şekilde yerleştirilmesi için kullanılır. Pişirme tablosunda (sayfa 84) her pişirme tipi için en iyi konum gösterilmiştir.

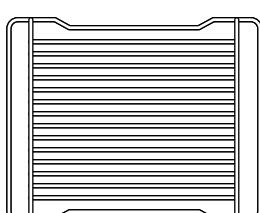
Aksesuarlar



Açıklama

Emaye Pişirme/Kavurma Tepsi

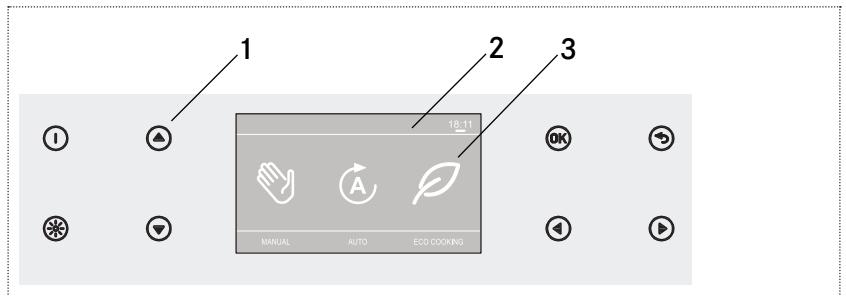
Normalde izgara yapılan yiyeceklerin sularını toplamak veya doğrudan emaye tepsisi üzerinde yemek pişirmek için kullanılır. Emaye tepsiler kullanılmadıkları zamanlarda fırından çıkarılmalıdır. Emaye tepsiler, „AA“ gıda sınıfı emaye çelikten yapılmıştır.



Izgara teli

Tencere, hamur kalıbı ve temin edilen emaye tepsiler dışındaki kapları desteklemek için veya esas olarak izgara ve turbo izgara fonksiyonlarıyla et ve balık pişirmek, ekmek kızartmak vb. için kullanılır. Yiyecekler izgara teliyle doğrudan temas etmemelidir.

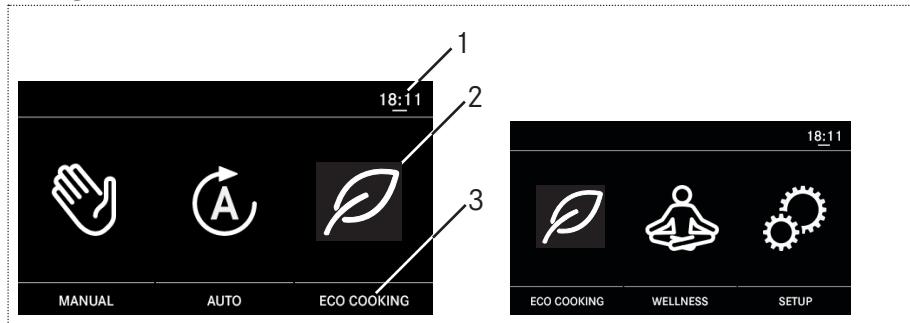
Kontrol paneli



Düğme	Düğme adı	Fonksiyon
	Güç Açı/Kapat	Fırını açma: ► Düğmeye kısaca basın. Fırını kapatma: ► Düğmeye bir süre basın.
	Geri Dön	Önceki menüye dönme. Alt menüden çıkıştır önceki menüye dönme
	Onayla / Çalıştır / Durdur	İşlemleri doğrulama ve programı onaylama: ► Düğmeye kısaca basın. Programı yarıda kesme veya sürdürme: ► Düğmeye basın ve <input checked="" type="checkbox"/> ve <input type="checkbox"/> seçeneklerinden birini seçin.
	Lamba	İç aydınlatmayı açma/kapatma: ► Düğmeye bir kez basın.
	Yukarı / Aşağı	Bir menüde işlev seçmek için yukarıya ve aşağıya doğru gezinme: ► Düğmeye bir kez basın.
	Sol / Sağ	Bir menüde işlev seçmek için sola ve sağa doğru gezinme: ► Düğmeye bir kez basın.

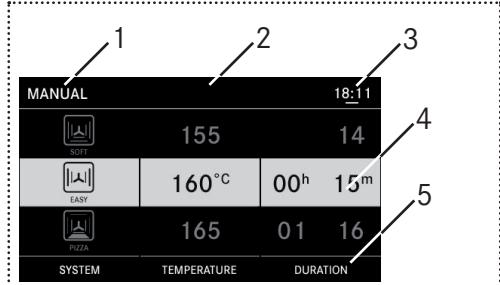
Ekrandaki menü simgeleri

Ana görünüm



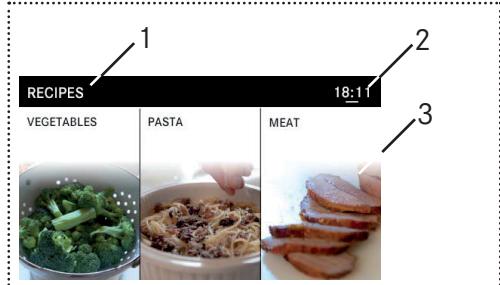
Menü simgesi	Menü adı	Fonksiyon
	MANUAL (MANUEL)	Manuel modda pişirme
	AUTO (OTOMATİK)	Otomatik modda pişirme
	ECO COOKING (EKO PIŞİRME)	<p>Bu menüde aşağıdaki programlar bulunur: Recipes Eco (Tarifler - Çevre Dostu) ve Complete menu Eco (Komple Menü - Çevre Dostu)</p> <p>Mevcut evsel güç kaynağını en çevre dostu yolla kullanmak için güç tüketimi azaltılarak pişirme. Bu menüdeki tarifler AUTO (OTOMATİK) modundaki tariflerle aynıdır ancak pişirme sırasında daha az elektrik tüketir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - RECIPES (TARİFLER) programında sadece bir seviyede yemek pişirebilirsiniz. - COMPLETE MENU (KOMPLE MENÜ) programında dört seviyede yemek pişirebilirsiniz.
	WELLNESS (SIHHAT)	<p>Bu menüde aşağıdaki program bulunur:</p> <p>Et, balık ve sebze yemeklerinin tamamen doğal ve az yağ içeren bir şekilde pişirilmesi. Bu program zeytinyağı veya başka türde yağlar eklenmeden yemeğin düşük bir iç sıcaklığı (yaklaşık 100°C) uzun süre pişirilmesini gerektirir. Bu da yemeğinizin orijinal besin değerini (mineraller, vitaminler vb.) korumanızı ve doğal lezzetini zenginleştirmenizi sağlar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - WELLNESS (SAĞLIK) programında sadece bir seviyede yemek pişirebilirsiniz.
	SETUP (KURULUM)	Bu menüde ekranı yapılandırabilirsiniz; örn. saat, dil, parlaklık ve ses.
	RECIPES (TARİFLER)	<p>Bu menüde farklı tarif kategorileri arasından istediğiniz seçebilirsiniz; örn. erişte, sebze, et, balık, pasta, ekmek veya pizza.</p> <p>TARİFLER MENÜSÜ, OTOMATİK ve EKO PIŞİRME alt menüsündür.</p>
	COMPLETE MENU (KOMPLE MENÜ)	<p>Bu menüde farklı komple menü programları arasından istediğiniz seçebilirsiniz; örn. et menüsü, balık menüsü, 4 pizza, 4 tepside ekmek.</p> <p>KOMPLE MENÜSÜ, OTOMATİK ve EKO PIŞİRME'nin bir alt menüsündür.</p>

MANUAL (Manuel) mod görünümü



- 1 Birincil menü adı
- 2 Birincil menü bilgi çubuğu
- 3 Gerçek saat
- 4 Program ayar bölgesi (gri: etkin ayar)
- 5 Bölüm adı

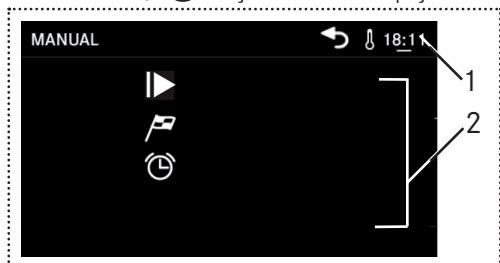
RECIPES (TARİFLER), COMPLETE MENU (KOMPLE MENÜ), WELLNESS (SIHHAT) görünümü



- 1 Birincil menü adı
- 2 Gerçek saat
- 3 Örnek yemek resmi ve adıyla birlikte tarif veya komple menü
ECO COOKING (Eko Pişirme) modunda görünüm aynı olmakla beraber menü adının sonunda **ECO** (Çevre Dostu) yazar (ör., **ECO CANNELLONI**, **ECO LASAGNE** (Lazanya)).

Alt menü görünümü

Bu alt menü, **OK** tuşuna basarak pişirme modunun başlangıcını onaylamadan önce görüntülenir.



- 1 Gerçek Saat. Fırın çalışırken, ısınırken veya programlıken sıcaklık simgesi görüntülenir.
- 2 İşlev simgeleri (simge adı burada gösterilmemiştir; bkz. aşağıdaki tablo)

Simge	Simge adı	Fonksiyon
	START COOKING (PIŞIRMEYİ BAŞLAT)	Pişirmeyi başlatma
	SET END TIME (BITİŞ ZAMANI BELİRLE)	Pişirme için bir bitiş zamanı belirleme
	TIMER (ZAMAN AYARLAYICI)	Zaman ayarlayıcı alarmını ayarla

Pişirme süresini başlatma gecikmesi olacak şekilde programladığınız, ekranda toplam pişirme süresi ve pişmenin sona ereceği bitiş zamanı görüntülenir.

İLK KEZ AÇMA

Fırını ilk kez kullanırken:

- ▶ Ön kapağı açın ve fırının içinin boş olduğundan emin olun. Tüm aksesuarları çıkarın.
- ▶ Odanın iyi havalandığından emin olun; örn. camları ve kapıları açın.
- ▶ Fırını başlatmak için  düğmesine basın. Başlatma sonrasında saat görüntülenir.
- ▶ Ana menüye girmek için  düğmesine basın.
- ▶  düğmesine basın.
- ▶ **İŞLEV** bölümünde Çoklu pişirme programını  düşmesine basarak seçin.
- ▶ Temperature (Sıcaklık) bölümünde, maksimum sıcaklığı (270°C) seçmek için  düğmesine basın ve  ile sıcaklığı seçin.

- ▶ **DURATION (SÜRE)** bölümünde 00^h 40m seçin ( düşmesine basarak sağa hareket edin ve süreyi seçmek için  düşmesine basın).
- ▶ **MANUAL (MANUEL)** işlevini başlatmak için  düşmesine basın.
- ▶ İşlevi onaylamak için  düşmesine basın.
- ▶ Ön ısıtmayı etkinleştirip etkinleştirilmeyeceğinizi seçin .
- ▶ Fırını boşen ve kapağı tamamen kapalıken maksimum sıcaklıkta çalıştırın.

Bu işlem sırasında oluşan koku, fırının imalatıyla kurulumu arasındaki süre boyunca fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasından kaynaklanır.

Fırın 40 dakika sonra otomatik olarak durur ve kullanıma hazır olur.

EKRANI AYARLAMA

Bu bölümde ekran özelliklerini tercihleriniz doğrultusunda nasıl ayarlayacağınız açıklanmıştır.

Ayarlamayı başlatma

- ▶ Fırını başlatmak için  düğmesine basın.
- ▶ Ana menüye girmek için  düğmesine basın.
- ▶  düşmesine basarak  seçimini yapın.
- ▶  düğmesine basın.
- Farklı seçenekleri olan **KURULUM** menüsü görüntülenir.

Zamanı ayarlama

- ▶ **TIME (ZAMAN)** öğesini seçin.
- ▶  düğmesine basın.
- ▶ Listede hareket ederek ve  düşmesine basarak saati, dakikayı ve saniyeyi seçin.
- Saat ekrandaki piksel güvenliği nedeniyle birkaç saat sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Dili ayarlama

- ▶ **LANGUAGE (DIL)** öğesini seçin.
- ▶ Listede hareket ederek ve  düşmesine basarak dilinizi seçin.

Ekran parlaklığını ayarlama

- ▶ **DISPLAY BRIGHTNESS (EKRAN PARLAKLIĞI)** öğesini seçin.
- ▶ Çubukta bulunan segmentlerden birini seçerek kontrol panelinin parlaklığını belirleyin ve  düşmesine basın.

Alarm sesinin yüksekliğini ayarlama

- ▶ **SOUND (SES)** öğesini seçin.
- ▶ Listedeki segmentlerden birini seçerek ve  düşmesine basarak sesin yüksekliğini belirleyin.

Saat gösterim tipini ayarlama

- ▶ **CLOCK DISPLAY TYPE (SAAT GÖSTERİM TIPI)** öğesini seçin.
- ▶ En sevdiğiniz görünümü seçin: analog saat veya dijital saat ve  düşmesine basın.

Ayarlamayı bitirme

- ▶ Ana menü'ye dönmek için  düşmesine iki kez basın.

ÇALIŞTIRMA

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

Manuel modda pişirme

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

- Ana menüye girmek için düğmesine basın.
- düğmesini seçin ve üzerine basın.
 - Farklı bölümleri olan **MANUAL (MANÜEL)** menüsü görüntülenir:

Bölüm	Açıklama
FUNCTION (İŞLEV)	Farklı programlar arasından istediğiniz seçin (bkz. ManUEL Pişirme Programları bölümü)
TEMPERATURE (SICAKLIK)	Min. 50°C ile maks. 270°C arasında gereken sıcaklığı seçin (HAFIF ISITMA programında: 230°C)
DURATION (SÜRE)	Süreyi saat ve dakika cinsinden belirleyin

- Her bölümde: Programı, sıcaklığı ve süreyi seçin.
- Hazırladığınız yemeği fırın bölmesine yerleştirip fırının kapağını kapatın.
- Onaylamak için düğmesine basın.
- Programı onaylamak için pişirme başlangıcını seçin veya gecikme zamanını ayarlamak için bitiş saatini seçin.
- Ön ısıtmayı etkinleştirip etkinleştirmeyeceğinizi seçin.
 - EVET** seçeneğini seçerseniz, fırın mümkün olan en kısa sürede gerekli sıcaklığa ulaşmak için tüm ısıtma elemanlarını çalıştıracaktır.
 - HAYIR** seçeneğini seçerseniz, fırın ayarlanan döngüye bağlı olarak seçilen işlevin pişirme profiliini koruyacaktır.
- Hızlı ön ısıtmayı sadece aşağıdaki işlevlerle seçmek mümkündür: , , , , , , .
 - düğmesine bastığınızda pişirme programı başlar.

Programı durdurmak için:

- düğmesini basılı tutun veya kısaca düğmesine basarak öğesini seçin.

Otomatik modda pişirme

Otomatik modda birçok tarif ve komple menü bulunmaktadır.

- Ana menüye girmek için düğmesine basın.
 - öğesini seçip düğmesine basın.
- Alt menülerle beraber **AUTO (OTOMATİK)** menüsü görüntülenir:

- RECIPES (TARİFLER)

Bu menüde farklı tarif kategorileri arasından istediğiniz seçebilirsiniz; örn. erişte, sebze, et, balık, pasta, ekmek veya pizza.

- COMPLETE MENUS (KOMPLE MENÜLER)

Bu menüde farklı komple menü programları arasından istediğiniz seçebilirsiniz; örn. et menüsü 1 ila 8, balık menüsü 1 ila 8, 4 pizza, 4 tepside ekmek.

Bir tarif programı örneği

- Ana menüye girmek için düğmesine basın.
- öğesini seçip düğmesine basın.
- öğesini seçin ve düğmesine basın.
- PASTA/VEGETABLES (ERİŞTE/SEBZELER)** seçeneğine ve ardından **CANNELLONI'YE** basın.
 - Tarifin özeti görüntülenir:

Bölüm Açıklama

INFO (BİLGİ)	Otomatik olarak sıcaklığın ve programın belirlenmesi ve tepsinin ideal konumunun görüntülenmesi.
TIME (SAAT)	Pişirme süresinin otomatik olarak belirlenmesi
	<ul style="list-style-type: none"> Onaylamak için düğmesine basın. Hazırladığınız yemeği fırın bölmesine yerleştirip fırının kapağını kapatın. Onaylamak için düğmesine basın. Programı onaylamak için pişirme başlangıcını seçin veya gecikme zamanını ayarlamak için bitiş saatini seçin. <ul style="list-style-type: none"> düğmesine bastığınızda pişirme programı başlar.

Programı durdurmak için:

- düğmesini basılı tutun veya kısaca düğmesine basarak seçimini yapın.

Tariflerin ayrıntılarını (malzemeler ve hazırlık) web sitemizde bulabilirsiniz:

- <http://recipes.franke.com>

Bir komple menü programı örneği

- Ana menüye girmek için düğmesine basın.
- öğesini seçip düğmesine basın.
- öğesini seçin ve düğmesine basın.
- **MEAT MENU 1 (ET MENÜSÜ 1)**'i seçin ve düğmesine basın:
 - Komple menünün özeti görüntülenir:

Bölüm	Açıklama
PROGRAM (PROGRAM)	Pişirme programının otomatik olarak belirlenmesi
TEMPERATURE (SICAKLIK)	Sıcaklığın otomatik olarak belirlenmesi
TRAY INFO (TEPSİ BİLGİSİ)	Tepsinin ideal konumunun otomatik olarak görüntülenmesi
TIME (SAAT)	Pişirme süresinin otomatik olarak belirlenmesi

- Onaylamak için düğmesine basın.
- Hazırladığınız yemeği fırın bölmeye yerleştirip fırının kapağını kapatın.
- Onaylamak için düğmesine basın.
- Programı onaylamak için pişirme başlangıcını seçin veya gecikme zamanını ayarlamak için bitiş saatini seçin.
 - düğmesine bastığınızda pişirme programı başlar.

Programı durdurmak için:

- düğmesini basılı tutun veya kısaca düğmesine basarak seçimini yapın.

Tariflerin ayrıntılarını (malzemeler ve hazırlık) web sitemizde bulabilirsiniz:

- <http://recipes.franke.com>

Eko pişirme modunda pişirme

Cevre dostu pişirme modunda, çeşitli tarif ve komple menüleri çevre dostu bir yolla pişirmenin tadını çıkarırsınız.

Bu menüdeki tarifler **AUTO (OTOMATİK)** modundaki tariflerle aynıdır ancak pişirme sırasında daha az elektrik tüketir.

- Ana menüye girmek için düğmesine basın.
- öğesini seçin ve düğmesine basın.

Alt menüleriyle beraber **ECO COOKING (EKO PIŞIRME)** menüsü görüntülenir:

- ECO RECIPES (EKO TARİFLER)

Bu menüde farklı tarif kategorileri arasından istediğiniz öğeyi seçebilirsiniz; örn. erişte, sebze, et, balık, pasta, ekmek veya pizza.

- COMPLETE ECO MENUS (KOMPLE EKO MENÜLER)

Bu menüde farklı komple menü programları arasında istediğiniz öğeyi seçebilirsiniz; örn. et menüsü 1 ila 8, balık menüsü 1 ila 8, 4 pizza, 4 tepside ekmek.

Bir eko tarif programı örneği

- Ana menüye girmek için düğmesine basın ve seçip düğmesine basın.
- seçin ve düğmesine basın.
- **PASTA/VEGETABLES (ERİŞTE/SEBZELER)** seçeneğine ve ardından **CANNELLONI'YE** basın.
 - Tarifin özeti görüntülenir:

Bölüm	Açıklama
INFO (BİLGİ)	Otomatik olarak sıcaklığın ve programın belirlenmesi ve tepsinin ideal konumunun görüntülenmesi
TIME (SAAT)	Pişirme süresinin otomatik olarak belirlenmesi

- Onaylamak için düğmesine basın.
- Hazırladığınız yemeği fırın bölmeye yerleştirip fırının kapağını kapatın.
- Onaylamak için düğmesine basın.
- Programı onaylamak için pişirme başlangıcını seçin veya gecikme zamanını ayarlamak için bitiş saatini seçin.
 - düğmesine bastığınızda pişirme programı başlar.

Programı durdurmak için:

- düğmesini basılı tutun veya kısaca düğmesine basarak seçimini yapın.

Tariflerin ayrıntılarını (malzemeler ve hazırlık) web sitemizde bulabilirsiniz:

- <http://recipes.franke.com>

Bir komple eko menü programı örneği

- Ana menüye girmek için düğmesine basın, öğesini seçin ve düğmesine basın.
- seçin ve düğmesine basın.
- **MEAT MENU 1 (ET MENÜSÜ 1)** öğesini seçin ve düğmesine basın.
 - Komple menünün özeti görüntülenir:

Bölüm	Açıklama
PROGRAM (PROGRAM)	Pişirme programının otomatik olarak belirlenmesi
TEMPERATURE (SICAKLIK)	Sıcaklığın otomatik olarak belirlenmesi
TRAY INFO (TEPSİ BİLGİSİ)	Tepsinin ideal konumunun otomatik olarak görüntülenmesi
TIME (SAAT)	Pişirme süresinin otomatik olarak belirlenmesi

- ▶ Onaylamak için **OK** düğmesine basın.
- ▶ Hazırladığınız yemeği fırın bölmesine yerleştirdip fırının kapağını kapatın.
- ▶ Onaylamak için **OK** düğmesine basın.
- ▶ Programı onaylamak için **►** pişirme başlatı seçin veya gecikme zamanını ayarlamak için **F** bitiş saatini seçin.
- **OK** öğesine bastığınızda pişirme programı başlar.

Programı durdurmak için,

- ▶ **OK** düğmesini basılı tutun veya kısaca **↶** düğmesine basın ve **✓** seçin.

Tariflerin ayrıntılarını (**malzemeler ve hazırlık**) web sitemizde bulabilirsiniz:

- <http://recipes.franke.com>

Sağlık modunda pişirme

Sağlık modunda kuzu, domuz, koyun, tavuk, balık, dana veya sebzeler gibi farklı tarif seçenekleri arasından istediğinizini seçebilirsiniz.

