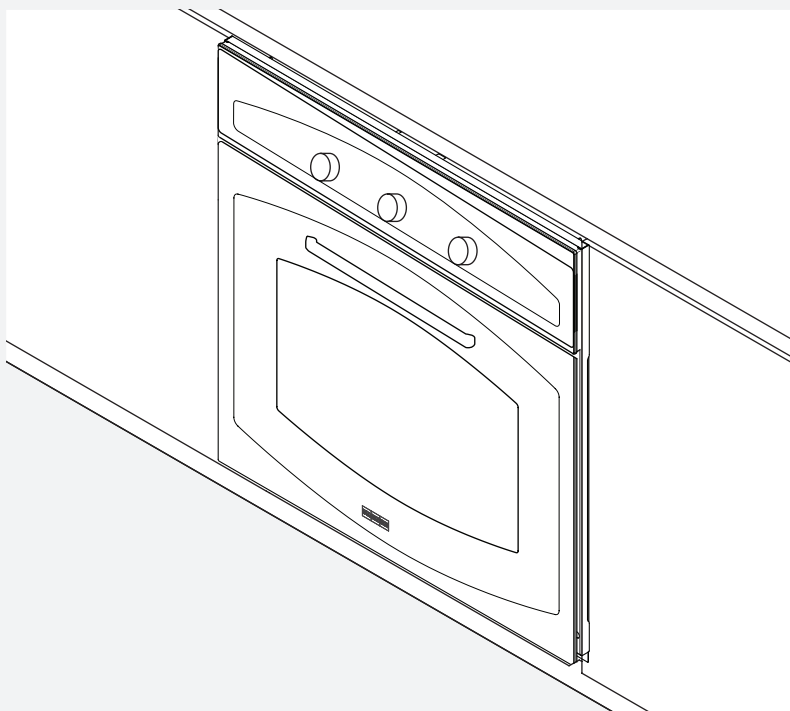


Country | Classic Line



FCO 86 H

FCO 82 H

FCL 86 H

EN User manual

DE Benutzerhandbuch

FR Manuel d'utilisation

IT Manuale d'uso

ES Manual de uso

PT Manual de utilização

PL Instrukcja obsługi

CS Návod k použití

SK Návod na používanie

EL Εγχειρίδιο χρήσης

RO Manual de utilizare

TR Kullanım kılavuzu

RU Руководство по эксплуатации

UK Посібник користувача

AR دليل المستخدم

Electric oven

Elektrischer Backofen

Four électrique

Forno elettrico

Horno eléctrico

Forno elétrico

Piekarnik elektryczny

Elektrická trouba

Elektrická rúra

Ηλεκτρικός φούρνος

Cuptor electric

Elektrikli Fırın

Электрический духовой шкаф

Електрична духовна шафа

فرن كهربائي

FRANKE

Languages

Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki / Jazyky / Jazyky / Γλώσσες / Limbi /
Diller / Языки / Мови / اللغات

EN	User manual	4
DE	Bedienungsanleitung	17
FR	Manuel de l'utilisateur	32
IT	Manuale d'uso	46
ES	Manual de usuario	60
PT	Manual do utilizador	74
PL	Podręcznik użytkownika	88
CS	Návod k použití	103
SK	Návod na používanie	116
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	129
RO	Manual de utilizare	144
TR	Kullanıcı kılavuzu	159
RU	Руководство по эксплуатации	172
UK	Інструкція з експлуатації	187
AR	دليل المستخدم	1

Table of contents

Safety information	5
Installation	7
Overview	9
Accessories	10
Functions	10
First time use	11
Daily use	11
Useful tips	13
Cooking table	13
Cleaning and maintenance	15
Troubleshooting	16
Support	16

Safety information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

 Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

 **Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

 Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

 Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire.

Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

 Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

Permitted use

 **Caution:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

 No other use is permitted (e.g. heating rooms).

 This appliance is not for professional use.

 Do not use the appliance outdoors. Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

Installation

 The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

 Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site.

 After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation.

 The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

 Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

 Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

 After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

 Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

 If the appliance is installed under the worktop, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

Electrical warnings

 **Warning:** The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation.

 Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock. If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

Cleaning and maintenance

 **Warning:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance - risk of burns.

 **Warning:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

Disposal of packaging materials

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Disposal of household appliances

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU,

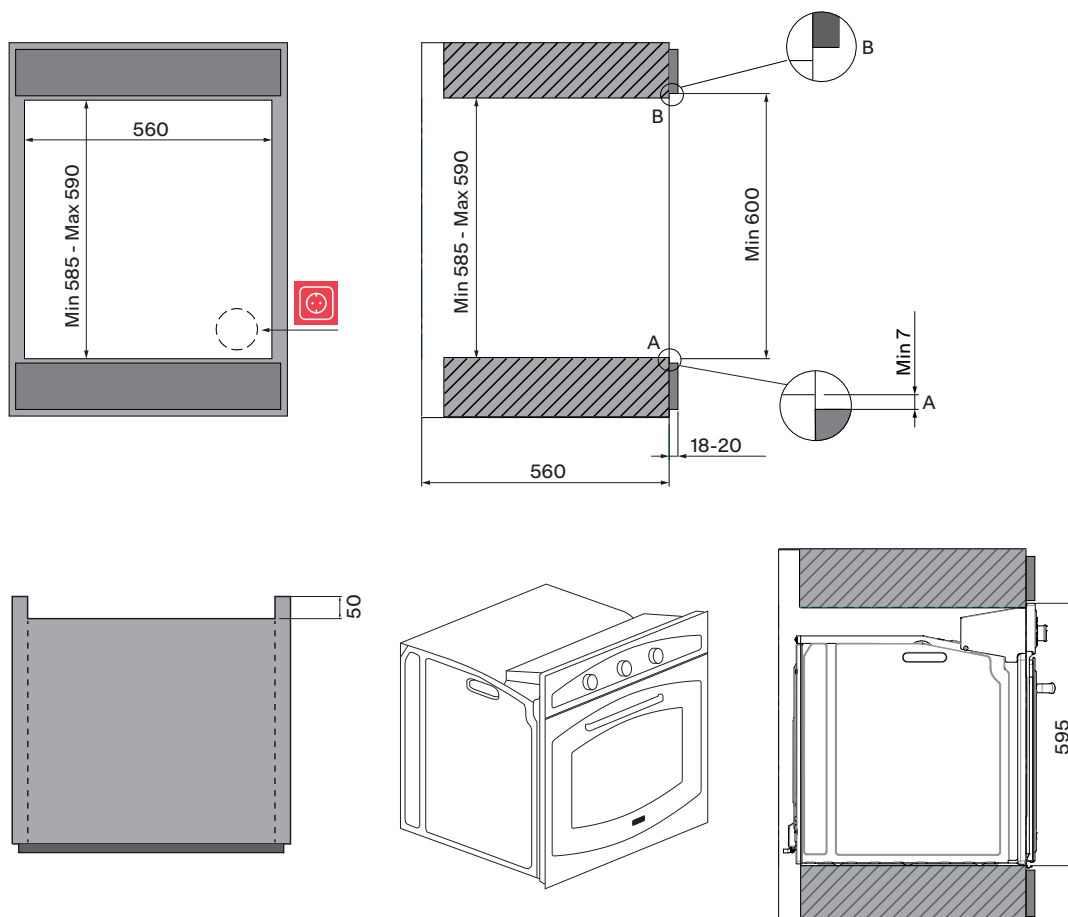
Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

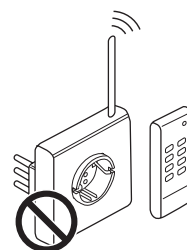
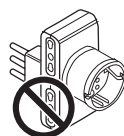
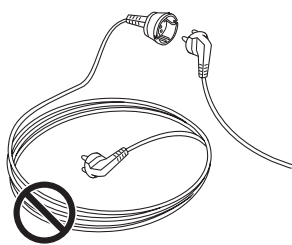
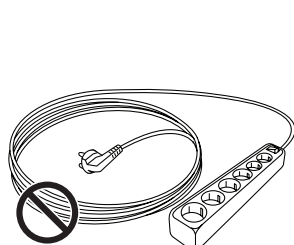
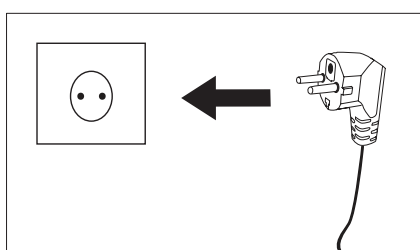
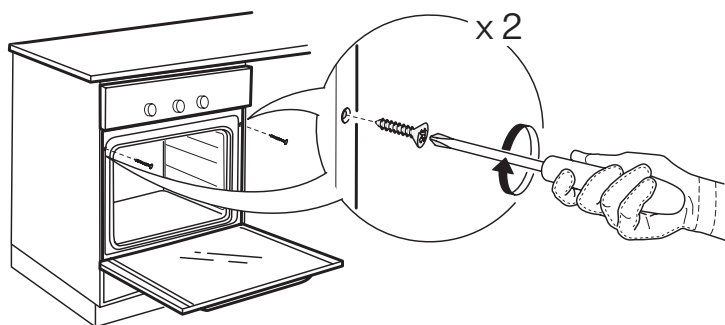
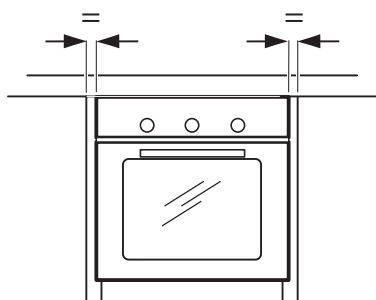
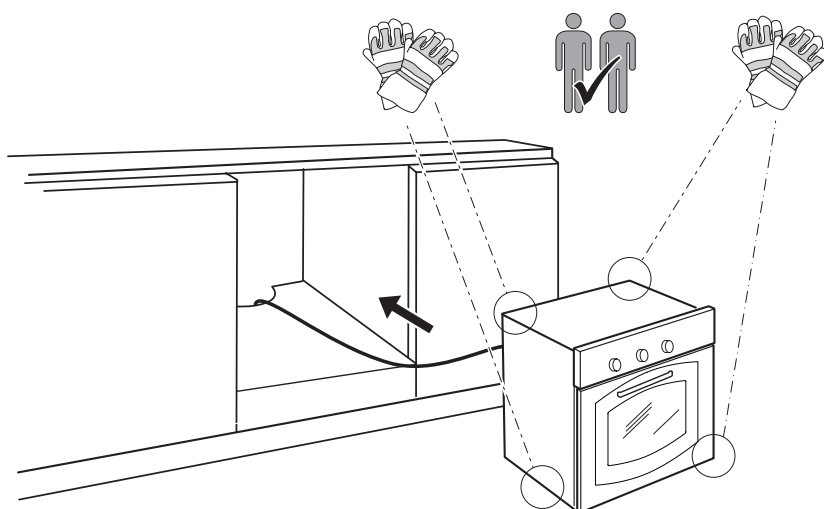
The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving tips

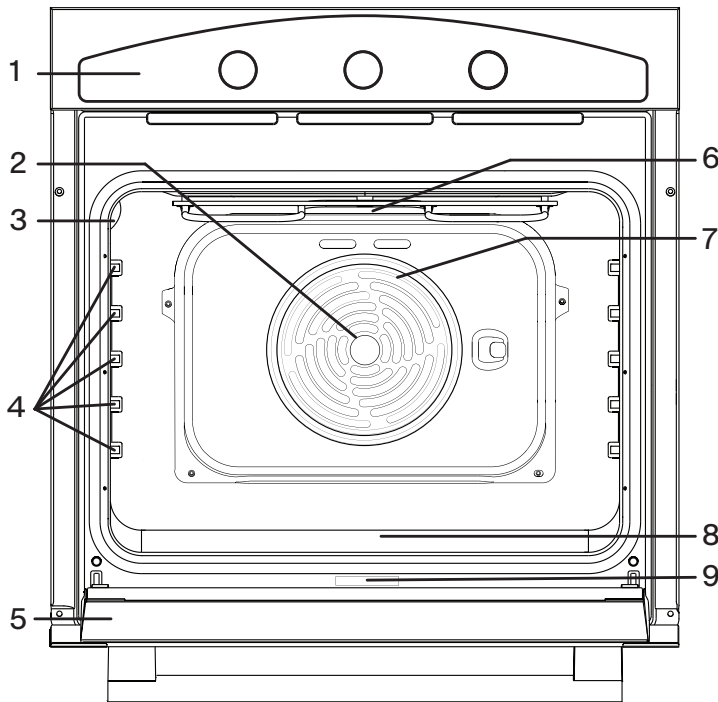
Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Installation



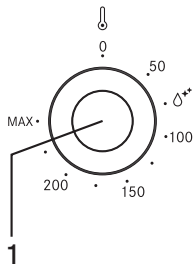


Overview



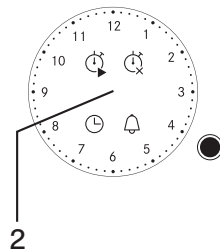
1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Circular heating element (not visible)
8. Bottom heating element (not visible)
9. Rating plate (do not remove)

Control panel: Model FCO 86 H, FCL 86 H



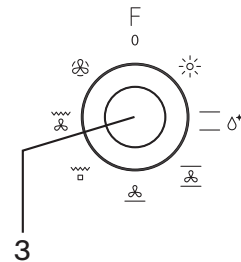
1. Thermostat knob

Turn to select the temperature you require when activating the selected function.



2. Analogue timer knob

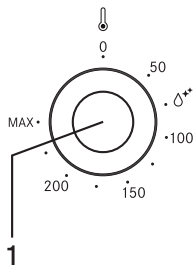
By turning the push-knob you can: set the time, program the start and end of cooking and set alarm (Minute Minder).



3. Selection knob

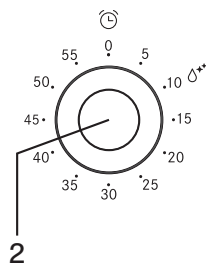
For switching the oven on by selecting a function. Turn to the position 0 to switch the oven off.

Control panel: Model FCO 82 H



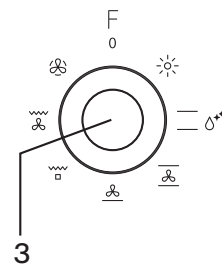
1. Thermostat knob

Turn to select the temperature you require when activating the selected function.



2. Timer knob

Useful as a timer. Doesn't activate or interrupt cooking.

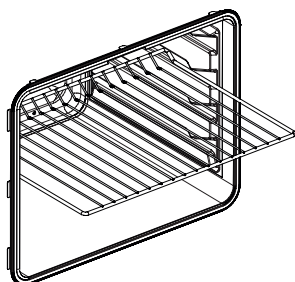


3. Selection knob

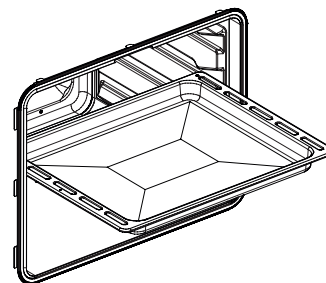
For switching the oven on by selecting a function. Turn to the position 0 to switch the oven off.

Accessories

2 x wire shelf



2 x tray



Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

Functions

0

Off

For switching off the oven.



Light

For switching on the light in the compartment.



Conventional bake

For cooking any kind of dish on one shelf only.



Steam cleaning

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 250 ml of water on the bottom of the oven and remove all internal accessories. Close the door and use the function for 10' at 75°C. Once the cycle ends, switch off the oven and let it cool down for 15'. Finally, with a damp cloth, remove all dirt and liquid residues.



Convection bake

For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



Bottom fan-assisted

The bottom (floor) heating element and fan are activated. Ideal for cooking fish and frozen and precooked products in general. Its use with patisserie products is very effective.



Grill

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



Turbo grill

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



Forced air

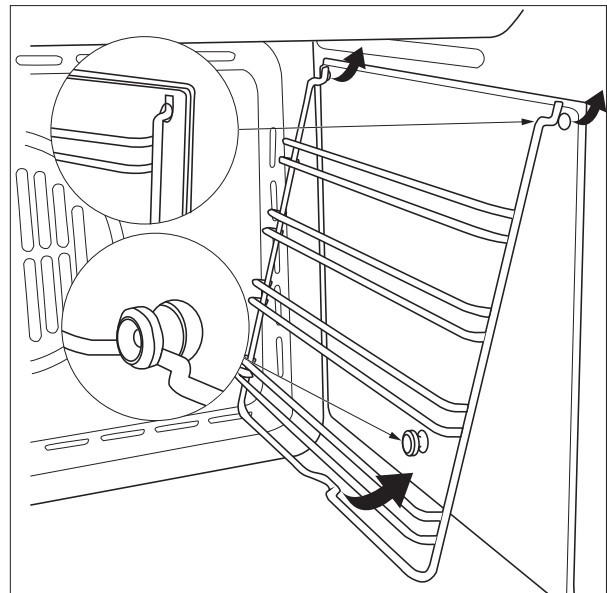
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

First time use

Heating the oven

- ▶ A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.
- ▶ Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it (to remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure).
- ▶ Heat the oven to 250°C for about one hour, preferably using the "Convection bake" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Notes: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.



Daily use

Select a function

To select a function, turn the selection knob to the symbol for the function you require.

Activate a function

Manual

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to 0.

Steam cleaning

To activate the "Steam cleaning" function, pour 250 ml of water into the bottom of the oven, then turn the selection knob and the thermostat knob to the Δ^+ icon. It is best to use the function for 10'.

Setting the "Timer"

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the "Minute Minder" both while a function is active and when the oven is off.

To activate the "Timer", turn the timer knob right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

Setting the "Analogue timer"

To set the time shown by the clock, briefly press the knob 4 times until the  icon flashes.

Then, to increase or decrease the time displayed in 1-minute intervals, turn the knob clockwise or counter-clockwise and the minute hand will move in 1-minute intervals either clockwise or counterclockwise.

When 10 seconds have elapsed from the last adjustment of the electronic timer, it automatically exits from time-setting mode.

Manual cooking

When not activated, the timer allows manual cooking by using the thermostat and the function knobs of the oven.

Programming the "End-of-cooking time"

Programming the "End-of-cooking time" allows you to start immediately and finish cooking automatically based on the programmed time.

To program the "End-of-cooking time", press the knob briefly 2 times until the  icon flashes.

To increase or decrease the cooking time in 1-minute intervals, turn the knob clockwise or counterclockwise and the minute hand moves by 1 minute clockwise or counter-clockwise.

The  icon will flash for 10 seconds after the last turn. The program can be confirmed by pressing the knob so long as at least 2 minutes of cooking was programmed.

After the program is confirmed, cooking starts and the audible alarm is automatically activated. Cooking will end when "End-of-Cooking Time = Current Time".

To display the program set, briefly press and release the knob and the hands and icons will show the program set.

At the end of cooking, the  icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute, the alarm is disabled and the  icon continues flashing until you press the knob.

To cancel the program before the end, press the button for 3 seconds: the program will be cancelled and the timer returns to manual cooking mode.

Programming the "Start-of-cooking time" and "End-of-cooking time"

Program "Start-of-cooking time" allows you to start and end cooking automatically based on the times programmed.

To program the "Start-of-cooking time", briefly press the knob 1 time until the  icon starts flashing.

To increase or decrease the start-of-cooking time in 1-minute intervals, turn the knob clockwise or counter-clockwise and the minute hand moves 1 minute clockwise or counter-clockwise.

The  icon will continue to flash for 10 seconds after the last turn. If, within this time, you do not turn or press the knob, the hands automatically return to displaying the time and the program is cancelled. If you press the knob, the "Start-of-cooking time" is stored (the  icon turns steady on), so long as you have programmed at least 1 minute of delay, and goes to setting the "End-of-cooking time" (the  icon goes from off to flashing).

To program the "End-of-cooking time", follow the procedure in the related paragraph.

Cooking will start when "Start Time = Current Time".

Programming the "Minute Minder"

Programming the "Minute Minder" gives you a simple alarm at the end of the programmed time without activating cooking ("Minute Minder" mode).

To schedule an "Alarm" without cooking ("Minute Minder mode"), briefly press the knob 3 times until the  icon flashes. Then, turn the knob, and the setting of the "Minute Minder" is the same as the "End-of-cooking time" (see corresponding paragraph).

The "Minute Minder" can only be used when there is no program running.

Displaying the program set

The programmer allows the display of the program set.

To view the program set, briefly press and release the knob and the controller displays the program set, moving the hands to the time set and highlighting the steps with the flashing of the related icons.

The controller will automatically return to displaying the current time and continues running the program set.

Deleting the program set

The controller allows cancelling the program. To cancel the program set, press the knob for a few seconds until the related icons turn off and there is a beep.

The controller automatically returns to manual cooking mode.

Power failure signal

The timer does not cancel the program in the case of a power failure.

The timer signals each power failure of the mains by making the  icon flash, so the user can check that the time is correct.

In this case, briefly press the knob to disable the signal.

Useful tips

How to read the cooking table

The table lists the best functions and levels to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment the food is placed in the oven. Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays.

You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

Cooking different foods at the same time

Using the "Forced air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

Cooking table

Recipe	Function	Temperature	Duration (min)	Levels
Leavened cakes		160 – 200	30 – 50	2/3
Choux buns		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2
Fish		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Sausages / Spare ribs		230 – 250	14 – 18	4/5

Recipe	Function	Temperature	Duration (min)	Levels
Veal / Beef		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Pork		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Chicken		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Vegetables		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

Functions						
	Conventional bake	Convection bake	Grill	Turbo grill	Forced air	Bottom fan-assisted

Cleaning and maintenance



Do not use steam cleaning equipment.



Carry out the required operations with the oven cold.



Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive / corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.



Use protective gloves during all operations. Disconnect the appliance from the power supply.

Exterior surfaces

- ▶ Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- ▶ Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

Interior surfaces

- ▶ After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, allow the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- ▶ Activate the "Steam cleaning" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- ▶ The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- ▶ Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

Accessories

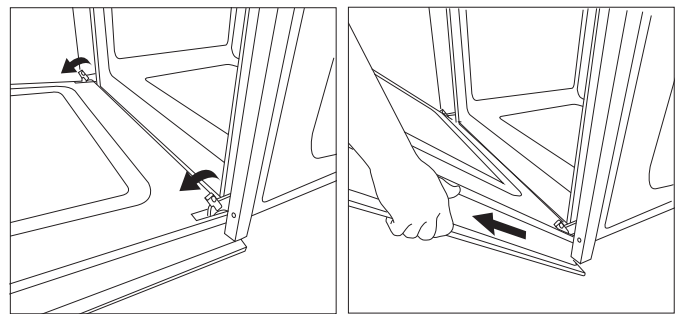
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

Removing and refitting the door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

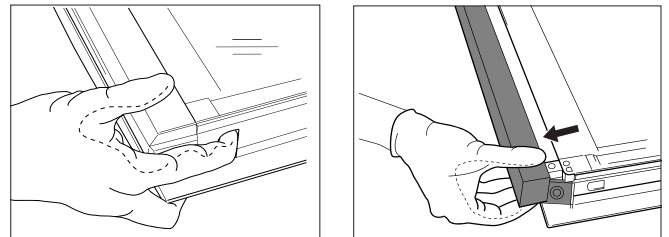
1. Open the door fully.
2. Lift the two levers shown in the figure below.
3. Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
4. Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

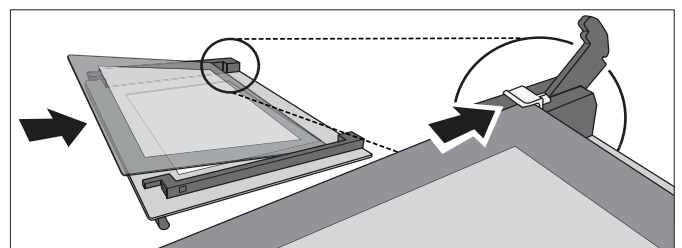


Press to clean - cleaning the glass

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



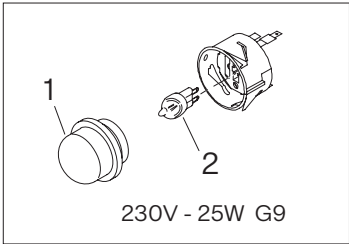
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.
3. To reposition the internal glass correctly, make sure that the glossy black frame of the glass is facing upwards.



- 4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

Replacing the lamp

- 1. Disconnect the oven from the power supply.
- 2. Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.
- 3. Reconnect the oven to the power supply.



Note: The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

 If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Troubleshooting

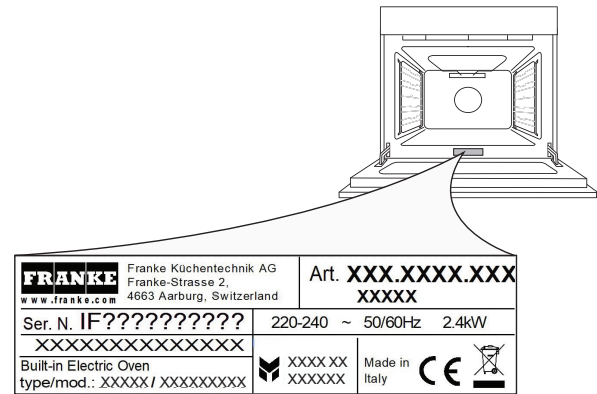
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

Support

In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre. Never use the services of unauthorized technicians. Specify:

- the type of fault,
- the appliance model (art./Code),
- the serial number (S.N.) on the rating plate, located on the bottom edge of the oven cavity (visible when the oven door is open).

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



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	18
Installation	21
Übersicht	22
Zubehör	23
Funktionen	24
Erstgebrauch	25
Täglicher Gebrauch	25
Praktische Tipps	27
Gartabelle	27
Reinigung und Pflege	29
Störungsbehebung	30
Support	31

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie sie sorgfältig auf, um auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen zu können. Diese Anweisungen und das Gerät selbst liefern wichtige Warnmeldungen, die aus Sicherheitsgründen stets zu befolgen sind. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung dieser Sicherheitshinweise, unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder falscher Einstellung von Steuerelementen keinerlei Haftung.

 Kleinkinder (0–3 Jahre) sollten von dem Gerät ferngehalten werden. Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie Personen mit wenig Erfahrung und Wissen dürfen nur dann dieses Gerät bedienen, wenn sie beaufsichtigt werden oder zuvor in der sicheren Nutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.

 **Warnung:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile erhitzen sich während der Verwendung. Es sollte sorgfältig vermieden werden, Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

 Lassen Sie das Gerät beim Dörren und Trocknen von Lebensmitteln niemals unbeaufsichtigt. Wenn das Gerät für Bratenthermometer geeignet ist, verwenden Sie nur ein für diesen Ofen empfohlenes Bratenthermometer – Brandgefahr.

 Halten Sie Kleidung oder andere entzündliche Materialien vom Gerät fern, bis alle Komponenten vollständig ausgekühlt sind – Brandgefahr. Bleiben Sie beim Kochen mit viel Fett oder Öl und bei der Zugabe von alkoholischen Getränken stets wachsam – Brandgefahr.

Tragen Sie beim Entfernen von Töpfen und Zubehöerteilen stets Kochhandschuhe. Öffnen Sie am Ende des Kochvorgangs die Tür vorsichtig, damit heiße Luft oder Dampf langsam entweichen kann. Greifen Sie erst danach in das Backrohr hinein. Andernfalls besteht Brandgefahr. Blockieren Sie die heißen Luftauslässe vorne am Ofen nicht – Brandgefahr.

 Achten Sie darauf, bei geöffneter oder nach unten geklappter Ofentür nicht an diese zu stoßen.

Zulässiger Gebrauch

 **Vorsicht:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Schaltvorrichtung – etwa eine Zeitschaltuhr – oder über ein separat gesteuertes System ausgelegt.

 Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen wie Mitarbeiterkantinen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsstätten, in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnunterkünften ausgelegt.

 Eine andere Art der Verwendung (z.B. Beheizen von Räumen) ist nicht zulässig.

 Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt.

 Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Bewahren Sie keine explosiven oder entzündlichen Substanzen (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in diesem Gerät oder in seiner Nähe auf – Brandgefahr.

Installation

 Das Gerät muss von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden – Verletzungsgefahr. Tragen Sie zum Auspacken und Installieren Schutzhandschuhe – Schnittgefahr.

 Die Installation, einschließlich Wasseranschluss (falls zutreffend) und elektrischer Anschluss, sowie Reparaturen sind von einem qualifizierten Techniker durchzuführen. Reparieren oder ersetzen Sie keinerlei Komponenten des Geräts, außer dies ist explizit im Benutzerhandbuch angeführt. Halten Sie Kinder vom Installationsort fern.

 Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass es keine Transportschäden aufweist. Kontaktieren Sie bei etwaigen Problemen den Händler oder Ihren Kundendienst in der Nähe. Nach der Installation muss der Verpackungsabfall (Plastik, Styroporteile etc.) außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden – Erstickungsgefahr.

 Das Gerät muss vor Beginn der Installation vom Stromnetz getrennt sein – Stromschlaggefahr. Stellen Sie während der Installation sicher, dass das Gerät das Netzkabel nicht beschädigt – Brand- oder Stromschlaggefahr. Nehmen Sie das Gerät erst nach abgeschlossener Installation in Betrieb.

 Schneiden Sie die Küchenschränke zu, bevor Sie das Gerät darin einpassen, und entfernen Sie sämtliche Holzreste und Sägespäne.

 Entfernen Sie das Gerät erst bei der Installation von seinem Styroporsockel.

 Nach der Installation darf die Unterseite des Geräts nicht mehr zugänglich sein – Verbrennungsgefahr.

 Installieren Sie das Gerät nicht unmittelbar hinter einer Schranktür oder Klappe – Brandgefahr.

 Wenn das Gerät unter der Arbeitsfläche installiert wird, verbauen Sie den Minimalabstand zwischen der Arbeitsfläche und der Oberkante des Ofens nicht – Verbrennungsgefahr.

Elektrische Warnhinweise

 **Hinweis:** Das Typenschild befindet sich an der Vorderseite des Ofens am Rand (bei geöffneter Tür sichtbar).

 Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen – entweder durch Ausstecken, sofern der Stecker erreichbar ist, oder über einen der Steckdose vorgeschalteten und ordnungsgemäß verkabelten Mehrfachschalter. Außerdem muss das Gerät gemäß nationalen Elektrizitätssicherheitsvorschriften geerdet sein.

 Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter. Nach der Installation dürfen die elektrischen Komponenten nicht für den Anwender zugänglich sein.

 Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nass oder barfuß sind. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn Netzkabel oder -stecker beschädigt sind, es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt oder fallen gelassen wurde.

 Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienstvertreter oder Personen mit ähnlicher Qualifikation gegen ein identisches ausgetauscht werden, um Gefahren durch Stromschlag zu vermeiden. Wenn das Netzkabel ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundenservicestelle.

Reinigung und Pflege

 **Warnung:** Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger – Stromschlaggefahr.

 Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastüre, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Glasbruch führen können.

 Vergewissern Sie sich vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist – Verbrennungsgefahr.

 **Warnung:** Schalten Sie vor dem Auswechseln der Lampe das Gerät aus – Stromschlaggefahr.

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % recyclingfähig und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Verpackungselemente müssen daher verantwortungsvoll und gemäß lokalen Abfallentsorgungsvorschriften entsorgt werden.

Entsorgung von Haushaltsgeräten

Dieses Gerät wurde aus recyclingfähigen oder wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie es gemäß den lokalen Vorschriften der Müllentsorgung. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, das Hausmüll-Entsorgungsunternehmen oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, um nähere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten einzuholen. Dieses Gerät wurde entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Durch ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur menschlichen Gesundheit.

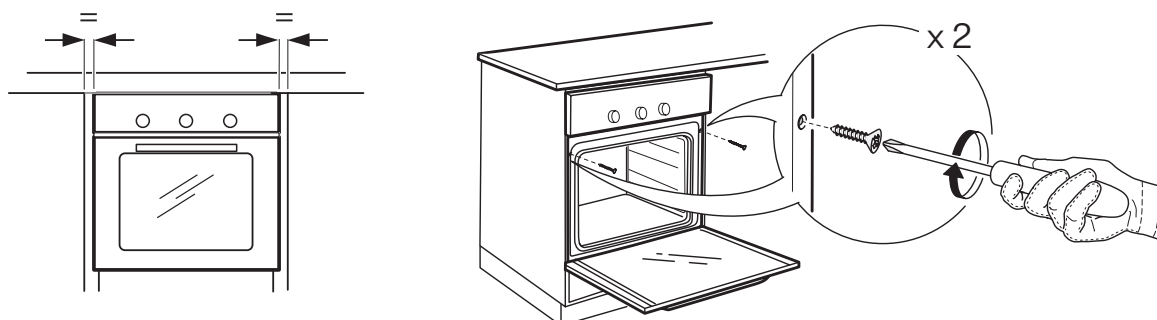
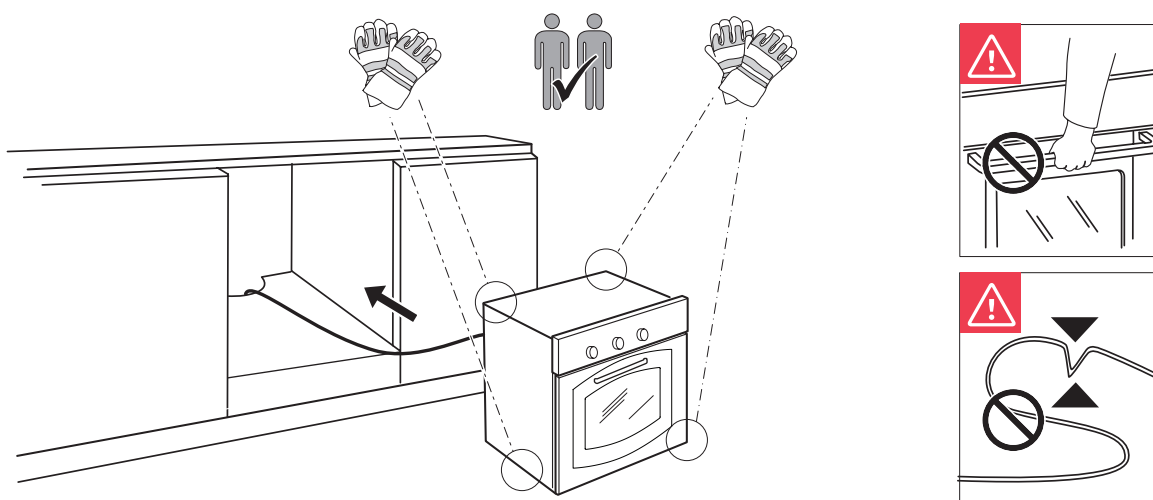
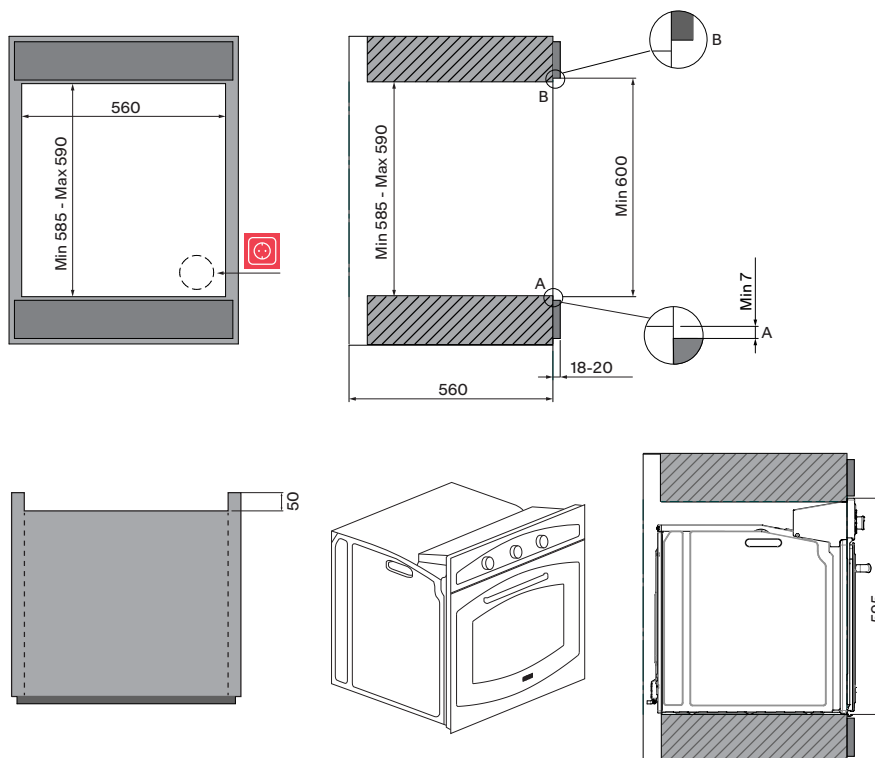


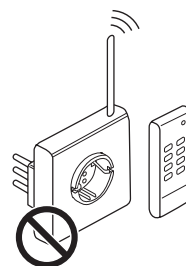
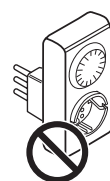
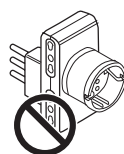
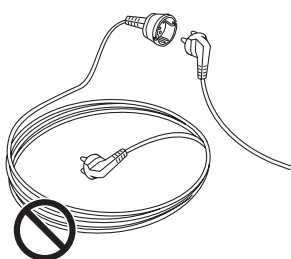
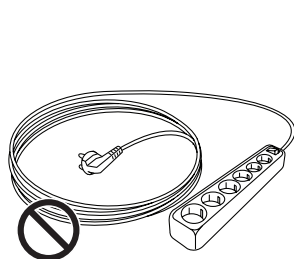
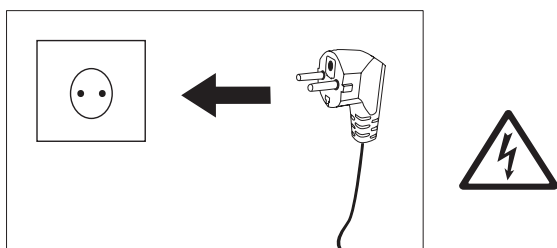
Das Symbol  am Produkt oder auf der beigefügten Dokumentation weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll, sondern nur in einem geeigneten Sammel- und Recyclingzentrum für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgt werden darf.

Energiespartipps

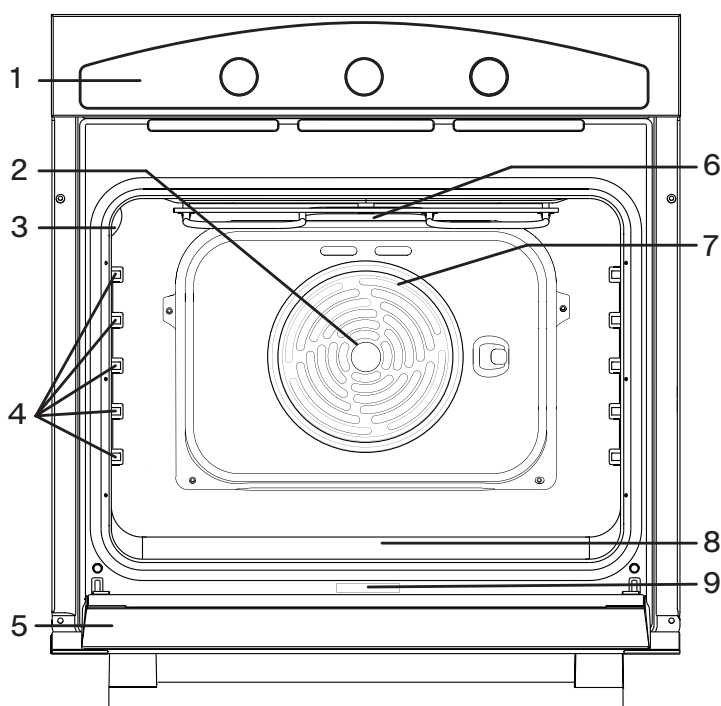
Heizen Sie den Ofen nur vor, wenn dies in der Gartabelle oder im Rezept steht. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da sie Hitze besser absorbieren. Speisen mit längerer Kochzeit garen auch dann fertig, wenn der Ofen bereits ausgeschaltet wurde.

Installation



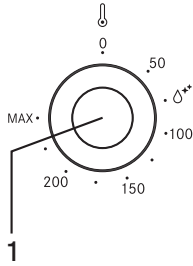


Übersicht



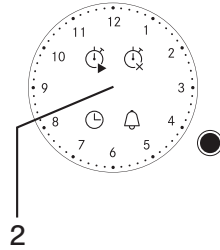
1. Bedienfeld
2. Umluft
3. Lampe
4. Ofenschienen
5. Tür
6. Oberes Heizelement / Grill
7. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
8. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)
9. Typenschild
(nicht entfernen)

Bedienfeld: Modell FCO 86 H, FCL 86 H



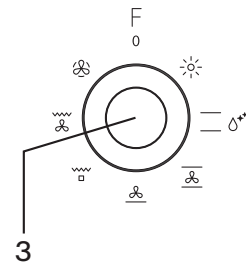
1. Temperaturregler

Drehen Sie beim Aktivieren der gewählten Funktion den Knopf, um die gewünschte Temperatur zu wählen.