Bir sağlık menüsü programı örneği

Bu program et, balık ve sebze yemeklerinin tamamen doğal ve az yağ içeren bir şekilde pişirilmesini sağlar. Zeytinyağı veya başka türde yağlar eklenmeden yemeğin düşük bir iç sıcaklığıyla (yaklaşık 100°C) uzun süre pişirilmesini gerektirir. Bu da yemeğinizin orijinal besin faydalarnı (mineraller, vitaminler vb.) korumanızı ve doğal lezzetini zenginleştirmenizi sağlar.

- ▶ Ana menüye girmek için **OK** düğmesine basın.
- ▶ **↳** seçip **OK** düğmesine basın.
- ▶ **VEGETABLES (SEBZE)**'yi seçin ve **OK** düğmesine basın.
- Komple menünün özeti görüntülenir:

Bölüm	Açıklama
PROGRAM (PROGRAM)	Pişirme programının otomatik olarak belirlenmesi
TEMPERATURE (SICAKLIK)	Sıcaklığın otomatik olarak belirlenmesi
TRAY INFO (TEPSİ BİLGİSİ)	Tepsinin ideal konumunun otomatik olarak görüntülenmesi
TIME (SAAT)	Pişirme süresinin otomatik olarak belirlenmesi
▶ Onaylamak için OK düğmesine basın.	
▶ Hazırladığınız yemeği fırın bölmesine yerleştirdip fırının kapağını kapatın.	
▶ Onaylamak için OK düğmesine basın.	
▶ Programı onaylamak için ► pişirme başlatıcını seçin veya gecikme zamanını ayarlamak için F bitiş saatini seçin.	
■ OK öğesine bastığınızda pişirme programı başlar.	

Programı durdurmak için:

- ▶ **OK** düğmesini basılı tutun veya kısaca **↶** düğmesine basın ve **✓** seçin.

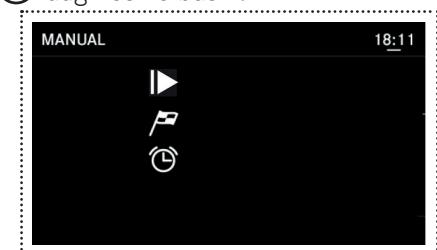
Tariflerin ayrıntılarını (**malzemeler ve hazırlık**) web sitemizde bulabilirsiniz:

- <http://recipes.franke.com>

Bir pişirme bitiş zamanı programlama

Manüel pişirme modunda

- ▶ Ana menüye girmek için **OK** düğmesine basın.
- ▶ **↖** seçip **OK** düğmesine basın.
 - Farklı bölümleri olan **MANUAL (MANÜEL)** menüsü görüntülenir; bir işlev seçin.
- ▶ Pişirme süresini seçin.
- ▶ Onaylamak için **OK** düğmesine basın.



- ▶ **F** seçip **OK** düğmesine basın.
- ▶ Dikey menüde hareket ederek saat ve dakikayı seçin.
- ▶ **OK** ile onaylayın.
 - Fırın bekleme moduna geçer.

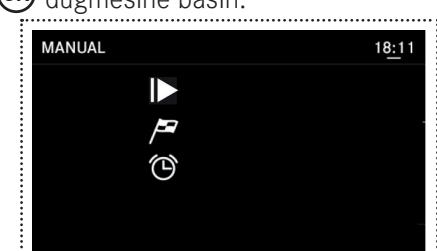
Fırın, seçili pişirme süresine veya pişirme programına ve bitiş zamanı ön ayarına göre başlangıç zamanını hesaplar. Pişirme hesaplanan başlangıç zamanında başlar.

Sadece **MANUEL** bölümü ile **OTOMATİK, EKO PIŞİRME** ve **SAĞLIK** bölümlerinin **TARİFLER** kısmı altında pişirme için bir bitiş süresi ayarlayabilirsiniz.

Alarmın ayarlanması

Zamanlayıcı, fonksiyondan bağımsızdır ve tüm pişirme modlarında kullanılabilir.

- ▶ Ana menüye girmek için **OK** düğmesine basın.
- ▶ **↖** seçin ve **OK** düğmesine basın.
- ▶ Farklı bölümleri olan **MANUAL (MANÜEL)** menüsü görüntülenir.
- ▶ Bir işlev seçin.
- ▶ Onaylamak için **OK** düğmesine basın.
- Alt menü ekranı görüntülenir.



- ▶ **⌚** seçip **OK** düğmesine basın.
- ▶ Dikey menüde hareket ederek saat ve dakikayı seçin.

- ▶ Onaylamak için  düğmesine basın.
- ▶  seçerek pişirmeyi başlatın ve  düğmesine basın.

- Zamanlayıcı, arka planda saatin yanında birincil menü çubuğunda çalışır.
Bittiğinde bir ses duyarsınız.
- ▶ Sesi durdurmak için  düğmesine basın.

ET PROBUNUN KULLANIMI

Franke fırın ile birlikte verilen et probunu kullanarak et pişirme işleminin zamanında, örneğin etin ölçülen sıcaklığı ideal değere ulaştığında durdurulmasını sağlayabilirsiniz. Böylece pişirme süreleri ayarlamaya veya eti tekrar kontrol etmeye gerek kalmaz.

Et probu  ve  (IZGARA, FANLI IZGARA) pişirme modlarında veya hazır tariflerde etkinleştirilemez.



Dikkat!

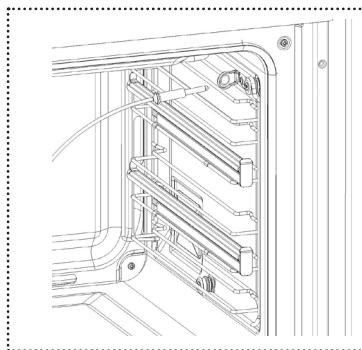
- ▶ Sadece bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.

Bağlantı

Yanma vakalarının engellenmesi için prob ucunun pişirme öncesinde ve fırın henüz soğukken takılması tavsiye edilir.

- ▶ Stabilité ve doğru et sıcaklığı değeri için ucun konektöre gereken şekilde takıldığından emin olun.

Prob bağlantı noktası şekilde gösterilir.



- ▶ Probu bağladıktan sonra ucunuete takın ve fırını açın.

Doğru sıcaklık değeri için prob, ucunun etin ortasına mümkün olduğunda yakın olacağı şekilde takılmalıdır.

- ▶ Pişirme modunu ve sıcaklığı seçin.
- Probun doğru takıldığını göstermek için  simgesi yanacaktır.
- Simge  kaybolursa, uç tam olarak takılmamış demektir. Uygun şekilde takın.

Seçilen fırın sıcaklığı gereken dengeli pişirme için uygun olmalıdır (çok yüksek sıcaklık etin dışını yakabilir). Et probu etin içinin 65°C sıcaklığı ulaştığını belirlediğinde, seçilen fırın sıcaklığından bağımsız olarak pişirme işlemi durur. Bu hazır sıcaklık ayarı, orta pişmiş anlamına gelir. Farklı bir tipte (az veya çok pişmiş) pişirme gerekiyorsa bu değeri aşağıdaki şekilde değiştirebilirsiniz:

- ▶  düğmesine basın,  seçin ve gerekli pişirme seviyesini onaylamak için  düğmesine ve ardından  düğmesine basın.
- ▶  düğmesine basarak pişirmeyi başlatın ve  düğmesine basın.
- Pişirme programı başlar.
- ▶  ve  düğmelerini kullanarak 15 saniye içinde artırma veya azaltmayı seçmelisiniz. 35°C ile 95°C arasında seçim yapılabilir.

MANUEL PIŞİRME PROGRAMLARI

Program Açıklama



HOT AIR (SICAK HAVA)

Bu enerji tasarruflu pişirme fonksiyonu (1500 Watt) çok çeşitli yemekler için genellikle uygundur. Pişirme süreleri nispeten uzun olsa da ısı dağılımı idealdir ve düşük güç tüketimiyle mükemmel sonuçları garantioler.



TOP & BOTTOM HEAT (ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA)

Bu klasik fonksiyon tüm yemekler için, ekmek ve kek yapmak için, rosto ve kuzu pişirmek için idealdir.



FAN ASSISTED (FAN DESTEKLİ)

Bu klasik fonksiyon flan, tuzlu börek, tatlı ve rostolar için veya iki rafta yemek pişirmek için kullanılabilir.

Program Açıklama



PIZZA (PIZZA)

Fırının alt kısmında yüksek derecede yoğunlaştırılmış ısı oluşturmak için ısıtma elemanları birleştirilir. Bu fonksiyon, tek bir rafta alttan ısıtma gerektiren pizza pişirme işlemi için idealdir. Pişme hızı gerçekleşir ve mükemmel sonuçlar garantilidir (ön ısıtma için **RAPID HEATING (HIZLI ISITMA)** özelliğini kullanıp ardından Pizza moduna geçin).



RAPID HEATING (HIZLI ISITMA)

Bu çok kuvvetli fonksiyon DCT kuvvetlendirme etkisinden yararlanır. Kısa bir süre içinde yüksek sıcaklıklara ulaşılır. Bu fonksiyon, büyük et parçalarının (örn. kuzu budu, süt domuzu rostosu, domuz/dana budu, fırında domuz budu) klasik biçimde pişirilmesi için uygundur.



MULTI COOKING (ÇOKLU PIŞİRME)

Bu fonksiyon fırının tüm ısıtma elemanlarını (DCT ve klasik) kullanır. **COMPLETE MENU (KOMPLE MENÜ)** fonksiyonunun aksine, bu fonksiyon ağırlıklı olarak fırının alt kısmına doğru ısı oluşturur ve bu da 4 rafta yemek pişirmek (ekmek, 4 pizza, tuzlu börek) için idealdir.



COMPLETE MENU (KOMPLE MENÜ)

DCT teknolojisiyle klasik ısıtma elemanlarının birleşimi, ağırlıklı olarak üst rafa doğru kademeli ısı dağılımı oluşturduğundan, 2-3 rafta çok miktarda yemek pişirirken idealdir.



EASY BAKING (KOLAY PIŞİRME)

Bu fonksiyon acemi aşçılar için idealdir. DCT teknolojisiyle klasik ısıtma elemanlarının birleşimi, dengeli bir ısı dağılımı oluşturarak çok çeşitli yemeklerin sınırlı anlık güç soğurumu ile pişirilebilmesini sağlar.



GENTLE HEAT (NAZIK ISITMA)

Ayarlanan sıcaklık, düşük güçle (1000 Watt) pişirme için iç soğutma fanı açıkken 120°C'dır. Pişirme sürelerinin uzatılması çok hassas ve homojen bir pişme (örn. "wellness" (sağlık) pişirme tipi) sağlar. Bu fonksiyon, hazırlanan yemeğin konulmasından önce fırının ön ısıtılması için uygundur.



LOW TEMPERATURE (DÜŞÜK SICAKLIK)

Düşük sıcaklık fonksiyonu, yemeğin yumuşaklığını ve organoleptik özelliklerini korumak için düşük sıcaklıkta daha uzun bir süre pişirmek için idealdir.

Et, balık ve sebzeleri bu şekilde pişirebilir, orijinal lezzetlerini ve besin değerlerini koruyabilirsiniz.



ENERGY SAVING (ENERJİ TASARRUFU)

Bu fonksiyon pişirme sırasında fırının güç tüketimini azaltır. Bu işlev her yemek türü için uygun değildir.



BBQ (BBQ)

Klasik ızgara ve üst ısıtma elemanları DCT tarafından desteklenir. Isı sadece fırının üst kısmında oluşturulup homojen biçimde yemeğin yüzeyine yayılır. Bu fonksiyon, yumuşak veya küçük et parçaları ve hamburger için uygundur.



GRILL (IZGARA)

Bu fonksiyon sadece en üst ızgarayı kullanır, ekmek kızartmak ve et veya balık kavurmak için idealdir.



FAN GRILL (FANLI IZGARA)

Isı ızgara oluşturur ve arka fan yayar. Büyük et ve tavuk parçalarının pişirilmesi için idealdir.



DEFROSTING (BUZ ÇÖZME)

İç soğutma fanı açık halde ayarlı sıcaklık 25°C'dir.

Bu fonksiyon, yemeğin buzlarının yavaş yavaş çözülmesi veya pişirme sonrasında fırının soğutulması için uygundur.



DOUGH RESTING (HAMUR DINLENDIRME)

İç soğutma fanı kapalı halde ayarlı sıcaklık 30°C'dir. Bu, hamurun kabarması için ideal koşulları yaratır.



PLATE WARMING (TABAK ISITMA)

Ayarlı sıcaklık 55°C ila 80°C arasındadır. Bu fonksiyon, pişmiş soğuk yemekleri ısıtmak veya pişmeyi etkilemeden tabak veya yemekleri sıcak tutmak için idealdir.

PIŞİRME TABLOSU

Pişirme tablosunda yer alan talimatlar, profesyonel şeflerden oluşan bir ekip tarafından gerçekleştirilen pişirme testlerinin sonuçlarından oluşmaktadır.

Yol gösterme amaçlıdır ve kişisel zevke göre değiştirilebilirler.

Seçilen fonksiyon	Yiyecek veya tarif türü	Ağırlık: (kg)	Raf konumu (seviye)	Ön ısıtma süresi (dak.)	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
GENTLE HEAT (NAZIK ISITMA)	Deniz tarağı	0,5	3 veya 4	8	170	17-20
	Sebzeli börek	1	3 veya 4	8	175	17-20
	Fırında erişte yemekleri	1,8	2 veya 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni (İtalyan usulü kuru fasulye)	1,3	2 veya 3	10	195	40-45
	Biftek	1,3	2 veya 3	10	195	70-74
	En papillote usulü balık	0,4	4 veya 5	8	200	48-55
	Kurabiye	0,8	2 veya 3	8	165	40-45
	Elmalı turta	1,6	2 veya 3	10	180	65-70
FAN (FAN)	Dilim pizza	1,3	4 veya 3	7	200	40-45
	Fırında sebze	1	2 veya 3	8	190	20-25
	İçi dolu pankek	1,3	3 veya 4	8	200	30-35
	Hamburgerler	180 g	3 veya 4	8	180	10-12
	Domuz rostosu	1,3	2 veya 3	12	200	85-95
	Levrek	0,8	3 veya 4	8	200	38-48
	Tuzda balık	0,8	2 veya 3	6	190	40-43
	Turta	1,3	3 veya 4	8,5	180	60-65
PIZZA (PIZZA)	Ekmek	1	2 veya 3	8	180	25-30
	İnce hamurlu pizza	0,2	2 veya 3	8	190	8-15
	Focaccia pizza	1,3	2 veya 3	10	185	20-23
	Focaccia (İtalyan usulü pide)	1,3	2 veya 3	8	185	18-23
	Kızarmış sarmıskılı ekmek	0,4	4 veya 5	10	190	9-13
EASY BAKING (KOLAY PIŞİRME)	Cannelloni (İtalyan usulü kuru fasulye)	1,3	2 veya 3	10	195	35-45
	Fırında Parmigiana yemekleri	1,3	3 veya 4	8,5	190	30-37
	Etli ve sebzeli börek	1,8	2 veya 3	10	180	50-65
	Sebze ograten	1,2	2 veya 3 veya 4	7,5	195	20-23
	Fırında patates	1,5	2 veya 3	8	190	40-46
	Çipura	0,8	2 veya 3	10	180	30-37
	Tavşan (parça)	1,1	2 veya 3	8	175	65-80
	Baton kek	0,9	2 veya 3	10	175	50-65

Seçilen fonksiyon	Yiyecek veya tarif türü	Ağırlık: (kg)	Raf konumu (seviye)	Ön ısıtma süresi (dak.)	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
COMPLETE MENU (KOMPLE MENÜ)	Peynirli börek	0,8	2 veya 3	6,5	180	23-28
	Sebzeli börek	1,5	2 veya 3	8	190	35-40
	Domates ograten	9 parça	2 veya 3	7,5	200	20-22
	Dana rosto	1,3	1 veya 2 veya 3	8,5	190	105-115
	Tavuk	0,4	2 veya 3	7,5	200	28-35
	Morina	1,5	2 veya 3	7,5	190	28-38
	Keler balığı	0,7	2 veya 3	8	190	23-28
MULTI COOKING (ÇOKLU PIŞIRME)	Profiterol	0,9	2 veya 3	6	200	13-18
	Büyük yuvarlak köy ekmeği	1,5	3 veya 4	8	210	38-48
	Sebzeli börek	0,8	2 veya 3 veya 4	7,5	180	15-22
	Fırında erişte yemekleri	1,3	2 veya 3	9,5	190	32-40
	Pilav	1	2 veya 3	10	190	15-22
	Kılıç balığı	0,8	2 veya 3	8	200	30-35
	Tavuk (parça)	1	2 veya 3	7,5	175	40-45
RAPID HEATING (HIZLI ISITMA)	Kruvasan	12 parça	3 veya 4	6	180	15-20
	Puf böreği	0,8	2 veya 3 veya 4	6,5	165	18-22
	Kabak ograten	1,4	1 veya 2 veya 3	6	190	15-19
	Tortellini ograten	1	2 veya 3	5,5	175	17-23
	Patatesli dumpling	1,5	1 veya 2	5	180	15-25
	Et kebabı	1	1 veya 2 veya 3	8,5	190	22-28
	Tavuk kanadı	1	2 veya 3	7,5	175	18-23
BBQ (BBQ)	Sosis	15 parça	2 veya 3	5,5	180	13-15
	Çikolatalı Bonet tatlısı	9 parça	2 veya 3	3	210	7-9
	Muffin (mini kek)	9 parça	1 veya 2	4,5	190	15-22
	Omlet	1,8	2 veya 3	4	190	22-45
	Balıklı börek	1,8	2 veya 3 veya 4	5,5	185	30-32
	Keçi şış	1	2 veya 3	6	200	8-15
	Domuz kaburga	1,8	1 veya 2	8	195	32-42
	Hamburgerler	180 g	1 veya 2 veya 3	3	195	6-8
	Alabalık	0,8	1 veya 2 veya 3	6,5	200	37-42
	Tatlı dolgulu pankek	12 parça	1 veya 2	5,5	190	7-15
	Mini kruvasan	12 parça	1 veya 2	4	185	15-17

TEST EDILEN PIŞIRME

- EN / IEC 60350 standardına uygun
Bu tablolar, çeşitli aygıtların denetim ve testlerini kolaylaştırmak amacıyla, kontrol makamları için oluşturulmuştur.

Pişirme tablosu nasıl okunur

Tabloda, bir veya birden fazla rafta aynı anda pişirilen belli bir yemek için kullanılması ideal olan fonksiyon gösterilmiştir.

Pişirme süreleri, ön ısıtma (gerekliyorsa) hariç yemeğin fırına koyulmasıyla ilgilidir.

Sıcaklıklar ve pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir ve yemeğin kalitesine ve aksesuar türüne bağlıdır.

İlk başta önerilen değerleri kullanın; pişirme sonucu beklediğiniz gibi olmazsa süreyi artırın veya azaltın. Temin edilen koyu renk metalden aksesuarların, emaye tepsiler ve tepsilerin kullanılmasını tavsiye ederiz. Ürünle birlikte verilen ve farklı raflara koyulması gereken eşyaları gösteren seçim tablosuna göre hareket edin.

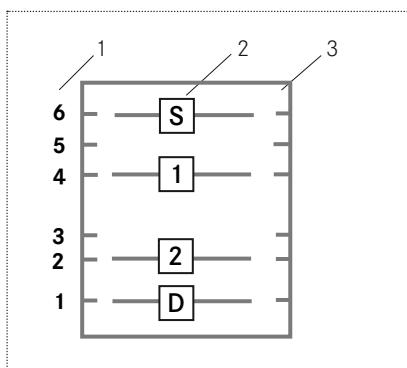
Gösterilen seviyeler, raflarda sürgülü kılavuz (lütfen çıkarın) olmaması durumundadır.

Farklı yemekleri aynı anda pişirme

Önerilen havalandırmalı fonksiyonları kullanarak, farklı raflarda aynı anda yemek pişirmek mümkündür. Tek bir rafta yemek pişirirken statik fonksiyonu da kullanabilirsiniz.

Tarif	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste)	Sıcaklık (°C)	Saat (dakika)	Aksesuarlar / Notlar
Un kurabiyesi	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	4	160	22-26	Seviye 4: emaye pişirme tepsisi
	KOLAY PIŞİRME	✓	3-5	150	35-40	Seviye 5: emaye pişirme tepsisi Seviye 3: emaye kavurma tepsisi
Küçük kek	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	3	170	33-38	Seviye 3: emaye kavurma tepsisi
	KOLAY PIŞİRME	✓	3	150	24-28	Seviye 4: emaye kavurma tepsisi Seviye 3: emaye kavurma tepsisi
	KOLAY PIŞİRME	✓	3-4	150	24-28	Seviye 4: emaye pişirme tepsisi Seviye 3: emaye kavurma tepsisi
Fazladan yağ eklenmeden yapılan pandispanya	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	2	170	43-48	Seviye 2: izgara teli üzerinde pasta kalıcı
	KOLAY PIŞİRME	✓	2	170	28-32	Seviye 2: izgara teli üzerinde pasta kalıcı
Elmalı turta	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	1	190	60-70	Seviye 1: izgara teli üzerinde pasta kalıcı
	MULTICOOKING (ÇOKLU PIŞİRME)	✓	1	180	50-55	Seviye 1: izgara teli üzerinde pasta kalıcı
İki elmalı turta	MULTICOOKING (ÇOKLU PIŞİRME)	✓	1	180	50-55	Seviye 1: izgara teli üzerinde 2 pasta kalıcı
Mayalı kek	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	2	165	25-30	Seviye 2: izgara teli üzerinde pasta kalıcı
	KOLAY PIŞİRME	✓	2	165	28-35	Seviye 2: izgara teli üzerinde pasta kalıcı
Izgarada pişirme		Yiyecekleri doğrudan izgara teli üzerinde pişiriyorsanız, emaye tepsisi bir alt rafa yerleştirin. Bu tepsinin pişirme kalıntılarını toplar ve fırını temiz tutmanızı sağlar.				
Kızarmış sandviç	IZGARA	✓ (5 dak.)	5	80	2-3	Seviye 5: izgara teli Tüm pişirme süresi boyunca, kapağı kapalı tutun.
Burgerler	BBQ	no	4	200	20	Seviye 4: izgara teli Seviye 3: emaye pişirme/ kavurma tepsisi Yiyeceği 10 dak. sonra çevirin.