2. Analoger Timer-Knopf

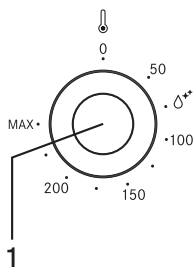
Durch Drehen des Druckknopfs können Sie die Zeit einstellen, Kochbeginn und -ende programmieren sowie den Alarm einstellen.



3. Auswahlknopf

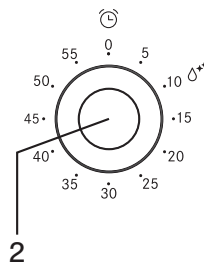
Zum Einschalten des Ofens durch Auswahl einer Funktion. Drehen Sie auf die Position 0, um den Ofen auszuschalten.

Bedienfeld: Modell FCO 82 H



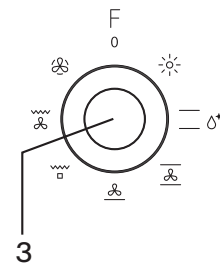
1. Temperaturregler

Drehen Sie beim Aktivieren der gewählten Funktion den Knopf, um die gewünschte Temperatur zu wählen.



2. Timer-Knopf

Ein praktischer Timer. Er aktiviert oder unterbricht den Kochvorgang nicht.

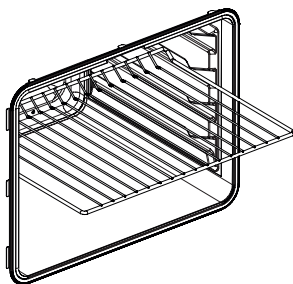


3. Auswahlknopf

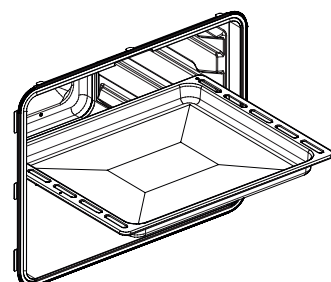
Zum Einschalten des Ofens durch Auswahl einer Funktion. Drehen Sie auf die Position 0, um den Ofen auszuschalten.

Zubehör

2 x Backofenrost



2 x Backblech



Weitere Zubehörteile können separat beim Kundendienst erworben werden.

Funktionen

0

Off

Zum Ausschalten des Ofens.



Licht

Zum Einschalten des Lichts im Ofeninneren.



Ober- und Unterhitze



Zum Kochen jeder Art von Speise nur auf einer Ebene.



Dampfreinigung

Der bei diesem speziellen Niedertemperatur-Reinigungsprogramm freigesetzte Dampf garantiert ein einfaches Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Gießen Sie 250 ml Wasser auf den Ofenboden und entfernen Sie alle Zubehörteile im Inneren. Schließen Sie die Türe und verwenden Sie die Funktion 10 min lang bei 75°C. Schalten Sie unmittelbar nach Programmende den Ofen aus und lassen Sie ihn 15 min lang auskühlen. Entfernen Sie abschließend sämtliche Schmutz- und Flüssigkeitsrückstände mit einem feuchten Tuch.



Umluft

Zum Backen von Kuchen mit saftiger Füllung auf einer einzigen Ebene. Diese Funktion kann auch für Garvorgänge auf zwei Ebenen verwendet werden. Wechseln Sie die Position der Kochgefäße, damit die Speisen besser gar werden.



Unterhitze mit Umluftunterstützung

Das untere Heizelement (am Boden) und das Gebläse werden aktiviert. Ideal für das Garen von Fisch sowie gefrorenen und vorgekochten Produkten im Allgemeinen. Die Verwendung mit feinen Backwaren ist sehr effektiv.



Grill

Zum Grillen von Steaks, Kebab und Würstchen, Überbacken von Gemüse oder Toasten von Brot. Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir, den austretenden Fleischsaft in einer Abtropfschale aufzufangen: Positionieren Sie das Gefäß auf einer der Ebenen unter dem Backofenrost und füllen Sie 200 ml Trinkwasser ein.



Umluftgrill

Zum Grillen von großen Fleischstücken (Beine, Rinderbraten, Hähnchen). Wir empfehlen, den austretenden Fleischsaft in einer Abtropfschale aufzufangen: Positionieren Sie das Gefäß auf einer der Ebenen unter dem Backofenrost und füllen Sie 500 ml Trinkwasser ein.



Heissluft

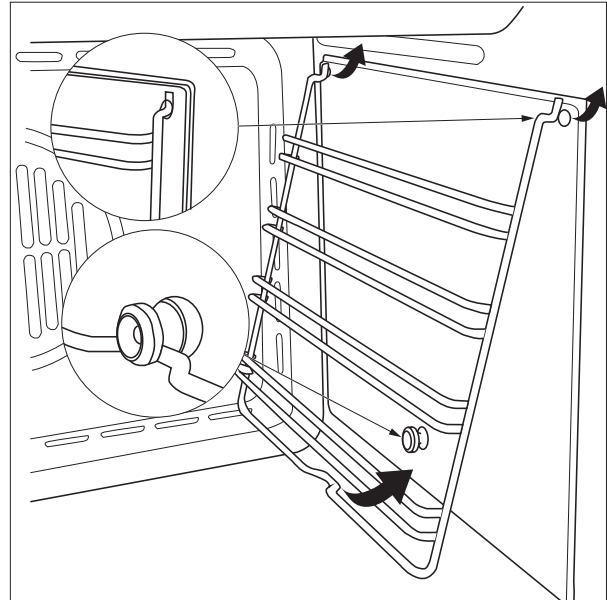
Zum Garen verschiedener Speisen mit derselben Kochtemperatur auf mehreren Ebenen (maximal drei) gleichzeitig. Mit dieser Funktion können mehrere Gerichte im Ofen ohne gegenseitige Geruchsübertragung zubereitet werden.

Erstgebrauch

Aufheizen des Ofens

- ▶ Ein neuer Ofen setzt möglicherweise Gerüche frei, die noch aus der Produktion stammen. Dies ist nichts Ungewöhnliches. Daher empfehlen wir Ihnen, vor Beginn der Speisezubereitung den leeren Ofen aufzuheizen und so etwaige Gerüche zu beseitigen.
- ▶ Lösen Sie den Schutzkarton oder die Sichtfolie vollständig vom Ofen und entfernen Sie jegliche Zubehörteile aus dem Inneren (gehen Sie zum Entfernen der Seitenrahmen von glattwandigen Öfen gemäß Abbildung vor).
- ▶ Heizen Sie den Ofen etwa eine Stunde lang auf 250°C auf und verwenden Sie dazu am besten die Funktion „Umluft“. Der Ofen muss in diesem Zeitraum leer sein. Befolgen Sie die Anweisungen zur richtigen Einstellung der Funktion.

Hinweis: Es empfiehlt sich, den Raum nach der erstmaligen Verwendung des Geräts zu lüften.



Täglicher Gebrauch

Auswahl einer Funktion

Drehen Sie zur Auswahl einer bestimmten Funktion den Auswahlknopf auf das gewünschte Symbol.

Aktivierung einer Funktion

Manuell

Drehen Sie zur Aktivierung der gewählten Funktion den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Sie können die Funktion jederzeit unterbrechen: Schalten Sie dazu den Ofen aus und drehen Sie den Auswahlknopf sowie den Temperaturregler auf 0.

Dampfreinigung

Gießen Sie zur Aktivierung der Dampfreinigungsfunktion 250 ml Wasser auf den Ofenboden und drehen Sie anschließend den Auswahlknopf sowie den Temperaturregler auf das Symbol .

Es empfiehlt sich, die Funktion 10 Minuten laufen zu lassen.

Einstellung des Timers

Diese Option dient nicht zum Aktivieren oder Anhalten des Garvorgangs. Sie dient dazu, dass Sie den Kurzzeitwecker sowohl bei einer aktivierten Funktion als auch bei ausgeschaltetem Ofen verwenden können. Drehen Sie zum Aktivieren des Timers den Timerknopf nach rechts (im Uhrzeigersinn) und dann in die Gegenrichtung, um die gewünschte Zeitdauer zu wählen. Ein akustisches Signal ertönt, wenn der Countdown abgelaufen ist.

Einstellung des analogen Timers

Drücken Sie zur Einstellung der auf der Uhr angezeigten Zeit den Knopf viermal kurz, bis das Symbol  aufblinkt.

Drehen Sie anschließend zum Verlängern oder Verkürzen der angezeigten Zeit in 1-Minuten-Intervallen den Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn: Die Minihand bewegt sich daraufhin in 1-Minuten-Intervallen entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn. Wenn 10 Sekunden nach der letzten Einstellung des elektronischen Timers vergangen sind, verlässt er den Zeiteinstellmodus automatisch.

Manuelles Garen

Ist der Timer nicht aktiviert, können Speisen im manuellen Betrieb mithilfe des Temperaturreglers und der Funktionsknöpfe des Ofens zubereitet werden.

Programmierung des Endes der Garzeit

Durch Programmieren des Endes der Garzeit können Sie den Garvorgang sofort starten und je nach programmierter Zeit automatisch beenden. Drücken Sie zum Programmieren des Endes der Garzeit den Knopf zweimal kurz, bis das Symbol  aufblinkt.

Drehen Sie zum Verlängern oder Verkürzen der Garzeit in 1-Minuten-Intervallen den Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn: Die Minihand bewegt sich daraufhin jeweils um 1 Minute entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn. Nach der letzten Drehung blinkt das Symbol  10 Sekunden lang. Wenn die programmierte Garzeit zumindest 2 Minuten beträgt, kann das Programm durch Drücken des Knopfs bestätigt werden.

Nach dem Bestätigen des Programms beginnt der Garvorgang und es wird automatisch ein akustischer Alarm aktiviert. Der Garvorgang endet, wenn „Ende der Kochzeit = aktuelle Zeit“. Drücken Sie zum Anzeigen des eingestellten Programms kurz den Knopf und lassen Sie ihn wieder los: Die „Hände“ und Symbole zeigen das eingestellte Programm an.

Am Ende des Garvorgangs blinkt das Symbol  auf und der Alarm ertönt. Nach 1 Minute schaltet sich der Alarm aus; allerdings blinkt das Symbol  so lange weiter, bis Sie den Knopf drücken.

Drücken Sie zum vorzeitigen Abbrechen des Programms den Knopf 3 Sekunden lang: Das Programm wird abgebrochen und der Timer kehrt in den manuellen Garmodus zurück.

Programmierung von Anfang und Ende der Garzeit

Durch Programmieren des Anfangs der Garzeit können Sie den Garvorgang je nach programmierter Zeit automatisch starten und beenden.

Drücken Sie zum Programmieren des Anfangs der Garzeit den Knopf einmal kurz, bis das Symbol  aufblinkt.

Drehen Sie zum Erhöhen oder Verringern des Startzeitpunkts des Garvorgangs in 1-Minuten-Intervallen den Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn: Die Minihand bewegt sich daraufhin jeweils um 1 Minute entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn.

Nach der letzten Drehung blinkt das Symbol  10 Sekunden lang weiter. Wenn Sie innerhalb dieser Zeit den Knopf weder drehen noch drücken, zeigen die „Hände“ automatisch wieder die Zeit an und das Programm wird abgebrochen. Wenn Sie den Knopf drücken, wird der Anfang der Garzeit gespeichert (das Symbol  schaltet sich dauerhaft ein), sofern Sie eine Verzögerung von mindestens 1 Minute programmiert haben, und es geht weiter zur Einstellung des Endes der Garzeit (das eben noch inaktive Symbol  beginnt zu blinken). Befolgen Sie zum Programmieren des Endes der Garzeit die Schritte im entsprechenden Abschnitt.

Der Garvorgang beginnt, wenn „Startzeit = aktuelle Zeit“.

Programmierung des Kurzzeitweckers

Durch Programmieren des Kurzzeitweckers erhalten Sie einen einfachen Alarm am Ende der programmierten Zeit, ohne dass ein Garvorgang aktiviert wird (Kurzzeitwecker-Modus).

Drücken Sie zum Einstellen eines Alarms ohne Garvorgang (Kurzzeitwecker-Modus) den Knopf dreimal kurz, bis das Symbol  aufblinkt. Drehen Sie anschließend den Knopf: Die Einstellung des Kurzzeitweckers erfolgt gleich wie beim Ende des Garvorgangs (siehe entsprechender Abschnitt).

Der Kurzzeitwecker kann nur verwendet werden, wenn gerade kein Programm läuft.

Anzeige des eingestellten Programms

Das eingestellte Programm kann am Display angezeigt werden.

Drücken Sie zum Anzeigen des eingestellten Programms den Knopf kurz und lassen Sie ihn wieder los. Das eingestellte Programm wird daraufhin angezeigt, indem die „Hände“ auf die gewählte Zeit springen und die Schritte durch Aufblinken der entsprechenden Symbole gekennzeichnet werden.
Danach wird automatisch wieder die aktuelle Zeit angezeigt und das eingestellte Programm läuft weiter.

Abbrechen des eingestellten Programms
Das Programm kann abgebrochen werden. Drücken Sie zum Abbrechen des eingestellten

Programms den Knopf ein paar Sekunden lang, bis die entsprechenden Symbole ausgeschaltet werden und ein akustisches Signal ertönt. Danach wird automatisch wieder der manuelle Garmodus aktiviert.

Stromausfall-Signal
Bei einem Stromausfall bricht der Timer das Programm nicht ab.
Der Timer signalisiert jeden Netzstromausfall durch Aufblinken des Symbols ⌚, damit der Bediener prüfen kann, ob die Zeit stimmt. Drücken Sie in diesem Fall den Knopf, um das Signal zu deaktivieren.

Praktische Tipps

Hinweise zur Gartabelle

In der Tabelle werden jene Funktionen und Ebenen aufgelistet, mit denen die Zubereitung verschiedener Speisen am besten gelingt. Die Garzeiten beginnen ab dem Moment, in dem die Speisen in den Ofen gestellt werden. Gartemperaturen und -zeiten sind Näherungswerte und hängen von der Menge der Lebensmittel und der Art des verwendeten Zubehörs ab. Beginnen Sie mit der niedrigsten empfohlenen Einstellung und schalten Sie auf eine höhere Einstellung, falls die betreffende Speise noch nicht gar ist. Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör und nach Möglichkeit dunkle, metallene Kuchenformen und

Backbleche. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus Pyrex und Stein verwenden. Bedenken Sie jedoch, dass sich dabei die Garzeiten etwas verlängern.

Verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten

Mit der Heissluft-Funktion können Sie verschiedene Gerichte, die dieselbe Gartemperatur erfordern, gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen zubereiten (beispielsweise Fisch und Gemüse). Holen Sie Speisen mit kürzerer Garzeit rechtzeitig aus dem Ofen und lassen Sie jene Speisen im Ofen, die eine längere Garzeit benötigen.

Gartabelle

Rezept	Funktion	Temperatur	Dauer (min.)	Ebenen
Hefekuchen	— —	160 – 200	30 – 50	2/3
Brandteigkrapfen	— —	160 - 180	20 – 40	2
	⊗	140 - 160	10 – 40	2

Rezept	Funktion	Temperatur	Dauer (min.)	Ebenen
Fisch		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Würstchen / Spareribs		230 – 250	14 – 18	4/5
Kalb / Rindfleisch		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Schweinefleisch		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Hühnchen		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Gemüse		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Funktionen	Ober- und Unterhitze	Umluft	Grill	Umluftgrill	Heissluft	Unterhitze mit Umluftunterstützung

Reinigung und Pflege



Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.



Führen Sie die erforderlichen Schritte bei kaltem Ofen durch.



Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder scheuernden / ätzenden Reinigungsmittel, da diese die Oberflächen des Geräts beschädigen können.



Tragen Sie bei der Reinigung und Wartung stets Schutzhandschuhe. Machen Sie das Gerät spannungslos.

Äußere Oberflächen

- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Wenn sie stark verschmutzt sind, fügen Sie ein paar Tropfen eines pH-neutralen Reinigungsmittels hinzu. Reiben Sie sie abschließend mit einem trockenen Lappen ab.
- ▶ Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls eines dieser Mittel unbeabsichtigt in Kontakt mit den Oberflächen des Geräts kommt, reinigen Sie sie unverzüglich mit einem feuchten Mikrofasertuch.

Innere Oberflächen

- ▶ Lassen Sie den Ofen nach jeder Verwendung stets etwas abkühlen und reinigen Sie ihn anschließend – am besten, wenn er noch warm ist, um Ablagerungen oder Flecken, die von Speiseresten stammen, zu entfernen. Um etwaige, beim Kochen entstandene Kondensflüssigkeit mit hohem Wassergehalt zu trocknen, lassen Sie den Ofen komplett auskühlen und wischen Sie ihn anschließend mit einem Tuch oder Schwamm ab.
- ▶ Aktivieren Sie die Dampfreinigungsfunktion für die optimale Reinigung der inneren Oberflächen.
- ▶ Für eine noch einfachere Glasreinigung kann die Tür unkompliziert entfernt und wieder angebracht werden.
- ▶ Reinigen Sie das Türglas mit einem geeigneten Flüssigreinigungsmittel.

Zubehör

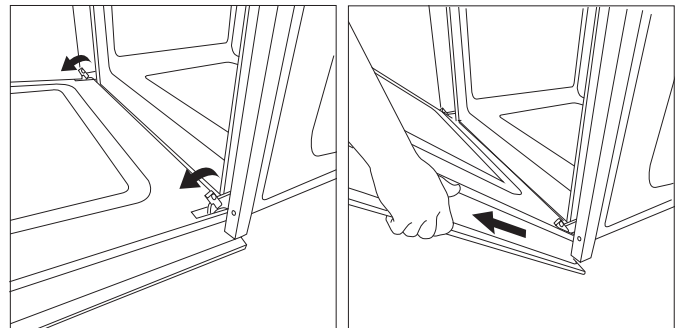
Tauchen Sie die Zubehöerteile nach dem Gebrauch in einer Flüssigspülmittellösung. Falls sie noch heiß sind, tragen Sie dabei Kochhandschuhe. Speisereste können mit einer Bürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Ausbau und Wiedereinbau der Ofentür

Die Ofentür kann schnell und einfach entfernt werden. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

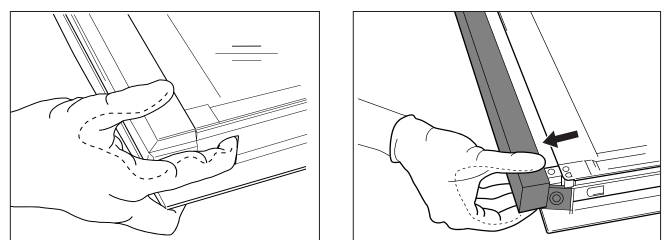
1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie die zwei unten abgebildeten Hebel an.
3. Schließen Sie die Tür bis zum ersten Anschlag (der durch die angehobenen Hebel ausgelöst wird).
4. Heben Sie die Tür nach oben und außen an, um sie aus ihren Halterungen zu entfernen.

Bringen Sie zum Wiedereinbau der Tür die Scharniere in ihren Halterungen an und senken Sie die zwei Hebel ab.

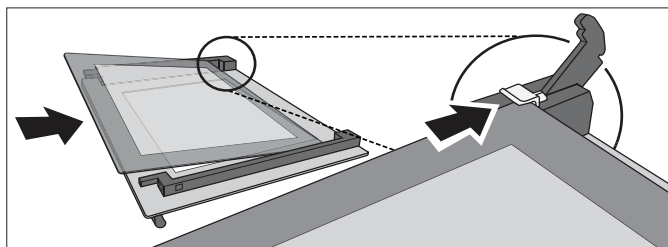


Press to Clean – Reinigung des Glases

1. Nachdem Sie die Tür entfernt und mit dem Griff nach unten auf eine weiche Unterlage gelegt haben, drücken Sie gleichzeitig die beiden Halterungen und entfernen Sie die Oberseite der Tür, indem Sie sie zu sich ziehen.



2. Heben Sie das Innenglas an und halten Sie es mit beiden Händen fest. Nehmen Sie es heraus und legen Sie es auf eine weiche Oberfläche, bevor Sie es reinigen.
3. Um das Innenglas erneut richtig zu positionieren, stellen Sie sicher, dass der glänzend schwarze Rahmen des Glases nach oben zeigt.

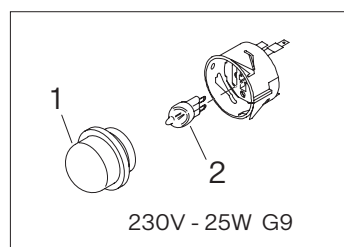


4. Bringen Sie die Oberseite wieder an: Ein Klicken bestätigt die korrekte Positionierung. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung fest sitzt, bevor Sie die Tür erneut montieren.

Austausch der Lampe

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die Abdeckung von der Lampe, tauschen Sie die Glühbirne aus und bringen Sie die Abdeckung wieder auf der Lampe an.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an die Stromversorgung an.



Hinweis: Die bei diesem Produkt verwendete Glühbirne ist speziell für Haushaltsgeräte ausgelegt und nicht für die allgemeine Raumbeleuchtung in Wohnräumen geeignet (EC-Verordnung 244/2009). Glühbirnen können bei unserem Kundendienst erworben werden.

! Falls Halogenlampen verwendet werden, greifen Sie diese nicht mit bloßen Händen an, da sie durch Ihre Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Verwenden Sie den Ofen erst dann wieder, nachdem die Abdeckung der Lampe wieder angebracht wurde.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromabschaltung. Trennung vom Netz.	Prüfen Sie, ob Netzstrom vorhanden ist und ob der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie den Ofen aus und wieder ein, um zu prüfen, ob die Störung weiterhin besteht.

Support

Wenden Sie sich bei Problemen mit der Bedienung an den technischen Kundendienst von Franke.

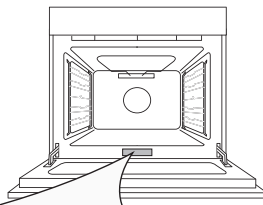
Greifen Sie nie auf die Dienste von nicht autorisierten Technikern zurück.

Geben Sie Folgendes an:

- die Art der Störung,
- das Gerätemodell (Art./Code),
- die Seriennummer (S.N.) am Typenschild, das sich an der Unterkante des Ofens befindet (bei geöffneter Ofentüre sichtbar).



Geben Sie die Codes auf dem Typenschild Ihres Geräts an, wenn Sie unseren Kundendienst kontaktieren.



FRANKE www.franke.com	Franke Küchentechnik AG Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg, Switzerland	Art. XXX.XXXX.XXX XXXXX
Ser. N. IF?????????? XXXXXXXXXXXXXXXX	220-240 ~ 50/60Hz 2.4kW	
Built-in Electric Oven type/mod.: XXXXX / XXXXXXXXX	XXXX XX XXXXXX	Made in Italy

Table des matières

Informations sur la sécurité	33
Installation	36
Vue d'ensemble	37
Accessoires	38
Fonctions	39
Première utilisation	40
Utilisation quotidienne	40
Conseils utiles	42
Tableau de cuisson	42
Nettoyage et entretien	43
Dépannage	45
Assistance	45

Informations sur la sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions de sécurité. Conservez-les à portée de main pour pouvoir les consulter si nécessaire. Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, qui doivent être respectés à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces instructions de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage erroné des commandes.

 L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants en bas âge (de 0 à 3 ans). L'appareil doit être tenu hors de portée des très jeunes enfants (de 3 à 8 ans) sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénués d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation en sécurité de l'appareil et comprennent les risques inhérents à cette utilisation. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

 **Avertissement :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.

 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage d'aliments. Si l'appareil est adapté à l'utilisation d'une sonde, utilisez une sonde de température recommandée pour ce four – risque d'incendie.

 Tenez les vêtements et d'autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que les composants aient entièrement refroidi – risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lorsque vous cuisinez des aliments riches en graisse, en huile ou lorsque vous ajoutez des boissons alcooliques – risque d'incendie. Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats et accessoires du four. En fin de cuisson, ouvrez la porte avec prudence, et laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement avant d'accéder à la cavité du four – risque de brûlures. N'obstruez pas les ouvertures d'évacuation de l'air chaud à l'avant du four – risque d'incendie.

 Faites preuve de prudence quand la porte de four est en position ouverte ou abaissée, ne heurtez pas la porte.

Utilisation autorisée

 **Attention :** l'appareil n'est pas conçu pour être actionné au moyen d'un dispositif d'actionnement externe tel qu'un programmateur ou un système séparé de commande à distance.

 Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que : utilisation dans des cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; dans les maisons de campagne ; par les clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.

 Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple pour le chauffage de pièces).

 Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle.

 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (essence ou bombes aérosols) dans l'appareil ou à proximité de celui-ci – risque d'incendie.

Installation

 L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes – risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour déballer et installer l'appareil – risque de coupures.

 L'installation, y compris le raccordement au réseau d'eau (le cas échéant), le branchement électrique et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si ceci est spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation. Tenez les enfants à l'écart du site d'installation.

 Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le distributeur ou le service Après-vente le plus proche. Une fois l'appareil installé, les déchets d'emballages (plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants – risque d'étouffement.

 L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation – risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation – risque d'incendie et de choc électrique. N'activez l'appareil qu'une fois son installation terminée.

 Effectuez toutes les découpes de meubles avant de poser l'appareil dans les meubles, et éliminez tous les copeaux et la sciure.

 Ne sortez pas l'appareil de sa base en polystyrène jusqu'au moment de son installation.

 Après l'installation, le bas de l'appareil ne doit plus être accessible – risque de brûlure.

 N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative – risque d'incendie.

 Si l'appareil est installé sous le plan de travail, n'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four – risque de brûlures.

Avertissements électriques

 **Avertissement :** la plaque signalétique se trouve sur la face avant du four (visible quand la porte est ouverte).

 Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou au moyen d'un interrupteur multipolaire posé en amont de la prise, conformément aux règles de câblage électrique, et l'appareil doit être mis à la terre conformément à la réglementation de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation.

 N'utilisez pas de rallonges électriques, de multiprises ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après installation.

 N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble ou la fiche d'alimentation sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, son technicien agréé ou toute autre personne

ayant une qualification semblable afin d'éviter un danger – risque de choc électrique. Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre d'assistance agréé.

Nettoyage et entretien



Avertissement : assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien ; n'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur – risque de choc électrique.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de racleurs métalliques pour nettoyer la porte en verre, car cela risquerait de rayer la surface et casser le verre.



Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien – risque de brûlures.



Avertissement : mettez l'appareil hors tension avant de remplacer l'ampoule – risque de choc électrique.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et portent le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent par conséquent être éliminées de manière responsable et dans le respect de la réglementation locale en matière d'élimination des déchets.

Élimination des appareils ménagers

Cet appareil est fabriqué en matériaux recyclables ou réutilisables. Il doit être éliminé dans le respect de la réglementation en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la valorisation et le recyclage des équipements électriques domestiques, contactez les autorités locales, l'organisme de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil porte le marquage DEEE conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à prévenir leur impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

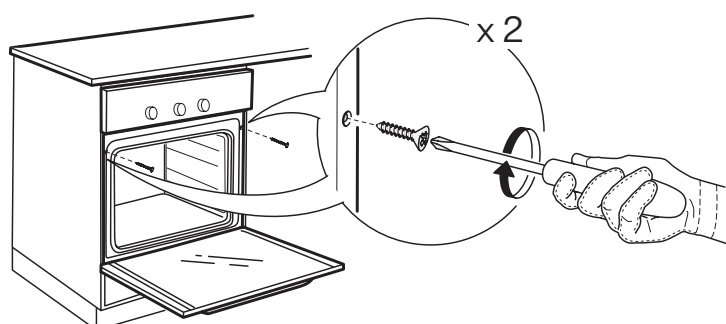
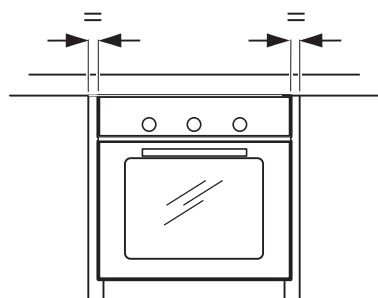
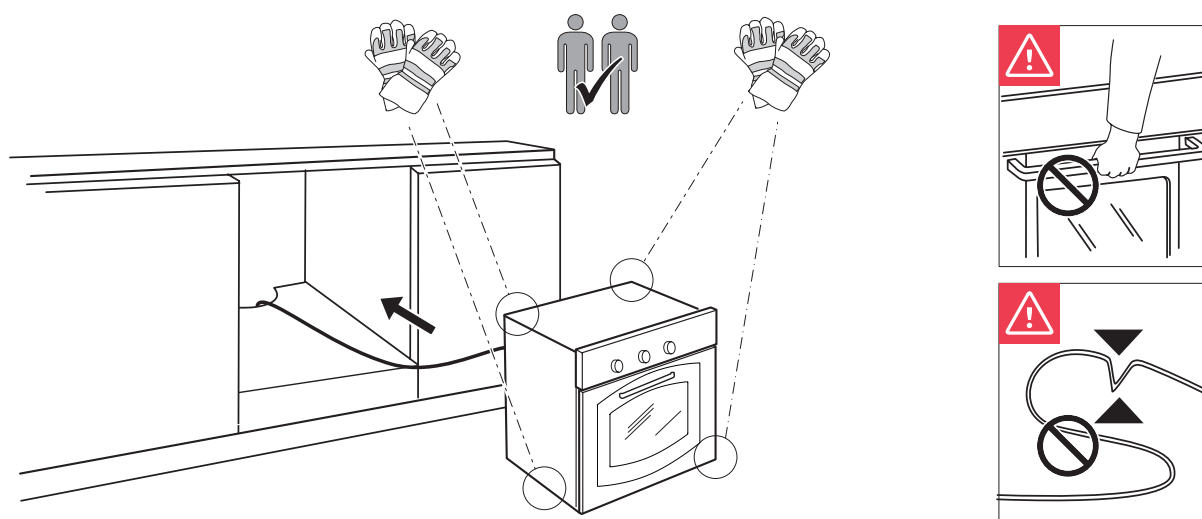
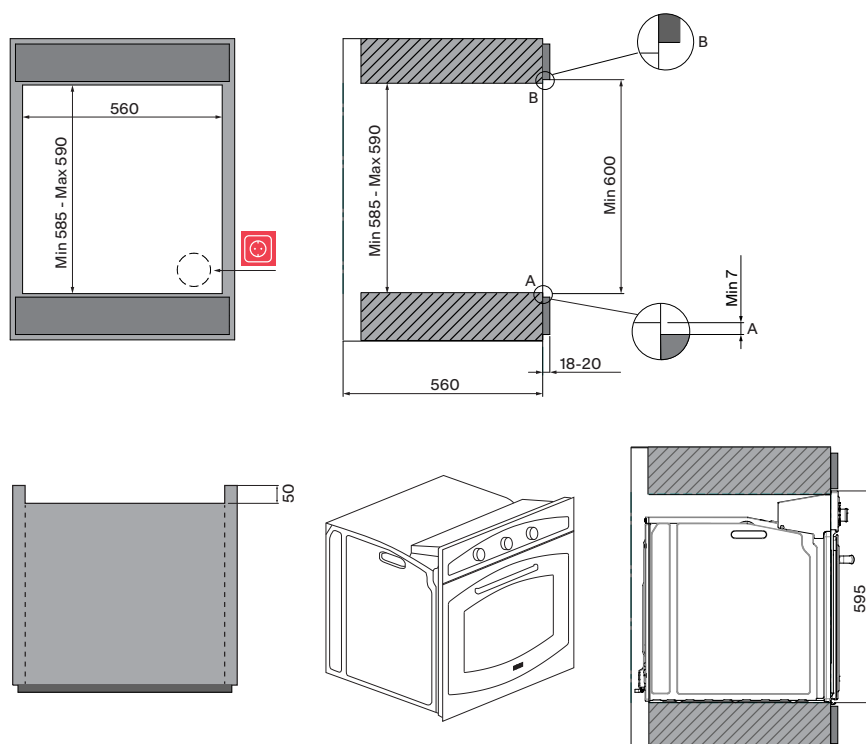


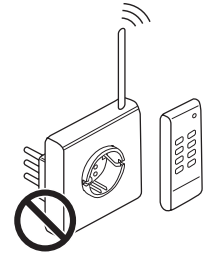
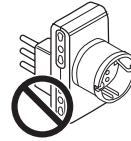
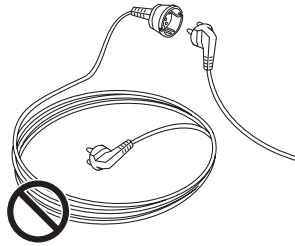
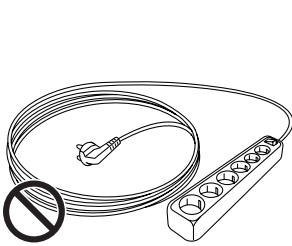
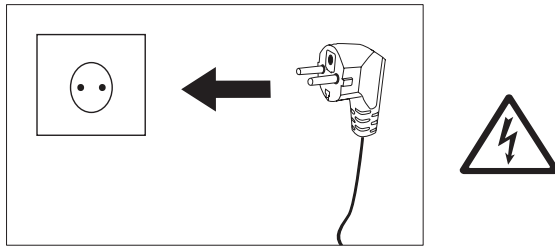
Le symbole  apposé sur le produit ou la documentation d'accompagnement indique qu'il ne doit pas jeté avec les ordures ménagères mais doit être remis à un organisme de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser de l'énergie

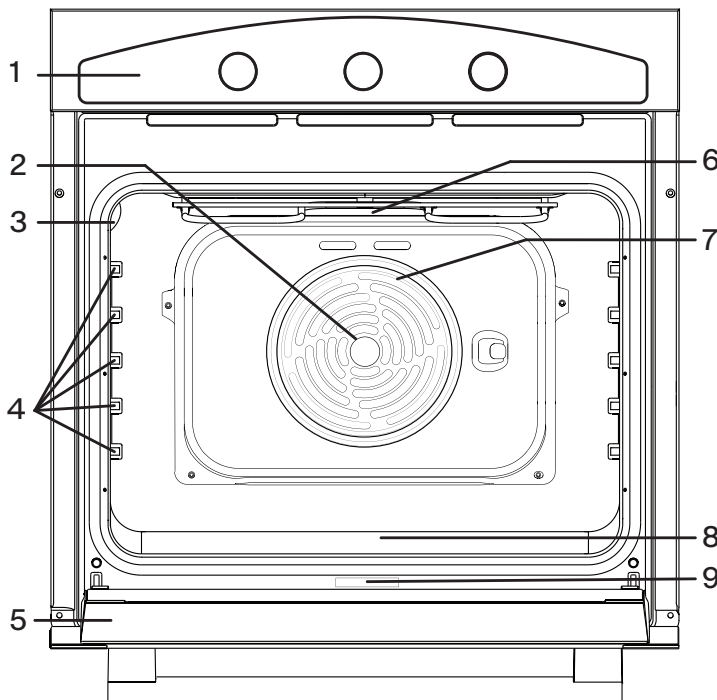
Ne préchauffez le four que si ceci est précisé dans le tableau des temps de cuisson ou dans votre recette. Utilisez des plats de cuisson vernis ou émaillés noirs car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continuent à cuire même quand le four est arrêté.

Installation



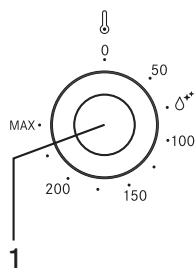


Vue d'ensemble



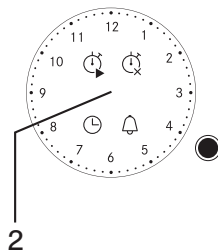
1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Rails de guidage
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur / gril
7. Élément chauffant circulaire (non visible)
8. Élément chauffant inférieur (non visible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)

Panneau de commande : modèle FCO 86 H, FCL 86 H



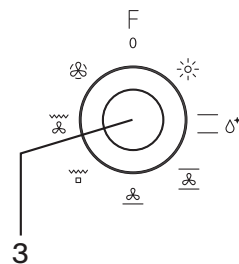
1. Bouton du thermostat

Tournez pour sélectionner la température souhaitée lors de l'activation de la fonction sélectionnée.



2. Bouton du minuteur analogique

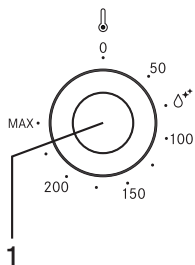
En tournant le bouton-poussoir, vous pouvez régler l'heure, programmer le début et la fin de la cuisson et régler l'alarme (Sonnerie du minuteur).



3. Bouton de sélection

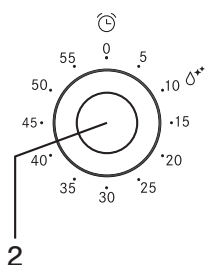
Pour mettre le four en marche en sélectionnant une fonction. Tournez en position 0 pour arrêter le four.

Panneau de commande : modèle FCO 82 H



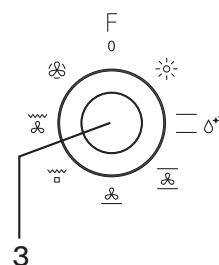
1. Bouton du thermostat

Tournez pour sélectionner la température souhaitée lors de l'activation de la fonction sélectionnée.



2. Bouton du minuteur

Sert de minuteur. Ne met pas en marche et n'arrête pas la cuisson.

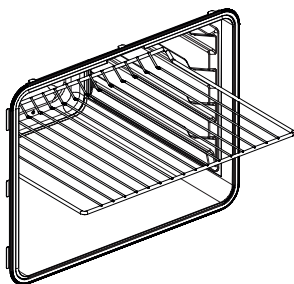


3. Bouton de sélection

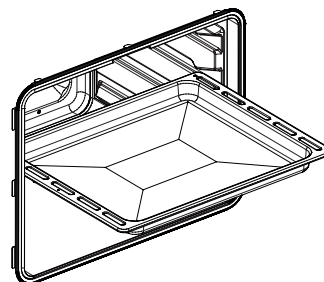
Pour mettre le four en marche en sélectionnant une fonction. Tournez en position 0 pour arrêter le four.

Accessoires

2 grilles



2 plaques



Vous pouvez vous procurer d'autres accessoires séparément auprès du Service Après-Vente.

Fonctions

0

Off

Pour arrêter le four.



Éclairage

Pour allumer la lampe dans la cavité du four.



Cuisson conventionnelle

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



Nettoyage à la vapeur

L'action de la vapeur dégagée pendant ce cycle de nettoyage spécial à basse température permet d'éliminer facilement les impuretés et les résidus d'aliments. Versez 250 ml d'eau sur le fond du four et enlevez tous les accessoires internes. Fermez la porte et utilisez la fonction pendant 10 minutes à 75 °C. Une fois le cycle terminé, arrêtez le four et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Enfin, avec un chiffon humide, essuyez les impuretés et les résidus liquides.



Convection forcée

Pour cuire des gâteaux à garniture liquide sur une seule grille. Cette fonction peut également être utilisée pour cuire sur deux niveaux. Changez les plats de position pour une cuisson plus uniforme.



Cuisson par sole ventilée

L'élément chauffant inférieur (la sole) et le ventilateur sont activés. Idéal pour cuire du poisson et les produits surgelés et précuits en général. Mode de cuisson très efficace pour la cuisson de pâtisseries.



Gril

Pour griller des steaks, brochettes et saucisses, cuire des gratins de légumes ou faire griller du pain. Pour griller la viande, nous recommandons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson : placez la lèchefrite sur un des niveaux en dessous de la grille et ajoutez 200 ml d'eau potable.



Gril turbo

Pour cuire de grosses pièces de viande (gigots, rosbif, poulet). Nous recommandons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson : placez la lèchefrite sur un des niveaux en dessous de la grille et ajoutez 500 ml d'eau potable.



Chaleur tournante

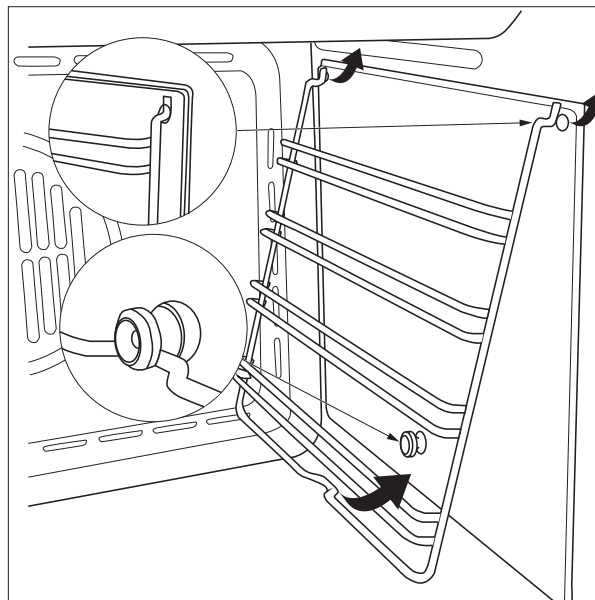
Pour cuire différents plats nécessitant la même température de cuisson sur plusieurs niveaux (trois maximum) en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents plats sans mélanger leurs odeurs.

Première utilisation

Chauffage du four

- Un four neuf peut dégager des odeurs résultant de la fabrication, ceci est parfaitement normal. Avant de commencer à cuire des aliments, nous recommandons par conséquent de chauffer le four à vide afin d'éliminer les odeurs éventuelles.
- Éliminez tous les cartons de protection ou films transparents du four et sortez tous les accessoires se trouvant éventuellement à l'intérieur (pour déposer les cadres latéraux des fours à parois lisse, procédez comme indiqué dans la figure).
- Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure, en utilisant de préférence la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide pendant cette opération. Suivez les instructions pour régler correctement la fonction.