KOMPLE MENÜ PROGRAMLARI



Ağırlık ve konum ile ilgili bilgiler: web sitesinde: <http://recipes.franke.com>

Komple Et Menüsü

Et Menüsü 1

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	KOKULU GRAVYER PROFİTEROL	6	28 dak	n20 300 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	BİFTEK SARMASI	4	41 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalığı
Tatlı	ÇIKOLATALI BİBERLİ KEK	1	51 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalığı
2. tabak	BEÇ TAVUĞU DOLMASI	2	98 dak	1450 g	Izgara üstünde pasta kalığı

Et Menüsü 2

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	KABAK DOLMASI	6	18 dak	n16 700 g	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	ELMALI TURTA	1	34 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalığı
1. tabak	FESLEĞEN SOSLU LAZANYA	4	44 dak	1600 g	Izgara üstünde pasta kalığı
2. tabak	BEZELYELİ VE KUŞKONMAZLI RULO TAVUK KOFTESİ	2	54 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalığı

Et Menüsü 3

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	REZENELİ GRATEN	6	22 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalığı
1. tabak	GNOCCHI (İTALYAN USULÜ PATATES YEMEĞİ)	4	29 dak	650 g	Izgara üstünde pasta kalığı
Tatlı	ERİKLİ TURTA	1	51 dak	580 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalığı
2. tabak	SOSLU YABAN DOMUZU	3	55 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi

Et Menüsü 4

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	İSPANAKLI BÖREK	6	19 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
1. tabak	MISIR UNLU VE SEBZELİ EZME	4	25 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	KUŞKONMAZLI HİNDİ DOLMA	3	29 dak	870 g	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	TATLI FOCACCIA (İTALYAN USULÜ TATLI PİDE)	1	32 dak	1100 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı

Et Menüsü 5

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI	6	17 dak	600 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
1. tabak	KABAKLI PAPPARDELLE ERİŞTE	4	23 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	DANA ROSTO	3	28 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	TARÇINLI RICOTTA (İTALYAN LORU) PUDİNG	1	41 dak	850 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı

Et Menüsü 6

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	PATATES DOLMASI	6	23 dak	800 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	ERİŞTE DOLMA	4	38 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	KESTANELİ KEK	1	38 dak	900 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	KUZU BUDU	3	78 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi

Et Menüsü 7

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	BİBER DOLMASI	6	25 dak	600 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
1. tabak	JAMBONLU VE PEYNİRLİ YUMURTALI MAKARNA	4	34 dak	1300 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	ALMAN KEKİ	1	54 dak	850 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
2. tabak	KURU ÜZÜMLÜ TAVUK	3	79 dak	1450 g	Emaye pişirme tepsisi

Et Menüsü 8

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ZEYTİNLİ TOFU MANTI	6	28 dak	850 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	YÜKSÜK MANTISI	4	35 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	DANA ROSTO	2	38 dak	900 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	DESENLİ KEK	1	65 dak	1326 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı

Komple Et Menüsü - düşük enerji

Et Menüsü 1 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	KOKULU GRAVYER PROFİTEROL	6	45 dak	n20 300 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	BİFTEK SARMASI	4	58 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalığı
Tatlı	ÇIKOLATALI BİBERLİ KEK	1	65 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalığı
2. tabak	BEÇ TAVUĞU DOLMASI	2	98 dak	1450 g	Izgara üstünde pasta kalığı

Et Menüsü 2 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	KABAK DOLMASI	6	45 dak	n16 700 g	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	ELMALI TURTA	1	56 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalığı
1. tabak	FESLEĞEN SOSLU LAZANYA	4	70 dak	1600 g	Izgara üstünde pasta kalığı
2. tabak	BEZELYELİ VE KUŞKONMAZLI RULO TAVUK KÖFTESİ	2	82 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalığı

Et Menüsü 3 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	REZENELİ GRATEN	6	45 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalığı
1. tabak	GNOCCHI (İTALYAN USULÜ PATATES YEMEĞİ)	4	45 dak	650 g	Izgara üstünde pasta kalığı
Tatlı	ERİKLİ TURTA	1	60 dak	580 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalığı
2. tabak	SOSLU YABAN DOMUZU	3	74 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi

Et Menüsü 4 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	İSPANAKLI BÖREK	6	38 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalığı
1. tabak	MISIR UNLU VE SEBZELİ EZME	4	52 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalığı
2. tabak	KUŞKONMAZLI HİNDİ DOLMA	3	56 dak	870 g	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	TATLI FOCACCIA (İTALYAN USULÜ TATLI PİDE)	1	56 dak	1100 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalığı

Et Menüsü 5 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI	6	43 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	KABAKLI PAPPARDELLE ERİŞTE	4	48 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalığı
2. tabak	DANA ROSTO	3	56 dak	900 g	Izgara üstünde pasta kalığı

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Tatlı	TARÇINLI RICOTTA (İTALYAN LORU) PUDING	1	58 dak	850 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı

Et Menüsü 6 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Tatlı	KESTANELİ KEK	1	42 dak	900 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
Başlangıç	PATATES DOLMASI	6	49 dak	800 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	ERİŞTE DOLMA	4	60 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	KUZU BUDU	3	96 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Et Menüsü 7 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	BİBER DOLMASI	6	52 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	JAMBONLU VE PEYNİRLİ YUMURTALI MAKARNA	4	65 dak	1300 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	ALMAN KEKİ	1	65 dak	850 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
2. tabak	KURU ÜZÜMLÜ TAVUK	3	86 dak	1450 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Et Menüsü 8 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ZEYTİNLİ TOFU MANTI	6	56 dak	850 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	YÜKSÜK MANTISI	4	58 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	DANA ROSTO	2	58 dak	900 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
Tatlı	DESENLİ KEK	1	65 dak	1326 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Komple Balık Menüsü**Balık Menüsü 1**

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ŞİŞTE KILIÇ BALİĞI	6	22 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	KIRMIZI HİNDİBA VE KARİDESLİ ERİŞTE	4	27 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	ARMUTLU TURTA	1	44 dak	950 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	FOLYODA DENİZ LEVREGİ	2	50 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Balık Menüsü 2

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	SOMONLU TURTA	6	35 dak	1200 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	BALIKLI BÖREK	4	41 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Tatlı	KEK TURTASI	1	45 dak	890 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalibi
2. tabak	FOLYODA ÇİPURA	2	45 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalibi

Balık Menüsü 3

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ANÇUEZLİ DOLMA	6	25 dak	400 g	Emaye pişirme tepsisi
2. tabak	RULO DİL BALIĞI	2	32 dak	600 g	Izgara üstünde pasta kalibi
1. tabak	ŞEHRİYELİ BÖREK	4	46 dak	1300 g	Izgara üstünde pasta kalibi
Tatlı	YOĞURTLU KEK	1	46 dak	680 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalibi

Balık Menüsü 4

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ENGİNARLI MORİNA BALIĞI	6	24 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	BALLI KEK	1	30 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalibi
1. tabak	KAĞITTA FIRINLANMIŞ SPAGETTİ	4	34 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalibi
2. tabak	KAPARILI ÇİPURA	3	45 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalibi

Balık Menüsü 5

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Tatlı	ANANAS TURTA	1	22 dak	300 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalibi
Başlangıç	ENGİNAR KIZARTMA	6	29 dak	500 g	Izgara üstünde pasta kalibi
1. tabak	KARIÐESLİ VE MANTARLI RISOTTO	4	32 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalibi
2. kaplar	BEZELYELİ KALAMAR	3	40 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi

Balık Menüsü 6

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	TUZLU MORİNA KÖFTESİ	6	21 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	DENİZ MAHSULLÜ VE BEZELYELİ LAZANYA	4	38 dak	1300 g	Izgara üstünde pasta kalibi
2. tabak	DÜLGER BALIĞI	3	42 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalibi
Tatlı	LİMONLU KEK	1	48 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalibi

Balık Menüsü 7

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ORMAN TAVUĞU	6	14 dak	400 g	Emaye pişirme tepsisi
2. tabak	SOMON DOLMASI	3	22 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalibi

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Tatlı	NARENCİYELİ TURTA	1	36 dak	700 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
1. tabak	PİRİNÇ, PATATES VE MİDYE	4	42 dak	1400 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Balık Menüsü 8

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	PIRASALI TARAK	6	24 dak	550 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
1. tabak	DENİZ MAHSULLÜ ERİŞTE	4	28 dak	750 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	SOSLU İSKORPİT BALİĞİ	2	34 dak	700 g / 2 p.z	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	LİMONLU TURTA	1	34 dak	600 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı

Komple Balık Menüsü - düşük enerji**Balık Menüsü 1 - düşük enerji**

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ŞİŞTE KILIÇ BALİĞİ	6	42 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	KIRMIZI HİNDİBA VE KARİDESLİ ERİŞTE	4	50 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	ARMUTLU TURTA	1	52 dak	950 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
2. tabak	FOLYODA DENİZ LEVREĞİ	2	65 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Balık Menüsü 2 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Tatlı	KEK TURTASI	1	50 dak	890 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
Başlangıç	SOMONLU TURTA	6	53 dak	1200 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	BALIKLI BÖREK	4	57 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	FOLYODA ÇİPURA	2	59 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Balık Menüsü 3 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ANÇUEZLİ DOLMA	6	48 dak	400 g	Emaye pişirme tepsisi
2. tabak	RULO DİL BALİĞİ	2	48 dak	600 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	YOĞURTLU KEK	1	54 dak	680 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
1. tabak	ŞEHİRİYELİ BÖREK	4	57 dak	1300 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Balık Menüsü 4 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ENGİNARLı MORİNA BALİĞİ	6	45 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi
Tatlı	BALLI KEK	1	48 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
1. tabak	KAĞITTA FIRINLANMIŞ SPAGETTİ	4	59 dak	1200 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	KAPARILI ÇİPURA	3	62 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Balık Menüsü 5 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Tatlı Başlangıç	ANANAS TURTA	1	32 dak	300 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
Başlangıç	ENGİNAR KIZARTMA	6	48 dak	500 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
1. tabak	KARİDESLİ VE MANTARLI RİSOTTO	4	54 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	BEZELYELİ KALAMAR	3	62 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi

Balık Menüsü 6 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	TUZLU MORİNA KÖFTESİ	6	39 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	DENİZ MAHSULLÜ VE BEZELYELİ LAZANYA	4	54 dak	1300 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
2. tabak	DÜLGER BALİĞI	3	54 dak	1100 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	LİMONLU KEK	1	54 dak	800 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı

Balık Menüsü 7 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	ORMAN TAVUĞU	6	32 dak	400 g	Emaye pişirme tepsisi
2. tabak	SOMON DOLMASI	3	35 dak	800 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	NARENCİYELİ TURTA	1	53 dak	700 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
1. tabak	PİRİNÇ, PATATES VE MİDYE	4	58 dak	1400 g	Izgara üstünde pasta kalıbı

Balık Menüsü 8 - düşük enerji

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
Başlangıç	PIRASALI TARAK	6	45 dak	550 g	Emaye pişirme tepsisi
1. tabak	DENİZ MAHSULLÜ ERİŞTE	4	50 dak	750 g	Izgara üstünde pasta kalıbı
Tatlı	LİMONLU TURTA	1	50 dak	600 g	Emaye kavurma tepsisi üzerinde pasta kalıbı
2. tabak	SOSLU İSKORPİT BALİĞI	2	59 dak	700 g / 2 p.z	Izgara üstünde pasta kalıbı

Komple menü 4 Pizza ve Ekmek

Menü 4 Pizzalar

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
1	PIZZA MARGARİTA	6	21 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
2	PASTIRMA VE ZEYTİNLİ PIZZA	4	25 dak	600 g	İzgara üstünde
3	TON VE SOĞANLI PIZZA	3	25 dak	600 g	İzgara üstünde
4	SEBZELİ PIZZA	1	25 dak	600 g	Emaye kavurma tepsisi

Menü Ekmek

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
1	EKMEK / PİZZA	6	25 dak	500 g	Emaye pişirme tepsisi
2	EKMEK / PİZZA	4	27 dak	500 g	İzgara üstünde
3	EKMEK / PİZZA	2	27 dak	500 g	İzgara üstünde
4	EKMEK / PİZZA	1	27 dak	500 g	Emaye kavurma tepsisi

Komple menü 4 Pizza ve Ekmek - düşük enerji

Menü 4 Pizzalar

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
1	SİYAH ZEYTİNLİ PİZZA	6	33 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
2	SALAM VE MANTARLI PİZZA	1	33 dak	600 g	Emaye kavurma tepsisi
3	SEBZELİ PİZZA	3	42 dak	600 g	İzgara üstünde
4	TON VE SOĞANLI PİZZA	4	42 dak	600 g	İzgara üstünde

Menü Ekmek

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
1	EKMEK / PİZZA	1	49 dak	500 g	Emaye kavurma tepsisi
2	EKMEK / PİZZA	2	49 dak	500 g	İzgara üstünde
3	EKMEK / PİZZA	4	53 dak	500 g	İzgara üstünde
4	EKMEK / PİZZA	6	55 dak	500 g	Emaye pişirme tepsisi

Sıhhat Menüsü

Yemek	Tarifler	Raf konumu	Toplam pişirme süresi	Ağırlık (tarif)	Kullanılacak Franke aksesuari
1	KUZU/DOMUZ/KOYUN	3	194 dak	1550 g	Emaye pişirme tepsisi
3	BALIK	3	92 dak	1100 g	Emaye pişirme tepsisi
2	KÜMES HAYVANI	3	138 dak	600 g	Emaye pişirme tepsisi
4	DANA	3	-	-	Emaye pişirme tepsisi
5	SEBZELER	3	75 dak	900 g	Emaye pişirme tepsisi

TEMİZLİK VE BAKIM

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi gerçekleştirmeden önce:

- ▷ "Güvenlik bilgileri" bölümünde verilen temizlikle ilgili genel güvenlik bilgilerini okuyun.
- ▷ Fırını kapatın.
 - Fırının kurulum koşullarına bağlı olarak, fırının fişini prizden çekin veya gücü ana elektrik sisteminden kesin, örn. fırının sigortasını, sigorta kutusundan kapatın.

Genel tavsiyeler

Fırının tabanındaki çeşitli pişirme ürünlerinden (sos, şeker, protein ve yağ) kaynaklanan lekelerin nedeni hemen her zaman taşma ve sıçramalardır. Sıçramalar pişirme sırasında meydana gelirler ve genellikle çok yüksek sıcaklıklarda pişermenin sonucunda olurlar. Taşmalar ise çok küçük pişirme kaplarının kullanılmasından veya pişirme sırasında hacim artışının doğru tahmin edilmemesinden ötürü meydana gelirler. Bu sorunlar, derin pişirme kaplarının veya fırınla beraber temin edilen emaye tepsisinin kullanılmasıyla önlenebilir. Fırının paslanmaz çelik ve emaye kısımları, düzenli olarak suyla veya özel deterjanlarla temizlendiklerinde yepyeni kalırlar.

- ▷ Temizliğe başlamadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▷ Fırının kapağındaki cam kısımların temizlenmesinde bayağı, aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizilebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- ▷ Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- ▷ Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini temizlerken sadece sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanın.
- ▷ Cam için markalı cam temizleyici kullanın.

Fırın bölmesini temizleme

Lekelerin çıkarılması fırın hala ılıkken ve lekeler yeniyken daha kolaydır.

- ▷ Yanık riskini önlemek için fırına dokunmadan önce soğuduğundan emin olun.
- ▷ Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin.
- ▷ Temizledikten sonra fırının tüm parçalarını iyice kurulayın.

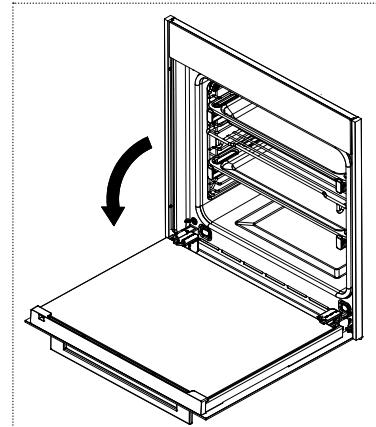
Fırın kapağını temizleme

- ▷ Temizliğe başlamadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.

Fırının temizlenmesini kolaylaştırmak amacıyla fırın kapağı çıkarılabilir (bkz. "Fırın kapağını çıkarma" bölümü).

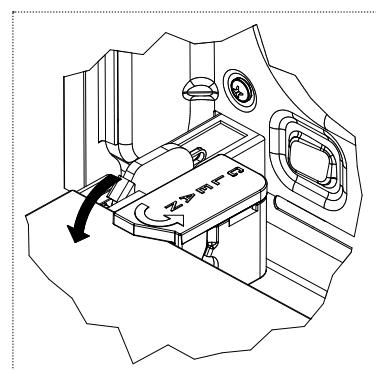
Fırın kapağını çıkarma

- Fırının kapağını tamamen açın.



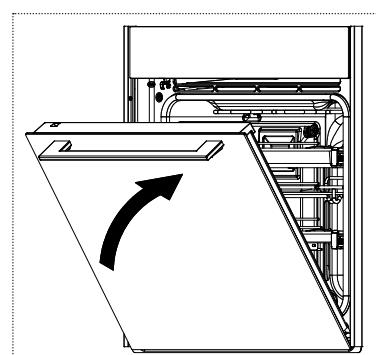
Menteşelerde iki tane taşınır kilit bulunmaktadır.

- Menteşeyi serbest bırakmak için kilidi kaldırıp kapağı menteşelerin yanında kenarlarından tutun.
- İki blok kancayı aşağı çevirin.

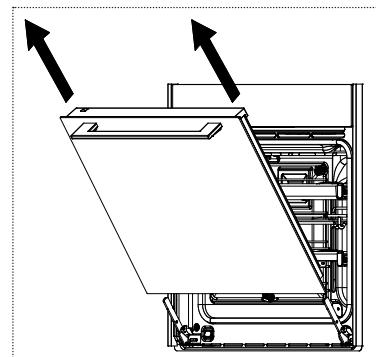


- Blok çengellerinin tamamen aşağı döndürüldüğünden emin olun.

- Kapağı yarıya kadar kapatın.



- Kapağı dışarıya doğru çekin.



Fırın kapağını takma

Temizlik sonrasında fırın kapağı yerine takılmalıdır.

- Menteşeleri kaydırarak oyuklarına yerleştirin.
- İki blok kancayı (menteşe bağlantı parçası olarak kullanılır) yukarıya döndürün.

DİKKAT! Yanlış tutma nedeniyle fırında hasar!

- Asla bloklardan biri veya ikisi birden kısmen veya tamamen açıkken kapağı kapamaya çalışmayın.
- Fırın kapağını kapatın.

Fırın kapağının cam panellerini temizleme

Cam panelin iyice temizlenebilmesi için fırın kapağı ve cam paneller çıkarılabilir.

Fırın kapağında 3 cam panel vardır:

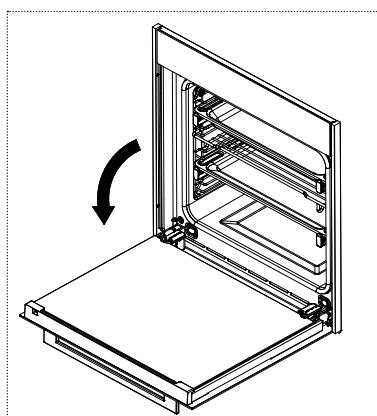
- iç cam panel (kavitenin yanında)
- orta cam panel (fırın kapağının içinde)
- dış cam panel

İç cam panel ve orta cam panel temizlik için çıkarılabilir.

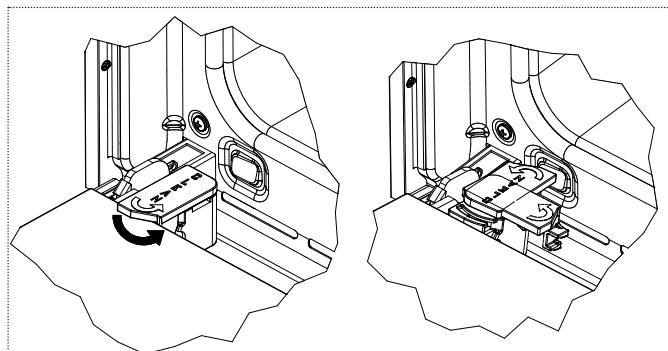
İç cam panel ve orta cam panel çıkarıldığında dış cam panelin içi temizlenebilir.

Fırın kapağının iç cam panelini çıkarma ve temizleme

- Temizliğe başlamadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.
- Fırının kapağını tamamen açın.



- İki siyah bloğu (CLEAN (temiz) kelimesi kapağın alt tarafında) fırının gövdesindeki yuvalarına oturacak şekilde 180° döndürün.



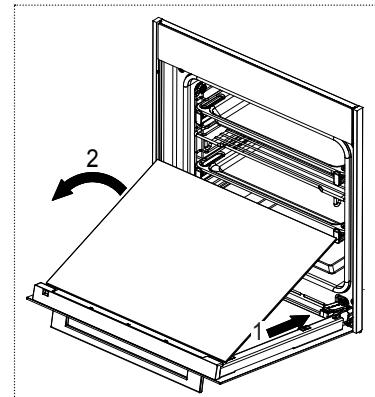
- Siyah blokları tamamen döndürdüğünüzden emin olun.
- Bloklar bir tık sesiyle yerlerine otururlar.

DİKKAT! Yanlış tutma nedeniyle fırında hasar!

Bloklar tamamen döndürülmedikleri takdirde, cam panelin çıkarılması fırın kapağının hemen kapanmasına yol açar.

- Asla bloklardan biri veya ikisi birden cam paneli kısmen veya tamamen serbest bırakmışken kapağı kapamaya çalışmayın.

- İç cam paneli (1) dikkatlice fırına doğru itin. Ardından iç cam paneli (2) kaldırın.
- İki siyah blok, kapağın kapanmasını engeller.



- İç cam paneli temizleyin.

Fırın kapağının orta cam panelini çıkarma ve temizleme

İç cam panel çıkarıldıkten sonra, orta cam panel çıkarılabilir.

- Orta cam paneli dikkatlice kaldırarak her iki taraftaki lastiklerden çıkarın.
- Orta cam paneli temizleyin.

Cam panellerin üst trimlerini çıkarma ve temizleme

Daha derinlemesine bir temizlik için fırın kapağındaki üst trimler çıkarılabilir. Üst trimler, biri fırın kapağının iç tarafında sağ üst köşede, diğeri sol üst köşede olan iki vidayla sabitlenmiştir. Üst trimlerin çıkarılması ancak iç cam çıkarıldığı takdirde mümkün değildir.

- Fırın kapağının sağ ve sol üst köşelerindeki tespit vidalarını söküp.
- Üst trimi çıkarın.
- Üst trimi temizleyin.

Cam panelleri takma

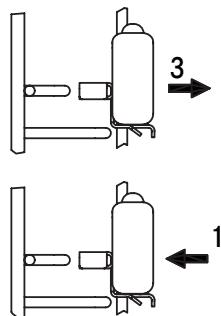
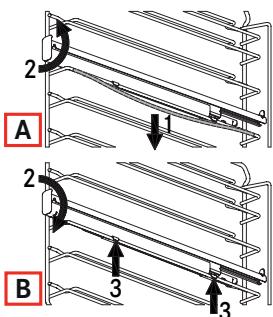
Cam paneller doğru takıldığı takdirde **TEMPERED GLASS** (temperlenmiş cam) yazısı sorunsuz şekilde okunabilir.

- Çıkarılmış durumdaysa, üst cam trimini yerine takın.
- Çıkarılmış durumdaysa, orta cam paneli lastiklerin içindeki yerine takın.
- İç cam paneli yerine yerleştirin.
- İki cam tespit bloğunu orijinal konumlarına geri döndürün.
- Fırın kapağını kapatın.

Yan şasileri ve teleskopik kılavuzları temizleme

Yan şasiler ve teleskopik kılavuzlar, iyice temizlenebilmeleri için fırından çıkarılabilirler.

Teleskopik kılavuzları çıkarın



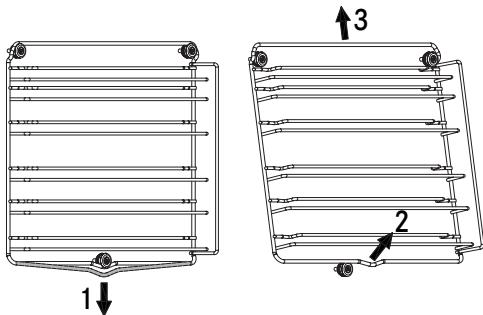
Resim A

- ▶ Teleskopik kılavuz kapalı konumdayken tel rafın ortasına, kılavuzun alt tarafının asıldığı noktadan sıkıca bastırın (1).
- ▶ Kılavuzu saatin tersi yönünde (2) çevirin ve izgaranın tabanından (3) çıkarın.

Resim B

- ▶ Teleskopik kılavuz açık konumdayken tel rafi (1) ileri itin.
- ▶ Kılavuzu saat yönünde (2) çevirin ve bir klik sesini duyana kadar iki kancaya doğru bastırarak alttaki rafa (3) tutturun.
- ▶ Teleskopik kılavuzu (3) kaldırırken (2) fırının diğer tarafına doğru çekin.
- ▶ Teleskopik kılavuzları çıkarın.

Yan şasileri çıkarın

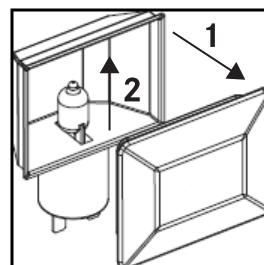


- ▶ Tespit burcunu etkileyen çapraz barçayı aşağı doğru büüküp oyuktan çıkarın.
- ▶ Yan şasıyı yukarı doğru itip iki üst kancadan çıkarın.

Temizlik

- ▶ Yan şasileri ve teleskopik kılavuzları temizleyin.
- ▶ Temizledikten sonra yan şasıyı eğik halde tutarak yan şasileri üstteki iki kılavuza takın.
- ▶ Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı yukarı doğru büüküp oyuğa sokun.
- ▶ Teleskopik kılavuzları takın.

Fırın lambasını değiştirme



Franke fırnlarda iki adet dikdörtgen lamba bulunur. Yeni lamba aşağıdaki teknik özelliklere uygun olmalıdır:

- Sıcaklık direnci 300°C
- Voltaj: 220-240 V, 50/60 Hz
- Güç: 40 W
- Bağlantı: G9

DIKKAT! Yanlış tutma nedeniyle lambada hasar!

- ▷ Lambalarla çıplak eller dokunmaktan kaçının.
- ▷ Bez veya kağıt havlu kullanın.

UYARI! Elektrik çarpması olasılığı!

- ▷ Lambayı değiştirmeden önce fırının kapalı olduğundan emin olun.

UYARI! Yanlış tutma nedeniyle elektrik çarpması!

- ▷ Fırını kapatın.
 - Fırının kurulum koşullarına bağlı olarak, fırının fişini prizden çekin veya gücü ana elektrik sisteminden kesin, örn. fırının sigortasını, sigorta kutusundan kapatın.
 - ▶ Cam kapağı, düz ucu bir tornavidayla dikkatlice kaldırarak çıkarın.
 - ▶ Lambayı yuvasından çıkarın.
 - ▶ Yeni lambayı takın.
 - ▶ Cam kapağı yerine takın.

BAKIM VE TAMIR

- ▷ Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.
- ▷ Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.
- ▶ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:
 - arıza türü
 - ürün modeli (Art.)
 - seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler veri plakasında verilmiştir.

Yazılım versiyonu

Bu seçenek, elektronik kontrole müdahale edilmesi halinde müşteri hizmetleri için faydalı olacak teknik bilgileri içermektedir.

- ▶  düğmesine basın.
 - Farklı seçenekleri olan **KURULUM** menüsü görüntülenir.
- ▶ **SOFTWARE VERSION (YAZILIM SÜRÜMÜ) SEÇENEĞİNE BASIN.**
 - Yazılım bilgileri görüntülenir.

Demo

Bu seçenek sadece servis teknisyenleri tarafından etkinleştirilebilir.

Bu seçenek, ısıtma elemanlarını devreye sokmadan ekran fonksiyonları arasında gezinebilmenizi sağlar. Fuar ve ürün sunumu gibi etkinliklerde kullanışlıdır.

ELDEN ÇIKARMA



Ürün veya ambalaj üzerindeki simbol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Ürünü uygun bir yolla elden çıkararak, çevre ve sağlık üzerindeki zararlı etkilerden kaçınılmasını sağlamış olursunuz.

Ürünün geri dönüştürülmesi hakkında ayrıntılı bilgi yetkili makamlardan, yerel çöp toplama hizmetlerinden veya ürünü satan bayiden elde edilebilir.

- ▷ Atilacak ürünü, elektrikli ve elektronik produktelere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ve atıkların atılmasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Direktifle uyumlu olarak.

Ürünün üzerindeki üstü çizili çöp kutusu simbolü, ürün kullanım ömrü sona erdiğinde evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Bu nedenle, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, ürün sahibi, ürünü elektronik ve elektroteknik atıklar için uygun bir geri dönüşüm merkezine götürmeli veya benzer tipte yeni bir ürün alırken bayiye iade etmelidir.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertarafı için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

- ▶ Arka sayfada veya web sayfamızda ülkeniz için verilen irtibat adresine başvurun: www.franke.com

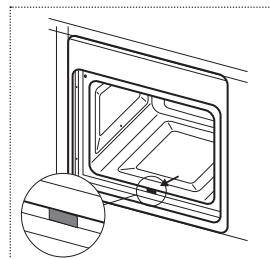
TEKNIK VERILER

Ürün tanımlama

Tip: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- Ürünün üstündeki veri plakasına bakın.



Bu ürün aşağıdaki EC Direktiflerine uygundur:

- 2006/95/EC (Düşük Gerilim)
- 2004/108 EEC (Elektromanyetik Uyumluluk)

Enerji verimliliği sınıfı (2009 / 60350-50304 / EN'e göre) çalışma modlarına göre belirlenir: Enerji Tasarrufu ve İstatistikler.

Varsa, hacmi hesaplamak için kılavuz telin iç tarafını çıkarın (2009 / 60350-50304 / EN düzenlemelerine göre).

Parametre	Değer
Fırının çalışma boyutları (mm)	480 x 370 x 405 (G x Y x D)
Güç kaynağı gerilimi ve frekansı	220-240 V, 50/60 Hz
Toplam güç ve sigorta değeri	2900 W, 16 A
Güç ve ısıtma elemanı değerleri	
Radyal motor	27 ... 40 W
Ampul	40 W (2x)
Teğetsel fan	15 ... 35 W
Tavan	520 W / 124 V
Taban	1250 W
Izgara	2100 W
DCT ısıtma elemanları	2650 W

Parametre	Sembol	Değer	Ölçüm birimi
Model tanımlama	FS-CR	913-982 DCT	
Fırın tipi		ankastre	
Ürün ağırlığı	M	41	kg
Kavite sayısı		1	
Her kavitenin ısı kaynağı		elektrikli	
Her kavitenin hacmi	V	74	l
Her kavite için, konveksiyon modunda bir döngü sırasında elektrikli fırının kavitesindeki standart bir yük ısıtmak için gereken enerji tüketimi	EC elektrikli kavite	1,12	kWh/döngü
Her kavite için, zorlamalı hava dolasımı modunda bir döngü sırasında elektrikli fırının kavitesindeki standart bir yük ısıtmak için gereken enerji tüketimi	EC elektrikli kavite	0,53	kWh/döngü
Her kavite için enerji verimliliği oranı	EEI kavite	61	

Üretici devamlı surette ürün geliştirmeleri sunmaktadır.

Bu nedenle, bu kılavuzdaki metin ve çizimler önceden bildirilmeden değiştirilebilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgi için: www.franke.com

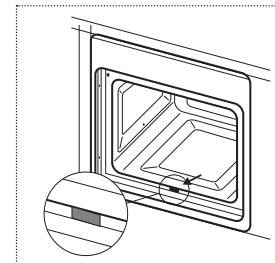
البيانات التقنية

القيمة	المعلمة	معرف المنتج OE-9D النوع: الطراز: CR 913 M BK DCT TFT ◀ راجع لوحة البيانات الموجودة على المنتج.
405 × 370 × 480 (عرض × الارتفاع × العمق)	أبعاد التشغيل الخاصة بالفرن (مم)	
جهد الكهربائي الخاص بمصدر إمداد الطاقة وتردد 60/50 فولت، 220-240 فولت، 50 هرتز	الجهد الكهربائي الخاص بمصدر إمداد الطاقة وتردد	
إجمالي الطاقة وتصنيف المصهر 2900 وات، 16 أمبير	إجمالي الطاقة وتصنيف المصهر	
قيم عنصر التسخين والطاقة		
محرك نصف الفطري 27 ... 40 وات	المحرك نصف الفطري	
المصباح الكهربائي 40 وات (عدم مصابيح (2))	المصباح الكهربائي	يتوافق هذا الجهاز مع توجيهي المفوضية الأوروبية التاليين: - 2006/95/EC (الجهد المنخفض) - 2004/108 EEC (التوافق الكهرومغناطيسي)
مروحة التهوية 15 ... 35 وات	مروحة التهوية	يتم تحديد فئة كفاءة استخدام الطاقة (وفقاً للتوجيه 2009 / 60350-50304 / EN) عن طريق وضع التشتغيل: توفير الطاقة والوضع الاستثنائي.
السطح 520 وات / 124 فولت	السطح	لحساب الحجم، إذا كان موجوداً، أزل الحافة الداخلية لسلك الدليل (وفقاً للتوجيه EN / 60350-50304 / 2009).
الأرضية 1250 وات	الأرضية	
الشواية 2100 وات	الشواية	
عناصر تسخين تقنية الطهي الديناميكي 2650 وات	عناصر تسخين تقنية الطهي الديناميكي	

وحدة القياس	القيمة	الرمز	المعلمة
نوع الفرن	لوحة تعريف الطراز	FS-CR	913-982 DCT
وزن الجهاز		M	التركيب المدمج
عدد التجاويف		V	حجم 41
مصدر الحرارة لكل تجويف			كهربي 1
سعة كل تجويف			لتر 74
مقدار استهلاك الطاقة لتسخين حمولة قياسية داخل تجويف فرن كهربائي خلال دورة ما باستخدام وضع النقل الحراري لكل تجويف		EEI 61	كيلو وات ساعة/دورة 1.12 التجويف الكهربائي EC
مقدار استهلاك الطاقة لتسخين حمولة قياسية داخل تجويف فرن كهربائي خلال دورة ما باستخدام وضع دوران الهواء القسري لكل تجويف			كيلو وات ساعة/دورة 0.53 التجويف الكهربائي EC
معدل كفاءة الطاقة لكل تجويف			

تقدم الشركة المصنعة عمليات تطوير للمنتج بشكل مستمر. لهذا السبب، يمكن أن يتغير النص والرسوم التوضيحية الموجودة في هذا الدليل دون إخطار.

يتوفر مزيد من المعلومات حول البيانات الفنية على الموقع:
www.franke.com



الصيانة والتصلیح

إصدار البرنامج

يتضمن هذا الخيار معلومات تقنية مفيدة لموظفي خدمة العملاء في حالة التدخل في عملية التحكم الإلكتروني.



- اضغط على .
- تظهر قائمة الإعداد بخيارات مختلفة.
- اضغط على إصدار البرنامج.
- تظهر معلومات البرنامج.

الوضع التجربى

لا يمكن تنشيط هذا الخيار إلا من خلال فنيي الخدمة.
يُتيح لك هذا الخيار تصفح وظائف شاشة العرض بدون تنشيط عناصر التسخين. ويُعد مفيداً في حالات مثل المعارض أو عروض المنتج.

▷ تأكيد أن عملية صيانة المكونات الكهربائية لا تتم إلا بواسطة الشركة المصنعة أو من خلال خدمة العملاء.

▷ تأكيد أن عملية تغيير الكابلات التالفة لا تتم إلا بواسطة الشركة المصنعة أو من خلال خدمة العملاء.

◀ عند الاتصال بخدمة العملاء، يُرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (Art.)
- الرقم التسلسلي (S.N.)

نحوافر هذه المعلومات على لوحة توضيح البيانات.

كيفية التخلص من المنتج

يتافق مع التوجيه EU/٢٠١٢/١٩ فيما يتعلق بالحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات. يُشير رمز صندوق القمامات بعلامة الحظر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفايات منزلية.

ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتبعن على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والتقنية الكهربائية، أو إعادةه إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة.

يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفايات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير اللاحقة، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، كما تعمل هذه الأمور على تسهيل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في البناء الهيكلي للجهاز.

▶ يشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز في صندوق النفايات المنزلي.



عند التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فأنت تساعد في تجنب إلحاق الضرار بالبيئة والصحة.

يتوافر مزيد من المعلومات حول كيفية إعادة تدوير الجهاز لدى الهيئة المختصة، أو خدمات التخلص من النفايات المحلية أو مورّد الجهاز.

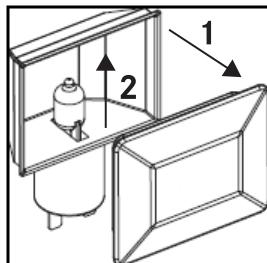
▷ تخلص من الجهاز المعنى من خلال نقطة نفايات مخصصة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية.

خدمة العملاء

◀ راجع عنوان جهة الاتصال بدولتك على الصفحة الخلفية أو على موقعنا الإلكتروني:

www.franke.com

استبدال مصباح الفرن



تم تزويد أفران Franke بمصابحين مستطيلي الشكل. يجب أن يتوافق المصباح المستطيل مع الموصفات التقنية التالية:

- المقاومة الحرارية: 300 درجة مئوية
- الجهد الكهربائي: 240-220 فولت، 50/60 هرتز
- الطاقة: 40 وات
- التوصيل الكهربائي: G9

تنبيه! تلف المصباح بسبب التعامل الخاطئ!

- ▷ تجنب لمس المصباحين بأيدي عاربة.
- ▷ استخدم قطعة قماش أو فرحاً من ورق المطبخ.

تحذير! خطر التعرض للصدمات الكهربائية!
▷ تأكّل من إيقاف تشغيل الفرن قبل استبدال المصباح التالف.

تحذير! خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب التعامل الخاطئ!

- ▷ قم بإيقاف تشغيل الفرن. قم بإيقاف تشغيل الفرن.
- وفقاً لكيفية تركيب الفرن: انزع قابس الفرن أو قم بفصل الطاقة من مفتاح النظام الكهربائي الرئيسي، على سبيل المثال، افصل المصهر الخاص بالفرن من صندوق المصاہر.

▷ أزل الغطاء الزجاجي بحرص باستخدام مفك براغي ذي شفرة مسطحة.

▷ أزل المصباح من حامله.

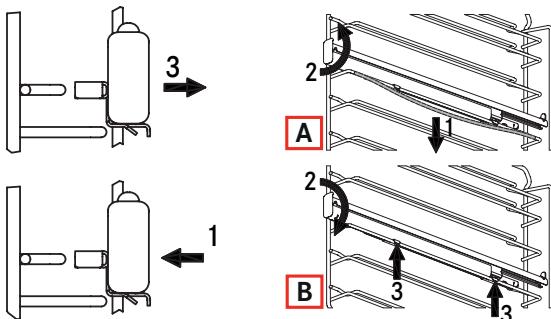
▷ استبدل المصباح.

▷ أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

تنظيف الإطارات الجانبية والأدلة الداخلية

لتنظيف الإطارات الجانبية والأدلة الداخلية بشكل تام، يمكنك إزالتها من الفرن.

إزالة الأدلة الداخلية



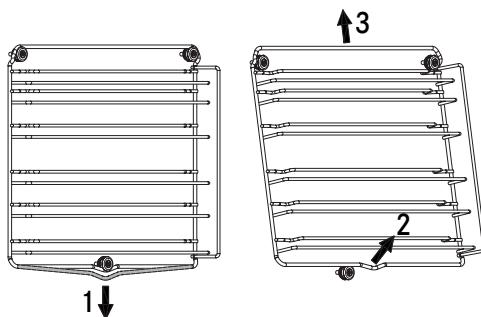
الصورة A

- ◀ باستخدام الدليل المتداخل في وضع مغلق، اضغط بقوة (1) على منتصف الرف السلكي حيث يستقر الجانب السفلي من الدليل.
- ◀ أدير الدليل عكس اتجاه عقارب الساعة (2)، ثم قم بازالته من الأرضية الشبكية (3).

الصورة B

- ◀ باستخدام الدليل المتداخل في وضع مفتوح، حرك الرف السلكي للأمام (1).
- ◀ أدير الدليل في اتجاه عقارب الساعة (2)، ثم قم بثبيته على الرف السفلي (3) مع الضغط على المشبكين حتى تسمع صوت طقطقة.
- ◀ ارفع الدليل التداخلي (3) مع سحبه (2) باتجاه الجانب الآخر من الفرن.
- ◀ أزل الأدلة الداخلية.

إزالة الإطارات الجانبية



- ◀ قم بشتي القطعة العرضية الموصلة بجلبة التثبيت لأسفل وأزلها من فتحتها.

- ◀ ادفع الإطار الجانبي لأعلى وأزله من المشبكين العلويين.

التنظيف

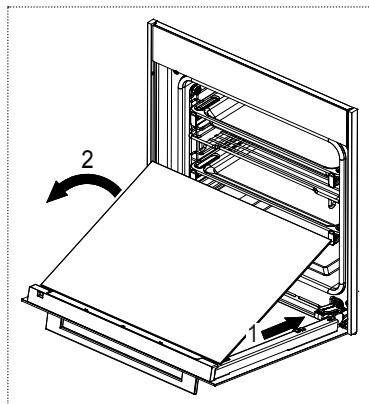
- ◀ قم بتنظيف الإطارات الجانبية والأدلة الداخلية.
- ◀ بعد التنظيف، اترك الإطار الجانبي مائلاً وأدخل الإطارات الجانبية في الأدلة الخاصة بها بالجزء العلوي.
- ◀ قم بشتي القطعة العرضية الموصلة بجلبة التثبيت لأعلى وأدخلها في فتحتها.
- ◀ أدخل الأدلة الداخلية.

تركيب باب الفرن

بعد عملية التنظيف، يجب إعادة تركيب باب الفرن في مكانه مجدداً.
▪ ضع المفصلات داخل الفتحات الخاصة بها.
▪ أدر المشبكين الحاجزين (يُستخدمان كوصلتين للمفصلة) لأعلى.

تنبيه! تلف الفرن بسبب التعامل الخاطئ معه!

- ▷ في حالة عدم تدوير الحاجزين بشكلٍ تام، فإن إزالة اللوح الزجاجي ستجعل باب الفرن يغلق في الحال.
- ▷ لا تحاول أبداً غلق الباب في حالة تحرير اللوح الزجاجي جزئياً أو كلّياً بواسطة أحد الحاجزين أو كليهما.



نظف اللوح الزجاجي الداخلي.

- إزالة اللوح الزجاجي المتوسط الخاص بباب الفرن وتنظيفه**
يمكن إزالته اللوح الزجاجي المتوسط بعد إزالة اللوح الزجاجي الداخلي.
▪ قم بإزالة اللوح الزجاجي المتوسط من الأجزاء المطاطية الخاصة به بحرص من الجانبين.
- نظف اللوح الزجاجي المتوسط.

- إزالة الكسوات العلوية الخاصة بالألوان الزجاجية وتنظيفها
لإجراء عملية التنظيف بشكلٍ أكثر شمولاً، يمكن إزالة الكسوات العلوية الموجودة على باب الفرن. تم تثبيت الكسوات العلوية ببرغيين أحدهما موجود في الزاوية اليمنى العلوية والآخر في الزاوية اليسرى العلوية داخل باب الفرن. الحالة الوحيدة التي يمكن من خلالها إزالة الكسوات العلوية هي عند إزالة اللوح الزجاجي الداخلي فقط.
▪ فك البراغي المثبتة في كلٍ من الزاوية اليمنى واليسرى العلوية لباب الفرن.
- أزل الكسوة العلوية.
- قم بتنظيف الكسوة العلوية.