Remarques : il est conseillé d'aérer la pièce après la première utilisation du four.



Utilisation quotidienne

Sélectionner une fonction

Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

Activer une fonction

Mode manuel

Pour démarrer la fonction sélectionnée, tournez le bouton du thermostat pour régler la température souhaitée. Pour interrompre la fonction à tout moment, arrêtez le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0.

Nettoyage à la vapeur

Pour activer la fonction de « Nettoyage à la vapeur », versez 250 ml d'eau sur le fond du four, puis tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur le symbole Δ^{**} . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 10 minutes.

Réglage du « minuteur »

Cette option n'arrête pas ou n'active pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser la « sonnerie du minuteur » quand une fonction est active et quand le four est éteint.

Pour activer le « minuteur », tournez le bouton du minuteur dans le sens horaire puis dans le sens opposé sur la durée souhaitée : un signal sonore vous avertira quand la durée sera écoulée.

Réglage du « minuteur analogique »

Pour régler l'heure indiquée par l'horloge, appuyez 4 fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote.

Ensuite, pour augmenter ou baisser l'heure affichée par intervalles d'1 minute, tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire, l'aiguille des minutes se déplacera par intervalles d'1 minute, dans le sens horaire ou antihoraire.

Après 10 secondes depuis le dernier réglage, le minuteur électronique quitte automatiquement le mode de réglage de l'heure.

Cuisson manuelle

Quand il n'est pas activé, le minuteur permet la cuisson manuelle avec les boutons du thermostat et de fonctions du four.

Programmation de « l'heure de fin de cuisson »

La programmation de « l'heure de fin de cuisson » vous permet de démarrer immédiatement la cuisson et de l'arrêter en fonction de l'heure programmée. Pour régler « l'heure de fin de cuisson », appuyez brièvement 2 fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole  clignote. Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson par intervalles d'1 minute, tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire, l'aiguille des minutes se déplacera d'1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. Le symbole  clignotera pendant 10 secondes après la dernière action. appuyant sur le bouton assez longtemps pour programmer au moins 2 minutes de cuisson. Une fois le programme confirmé, la cuisson démarre et l'alarme sonore est automatiquement activée. La cuisson est terminée quand « heure de fin de cuisson = heure actuelle ».

Pour afficher le programme réglé, appuyez brièvement sur le bouton et relâchez-le, les aiguilles et symboles indiqueront le programme réglé.

En fin de cuisson, le symbole  clignote et l'alarme retentit. Après 1 minute, l'alarme est désactivée et le symbole  continue à clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton.

Pour annuler le programme avant la fin, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes : le programme sera annulé et le minuteur reviendra en mode de cuisson manuel.

Programmation de « l'heure de début de cuisson » et de « l'heure de fin de cuisson »

La programmation de « l'heure de début de cuisson » vous permet de démarrer et de terminer automatiquement la cuisson en fonction des heures programmées.

Pour programmer « l'heure de début de cuisson », appuyez brièvement 1 fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole  clignote. Pour augmenter ou réduire l'heure de début de cuisson par intervalles d'1 minute, tournez le

bouton dans le sens horaire ou antihoraire, l'aiguille des minutes se déplacera d'1 minute dans le sens horaire ou antihoraire.

Le symbole  continuera à clignoter pendant 10 secondes après la dernière action. Si, durant ce délai, vous ne tournez pas le bouton ou n'appuyez pas dessus, les aiguilles reviennent automatiquement à l'affichage de l'heure et le programme est annulé. Si vous appuyez sur le bouton suffisamment longtemps pour programmer au moins 1 minute de délai, « l'heure de début de cuisson » est enregistrées (le symbole  s'allume), puis il est possible de régler « l'heure de fin de cuisson » (le symbole  qui était éteint se met à clignoter). Pour programmer « l'heure de fin de cuisson », suivez la procédure décrite au paragraphe suivant.

La cuisson démarre quand « heure de début = heure actuelle ».

Programmation de la « sonnerie du minuteur »

La programmation de la « sonnerie du minuteur » fournit une alarme simple à la fin de la durée programmée, sans activer la cuisson (mode « Sonnerie du minuteur »).

Pour programmer une « alarme » sans cuisson (mode « sonnerie du minuteur »), appuyez brièvement 3 fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole  clignote. Tournez ensuite le bouton, le réglage de la « sonnerie du minuteur » est le même que celui de « l'heure de fin de cuisson » (consultez le paragraphe correspondant).

La « sonnerie du minuteur » peut être utilisée uniquement si aucun programme n'est en cours.

Affichage du programme réglé

Le programmeur permet d'afficher le programme réglé.

Pour visualiser le programme réglé, appuyez brièvement sur le bouton, la commande affichera le programme réglé, en déplaçant les aiguilles sur l'heure définie et en indiquant les étapes par un clignotement des symboles.

La commande revient automatiquement à l'affichage de l'heure actuelle et continue à exécuter le programme réglé.

Effacement du programme réglé

La commande permet d'annuler le programme. Pour annuler le programme réglé, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes jusqu'à

ce que le symbole correspondant s'éteigne et qu'un bip retentisse.

La commande revient automatiquement au mode de cuisson manuel.

Signal de panne de courant

Le minuteur n'annule pas le programme en cas de panne de courant.

Le minuteur indique chaque panne de courant du réseau par un clignotement du symbole , afin que l'utilisateur puisse vérifier si l'heure est correcte.

Dans ce cas, appuyez brièvement sur le bouton pour désactiver le signal.

Conseils utiles

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique les combinaisons optimales de fonctions et niveaux pour cuire différents types de plats. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four. Les températures et durées de cuisson sont approximatives et dépendent de la taille du plat à cuire et du type d'accessoire utilisé. Utilisez d'abord le réglage recommandé le plus bas, et augmentez-le si le plat n'est pas assez cuit. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules et plats en métal noir.

Vous pouvez également utiliser des plats et accessoires en pyrex et en grès, mais notez que ceci augmente légèrement la durée de cuisson.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « chaleur tournante » permet de cuire en même temps différents plats ayant la même température de cuisson (par exemple, du poisson et des légumes) sur différents niveaux. Sortez le plat ayant le temps de cuisson le plus court et laissez le plat ayant le temps de cuisson le plus long dans le four.

Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Température	Durée (minutes)	Niveaux
Gâteaux levés		160 – 200	30 – 50	2/3
Petits choux		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2
Poisson		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Saucisses / travers de porc		230 – 250	14 – 18	4/5

Recette	Fonction	Température	Durée (minutes)	Niveaux
Veau / bœuf		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Porc		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Poulet		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Légumes		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Fonctions	Cuisson conventionnelle	Convection forcée	Gril	Gril turbo	Chaleur tournante	Cuisson par sole ventilée

Nettoyage et entretien

 N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.

 Effectuez les opérations nécessaires quand le four est froid.

 N'utilisez pas de paille de fer, de tampons abrasifs ou de détergents abrasifs / corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

 Utilisez des gants de protection pendant toutes les opérations. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Surfaces extérieures

- Nettoyez les surfaces avec un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent neutre. Essuyez avec un chiffon propre.

- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si un de ces produits entre accidentellement en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

Surfaces intérieures

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence quand il est encore tiède, pour éliminer les dépôts ou les taches causées par des résidus d'aliments. Pour sécher la condensation éventuellement présente après la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir entièrement puis essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction de « Nettoyage à la vapeur » pour un nettoyage optimal des surfaces intérieures.
- La porte se démonte et se remonte facilement pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez la vitre du four avec un détergent liquide adapté.

Accessoires

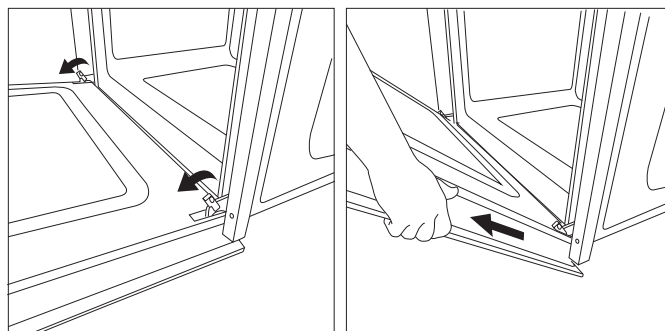
Après utilisation, faites tremper les accessoires dans une solution contenant du produit vaisselle, en les manipulant avec des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Il est possible d'éliminer les résidus d'aliments avec une brosse à vaisselle ou une éponge.

Démontage et montage de la porte

La porte du four se démonte rapidement et facilement. Pour ce faire, procédez comme suit :

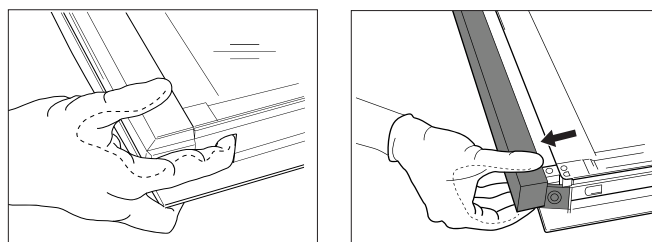
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Soulevez les deux leviers indiqués dans la figure ci-dessous.
3. Fermez la porte jusqu'à la première butée (due aux leviers soulevés).
4. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la sortir de ses fixations.

Pour remonter la porte, placez les charnières dans leurs fixations et abaissez les deux leviers.

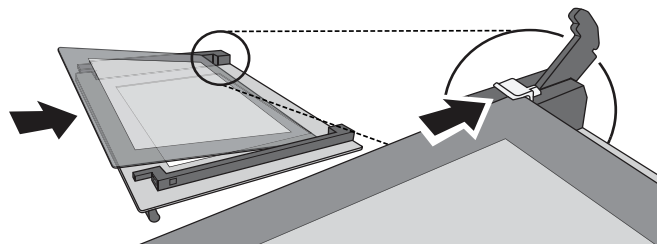


Appuyez pour nettoyer - nettoyer la vitre

1. Après avoir retiré la porte et l'avoir posée sur une surface souple avec la poignée vers le bas, appuyez simultanément sur les deux clips de retenue et retirez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



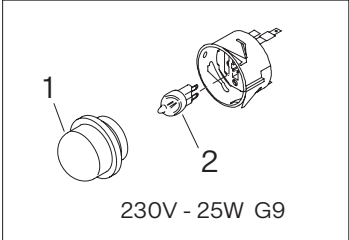
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, retirez-la et placez-la sur une surface douce avant de la nettoyer.
3. Pour repositionner correctement la vitre interne, assurez-vous que le cadre noir brillant de la vitre est orienté vers le haut.



4. Remontez le bord supérieur : un clic indique que le positionnement est correct. Assurez-vous que le joint est bien fixé avant de remonter la porte.

Remplacement de l'ampoule

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Déposez le cache de la lampe, remplacez l'ampoule et remettez le cache en place.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Remarque : l'ampoule utilisée dans le produit est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et n'est pas adaptée à l'éclairage domestique général (Règlement CE 244/2009). Les ampoules sont disponibles auprès de notre service Après-Vente.

! En cas d'utilisation d'ampoules halogènes, ne les touchez pas avec les mains nues, car les traces de doigts peuvent les endommager. N'utilisez pas le four tant que le cache de la lampe n'a pas été remonté.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchement du réseau.	Vérifiez que l'alimentation secteur est présente et que le four est branché à l'alimentation électrique. Éteignez le four et rallumez-le pour voir si le défaut persiste.

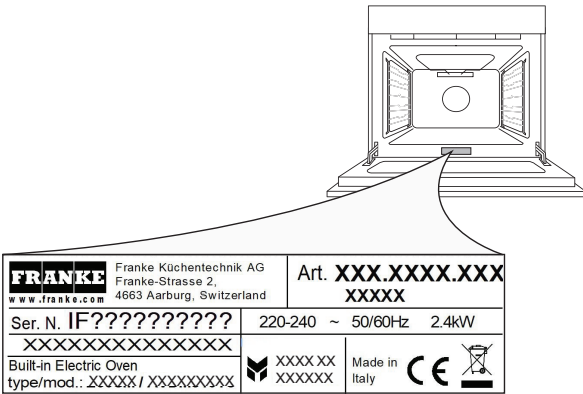
Assistance

En cas de problème de fonctionnement, contactez un SAV Franke.
N'ayez jamais recours aux services de techniciens non autorisés.

Précisez :

- le type de défaut,
- le modèle de l'appareil (référence),
- le numéro de série (SN) indiqué sur la plaque signalétique, située sur le bord inférieur de la cavité du four (visible quand la porte du four est ouverte).

Lorsque vous contactez notre Centre d'assistance, indiquez les codes figurant sur la plaque signalétique du produit.



Indice

Informazioni per la sicurezza	47
Installazione	50
Vista d'insieme	51
Accessori	52
Funzioni	53
Primo utilizzo	54
Uso quotidiano	54
Consigli utili	56
Tabella delle cotture	56
Pulizia e manutenzione	57
Risoluzione dei problemi	59
Assistenza	59

Informazioni per la sicurezza

Prima di usare il dispositivo, leggere le istruzioni di sicurezza. Conservare le istruzioni per consultazioni future. Conservare le istruzioni per consultazioni future. Le presenti istruzioni e il dispositivo stesso forniscono importanti avvertenze per la sicurezza, da rispettare in qualsiasi momento. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per il mancato rispetto delle presenti istruzioni di sicurezza, per l'uso improprio del dispositivo o per l'impostazione errata dei comandi.

 Tenere i bambini piccoli (0-3 anni) a debita distanza dal dispositivo. Tenere i bambini (3-8 anni) a debita distanza dal dispositivo se non costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienza e conoscenza possono utilizzare il dispositivo unicamente nel caso in cui siano sorvegliati o istruiti in merito all'impiego sicuro e solo se sono in grado di comprendere i possibili pericoli. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

 **Avvertenza:** il dispositivo e le sue parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani se non sono costantemente sorvegliati.

 Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se il dispositivo è adatto per l'uso della sonda, utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno. Pericolo di incendio.

 Tenere gli stracci o altri materiali infiammabili lontani dal dispositivo fino a quando tutti i componenti non si sono raffreddati. Pericolo di incendio. Prestare sempre attenzione durante la cottura degli elementi ricchi di grassi, olio o quando si aggiungono liquidi a base di alcol. Pericolo di incendio.

Utilizzare i guanti da forno per togliere padelle e accessori. Al termine della cottura, aprire la porta con cautela, facendo in modo che l'aria o il vapore caldo fuoriesca gradualmente, prima di accedere all'interno. Pericolo di ustioni. Non ostruire le griglie dell'aria calda nella parte anteriore del forno. Pericolo di incendio.

 Prestare attenzione quando la porta del forno è aperta o in posizione abbassata per evitare colpi contro la porta stessa.

Uso ammesso

 **Attenzione:** il dispositivo non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un apparecchio esterno di commutazione come un timer o un sistema di controllo remoto separato.

 Il dispositivo è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili come agriturismi e cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, nonché dai clienti in hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

 Usi diversi non sono ammessi (per esempio, per riscaldare le stanze).

 Il dispositivo non è destinato all'uso professionale.

 Non utilizzare il dispositivo all'esterno. Non conservare all'interno o nelle vicinanze di questo dispositivo sostanze esplosive

o infiammabili (per esempio, benzina o bombolette di aerosol). Pericolo di incendio.

Incasso

 Il dispositivo deve essere maneggiato e installato da due o più persone. Pericolo di lesioni. Utilizzare guanti protettivi per disimballare e installare. Pericolo di tagli.

 L'installazione, inclusa la fornitura di acqua (se presente), i collegamenti elettrici e le riparazioni devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. Non riparare né sostituire parti del dispositivo a meno che questo non sia specificatamente indicato nel manuale d'uso. Fare in modo che i bambini non si avvicinino al luogo dell'installazione.

 Dopo aver disimballato il dispositivo, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di problemi, contattare l'assistenza post-vendita più vicina. Dopo l'installazione, l'imballaggio (parti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento.

 Il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione. Pericolo di scossa elettrica. Durante l'installazione, assicurarsi di non danneggiare il cavo di alimentazione. Pericolo di incendio o scossa elettrica. Accendere il dispositivo solo dopo aver completato l'installazione.

 Eseguire tutti i lavori di taglio e adattamento del mobile prima di inserire il dispositivo nel punto previsto e rimuovere tutti i trucioli di legno e la segatura.

 Non rimuovere il dispositivo dalla base in polistirene espanso fino al momento dell'installazione.

 Dopo l'installazione, la parte inferiore del dispositivo non deve essere più accessibile. Pericolo di ustioni.

 Non installare il dispositivo dietro una porta decorativa. Pericolo di incendio.

 Se il dispositivo è installato sotto il piano di lavoro, non ostruire lo spazio libero minimo tra il piano stesso e il bordo superiore del forno. Pericolo di bruciature.

Avvertenze di natura elettrica

 **Avvertenza:** la targhetta dei dati di funzionamento si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

 Deve essere possibile scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica togliendo la spina dalla presa nel caso in cui la spina sia accessibile o mediante un interruttore multipolare installato a monte della presa conformemente alle norme di cablaggio; il dispositivo deve essere messo a terra nel rispetto delle norme di sicurezza elettrica nazionali.

 Non utilizzare prolunghe, prese multiple né adattatori. I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.

 Non utilizzare il dispositivo se si è bagnati o a piedi scalzi. Non mettere in funzione il dispositivo se ha un cavo di alimentazione o una presa danneggiata, se non funziona correttamente oppure se è danneggiato/caduto.

 Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito con uno identico dal costruttore, da un suo tecnico del servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni pericolo - rischio di folgorazione. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, contattare un centro di assistenza autorizzato.

Pulizia e manutenzione

 **Avvertenza:** assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire lavori di manutenzione. Pericolo di scossa elettrica.

 Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi né raschietti di metallo per pulire il vetro della porta in quanto possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

 Assicurarsi che il dispositivo si sia raffreddato prima di pulirlo o di eseguire interventi di manutenzione. Pericolo di ustioni.

 **Avvertenza:** spegnere il dispositivo prima di sostituire la lampada. Pericolo di scossa elettrica.

Smaltimento dei materiali di imballaggio

Il materiale di imballaggio è 100% riciclabile ed è contrassegnato con il simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono essere quindi smaltite in modo responsabile e nel rispetto delle norme in materia di smaltimento dei rifiuti stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento di elettrodomestici

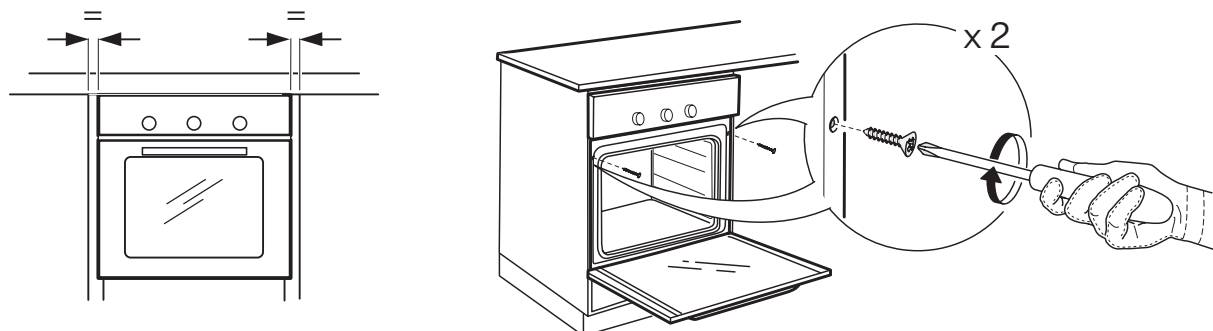
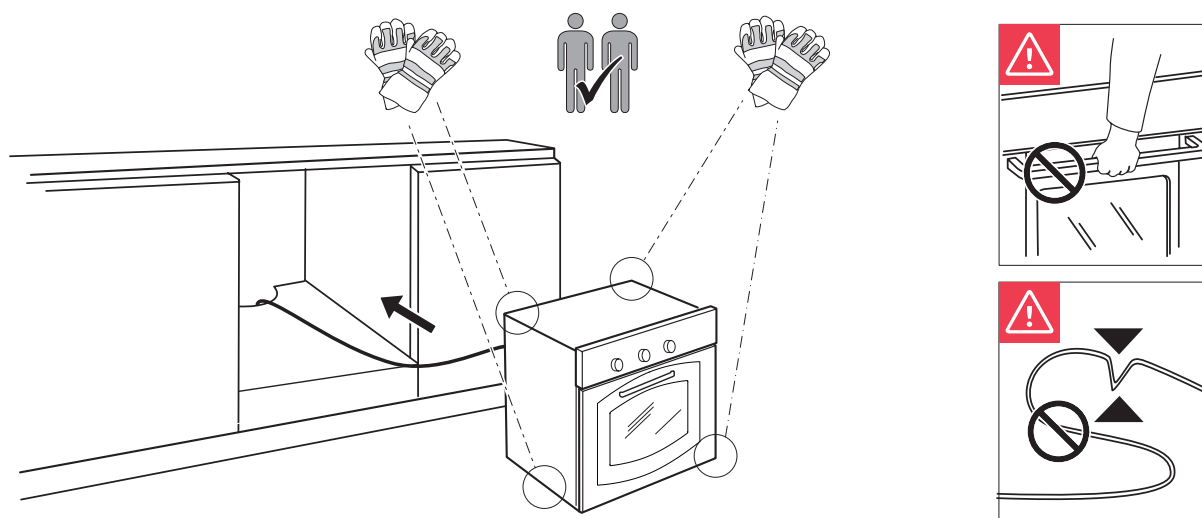
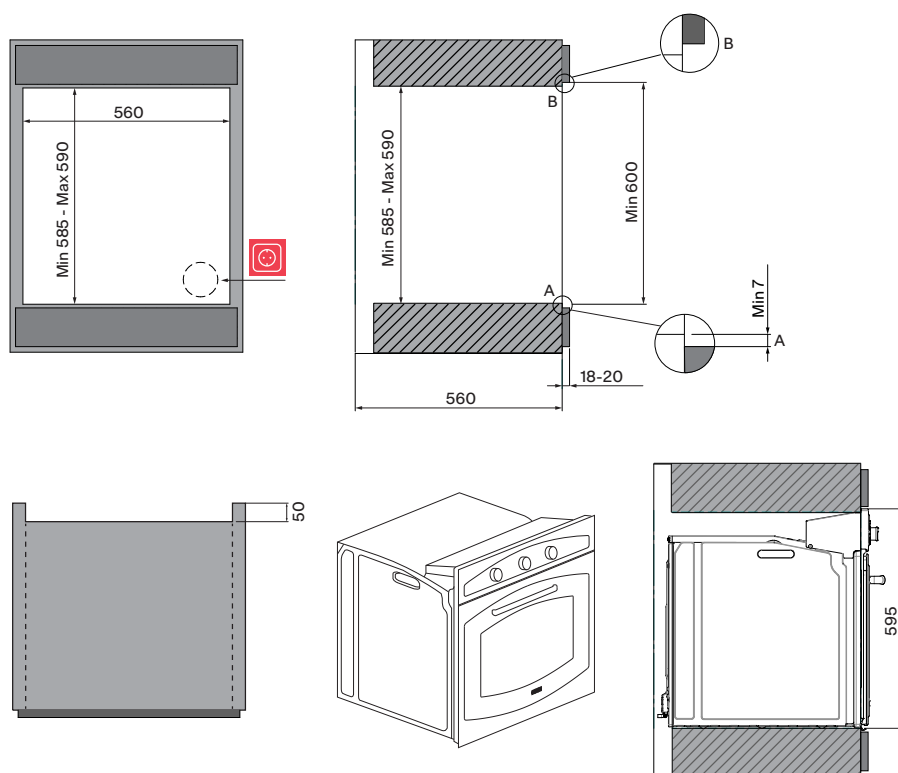
Il dispositivo è realizzato con materiali riciclabili o riutilizzabili. Smaltirlo in conformità alle norme locali di smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, sul recupero e sul riciclo di elettrodomestici, contattare le autorità locali, il servizio di raccolta di rifiuti domestici oppure il negozio in cui si è acquistato il dispositivo. Il dispositivo è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo lo smaltimento corretto di questo prodotto si contribuirà a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

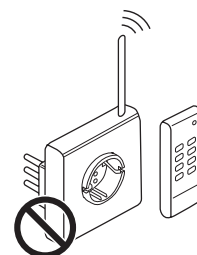
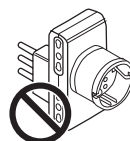
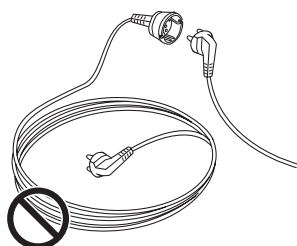
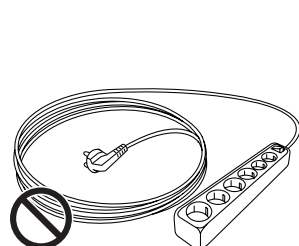
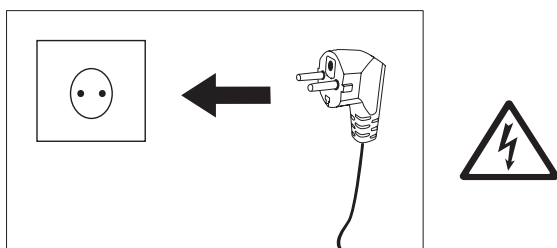
Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione accompagnatoria indica che il dispositivo non dovrebbe essere trattato come un rifiuto domestico, bensì conferito in un apposito centro di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Consigli per il risparmio energetico

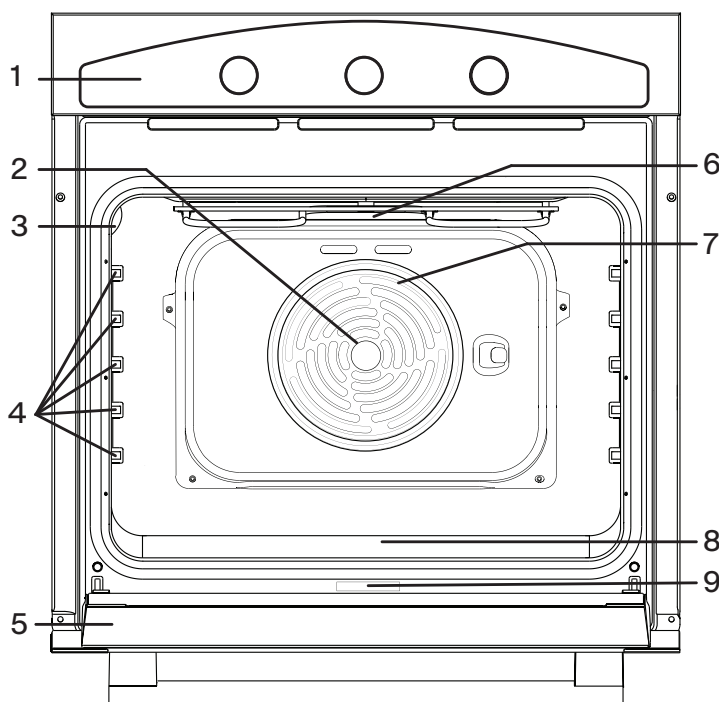
Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella delle cotture o nella ricetta. Utilizzare teglie verniciate o smaltate in un colore scuro, perché assorbono meglio il calore. Gli alimenti che richiedono una cottura prolungata continuano a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno.

Installazione



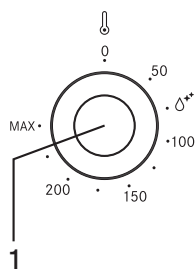


Vista d'insieme



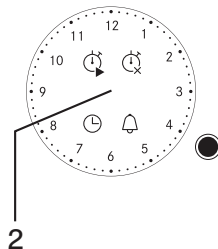
1. Pannello di comando
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide per i ripiani
5. Porta
6. Elemento riscaldante superiore / grill
7. Elemento riscaldante circolare (non visibile)
8. Elemento riscaldante inferiore (non visibile)
9. Targhetta dei dati di funzionamento (non rimuovere)

Pannello di comando: modello FCO 86 H, FCL 86 H



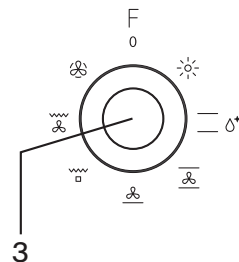
1. Manopola del termostato

Ruotare per selezionare la temperatura richiesta all'attivazione della funzione selezionata.



2. Manopola del timer analogico

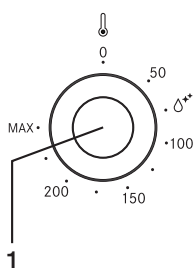
Ruotando la manopola è possibile impostare l'ora, programmare l'inizio e la fine della cottura e impostare l'allarme (Contaminuti).



3. Manopola di selezione

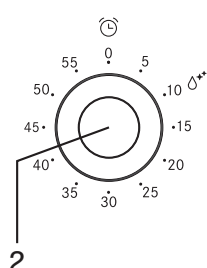
Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 per spegnere il forno.

Pannello di comando: modello FCO 82 H



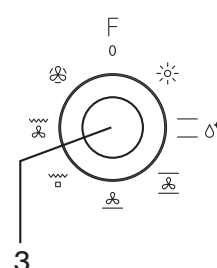
1. Manopola del termostato

Ruotare per selezionare la temperatura richiesta all'attivazione della funzione selezionata.



2. Manopola del timer

Utile come timer. Non fa partire né interrompe la cottura.

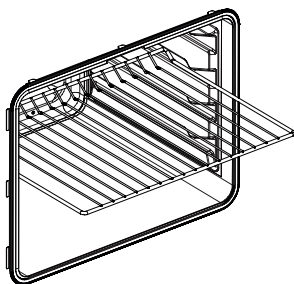


3. Manopola di selezione

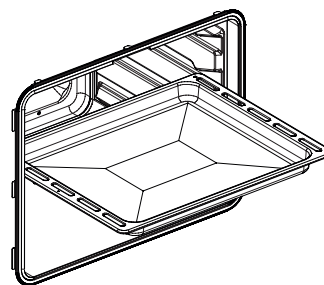
Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 per spegnere il forno.

Accessori

2 x ripiano grigliato



2 x vassoio



Altri accessori possono essere acquistati separatamente dall'assistenza post-vendita.

Funzioni



Spento

Per spegnere il forno.



Lampada

Per accendere la luce nello scomparto.



Statico

Per cuocere qualsiasi piatto su un solo ripiano.



Pulizia a vapore

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura consente di rimuovere in tutta semplicità sporco e residui di cibo. Versare 250 ml di acqua nella parte inferiore del forno e rimuovere tutti gli accessori interni. Chiudere la porta e utilizzare la funzione per 10' a 75°C. Al termine del ciclo, spegnere il forno e lasciarlo raffreddare per 15'. Infine rimuovere tutti i residui liquidi e lo sporco con un panno umido.



Ventilato

Per cuocere torte con ripieno succoso su un singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cuocere su due ripiani. Cambiare la posizione dei piatti per cuocere in modo più uniforme.



Cottura ventilata inferiore

L'elemento riscaldante inferiore (fondo) e la ventola sono attivati. Soluzione ideale per cucinare il pesce e i prodotti surgelati e precotti in generale. Molto indicata anche per i prodotti di pasticceria.



Grill

Per cucinare alla griglia bistecche, kebab e salsicce, cuocere verdure gratinate o tostare il pane. Quando si cuoce alla griglia la carne, raccomandiamo di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionare la padella a uno dei livelli al di sotto del ripiano grigliato e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



Turbo grill

Per arrostitire pezzi di carne di grandi dimensioni (cosce, roast-beef, pollo). Raccomandiamo di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionare la padella a uno dei livelli al di sotto del ripiano grigliato e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



Termoventilato

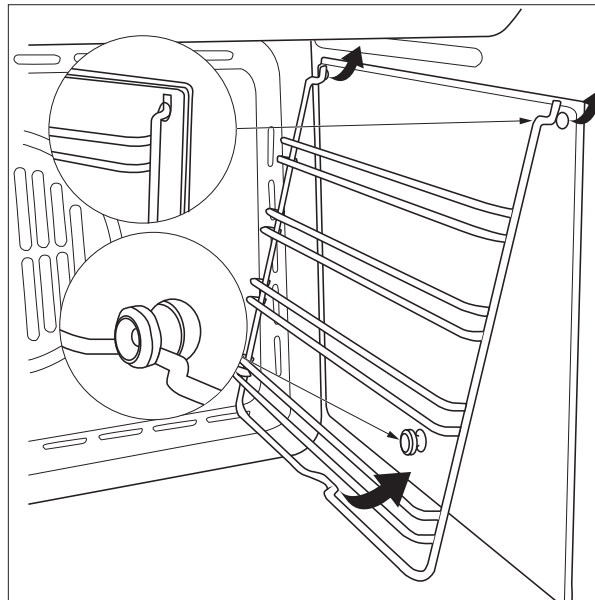
Per cuocere allo stesso tempo alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura su vari ripiani (al massimo tre). Questa funzione può essere impiegata per cuocere alimenti diversi senza che gli odori si trasferiscano da uno all'altro.

Primo utilizzo

Riscaldamento del forno

- Un forno nuovo può rilasciare odori legati alla produzione. Si tratta di un fenomeno totalmente normale. Prima di iniziare la cottura degli alimenti, raccomandiamo pertanto di riscaldare il forno vuoto per rimuovere i possibili odori.
- Rimuovere eventuali pellicole o cartoni protettivi dal forno e togliere gli accessori dall'interno (per togliere le griglie laterali dai forni con pareti lisce, procedere come mostrato nella figura).
- Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora, preferibilmente usando la funzione „Ventilato”. Il forno deve essere vuoto durante questo periodo di tempo. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di aerare l'ambiente dopo aver utilizzato il dispositivo per la prima volta.



Uso quotidiano

Selezione di una funzione

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione sul simbolo della funzione necessaria.

Attivazione della funzione

Manuale

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola del termostato per impostare la temperatura necessaria. Per interrompere la funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e quella del termostato su 0.

Pulizia a vapore

Per attivare la funzione „Pulizia a vapore”, versare 250 ml di acqua nella parte inferiore del forno, quindi ruotare la manopola di selezione e quella del termostato sull'icona . Si raccomanda di utilizzare la funzione per 10'.

Impostazione del timer

Questa opzione non interrompe né dà inizio alla cottura, ma consente di utilizzare il „Contaminuti” sia mentre una funzione è attiva, sia quando il forno è spento.

Per attivare il „Timer”, ruotare la manopola del timer in senso orario e poi ruotarla nella direzione opposta fino al tempo desiderato. Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico.

Impostazione del „Timer analogico”

Per impostare l'ora mostrata dall'orologio, premere brevemente la manopola per 4 volte fino a quando l'icona  non lampeggia. Per spostare in avanti o all'indietro l'ora in intervalli di 1 minuto, ruotare poi la manopola in senso orario o antiorario. La lancetta dei minuti si sposterà di 1 minuto in senso orario o antiorario.

Trascorsi 10 secondi dall'ultima regolazione del timer elettronico, si esce automaticamente dalla modalità di impostazione dell'ora.

Cottura manuale

Quando non è attivato, il timer consente la cottura manuale usando la manopola del termostato e quella delle funzioni del forno.

Programmazione dell'Ora di fine cottura"

Per programmare l'Ora di fine cottura", premere brevemente la manopola per 2 volte fino a quando l'icona  non lampeggia.

Per aumentare o diminuire il tempo di cottura in intervalli di 1 minuto, ruotare la manopola in senso orario o antiorario. La lancetta dei minuti si sposterà di 1 minuto in senso orario o antiorario. L'icona  lampeggerà per 10 secondi dopo l'ultima rotazione.

Il programma può essere confermato premendo la manopola purché siano stati programmati almeno 2 minuti di cottura. Per visualizzare il programma impostato, premere brevemente e rilasciare la manopola. Le lancette e le icone mostreranno il programma impostato.

Alla fine della cottura, l'icona  lampeggia e viene emesso un allarme. Dopo 1 minuto, l'allarme si disattiva e l'icona  continua a lampeggiare fino alla pressione della manopola.

Per annullare il programma prima della fine, premere il pulsante per 3 secondi. Il programma verrà annullato e il timer ritornerà alla modalità di cottura manuale.

Programmazione dell'Ora di inizio cottura" e dell'Ora di fine cottura"

Il programma „Ora di inizio cottura" consente di iniziare e terminare la cottura automaticamente in base agli orari programmati.

Per programmare l'Ora di inizio cottura", premere brevemente la manopola 1 volta fino a quando l'icona  non inizia a lampeggiare. Per spostare in avanti o all'indietro l'ora di inizio cottura in intervalli di 1 minuto, ruotare la manopola in senso orario o antiorario. La lancetta si sposta di 1 minuto in senso orario o antiorario.

L'icona  continuerà a lampeggiare per 10 secondi dopo l'ultima rotazione. Se, entro questo orario, la manopola non viene ruotata né premuta, le lancette ritornano automaticamente a indicare l'ora e il programma è annullato.

Premendo la manopola, l'Ora di inizio cottura" viene salvata (l'icona  si accende con luce fissa), purché sia stato programmato almeno 1 minuto di ritardo. Si passa all'impostazione dell'Ora di fine cottura" (l'icona  non è più spenta e inizia a lampeggiare).

Per programmare l'Ora di fine cottura", seguire la procedura descritta nel relativo paragrafo. La cottura inizierà quando „Ora di inizio = ora attuale".

Programmazione del „Contaminuti"

Programmando il „Contaminuti", viene emesso un allarme semplice al termine del tempo programmato senza iniziare la cottura (modalità „Contaminuti").

Per programmare un „Allarme" senza cottura (modalità „Contaminuti"), premere brevemente la manopola per 3 volte fino al lampeggio dell'icona . Ruotare quindi la manopola. Per impostare il „Contaminuti", seguire la stessa procedura della regolazione dell'Ora di fine cottura" (vedere il relativo paragrafo).

Il „Contaminuti" può essere utilizzato solo quando nessun programma è attivo.

Visualizzazione del programma impostato

Il programmatore consente la visualizzazione del programma impostato.

Per visualizzare il programma impostato, premere brevemente e rilasciare la manopola. Il controller visualizza il programma impostato, spostando le lancette sull'ora impostata ed evidenziando le fasi con il lampeggio delle icone corrispondenti.

Il controller ritornerà automaticamente alla visualizzazione dell'ora attuale e continuerà il programma impostato.

Cancellazione del programma impostato

Il controller consente di annullare il programma. Per annullare il programma, premere la manopola per alcuni secondi fino a quando l'icona corrispondente non si spegne e viene emesso un segnale acustico. Il controller ritorna automaticamente alla modalità di cottura manuale.

Segnale blackout

Il timer non annulla il programma in caso di blackout. Il timer segnala ogni problema della rete elettrica con il lampeggio dell'icona , così l'utente può controllare che l'ora sia corretta.

In questo caso, premere brevemente la manopola per disattivare il segnale.

Consigli utili

Come leggere la Tabella delle cotture

La tabella riporta le funzioni e i livelli più adatti per cucinare vari tipi di alimenti. I tempi di cottura iniziano dal momento in cui l'alimento viene messo in forno. Le temperature e i tempi di cottura sono approssimativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori utilizzati. Usare le impostazioni raccomandate più basse per iniziare e, se il cibo non è sufficientemente cotto, passare alle impostazioni più alte. Utilizzare gli accessori forniti, nonché teglie e leccarde possibilmente di metallo di colore scuro.

Si può optare anche per padelle e accessori in Pyrex o stoneware, ma tenere presente che i tempi di cottura risulteranno leggermente più lunghi.

Cottura contemporanea di alimenti diversi

Usando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti differenti che richiedono la stessa temperatura di cottura (per esempio, pesce e verdure), su livelli differenti. Togliere l'alimento che richiede un tempo di cottura più corto e lasciare in forno quello che necessita di un tempo di cottura più lungo.

Tabella delle cotture

Ricetta	Funzione	Temperatura	Durata (min.)	Livelli
Torte lievitate		160 – 200	30 – 50	2/3
Choux bun		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2
Pesce		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3

Ricetta	Funzione	Temperatura	Durata (min.)	Livelli
Salsicce / costolette		230 – 250	14 – 18	4/5
Vitello / manzo		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Maiale		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Pollo		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Verdure		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Funzioni	Statico	Ventilato	Grill	Turbo grill	Termoventilato	Cottura ventilata inferiore

Pulizia e manutenzione

 Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.

 Eseguire le operazioni necessarie quando il forno è freddo.

 Non utilizzare pagliette né agenti detergenti abrasivi / corrosivi, poiché

potrebbero danneggiare le superfici del dispositivo.

 Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica.

Superfici esterne

- ▶ Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se sono molto sporche, utilizzare alcune gocce di detergente a pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- ▶ Non utilizzare detergenti corrosivi/abrasivi. Se questi prodotti entrano inavvertitamente in contatto con le superfici del dispositivo, pulirle immediatamente con un panno in microfibra umido.