تركيب الألوان الزجاجية

- تتم الإشارة إلى الموضع الصحيح الخاص بالألوان الزجاجية التي تم تركيبها بعبارة **رُجاج مقسى** والتي يجب أن تكون واضحة تماماً.
- إذا تم فك اللوح الزجاجي العلوي، فأعاده إلى مكانه مرة أخرى.
- إذا تم فك اللوح الزجاجي المتوسط، فأعاده إلى مكانه مرة أخرى بين الأجزاء المطاطية.
- أعد اللوح الزجاجي الداخلي إلى مكانه مرة أخرى.
- أدر كل حاجز من حاجز تثبيت الرجاج إلى موضعه الأصلي.
- أغلق باب الفرن.

تنظيف اللوح الزجاجي الخاص بباب الفرن

يمكن فك باب الفرن والألوان الزجاجية مما يسهل من عملية التنظيف الشاملة للوح الزجاجي.

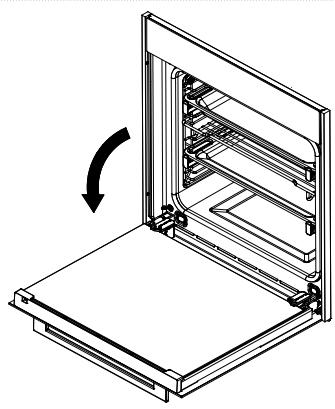
- يتالف باب الفرن من 3 ألواح زجاجية:
- لوح زجاجي داخلي (بالقرب من التجويف)
- لوح زجاجي متوسط (داخل باب الفرن)
- لوح زجاجي خارجي

يمكن إزالة كلٍ من اللوح الزجاجي الداخلي والمتوسط لأغراض التنظيف.

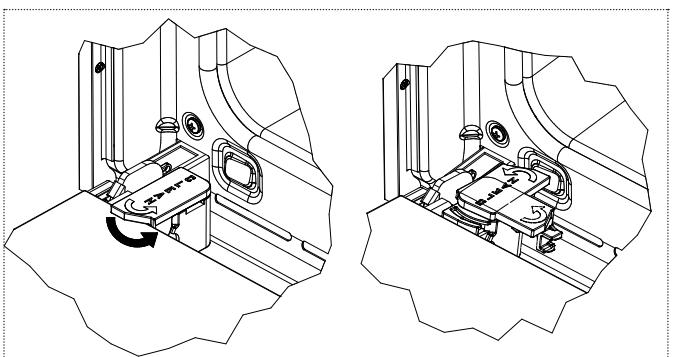
ويمكن تنظيف الأجزاء الداخلية من اللوح الزجاجي الخارجي بسهولة عند إزالة كلٍ من اللوح الزجاجي الداخلي والمتوسط.

- إزالة اللوح الزجاجي الداخلي من باب الفرن وتنظيفه**
- ▷ تأكد أن الفرن بارد قبل بدء عملية التنظيف.

افتح باب الفرن بالكامل.



- أدر الحاجزين الأسودين (الذين يحملان كلمة **تنظيف**، والموحدين أسفل الباب) بزاوية 180 درجة حتى يستقران في مكانيهما في هيكل الفرن.

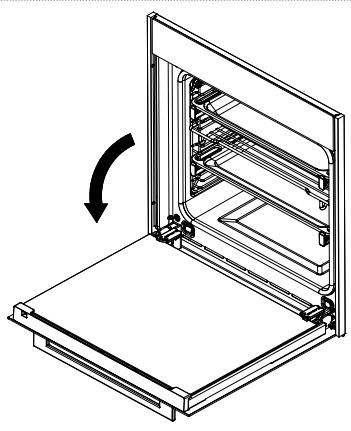


- احرص على تدوير الحاجزين الأسودين بشكلٍ كامل.
- سيصدر الحاجزان صوت طقطقة عند استقرارهما في مكانيهما.

التنظيف والعناية

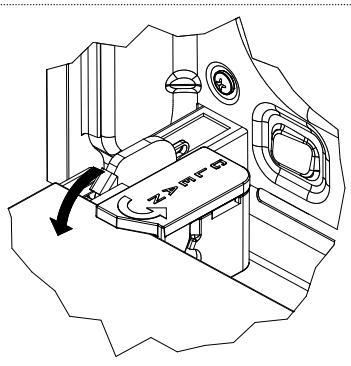
إزالة باب الفرن

◀ افتح باب الفرن بالكامل.



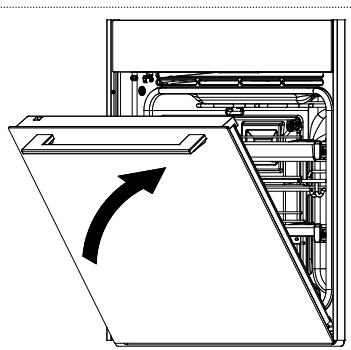
تم تزويـد المـفصـلات بـقـلـين مـتـحـركـين.

- ◀ لتحرير المفصلة، ارفع القفل وأمسك الباب من الجوانب القريبة من المفصلات.
- ◀ أدر المشبكين الحاجزين لأسفل.

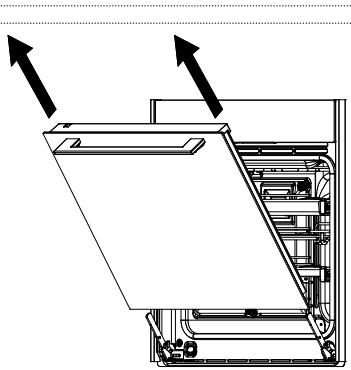


◀ تأكـدـ منـ توـديـرـ المشـبـكـينـ الحاجـزـينـ لـأسـفـلـ بشـكـلـ تـامـ.

◀ أـغـلـقـ الـبـاـبـ حـتـىـ منـتـصـفـهـ.



◀ اـسـحبـ الـبـاـبـ لـلـخـارـجـ.



قبل إجراء أي عملية تتعلق بالتنظيف أو العناية يُرجى اتباع ما يلي:
▷ اقرأ معلومات السلامة العامة حول التنظيف في فصل "معلومات السلامة".

▷ أوقف تشغيل الفرن.

- وفقاً لـكـيفـيـةـ تـرـكـيـبـ الفـرنـ: انـزعـ قـابـسـ الفـرنـ أوـ قـمـ بـفـصـلـ الطـاقـةـ منـ مـفـاتـحـ النـظـامـ الـكـهـرـيـانـ الرـئـيـسيـ، عـلـىـ سـيـلـ المـثـالـ، اـفـصـلـ المـصـهـرـ الخـاصـ بـالـفـرنـ مـنـ صـنـدـوقـ المـصـاهـرـ.

الوصيات العامة

دائماً ما تكون الأوساخ المتراكمة على قاعدة الفرن من منتجات الطهي المختلفة (أنواع الصلصة والسكر والبروتينات والدهون) ناتجة عن انسكاب الأطعمة وتناثرها. تتناثر الأطعمة خلال عملية الطهي وعادة ما ينتج ذلك عن الطهي في درجات حرارة مرتفعة للغاية. يحدث انسكاب للطعام عند استخدام أطباق طهي صغيرة جدًا، أو بسبب التقدير غير الصحيح للزيادة في الحجم خلال عملية الطهي. يمكن تفادى هذه المشكلات عن طريق استخدام أوعية طهي عملية أو باستخدام الصواني المطلية بطبقة من المينا المرفقة مع الفرن.

إذا قمت بـتنـظـيفـ الأـجـزـاءـ المـصـنـعـةـ مـنـ الـفـولـاذـ المـقاـوـمـ لـالـصـدـأـ وـالـأـجـزـاءـ المـطـلـيـةـ بـالـمـيـنـاـ فـيـ الـفـرنـ بـاـنـظـامـ بـاستـخـادـ المـاءـ أوـ بـمـوـادـ تـنـظـيفـ خـاصـةـ فـسـتـبـقـ بـحـالـةـ جـيـدةـ كـائـنـاـ جـيـدةـ.

- ▷ تأكـدـ أنـ الفـرنـ بـارـدـ قـبـلـ بدـءـ عمـلـيـةـ التـنـظـيفـ.
- ▷ لاـ تـسـتـخـدـمـ أدـوـاتـ التـنـظـيفـ بـالـبـخـارـ أوـ خـراـطـيمـ نـفـثـ المـاءـ عـلـىـ الـفـرنـ بـشـكـلـ مـباـشـرـ.
- ▷ لاـ تـسـتـخـدـمـ المـوـادـ الـكـاشـطـةـ الـخـشـنةـ أوـ كـاشـطـاتـ مـعـدـنـيـةـ حـادـةـ لـتـنـظـيفـ الـأـجـزـاءـ الـزـرـاجـيـةـ الـمـوـجـودـةـ فـيـ بـابـ الـفـرنـ؛ لأنـهاـ يـمـكـنـ أـنـ تـخـدـشـ السـطـحـ وـتـنـتـسـبـ فـيـ تـحـطـيمـ الزـجاجـ.
- ▷ لاـ تـسـتـخـدـمـ أـبـدـاـ إـسـفـنـاجـاتـ التـنـظـيفـ الـخـشـنةـ أوـ سـلـكـ التـنـظـيفـ الـخـشـنـ،ـ أوـ حـامـضـ الـمـورـيـاتـيـكـ،ـ أوـ غـيرـهـاـ مـنـ الـمـنـتـجـاتـ الـتـيـ يـمـكـنـهاـ خـشـ،ـ السـطـحـ أـوـ تـرـكـ عـلـمـةـ فـيـهـ.
- ▷ لاـ تـسـتـخـدـمـ سـوـىـ مـاءـ سـاخـنـ وـمـوـادـ تـنـظـيفـ غـيرـ كـاشـطـةـ عـنـ تـنـظـيفـ كـلـ مـنـ الـأـسـطـحـ الـمـطـلـيـةـ بـالـمـيـنـاـ وـداـخـلـ الـفـرنـ.
- ▷ استـخـدـمـ منـظـفـاتـ زـجاجـ ذاتـ مـارـكـةـ مـسـجـلـةـ لـتـنـظـيفـ الزـجاجـ.

تنظيف داخل الفرن

يوصـىـ بـازـالـةـ الـأـوـسـاخـ عـنـدـمـاـ يـكـونـ الـفـرنـ دـافـئـاـ وـتـكـونـ الـأـوـسـاخـ حـدـيثـةـ مـاـ يـمـكـنـ إـذـلـهـاـ.

▷ تـأـكـدـ مـنـ أـنـ الـفـرنـ بـارـدـ عـنـدـ لـمـسـهـ لـتـجـنـبـ خـطـرـ التـعـرـضـ إـلـىـ الإـصـابـةـ بـحـرـوقـ.

- ▷ لاـ تـسـتـخـدـمـ سـوـىـ مـاءـ السـاخـنـ وـمـوـادـ تـنـظـيفـ غـيرـ الـكـاشـطـةـ عـنـ تـنـظـيفـ كـلـ مـنـ الـأـسـطـحـ الـمـطـلـيـةـ بـالـمـيـنـاـ وـداـخـلـ الـفـرنـ.
- ▷ جـفـفـ جـمـيعـ أـجـزـاءـ الـفـرنـ بـعـنـيـةـ بـعـدـ عـلـيـةـ التـنـظـيفـ.

تنظيف باب الفرن

- ▷ تـأـكـدـ أـنـ الـفـرنـ بـارـدـ قـبـلـ بدـءـ عمـلـيـةـ التـنـظـيفـ.
- ▷ يـمـكـنـ إـزـالـةـ بـابـ الـفـرنـ لـتـسـهـلـ عـلـيـهـ تـنـظـيفـهـ (انـظـرـ فـصـلـ "إـزـالـةـ بـابـ الـفـرنـ").

قائمة الخبز

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
1	الخبز / البيتزا	6	25 دقيقة	500 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا على الشواية
2	الخبز / البيتزا	4	27 دقيقة	500 جرام	على الشواية
3	الخبز / البيتزا	2	27 دقيقة	500 جرام	صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
4	الخبز / البيتزا	1	27 دقيقة	500 جرام	صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا على الشواية

قائمة الطعام الكاملة لإعداد 4 أنواع من البيتزا والخبز - طاقة منخفضة**قائمة الأنواع الأربع من البيتزا**

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
1	بيتزا بالزيتون الأسود	6	33 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
2	بيتزا بالحم البقري والمشروم	1	33 دقيقة	600 جرام	صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا على الشواية
3	بيتزا بالخضروات	3	42 دقيقة	600 جرام	على الشواية
4	بيتزا بالتونة والبصل	4	42 دقيقة	600 جرام	على الشواية

قائمة الخبز

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
1	الخبز / البيتزا	1	49 دقيقة	500 جرام	صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا على الشواية
2	الخبز / البيتزا	2	49 دقيقة	500 جرام	على الشواية
3	الخبز / البيتزا	4	53 دقيقة	500 جرام	على الشواية
4	الخبز / البيتزا	6	55 دقيقة	500 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا

قائمة الوجبات الصحية

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
1	لحم الصان\الأغنام	3	194 دقيقة	1550 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
3	السمك	3	92 دقيقة	1100 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
2	الدواجن	3	138 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
4	لحم عجل	3	-	-	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
5	الخضروات	3	75 دقيقة	900 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك 5 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
مشهيات الحلوى	تارت الأناناس	1	32 دقيقة	300 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
المشهيات	الخرشوف المقلي	6	48 دقيقة	500 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	الريزوتو مع الجمبري الكبير والمشروم	4	54 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	الكاليماري بالبازلاء	3	62 دقيقة	900 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك 6 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	كرات سمك القد المملحة	6	39 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	اللزارانيا مع المأكولات البحرية والبازلاء	4	54 دقيقة	1300 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	سمك الصوري المذهب	3	54 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	كعك بالليمون	1	54 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك 7 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الطيفوج	6	32 دقيقة	400 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	سمك السلمون المحشو	3	35 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	تارت الموالح	1	53 دقيقة	700 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	الأرز والبطاطس وبلح البحر	4	58 دقيقة	1400 جرام	قالب الخبز على الشواية

قائمة الأسماك 8 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الإسكالوب بالكرياث	6	45 دقيقة	550 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	مأكولات تالياتيلي البحرية	4	50 دقيقة	750 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	تارت الليمون	1	50 دقيقة	600 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	سمك العقرب بالصلصة	2	59 دقيقة	700 جرام لكل قطعتين	قالب الخبز على الشواية

قائمة الطعام الكاملة لإعداد 4 أنواع من البيتزا والخبز**قائمة الأنواع الأربع من البيتزا**

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
1	بييتزا مارجريتا	6	21 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
2	بييتزا بالزيتون	4	25 دقيقة	600 جرام	على الشواية
3	بييتزا بالتنورة والبصل	3	25 دقيقة	600 جرام	على الشواية
4	بييتزا بالخضروات	1	25 دقيقة	600 جرام	صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك 8

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الإسكلوب بالكراث	6	24 دقيقة	550 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	مأكولات تالياتلي البحريّة	4	28 دقيقة	750 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	سمك العقرب بالصلصة	2	34 دقيقة	700 جرام لكل قطعتين	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الحلوي	تارت الليمون	1	34 دقيقة	600 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك الكاملة - طاقة منخفضة

قائمة الأسماك 1 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	أسياخ سمك أبو سيف	6	42 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	المعكرونة بالقربيس والهندباء	4	50 دقيقة	1200 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوي	تارت الكثمري	1	52 دقيقة	950 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	سمك الباس المغلف برقائق الألومنيوم	2	65 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية

قائمة الأسماك 2 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
الحلوي	تورتة مارجريتا	1	50 دقيقة	890 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
المشهيات	تارت السلمون	6	53 دقيقة	1200 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	قطيرة السمك	4	57 دقيقة	1200 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	الدنسis المغلف برقائق الألومنيوم	2	59 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية

قائمة الأسماك 3 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الأنسوجة المحسوسة	6	48 دقيقة	400 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	لائف سمك موسى	2	48 دقيقة	600 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوي	كعك بالزبادي	1	54 دقيقة	680 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	تيمبالي بالشعرية	4	57 دقيقة	1300 جرام	قالب الخبز على الشواية

قائمة الأسماك 4 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	سمك القد بالخرشوف	6	45 دقيقة	900 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الحلوي	كعك بالعسل	1	48 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	سباغيتي مشوية في الورق	4	59 دقيقة	1200 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	الشبوط بنبات الكبر	3	62 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية

قائمة الأسماك 3

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	أجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الأنشوجة المحسوسة	6	25 دقيقة	400 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	لائف سمك موسى	2	32 دقيقة	600 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	نيمبالي بالشعرية	4	46 دقيقة	1300 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	كعك بالزبادي	1	46 دقيقة	680 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك 4

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	أجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	سمك القد بالخرسوف	6	24 دقيقة	900 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الحلوى	كعك بالعسل	1	30 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	سباغيتي مشوية في الورق	4	34 دقيقة	1200 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	الشبوط بنبات الكبر	3	45 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية

قائمة الأسماك 5

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	أجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
الحلوى	تارت الأناناس	1	22 دقيقة	300 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
المشهيات	الخرسوف المقلي	6	29 دقيقة	500 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	الريزوتو مع الجمبري الكبير والمشروم	4	32 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	الكالاماري بالبازلاء	3	40 دقيقة	900 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك 6

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	أجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	كرات سمك القد المملحة	6	21 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	اللزارانيا مع المأكولات البحرية والبازلاء	4	38 دقيقة	1300 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	سمك الصوري المذهب	3	42 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	كعك بالليمون	1	48 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا

قائمة الأسماك 7

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	أجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الطيفوج	6	14 دقيقة	400 جرام	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	سمك السلمون المحسو	3	22 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	تارت الموالح	1	36 دقيقة	700 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	الأرز والبطاطس وبلح البحر	4	42 دقيقة	1400 جرام	قالب الخبز على الشواية

قائمة اللحوم 6 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke	التي يجب استخدامها
الحلوى	كعك بالكريستال	1	42 دقيقة	900 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطقة من المينا	
المشهيات	سلال البطاطس	6	49 دقيقة	800 جرام	صينية الخبز المطلية بطقة من المينا	
الطبق الرئيسي الأول	المعكرونة المحسوسة	4	60 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية	
الطبق الرئيسي الثاني	فخذ الحمل	3	96 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية	

قائمة اللحوم 7 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke	التي يجب استخدامها
المشهيات	الفلفل المحسوسة	6	52 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطقة من المينا	
الطبق الرئيسي الأول	شعرية البيض بالجبن	4	65 دقيقة	1300 جرام	قالب الخبز على الشواية	
الحلوى	الكعك الألماني	1	65 دقيقة	850 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطقة من المينا	
الطبق الرئيسي الثاني	الدجاج بالتربيب	3	86 دقيقة	1450 جرام	قالب الخبز على الشواية	

قائمة اللحوم 8 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke	التي يجب استخدامها
المشهيات	طماطم التوفو بالزيتون	6	56 دقيقة	850 جرام	صينية الخبز المطلية بطقة من المينا	
الطبق الرئيسي الأول	المعكرونة المحسوسة باللحم	4	58 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية	
الحلوى	لحم العجل المشوي	2	58 دقيقة	900 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطقة من المينا	
	ماربل كيك	1	65 دقيقة	1326 جرام	قالب الخبز على الشواية	

قائمة الأسماك الكاملة**قائمة الأسماك 1**

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke	التي يجب استخدامها
المشهيات	أسياخ سمك أبو سيف	6	22 دقيقة	600 جرام	صينية الخبز المطلية بطقة من المينا	
الطبق الرئيسي الأول	المعكرونة بالقربيس والهندباء	4	27 دقيقة	1200 جرام	قالب الخبز على الشواية	
الحلوى	تارت الكندرى	1	44 دقيقة	950 جرام	قالب الخبز على الشواية	
الطبق الرئيسي الثاني	سمك الباس المغلف برقائق الألومنيوم	2	50 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية	

قائمة الأسماك 2

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke	التي يجب استخدامها
المشهيات	تارت السلمون	6	35 دقيقة	1200 جرام	صينية الخبز المطلية بطقة من المينا	
الطبق الرئيسي الأول	فطيرة السمك	4	41 دقيقة	1200 جرام	قالب الخبز على الشواية	
الحلوى	تورته مارجريتا	1	45 دقيقة	890 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطقة من المينا	
الطبق الرئيسي الثاني	الدنس المغلف برقائق الألومنيوم	2	45 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية	

قائمة اللحوم الكاملة - طاقة منخفضة

قائمة اللحوم 1 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	طبق بروفيتول بالغروبر	6	45 دقيقة	قطعة، 20 جرام 300 صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا
الحلوي	لحم بقرى كانيلوني	4	58 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 1100 جرام
الحلوي	كعك بالشوكولاتة والشطة	1	65 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا 800 جرام
الطبق الرئيسي الثاني	الدجاج الغيني المحشو	2	98 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 1450 جرام

قائمة اللحوم 2 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الكوسة المحشوة	6	45 دقيقة	قطعة، 16 جرام 700 صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا
الحلوي	فطيرة التفاح	1	56 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا 800 جرام
الطبق الرئيسي الأول	لازانيا مع البيستو	4	70 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 1600 جرام
الطبق الرئيسي الثاني	رغيف لحم الدجاج بالبازلاء والهليون	2	82 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 1100 جرام

قائمة اللحوم 3 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	غراتان الشمر	6	45 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 800 جرام
الحلوي	التوكى	4	45 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 650 جرام
الحلوي	تارت البرقوق	1	60 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا 580 جرام
الطبق الرئيسي الثاني	اللحم البقرى بالصلصة	3	74 دقيقة	صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا 900 جرام

قائمة اللحوم 4 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	فطيرة السبانخ	6	38 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 800 جرام
الحلوي	باتيه بعصيدة من دقيق الذرة والخضروات	4	52 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 1200 جرام
الطبق الرئيسي الثاني	الديك الرومي المحشو بالعليون	3	56 دقيقة	صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا 870 جرام
الحلوي	حلوى الفوكاشا	1	56 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا 1100 جرام