Superfici interne

- ▶ Dopo ogni uso, far raffreddare il forno e quindi pulirlo, preferibilmente quando è ancora tiepido, per rimuovere eventuali depositi e macchie causate dai residui di cibo. Per asciugare la condensa che si è formata in conseguenza della cottura di alimenti con alto contenuto di acqua, far raffreddare completamente il forno e passare un panno o una spugna.
- ▶ Attivare la funzione „Pulizia a vapore” per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- ▶ La porta può essere tolta e rimontata in tutta semplicità per facilitare la pulizia del vetro.
- ▶ Pulire il vetro della porta con un detergente liquido adatto.

Accessori

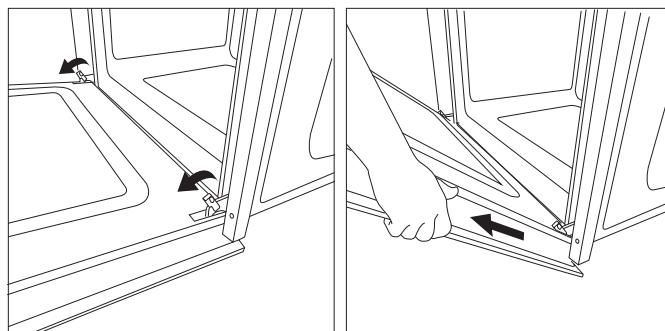
Immergere gli accessori in una soluzione liquida per piatti, maneggiarli con i guanti da forno se sono ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola o una spugna per piatti.

Rimozione e rimontaggio della porta

La porta del forno può essere tolta velocemente e in tutta semplicità. Per farlo, procedere come descritto di seguito.

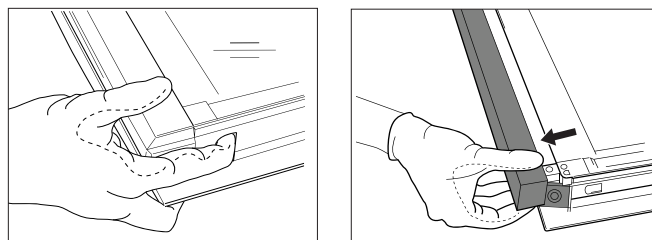
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le due leve mostrate nella figura qui sotto.
3. Chiudere la porta fino al primo arresto (causato dalle leve sollevate).
4. Sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno per rimuoverla dai supporti.

Per montare la porta, inserire i cardini nei supporti e abbassare le leve.

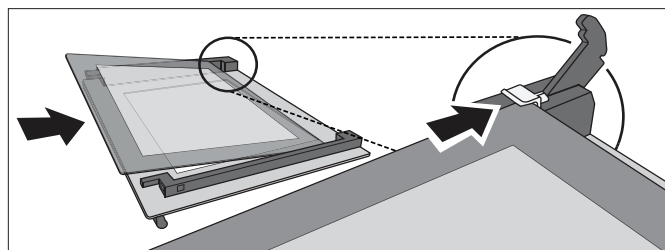


Premere per pulire - pulizia del vetro

1. Dopo aver smontato la porta ed averla appoggiata su una superficie morbida con la maniglia rivolta verso il basso, premere contemporaneamente i due fermi e rimuovere il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



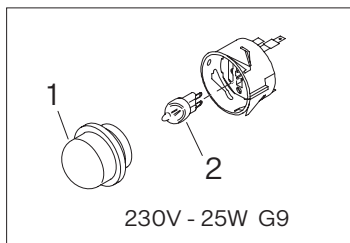
2. Sollevare e tenere saldamente il vetro interno con entrambe le mani, rimuoverlo e posizionarlo su una superficie morbida prima di pulirlo.
3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, assicurarsi che la cornice nera lucida del vetro sia rivolta verso l'alto.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indicherà il corretto posizionamento. Assicurarsi che la tenuta sia ben salda prima di rimontare la porta.

Sostituzione della lampada

1. Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica.
2. Togliere la copertura della luce, sostituire la lampadina e rimettere la copertura sulla luce
3. Ricollegare il forno all'alimentazione elettrica.



Nota: la lampadina utilizzata nel prodotto è studiata appositamente per i dispositivi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti (Regolamento CE 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso la nostra assistenza post-vendita.



Se si utilizzano lampadine alogene, non toccarle a mani nude perché le impronte digitali potrebbero causare danni. Non utilizzare il forno solo dopo aver rimontato la copertura della luce.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Blackout. Scollegamento dalla rete elettrica.	Controllare la presenza di corrente e se il forno è collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere il forno e riaccenderlo se il difetto persiste.

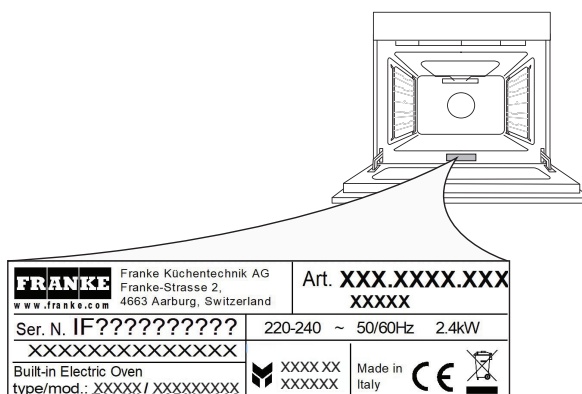
Assistenza

Per qualsiasi problema di funzionamento, contattare il centro di assistenza tecnica Franke. Evitare di rivolgersi a tecnici non autorizzati.

Specificare:

- il tipo di guasto,
- il modello del dispositivo (art./codice),
- il numero di serie (S.N.) sulla targhetta dei dati di funzionamento, situata sul bordo inferiore del vano interno (visibile quando la porta del forno è aperta).

Quando si contatta il centro di assistenza, riportare i codici forniti sulla targhetta dei dati di funzionamento del prodotto.



Índice

Información de seguridad	61
Instalación	64
Información general	65
Accesorios	66
Funciones	67
Uso por primera vez	68
Uso diario	68
Consejos útiles	70
Tabla de cocción	70
Limpieza y mantenimiento	71
Resolución de problemas	73
Asistencia	73

Información de seguridad

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato. Conserve dichas instrucciones a mano para poder consultarlas en el futuro. Estas instrucciones y el aparato en sí facilitan importantes advertencias de seguridad que deben observarse en todo momento. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, por el uso inadecuado del aparato o por el ajuste incorrecto de los controles.



Mantener lejos del aparato los niños muy pequeños (0-3 años). Los niños pequeños (3 a 8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que se encuentren bajo una supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sea bajo supervisión o se les haya proporcionado las instrucciones necesarias sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros existentes. No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.



Advertencia: El aparato y algunas de sus piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. Se debe tener precaución para evitar tocar las resistencias. Los niños de menos de 8 años de edad deben mantenerse alejados del aparato, a menos que se encuentren bajo una supervisión constante.



No dejar el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el aparato está en buen estado para su uso, utilizar únicamente la sonda de temperatura

recomendada para este horno, de lo contrario, podría producirse un incendio.



Mantener la ropa u otros materiales inflamables lejos del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo, de lo contrario, podría producirse un incendio. Esté siempre atento al cocinar alimentos ricos en grasa y aceite o al añadir bebidas alcohólicas, de lo contrario, podría producirse un incendio. Utilizar guantes para horno para retirar las bandejas y los accesorios. Al final de la cocción, abrir la puerta con precaución, dejando que el aire caliente o el vapor salgan progresivamente antes de acceder a la cavidad, de lo contrario existe el riesgo de sufrir quemaduras. No obstruir las rejillas de ventilación de aire caliente en la parte delantera del horno, de lo contrario, podría producirse un incendio.



Proceder con precaución cuando la puerta del horno esté abierta o hacia abajo, para evitar golpear la puerta.

Uso permitido



Precaución: El aparato no está previsto para su funcionamiento con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o un sistema de control remoto por separado.



Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales y por clientes en hoteles, moteles, bed & breakfast y otros entornos residenciales.



No se permite ningún otro uso (por ejemplo, para calentar habitaciones).

 Este aparato no está destinado a un uso profesional.

 No utilizar el aparato en exteriores. No guardar sustancias explosivas o inflamables (por ejemplo, gasolina o aerosoles) dentro o cerca del aparato, de lo contrario, podría producirse un incendio.

Instalación

 El aparato debe ser manipulado e instalado por dos o más personas, de lo contrario, existe el riesgo de sufrir lesiones. Utilizar guantes de protección para el desembalaje y la instalación; existe el riesgo de sufrir cortes.

 La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hubiera), las conexiones eléctricas y las tareas de reparación deben correr a cargo de un técnico cualificado. No reparar ni sustituir ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual del usuario. Mantener a los niños alejados del lugar de instalación.

 Después de desembalar el aparato, asegurarse de que no ha sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar algún problema, ponerse en contacto con el distribuidor o el servicio posventa más cercano. Una vez instalado, los restos del embalaje (plástico, trozos de poliestireno, etc.) deben almacenarse fuera del alcance de los niños, para evitar el riesgo de asfixia.

 El aparato debe estar desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación para evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Durante la instalación, asegurarse de que el aparato no dañe el cable de alimentación, ya que existe el riesgo de provocar un incendio o sufrir una descarga eléctrica. Activar el aparato únicamente tras terminar la instalación.

 Realizar todos los recortes necesarios en el armario antes de colocar el aparato en el mueble y eliminar todas las virutas de madera y el serrín.

 No retirar el aparato de la base de espuma de poliestireno hasta que llegue el momento de la instalación.

 Después de la instalación, ya no se debe poder acceder a la parte inferior del aparato, ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras.

 No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa, ya que existe el riesgo de provocar un incendio.

 Si el aparato se instala debajo de la encimera, no obstruir el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno, ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras.

Advertencias eléctricas

 **Advertencia:** La placa de características se encuentra en el borde frontal del horno (se puede ver con la puerta abierta).

 Debe ser posible desconectar el aparato de la red eléctrica desenchufándolo si el enchufe está accesible, o por medio de un interruptor de varios polos instalado antes de la toma, de conformidad con las normas de cableado; además, el aparato debe estar puesto a tierra de conformidad con la normativa nacional en materia de seguridad eléctrica.

 No utilizar alargadores, tomas múltiples ni adaptadores. Los componentes eléctricos no deben ser accesibles al usuario tras la instalación.

 No utilizar el aparato con partes del cuerpo mojadas o sin calzar. No utilizar el aparato si presenta daños en el cable de alimentación o en el enchufe, si no funciona correctamente o si ha sufrido algún tipo de daño o caída.

 Si el cable de alimentación está dañado, para evitar cualquier tipo de riesgo de descarga eléctrica, debe sustituirse por uno idéntico por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas. Si es necesario sustituir el cable de alimentación, ponerse en contacto con el Centro de Servicio Técnico autorizado.

Limpieza y mantenimiento

 **Advertencia:** Asegurarse de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación; no utilizar equipos de limpieza con vapor, ya que existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

 No utilizar limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta, ya que podrían arañarlo y provocar la rotura del cristal.

 Asegurarse de que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo o llevar a cabo el mantenimiento; existe el riesgo de sufrir quemaduras.

 **Advertencia:** Apagar el aparato antes de sustituir la lámpara para evitar el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

Eliminación de materiales de embalaje

El material del embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . En consecuencia, los diversos componentes del embalaje deben eliminarse de forma responsable y de plena conformidad con las normativas locales de las autoridades en materia de eliminación de residuos.

Eliminación de electrodomésticos

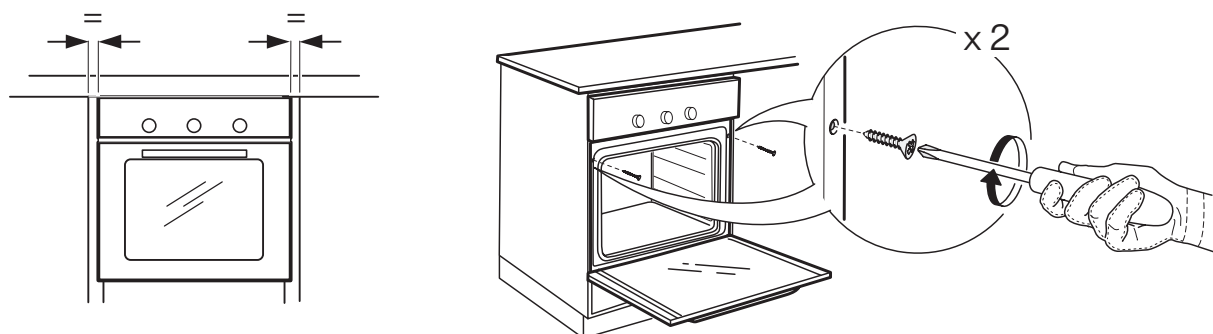
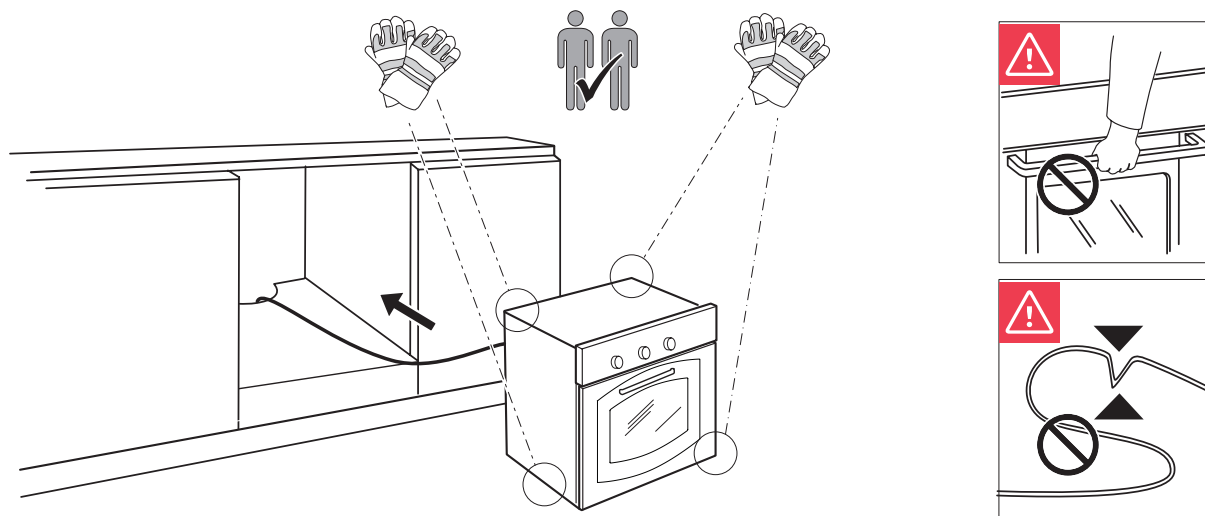
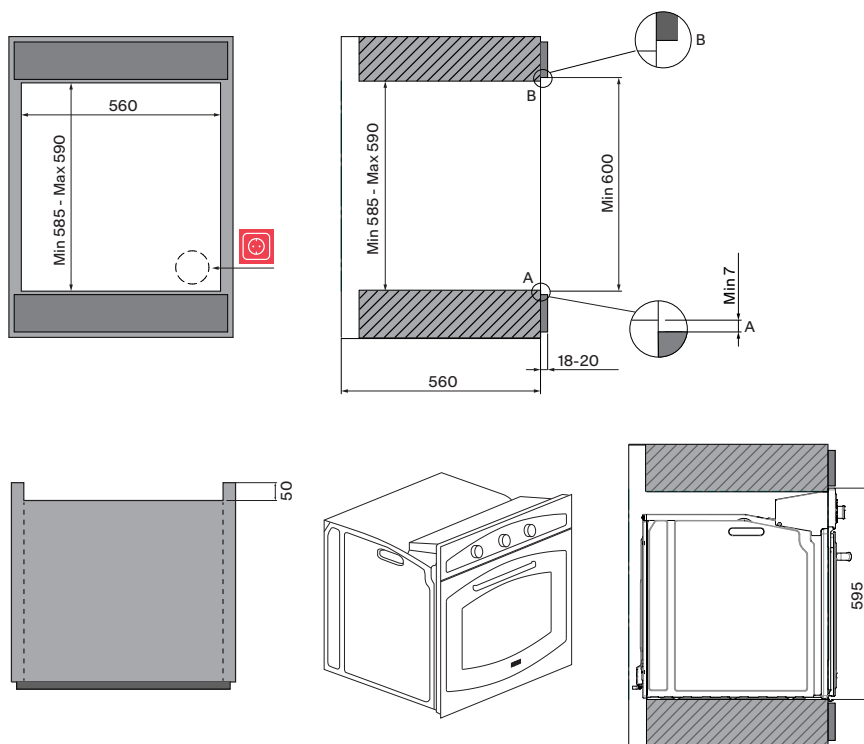
Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Deséchelo de conformidad con la normativa local en materia de eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de los aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el establecimiento del que adquirió el aparato. Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este producto se elimine de forma correcta, ayudará a evitar las consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

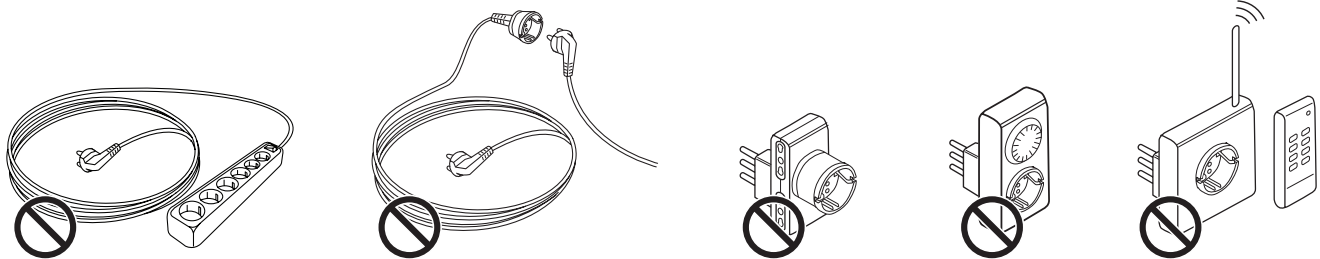
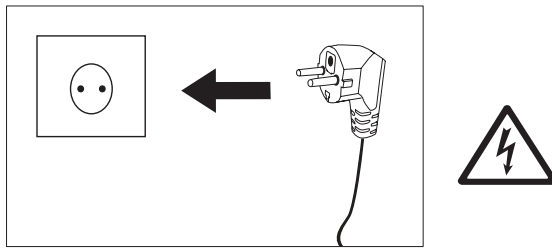
El símbolo  que aparece en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no debe tratarse como un desecho doméstico, sino que se debe llevar a un centro apropiado de recogida y reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Consejos de ahorro de energía

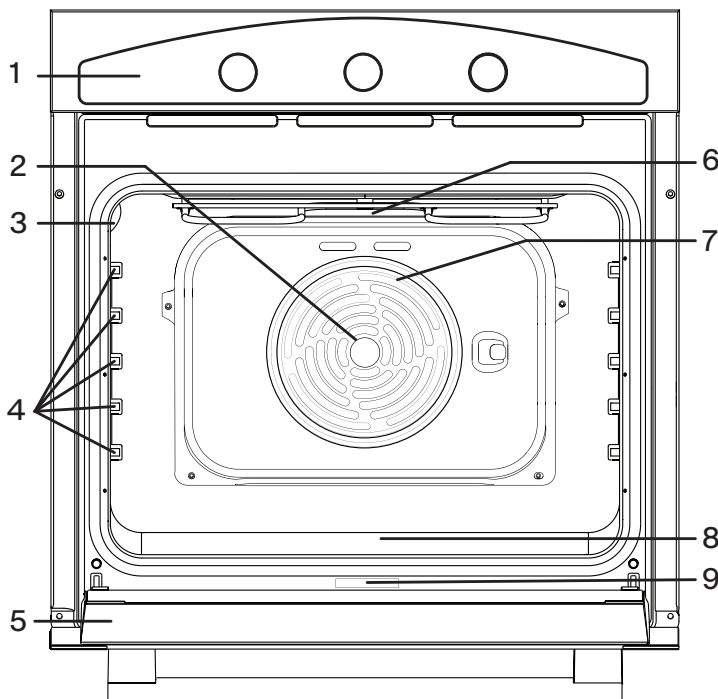
Precalentar el horno únicamente si se especifica en la tabla de cocción o la receta. Utilizar bandejas de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor. Los alimentos que requieran una cocción prolongada seguirán cociéndose incluso después de apagar el horno.

Instalación



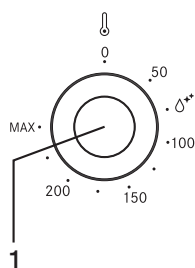


Información general



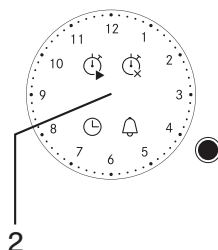
1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías de las bandejas
5. Puerta
6. Resistencia / grill superior
7. Resistencia circular (no visible)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Placa de características (no retirar)

Panel de control: modelo FCO 86 H, FCL 86 H



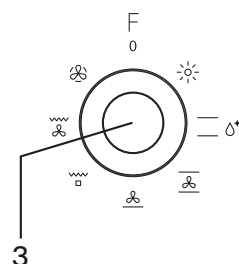
1. Mando del termostato

Girar para seleccionar la temperatura necesaria al activar la función seleccionada.



2. Mando del reloj analógico

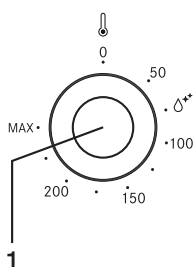
Al girar el mando pulsador, se puede: ajustar el tiempo, programar el inicio y el fin de la cocción y poner una alarma (el minutero).



3. Mando de selección

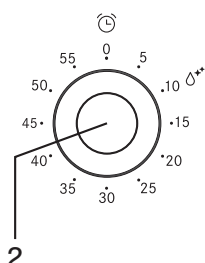
Para encender el horno seleccionando una función. Girar a la posición 0 para apagar el horno.

Control panel: Model FCO 82 H



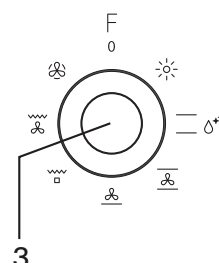
1. Mando del termostato

Girar para seleccionar la temperatura necesaria al activar la función seleccionada.



2. Mando del temporizador

Útil como temporizador. No se activa o se interrumpe la cocción.

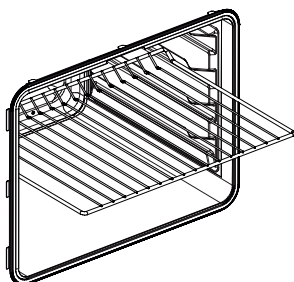


3. Mando de selección

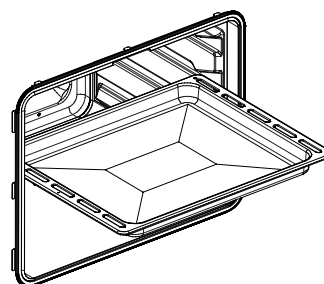
Para encender el horno seleccionando una función. Girar a la posición 0 para apagar el horno.

Accesorios

2 bandejas de rejilla



2 bandejas



Se pueden comprar otros accesorios por separado en el servicio posventa.

Funciones

0

Apagado

Para apagar el horno.



Luz

Para encender la luz del compartimento.



Horneado convencional

Para preparar todo tipo de platos en una sola bandeja.



Limpieza con vapor

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar con facilidad la suciedad y los restos de comida. Verter 250 ml de agua en la parte inferior del horno y retirar todos los accesorios internos. Cerrar la puerta y utilizar la función para 10' a 75°C. Una vez finalice el ciclo, apagar el horno y dejarlo enfriar durante 15'. Por último, con un paño húmedo, eliminar toda la suciedad y los residuos líquidos.



Horneado por convección

Para hornear pasteles con rellenos jugosos en una sola bandeja. Esta función también se puede usar para cocinar en dos bandejas. Cambiar la posición de los platos para cocinar comida de forma más uniforme.



Cocción asistida inferior

Se activan la resistencia inferior (solera) y el ventilador. Ideal para cocinar pescado y productos congelados y precocinados en general. El uso con productos de repostería es muy efectivo.



Grill

Para asar bistecs, kebabs y salchichas, gratinar verduras o tostar pan. Al asar carne, recomendamos utilizar una bandeja de goteo para recoger los jugos de cocción: colocar la bandeja en cualquiera de los niveles por debajo de la bandeja de rejilla y añadir 200 ml de agua potable.



Turbo grill

Para asar grandes piezas de carne (patas, rosbif, pollo). Recomendamos utilizar una bandeja de goteo para recoger los jugos de cocción: colocar la bandeja en cualquiera de los niveles por debajo de la bandeja de rejilla y añadir 500 ml de agua potable.



Circulación forzada de aire

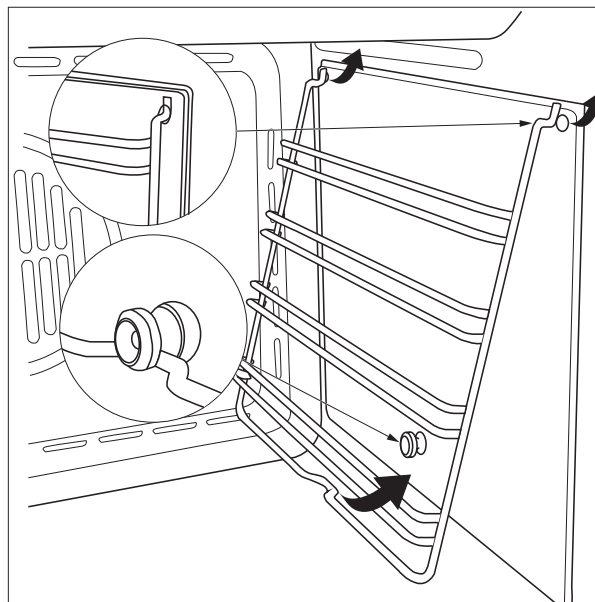
Para cocinar diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en varias bandejas (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función se puede utilizar para cocinar diferentes alimentos sin que los olores se transfieran de un alimento a otro.

Uso por primera vez

Calentar el horno

- Un horno nuevo puede desprender olores derivados de la fabricación: esto es completamente normal. De modo que antes de empezar a cocinar los alimentos, recomendamos calentar el horno vacío para eliminar posibles olores.
- Retirar cualquier cartón protector o película transparente del horno y los accesorios del interior del mismo (para quitar los marcos laterales de los hornos de paredes lisas, proceder como se muestra en la figura).
- Calentar el horno a 250°C durante aproximadamente una hora, preferiblemente mediante la función «Horneado por convección». El horno debe estar vacío durante este tiempo. Seguir las instrucciones para ajustar la función correctamente.

Notas: Se recomienda ventilar la habitación después de utilizar el aparato por primera vez.



Uso diario

Seleccionar una función

Para seleccionar una función, girar el mando de selección hacia el símbolo de la función que se necesita.

Activar una función

Manual

Para iniciar la función que se ha seleccionado, girar el mando del termostato para configurar la temperatura que se necesita. Para interrumpir la función en cualquier momento, apagar el horno y girar el mando de selección y el del termostato a 0.

Limpeza con vapor

Para activar la función «Limpeza con vapor», verter 250 ml de agua en el fondo del horno y, a continuación, girar el mando de selección y el del termostato al icono .

Lo mejor es utilizar la función durante 10'.

Ajuste del temporizador

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero permite utilizar el minuterio cuando una función está activa y cuando el horno está apagado.

Para activar el temporizador, girar el mando del temporizador en sentido horario y, a continuación, girarlo en sentido antihorario al tiempo deseado: una señal acústica le avisará cuando finalice la cuenta atrás.

Ajuste del reloj analógico

Para ajustar la hora que muestra el reloj, pulsar brevemente el mando cuatro veces hasta que el icono  parpadee.

A continuación, para aumentar o disminuir la hora mostrada en intervalos de un minuto, girar el mando en sentido horario o antihorario para mover las manecillas de minutos en intervalos de un minuto, ya sea en sentido horario o antihorario.

Si pasan 10 segundos desde el último ajuste del temporizador electrónico, el horno sale automáticamente del modo de ajuste de la hora.

Cocción manual

Cuando no está activado, el temporizador permite la cocción manual mediante el uso del termostato y los mandos de función del horno.

Programación de la hora de fin de cocción

Programar la hora de fin de cocción permite empezar y terminar de inmediato la cocción de forma automática en función de la hora programada.

Para programar la hora de fin de cocción, pulsar el mando brevemente dos veces hasta que el icono  parpadee.

Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción en intervalos de un minuto, girar el mando en sentido horario o antihorario y las manecillas de minutos se moverán en intervalos de un minuto en sentido horario o antihorario. El icono  parpadeará durante 10 segundos después de la última vuelta. El programa se puede confirmar pulsando el mando siempre que se hayan programado como mínimo dos minutos de cocción.

Después de confirmar el programa, la cocción empieza y se activa automáticamente una alarma sonora. La cocción terminará cuando la hora de fin de cocción llegue a la hora actual. Para mostrar el programa configurado, pulsar brevemente y soltar el mando, a continuación las manecillas y los iconos mostrarán el programa ajustado.

Al terminar la cocción, el icono  parpadea y la alarma emite un pitido. Al cabo de un minuto, la alarma se desconecta y el icono  sigue parpadeando hasta que se pulsa el mando.

Para cancelar el programa antes de que termine, pulsar el botón durante tres segundos: el programa se cancelará y el temporizador volverá al modo de cocción manual.

Programación de la «Hora de inicio de cocción» y la «Hora de fin de cocción»

El programa «Hora de inicio de cocción» permite iniciar y terminar la cocción automáticamente según los tiempos programados.

Para programar la «Hora de inicio de cocción», pulsar brevemente el mando una vez hasta que el icono  empiece a parpadear.

Para aumentar o disminuir la hora de inicio de la cocción en intervalos de un minuto, girar el mando en sentido horario o antihorario y las manecillas de minutos se moverán un minuto en sentido horario o antihorario.

El icono  seguirá parpadeando durante 10 segundos después de la última vuelta. Si, dentro de este tiempo, no se gira ni pulsa el mando, las manecillas vuelven a mostrar automáticamente la hora y el programa se cancela. Si se pulsa el mando, la «Hora de inicio de cocción» se guarda (el icono  permanece encendido), siempre que se haya programado como mínimo un minuto de retraso, y va al ajuste «Hora de fin de cocción» (el icono  empieza a parpadear).

Para programar la «Hora de fin de cocción», seguir el procedimiento indicado en el párrafo correspondiente.

La cocción empezará cuando la hora de inicio coincida con la hora actual.

Programación del minuterero

Programar el minuterero ofrece una alarma simple al final del tiempo programado sin activar la cocción (modo Minuterero).

Para programar una «Alarma» sin cocinar (modo Minuterero), pulsar brevemente el mando tres veces hasta que el icono  parpadee.

A continuación, girar el mando y el ajuste del minuterero es el mismo que el de la «Hora de fin de cocción» (ver párrafo correspondiente).

El minuterero solo se puede utilizar cuando no hay ningún programa en marcha.

Visualización del programa configurado

El programador permite mostrar el programa configurado.

Para ver el programa configurado, pulsar brevemente y soltar el mando y el controlador mostrará el programa configurado, moviendo las manecillas a la hora configurada y resaltando los pasos con un parpadeo de los iconos relacionados.

El controlador volverá a mostrar automáticamente la hora actual y seguirá ejecutando el programa configurado.

Detener el programa configurado

El controlador permite cancelar el programa.

Para cancelar el programa configurado, presionar el mando durante unos segundos hasta que los iconos relacionados se apaguen y se escuche un pitido.

El controlador vuelve automáticamente al modo de cocción manual.

Señal de fallo de corriente

En caso de interrupción del suministro eléctrico, el temporizador no cancela el programa.

El temporizador indica cada fallo del suministro eléctrico haciendo parpadear el icono  para que el usuario pueda comprobar que la hora es la correcta.

En ese caso, pulsar brevemente el mando para desactivar la señal.

Consejos útiles

Cómo leer la tabla de cocción

La tabla enumera las mejores funciones y niveles que se pueden usar para cocinar diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción comienzan desde el momento en que la comida se coloca en el horno. Las temperaturas y tiempos de cocción son valores aproximados y dependen de la cantidad de comida y el tipo de accesorio utilizado. Utilizar los ajustes más bajos recomendados para empezar y, si la comida no está lo suficientemente cocida, cambiar a unos ajustes más altos. Recomendamos utilizar los accesorios suministrados y, preferiblemente, moldes para pastel y bandejas de metal oscuro.

También se pueden usar recipientes y accesorios de Pyrex o barro, pero se debe tener en cuenta que los tiempos de cocción serán un poco más largos.

Cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo

Con la función «Circulación forzada de aire», se pueden cocinar diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción al mismo tiempo (por ejemplo: pescado y verduras), en diferentes niveles. Retirar los alimentos que requieran un tiempo de cocción más corto y dejar los alimentos que requieran un tiempo de cocción más largo en el horno.

Tabla de cocción

Receta	Función	Temperatura	Duración (min)	Niveles
Tartas con levadura		160 – 200	30 – 50	2/3
Pasta choux		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2
Pescado		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Salchichas / costillas		230 – 250	14 – 18	4/5

Receta	Función	Temperatura	Duración (min)	Niveles
Ternera / carne de res		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Carne de cerdo		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Pollo		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Verduras		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Funciones	Horneado convencional	Horneado por convección	Grill	Turbo grill	Circulación forzada de aire	Cocción asistida inferior

Limpieza y mantenimiento

 No utilizar equipos de limpieza con vapor.

 Llevar a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

 No utilizar lana de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

 Utilizar guantes protectores durante todas las operaciones. Desconectar el aparato de la toma de alimentación.

Superficies exteriores

- Limpiar las superficies con un paño de microfibra húmedo. Si están sucias, añadir unas gotas de detergente con pH neutro. Terminar con un paño seco.

- No utilizar detergentes corrosivos ni abrasivos. Si alguno de estos productos entra en contacto de forma involuntaria con las superficies del aparato, limpiar de inmediato con un paño de microfibra húmedo.

Superficies interiores

- Después de cada uso, dejar enfriar el horno y, después, limpiarlo, preferentemente cuando todavía esté templado, para eliminar los restos o manchas provocados por los residuos de alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar como consecuencia de cocinar alimentos con un elevado contenido de agua, dejar enfriar el horno por completo y, a continuación, secarlo con un paño o una esponja.
- Activar la función «Limpieza con vapor» para una limpieza óptima de las superficies internas.
- La puerta del horno puede extraerse fácilmente y volver a colocarse para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpiar el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

Accesorios

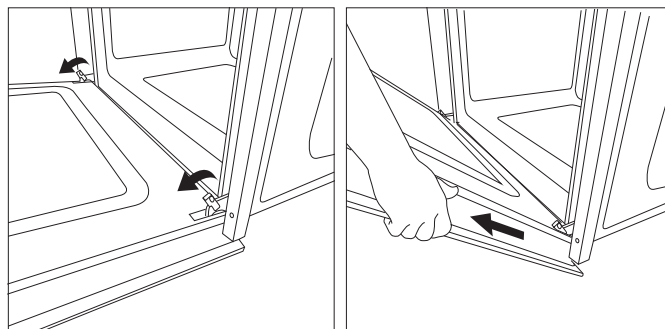
Remojar los accesorios en una solución de detergente líquido después de su uso, manipulándolos con guantes para horno si todavía están calientes. Los restos de alimentos se pueden eliminar mediante un cepillo o esponja para fregar.

Cómo desmontar y volver a montar la puerta

La puerta del horno se puede desmontar de forma rápida y sencilla. Para ello, proceder del siguiente modo:

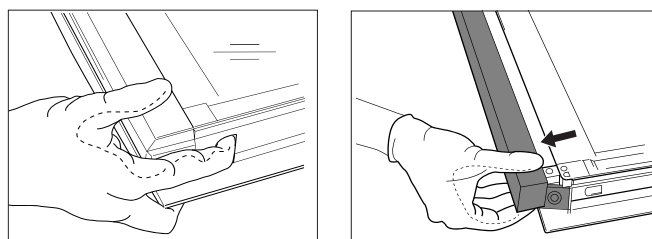
1. Abrir la puerta por completo.
2. Levantar las dos palancas que se muestran en la figura a continuación.
3. Cerrar la puerta hasta el primer tope (creado al levantar las palancas).
4. Levantar la puerta hacia arriba y hacia fuera para sacarla de los soportes.

Para volver a montar la puerta, colocar las bisagras en sus soportes y bajar las dos palancas.

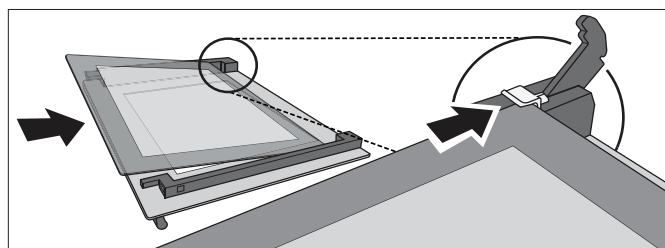


Pulse para limpiar - limpieza del cristal

1. Después de retirar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando hacia usted.



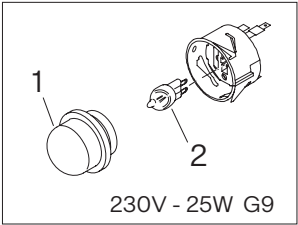
2. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos, retírelo y colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo.
3. Para volver a colocar correctamente el cristal interior, asegúrese de que el marco negro brillante del cristal quede hacia arriba.



4. Vuelva a colocar el borde superior: un clic indicará que la posición es correcta. Asegúrese de que la junta está bien colocada antes de volver a montar la puerta.

Sustitución de la lámpara

- 1. Desconectar el horno del suministro eléctrico.
- 2. Retirar la tapa de la lámpara, sustituir la bombilla y volver a colocar la tapa.
- 3. Volver a conectar el horno al suministro eléctrico.



Nota: La bombilla utilizada en el producto ha sido especialmente diseñada para electrodomésticos y no es apta para la iluminación del hogar (Reglamento CE 244/2009). Las bombillas pueden adquirirse en nuestro servicio posventa.

! Si se utilizan bombillas halógenas, no manipularlas con las manos desnudas ya que las huellas dactilares pueden dañarlas. No utilizar el horno hasta que se haya vuelto a montar la tapa de la lámpara.

Resolución de problemas

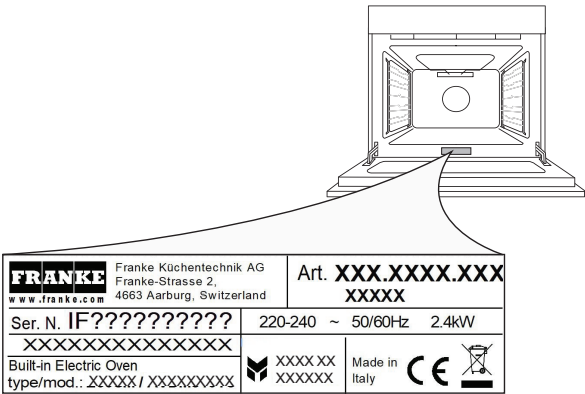
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Interrupción de la corriente. Desconexión del suministro eléctrico.	Comprobar el suministro eléctrico y si el horno está conectado a la toma de alimentación. Apagar el horno y volver a encenderlo para ver si la avería persiste.

Asistencia

En caso de que aparezcan problemas en el funcionamiento, póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico de Franke. Nunca contrate los servicios de técnicos no autorizados. Especifique:

- el tipo de avería,
- el modelo de aparato (art./código),
- el número de serie (S.N.) en la placa de características, situada en el borde inferior de la cavidad del horno (visible al abrir la puerta).

Al contactar con nuestro Centro de Servicio Técnico, indique los códigos que aparecen en la placa de identificación de su producto.



Índice

Informações sobre segurança	75
Instalação	78
Vista geral	79
Acessórios	80
Funções	81
Utilização pela primeira vez	82
Utilização diária	82
Dicas práticas	84
Tabela de cozedura	84
Limpeza e manutenção	85
Resolução de problemas	87
Suporte	87

Informações sobre segurança

Antes de utilizar o aparelho, leia as presentes instruções de segurança. Tenha-as à mão para consulta futura. As presentes instruções e o próprio aparelho fornecem advertências de segurança importantes que devem ser sempre observadas. O fabricante rejeita qualquer responsabilidade pela não observação das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela regulação incorreta de controles.

 Crianças muito pequenas (0-3 anos) devem ser mantidas afastadas do aparelho. Crianças pequenas (3-8 anos) devem ser mantidas afastadas do aparelho, salvo se forem continuamente supervisionadas. Crianças com 8 anos ou mais de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas se estiverem a ser supervisionadas ou lhes tiverem sido dadas instruções em relação à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **Aviso:** o aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, salvo se forem continuamente supervisionadas.

 Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Se o aparelho for adequado à utilização de uma sonda, utilize apenas uma sonda de temperatura recomendada para este forno - risco de incêndio.