قائمة اللحوم 5 - طاقة منخفضة

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	إجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	زهور الكوسة المحشوة	6	43 دقيقة	قطعة، 600 جرام 600 صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	معكرونة ببارديلي بالكوسة	4	48 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 1100 جرام
الطبق الرئيسي الثاني	لحم العجل المشوي	3	56 دقيقة	قالب الخبز على الشواية 900 جرام
الحلوي	بودنج ريكوتا بالقرفة	1	58 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا 850 جرام

قائمة اللحوم 4

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	فطيرة السبانخ	6	19 دقيقة	800 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	باتيه بعصيدة من دقيق الذرة والخضروات	4	25 دقيقة	1200 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	الديك الرومي المحشو بالهليون	3	29 دقيقة	870 جرام	صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا
الحلوى	حلوى الفوكاتشا	1	32 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا

قائمة اللحوم 5

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	زهور الكوسة المحشوة	6	17 دقيقة	600 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	معكرونة بباردلي بالكوسة	4	23 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	لحم العجل المشوي	3	28 دقيقة	900 جرام	صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا
الحلوى	بوونغ ريكوتا بالقرفة	1	41 دقيقة	850 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا

قائمة اللحوم 6

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	سلاسل البطاطس	6	23 دقيقة	800 جرام	صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	المعكرونة المحشوة	4	38 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	كعك بالكريستال	1	38 دقيقة	900 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	فخذ الحمل	3	78 دقيقة	800 جرام	صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا

قائمة اللحوم 7

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الفلفل المحشو	6	25 دقيقة	600 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	شعرية البيض بالجبن	4	34 دقيقة	1300 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	الكعك الألماني	1	54 دقيقة	850 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	الدجاج بالزبيب	3	79 دقيقة	1450 جرام	صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا

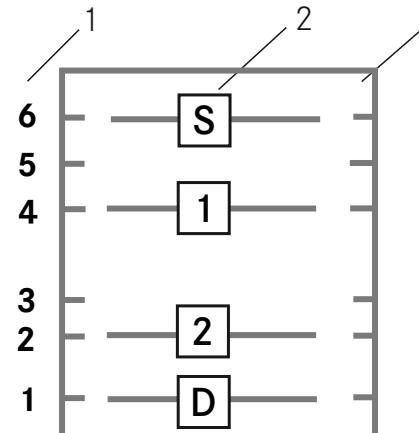
قائمة اللحوم 8

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة)	ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	فطاز التوفو بالزيتون	6	28 دقيقة	850 جرام	صينية الخبز المطلية بطبيقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	المعكرونة المحشوة باللحم	4	35 دقيقة	1100 جرام	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	لحم العجل المشوي	2	38 دقيقة	900 جرام	قالب الخبز على الشواية
الحلوى	ماربل كيك	1	65 دقيقة	1326 جرام	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبيقة من المينا

برامج قوائم الطعام الكاملة

البكرات الدوار
1 موضع الرف
2 داخل الفرن
3

مثال:
المشهيات S
الطبق الرئيسي الأول 1
الطبق الرئيسي الثاني 2
الحلوي D



تتوفر معلومات عن الوزن والمكان على الموقع الإلكتروني التالي: <http://recipes.franke.com>

قائمة اللحوم الكاملة

قائمة اللحوم 1

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	طبق بروفيلر بالغروبير	قطعة، 300 جرام	28 دقيقة	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الحلوي	لحم بقرى كاتيلوني	1100 جرام	41 دقيقة	قالب الخبز على الشواية
الحلوي	كع بالشوكولاتة والشطة	800 جرام	51 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الثاني	الدجاج الغيني المحشو	1450 جرام	98 دقيقة	قالب الخبز على الشواية

قائمة اللحوم 2

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	الكوسه المحشوة	قطعة، 700 جرام	18 دقيقة	صينية الخبز المطلية بطبقة من المينا
الحلوي	فطيرة التفاح	800 جرام	34 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا
الطبق الرئيسي الأول	لازانيا مع البيستو	1600 جرام	44 دقيقة	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الثاني	رغيف لحم الدجاج بالبازلاء والهليون	1100 جرام	54 دقيقة	قالب الخبز على الشواية

قائمة اللحوم 3

نوع الطعام	الوصفات	موضع الرف	اجمالي مدة الطهي	الوزن (الوصفة) ملحقات Franke التي يجب استخدامها
المشهيات	غراتان الشمر	800 جرام	22 دقيقة	قالب الخبز على الشواية
الطبق الرئيسي الأول	النوكي	650 جرام	29 دقيقة	قالب الخبز على الشواية
الحلوي	تارت البرقوق	580 جرام	51 دقيقة	قالب الخبز على صينية الشواء المطلية بطبقة من المينا

الطبق الرئيسي الثاني اللحم البقرى بالصلصة

طرق للطهي خضعت للاختبار

استخدم القيم الموصى بها أولاً، وإذا كانت نتائج الطهي ليست بالقدر المتوقع، فقم بزيادة الوقت أو تقليله. نوصيكم باستخدام الملحقات والصوانى المطلية بطبقة من المينا والصوانى المصنوعة من الفولاذ الداكن الموردة مع الجهاز. اتبع جدول الاختيار الذى يدرج العناصر المرفقة مع الجهاز لوضعها على الرفوف المختلفة.

تُشير المستويات المبينة إلى الرفوف بدون أدلة منزلقة (يرجى إزالتها).

طهي أطعمة مختلفة في آن واحد
يمكنك الطهي على رفوف مختلفة في آن واحد، وذلك باستخدام وظائف التهوية الموصى بها. يمكنك أيضًا استخدام الوظيفة الاستثنائية عند الطهي على رف واحد.

- وفقاً للمعيار EN / IEC 60350 تم إنشاء هذه الجداول للهيئات الرقابية حتى تتمكنها من فحص الأجهزة المختلفة واختبارها بسهولة.

كيفية قراءة جدول الطهي
يقدم لك جدول الطهي الوظيفة المثلثى التي تستخدمها للحصول على طعام معين تم طهي على رف واحد أو أكثر في وقت واحد.

تشير أوقات الطهي إلى إدخال الطعام في الفرن، ولا تتضمن عملية تسخين الفرن مسبقاً (إذا تطلب الأمر ذلك). تُعد أوقات الطهي ودرجات الحرارة قيماً تقريرية وتعتمد على جودة الطعام ونوع الملحقات المستخدمة.

الوصف	الوظيفة	التسخين العلوي/السفلي	التسخين قبل الاستخدام (من أسفل إلى أعلى)	المستوى	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	الملحقات / ملاحظات
حلوى الغريبة	الأطعمة سهلة الخبز	✓	4	160	26-22	المستوى 4: صينية خبز مطلية بطبقة من المينا	
الكعك الصغير	الأطعمة سهلة الخبز	✓	5-3	150	40-35	المستوى 5: صينية خبز مطلية بطبقة من المينا	
كعك إسفنجي مُعد بدون إضافة دهون	الأطعمة سهلة الخبز	✓	3	170	38-33	المستوى 3: صينية شوأ مطلية بطبقة من المينا	
فطيرتان من فطائر النفاح	الأطعمة سهلة الخبز	✓	3	150	28-24	المستوى 4: صينية شوأ مطلية بطبقة من المينا	
كعك مختمر	التسخين العلوي/السفلي	✓	4-3	150	28-24	المستوى 3: صينية شوأ مطلية بطبقة من المينا	
الشطائر الممحصة	التسخين العلوي/السفلي	✓	2	170	48-43	المستوى 2: قالب الخبز على إطار الحمل	
بربركيو	الأطعمة سهلة الخبز	✓	2	170	32-28	المستوى 2: قالب الخبز على إطار الحمل	
البطيء على الشواية	التسخين العلوي/السفلي	✓	1	190	70-60	المستوى 1: قالب الخبز على إطار الحمل	
	الطهي المتعدد	✓	1	180	55-50	المستوى 1: قالب الخبز على إطار الحمل	
	الطهي المتعدد	✓	1	180	55-50	المستوى 1: قالبان للخبز على إطار الحمل	
	التسخين العلوي/السفلي	✓	2	165	30-25	المستوى 2: قالب الخبز على إطار الحمل	
	الأطعمة سهلة الخبز	✓	2	165	35-28	المستوى 2: قالب الخبز على إطار الحمل	
							إذا كنت تطهو الطعام فوق حامل الإطار بشكل مباشر، فضع صينية مطلية بطبقة من المينا فوق الرف السفلي. سيؤدي ذلك إلى جمع بقايا الطعام والحفاظ على نظافة الفرن.
							ال المستوى 5: إطار الحمل اترك الباب مغلقاً طوال فترة الطهي.
							المستوى 4: إطار الحمل المستوى 3: صينية الخبز/الشواء المطلية بطبقة من المينا قم بتنقلب الطعام بعد مرور 10 دقائق.

الوظيفة المختارة	نوع الطعام أو الوصفة	الوزن (كجم)	موضع الرف (المستوى)	درجة الحرارة المُبيِّق (بالدفانق) (درجة منوية)	مدة التسخين (بالدفانق)	المدة (بالدفانق)
قائمة الطعام الكاملة	فطائر الجبنة	0.8	2 أو 3	6.5	180	28-23
فطائر الخضراوات		1.5	2 أو 3	8	190	40-35
غراتان الطماطم		9 قطع	2 أو 3	7.5	200	22-20
لحم عجل مشوي		1.3	1 أو 2	8.5	190	115-105
الدجاج		0.4	2 أو 3	7.5	200	35-28
سمك القد		1.5	2 أو 3	7.5	190	38-28
سمك الراهن		0.7	2 أو 3	8	190	28-23
فطائر بالكريمة		0.9	2 أو 3	6	200	18-13
الطهي المتعدد	رغيف كبير من الخبز الريفي	1.5	3 أو 4	8	210	48-38
فطيرة الخضراوات		0.8	2 أو 3	7.5	180	22-15
أطباق المعكرونة المخبوزة بالفرن		1.3	2 أو 3	9.5	190	40-32
أرز بيلاف		1	2 أو 3	10	190	22-15
سمك أبو سيف		0.8	2 أو 3	8	200	35-30
قطع الدجاج		1	2 أو 3	7.5	175	45-40
الкроاسون		12 قطعة	3 أو 4	6	180	20-15
المعجنات الهشة		0.8	2 أو 3	6.5	165	22-18
غراتان الكوسة		1.4	1 أو 2	6	190	19-15
غراتان تورتيليني		1	2 أو 3	5.5	175	23-17
كرات البطاطس		1.5	1 أو 2	5	180	25-15
كباب اللحم		1	1 أو 2	8.5	190	28-22
أجنحة الدجاج		1	2 أو 3	7.5	175	23-18
السجق		15 قطعة	2 أو 3	5.5	180	15-13
حلوى شوكولاتة بونيت		9 قطع	2 أو 3	3	210	9-7
بريكيو	كعك المافن	9 قطع	1 أو 2	4.5	190	22-15
بيض الأومليت		1.8	2 أو 3	4	190	45-22
فطيرة السمك		1.8	2 أو 3	5.5	185	32-30
أسياخ لحم الماعز		1	2 أو 3	6	200	15-8
ريشن مشوية		1.8	1 أو 2	8	195	42-32
الهمبرغر		180 جرام	1 أو 2	3	195	8-6
سمك التروت		0.8	1 أو 2	6.5	200	42-37
فطائر محشوة محلية		12 قطعة	1 أو 2	5.5	190	15-7
كرواسون صغير		12 قطعة	1 أو 2	4	185	17-15

جدول الطهي

تعتبر التعليمات المذكورة في جدول الطهي نتاجاً لاختبارات طهي أجرتها فريق من أشهر الطهاة المحترفين.
نُقدم لكم هذه التعليمات لكم كدليل فقط، حيث يمكن تغييرها حسب الذوق الشخصي.

الوظيفة المختارة	نوع الطعام أو الوصفة	الوزن (كم)	موضع الرف (المستوى)	درجة الحرارة المُسبق (بالدفلق) (درجة مئوية)	مدة التسخين (بالدقائق)	العمرة (بالدقائق)
التسخين الهادئ	شرائح الإسكالوب	0.5	3 أو 4	170	8	20-17
فطائر الخضروات		1	3 أو 4	175	8	20-17
أطاق المعكرونة المخبوزة بالفرن		1.8	2 أو 3	195	9.5	40-38
كانيلوني		1.3	2 أو 3	195	10	45-40
لحم بقرى مشوي		1.3	2 أو 3	195	10	74-70
سمك أون بابيوت (السمك المشوي بالفرن)		0.4	4 أو 5	200	8	55-48
البسكوت		0.8	2 أو 3	165	8	45-40
فطيرة النفاح		1.6	2 أو 3	180	10	70-65
البيتزا بالشريحة		1.3	4 أو 3	200	7	45-40
الخضروات المشوية		1	2 أو 3	190	8	25-20
الفطائر المحشوة		1.3	3 أو 4	200	8	35-30
الهمبرغر	180 جرام		3 أو 4	180	8	12-10
لحم بالشواء الطيء		1.3	2 أو 3	200	12	95-85
سمك باس		0.8	3 أو 4	200	8	48-38
السمك المملح		0.8	2 أو 3	190	6	43-40
التارت		1.3	3 أو 4	180	8.5	65-60
البيزرا	الخبز	1	2 أو 3	180	8	30-25
البيتزا الرقيقة		0.2	2 أو 3	190	8	15-8
بيتزا الفوكانتشا		1.3	2 أو 3	185	10	23-20
فوكانتشا		1.3	2 أو 3	185	8	23-18
الخبز محمص بالثوم		0.4	4 أو 5	190	10	13-9
الأطعمة سهلة الخبز	كانيلوني	1.3	2 أو 3	195	10	45-35
أطاق البارميزان المخبوزة		1.3	3 أو 4	190	8.5	37-30
فطيرة اللحوم والخضروات		1.8	2 أو 3	180	10	65-50
غراتان الخضروات		1.2	2 أو 3	195	7.5	23-20
البطاطس المشوية		1.5	2 أو 3	190	8	46-40
سمك الدينيس		0.8	2 أو 3	180	10	37-30
لحم الأرنب (قطع)		1.1	2 أو 3	175	8	80-65
كعك القالب		0.9	2 أو 3	175	10	65-50

الوصف البرنامج

قائمة الطعام الكاملة

يعلم الدمج بين تقنية الطهي الديناميكي وعناصر التسخين التقليدية على توزيع الحرارة بشكلٍ تدريجي وتسلطيتها على الرف العلوي، الذي يُعد المكان المثالي لطهي كبيات كبيرة من الطعام على رفين أو 3 رفوف.

أطعمة سهلة الخبز

تُعد هذه الوظيفة مثالية للطهاة المبتدئين. تُنشئ عملية الجمع بين تقنية الطهي الديناميكي وعناصر التسخين التقليدية توزيعاً متوازناً للحرارة، يسمح بطهي مجموعة كبيرة ومتنوعة من الطعام مع إمكانية الحصول على الطاقة بطريقة فورية وموفرة.

التسخين الهادئ

درجة الحرارة المضبوطة هي 120 درجة مئوية مع تشغيل مروحة تبريد داخلية لطهي بطاقة منخفضة (1000 وات). تكون أوقات الطهي أطول مما يسمح بإنتاج طعام شهي وجيد التسوية (عند استخدام وضع الطهي "الوجبات الصحية" على سبيل المثال). تتناسب هذه الوظيفة مع التسخين المسبق للفرن قبل إدخال الطعام المعد.

درجة الحرارة المنخفضة

تعتبر وظيفة درجة الحرارة المنخفضة مثالية لطهي الطعام بدرجات الحرارة المنخفضة لوقت طويل، من أجل الحفاظ على إيقانه طازجاً والاحتفاظ بخواصه مذاقه. يمكنك طهي اللحوم والأسماك والخضروات، مع الحفاظ على النكهة الأصلية والقيمة الغذائية للأطعمة.

توفير الطاقة

تُقلل هذه الوظيفة استهلاك الفرن للطاقة خلال عملية الطهي. لا تتناسب هذه الوظيفة بعض أنواع الطعام.

بريكيو

تدعم تقنية الطهي الديناميكية طريقة الشوي التقليدية وعناصر التسخين العلوية. تتولد الحرارة فقط في الجزء العلوي من الفرن، وتنشر بشكل موحد فوق سطح الطعام. تتناسب هذه الوظيفة القطع الصغيرة أو اللينة من اللحوم والهامبرغر.

الشواية

تستخدم هذه الوظيفة الشواية العلوية فقط وهي مثالية لتحميص الخبز وتشويح اللحوم أو الأسماك.

الشواية بمروحة

تتولد الحرارة من الشواية ويتم توزيعها عن طريق المروحة الخلفية. تتناسب طهي القطع الكبيرة من اللحوم والدواجن.

فك التجمد

درجة الحرارة المضبوطة هي 25 درجة مئوية مع تشغيل مروحة التبريد الداخلية. تتناسب هذه الوظيفة فك الطعام ببطء أو لتبريد الفرن بعد إتمام عملية الطهي.

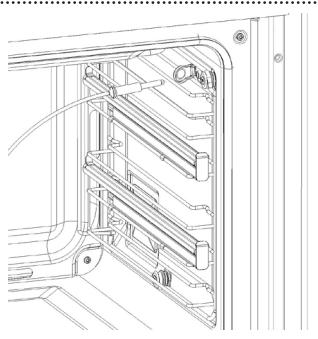
استقرار العجين

درجة الحرارة المضبوطة هي 30 درجة مئوية مع إيقاف تشغيل مروحة التبريد الداخلية، وتعمل هذه الخاصية على تهيئة الأجواء المناسبة لتخمر العجين.

تدفئة الأطباق

تقع درجة الحرارة المضبوطة بين 55 درجة مئوية و85 درجة مئوية. تتناسب هذه الوظيفة تدفئة الطعام المطهي البارد أو للحفاظ على دفء الطعام أو الأطباق بدون التأثير على عملية الطهي.

يتم توضيح نقطة توصيل المحس في الشكل.



يجب أن تكون درجة حرارة الفرن المحددة مناسبة لعملية الطهي المتساوي المطلوبة (قد تؤدي درجة الحرارة المرتفعة جداً إلى احتراق الجزء الخارجي لللحم). يتوقف الطهي عندما يكتشف المحس اللحوم أن درجة الحرارة داخل اللحوم قد وصلت إلى 65 درجة مئوية بأي حالٍ من الأحوال، وذلك بغض النظر عن درجة حرارة الفرن المحددة. في الواقع يتم طهي اللحوم إلى درجة نضج متوسطة في حالة استخدام درجة الحرارة المحددة سابقاً هذه.

وإذا كان يلزم الحصول على درجة نضج مختلفة (نضج خفيف أو نضج جيد)، يمكن تعديل هذه القيمة المحددة سابقاً على النحو التالي:

- اضغط على **OK**، وحدد **◀**، ثم اضغط على **OK** لتأكيد مستوى الطهي المطلوب، واضغط على **OK**.
- حدد **▶** بدء الطهي واضغط على **OK**.
- سيبدأ برنامج الطهي.
- يجب أن تختار رفع درجة الحرارة أو خفضها في غضون 15 ثانية باستخدام الزردين **▲** و **▼**. يمكن تحديد درجة حرارة تتراوح بين 35 درجة مئوية و 95 درجة مئوية.

◀ بعد توصيل المحس، أدخل رأسه في قطعة اللحم ثم شغل الفرن. لفرازة درجة الحرارة بشكل صحيح، يجب إدخال المحس بحيث تكون رأسه قريبة قدر الإمكان من مركز قطعة اللحم.

◀ حدد وضع الطهي ودرجة الحرارة.

- سيُظهر الرمز **◀**، مما يشير إلى توصيل المحس بشكل صحيح.
- إذا اختفى الرمز **◀**، فيعني ذلك أن المقبس لم يتم إدخاله بالكامل. في هذه الحالة، أدخله بشكل صحيح.

برامج الطهي اليدوي

البرنامـج الـوصـف

الهواء الساخـن



تناسب وظيفة الطهي الموفرة للطاقة هذه (1500 وات) بشكل عام طرق تقديم مجموعة متنوعة الأطباق. وقد تطول مدة الطهي، إلا أن التوزيع الأمثل للحرارة يضمن الحصول على نتائج ممتازة وباستهلاك أقل للطاقة.

التـسـخـين العـلـوي والـسـفـلي



تُعد هذه الوظيفة التقليدية مثالية لجميع الأطباق، وكذلك لإعداد الخبز، والكعك، بالإضافة إلى طهي اللحوم المشوية ولحم الصان.

الطـهـي بـمسـاعـدة المـروـحة



تُستخدم هذه الوظيفة التقليدية لإعداد الفطائر، والفطائر المملحة، والحلويات وفطائر اللحم للطهي على رفين.

البيـتـزا



تم الجمع بين عناصر التسخين لتوفير درجة حرارة ذات تركيز عالي في الجزء السفلي من الفرن. تُعد هذه الوظيفة مثالية لطهي البيتزا التي تتطلب تسخيناً سفلياً على رف واحد. أصبح الطهي عملية سريعة وأصبح بإمكانك ضمان الحصول على نتائج ممتازة (التسخين الفرن مسبقاً، استخدم وظيفة التسخين السريع ثم قم بشغيل وضع البيتزا).

الـتـسـخـين السـرـيع



تنعم هذه الوظيفة بقوّة فائقة تستغل التأثير المعرّز لتقنية الطهي الديناميكي. فيتم الوصول إلى درجة حرارة عالية في وقت قصير. تناسب هذه الوظيفة الطهي التقليدي للقطع الكبيرة من اللحوم (مثل، لحم الصان، وفخذ الحمل، واللحام المطبوخ في الفرن).

الطـهـي الـمـتـعـدـد



تُستخدم هذه الوظيفة جميع عناصر التسخين الخاصة بالفرن (تقنية الطهي الديناميكي والطهي التقليدي). بخلاف وظيفة قائمة الطعام الكاملة، تعمل هذه الوظيفة على تركيز الحرارة في الجزء السفلي من الفرن، وهو المكان المثالي للطهي على 4 رفوف (إعداد الخبز و 4 أنواع من البيتزا والفطائر المملحة).