 Mantenha roupa ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes tenham arrefecido totalmente - risco de incêndio. Esteja sempre vigilante ao cozinhar alimentos ricos em gordura, óleo ou ao acrescentar bebidas alcoólicas - risco de incêndio. Use luvas de cozinha para retirar frigideiras e acessórios. No fim da cozedura, abra cuidadosamente a porta, permitindo que o ar ou vapor quente escape gradualmente antes de aceder à cavidade - risco de queimaduras. Não obstrua as saídas de ar quente na parte da frente do forno - risco de incêndio.

 Tenha cuidado quando a porta do forno está na posição aberta ou inferior para evitar de ir contra a mesma.

Utilização permitida

 **Atenção:** o aparelho não está concebido para ser operado através de um dispositivo de comutação externo como um temporizador ou um sistema separado controlado remotamente.

 Este aparelho está concebido para uma utilização doméstica ou aplicações similares tais como: áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de campo; por clientes em hotéis, motéis, alojamentos tipo "bed & breakfast" e outros ambientes residenciais.

 Não é permitida qualquer outra utilização (aquecer quartos, por exemplo).

 O aparelho não se destina a uso profissional.

 Não use o aparelho no exterior. Não guarde substâncias explosivas ou inflamáveis (gasolina ou latas de aerossóis,

por exemplo) dentro ou na proximidade do aparelho - risco de incêndio.

Instalação

 O aparelho deve ser manuseado e instalado por dois ou mais pessoas - risco de ferimentos. Use luvas protetoras para desembalar e instalar - risco de cortes.

 A instalação, incluindo o abastecimento de água (se aplicável), as ligações elétricas e as reparações devem ser efetuadas por um técnico qualificado. Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, salvo expressamente indicado no manual do utilizador. Mantenha as crianças afastadas do local de instalação.

 Depois de desembalar o aparelho, verifique se não há danos ocorridos durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o vendedor ou a sua assistência técnica mais próxima. Uma vez instalado, os resíduos de embalagens (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser guardados fora do alcance das crianças - risco de asfixia.

 O aparelho deve estar separado da fonte de alimentação antes de qualquer operação de instalação - risco de choque elétrico. Certifique-se de que, durante a instalação, o aparelho não danifica o cabo de alimentação - risco de incêndio ou choque elétrico. Ativo o aparelho apenas quando a instalação estiver finalizada.

 Realize todos os trabalhos de corte no armário antes de instalar o aparelho no móvel e retire todas as aparas e a serradura.

 Não retire o aparelho da sua base de espuma de polistireno até ao momento da instalação.

 Após a instalação, a base do aparelho já não deve estar acessível - risco de queimaduras.

 Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - risco de incêndio.

 Se o aparelho estiver instalado sob a banca de cozinha, não obstrua o espaço mínimo entre a banca de cozinha e a aresta superior do forno - risco de queimaduras.

Avisos sobre eletricidade

 **Aviso:** A placa de tipo encontra-se na extremidade dianteira do forno (visível quando a porta está aberta).

 Deve ser possível desligar o aparelho puxando a ficha se esta estiver acessível, ou através de um disjuntor multipolar instalado a montante da tomada de acordo com os regulamentos de ligação elétrica, e o aparelho deve estar ligado à terra em conformidade com as normas nacionais de segurança elétrica.

 Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Os componentes elétricos não devem estar acessíveis ao utilizador após a instalação.

 Não utilize o aparelho se estiver molhado ou descalço. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiver danificado, se não estiver a funcionar corretamente, se tiver caído ou ficado de outro modo danificado.

 Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído por um idêntico pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo - risco de choque elétrico. Se for necessário substituir o cabo, contacte um centro de assistência autorizado.

Limpeza e manutenção

 **Aviso:** certifique-se de que o aparelho está desligado e separado da fonte de alimentação antes de efetuar trabalhos de manutenção; nunca utilize equipamento de limpeza a vapor - risco de choque elétrico.

 Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal para limpar o vidro da porta, pois poderiam riscar a superfície e provocar o estilhaçamento do vidro.

 Certifique-se de que o aparelho arrefeceu antes de o limpar ou efetuar a manutenção - risco de queimaduras.

 **Aviso:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Eliminação de materiais de embalagem

O material de embalagem é reciclável a 100% e encontra-se marcado com o símbolo de reciclagem . Os diversos componentes da embalagem devem, portanto, ser eliminados de forma responsável e em total conformidade com os regulamentos locais das autoridades em matéria de eliminação de resíduos.

Eliminação de eletrodomésticos

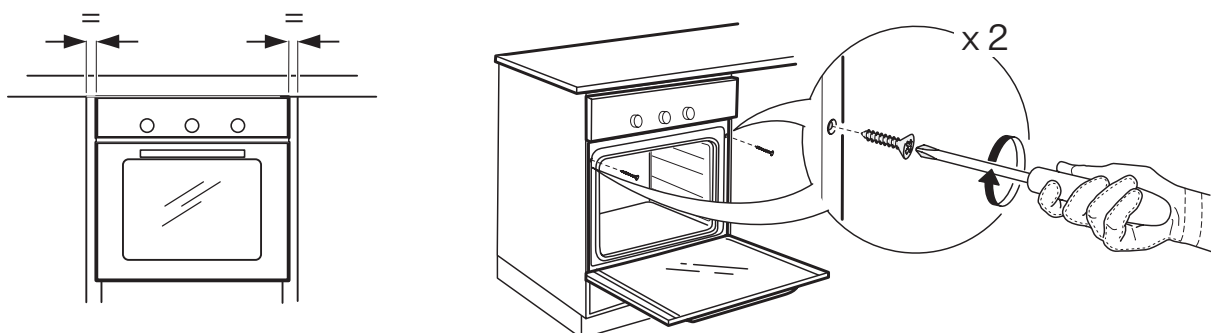
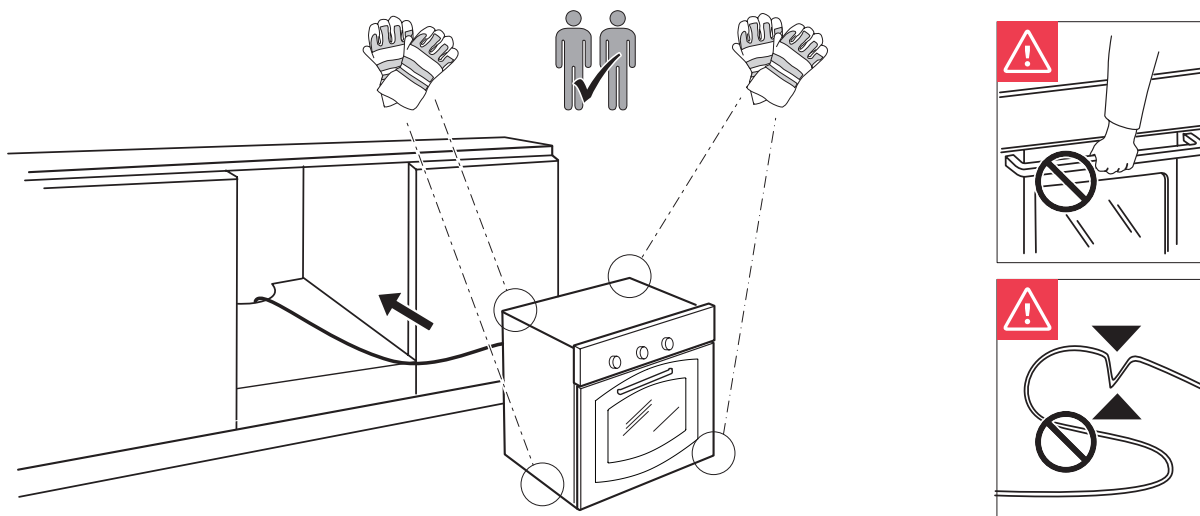
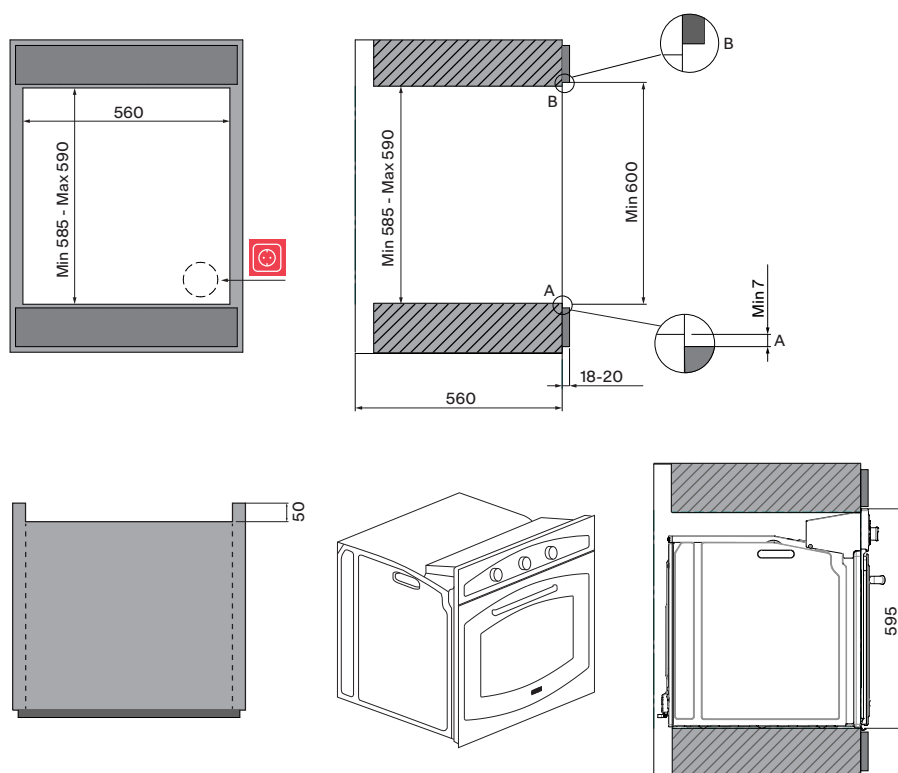
Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o respeitando os regulamentos locais em matéria de eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, a valorização e a reciclagem de equipamentos elétricos domésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde comprou o aparelho. Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao certificar-se de que este produto é eliminado corretamente está a contribuir para prevenir os impactos negativos sobre o ambiente e a saúde humana.

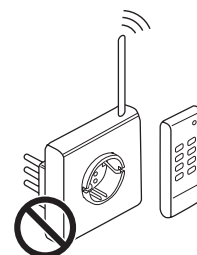
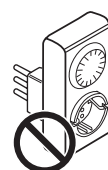
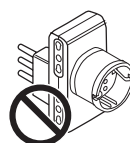
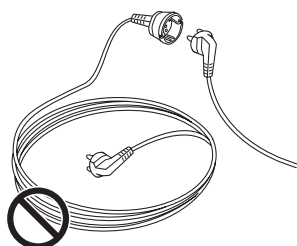
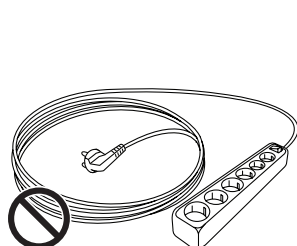
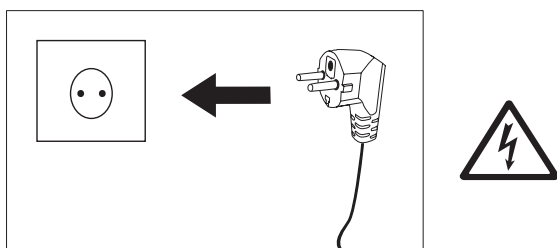
O símbolo  no produto, ou na documentação que o acompanha, indica que não deve ser tratado como lixo doméstico mas que deve ser encaminhado a um centro de recolho apropriado destinado à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Dicas para poupar energia

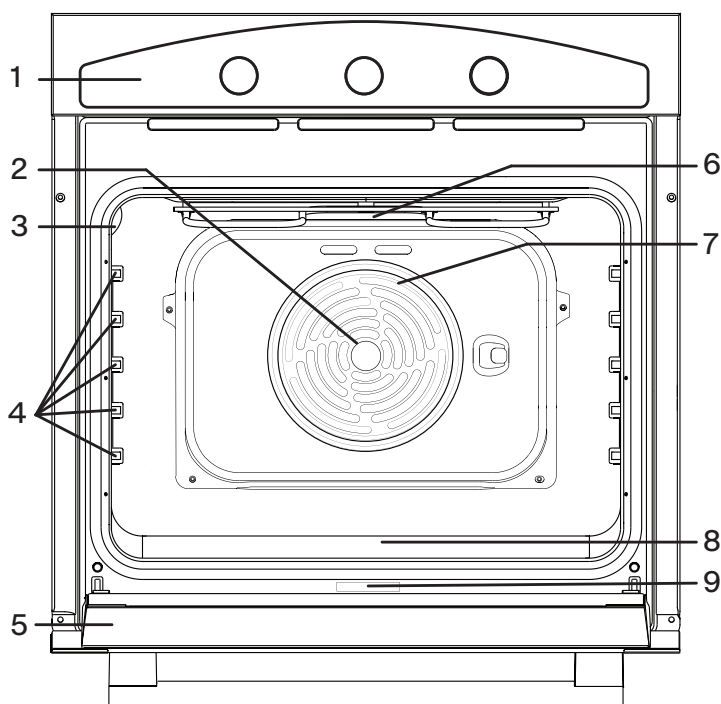
Pré-aqueça o forno apenas se tal for expressamente indicado na tabela de cozedura ou na sua receita. Use tabuleiros de forno envernizados ou esmaltados de cor escura, pois absorvem melhor o calor. Os alimentos que requerem uma cozedura prolongada continuarão a cozer uma vez desligado o forno.

Instalação



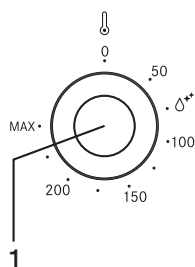


Vista geral



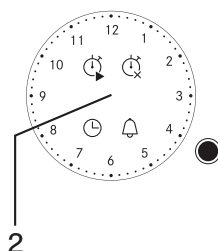
1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias da prateleira
5. Porta
6. Elemento de aquecimento superior / grelhador
7. Elemento de aquecimento circular (não visível)
8. Elemento de aquecimento no topo (não visível)
9. Placa de tipo (não retirar)

Painel de controlo: Model FCO 86 H, FCL 86 H



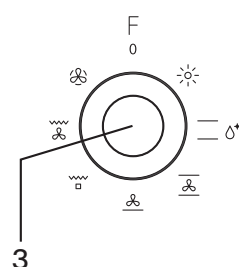
1. Botão do termóstato

Rode para seleccionar a temperatura que precisa quando ativar a função seleccionada.



2. Botão do temporizador analógico

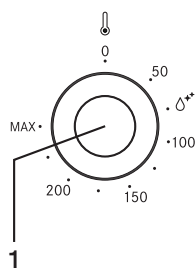
Ao rodar o botão de impulso pode: regular o tempo, programar o início e o fim da cozedura, bem como regular o alarme (Relógio de aviso).



3. Botão de selecção

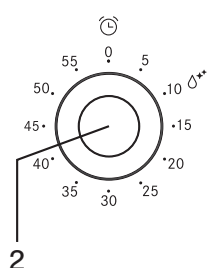
Para ligar o forno ao seleccionar uma função. Rode para a posição 0 para desligar o forno.

Painel de controlo: Model FCO 82 H



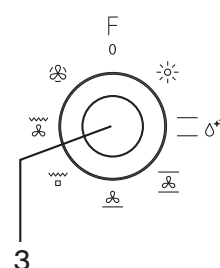
1. Botão do termóstato

Rode para seleccionar a temperatura que precisa quando ativar a função seleccionada.



2. Botão do temporizador

Prático como temporizador. Não ativa nem interrompe a cozedura.

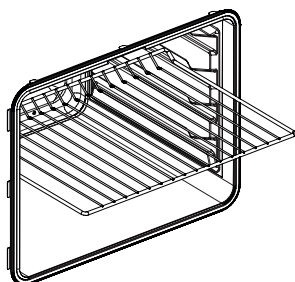


3. Botão de selecção

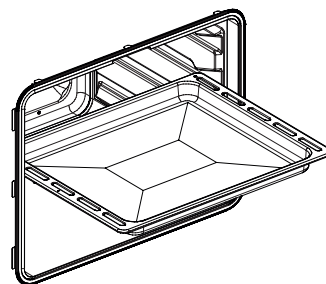
Para ligar o forno ao seleccionar uma função. Rode para a posição 0 para desligar o forno.

Acessórios

2 prateleiras de metal



2 tabuleiros



Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente junto da assistência técnica.

Funções

0

Off

Para desligar o forno.



Luz

Para ligar a luz no compartimento.



Cozedura convencional



Para cozinhar qualquer tipo de peixe apenas numa prateleira.



Limpeza a vapor

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial a baixa temperatura permite que a sujidade e os resíduos de alimentos sejam facilmente removidos. Verta 250 ml de água na base do forno e retire todos os acessórios internos. Feche a porta e utilize a função para 10 min a 75°C. Assim que o ciclo terminar, desligue o forno e deixe-o arrefecer durante 15 min. No fim, remova toda a sujidade e os resíduos líquidos com um pano húmido.



Cozedura por convecção

Para cozer bolos com recheios húmidos numa única prateleira. Esta função também pode ser usada para cozer em duas prateleiras. Troque a posição dos pratos para os alimentos fiquem mais uniformemente cozidos.



Cozedura ventilada inferior

O elemento de aquecimento inferior (base) e a ventoinha são ativados. É ideal para cozinhar peixe e alimentos pré-cozinhados e congelados em geral. A utilização com produtos de pastelaria é muito eficaz.



Grelhador

Para grelhar bifes, espetadas de carne e salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Quando grelhar carne, recomendamos que utilize um tabuleiro de forno para recolher o suco da carne: posicione o recipiente em qualquer um dos níveis por baixo da prateleira de metal e acrescente 200 ml de água potável.



Turbo grelhador

Para assar grandes pedaços de carne (pernas, rosbife, frango). Recomendamos que utilize um tabuleiro de forno para recolher o suco da carne: posicione o recipiente em qualquer um dos níveis por baixo da prateleira de metal e acrescente 500 ml de água potável.



Ar forçado

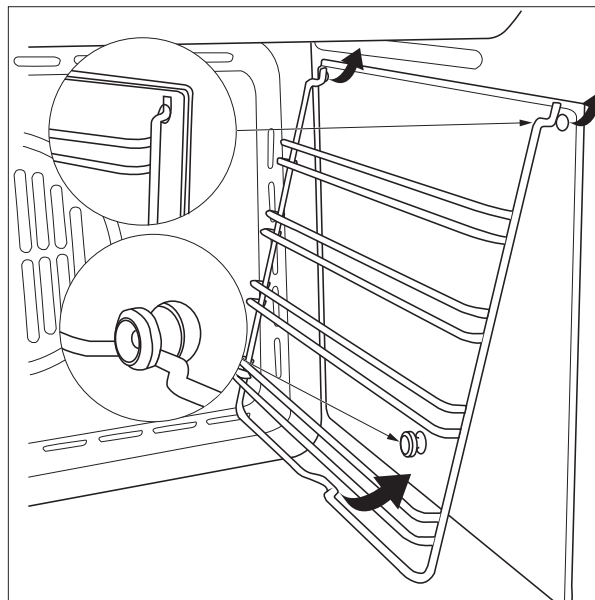
Para cozinhar ao mesmo tempo alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em várias prateleiras (no máximo três). Esta função pode ser usada para cozinhar alimentos diferentes sem que os odores sejam transferidos de um alimento para o outro.

Utilização pela primeira vez

Aquecer o forno

- ▶ Um forno novo poderá libertar odores que ficaram do processo de fabrico: isto é completamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno vazio para remover quaisquer odores possíveis.
- ▶ Retire qualquer papelão protetor ou película transparente do forno e retire quaisquer acessórios do seu interior (para retirar as armações laterais de fornos de paredes lisas, proceda como indicado na figura).
- ▶ Aqueça o forno a 250°C durante cerca de uma hora, usando preferencialmente a função "Cozedura por convecção". O forno deve estar vazio durante este período. Siga as instruções para regular corretamente a função.

Notas: É aconselhável arejar a divisão depois de utilizar o aparelho pela primeira vez.



Utilização diária

Selecionar uma função

Para selecionar uma função, rode o botão de seleção até ao símbolo para a função de que necessita.

Ativar uma função

Manual

Para iniciar a função que selecionou, rode o botão do termostato para regular a temperatura de que necessita. Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno, rode o botão de seleção e o botão do termostato até 0.

Limpeza a vapor

Para ativar a função "Limpeza a vapor", verta 250 ml de água na base do forno; em seguida, rode o botão de seleção e o botão do termostato até ao ícone .

Para obter o melhor resultado, use a função durante 10 min.

Regular o "Temporizador"

Esta opção não interrompe ou ativa a cozedura mas permite-lhe usar o "Alarme" quando a função está ativa, bem como quando o forno está desligado.

Para ativar o "Temporizador", rode o botão do temporizador completamente no sentido horário e, em seguida, de volta no sentido oposto até ao espaço de tempo pretendido: um sinal acústico irá alertá-lo quando a contagem regressiva tiver terminado.

Regular o "Temporizador analógico"

Para ajustar a hora indicada pelo relógio, prima brevemente o botão por 4 vezes até que o ícone pisque.

Em seguida, para aumentar ou reduzir a hora exibida em intervalos de 1 minuto, rode o botão no sentido horário ou anti-horário e o ponteiro dos minutos desloca-se em intervalos de 1 minuto no sentido horário ou anti-horário.

Quando tiverem decorrido 10 segundos desde o ajuste do temporizador eletrônico, este sai automaticamente do modo de ajuste da hora.

Cozedura manual

Quando não ativado, o temporizador permite cozinhar no modo manual utilizando o termóstato e os botões de função do forno.

Programar a "Hora de fim da cozedura"

A programação da "Hora de fim da cozedura" permite-lhe começar imediatamente e terminar a cozedura automaticamente com base na hora programada.

Para programar a "Hora de fim da cozedura", prima brevemente o botão por 2 vezes até que o ícone  pisque.

Para aumentar ou reduzir a hora de cozedura em intervalos de 1 minuto, rode o botão no sentido horário ou anti-horário e o ponteiro dos minutos desloca-se 1 minuto no sentido horário ou anti-horário. O ícone  irá piscar durante 10 segundos depois da última volta.

O programa pode ser confirmado premindo o botão, desde que tenham sido programados, pelo menos, 2 minutos de cozedura.

Depois de o programa ser confirmado, tem início a cozedura e o alarme acústico é automaticamente ativado. A cozedura termina quando "Hora de fim da cozedura = Hora atual".

Para exibir o programa regulado, prima brevemente o botão e solte-o; os ponteiros e os ícones mostrarão o programa regulado.

No fim da cozedura, o ícone  pisca e o alarme emite um sinal sonoro. Passado 1 minuto, o alarme é desativado e o ícone  continua a piscar até que prima o botão.

Para cancelar o programa antes de terminar, prima o botão durante 3 segundos: o programa será cancelado e o temporizador passa ao modo de cozedura manual.

Programar a "Hora de início da cozedura" e a "Hora de fim da cozedura"

O programa "Hora de início da cozedura" permite-lhe iniciar e finalizar a cozedura automaticamente com base nos tempos programados.

Para programar a "Hora de início da cozedura", prima brevemente 1 vez o botão até que o ícone  comece a piscar.

Para aumentar ou reduzir a hora de início da cozedura em intervalos de 1 minuto, rode o botão no sentido horário ou anti-horário

e o ponteiro dos minutos desloca-se 1 minuto no sentido horário ou anti-horário.

O ícone  continuará a piscar durante 10 segundos depois da última volta. Se, dentro deste espaço de tempo, não rodar ou premir o botão, os ponteiros voltam automaticamente a exibir a hora e o programa é cancelado. Se premir o botão, a "Hora de início da cozedura" é memorizada (o ícone  acende-se permanentemente), desde que tenha programado, pelo menos, 1 minuto de atraso; em seguida, é possível ajustar a "Hora de fim da cozedura" (o ícone  passa de desligado para a piscar).

Para programar a "Hora de fim da cozedura", siga o procedimento no respetivo parágrafo. A cozedura começa quando "Hora de início = Hora atual".

Programar o "Relógio de aviso"

A programação do "Relógio de aviso" fornece-lhe um alarme simples no fim do tempo programado, sem ativar a cozedura (modo "Relógio de aviso").

Para agendar um "Alarme" sem cozedura (modo "Relógio de aviso"), prima brevemente 3 vezes o botão até que o ícone  pisque. Rode, em seguida, o botão e a regulação do "Relógio de aviso" é a mesma que a "Hora de fim da cozedura" (consulte o parágrafo correspondente). O "Relógio de aviso" apenas pode ser utilizado se nenhum programa estiver a ser executado.

Exibir o programa regulado

O programador permite a exibição do programa regulado.

Para visualizar o programa regulado, prima brevemente o botão e solte-o; o controlador afixará o programa regulado, deslocando os ponteiros para a hora ajustada e indicando as etapas através do piscar dos ícones relacionados.

O controlador regressará automaticamente à afiação da hora atual e continuará a executar o programa regulado.

Apagar o programa regulado

O controlador permite cancelar o programa. Para cancelar o programa regulado, prima o botão durante alguns segundos até que os ícones correspondentes se desliguem e soar um sinal sonoro.

O controlador regressa automaticamente ao modo de cozedura manual.

Sinal de falha de energia

O temporizador não cancela o programa em caso de falha de energia.

O temporizador assinala cada falha de energia da rede elétrica por um piscar do ícone , para que o utilizador possa verificar se a hora está correta. Neste caso, prima brevemente o botão para desativar o sinal.

Dicas práticas

Como ler a tabela de cozedura

A tabela enumera as combinações ideais de funções e níveis para cozinhar diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que os alimentos são colocados no forno. As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade dos alimentos e do tipo de acessório usado. Utilize primeiro a regulação mais baixa recomendada e aumente-a se os alimentos estiverem mal cozinhados. Use os acessórios fornecidos e, preferencialmente, formas de bolos e tabuleiros de forno metálicos de cor escura.

Também pode utilizar travessas e acessórios de pirex e grés, mas lembre-se que estes farão aumentar ligeiramente os tempos de cozedura.

Cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo

A função “Ar forçado” permite-lhe cozinhar ao mesmo tempo alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura (por exemplo, fish e legumes) em níveis diferentes. Retire o alimento com o menor tempo de cozedura e deixe o alimento com o maior tempo de cozedura no forno.

Tabela de cozedura

Receita	Função	Temperatura	Duração (min)	Níveis
Bolos levedados		160 – 200	30 – 50	2/3
Pastéis de massa choux		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2
Peixe		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Salsichas / entrecosto		230 – 250	14 – 18	4/5

Receita	Função	Temperatura	Duração (min)	Níveis
Vitela / vaca		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Porco		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Frango		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Legumes		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Funções	Cozedura convencional	Cozedura por convecção	Grelhador	Turbo grelhador	Ar forçado	Cozedura ventilada inferior

Limpeza e manutenção

 Não utilize equipamento de limpeza a vapor.

 Realize as operações necessárias com o forno frio.

 Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, visto poderem danificar as superfícies do aparelho.

 Use luvas protetoras durante todas as operações. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.

Superfícies exteriores

- Limpe as superfícies com um pano de microfibras húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente de pH neutro. Dê os últimos retoques com um pano seco.

- ▶ Não utilize detergentes corrosivos ou agressivos. Se qualquer um destes produtos entrar acidentalmente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibras húmido.

Superfícies interiores

- ▶ Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e limpe-o, de preferência enquanto ainda está quente, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que possa estar presente após cozinhar alimentos com um elevado teor de água, deixe arrefecer completamente o forno e, em seguida, limpe-o com um pano ou esponja.
- ▶ Ative a função "Limpeza a vapor" para uma limpeza ótima das superfícies interiores.
- ▶ A porta pode ser facilmente removida e recolocada para facilitar a limpeza do vidro.
- ▶ Limpe o vidro do forno com um detergente líquido adequado.

Acessórios

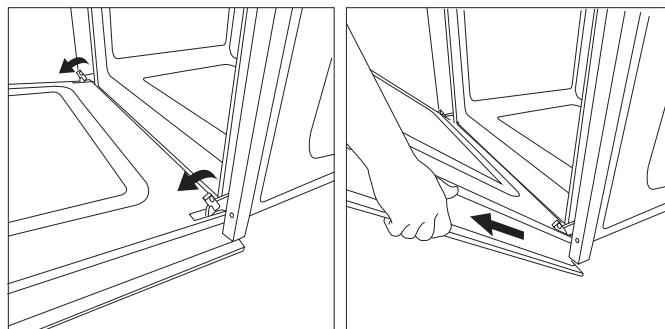
Após a utilização, mergulhe os acessórios numa solução com detergente da louça, manuseando-os com luvas de cozinha se ainda estiverem quentes. Os resíduos de alimentos podem ser removidos com uma escova para louça ou uma esponja.

Remover e recolocar a porta do forno

A porta do forno pode ser removida rápida e facilmente. Para o fazer, proceda como se segue:

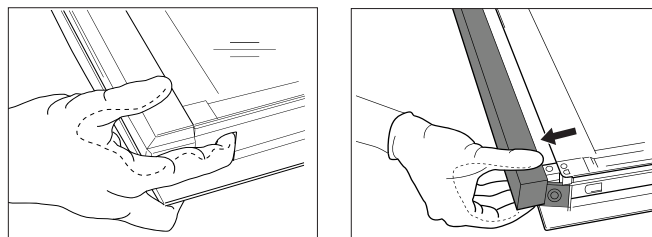
1. Abra completamente a porta.
2. Levante as duas alavancas indicadas na figura abaixo.
3. Feche a porta até ao primeiro bloqueio (devido às alavancas levantadas).
4. Levante a porta para cima e para fora para a remover dos respetivos suportes.

Para voltar a montar a porta, posicione as dobradiças nos respetivos suportes e baixe as duas alavancas.

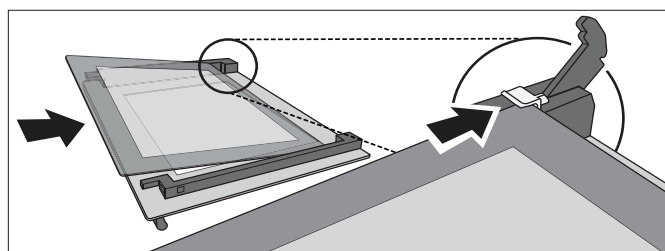


Premir para limpar - limpar o vidro

1. Após retirar a porta e apoiá-la sobre uma superfície macia com o puxador para baixo, pressione simultaneamente os dois dispositivos de retenção e retire a extremidade superior da porta puxando-a na sua direção.



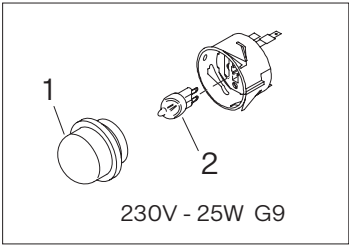
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com as duas mãos, retire-o e coloque-o sobre uma superfície macia antes de o limpar.
3. Para reposicionar corretamente o vidro interno, certifique-se de que a moldura preta brilhante do vidro está virada para cima.



4. Volte a colocar o rebordo superior: um clique indicará o posicionamento correto. Certifique-se de que o vedante está seguro antes de voltar a montar a porta.

Substituir a luz

- 1. Desligue o forno da fonte de alimentação.
- 2. Retire a cobertura da luz, substitua a lâmpada e volte a colocar a cobertura.
- 3. Ligue novamente o forno à fonte de alimentação.



Nota: a lâmpada utilizada no produto está especificamente concebida para aparelhos domésticos e não é adequada para a iluminação doméstica geral (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis na nossa assistência técnica.

! Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, pois as impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido recolocada.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
A forno não funciona.	Falha de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe alimentação da rede elétrica e se o forno está ligado à fonte de alimentação. Desligue o forno e volte a ligá-lo para ver se a falha persiste.

Suporte

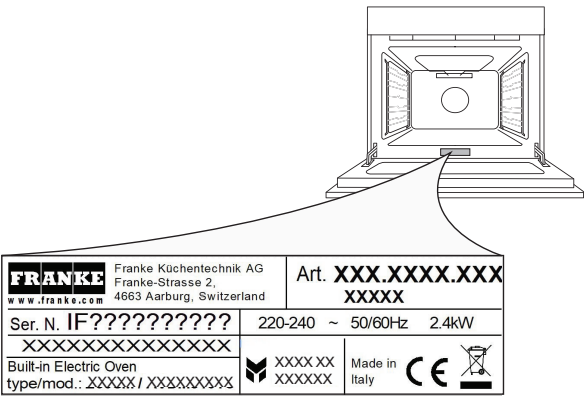
Caso surja algum problema de funcionamento, contacte um centro de assistência técnica da Franke.

Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.

Especifique:

- tipo de avaria,
- o modelo do aparelho (art./código),
- o número de série (S.N.) na placa de tipo, localizada na extremidade inferior da cavidade do forno (visível quando a porta do forno está aberta).

Quando contactar o nosso centro de assistência, indique os códigos que figuram na placa de identificação do produto.



Spis treści

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	89
Montaż	92
Opis	93
Akcesoria	94
Funkcje	95
Pierwsze użycie	96
Codzienne użytkowanie	96
Przydatne wskazówki	98
Tabela pieczenia	98
Konserwacja i czyszczenie	100
Rozwiązywanie problemów	101
Wsparcie	102

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem tego urządzenia należy przeczytać poniższe instrukcje bezpieczeństwa. Te instrukcje należy przechowywać tak, aby były zawsze dostępne i można z nich było korzystać w przyszłości. W tych instrukcjach oraz na samym urządzeniu umieszczono ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które zawsze należy uwzględniać.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowania.

 Należy uważać, aby bardzo małe dzieci (0-3 lat) nie zbliżały się do urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) również nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem osób dorosłych. Dzieci powyżej 8. roku życia, jak również osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia mogą używać to urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po udzieleniu im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania i sprawdzeniu, czy rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić tego urządzenia lub zajmować się jego konserwacją bez odpowiedniego nadzoru.

 **Ostrzeżenie:** Urządzenie i jego części zewnętrzne (które są łatwo dostępne) nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny pozostawać z dala od urządzenia, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem.

 Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia z włączoną funkcją suszenia produktów żywnościowych. Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję sondy, należy używać wyłącznie takiej sondy temperatury, która jest zalecana specjalnie do tego piekarnika – ryzyko pożaru.

 Uważać, aby nie dotykać piekarnika ubraniami lub jakimikolwiek innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki całkowicie nie ostygną wszystkie części urządzenia – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać ostrożność podczas pieczenia potraw zawierających dużo tłuszczu lub oleju, a także podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i akcesoriów używać rękawic kuchennych. Po zakończeniu pieczenia i przed wyjęciem potrawy należy ostrożnie otworzyć drzwiczki tak, aby gorące powietrze lub para mogły wydostawać się z piekarnika stopniowo – ryzyko poparzenia. Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

 Uważać, aby się nie uderzyć o otwarte drzwiczki piekarnika.

Dozwolone zastosowanie urządzenia

 **Uwaga:** To urządzenie nie nadaje się do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia takiego, jak wyłącznik czasowy lub oddzielny system zdalnego sterowania.

 To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych, a także w kuchniach dla personelu sklepów, biur i innych miejsc pracy oraz w gospodarstwach rolnych. Może być również używane przez klientów w hotelach,

motelach i innych ośrodkach zakwaterowania, a także w obiektach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

 Żadne inne zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) nie jest dozwolone.

 To urządzenie nie jest przeznaczone do profesjonalnego użytku.

 Tego urządzenia nie wolno używać na zewnątrz budynku. Wewnątrz lub w pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów wybuchowych lub łatwopalnych (np. puszek z benzyną lub aerozolem) – ryzyko pożaru.

Montaż

 Do przeniesienia i zamontowania urządzenia będą potrzebne co najmniej dwie osoby - ryzyko odniesienia obrażeń ciała. Podczas rozpakowywania i montowania urządzenia należy używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

 Urządzenie może zamontować, wraz z wykonaniem wszystkich prac instalacyjnych, w tym podłączenia dopływu wody (jeśli jest konieczne) i podłączenia elektrycznego, jak również naprawiać, tylko wykwalifikowany technik serwisu. Nie wolno samodzielnie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi. Uważać, aby dzieci nie zbliżały się do miejsca, w którym urządzenie jest montowane.

 Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W razie jakichkolwiek problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem obsługi posprzedażnej. Po zamontowaniu urządzenia, części opakowania (plastikowa folia, elementy styropianowe itp.) należy

przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci – ryzyko uduszenia.

 Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z zamontowaniem lub podłączeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania – ryzyko porażenia prądem. Podczas montowania urządzenia należy sprawdzić, czy nie uszkodzi ono przewodu zasilania – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można włączyć dopiero po jego zamontowaniu.

 Przed zamontowaniem urządzenia przeznaczonego do zabudowy, należy wykonać wszystkie prace związane z przycięciem szafek, a następnie dokładnie sprzątnąć wszystkie wióry i trociny.

 Urządzenie można zdjąć ze styropianowej podstawy dopiero przed jego zamontowaniem.

 Po zamontowaniu, dostęp do dolnej części urządzenia nie będzie już możliwy – ryzyko poparzenia.

 Nie wolno montować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

 Jeśli urządzenie jest zamontowane pod blatem, należy pozostawić odśloniętą minimalną szczelinę pomiędzy blatem a górną krawędzią piekarnika – ryzyko poparzenia.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji elektrycznej

 **Ostrzeżenie:** Tabliczka znamionowa znajduje się z przodu, na dolnej krawędzi piekarnika (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

 Należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki, jeżeli jest ona dostępna, lub za pomocą wielobiegunowego wyłącznika zainstalowanego przed

gniazdem zgodnie z zasadami okablowania. Urządzenie należy uziemić zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

 Nie wolno używać przedłużaczy, listw zasilających ani adapterów. Po zamontowaniu urządzenia, użytkownik nie powinien mieć dostępu do jego podzespołów elektrycznych.

 Użytkownik nie powinien używać urządzenia, jeśli jest mokry lub ma bose stopy. Nie wolno używać tego urządzenia, jeśli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo albo jeżeli zostało uszkodzone lub upuszczone.

 Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia – ryzyka porażenia prądem. Jeśli konieczna jest wymiana przewodu zasilania, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisu.

Konserwacja i czyszczenie

 **Ostrzeżenie:** Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania. Nigdy nie używać urządzeń czyszczących parą – ryzyko porażenia prądem.

 Do czyszczenia szyby w drzwiczkach nie wolno używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i w konsekwencji, spowodować pęknięcie szyby.

 Przed czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, czy urządzenie ostygło – ryzyko poparzenia.

 **Ostrzeżenie:** Przed wymianą żarówki, urządzenie należy wyłączyć – ryzyko porażenia prądem.

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony stosownym symbolem . Poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełni zgodny z przepisami władz lokalnych w zakresie utylizacji odpadów.

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

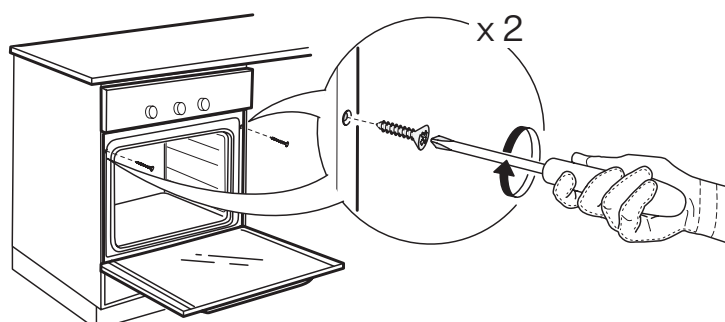
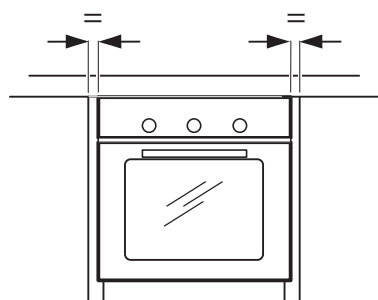
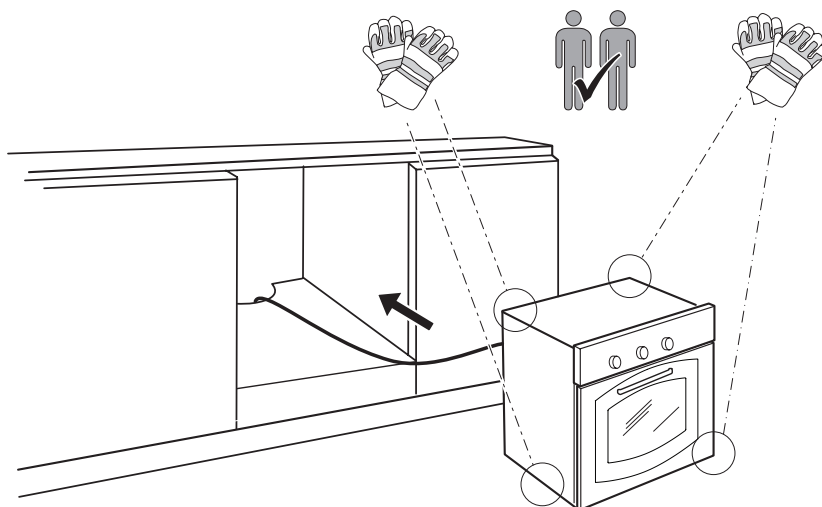
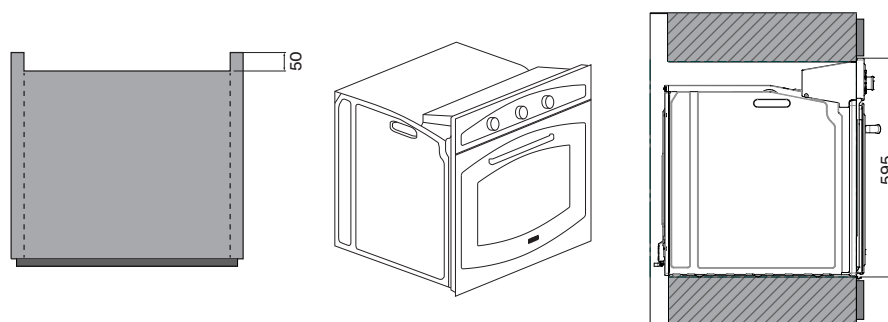
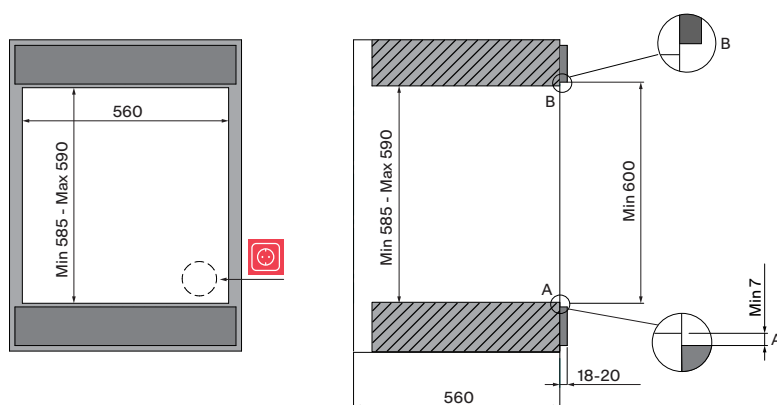
To urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów nadających się do recyklingu lub ponownego wykorzystania. Utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. W celu uzyskania dalszych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu domowych urządzeń elektrycznych należy skontaktować się z lokalnymi władzami, przedsiębiorstwem zajmującym się zbiórką odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Prawidłowa utylizacja tego produktu zapobiega negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

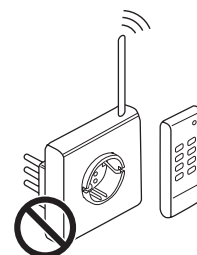
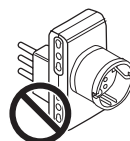
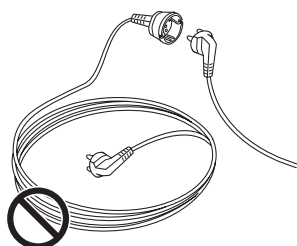
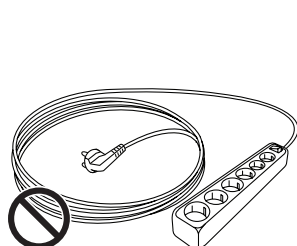
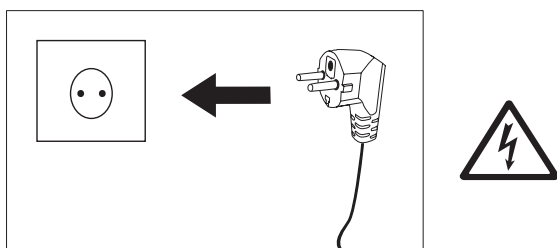
 Symbol  na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, że tego urządzenia nie wolno traktować jako odpadu domowego i trzeba je oddać do wyznaczonego punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

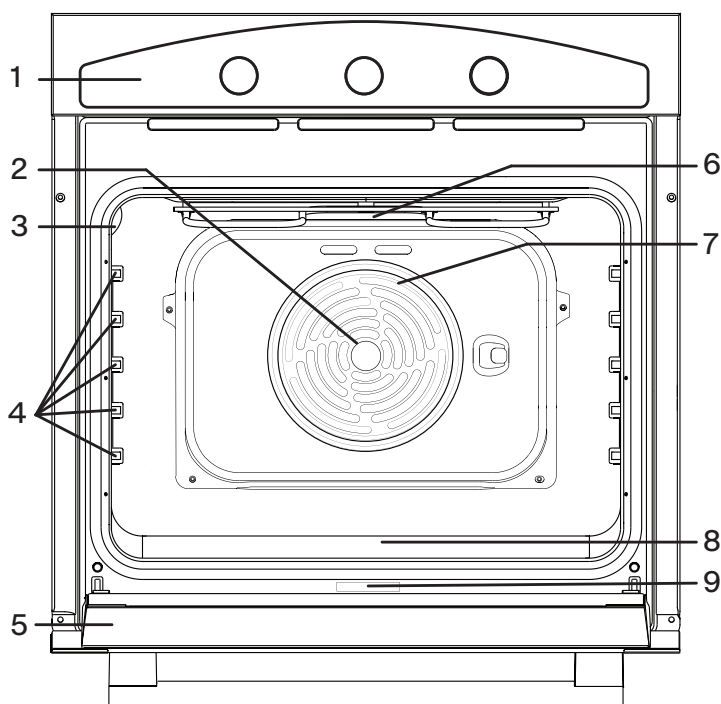
Podgrzewać piekarnik tylko wtedy, gdy zostało to wyraźnie określone w tabeli pieczenia lub przepisie. Używać blach do pieczenia pokrytych lakierem lub emalią w ciemnym kolorze, ponieważ wtedy lepiej pochłaniają one ciepło. Potrawy wymagające dłuższego pieczenia, będą się dalej piec, nawet po wyłączeniu piekarnika.

Montaż



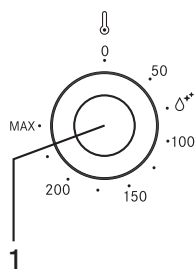


Opis



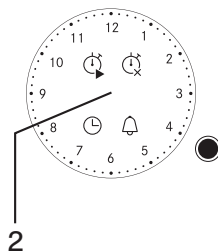
1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek
5. Drzwiczki
6. Górna grzałka / grill
7. Okrągła grzałka (niewidoczna)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)

Panel sterowania: model FCO 86 H, FCL 86 H



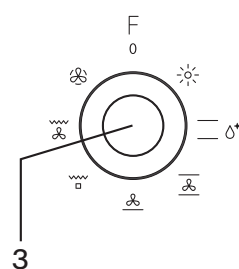
1. Pokrętko termostatu

Obracając, można wybrać żądaną temperaturę podczas włączania wybranej funkcji.



2. Pokrętko zegara analogowego

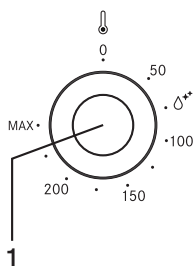
Obracając pokrętko z funkcją przycisku można: ustawić czas, zaprogramować początek i koniec pieczenia oraz ustawić alarm (Minutnik).



3. Pokrętko wyboru funkcji

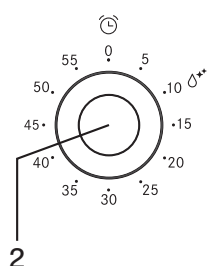
Do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Ustawienie w położeniu 0 powoduje wyłączenie piekarnika.

Panel sterowania: model FCO 82 H



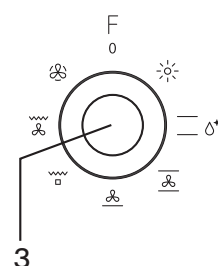
1. Pokrętko termostatu

Obracając, można wybrać żądaną temperaturę podczas włączania wybranej funkcji.



2. Pokrętko zegara

Używane do ustawiania czasu. Nie włącza, ani nie przerywa pieczenia.

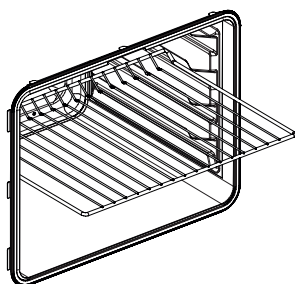


3. Pokrętko wyboru funkcji

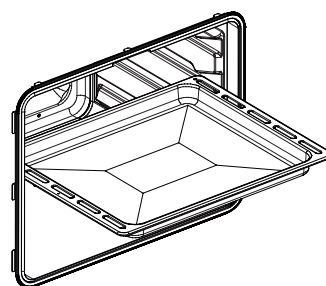
Do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Ustawienie w położeniu 0 powoduje wyłączenie piekarnika.

Akcesoria

2 x ruszt



2 x blacha



Inne akcesoria można zakupić oddzielnie w serwisie posprzedażowym.

Funkcje



Wyłączony

Do wyłączania piekarnika.



Oświetlenie

Do włączania oświetlenia w komorze piekarnika.



Piczenie konwencjonalne

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw, tylko na jednym poziomie.



Czyszczenie parą

Jest to specjalny cykl czyszczenia w niskiej temperaturze, podczas którego uwalniana para umożliwia łatwe usunięcie brudu i resztek potraw. Wyjąć z komory piekarnika wszystkie wewnętrzne akcesoria i na jej dno wlać 250 ml wody. Zamknąć drzwiczki i włączyć funkcję na 10 min przy 75°C. Po zakończeniu cyklu, wyłączyć piekarnik i poczekać przez 15 minut aż ostygnie. Na koniec, wilgotną ściereczką wytrzeć wszystkie zabrudzenia i pozostałości płynów.



Pieczenie konwekcyjne

Do pieczenia ciast z soczystym nadzieniem, na jednym poziomie. Tej funkcji można również używać do pieczenia na dwóch poziomach. Zmienić położenie naczyń, aby potrawy upiekły się bardziej równomiernie.



Dolna grzałka z termoobiegiem

Włącza się dolna (dno komory) grzałka i wentylator. Tryb doskonały do pieczenia ryb i zamrożonych oraz wstępnie przygotowanych produktów. Jest on również bardzo wydajny do pieczenia produktów cukierniczych.



Grill

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, zapiekania warzyw lub opiekania chleba. Przy grillowaniu mięsa zalecamy użycie blachy, na którą będzie kapał tłuszcz i sok z pieczeni. Blachę należy umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i wlać na nią 200 ml wody pitnej.



Grill z termoobiegiem

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy użycie blachy, na którą będzie kapał tłuszcz i sok z pieczeni. Blachę należy umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i wlać na nią 500 ml wody pitnej.



Termoobieg

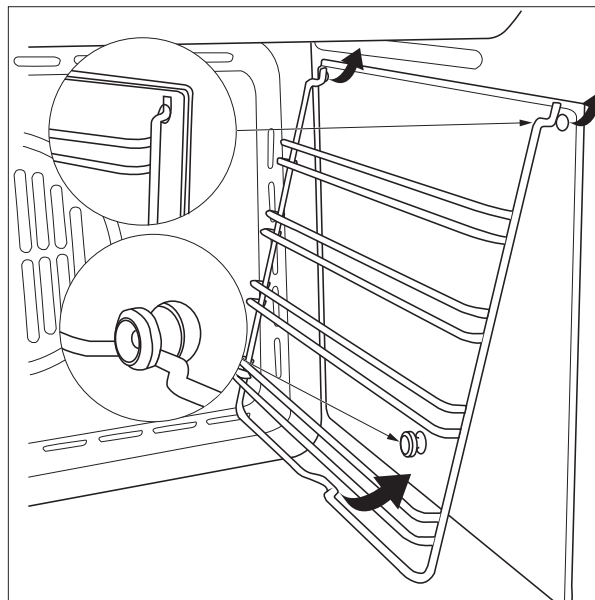
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze na kilku poziomach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Tej funkcji można używać do pieczenia różnych potraw bez rozprzestrzeniania się zapachów tak, aby jedna potrawa nie miała zapachu drugiej.

Pierwsze użycie

Rozgrzewanie piekarnika

- ▶ Nowy piekarnik może wydzielać zapachy związane z jego produkcją: jest to całkowicie normalne. Dlatego przed rozpoczęciem pieczenia, zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co umożliwi pozbycie się wszelkich niepożądanych zapachów.
- ▶ Zdjąć z piekarnika karton ochronny lub przezroczystą folię i wyjąć wszystkie akcesoria (w celu zdjęcia ramek bocznych z piekarników o gładkich ściankach należy postępować zgodnie z instrukcjami pokazanymi na rysunku).
- ▶ Włączyć piekarnik na około godzinę przy ustawieniu 250°C - najlepiej używając funkcji „Pieczenie konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Prawidłowo ustawić funkcję, zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia wskazane jest przewietrzenie pomieszczenia.



Codziennie użytkowanie

Wybór funkcji

Aby wybrać żadaną funkcję, należy ustawić pokrętło wyboru na odpowiedni symbol.

Włączanie funkcji

Ręcznie

Aby włączyć wybraną funkcję należy obrócić pokrętło termostatu i ustawić żadaną temperaturę. Aby przerwać działanie funkcji w dowolnym momencie, należy wyłączyć piekarnik, a pokrętło wyboru i pokrętło termostatu ustawić na 0.

Czyszczenie parą

Aby włączyć funkcję „Czyszczenie parą” należy wlać 250 ml wody na dno komory piekarnika, a następnie ustawić pokrętło wyboru i pokrętło termostatu na ikonę

Najlepiej, aby ta funkcja była włączona przez 10 min.

Ustawienie „Zegara”

Ta opcja nie przerywa ani nie włącza pieczenia, ale umożliwia korzystanie z „Minutnika” - zarówno wtedy, gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Aby włączyć „Zegar” należy obrócić pokrętło zegara w prawo (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara), a następnie obrócić je w kierunku przeciwnym, do żadanego ustawienia czasu: sygnał dźwiękowy ostrzeże o zakończeniu odliczania.

Ustawienie „Zegara analogowego”

Aby ustawić czas na zegarze należy krótko nacisnąć pokrętło 4 razy, aż zacznie migać ikona

Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas wyświetlany w odstępach 1-minutowych należy obrócić pokrętło zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (albo przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara),

a wskazówka minutowa będzie się poruszać w odstępach 1-minutowych, zgodnie z kierunkiem ruchu lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.

Po upływie 10 sekund od ostatniego ustawienia zegara elektronicznego następuje automatyczne wyjście z trybu ustawiania czasu.

Pieczenie w trybie ręcznym

Jeśli zegar nie jest włączony, pieczenie można ustawić ręcznie za pomocą pokrętła termostatu i pokrętła funkcji.

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

Zaprogramowanie „Czasu zakończenia pieczenia” umożliwi natychmiastowe rozpoczęcie i automatyczne zakończenie pieczenia na podstawie zaprogramowanego czasu. Aby zaprogramować „Czas zakończenia pieczenia”, należy krótko nacisnąć pokrętło 2 razy, aż zacznie migać ikona .

Aby wydłużyć lub skrócić czas pieczenia, w odstępach 1-minutowych, należy obrócić pokrętło zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, a wskazówka minutowa przesunie się o 1 minutę zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara. Ikona będzie migać przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Program można potwierdzić naciskając pokrętło tak długo, jak programuje się co najmniej 2 minuty pieczenia. Po zatwierdzeniu programu, rozpoczyna się pieczenie i automatycznie włącza się sygnał dźwiękowy. Pieczenie zakończy się, gdy „Czas zakończenia pieczenia = Aktualny czas”.

Aby wyświetlić ustawiony program należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętło, a wskazówki i ikony pokażą ustawiony program.

Po zakończeniu pieczenia, zacznie migać ikona i włączy się sygnał dźwiękowy. Po 1 minucie sygnał wyłączy się, a ikona nadal będzie migać, dopóki nie zostanie naciśnięte pokrętło.

Aby anulować program przed jego zakończeniem należy naciskać przycisk przez 3 sekundy: program zostanie anulowany, a zegar powróci do trybu pieczenia ręcznego.

Aby anulować program przed jego zakończeniem należy naciskać przycisk przez 3 sekundy: program zostanie anulowany, a zegar powróci do trybu pieczenia ręcznego.

Programowanie „Czasu rozpoczęcia pieczenia” i „Czasu zakończenia pieczenia”

Zaprogramowanie „Czasu rozpoczęcia pieczenia” umożliwi automatyczne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia na podstawie ustawionych czasów.

Aby zaprogramować „Czas rozpoczęcia pieczenia”, należy 1 raz krótko nacisnąć pokrętło, aż zacznie migać ikona .

Aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie czasu rozpoczęcia pieczenia, w odstępach 1-minutowych, należy obrócić pokrętło zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, a wskazówka minutowa przesunie się o 1 minutę zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.

Po ostatnim obrocie pokrętłem, ikona będzie jeszcze migać przez 10 sekund. Jeśli w tym czasie pokrętło nie zostanie obrócone lub wciśnięte, wskazówki automatycznie zaczną znowu wyświetlać czas, a program zostanie anulowany. Po naciśnięciu pokrętła, „Czas rozpoczęcia pieczenia” zostanie zapamiętany (będzie świecić się ikona), o ile nie zaprogramowano co najmniej 1 minutowego opóźnienia, a program przejdzie do ustawienia „Czasu zakończenia pieczenia” (wyłączona do tej pory ikona zacznie migać).

Aby zaprogramować „Czas zakończenia pieczenia” - patrz instrukcje opisane w odpowiednim punkcie.

Pieczenie rozpocznie się, gdy „Czas rozpoczęcia = Aktualny czas”.

Programowanie „Minutnika”

Zaprogramowanie „Minutnika” spowoduje wygenerowanie prostego sygnału alarmowego po upływie zaprogramowanego czasu bez włączania pieczenia (tryb „Minutnik”).

Aby zaprogramować „Alarm” bez pieczenia (tryb „Minutnik”) należy krótko nacisnąć pokrętło 3 razy, aż zacznie migać ikona .

Następnie należy obrócić pokrętło, a ustawienie „Minutnika” będzie takie samo jak „Czas zakończenia pieczenia” (patrz odpowiedni punkt). Z „Minutnika” można korzystać tylko wtedy, gdy żaden program nie jest włączony.

Wyświetlanie ustawionego programu

Programator umożliwia wyświetlanie ustawionego programu.

Aby wyświetlić ustawiony program, należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętło, a sterownik

wyświetli ustawiony program, przesuając wskazówki do ustawionego czasu i podświetlając kroki programu wraz z krótkim wyświetlaniem odpowiednich ikon. Sterownik automatycznie powróci do wyświetlania aktualnego czasu i będzie kontynuować wykonywanie ustawionego programu.

Kasowanie ustawionego programu

Sterownik umożliwia anulowanie ustawionego programu.

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć pokrętko na kilka sekund, aż

odpowiednie ikony zgasną i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Sterownik automatycznie powróci do ręcznego trybu pieczenia.

Sygnał braku zasilania

W przypadku braku zasilania, zegar nie anuluje programu.

Zegar sygnalizuje każdy brak zasilania sieciowego poprzez miganie ikony , dzięki czemu użytkownik może sprawdzić, czy czas jest prawidłowy.

W takim przypadku należy krótko nacisnąć pokrętko, aby wyłączyć sygnał.

Przydatne wskazówki

Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tej tabeli podano funkcje i poziomy, które będą najlepsze do pieczenia różnych rodzajów potraw. Czas pieczenia liczy się od momentu włożenia potrawy do piekarnika. Temperatura i czas pieczenia są wartościami przybliżonymi i zależą od wielkości potrawy oraz rodzaju użytych akcesoriów. Na początek należy użyć najniższych zalecanych ustawień, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco upieczona, wprowadzić wyższe ustawienia. Zalecamy używanie akcesoriów dostarczonych w zestawie, najlepiej ciemnych metalowych form do ciasta i blach do pieczenia.

Można także użyć patelni i akcesoriów z pyrexu lub kamionki, ale należy pamiętać, że wtedy czas pieczenia będzie nieco dłuższy.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można w tej samej temperaturze i na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy (na przykład ryby i warzywa). Można wcześniej wyjąć potrawę, która wymaga krótszego czasu pieczenia i pozostawić w piekarniku potrawę, która wymaga dłuższego czasu pieczenia.

Tabela pieczenia

Przepis	Funkcja	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Poziomy
Ciasto drożdżowe		160 – 200	30 – 50	2/3
Ciasto ptysiowe		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2

Przepis	Funkcja	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Poziomy
Ryby		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Kiełbasy / żeberka		230 – 250	14 – 18	4/5
Cielęcina / wołowina		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Wieprzowina		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Kurczak		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Warzywa		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Funkcje	Pieczenie konwencjonalne	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Grill z termoobiegiem	Termoobieg	Dolna grzałka z termoobiegiem

Konserwacja i czyszczenie



Nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parą.



Wymagane czynności można wykonywać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.



Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich zmywaków ani ściernych / żrących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.



Wszystkie czynności należy wykonywać w rękawicach ochronnych. Odłączyć urządzenie od zasilania.

Powierzchnie zewnętrzne

- ▶ Oczyszczyć powierzchnie wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są bardzo brudne, dodać kilka kropli detergentu o neutralnym pH. Na koniec wytrzeć suchą ściereczką.
- ▶ Nie używać żrących ani ściernych środków do czyszczenia. Jeśli którykolwiek z takich produktów przypadkowo znajdzie się na powierzchni urządzenia, należy go natychmiast zetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofibry.

Powierzchnie wewnętrzne

- ▶ Po każdym użyciu należy poczekać aż piekarnik ostygnie, a następnie (najlepiej gdy jest jeszcze trochę ciepły) oczyścić go, usuwając wszystkie osady lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby wysuszyć skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- ▶ Aby optymalnie oczyścić powierzchnie wewnętrzne należy włączyć funkcję „Czyszczenie parą”.
- ▶ Aby ułatwić sobie czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć i ponownie założyć drzwiczki.
- ▶ Szybę w drzwiczkach można oczyścić odpowiednim detergentem w płynie.

Akcesoria

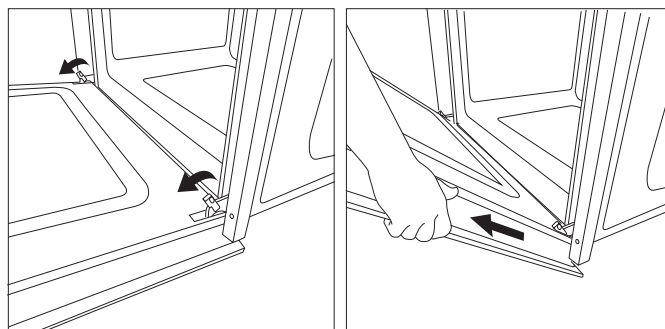
Po każdym użyciu, akcesoria należy namoczyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, należy użyć rękawic kuchennych. Resztki jedzenia można usunąć szczotką do mycia naczyń lub gąbką.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika można szybko i łatwo zdjąć. Aby to zrobić, należy:

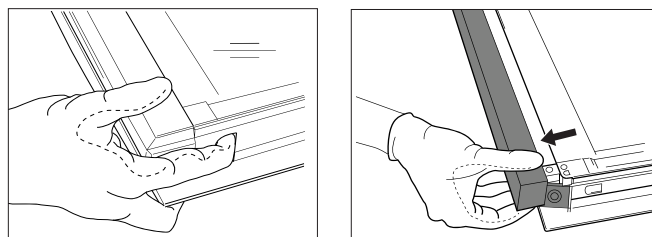
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki.
2. Podnieść dwie dźwignie pokazane na poniższym rysunku.
3. Zamknąć drzwiczki do pierwszego oporu (spowodowanego podniesionymi dźwigniami).
4. Podnieść drzwiczki do góry i na zewnątrz, a następnie wyjąć je z zamocowań.

Aby założyć drzwiczki należy zamontować zawiasy w ich mocowaniach i opuścić dwie dźwignie.

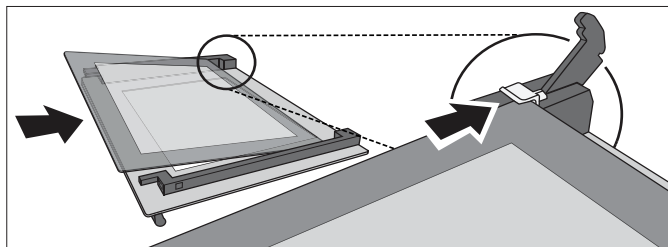


Naciśnij, aby wyczyścić - czyszczenie szyby

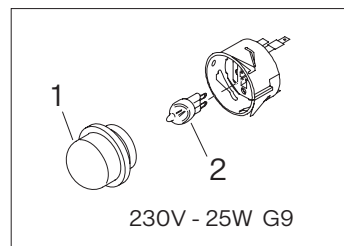
1. Po wyjęciu drzwiczek i położeniu ich na miękkiej powierzchni uchwytem do dołu, należy jednocześnie nacisnąć dwa zatrzaski mocujące i zdjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając je do siebie.



2. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami, wyjąć ją i umieścić na miękkiej powierzchni przed czyszczeniem.
3. Aby prawidłowo ustawić wewnętrzną szybę, upewnić się, że błyszcząca czarna ramka szyby jest skierowana do góry.



4. Ponownie zamontować górną krawędź: kliknięcie wskaże prawidłowe ustawienie. Przed ponownym zamontowaniem drzwiczek upewnić się, że uszczelka jest dobrze zamocowana.



Uwaga: Żarówka zastosowana w tym produkcie została specjalnie zaprojektowana do urządzeń gospodarstwa domowego i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w domu (Rozporządzenie WE 244/2009). Żarówki są dostępne w naszym serwisie posprzedażowym.



Jeśli są używane żarówki halogenowe to nie wolno dotykać ich gołymi rękami, ponieważ odciski palców mogą uszkodzić żarówkę. Nie wolno używać piekarnika, dopóki osłona światła nie zostanie z powrotem założona.

Wymiana żarówki

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Zdjąć osłonę z lampy, wymienić żarówkę i ponownie założyć osłonę na lampę.
3. Z powrotem podłączyć zasilanie piekarnika.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania. Brak podłączenia do sieci elektrycznej.	Sprawdzić, czy jest zasilanie elektrycznego i czy piekarnik jest do niego podłączony. Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany.

Wsparcie

W razie jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z punktem serwisu technicznego Franke.

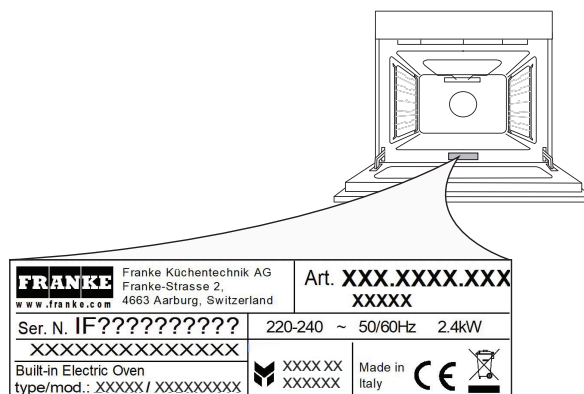
Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podaj:

- rodzaj usterki,
- model urządzenia (Art./Kod),
- numer seryjny (S.N.) podany na tabliczce znamionowej, znajdującej się na dolnej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach piekarnika).



Kontaktując się z naszym punktem serwisu należy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Obsah

Bezpečnostní informace	104
Montáž	106
Přehled	108
Příslušenství	109
Funkce	109
První použití	110
Denní použití	110
Užitečné tipy	112
Tabulka pečení	112
Čištění a údržba	113
Odstraňování závad	115
Podpora	115

Bezpečnostní informace

Před používáním spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uchovejte je pro budoucí použití. Tyto pokyny a samotný spotřebič obsahují důležitá bezpečnostní varování, která musí být stále dodržována. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě nedodržení bezpečnostních pokynů, nesprávné použití spotřebiče nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.

 Spotřebič musí být mimo dosah velmi malých dětí (0–3 roky). Spotřebič musí být mimo dosah malých dětí (3–8 let), pokud děti nejsou pod stálým dohledem. Tento spotřebič smějí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, či s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi, pouze za předpokladu, že jsou pod dohledem, nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Děti nesmí bez dozoru provádět čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

 **Výstraha:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků. Spotřebič musí být mimo dosah dětí mladších 8 let, pokud děti nejsou pod stálým dohledem.

 Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během sušení potravin. Pokud je spotřebič vhodný pro použití sondy, používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu – nebezpečí požáru.

 Oděv nebo jiné hořlavé materiály musí být mimo dosah spotřebiče, dokud se všechny kompletně úplně neochladí – nebezpečí požáru. Vždy buďte opatrní, když

vaříte potraviny s vysokým obsahem tuku, oleje nebo při přidávání alkoholických nápojů – nebezpečí požáru.

Při vyjímání pekáčů a příslušenství používejte kuchyňské rukavice. Po skončení pečení opatrně otevřete dvířka a postupně nechte uniknout horký vzduch nebo páru, než sáhnete dovnitř – nebezpečí popálení. Nezakrývejte výdechy horkého vzduchu na přední straně trouby – nebezpečí požáru.

 Bud'te opatrní, když jsou dvířka trouby v otevřené nebo dolní poloze, abyste do dvířek nenarazili.

Přípustné použití

 **Pozor:** Spotřebič není určen k obsluze prostřednictvím externího spínacího zařízení, např. časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

 Spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných podmínkách: v kuchyňkách pro zaměstnance, obchodech a dalších pracovních prostředích, na farmách, v hotelech, motelech a dalších obytných prostorách a ubytovacích zařízeních, kde se vydává snídaně.

 Jiné použití není přípustné (např. ve strojovnách).

 Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití.

 Nepoužívejte spotřebič venku. Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo spreje) uvnitř spotřebiče nebo v jeho blízkosti – nebezpečí požáru.

Montáž

 Se spotřebičem musí manipulovat nebo jej instalovat nejméně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

 Instalaci, včetně přívodu vody (pokud je použitý), elektrické připojení a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu pro uživatele. Zabraňte dětem v přístupu na místo instalace.

 Po rozbalení zkontrolujte spotřebič, jestli během přepravy nedošlo k poškození během přepravy. V případě problémů kontaktujte prodejce nebo nejbližší poprodejní servis. Po skončení instalace uložte obaly (plasty, polystyrenové díly atd.) mimo dosah dětí – nebezpečí udušení.

 Před zahájením instalace musí být spotřebič odpojený od napájení – nebezpečí zásahu elektrickým proudem. Během instalace zajistěte, aby spotřebič nepoškodil napájecí kabel – nebezpečí požáru nebo zásahu elektrickým proudem. Zapněte spotřebič až po skončení instalace.

 Veškeré řezací práce na skříňkách provádějte před montáží spotřebiče. Odstraňte dřevěné třísky a piliny.

 Nevyjímejte spotřebič z polystyrenu, dokud ho nechcete instalovat.

 Po instalaci nesmí být přístupná spodní strana spotřebiče – nebezpečí popálení.

 Neinstalujte spotřebič za ozdobná dvířka – nebezpečí požáru.

 Pokud je spotřebič nainstalovaný pod pracovní plochou, nezakrývejte minimální mezeru mezi pracovní plochou a horní hranou trouby – nebezpečí popálení.

Elektrická varování

 **Výstraha:** Výkonnostní štítek je na přední straně trouby (je vidět po otevření dvířek).

 Spotřebič musí být vždy možné odpojit od napájení vytažením zástrčky, je-li zástrčka přístupná, nebo vypnutím vícepólovým spínačem instalovaným před zásuvkou v souladu s instalačními předpisy a spotřebič musí být uzemněn v souladu s vnitrostátními elektrickými bezpečnostními normami.

 Nepoužívejte prodlužovací kabely, vícenásobné zásuvky nebo adaptéry. Elektrické součásti nesmí být po instalaci přístupné uživateli.

 Nepoužívejte spotřebič, máte-li mokré ruce, nebo nejste obuti. Tento spotřebič nepoužívejte, má-li poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, nefunguje správně, nebo byl poškozen nebo upuštěn na zem.

 Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej výrobce, autorizovaný servis nebo kvalifikovaný servisní technik nahradit identickým typem, aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem. Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej výrobce, autorizovaný servis nebo kvalifikovaný servisní technik nahradit identickým typem, aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem. Pokud je nutné vyměnit napájecí kabel, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Čištění a údržba

 **Výstraha:** Před zahájením údržby zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý a odpojený od napájení. K čištění nikdy nepoužívejte parní čistič – nebezpečí zásahu elektrickým proudem.

 Před zahájením čištění nebo údržby se ujistěte, že je spotřebič ochlazený – nebezpečí popálení.

 **Výstraha:** Před výměnou žárovky vypněte spotřebič – nebezpečí zásahu elektrickým proudem.

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem . Různé části balení je třeba odpovědně zlikvidovat, a to v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.

Likvidace domácích spotřebičů

Tento spotřebič se vyrábí s použitím recyklovatelných nebo znovu použitelných materiálů. Likvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadů.

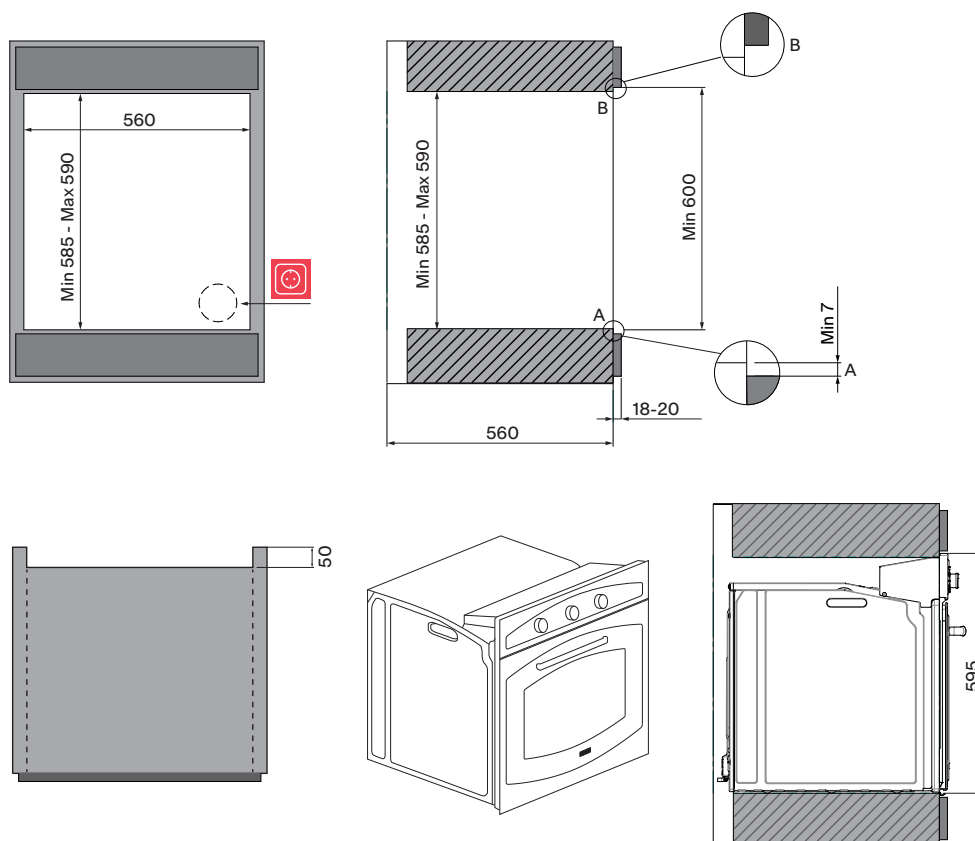
Pro další informace o manipulaci, regeneraci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů se obraťte na místní obecní úřad, zařízení pro sběr domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním řádné likvidace tohoto výrobku pomáháte zabránit škodlivým důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

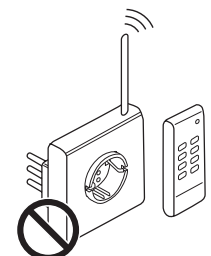
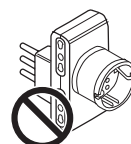
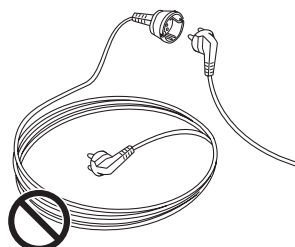
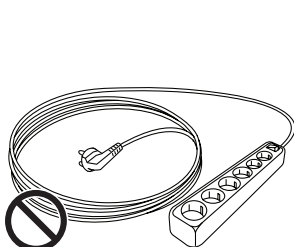
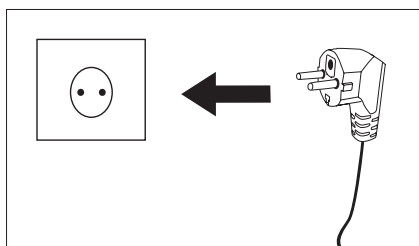
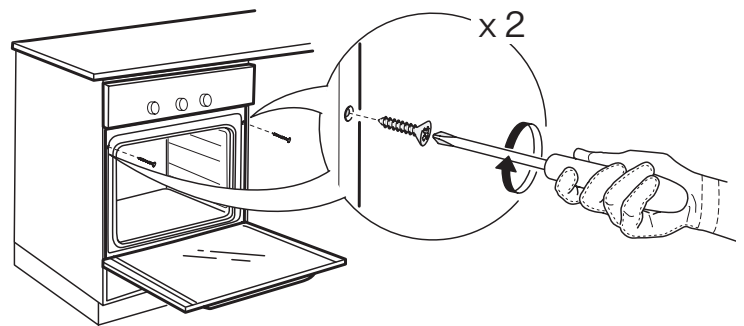
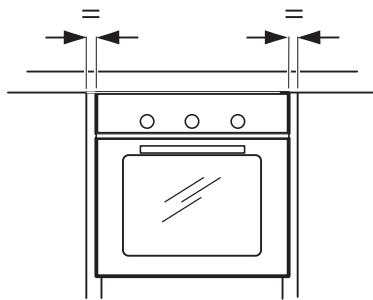
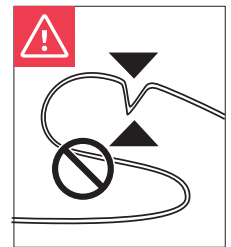
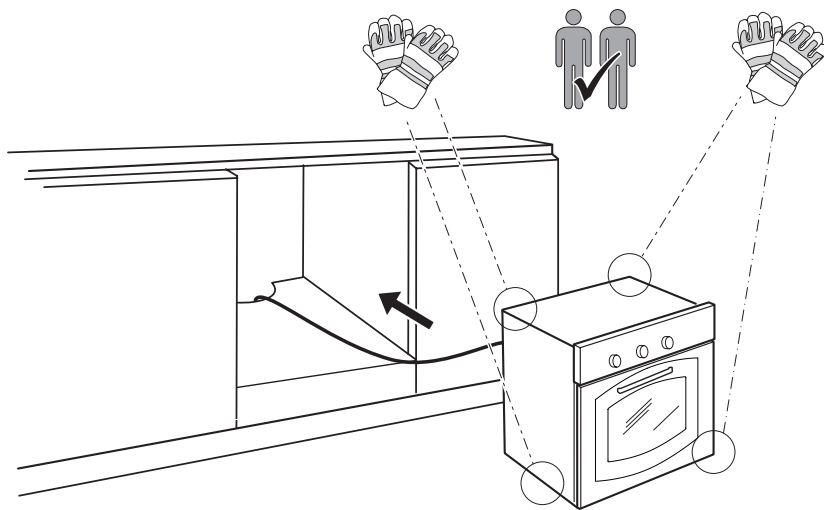
Tento symbol  na produktu nebo v přiložené dokumentaci znamená, že se s ním nesmí zacházet jako s domovním odpadem, ale musí být dopraven do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Tipy pro úsporu energie

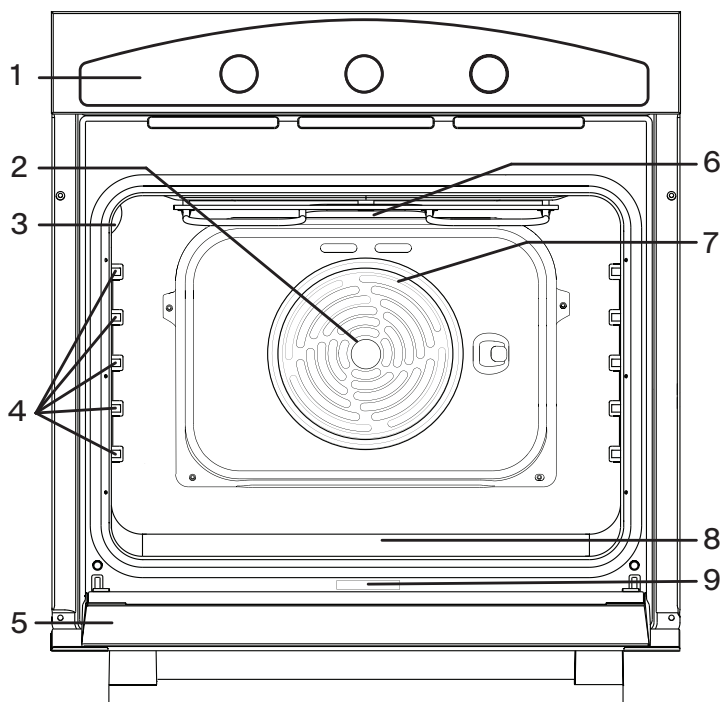
Předehřívejte troubu, jen když je to uvedeno v předepsáno v tabulce pečení nebo receptu. Use tmavě lakované nebo smaltované plechy na pečení, protože lépe absorbují teplo. Jídlo vyžadující delší pečení se bude péct i po vypnutí trouby.