■ أصبح الفرن الآن في وضع الاستعداد.

يقوم الفرن بحساب وقت البدء حسب وقت الطهي الذي تم اختياره أو حسب برنامج الطهي ووقت الانتهاء المحدد سابقاً. ستبدأ عملية الطهي في وقت البدء الذي تم حسابه.

يمكن ضبط وقت إنتهاء الطهي فقط في قسم الطهي اليدوي وقسم الوصفات المطلوب طهيها في الوضع التقائي، والطهي البيئي وطهي الوجبات الصحية.

ضبط إعداد التتبّيه

يمكن استخدام المؤقت في جميع أوضاع الطهي، فهو خاصية مستقلة عن أي وظيفة.

■ اضغط على **OK** للدخول إلى القائمة الرئيسية.

■ حدد واضغط على **OK**.

■ تظهر قائمة الوضع اليدوي بأقسام مختلفة.

■ اختر وظيفة.

■ اضغط على **OK** للتأكيد.



■ تظهر شاشة عرض القائمة الفرعية.

■ اضغط على **OK** للتأكيد.

■ حدد واضغط على **OK**.

■ اختر الساعات والدقائق بالتمرير خلال القائمة الرئيسية.

■ اضغط على **OK** للتأكيد.

■ حدد بدء الطهي واضغط على **OK**.

■ يعمل المؤقت في الخلفية في شريط القائمة الرئيسية بالقرب من الساعة.

عند انتهاء عملية الطهي، ستنسمع صوتاً.

■ لإيقاف الصوت، اضغط على **OK**.

■ اضغط على **OK** للتأكيد.

■ ضع الطعام الذي تم إعداده داخل تجويف الفرن وأغلق باب الفرن.

■ اضغط على **OK** للتأكيد.

■ اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإنتهاء

لضبط وقت التأخير.

■ اضغط على **OK** وسيبدأ برنامج الطهي.

لإيقاف البرنامج، قم بما يلي:

■ اضغط مع الاستمرار على **OK** أو اضغط على لفترة قصيرة،

ثم حدد .

تتوافق تفاصيل الوصفات (المكونات وطريقة التحضير) على موقعنا الإلكتروني:

<http://recipes.franke.com>

جدولة وقت انتهاء عملية الطهي

في وضع الطهي اليدوي

■ اضغط على **OK** للدخول إلى القائمة الرئيسية.

■ حدد واضغط على **OK**.

■ تظهر قائمة الوضع اليدوي بأقسام مختلفة. اختر وظيفة.

■ اختر مدة الطهي.

■ اضغط على **OK** للتأكيد.

■ تظهر شاشة عرض القائمة الفرعية.

■ اضغط على **OK** للتأكيد.



■ حدد واضغط على **OK**.

■ اختر الساعات والدقائق بالتمرير خلال القائمة الرئيسية.

■ قم بالتأكيد بالضغط على **OK**.

استخدام مجس درجة حرارة اللحوم

التوصيل الكهربائي

من المستحسن توصيل مجس درجة حرارة اللحوم قبل بدء عملية الطهي وعندما يكون الفرن بارداً لتجنب خطر الإصابة بالحرق.

■ تأكد من تركيب المقاييس بالموصول بشكل صحيح لضمان الثبات وقراءة درجة حرارة اللحوم بشكل صحيح.

يسمح لك مجس درجة حرارة اللحوم المرفق مع فرن Franke بطيء اللحوم والتتأكد من توقف عملية الطهي في اللحظة المناسبة، أي عندما تتوافق درجة حرارة اللحوم الأساسية المقاسة مع عملية الطهي المتألية. بهذه الطريقة لن يكون من المهم تعين أوقات للطهي أو تفقد قطعة اللحم بشكل متكرر.

لا يمكن تشغيل مجس درجة حرارة اللحوم في وضع الطهي ، و (الشواية، أو الشواية بمروحة) أو عند استخدام أي وصفات محددة مسبقاً.



استخدم مجس الحرارة الموصى به فقط لهذا الفرن.

الوصف	القسم
ضبط برنامج الطهي تلقائياً	البرنامج
ضبط درجة الحرارة تلقائياً	درجة الحرارة
عرض الوضع الأمثل للصينية بشكل تلقائي	معلومات الصينية
ضبط مدة الطهي تلقائياً	الوقت

- اضغط على للتأكيد.
- ضع الطعام الذي تم إعداده داخل الفرن وأغلق باب الفرن.
- اضغط على للتأكيد.
- اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.
- اضغط على وسيبدأ برنامج الطهي.
- لإيقاف البرنامج، اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد .

تتوافق تفاصيل الوصفات (المكونات وطريقة التحضير) على موقعنا الإلكتروني:

<http://recipes.franke.com> -

الطهي في وضع الوجبات الصحية

في وضع الوجبات الصحية، يمكنك الاختيار من بين أصناف الوصفات المختلفة، مثل وصفات لحم الضأن، ولحم الأغنام، والدواجن، والأسمك، ولحم العجل، والخضروات.

مثال للبرنامج المستخدم في إحدى الوجبات الصحية

يتيح هذا البرنامج إمكانية طهي أطباق اللحوم، والأسمك، والخضروات بطريقة صحية للغاية مع تقليل الدسم. وهذا الأمر يتطلب عملية طهي طويلة بدرجة حرارة منخفضة داخل الطعام (ما يقرب من 100 درجة سيلزيوس) دون إضافة الزيت أو غيره من الدهون. مما يتيح لك الاحتفاظ بالجودة الغذائية الأصلية للأطعمة (المعادن، والفيتامينات، وما إلى ذلك) وتحسين مذاقها الطبيعي.

- اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.
- حدد واضغط على .
- حدد حفظ خضروات واضغط على .
- يظهر ملخص قائمة الطعام الكاملة:

الوصف	القسم
ضبط برنامج الطهي تلقائياً	البرنامج
ضبط درجة الحرارة تلقائياً	درجة الحرارة
عرض الوضع الأمثل للصينية بشكل تلقائي	معلومات الصينية
ضبط مدة الطهي تلقائياً	الوقت

الطهي باستخدام وضع الطهي البيئي

باختيارك لوضع الطهي البيئي، ستستخدم طريقة طهي صديقة للبيئة مزودة بوصفات متعددة وقوانين طعام متكاملة. توجد بهذه القائمة الوصفات نفسها الموجودة في الوضع التلقائي، ولكن مع استهلاك أقل للطاقة من أجل عملية الطهي.

- اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.

- حدد واضغط على .

تظهر قائمة وضع الطهي البيئي بالإضافة إلى القوائم الفرعية:

- **الوصفات البيئية**
في هذه القائمة، يمكنك الاختيار من بين أنواع الوصفات المختلفة، مثل المعكرونة/الخضروات، أو اللحوم، أو الأسماك، أو الكعك، أو الخبز / البيتزرا.

- **قوائم الأطعمة الكاملة في وضع الطهي البيئي**
في هذه القائمة، يمكنك الاختيار من بين البرامج المختلفة لقوائم الطعام الكاملة مثل، قائمة اللحوم من 1 إلى 8، أو قائمة الأسماك من 1 إلى 8، أو إعداد 4 أنواع من البيتزرا، أو الخبز في 4 صوان .

مثال للبرنامج المستخدم في إحدى الوصفات المطهية باستخدام الوضع البيئي

- اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية، ثم حدد واضغط على .

- حدد واضغط على .

- اضغط على على المعكرونة/الخضروات، ثم اختر كانيلوني.

- يظهر ملخص الوصفة كما يلي:

القسم

المعلومات إعداد درجة الحرارة، وكذلك البرنامج، وشاشة عرض الوضع الأمثل للصينية بشكل تلقائي

الوقت ضبط مدة الطهي تلقائياً

- اضغط على للتأكيد.

- ضع الطعام الذي تم إعداده داخل تجويف الفرن وأغلق باب الفرن.

- اضغط على للتأكيد.

- اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.

- اضغط على وسيبدأ برنامج الطهي.

لإيقاف البرنامج، قم بما يلي:

- اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد .

تتوافق تفاصيل الوصفات (المكونات وطريقة التحضير) على موقعنا الإلكتروني:

<http://recipes.franke.com> -

مثال للبرنامج المستخدم في إحدى قوائم وضع الطهي البيئي

- اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية، وحدد واضغط على .

- حدد واضغط على .

- حدد قائمة اللحوم 1 واضغط على .

- يظهر ملخص قائمة الطعام الكاملة:

الوصف	القسم	يظهر ملخص الوصفة كما يلي:
الإعداد التقائي لدرجة الحرارة، والبرنامج، وعرض الوضع الأمثل للصينية.	المعلومات	الإعداد التقائي لدرجة الحرارة، والبرنامج، وعرض الوضع الأمثل للصينية.
ضبط مدة الطهي تقائياً	الوقت	ضبط مدة الطهي تقائياً
اضغط على للتأكد. ضع الطعام الذي تم إعداده داخل الفرن وأغلق باب الفرن.		اضغط على للتأكد. ضع الطعام الذي تم إعداده داخل الفرن وأغلق باب الفرن.
اضغط على للتأكد. اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.		اضغط على للتأكد. اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.
لإيقاف البرنامج، قم بما يلي: اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد . تتوافق تفاصيل الوصفات (المكونات وطريقة التحضير) على موقعنا الإلكتروني: http://recipes.franke.com		لإيقاف البرنامج، قم بما يلي: اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد . تتوافق تفاصيل الوصفات (المكونات وطريقة التحضير) على موقعنا الإلكتروني: http://recipes.franke.com
مثال للبرنامج المستخدم في إحدى قوائم الطعام الكاملة		مثال للبرنامج المستخدم في إحدى قوائم الطعام الكاملة
اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية. حدد واضغط على . حدد واضغط على . حدد قائمة اللحوم 1 واضغط على .		اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية. حدد واضغط على . حدد قائمة اللحوم 1 واضغط على .
يظهر ملخص قائمة الطعام الكاملة:		يظهر ملخص قائمة الطعام الكاملة:
ضبط برنامج الطهي تقائياً	البرنامج	ضبط برنامج الطهي تقائياً
ضبط درجة الحرارة تقائياً	درجة الحرارة	ضبط درجة الحرارة تقائياً
عرض الوضع الأمثل للصينية بشكل تقائي	معلومات الصينية	عرض الوضع الأمثل للصينية بشكل تقائي
ضبط مدة الطهي تقائياً	الوقت	ضبط مدة الطهي تقائياً
اضغط على للتأكد. ضع الطعام الذي تم إعداده داخل تجويف الفرن وأغلق باب الفرن.		اضغط على للتأكد. ضع الطعام الذي تم إعداده داخل تجويف الفرن وأغلق باب الفرن.
اضغط على للتأكد. اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.		اضغط على للتأكد. اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.
اضغط على وسبيداً برنامج الطهي.		اضغط على وسبيداً برنامج الطهي.
لإيقاف البرنامج، قم بما يلي: اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد . تتوافق تفاصيل الوصفات (المكونات وطريقة التحضير) على موقعنا الإلكتروني: http://recipes.franke.com		لإيقاف البرنامج، قم بما يلي: اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد . تتوافق تفاصيل الوصفات (المكونات وطريقة التحضير) على موقعنا الإلكتروني: http://recipes.franke.com

القسم	الوصف
الوظيفة	اختر من بين البرامج المختلفة (راجع فصل برامج الطهي اليدوي)
درجة الحرارة	حدد درجة الحرارة المطلوبة بدءاً من درجة حرارة 50 درجة مئوية كحد أدنى إلى 270 درجة مئوية كحد أقصى (في برنامج التسخين الهدى: 230 درجة مئوية)
المدة	اختر المدة بالساعات وال دقائق
في كل قسم: اختر البرنامج ودرجة الحرارة والمدة.	ضع الطعام الذي تم إعداده داخل تجويف الفرن وأغلق باب الفرن.
اضغط على للتأكد.	اضغط على للتأكد.
اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.	اختر بدء الطهي لتأكيد البرنامج أو اختر وقت الإناء لضبط وقت التأخير.
اختر تنشيط ميزة التسخين المسبق أو عدم تنشيطها.	اختر تنشيط ميزة التسخين المسبق أو عدم تنشيطها.
إذا اخترت "نعم"، فسيقوم الفرن بتنشيط جميع عناصر التسخين للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة في أقصر وقت ممكن.	إذا اخترت "لا"، فسيحتفظ الفرن بخصائص الطهي للوظيفة المحددة وفقاً لإعدادات دورة الطهي.
لا يمكن اختيار التسخين المسبق السريع إلا مع الوظائف التالية:	لا يمكن اختيار التسخين المسبق السريع إلا مع الوظائف التالية:
, , , , , , , .	, , , , , , , .
اضغط على وسبيداً برنامج الطهي.	اضغط على وسبيداً برنامج الطهي.
لإيقاف البرنامج، قم بما يلي: اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد . وآخر.	لإيقاف البرنامج، قم بما يلي: اضغط مع الاستمرار على أو اضغط على لفترة قصيرة، ثم حدد . وآخر.
الطهي باستخدام الوضع التقائي	
باستخدام الوضع التقائي، قم بإعداد وصفات عدة وقوائم طعام كاملة.	
اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.	اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.
حدد واضغط على .	حدد واضغط على .
تظهر قائمة الوضع التقائي بالإضافة إلى القوائم الفرعية التالية:	
- الوصفات	
في هذه القائمة، يمكنك الاختيار من بين أنواع الوصفات المختلفة، مثل المعكرونة/الخضروات، أو اللحوم، أو الأسماك، أو الكعك، أو الخبز / البيتزا.	
- قوائم الطعام الكاملة	
في هذه القائمة، يمكنك الاختيار من بين البرامج المختلفة لقوائم الطعام الكاملة مثل، قائمة اللحوم من 1 إلى 8، أو قائمة الأسماك من 1 إلى 8، أو إعداد 4 أنواع من البيتزا، أو الخبز في 4 صوان.	
مثال للبرنامج المستخدم في إحدى الوصفات	
اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.	اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.
حدد واضغط على .	حدد واضغط على .
حدد واضغط على .	حدد واضغط على .
اضغط على على المعكرونة/الخضروات، ثم اختر كاتيلوني.	اضغط على على المعكرونة/الخضروات، ثم اختر كاتيلوني.

تشغيل الجهاز للمرة الأولى

- ◀ في قسم المدة، حدد 00 ساعة 40 دقيقة (انتقل يميناً من خلال الضغط على ، ولاختيار المدة، اضغط على).
- ◀ اضغط على لبدء الوظيفة اليدوية.
- ◀ اضغط على لتأكيد الوظيفة.
- ◀ اختر عدم تنشيط ميزة التسخين المسبق .
- ◀ قم بتشغيل الفرن وهو فارغ على أقصى درجة حرارة مع إغلاق الباب تماماً.

تنتج الرائحة المنبعثة خلال هذه العملية من تبخير المواد المستخدمة في حماية الفرن خلال الفترة الزمنية بين مدة تصنيع المنتج وتركيبه فعلياً.
يتوقف الفرن تلقائياً بعد مرور 40 دقيقة ويصبح جاهزاً للاستخدام.

- ◀ عند تشغيل الفرن للمرة الأولى، قم بما يلي:
- ◀ افتح الباب الأمامي وتأكد من أن الفرن فارغ. قم بإزالة جميع الملحقات.
- ◀ تأكد من تهوية الغرفة بشكلٍ جيد، على سبيل المثال افتح الأبواب والنوافذ.
- ◀ اضغط على لبدء تشغيل الفرن.
- ◀ بعد بدء التشغيل، يظهر الوقت.
- ◀ اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.
- ◀ اضغط على .
- ◀ في قسم الوظيفة، حدد برنامج الطهي المتعدد من خلال الضغط على .
- ◀ في قسم درجة الحرارة، حدد درجة الحرارة القصوى (270 درجة مئوية) من خلال الضغط على والضغط على لاختيار درجة الحرارة.

تهيئة شاشة العرض

- ◀ تهيئة اللغة
 - ◀ حدد اللغة.
 - ◀ اختر لغتك بالتمرير خلال القائمة، ثم اضغط على .
- ◀ تهيئة سطوع شاشة العرض
 - ◀ حدد سطوع شاشة العرض.
 - ◀ اضبط سطوع لوحة التحكم باختيار أحد أجزاء الشريط، ثم اضغط على .
- ◀ تهيئة مستوى صوت نغمة التنبيه
 - ◀ حدد الصوت.
 - ◀ اضبط مستوى الصوت عن طريق اختيار أحد أجزاء القائمة، ثم اضغط على .
- ◀ تهيئة نوع عرض الساعة
 - ◀ حدد نوع عرض الساعة.
 - ◀ حدد الشكل الخارجي المفضل لديك: الساعة التناذرية أو الرقمية، ثم اضغط على .
- ◀ إنتهاء عملية التهيئة
 - ◀ للعودة إلى القائمة الرئيسية، اضغط على مرتين.

يشرح هذا الفصل كيفية إعداد خصائص شاشة العرض الخاصة بك وفقاً لفضيلاتك.

بعد عملية التهيئة

- ◀ اضغط على لبدء تشغيل الفرن.
- ◀ اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.
- ◀ اضغط على لتحديد .
- ◀ اضغط على .
- ◀ تظهر قائمة الإعداد بخيارات مختلفة.
- ◀ تهيئة الوقت
 - ◀ حدد الوقت.
 - ◀ اضغط على .
 - ◀ حدد الساعات، والدقائق، والثواني بالتمرير خلال القائمة، ثم اضغط على .
 - ◀ سيتم إيقاف تشغيل الساعة تلقائياً بعد ساعات قليلة حرصاً على سلامة وحدات البكسل بشاشة العرض.

التشغيل

- ◀ اضغط على للدخول إلى القائمة الرئيسية.
- ◀ حدد واضغط على .
- ◀ تظهر قائمة الوضع اليدوي بأقسام مختلفة:

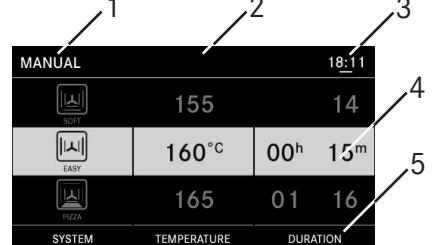
لكي تستخدم فرن Franke الخاص بك بأفضل طريقة، راجع جدول الطهي.

الطهي باستخدام الوضع اليدوي

باستخدامك للوضع اليدوي، تقوم بعملية الطهي بضبط البرنامج، ودرجة الحرارة والمدة الخاصة بعملية الطهي وفقاً لما تفضل.

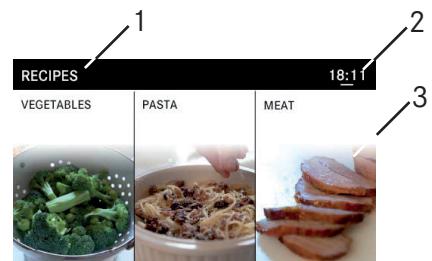
عرض الوضع اليدوي

- 1 اسم القائمة الرئيسية
- 2 شريط معلومات القائمة الرئيسية
- 3 الوقت الفعلي
- 4 مناطق إعدادات البرنامج (اللون الرمادي: إعداد نشط)
- 5 اسم القسم



عرض أوضاع الوصفات، وقائمة الطعام الكاملة، والوجبات الصحية

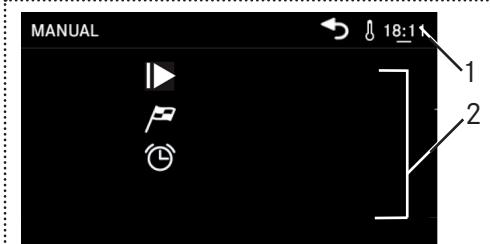
- 1 اسم القائمة الرئيسية
- 2 الوقت الفعلي
- 3 الوصفة أو القائمة الكاملة مزودة بصورة توضيحية والاسم في وضع الطهي البيئي، يتم العرض بالطريقة ذاتها، ولكن يُظهر اسم القائمة طهي بيئي في النهاية (على سبيل المثال، كاتيلوني بالطهي البيئي، أو لازانيا بالطهي البيئي).



عرض القائمة الفرعية

تظهر هذه القائمة الفرعية قبل التأكيد على بدء وضع الطهي من خلال الضغط على **OK**.

- 1 الوقت الفعلي. يظهر رمز درجة الحرارة عندما يكون الفرن قيد التشغيل، أو في مرحلة التسخين، أو عندما تتم برمجته.
- 2 رمز الوظائف (لا يظهر اسم الرمز هنا؛ راجع الجدول أدناه)



الرمز اسم الرمز الوظيفة

بدء الطهي



ضبط وقت الإنتهاء ضبط وقت إنتهاء عملية الطهي



الموقّت ضبط تنبيه المؤقت

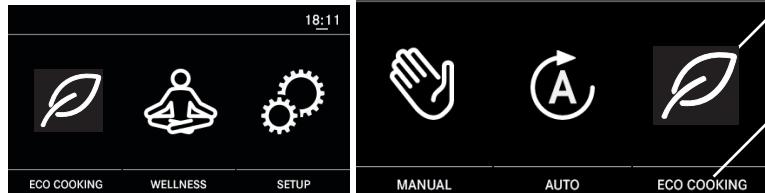


إذا قمت ببرمجة مدة الطهي مع تأخير البدء، فستعرض شاشة العرض مدة الطهي الكلية ووقت انتهاء عملية الطهي.

رموز القوائم الموجودة على شاشة العرض

شاشة العرض الرئيسية

1 الوقت الفعلي
2 رمز القائمة
3 اسم القائمة



رمز القائمة الوظيفة اسم القائمة

الطهي باستخدام الوضع اليدوي

يدوي



الطهي باستخدام الوضع التلقائي

تلقائي



الطهي البيئي



يتيح لك هذا الفرن إمكانية الطهي باستخدام طاقة منخفضة لاستخدام مزود الطاقة المنزلي بأكثر الطرق الصديقة للبيئة. تُعد الوصفات الموجودة في هذه القائمة هي الوصفات نفسها الموجودة في الوضع التلقائي، ولكن مع استهلاك أقل للطاقة من أجل عملية الطهي.

- يمكنك الطهي باستخدام مستوى واحد فقط في برنامج الوصفات.
- في برنامج القائمة الكاملة، يمكنك الطهي باستخدام أربعة مستويات.

وضع الوجبات
الصحية



يتيح لك هذا الوضع إمكانية طهي أطباق اللحوم، والأسماك، والخضروات بطريقة صحية للغاية مع تقليل الدسم. ويطلب هذا البرنامج عملية طهي طويلة بدرجة حرارة منخفضة داخل الطعام (ما يقرب من 100 درجة سيلزيوس) دون إضافة الزيت أو غيره من الدهون. وهذا يتيح لك الاحتفاظ بالقيمة الغذائية الأصلية للأطعمة (المعادن، والفيتامينات، وما إلى ذلك) وتحسين مذاقها الطبيعي.

- يمكنك الطهي باستخدام مستوى واحد فقط في برنامج الوجبات الصحية.

الإعداد
والصوت



في هذه القائمة يمكنك الاختيار من بين أنواع الوصفات المختلفة، مثل المعكرونة، أو الخضروات، أو اللحوم، أو الأسماك، أو الكعك، أو الخبز، أو البيتزا.
تُعد قائمة الوصفات قائمة فرعية تُستخدم في الوضع التلقائي والوضع البيئي.

الوصفات



في هذه القائمة يمكنك الاختيار من بين البرامج المختلفة لقائمة الطعام الكاملة مثل، قائمة اللحوم، أو قائمة الأسماك، أو إعداد 4 أنواع من البيتزا أو الخبز في 4 صوان.
تُعد قائمة الطعام الكاملة قائمة فرعية تُستخدم في الوضع التلقائي والوضع البيئي.

قائمة الطعام
الكاملة



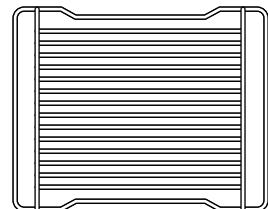
المُلحقات**الوصف****صينية الخبز/الشواء المطلية بطبقة من المينا**

تُستخدم عادة لتجمیع العصارات الناتجة من الطعام المشوي أو لطهي الطعام على الصينية المطلية بطبقة من المينا بشكل مباشر.

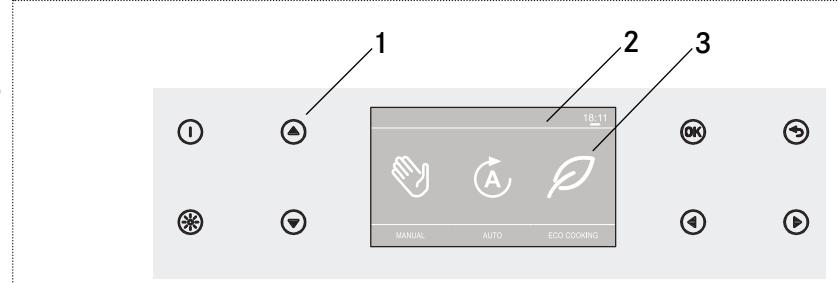
يجب إزالة الصواني المطلية بطبقة من المينا من الفرن في حالة عدم استخدامها. تم تصميم هذه الصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ الصالحة للطعام فئة "AA".

**إطار الحمل**

يُستخدم لدعم الآنية، وقوالب الحلوى وأي أوعية أخرى غير الصواني المطلية بالمينا المرفقة، أو يُستخدم لطهي اللحوم والأسماك بشكل رئيسي باستخدام وظائف الشواء السريع والشواء وتحميص الخبز، وما إلى ذلك. ويجب عدم التصاق الطعام بإطار الحمل بشكل مباشر.

**لوحة التحكم**

- | | |
|---|--------------|
| 1 | المفتاح |
| 2 | شاشة العرض |
| 3 | رموز القوائم |

**المفتاح****الوظيفة**

التشغيل/إيقاف التشغيل



► اضغط على المفتاح لفترة قصيرة.

► لإيقاف تشغيل الفرن: اضغط على المفتاح لمدة قصيرة.

العودة

عد إلى القائمة السابقة.
آخر من القائمة الفرعية وعد إلى القائمة السابقة

تأكيد / تشغيل / إيقاف



► للتحقق من العمليات الخاصة بك والتأكيد على تشغيل البرنامج:
اضغط على المفتاح لفترة قصيرة.

► لقطع البرنامج أو متابعته:
اضغط على المفتاح واختار من بين ✅ و ❌.

الإضاءة

► لتشغيل/إيقاف تشغيل الإضاءة الداخلية:
اضغط على المفتاح مرة واحدة.

لأعلى / لأسفل

► للتصفح داخل إحدى القوائم لأعلى ولأسفل لتحديد إحدى الوظائف:
اضغط على المفتاح مرة واحدة.

يسارا / يمينا

► للتصفح داخل إحدى القوائم لليسار وللليمين لتحديد إحدى الوظائف:
اضغط على المفتاح مرة واحدة.

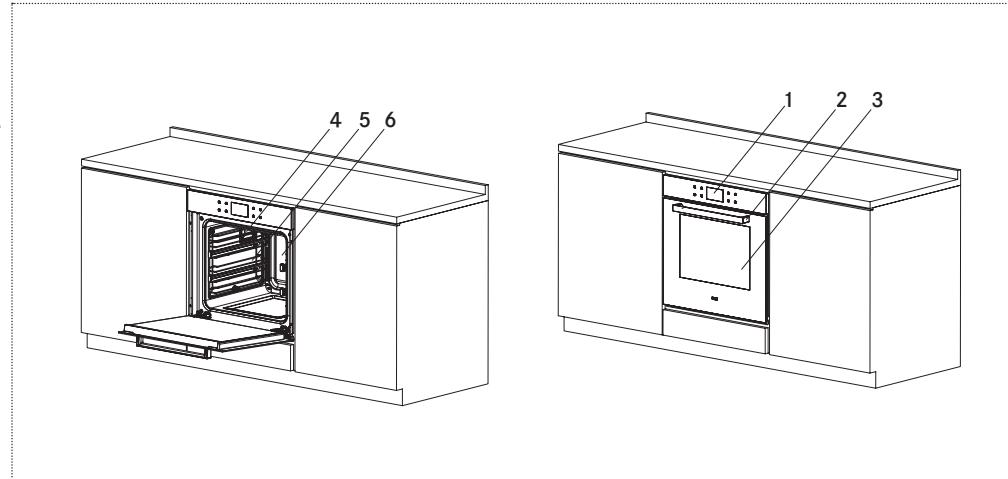
معلومات حول توفير الطاقة

- ▷ قم بتسخين الفرن مُسبقاً فقط إذا كانت نتائج الخبز تعتمد على هذه العملية.
- ▷ إذا كانت وصفة إعداد الغراتان تتطلب استخدام الحرارة المتبقية لمدة تدوم أكثر من 30 دقيقة، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لمدة تتراوح بين 5 و10 دقائق قبل نهاية عملية الطهي.
- ▷ يستهلك نمطاً التشغيل التسخين الهادئ والهواء الساخن طاقة أقل من وظائف الطهي الأخرى المتاحة.
- ▷ تجنب فتح الباب بشكل متكرر.
- ▷ قم بتسخين الفرن مُسبقاً بأسرع ما يمكن.

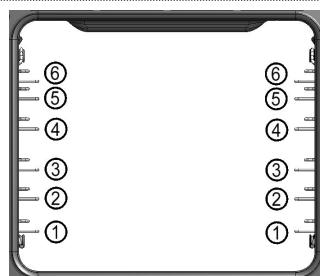
نظرة عامة

الفرن

لوحة التحكم	1
مقبض الباب الأمامي	2
زجاج الباب الأمامي	3
الإضاءة	4
بكرات دوارة للصواني المطلية	5
بطاقة من المينا وإطارات الحمل	6
مروحة التبريد (الجانب الخلفي)	



بكرات دوارة للصواني المطلية بطبقة من المينا وإطارات الحمل



تُستخدم لوضع إطارات الحمل وصواني تجميع عصارة الطعام بشكل صحيح في 6 مواضع محددة مسبقاً (من 1 إلى 6 بدايةً من الجزء السفلي وحسب التراز). يشير جدول الطهي (صفحة ١٨) إلى المكان الأفضل لكل نوع من أنواع الطهي.

مروحة التبريد

لتفايل درجة الحرارة على الباب، ولوحة التحكم، والجوانب، تم تزويد فرن Franke بمروحة تبريد تعمل تلقائياً عندما يصبح الفرن ساخناً. عندما تعمل مروحة التبريد، يتم إخراج الهواء خارج الفرن من بين اللوح الأمامي وباب الفرن. تم تطوير سرعة طرد الهواء حتى لا تسبب أي إزعاج في المطبخ ولإبقاء الضوضاء في أقل حد لها. تستمر مروحة التبريد في العمل بعد انتهاء عملية الطهي حتى يبرد الفرن بشكل كافٍ وذلك من أجل حماية أجهزة المطبخ.

الصيانة والتنظيف

قبل إجراء عملية الصيانة أو التنظيف، قم بما يلي:

- ▷ افصل الجهاز عن مصدر إمداد الطاقة، على سبيل المثال، قم بإيقاف تشغيل المصادر من صندوق المصادر.

تم طلاء الفرن بمادة المينا الخاصة التي تجعله سهل التنظيف. على الرغم من ذلك، توصي شركة Franke بتنظيفه بشكل متكرر لتجنب الخبز فوق الأوساخ والبقايا الناتجة عن عمليات الطهي السابقة.

- ▷ لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الأجزاء الزجاجية الموجودة في باب الفرن، لأنها يمكن أن تخدش السطح وتتسبب في تحطم الزجاج.
- ▷ لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيش نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر.

**!
سائلة!** خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب دخول مادة

يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.

- ▷ احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية بالجهاز.
- ▷ لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.
- ▷ لا تقم باستخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف عناصر التشغيل.

التصليح

- ▷ لا تسمح لأي شخص بتركيب الجهاز أو إصلاحه إلا إذا كان أحد الأشخاص المؤهلين للقيام بذلك.
- ▷ اتصل بمركز خدمة العملاء المعتمد من قبل الشركة المصنعة أو الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية:
 - إذا ساورتك الشكوى حول سلامة الجهاز بعد إخراجه من الغلاف مباشرةً
 - أثناء عملية التركيب (وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة)
 - إذا ساورتك الشكوى حول تشغيل الجهاز بشكل صحيح
 - الأعطال أو ضعف الأداء التشغيلي
 - استبدال مقبس الطاقة إذا لم يتوافق مع قابس الطاقة الخاص بالجهاز
 - تلف كابل الطاقة أو الحاجة إلى استبدال سلك الطاقة أو القابس

خارج الخدمة

- ▷ إذا لم تعد بحاجة إلى استخدام الفرن، فيرجى الاتصال بمركز الخدمة أو الأشخاص المؤهلين لفصله من مصدر الطاقة.

الاستخدام السليم

- ▷ استخدم الفرن لإعداد الطعام وطهيه فقط.
 - ▷ ارتدي قفازات خاصة بالفرن لوضع الأوعية داخله أو عند إخراجها منه.
 - ▷ عند استخدام الفرن، يُرجى الرجوع إلى كتيبات دليل الاستخدام الخاصة به فقط.
 - ▷ لا تضع كابلات الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى على الأجزاء الساخنة من الفرن.
 - ▷ لا تخزن أي شيء داخل تجويف الفرن.
 - ▷ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الفرن.
 - ▷ استخدم مجس الحرارة الموصى به فقط لهذا الفرن.
- خطر السخونة الزائدة وعطل الفرن بسبب انسداد فتحات التهوية!**
- ▷ لا تقم بتنطحية الجدران الداخلية للفرن برقائق الألومنيوم، وخاصةً الجزء السفلي من تجويف الفرن.
 - ▷ لا تغلق فتحة التهوية الخاصة بالمروحة أو فتحات التبريد الموجودة فوق باب الفرن.

تلف الأجزاء المطلية بالمينا في الفرن بسبب التعامل الخاطئ مع الأوعية أو الأواني!

- ▷ لا تضع أيّاً من الأواني أو الأوعية على الأرضية الموجودة بتجويف الفرن بشكل مباشر أثناء عملية الطهي.
- ▷ ضع الأواني والأوعية على إطارات الحمل أو الصواني المطلية بالمينا الموجودة على أحد الرفوف الخمسة بتجويف الفرن.

**!
خطر الإصابة بحرق!**

يصبح الفرن وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها بدرجة سخونة عالية جدًا خلال الاستخدام.

- ▷ لا تلمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

**!
خطر الإصابة بحرق!**

قد يصبح طرف مقبض الباب ساخنًا بسبب الهواء الساخن المنبعث منه.

- ▷ إذا، احرص دائمًا على إمساك مقبض الباب من المنتصف عند فتح الباب أو إغلاقه.
- ▷ تأكد دائمًا من ضبط مفاتيح التحكم على وضع إيقاف التشغيل في حالة عدم استخدام الفرن.

**!
خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب تلف الجهاز!**

- ▷ لا تقم بتشغيل الجهاز التالف.
- ▷ افصل المصادر من صندوق المصادر.
- ▷ اتصل بخدمة العملاء.

**!
خطر التعرض لصدمة كهربائية!**

- ▷ لا تقم بملامسة الجهاز بأجزاء مبللة من جسدك.
- ▷ لا تقم باستخدام الجهاز وأنت حافي القدمين.
- ▷ لا تقم بسحب الجهاز أو سلك الطاقة الخاص به لفصله من المقبس.

معلومات عن هذا الدليل

الرمز	المعنى
	رمز التحذير. التحذير من مخاطر الإصابة.
◁	الإجراءات التي يجب القيام بها في ملاحظات التحذير والسلامة لتجنب الإصابة أو التلف.
◀	خطوة العمل. تحدد هذه الخطوة الإجراء الذي يتعين القيام به.
■	النتيجة. النتيجة المترتبة على خطوة أو أكثر من خطوات العمل.
✓	الشروط المحددة سابقاً والتي يجب مراعاتها قبل الإجراء التالي.

يسري دليل المستخدم هذا على العديد من طرز هذا الجهاز. لذا فمن الممكن أن لا تتوافر بعض الميزات والوظائف الموضحة في طراز المنتج المحدد الخاص بك.

تحفظ شركة Franke بالحق في إجراء أي تعديلات على المنتج بدون إشعار مسبق. وتعتبر جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.

● يُرجى قراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.

● يُرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم.

● لا يُستخدم المنتج الموضح في دليل المستخدم هذا إلا وفقاً للغرض المخصص له فقط.

الغرض المخصص لاستخدام الجهاز

تم تصميم الفرن للطهي في المنزل بأداء احترافي. فهو جهاز متعدد الاستخدامات ويمكنك من اختيار طرق الطهي المختلفة بسهولة وأمان.

تم تصميم الفرن خصيصاً لغير المحترفين، وللاستخدام المنزلي.

معلومات السلامة

فالجهاز ليس لعبة يستطيع الأطفال التعامل معها.

▷ احرص علىبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز ومواد تغليفه.

▷ احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز بدون مراقبة.

▷ لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.

▷ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرةً.

تركيب الجهاز وتنبيه بشكل صحيح

إذا كان يتعين توصيل الفرن بشكل دائم بمصدر إمداد الطاقة، فقم بما يلي:

▷ تأكد أن الجهاز تم تركيبه فقط من خلال خدمة العملاء أو فني كهرباء أو من خلال أشخاص مدربين يتمتعون بخبرة/معرفة مناسبة.

▷ تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة تدعم خاصية الفصل من مصدر إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس على مسافة تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة.

▷ تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقبس مصدر التيار الرئيسي بشكل مباشر.

- تأكد من عدم استخدام محولات، أو مقابس متعددة، أو كابلات إطالة إضافية لتوصيل الجهاز.

▷ تأكد من عدم تعرض الجهاز للعوامل الجوية (مثل الشمس، والمطر).

▷ يُرجى قراءة دليل المستخدم ومعلومات السلامة بعناية قبل استخدام الفرن.

▷ يُرجى الاحتفاظ بدليل للرجوع إليه مستقبلاً.

فالشركة المصنعة لا تتحمل مسؤولية الأضرار التي قد تحدث بسبب تركيب الجهاز بشكل غير صحيح، أو سوء استخدامه، أو استخدامه بشكل غير مناسب، أو لغير الغرض المخصص له.

▷ لا نضمن لك السلامة الكهربائية للفرن إلا عند توصيله بنظام تأرضي يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

▷ لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن، يُرجى القيام بالتالي:

▷ لا تتصل إلا بمراكز الخدمة المعتمدة فقط.

▷ لا تقوم بتعديل أي ميزة من ميزات الجهاز.

! لا يجوز للأطفال من سن 8 سنوات فأكثر والأطفال والأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية، أو حسية، أو عقلية، أو الأطفال والأشخاص ذوي الخبرة أو المعرفة المحدودة، استخدام الجهاز أو تنظيفه، إلا عند الإشراف عليهم وإعطائهم تعليمات من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

لا يجوز للأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات استخدام الجهاز أو تنظيفه حتى في حالة وجود من يشرف عليهم.

مقدمة

عزيزنا العميل،
نشكرك على اختيارك فرن Crystal.

يرجى قراءة التعليمات والنصائح الواردة في هذا الدليل بعناية قبل استخدام الفرن. يساعدك هذا الدليل على استخدام الفرن بالشكل الأمثل، ويضمن لك تشغيله لسنوات عديدة دون حدوث أي مشكلات.
يرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم هذا للرجوع إليه مستقبلاً.

يُعد فرن Crystal منزلة فرن المستقبل، فقد تم تصميمه لتحسين عالم الطهي المنزلي. تمت ترقية تقنية الطهي الديناميكي (DCT) التي نجحت في إثبات جدارتها، حيث أضيف إليها شاشة عرض عالية الدقة تسمح لك بتحديد البرنامج الخاص بكل عملية طهي، وجدولها الزمني، والتحكم فيها بلمسة بسيطة.

مع فرن Crystal، ستكون لك حرية الخيار. فيمكنك اختيار الطهي "بالطرق التقليدية" من خلال الاستعانة بأحدث التقنيات المطورة التي يقدمها لك هذا الفرن الرائع أو يمكنك أيضًا الاستمتاع بمجموعة من الوصفات وقوائم الطعام الكاملة المثبتة مسبقاً، وهو الأمر الذي سيجعل حياتك اليومية أسهل وأسرع، وسيُضفي عليها أيضاً طابعاً صحيحاً.

فيما يلي الخيارات التي يمكنك الاختيار من بينها:
الوضع اليدوي - حدد خيار الطهي باستخدام الوضع اليدوي وقم بضبط النظام، ودرجة الحرارة، ومدة الطهي وفقاً لرغبتك.
الوضع التلقائي - حدد خيار الطهي باستخدام الوضع التلقائي واستمتع بمجموعة كبيرة ومتعددة من الوصفات وقوائم الطعام الكاملة والجاهزة للتحضير.
الوضع البيئي - استخدم ميزة الطهي في الوضع التلقائي أو الوضع البيئي واستمتع بمجموعة كبيرة ومتعددة من الوصفات وقوائم الطعام الكاملة والجاهزة للتحضير.
وضع الوجبات الصحية - استمتع بالطهي بطريقة طبيعية ومنخفضة الدهون تماماً مع هذا الوضع المثالى لصحتك.

يمثل فرن Crystal طفرة تقنية وجذابة في عالم المطبخ، حيث يجمع في انسجام بين جمال الشكل وقوة الأداء. فهو يُعد تحفة فنية تلائم كل مطبخ ويمكنك الاعتماد عليه بشكلٍ كبير، وذلك بفضل جودة المواد المصنوع منها ودقة تفاصيله، وهو الأمر الذي ينطبق على جميع منتجات Franke.

٢١	برامج قوائم الطعام الكاملة
٢١	قائمة اللحوم الكاملة
٢٣	قائمة اللحوم الكاملة - طاقة منخفضة
٢٤	قائمة الأسماك الكاملة
٢٦	قائمة الأسماك الكاملة - طاقة منخفضة
٢٨	قائمة الطعام الكاملة لإعداد ٤ أنواع من البيتزا والخبز
٢٨	قائمة الطعام الكاملة لإعداد ٤ أنواع من البيتزا والخبز - طاقة منخفضة
٢٨	قائمة الوجبات الصحية
٢٩	التنظيف والعناية
٢٩	التوصيات العامة
٢٩	تنظيف داخل الفرن
٢٩	تنظيف باب الفرن
٢٩	إزالة باب الفرن
٣٠	تركيب باب الفرن
٣٠	تنظيف اللوح الزجاجي الخاص بباب الفرن
٣١	تنظيف الإطارات الجانبية والأدلة الداخلية
٣١	استبدال مصباح الفرن
٣٢	الصيانة والتصلاح
٣٢	كيفية التخلص من المنتج
٣٢	خدمة العملاء
٣٣	البيانات التقنية

جدول المحتويات

٥	مقدمة
٦	معلومات عن هذا الدليل
٦	الغرض المخصص لاستخدام الجهاز
٦	معلومات السلامة
٦	تركيب الجهاز وتنبيه بشكلٍ صحيح
٧	الاستخدام السليم
٧	الصيانة والتنظيف
٧	التصليح
٧	خارج الخدمة
٨	معلومات حول توفير الطاقة
٨	نظرة عامة
٨	الفرن
٩	لوحة التحكم
١٠	رموز القوائم الموجودة على شاشة العرض
١٢	تشغيل الجهاز للمرة الأولى
١٢	تهيئة شاشة العرض
١٢	التشغيل
١٢	الطهي باستخدام الوضع اليدوي
١٣	الطهي باستخدام الوضع التلقائي
١٤	الطهي باستخدام وضع الطهي البيئي
١٤	الطهي في وضع الوجبات الصحية
١٥	جدولة وقت انتهاء عملية الطهي
١٥	ضبط إعداد التنبيه
١٥	استخدام مجس درجة حرارة اللحوم
١٥	التوصيل الكهربائي
١٦	برامج الطهي اليدوي
١٨	جدول الطهي
٢٠	طرق للطهي خضعت للاختبار