Montáž



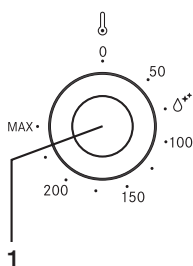


Přehled



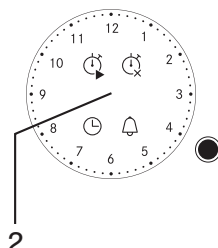
1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žárovka
4. Vodítka plechů
5. Dvířka
6. Horní topný článek / gril
7. Kruhový topný článek (není vidět)
8. Spodní topný článek (není vidět)
9. Výkonnostní štítek (neodstraňovat)

Ovládací panel: Model FCO 86 H, FCL 86 H



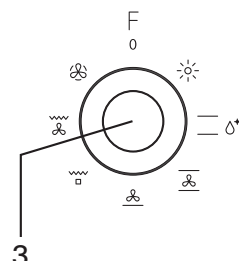
1. Ovladač termostatu

Otáčením zvolte teplotu, kterou potřebujete při aktivaci zvolené funkce.



2. Ovladač analogového časovače

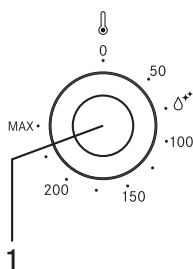
Otáčením knoflíku můžete: nastavit čas, naprogramovat začátek a konec pečení a nastavit alarm (Minutky).



3. Ovladač výběru

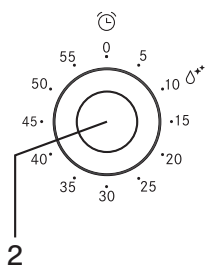
Zvolením funkce zapnete troubu. Otočením do pozice 0 troubu vypnete.

Ovládací panel: Model FCO 82 H



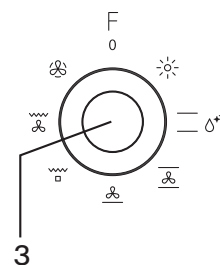
1. Ovladač termostatu

Otáčením zvolte teplotu, kterou potřebujete při aktivaci zvolené funkce.



2. Ovladač časovače

Používá se jako časovač. Neaktivuje ani neukončí pečení.

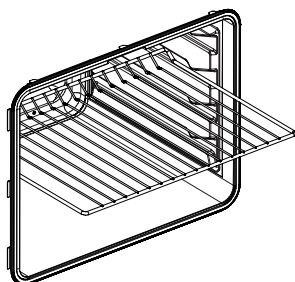


3. Ovladač výběru

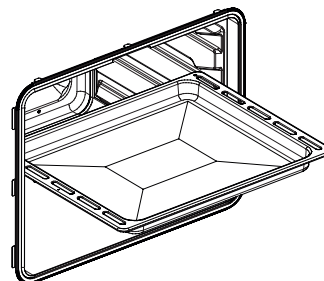
Zvolením funkce zapnete troubu. Otočením do pozice 0 troubu vypnete.

Příslušenství

2× drátěná mřížka



2× plech na pečení



Ostatní příslušenství lze zakoupit samostatně z poprodejšího servisu.

Funkce

0

Vypnutá

Trouba se vypne.



Osvětlení

Zapne osvětlení uvnitř trouby.



Tradiční pečení

K pečení jakéhokoliv jídla pouze na jednom plechu.



Parní čištění

Působení páry uvolněné během tohoto speciálního nízkoteplotního čisticího cyklu umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Odstraňte veškeré vnitřní příslušenství a nalijte na dno trouby 250 ml vody. Zavřete dvířka a použijte funkci na 10 minut při teplotě 75°C. Jakmile cyklus skončí, vypněte troubu a nechte ji 15 minut ochladit. Nakonec vlhkou utěrkou odstraňte všechny nečistoty a zbytky kapaliny.



Konvekční pečení

Pro pečení koláčů se šťavnatou náplní na jednom plechu. Tato funkce může být použita k pečení na dvou pleších. Zaměňte pozici nádob, aby se jídlo vařilo rovnoměrněji.



Dolní pečení s recirkulací

Je aktivní dolní topný články (na dně) a ventilátor. Ideální pro pečení ryb a mražených a předvařených výrobků. Velmi účinně se osvědčuje při přípravě pečiva.



Gril

Pro grilování steaků, kebabů a párků, pečení gratinované zeleniny nebo opékání chleba. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycení šťávy z pečení: dejte plech do jakékoliv úrovně pod drátěnou mřížkou a nalijte do něj 200 ml pitné vody.



Turbo gril

Pro pečení velkých kusů masa (kýty, rostbíf, kuře). Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycení šťávy z pečení: dejte plech do jakékoliv úrovně pod drátěnou mřížkou a nalijte do něj 500 ml pitné vody.



Nucené proudění vzduchu

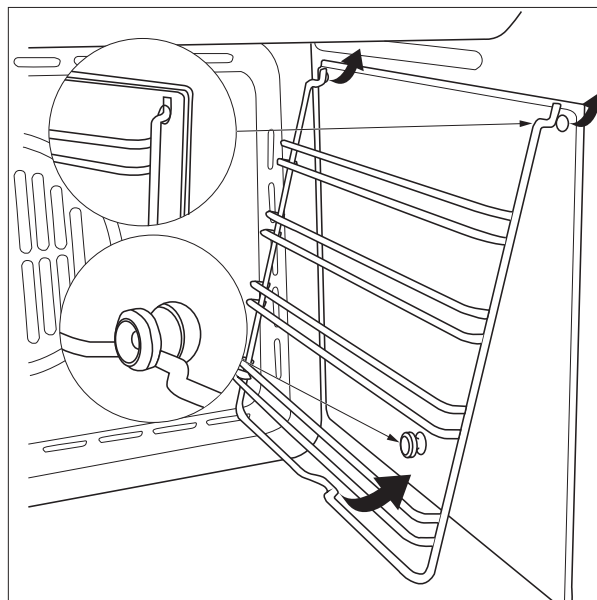
Pro pečení různých jídel, které vyžadují stejnou teplotu pečení na různých pleších (maximálně tři) současně. Tuto funkci lze použít k pečení různých jídel, aniž by docházelo k přenosu pachů z jednoho jídla na druhé.

První použití

Zahřátí trouby

- Nová trouba může uvolňovat pachy, které vznikly při výrobě: Jedná se o normální jev. Proto než začnete vařit jídlo, doporučujeme zahřát prázdnou troubu, abyste odstranili případné pachy.
- Odstraňte veškerý ochranný karton nebo průhlednou fólii z trouby a vyndejte zevnitř veškeré příslušenství (při odstraňování příčných rámců z trub s hladkými stěnami postupujte podle obrázku).
- Zahřejte troubu na 250°C na asi jednu hodinu, použijte funkci „Konvekční pečení“. Trouba musí být během této doby prázdná. Postupujte podle pokynů pro správné nastavení funkce.

Poznámky: Doporučujeme po prvním použití vyvětrat místnost.



Denní použití

Volba funkce

Funkci zvolíte otočením ovladače výběru na symbol požadované funkce.

Aktivace funkce

Manuální

Zvolenou funkci spustíte otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu. Funkci můžete kdykoliv přerušit a troubu vypnout otočením ovladače výběru a ovladače termostatu do polohy 0.

Parní čištění

Pokud chcete použít funkci „Parní čištění“, nalijte 250 ml vody na dno trouby. Pak otočte ovladač výběru a ovladač termostatu na symbol Δ^+ . Ideálně funkci na 10 minut.

Nastavení „časovače“

Tato funkce nepřeruší ani neaktivuje pečení, ale umožňuje použít „minutku“, i když je funkce aktivní a trouba je vypnutá. Když chcete aktivovat „Časovač“, otáčejte ovladačem časovače doprava po směru hodinových ručiček a pak zpět v opačném

směru na požadovaný časový interval: Po skončení odpočtu vás upozorní zvukový signál.

Nastavení „Analogového časovače“

Když chcete nastavit čas na hodinách, rychle 4krát stiskněte ovladač, až začne blikat symbol .

Pak zvýšte čas zobrazený v 1minutových intervalech otáčením ovladače po směru hodinových ručiček a minutová ručička se bude pohybovat po 1 minutě po směru hodinových ručiček.

Po uplynutí 10 sekund od posledního nastavení elektronického časovače, režim nastavení času se automaticky ukončí.

Ruční pečení

Když není aktivní, časovač umožňuje ruční pečení pomocí ovladačů termostatu a funkcí na troubě.

Programování „Času ukončení pečení“

Programování „Času ukončení pečení“ umožňuje okamžité zahájení pečení a automatické ukončení na základě naprogramované doby.

Když chcete naprogramovat „Čas ukončení pečení“, rychle 2krát stiskněte ovladač, až začne blikat symbol .

Když chcete prodloužit dobu pečení v 1minutových intervalech, otáčejte ovladač po směru hodinových ručiček a minutová ručička se bude pohybovat po 1 minutě po směru hodinových ručiček. Když chcete zkrátit dobu pečení v 1minutových intervalech, otáčejte ovladač proti směru hodinových ručiček a minutová ručička se bude pohybovat po 1 minutě proti směru hodinových ručiček. Po posledním otočení bude symbol  blikat 10 sekund. Program lze potvrdit stisknutím ovladače, pokud jste naprogramovali pečení nejméně 2 minuty.

Jakmile je program potvrzen, pečení začne a automaticky se aktivuje zvukový alarm. Pečení skončí, když „Čas ukončení pečení = Aktuální čas“.

Pokud chcete zobrazit nastavený program, krátce stiskněte a uvolněte ovladač a ručičky a symboly zobrazí nastavený program.

Na konci pečení začne blikat symbol  a zní zvukový alarm. Po 1 minutě se zvukový alarm vypne. Symbol  dále bliká, dokud nestisknete ovladač.

Pokud chcete zrušit program před koncem, stiskněte na 3 sekundy tlačítko: Program se ukončí a časovač se vrátí do režimu ručního pečení.

Programování „Času začátku pečení“ a „Času ukončení pečení“

Program „Čas začátku pečení“ umožňuje automatické zahájení a ukončení pečení na základě naprogramovaných časů.

Když chcete naprogramovat „Čas začátku pečení“, rychle 1krát stiskněte ovladač, až začne blikat symbol .

Když chcete zvýšit čas začátku pečení v 1minutových intervalech, otáčejte ovladač po směru hodinových ručiček a minutová ručička se bude pohybovat po 1 minutě po směru hodinových ručiček. Když chcete snížit čas začátku pečení v 1minutových intervalech, otáčejte ovladač proti směru hodinových ručiček a minutová ručička se bude pohybovat po 1 minutě proti směru hodinových ručiček. Po posledním otočení bude symbol  blikat ještě 10 sekund. Pokud během této doby neotočíte nebo nestisknete ovladač, ručičky znovu automaticky ukážou čas a program se zruší. Když stisknete ovladač, „Čas začátku pečení“ se uloží (symbol  trvale svítí), pokud jste naprogramovali zpoždění nejméně 1 minutu, a přejdete na nastavení „Času ukončení pečení“ (symbol  začne blikat).

Pokud chcete naprogramovat „Čas ukončení pečení“, postupujte podle popisu v příslušném odstavci.

Pečení začne, když „Čas začátku = Aktuální čas“.

Programování „Minutky“

Naprogramovaná „Minutka“ aktivuje alarm po uplynutí naprogramovaného času, ale neaktivuje pečení (režim „Minutky“).

Když chcete naplánovat „Alarm“ bez pečení (režim „Minutky“), rychle 3krát stiskněte ovladač, až začne blikat symbol . Pak otáčejte ovladačem, „Minutka“ se nastavuje stejným způsobem jako „Čas ukončení pečení“ (viz příslušný odstavec).

„Minutku“ lze použít, jen když neběží žádný program.

Zobrazení nastaveného programu

Programátor umožňuje zobrazení nastaveného programu. Pokud chcete zobrazit nastavený program, krátce stiskněte a uvolněte ovladač.

Ovládací blok zobrazí nastavený program přesunutím ručiček na nastavený čas a zvýrazněním kroků příslušnými blikajícími symboly.

Ovládací blok se automaticky vrátí k zobrazení aktuálního času a nastavený program pokračuje.

Smazání nastaveného programu

Ovládací blok umožňuje zrušení programu. Pokud chcete zrušit nastavený program, stiskněte ovladač na několik sekund, až

příslušné symboly zhasnou a zazní pípnutí. Ovládací blok automaticky přejde do režimu ručního pečení.

Signál výpadku napájení

Časovač nezruší program, pokud dojde k výpadku napájení.

Časovač signalizuje každý výpadek napájení elektrické sítě blikáním symbolu , takže uživatel může zkontrolovat, jestli je čas správný. V takovém případě krátce stiskněte ovladač a vypněte signál.

Užitečné tipy

Jak číst tabulku pečení

Tabulka obsahuje seznam nejlepších funkcí a úrovní k pečení různých typů potravin. Časy pečení začínají okamžikem vložení jídla do trouby. Teploty a doby pečení jsou pouze přibližné hodnoty a závisejí na množství potravin a použitém typu příslušenství. Začněte nejnižším doporučeným nastavením a pokud jídlo není dobře upečené, přejděte na vyšší nastavení. Používejte dodané příslušenství. Dávejte přednost tmavě lakovaným kovovým formám a plechům na pečení.

Můžete také použít skleněné pekáče Pyrex nebo kameninové pekáče a příslušenství, ale vezměte v úvahu, že časy pečení se mírně prodlouží.

Současné pečení různých pokrmů

Díky funkci „Nucené proudění vzduchu“ můžete současně v různých úrovních péct různé pokrmy, které vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryba a zelenina). Vyjměte z trouby pokrm, který vyžaduje kratší dobu pečení, a nechte v ní pokrm, který vyžaduje delší dobu pečení.

Tabulka pečení

Recept	Funkce	Teplota	Délka trvání (min.)	Úrovně
Kynuté buchty		160 – 200	30 – 50	2/3
Zákusky z odpalovaného těsta		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2
		210 – 220	45 – 60	2
Ryba		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3

Recept	Funkce	Teplota	Délka trvání (min.)	Úrovně
Párky / vepřová žebírka		230 – 250	14 – 18	4/5
Telecí / hovězí		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Vepřové		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Kuře		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Zelenina		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Funkce	Tradiční pečení	Konvekční pečení	Gril	Turbo gril	Nucené proudění vzduchu	Dolní pečení s recirkulací

Čištění a údržba

 Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

 Potřebné činnosti provádějte, když je trouba studená.

 Nepoužívejte drátěnku na nádobí, abrazivní houbičky nebo abrazivní / korozivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit povrchy spotřebiče.

 Při všech činnostech používejte ochranné rukavice. Odpojte spotřebič od napájení.

Vnější povrchy

- Čistěte povrchy vlhkou mikrovláknovou utěrkou. Pokud jsou silně znečištěné, přidejte několik kapek čisticího prostředku s neutrálním pH. Nakonec ho otřete suchou utěrkou.

- Nepoužívejte korozivní ani abrazivní čisticí prostředky. Pokud se některý z těchto prostředků dostane do kontaktu s povrchy spotřebiče, ihned ho otřete vlhkou mikrovláknovou utěrkou.

Vnitřní povrchy

- Po každém použití nechte troubu ochladit a pak ji vyčistěte. Pokud je to možné, odstraňte veškeré usazeniny nebo skvrny způsobené zbytky potravin, když je trouba ještě teplá. Nechte troubu úplně vychladnout a pak ji vytřete utěrkou nebo houbou, abyste vysušili kondenzaci, která vznikla při pečení jídel s vysokým obsahem vody.
- Aktivujte funkci „Parní čištění“, abyste mohli optimálně vyčistit vnitřní povrchy.
- Dvířka lze snadno vyjmout a nasadit, aby se usnadnilo čištění skla.
- Vyčistěte sklo ve dvířkách vhodným tekutým čisticím prostředkem.

Příslušenství

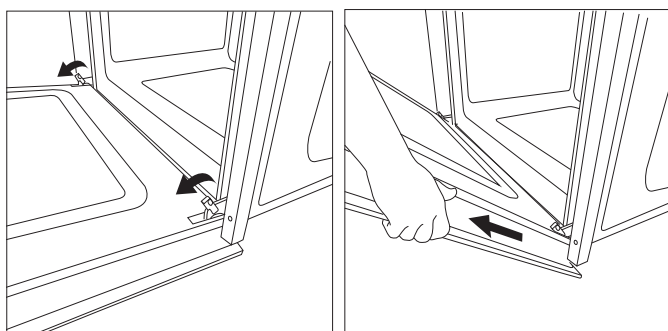
Po použití nechte příslušenství odmočit v tekutém mycím roztoku. Pokud je stále horké, manipulujte s ním v kuchyňských rukavicích. Zbytky jídla mohou být odstraněny pomocí mycího kartáče nebo houby.

Demontáž a montáž dvířek

Dvířka trouby lze demontovat snadno a rychle. Přitom postupujte následujícím způsobem:

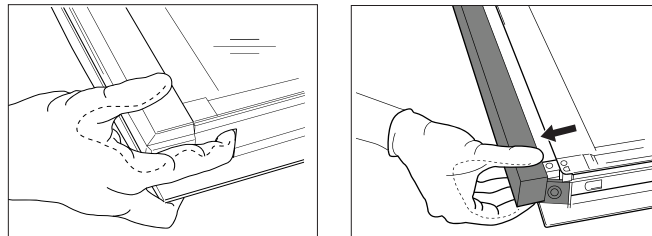
1. Úplně otevřete dvířka.
2. Zvedněte dvě páky podle obrázku níže.
3. Zavřete dvířka k prvnímu dorazu (vytvořenému zvednutými pákami).
4. Zvedněte dvířka nahoru a směrem ven a vyjměte je z držáků.

Při montáži nasadte závěsy dvířek do držáků a dejte obě páky dolů.

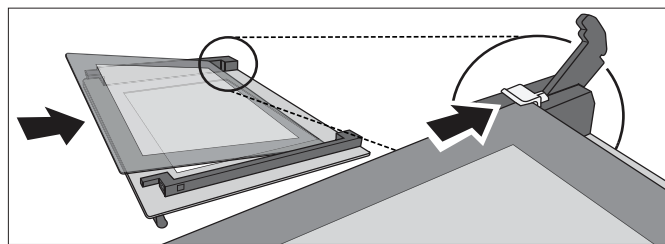


Stiskněte tlačítko pro čištění – čištění skla

1. Po vyjmutí dvířek a jejich položení na měkký povrch rukojetí směrem dolů stiskněte současně obě příchytky a vyjměte horní okraj dvířek tahem směrem k sobě.



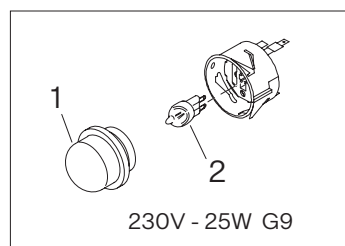
2. Před čištěním zvedněte a pevně přidrže vnitřní sklo oběma rukama, vyjměte jej a položte na měkký povrch.
3. Chcete-li vnitřní sklo správně umístit zpět, ujistěte se, že lesklý černý rámeček skla směřuje nahoru.



4. Znovu nasadte horní okraj: Cvaknutí signalizuje správnou polohu. Před opětovnou montáží dveří se ujistěte, že je těsnění zajištěno.

Výměna žárovky

1. Odpojte troubu od napájení.
2. Demontujte kryt světla, vyměňte žárovku a znovu namontujte kryt světla.
3. Znovu připojte troubu k napájení.



Poznámka: Žárovka použitá ve výrobku je určena pro domácí spotřebiče a není vhodná k běžnému osvětlení místností v domě (Nařízení Komise [ES] č. 244/2009). Žárovky můžete koupit v našem poprodejním servisu.

 Pokud používáte halogenové žárovky, nedržte je holými prsty, protože by je otisky prstů mohly zničit. Nepoužívejte troubu, pokud kryt světla není namontovaný.

Odstraňování závad

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Výpadek elektrického proudu. Odpojení od sítě.	Zkontrolujte, jestli je napájení z elektrické sítě k dispozici a jestli je trouba připojená k elektrické síti. Vypněte troubu, znovu ji zapněte a zkontrolujte, jestli závada trvá.

Podpora

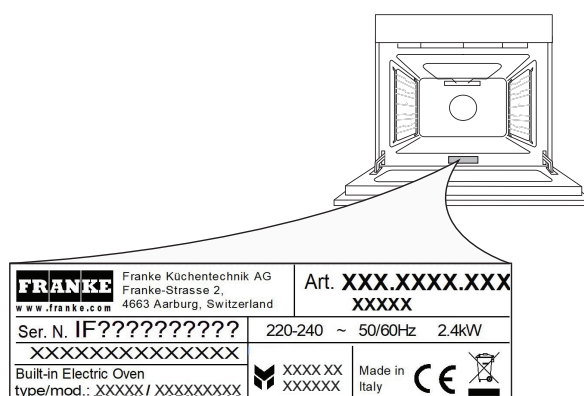
V případě jakýchkoli provozních problémů se obraťte na servisní středisko společnosti Franke. Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

Uved'te:

- typ závady,
- model spotřebiče (druh/kód),
- výrobní číslo (S.N.) na výkonostním štítku umístěném na spodním okraji přední strany trouby (je vidět, jen když jsou dvířka trouby otevřená).



Při kontaktování našeho servisního střediska uveďte kódy na výkonostním štítku produktu.



Obsah

Bezpečnostné informácie	117
Inštalácia	119
Prehľad	121
Príslušenstvo	122
Funkcie	122
Prvé použitie	123
Každodenné používanie	123
Užitočné tipy	125
Tabuľka varení	125
Čistenie a údržba	126
Riešenie problémov	128
Podpora	128

Bezpečnostné informácie

Pred používaním spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte si ich pre budúce použitie. Tento návod a samotný spotrebič obsahujú dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré je potrebné vždy dodržiavať. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nedodržanie týchto bezpečnostných pokynov, za nesprávne používanie spotrebiča alebo nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.

 Veľmi malé deti (0-3-ročné) by sa k spotrebiču nemali približovať. Deti (od 3 do 8 rokov) by sa mali držať ďalej od spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom. Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami alebo vedomosťami môžu toto zariadenie používať pod dozorom, alebo ak budú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

 **Pozor:** Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa pri používaní môžu zahriať na veľmi vysokú teplotu. Treba dávať pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných článkov. Deti do 8 rokov treba držať ďalej, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

 Nenechávajte spotrebič bez dohľadu počas sušenia potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru - hrozí nebezpečenstvo požiaru.

 Udržujte oblečenie alebo iné horľavé materiály mimo dosahu spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú - hrozí nebezpečenstvo požiaru. Pri varení potravín bohatých na tuk, olej alebo pri

pridávaní alkoholických nápojov buďte vždy ostražití - hrozí nebezpečenstvo požiaru. Na vyberanie panvíc a príslušenstva používajte kuchynské rukavice. Na konci varenia opatrne otvorte dvierka a nechajte horúci vzduch alebo paru postupne unikať pred vstupom do priestoru - hrozí nebezpečenstvo popálenia. Neprekážajte vetraniu horúceho vzduchu v oblasti prednej časti rúry.

 Dbajte na opatrnosť, keď sú dvierka rúry v otvorenej alebo spustenej polohe, aby ste sa vyhli nárazu do nich.

Povolené používanie

 **Pozor:** spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, alebo samostatného diaľkovo ovládaného systému.

 Spotrebič je určený na používanie v domácnosti a na podobné využitie ako: kuchynkách pre personál v obchodoch, kanceláriách a inom pracovnom prostredí, farmách; pre klientov v hoteloch, motelloch a v zariadeniach na nocľah s raňajkami ako aj iných obytných zariadeniach, alebo zariadeniach typu ubytovania s raňajkami.

 Žiadne iné používanie (napr. vykurovanie miestností) nie je povolené.

 Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie.

 Nepoužívajte spotrebič v exteriéri. V spotrebiči neskladujte výbušné alebo zápalné látky, (napríklad benzín alebo aerosólové nádoby) vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča - nebezpečenstvo vzniku požiaru.

Inštalácia

 Spotrebič musia inštalovať a manipulovať s ním aspoň dve osoby - nebezpečenstvo poranenia. Pri rozbalovaní a inštalácii používajte ochranné rukavice - hrozí riziko porezania.

 Inštaláciu, vrátane zásobovania vodou (ak treba), elektrické pripojenie a opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. Udržiavajte deti mimo miesta inštalácie zariadenia.

 Po rozbalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov kontaktujte predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii sa obalový odpad (plasty, polystyrénové časti atď.) musí skladovať mimo dosahu detí - hrozí riziko udusenía.

 Pred vykonaním akejkoľvek inštalácie musí byť spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete - hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dbajte na to, aby spotrebič nepoškodil napájací kábel - hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Spotrebič aktivujte až po dokončení inštalácie.

 Pred montážou spotrebiča do nábytku vykonajte všetky rezné práce na skrinke a odstráňte všetky triesky a piliny.

 Spotrebič nevyberajte z polystyrénového podstavca až do jeho inštalácie.

 Po inštalácii už nesmie byť spodná časť spotrebiča prístupná - hrozí nebezpečenstvo popálenia.

 Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvere - hrozí nebezpečenstvo požiaru.

 Ak je spotrebič nainštalovaný pod pracovnou doskou, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou doskou a horným okrajom rúry - hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Elektrické výstrahy

 **Pozor:** Výrobný štítok sa nachádza na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

 Spotrebič sa musí dať odpojiť od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky zo zásuvky, ak je zástrčka prístupná, alebo viacpólovým vypínačom nainštalovaným pred zásuvkou v súlade s pravidlami elektroinštalácie a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s vnútroštátnymi normami elektrickej bezpečnosti.

 Nepoužívajte predlžovačky ani viacnásobné zásuvky či adaptéry. Elektrické komponenty nesmú byť po inštalácii prístupné používateľovi.

 Nepoužívajte zariadenie, keď ste mokří alebo stojíte naboso. Tento spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne alebo ak bol poškodený alebo spadol.

 Aby sa predišlo rizikám, musí poškodený napájací kábel za rovnaký vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnými kvalifikáciami - nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Čistenie a údržba

 **Pozor:** Pred vykonaním akejkoľvek údržby sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete; nikdy nepoužívajte parné čistiace zariadenie - hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

 Na čistenie skla dverí nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

 Pred čistením alebo údržbou sa uistite, že spotrebič vychladol - hrozí nebezpečenstvo popálenia.

 **Pozor:** Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite - riziko zásahu elektrickým prúdom.

Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je 100 % recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie . Jednotlivé časti obalu musia byť zlikvidované zodpovedne a v plnom súlade s predpismi miestnych orgánov upravujúcimi likvidáciu odpadu.

Likvidácia spotrebičov v domácnosti

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo opätovne použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu.

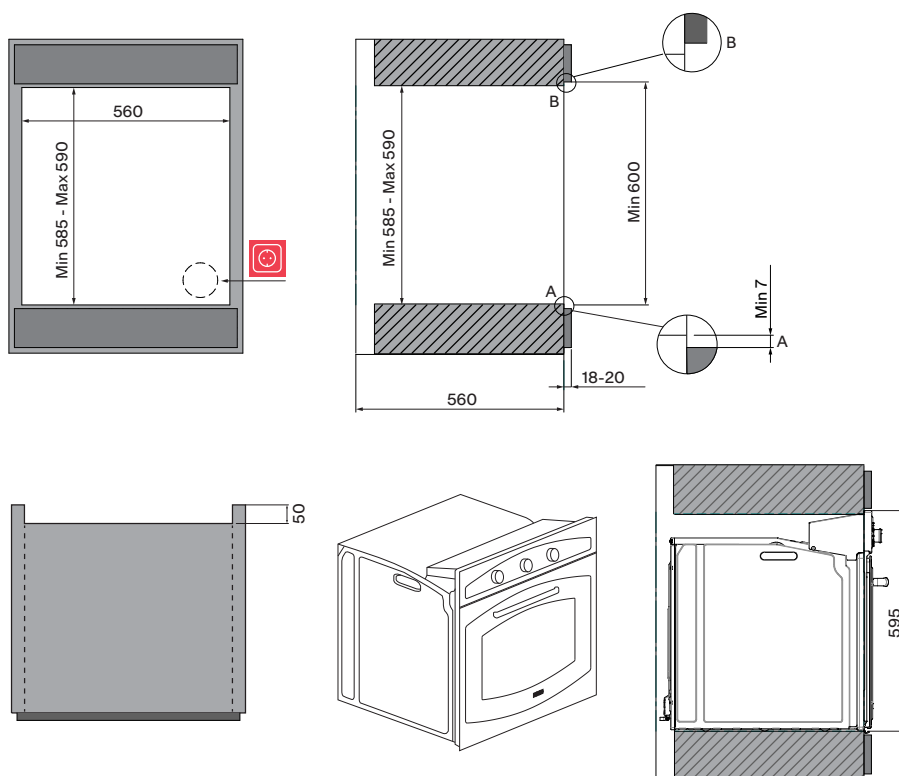
Ďalšie informácie o spracovaní, zhodnocovaní a recyklácii domácich elektrospotrebičov získate na miestnom úrade, v službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Správnu likvidáciu tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

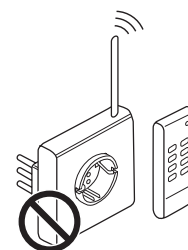
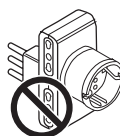
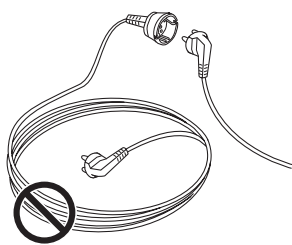
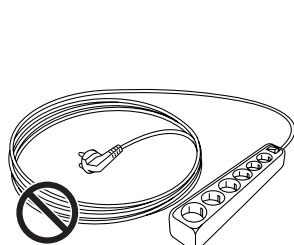
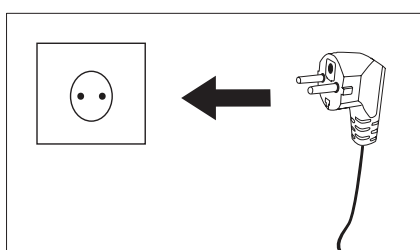
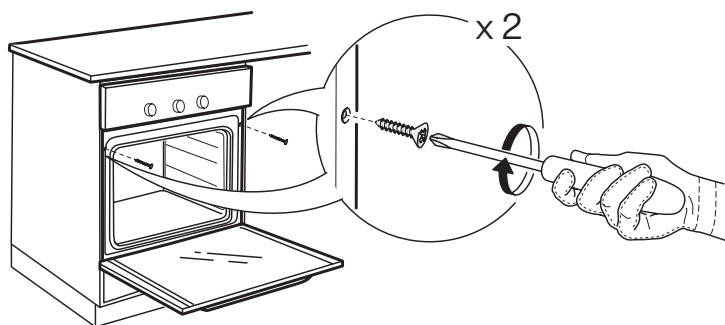
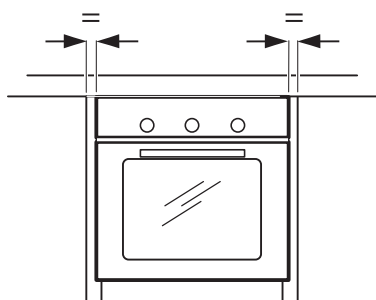
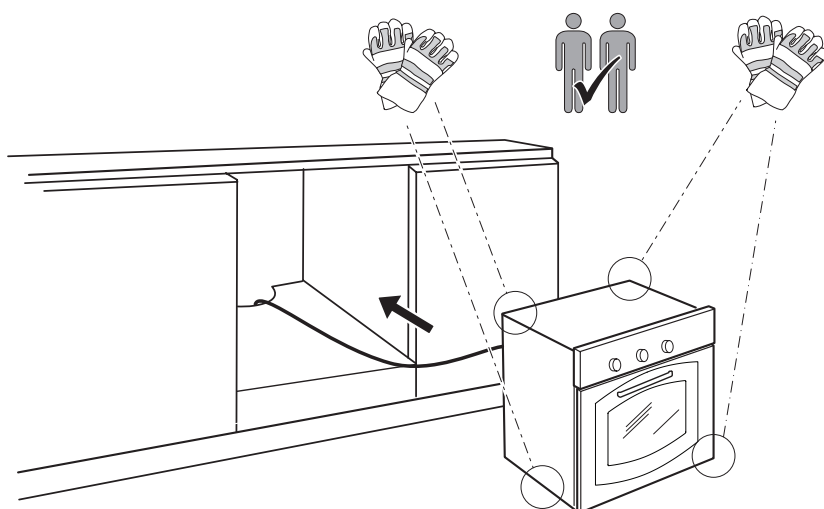
Symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii označuje, že by sa s ním nemalo zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale musí sa odovzdať do príslušného zberného strediska na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tipy na úsporu energie

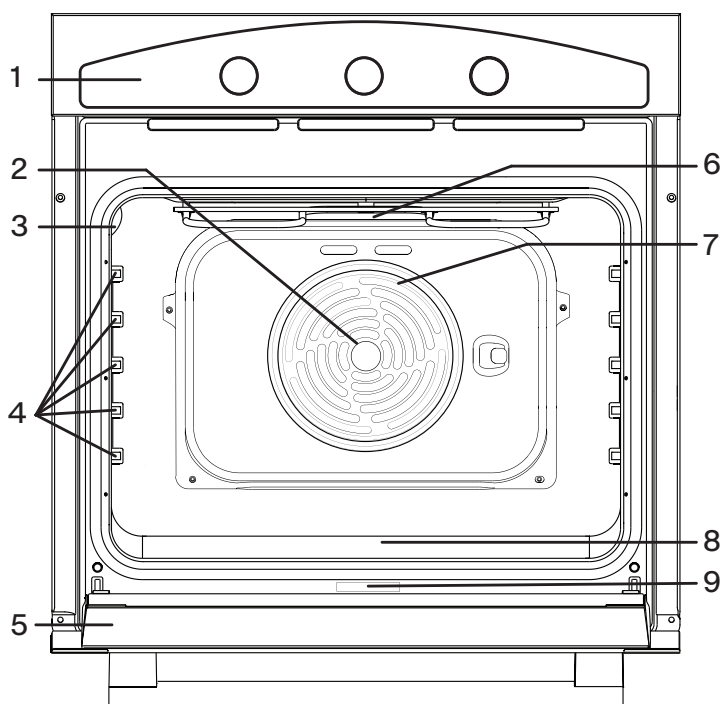
Rúru predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v kuchynskej tabuľke alebo v recepte. Používajte tmavé lakované alebo smaltované plechy na pečenie, pretože lepšie absorbujú teplo. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude variť aj po vypnutí rúry.

Inštalácia



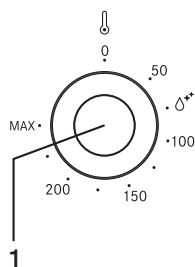


Prehľad



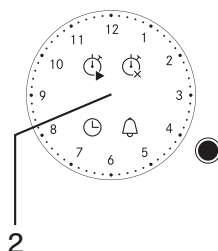
1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kontrolka
4. Výsuvné rošty
5. Dvierka
6. Horný výhrevný článok / gril
7. Obehový výhrevný článok (neviditeľný)
8. Dolný výhrevný článok (neviditeľný)
9. Výrobný štítok s údajmi (neodstraňujte)

Ovládací panel: Model FCO 86 H, FCL 86 H



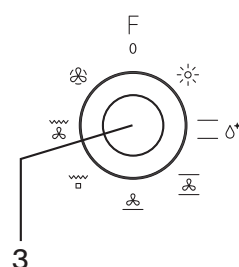
1. Tlačidlo termostat

Otáčaním vyberte požadovanú teplotu pri aktivácii vybranej funkcie.



2. Analógové tlačidlo časovača

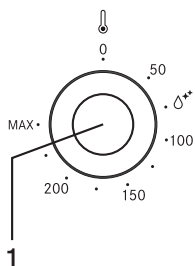
Otáčaním gombíka môžete: nastaviť čas, naprogramovať začiatok a koniec varenia a nastaviť budík (Minútovník).



3. Tlačidlo pre výber

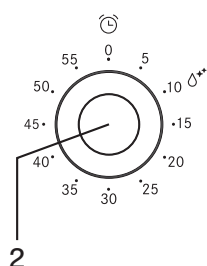
Na zapnutie rúry výberom funkcie. Otočte do polohy 0 na vypnutie rúry.

Ovládací panel: Model FCO 82 H



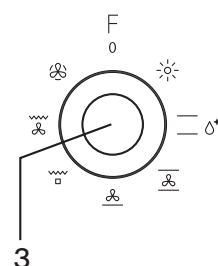
1. Tlačidlo termostat

Otáčaním vyberte požadovanú teplotu pri aktivácii vybranej funkcie.



2. Gombík časovača

Užitočné ako časovač. Neaktivuje ani neprerušuje varenie.

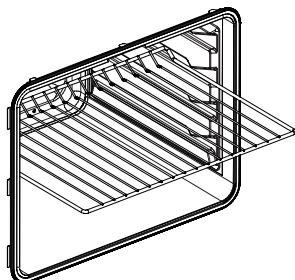


3. Tlačidlo pre výber

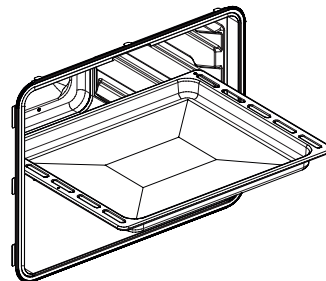
Na zapnutie rúry výberom funkcie. Otočte do polohy 0 na vypnutie rúry.

Príslušenstvo

2 x drôtená podložka / mriežka



2 x podnos



Ostatné príslušenstvo si môžete zakúpiť samostatne v popredajnom servise.

Funkcie

0

Vypnutý

Vypnutie rúry.



Svetlo

Zapnutie svetla v priestore na pečenie.



Konvenčné pečenie

Na prípravu akéhokoľvek pokrmu len na jednom rošte.



Čistenie parou

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho nízkotepného čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie nečistôt a zvyškov jedla. Na dno rúry nalejte 250 ml vody a vyberte všetko vnútorné príslušenstvo. Zatvorte dvere a použite funkciu na 10' pri 75°C. Po skončení cyklu vypnite rúru a nechajte ju 15' vychladnúť. Nakoniec vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a zvyšky tekutín.



Konvekčné pečenie

Na pečenie koláčov so šľavnatými plnkami na jednom rošte. Túto funkciu možno použiť aj pri varení na dvoch roštoch. Zmeňte polohu riadu, aby sa jedlo varilo rovnomernejšie.



So spodným ventilátorom

Je aktivovaný dolný (podlahový) výhrevný článok a ventilátor. Ideálne pre varenie rýb a zmrazených či predvarených potravín vo všeobecnosti. Jeho použitie v cukrárenských výrobkoch je veľmi účinné.



Gril

Na grilovanie steakov, kebabu a klobás, prípravu zeleniny au gratin alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa odporúčame použiť odkvapkávaciu misku na zachytávanie šťavy z grilovania: misku umiestnite na ktorúkoľvek z úrovní pod drôtenou policou a pridajte 200 ml pitnej vody.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, hovädzia pečienka, kurča). Na zachytávanie šťavy z varenia odporúčame použiť odkvapkávaciu misku: umiestnite ju na ktorúkoľvek z úrovní pod drôtenou policou a pridajte 500 ml pitnej vody.



Nútené vetranie

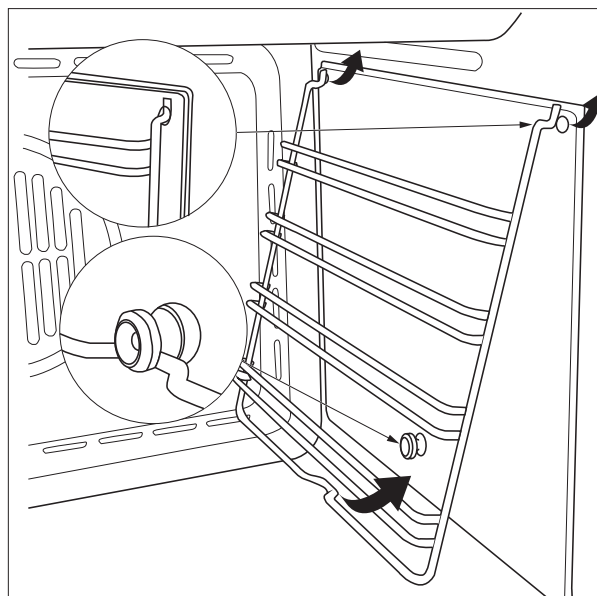
Na varenie rôznych potravín, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia na viacerých roštoch (maximálne troch) súčasne. Túto funkciu možno použiť na varenie rôznych potravín bez toho, aby sa pachy prenášali z jednej potraviny na druhú.

Prvé použitie

Vyhrievanie rúry

- Z novej rúry sa môžu uvoľňovať pachy, ktoré zostali pri výrobe: to je úplne normálne. Pred začatím prípravy jedla preto odporúčame rúru zahriať prázdnu, aby sa odstránili prípadné pachy.
- Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny alebo priehľadné fólie a vyberte z jej vnútra všetko príslušenstvo (pri odstraňovaní bočných rámov z rúr s hladkými stenami postupujte podľa obrázka).
- Rúru predhrejte na 250°C približne na jednu hodinu, najlepšie pomocou funkcie "Konvekčné pečenie". Počas tejto doby musí byť rúra prázdna. Pri správnom nastavení funkcie postupujte podľa pokynov.

Poznámky: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.



Každodenné používanie

Zvoľte funkciu

Ak chcete vybrať funkciu, otočte výberovým gombíkom na symbol požadovanej funkcie.

Aktivujte funkciu

Manuálne

Ak chcete spustiť zvolenú funkciu, otočením gombíka termostatu nastavte požadovanú teplotu. Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte gombíkom voľby a gombíkom termostatu na 0.

Čistenie parou

Ak chcete aktivovať funkciu "Čistenie parou", nalejte do spodnej časti rúry 250 ml vody, potom otočte gombíkom voľby a gombíkom termostatu do polohy Δ^{++} . Najlepšie je využiť túto funkciu počas 10'.

Nastavenie "časovača"

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje varenie, ale umožňuje používať "Minútovník", keď je funkcia aktívna aj keď je rúra vypnutá.

Ak chcete aktivovať "časovač", otočte gombíkom časovača doprava v smere hodinových ručičiek a potom ho otočte späť v opačnom smere na požadovanú dĺžku času: na ukončenie odpočítavania vás upozorní zvukový signál.

Nastavenie "analogového časovača"

Ak chcete nastaviť čas zobrazovaný hodinami, krátko stlačte 4-krát gombík, kým sa nezobrazí blikajúca ikona .

Potom, ak chcete zvýšiť alebo znížiť čas zobrazený v 1-minútových intervaloch, otočte gombíkom v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek a minútová ručička sa bude pohybovať v 1-minútových intervaloch v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Po uplynutí 10 sekúnd od posledného nastavenia elektronického časovača sa automaticky ukončí režim nastavenia času.

Varenie v manuálnom režime

Ak časovač nie je aktivovaný, umožňuje manuálne pečenie pomocou termostatu a funkčných gombíkov rúry.

Programovanie "času ukončenia varenia"

Naprogramovanie "času ukončenia varenia" umožňuje okamžité spustenie a automatické ukončenie varenia na základe naprogramovaného času.

Ak chcete naprogramovať "Čas ukončenia varenia", stlačte krátko 2-krát gombík, kým sa nezobrazí blikajúca ikona .

Ak chcete zvýšiť alebo znížiť čas varenia v 1-minútových intervaloch, otočte gombíkom v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek a minútovka sa posunie o 1 minútu v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek.

Ikona  bude blikáť 10 sekúnd po poslednom otočení. Program možno potvrdiť stlačením gombíka, pokiaľ boli naprogramované aspoň 2 minúty varenia.

Po potvrdení programu sa začne varenie a automaticky sa aktivuje zvukový signál. Varenie sa skončí, keď "čas dokončenia varenia = momentálny čas".

Ak chcete zobrazíť nastavený program, krátko stlačte a uvoľnite gombík a na ručičkách a ikonách sa zobrazí nastavený program. Na konci varenia bliká ikona  a pípá alarm. Po 1 minúte sa alarm vypne a ikona  naďalej bliká, kým nestlačíte tlačidlo.

Ak chcete program zrušiť pred koncom, stlačte tlačidlo na 3 sekundy: program sa zruší a časovač sa vráti do režimu manuálneho varenia.

Programovanie "času začiatku varenia" a "času konca varenia"

Program "Čas začiatku varenia" umožňuje automatický začiatok a koniec varenia na základe naprogramovaných časov.

Ak chcete naprogramovať "Čas začiatku varenia", krátko stlačte gombík 1-krát, kým sa nezobrazí blikajúca ikona .

Ak chcete zvýšiť alebo znížiť čas začiatku varenia v 1-minútových intervaloch, otočte gombíkom v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek a minútka sa posunie o 1 minútu v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek.

Ikona  bude naďalej blikáť 10 sekúnd po poslednom otočení. Ak počas tejto doby neotočíte alebo nestlačíte gombík, ručičky sa automaticky vrátia k zobrazovaniu času a program sa zruší. Ak stlačíte gombík, uloží sa "Čas začiatku varenia" (ikona  neprerušene svietí), pokiaľ ste naprogramovali aspoň 1 minútu oneskorenia, a prejde sa k nastaveniu "Čas ukončenia varenia" (ikona  prejde z vypnutého stavu na blikajúci).

Ak chcete naprogramovať "Čas ukončenia varenia", postupujte podľa príslušného odseku. Varenie sa začne, keď "Čas spustenia = aktuálny čas".

Programovanie minútovníka

Naprogramovanie funkcie "Minútovník" vám umožní jednoduchý alarm na konci naprogramovaného času bez aktivácie varenia (režim "Minútovník").

Ak chcete naplánovať "Alarm" bez varenia ("režim Minútovník"), krátko stlačte gombík 3-krát, kým sa nezobrazí blikajúca ikona .

Potom otočte gombíkom a nastavenie "Minútovníka" je rovnaké ako "Čas ukončenia varenia" (pozri príslušný odsek).

Funkciu "Minútovník" je možné používať len vtedy, keď nie je spustený žiadny program.

Zobrazenie nastaveného programu

Programátor umožňuje zobrazíť nastavený program.

Ak chcete zobrazíť nastavený program, krátko stlačte a uvoľnite gombík a ovládač zobrazí nastavený program, posunie ručičky na

nastavený čas a zvýrazní kroky blikaním príslušných ikon.

Riadiaca jednotka sa automaticky vráti k zobrazovaniu aktuálneho času a pokračuje v spustení nastaveného programu.

Vymazanie nastaveného programu

Ovládač umožňuje zrušenie programu.

Ak chcete zrušiť nastavený program, stlačte gombík na niekoľko sekúnd, kým sa príslušné ikony nevypnú a ozve sa pípnutie.

Ovládač sa automaticky vráti do manuálneho režimu varenia.

Signál výpadku napájania

Časovač nezruší program v prípade výpadku napájania.

Časovač signalizuje každý výpadok napájania zo siete tým, že  bliká, takže používateľ môže skontrolovať, či je čas správny.

V tom prípade krátko stlačte otočný gombík, aby ste signál vyplili.

Užitočné tipy

Ako čítať tabuľku varení

V tabuľke sú uvedené najlepšie funkcie a úrovne na varenie rôznych druhov potravín. Čas pečenia sa začína od okamihu vloženia pokrmu do rúry. Teploty a časy varenia sú približné a závisia od množstva potravín a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané nastavenia a ak jedlo nie je dostatočne uvarené, prepnite na vyššie nastavenia. Používajte dodané príslušenstvo a najlepšie kovové tortové formy a plechy na pečenie tmavej farby.

Môžete použiť aj panvice Pyrex alebo kameninové panvice a príslušenstvo, ale majte na pamäti, že čas varenia bude o niečo dlhší.

Súbežné varenie odlišných jedál

Pomocou funkcie "Nútené vetrание" môžete variť rôzne potraviny, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia v rovnakom čase (napríklad: ryby a zeleninu), na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré si vyžaduje kratší čas pečenia, a jedlo, ktoré si vyžaduje dlhší čas pečenia, nechajte v rúre.

Tabuľka varení

Recept	Funkcia	Teplota	Trvanie (min)	Úroveň
Kysnuté buchty		160 – 200	30 – 50	2/3
Buchtičky z odpaľovaného cesta		160 – 180	20 – 40	2
		140 – 160	10 – 40	2
Ryby		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3

Recept	Funkcia	Teplota	Trvanie (min)	Úrovne
Párky / Rebierka		230 – 250	14 – 18	4/5
Teľacie / hovädzie mäso		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Bravčové mäso		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Kura		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Zelenina		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

Funkcie						
	Konvenčné pečenie	Konvekčné pečenie	Gril	Turbo gril	Nútené vetranie	So spodným ventilátorom

Čistenie a údržba

 Nepoužívajte parné čistiace zariadenie.

 Vykonajte požadované operácie so studenou rúrou.

 Nepoužívajte drôtenú vlnu, abrazívne čistiace prostriedky ani abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

 Pri všetkých operáciách používajte ochranné rukavice. Zariadenie odpojte zo siete.

Vonkajšie povrchy

- Povrchy čistite vlhkou handričkou z mikrovlákná. Ak sú veľmi znečistené, pridajte niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku s neutrálnym pH. Osušte mäkkou handričkou.

- Nepoužívajte čistiace prípravky na drhnutie. Ak sa niektorý z týchto výrobkov neúmyselne dostane do kontaktu s povrchom spotrebiča, okamžite ho vyčistite vlhkou handričkou z mikrovlákna.

Vnútorné povrchy

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie ešte teplú, aby ste odstránili všetky usadeniny alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. Ak chcete vysušiť kondenzát, ktorý sa vytvoril v dôsledku varenia potravín s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Aktivujte funkciu "Čistenie parou" na optimálne čistenie vnútorných povrchov.
- Na zjednodušenie čistenia skla sa dvierka dajú vybrať a znovu namontovať.
- Sklo vo dverách vyčistite vhodným tekutým čistiacim prostriedkom.

Príslušenstvo

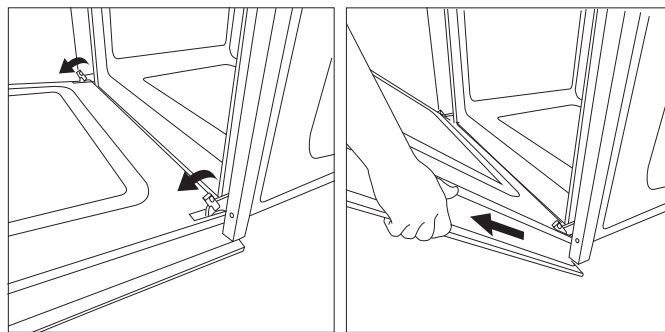
Po použití namočte príslušenstvo do roztoku umývacieho prostriedku a ak je ešte horúce, manipulujte s ním v kuchynských rukaviciach. Zvyšky jedla môžete odstrániť pomocou kefy na umývanie riadu alebo špongie.

Vybratie a opätovné namontovanie dvierok

Dvierka rúry sa dajú rýchlo a jednoducho vybrať. Pritom postupujte takto:

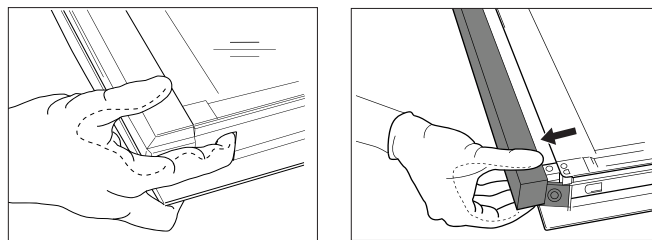
1. Otvorte dvierka úplne.
2. Zdvihnite dve páčky znázornené na obrázku nižšie.
3. Zatvorte dvere až po prvý doraz (spôsobený zdvihnutými páčkami).
4. Dvere zdvihnite smerom nahor a von, aby ste ich mohli vybrať z upevnenia.

Ak chcete dvere vymeniť, nasadte závesy do ich držiakov a spustite obe páky.

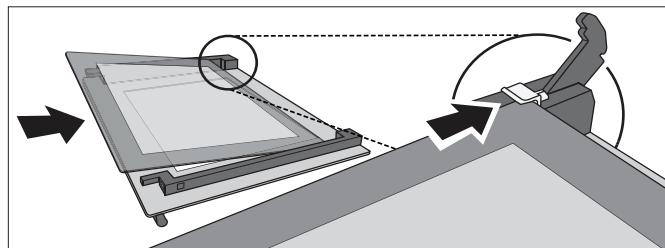


Na čistenie stlače tlačidlo - čistenie skla

1. Po vybratí dverí a ich položení na mäkký povrch kľučkou nadol súčasne stlačte dve prídržné svorky a odstráňte horný okraj dverí ťahaním smerom k sebe.



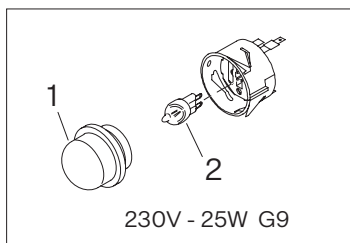
2. Pred čistením zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a položte na mäkký povrch.
3. Ak chcete dať vnútorné sklo do správnej polohy, uistite sa, že lesklý čierny rám skla smeruje nahor.



4. Znovu nasadte horný okraj: správne umiestnenie signalizuje kliknutie. Pred opätovnou montážou dverí sa uistite, že je tesnenie pevne nasadené.

Výmena svetla

1. Odpojte rúru od napájania.
2. Odstráňte kryt zo svetla, vymeňte žiarovku a nasadte kryt späť na svetlo.
3. Opäť pripojte napájanie k rúre.



Poznámka: Žiarovka použitá vo výrobku je špeciálne navrhnutá pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na všeobecné osvetlenie miestností v domácnosti (nariadenie ES 244/2009). Žiarovky sú k dispozícii v našom popredajnom servise.



Ak používate halogénové žiarovky, nemanipulujte s nimi holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenasadíte kryt svetla.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok napájania. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte prítomnosť elektrickej siete a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Vypnite rúru a znovu ju spustite, aby ste zistili, či porucha pretrváva.

Podpora

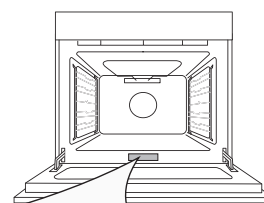
V prípade akýchkoľvek prevádzkových problémov sa obráťte na technické servisné stredisko spoločnosti Franke.

Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.

Uvedte:

- typ poruchy,
- model spotrebiča (Artikel/kód),
- sériové číslo (S.N.) na typovom štítku, ktorý sa nachádza na spodnom okraji dutiny rúry (viditeľné pri otvorených dverkách rúry).

Pri kontaktovaní nášho servisného strediska uveďte kódy uvedené na identifikačnom štítku vášho výrobku.



FRANKE Franke Küchentechnik AG Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg, Switzerland www.franke.com		Art. XXX.XXXX.XXX XXXXX	
Ser. N. IF????????? XXXXXXXXXXXXXXXX		220-240 ~ 50/60Hz 2.4kW	
Built-in Electric Oven type/mod.: XXXXX / XXXXXXXXX		XXXX XX XXXXXX	Made in Italy



Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες για την ασφάλεια	130
Εγκατάσταση	133
Επισκόπηση	134
Αξεσουάρ	135
Λειτουργίες	136
Χρήση για πρώτη φορά	137
Καθημερινή χρήση	137
Χρήσιμες συμβουλές	139
Πίνακας μαγειρέματος	140
Καθαρισμός και συντήρηση	141
Αντιμετώπιση προβλημάτων	142
Υποστήριξη	143

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε τις παρούσες οδηγίες ασφαλείας. Αποθηκεύστε τις κοντά στη συσκευή για μελλοντική αναφορά. Οι παρούσες οδηγίες και η ίδια η συσκευή παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, που πρέπει να τηρούνται ανά πάσα στιγμή.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για μη τήρηση των παρουσών οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

 Η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από τα πολύ μικρά παιδιά (0-3 ετών). Κρατάτε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Τα παιδιά από 8 ετών και άνω και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή, μόνον εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

 **Προειδοποίηση:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα σημεία της ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Πρέπει να κρατάτε τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

 Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια αποξήρανσης των τροφίμων. Εάν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση αισθητήρα, χρησιμοποιήστε μόνο αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για τον

συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

 Κρατήστε ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, μέχρι να κρυώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λιπαρά, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τηγάνια και αξεσουάρ. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα με προσοχή, αφήνοντας τον ζεστό αέρα ή τον ατμό να διαφύγει σταδιακά πριν αποκτήσετε πρόσβαση στον φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς ζεστού αέρα στην εμπρόσθια περιοχή του του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

 Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή ή κάτω, για να αποφύγετε να χτυπήσετε την πόρτα.

Επιτρεπόμενη χρήση

 **Προσοχή:** Η συσκευή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτης ή χωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.

 Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως: χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, σε αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, καταλύματα με πρωινό και άλλους χώρους κατοικίας.

 Δεν επιτρέπεται καμία άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρων).

 Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο. Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή δοχεία αεροζόλ) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

Εγκατάσταση

 Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για την αποσυσκευασία και την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

 Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Απομακρύνετε τα παιδιά από το σημείο εγκατάστασης.

 Αφού αποσυσκευάσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή το πλησιέστερο κατάστημα εξυπηρέτησης μετά την πώληση. Αφού εγκατασταθεί, τα απορρίμματα συσκευασίας (πλαστικά, μέρη από φελιζόλ κ.λπ.) πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας.

 Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν φθείρει το καλώδιο τροφοδότησης -

κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο όταν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

 Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του ντουλαπιού πριν τοποθετήσετε τη συσκευή στα έπιπλα και αφαιρέστε τα ροκανίδια και το πριονίδι.

 Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

 Μετά την εγκατάσταση, το κάτω μέρος της συσκευής δεν πρέπει να είναι πλέον προσβάσιμο - κίνδυνος εγκαύματος.

 Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.

 Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη κάτω από τον πάγκο εργασίας, μην εμποδίζετε το ελάχιστο κενό μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω άκρης του φούρνου - κίνδυνος εγκαυμάτων.

Ηλεκτρικές προειδοποιήσεις

 **Προειδοποίηση:** Η ενδεικτική πινακίδα βρίσκεται στο μπροστινό άκρο του φούρνου (ορατή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή).

 Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την τροφοδοσία μέσω αποσύνδεσής της από την πρίζα, εάν είναι προσβάσιμο το βύσμα, ή με έναν πολυπολικό διακόπτη εγκατεστημένο πριν από την πρίζα σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα για την ηλεκτρική ασφάλεια.

 Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, πολύπριζα ή προσαρμογείς. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα από τον χρήστη μετά την εγκατάσταση.

 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή ξυπόλητοι. Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει.

 Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με πανομοιότυπο καλώδιο από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας. Εάν το καλώδιο τροφοδότησης πρέπει να αντικατασταθεί, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής.

Καθαρισμός και συντήρηση

 **Προειδοποίηση:** Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

 Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας, καθώς μπορεί να προκληθούν γρατζουνιές στην επιφάνεια και κατ' επέκταση θρυμματισμός του τζαμιού.

 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση - κίνδυνος εγκαυμάτων.

 **Προειδοποίηση:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή, προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

Το υλικό συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και επισημαίνεται με το σύμβολο ανακύκλωσης . Επομένως, τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών οι οποίοι διέπουν τη διάθεση των απορριμμάτων.

Απόρριψη οικιακών συσκευών

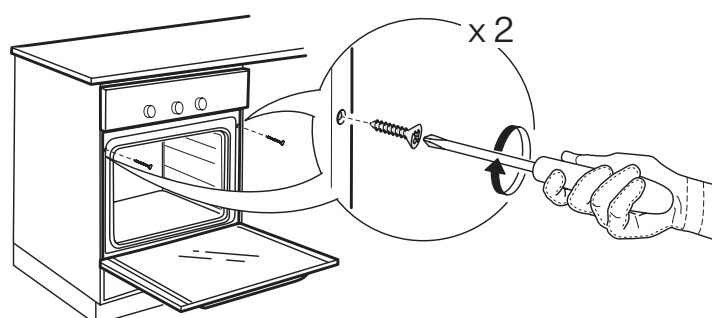
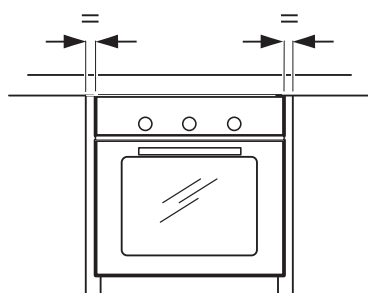
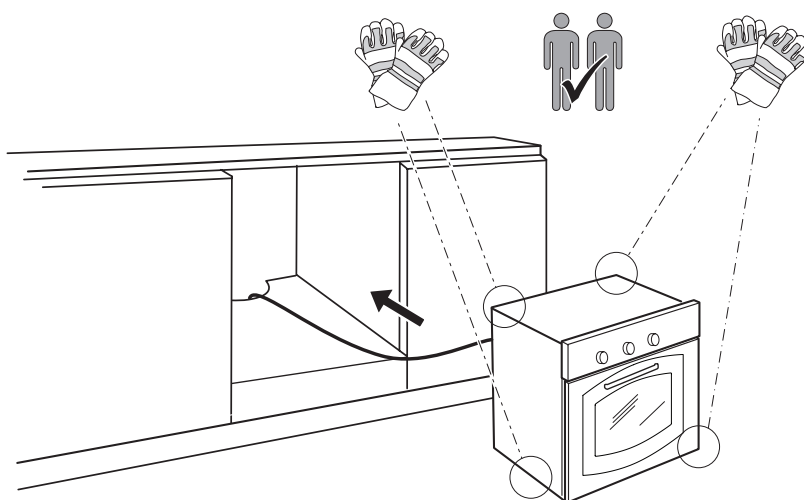
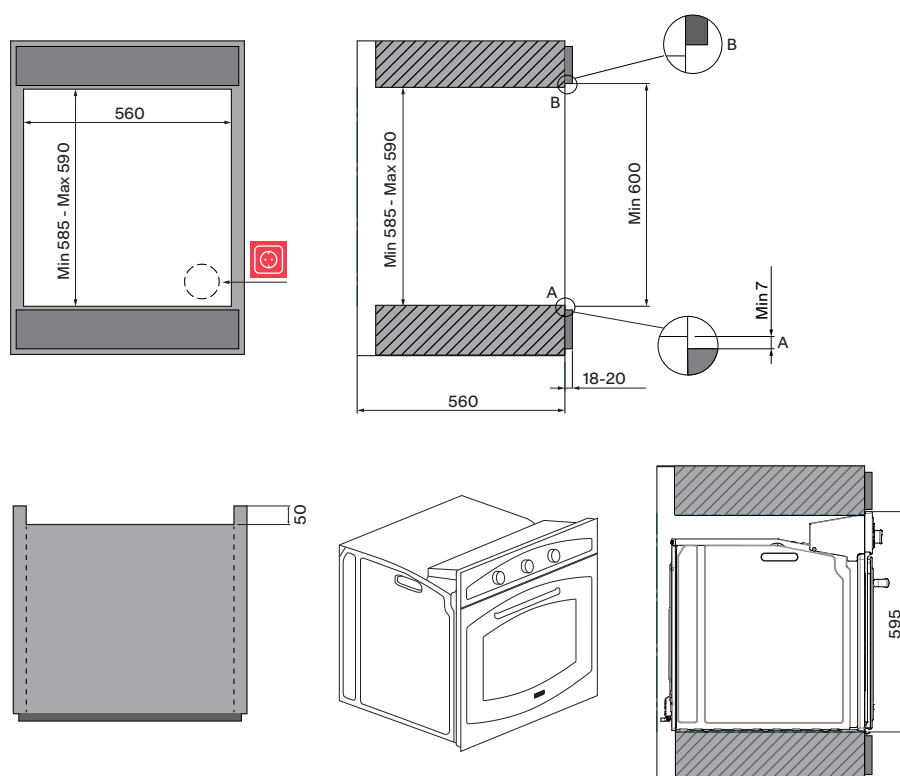
Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη με ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε τη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με την τοπική αρχή, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

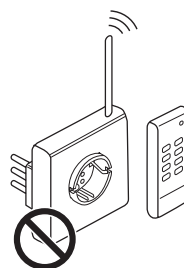
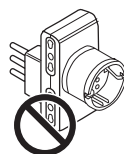
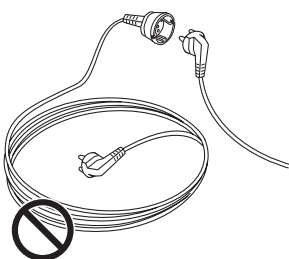
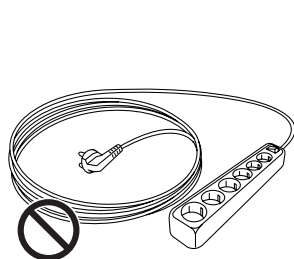
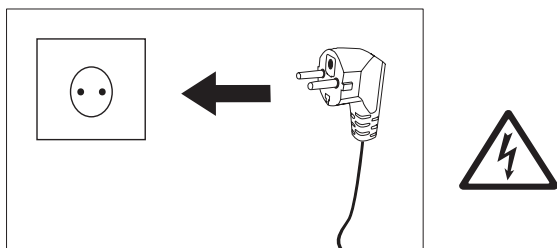
Το σύμβολο  στο προϊόν ή στη συνοδευτική τεκμηρίωση υποδεικνύει ότι δεν θα πρέπει να αντιμετωπιστεί ως οικιακό απόβλητο, αλλά θα πρέπει να μεταφερθεί σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

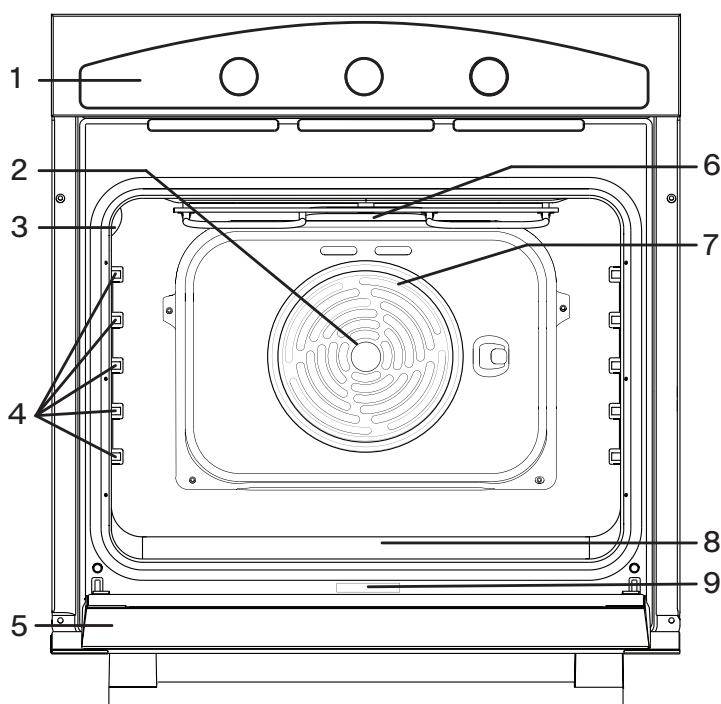
Προθερμαίνετε τον φούρνο μόνο εάν αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε σκούρα βερνικωμένα ή εμαγιέ ταψιά, καθώς απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα. Τα τρόφιμα που χρειάζονται παρατεταμένο μαγείρεμα θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται ακόμα και όταν σβήσει ο φούρνος.

Εγκατάσταση



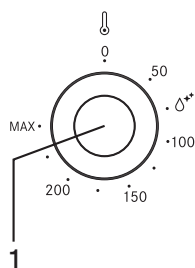


Επισκόπηση



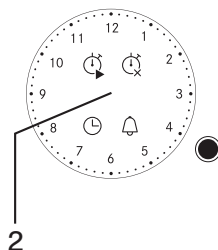
1. Πίνακας ελέγχου
2. Αέρας
3. Λάμπα
4. Οδηγοί ραφιών
5. Πόρτα
6. Άνω αντίσταση / γκριλ
7. Κυκλικό θερμαντικό στοιχείο (μη ορατό)
8. Κάτω αντίσταση (μη ορατό)
9. Ενδεικτική πινακίδα (Μην την αφαιρείτε)

Πίνακας ελέγχου: Μοντέλο FCO 86 H, FCL 86 H



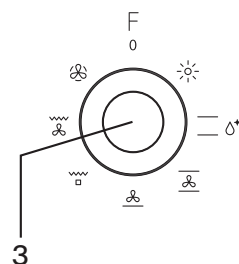
1. Κουμπί θερμοστάτη

Περιστρέψτε για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε κατά την ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας.



2. Κουμπί αναλογικού χρονοδιακόπτη

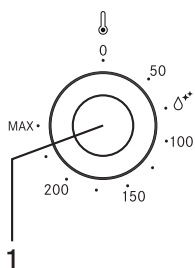
Περιστρέφοντας το πόμολο μπορείτε: να ρυθμίσετε την ώρα, να προγραμματίσετε την έναρξη και το τέλος του μαγειρέματος και να ρυθμίσετε το ξυπνητήρι (λειτουργία χρονομέτρου).



3. Κουμπί επιλογής

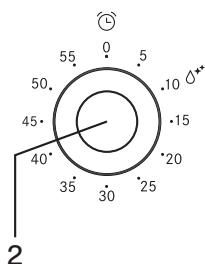
Για ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Γυρίστε στη θέση 0 για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Πίνακας ελέγχου: Μοντέλο FCO 82 H



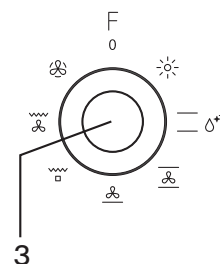
1. Κουμπί θερμοστάτη

Περιστρέψτε για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε κατά την ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας.



2. Κουμπί χρονοδιακόπτη

Χρήσιμο ως χρονοδιακόπτης. Δεν ενεργοποιεί ούτε διακόπτει το μαγείρεμα.

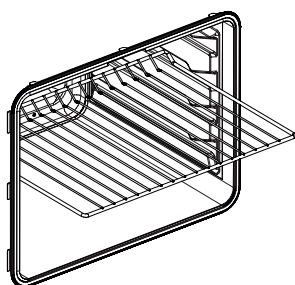


3. Κουμπί επιλογής

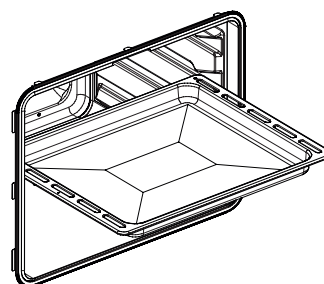
Για ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Γυρίστε στη θέση 0 για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Αξεσουάρ

2 X συρμάτινα ράφια



2 X ταψιά



Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

Λειτουργίες

0

Απενεργοποίηση

Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.



Ενδεικτική λυχνία

Για ενεργοποίηση της ενδεικτικής λυχνίας για πρώτη φορά.



Συμβατικό ψήσιμο

Για μαγείρεμα κάθε είδους πιάτου σε ένα μόνο ράφι.



Καθαρισμός με ατμό

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τη διάρκεια αυτού του ειδικού κύκλου καθαρισμού σε χαμηλή θερμοκρασία επιτρέπει την εύκολη απομάκρυνση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 250 ml νερό στο κάτω μέρος του φούρνου και αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα. Κλείστε την πόρτα και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για 10' στους 75°C. Μόλις ολοκληρώσει ο κύκλος, σβήνετε το φούρνο και αφήνετε να κρυώσει για 15'. Τέλος, με ένα υγρό πανί αφαιρέστε όλες τις βρωμιές και τα υπολείμματα υγρών.



Ψήσιμο με συναγωγή

Για ψήσιμο κέικ με ζουμερές γεμίσεις σε ένα μόνο επίπεδο. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα σε δύο επίπεδα. Αλλάξτε τη θέση των πιάτων για να ψήσετε το φαγητό πιο ομοιόμορφα.



Μαγείρεμα με υποβοήθηση κάτω ανεμιστήρα

Ενεργοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο κάτω ανεμιστήρας (στη βάση). Ιδανικό για το μαγείρεμα ψαριών και κατεψυγμένων ή γενικά προμαγειρεμένων προϊόντων. Είναι, επίσης, πολύ αποτελεσματική η χρήση του με προϊόντα ζαχαροπλαστικής.



Γκριλ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, κεμπάπ και λουκάνικα, μαγείρεμα λαχανικών au gratin ή ψήσιμο ψωμιού. Όταν ψήνετε το κρέας στη σχάρα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ένα δίσκο για τη συλλογή των ζουμιών του μαγειρέματος: τοποθετήστε το τηγάνι σε οποιοδήποτε από τα επίπεδα κάτω από το συρμάτινο ράφι και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



Τούρμπο γκριλ

Για ψήσιμο μεγάλων μερών κρέατος (μπούτια, ψητό μοσχάρι, κοτόπουλο). Συνιστούμε τη χρήση ενός δίσκου σταγόνων για τη συλλογή των ζουμιών του μαγειρέματος: τοποθετήστε το τηγάνι σε οποιοδήποτε από τα επίπεδα κάτω από το συρμάτινο ράφι και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



Συμπιεσμένος αέρας

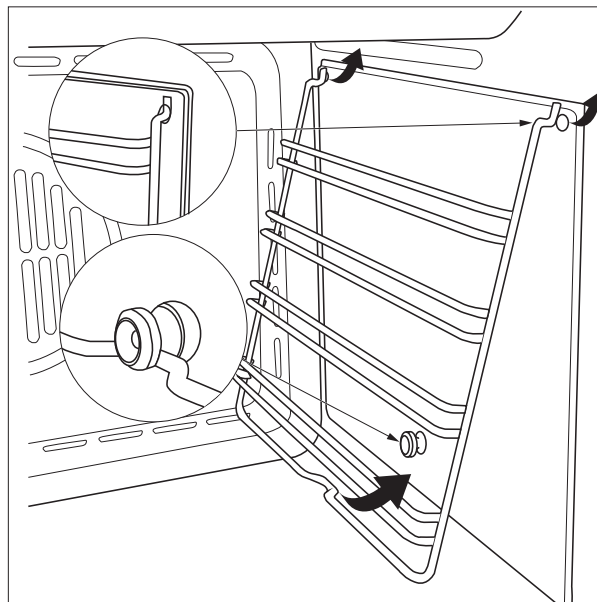
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψήσιματος σε πολλά επίπεδα (το πολύ τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

Χρήση για πρώτη φορά

Προθέρμανση του φούρνου

- ▶ Ένας νέος φούρνος μπορεί να αφήσει μυρωδιές που έχουν μείνει από την κατασκευή: αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Προτού ξεκινήσετε το μαγείρεμα του φαγητού, συνιστούμε λοιπόν να προθερμάνετε τον φούρνο άδειο για να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.
- ▶ Αφαιρέστε τυχόν προστατευτικά χαρτόνια ή διαφανή μεμβράνη από τον φούρνο και αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα από το εσωτερικό του (για να αφαιρέσετε τα πλαϊνά πλαίσια από τους φούρνους με μαλακά τοιχώματα, ακολουθήστε τα βήματα όπως φαίνεται στην εικόνα).
- ▶ Προθερμάνετε τον φούρνο στους 250°C για περίπου μία ώρα, κατά προτίμηση χρησιμοποιώντας τη λειτουργία «Ψήσιμο με συναγωγή».
Ο φούρνος πρέπει να είναι άδειος κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημειώσεις: Συνιστάται να αερίζετε το δωμάτιο μετά την πρώτη χρήση της συσκευής.



Καθημερινή χρήση

Επιλογή λειτουργίας

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, γυρίστε το κουμπί επιλογής στο σύμβολο της λειτουργίας που θέλετε.

Ενεργοποίηση λειτουργίας

Χειροκίνητα

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που θέλετε. Για να διακόψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή, απενεργοποιήστε τον φούρνο, γυρίστε το κουμπί επιλογής και το κουμπί του θερμοστάτη στο 0.

Καθαρισμός με ατμό

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία „Καθαρισμός με ατμό“, ρίξτε 250 ml νερό στο κάτω μέρος του φούρνου και, στη συνέχεια,

γυρίστε το κουμπί επιλογής και το κουμπί του θερμοστάτη στο εικονίδιο Δ^{**} . Συνιστάται να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 10'.

Ρύθμιση του χρονόμετρου

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ούτε ενεργοποιεί το μαγείρεμα, αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε το «χρονόμετρο» τόσο όταν μια λειτουργία είναι ενεργή όσο και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Για να ενεργοποιήσετε τον «χρονοδιακόπτη», γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα και στη συνέχεια ρυθμίστε το προς την αντίθετη κατεύθυνση στην επιθυμητή χρονική διάρκεια: ένα ακουστικό σήμα θα σας προειδοποιήσει όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση.

Ρύθμιση του αναλογικού χρονοδιακόπτη

Για να ρυθμίσετε την ώρα που δείχνει το ρολόι, πατήστε στιγμιαία το κουμπί 4 φορές έως ότου αναβοσβήνει το εικονίδιο .

Στη συνέχεια, για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο που εμφανίζεται σε διαστήματα 1 λεπτού, περιστρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα και ο λεπτοδείκτης θα κινηθεί σε διαστήματα 1 λεπτού είτε δεξιόστροφα είτε αριστερόστροφα.

Όταν παρέλθουν 10 δευτερόλεπτα από την τελευταία ρύθμιση του ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη, εξέρχεται αυτόματα από τη λειτουργία ρύθμισης χρόνου.

Μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία

Όταν δεν είναι ενεργοποιημένο, το χρονόμετρο επιτρέπει το μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη και τα κουμπιά λειτουργίας του φούρνου.

Προγραμματισμός της ώρας λήξης του ψησίματος

Ο προγραμματισμός της «ώρας λήξης του μαγειρέματος» σας επιτρέπει να ξεκινήσετε αμέσως και να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα αυτόματα με βάση την προγραμματισμένη ώρα.

Για να προγραμματίσετε την «ώρα λήξης του μαγειρέματος», πατήστε στιγμιαία το κουμπί 2 φορές έως ότου αναβοσβήνει το εικονίδιο . Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος σε διαστήματα 1 λεπτού, περιστρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα και ο λεπτοδείκτης θα κινηθεί κατά 1 λεπτό δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα. Το εικονίδιο  θα αναβοσβήνει για 10 δευτερόλεπτα μετά την τελευταία στροφή. Το πρόγραμμα μπορεί να επιβεβαιωθεί πατώντας το κουμπί για τουλάχιστον 2 λεπτά από τον χρόνο μαγειρέματος που έχει προγραμματιστεί. Μετά την επιβεβαίωση του προγράμματος, το μαγείρεμα ξεκινά και το ξυπνητήρι ενεργοποιείται αυτόματα. Το μαγείρεμα θα ολοκληρωθεί όταν η «Ωρα λήξης μαγειρέματος» ισούται με την τρέχουσα ώρα.

Για να εμφανίσετε το πρόγραμμα, πατήστε και αφήστε σύντομα το κουμπί και οι δείκτες και τα εικονίδια θα εμφανίσουν το πρόγραμμα. Στο τέλος του μαγειρέματος, το εικονίδιο  αναβοσβήνει και χτυπάει το ηχητικό σήμα.

Μετά από 1 λεπτό, το ηχητικό σήμα απενεργοποιείται και το εικονίδιο συνεχίζει να αναβοσβήνει, , έως ότου πατήσετε το κουμπί. Για να ακυρώσετε το πρόγραμμα πριν από το τέλος, πατήστε το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα: το πρόγραμμα θα ακυρωθεί και ο χρονοδιακόπτης επιστρέφει στη χειροκίνητη λειτουργία μαγειρέματος.

Προγραμματισμός της «ώρας έναρξης μαγειρέματος» και της «ώρας λήξης μαγειρέματος»

Το πρόγραμμα «Ωρα έναρξης μαγειρέματος» σας επιτρέπει να ξεκινήσετε και να τερματίσετε το μαγείρεμα αυτόματα με βάση τους προγραμματισμένους χρόνους.

Για να προγραμματίσετε την «Ωρα έναρξης μαγειρέματος», πατήστε στιγμιαία το κουμπί 1 φορά μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο .

Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο έναρξης του μαγειρέματος σε διαστήματα 1 λεπτού, περιστρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα και ο λεπτοδείκτης θα κινηθεί 1 λεπτό δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.

Το εικονίδιο  θα συνεχίσει να αναβοσβήνει για 10 δευτερόλεπτα μετά την τελευταία στροφή. Εάν, εντός αυτού του χρονικού διαστήματος, δεν γυρίσετε ή δεν πατήσετε το κουμπί, οι δείκτες επανέρχονται αυτόματα στην εμφάνιση της ώρας και το πρόγραμμα ακυρώνεται. Εάν πατήσετε το κουμπί, αποθηκεύεται η «Ωρα έναρξης μαγειρέματος» (το εικονίδιο  ανάβει σταθερά), εφόσον έχετε προγραμματίσει τουλάχιστον 1 λεπτό καθυστέρηση και πηγαίνει στη ρύθμιση «Ωρα λήξης μαγειρέματος» (το εικονίδιο  ενεργοποιείται και αναβοσβήνει).

Για να προγραμματίσετε την «Ωρα λήξης μαγειρέματος», ακολουθήστε τη διαδικασία στη σχετική παράγραφο.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει όταν η ώρα έναρξης θα ισούται με την τρέχουσα ώρα.

Προγραμματισμός χρονομέτρου

Ο προγραμματισμός του χρονομέτρου παρέχει ένα απλό ηχητικό σήμα σαν ξυπνητήρι στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου χωρίς να ενεργοποιήσετε το μαγείρεμα (λειτουργία χρονομέτρου).

Για να προγραμματίσετε ένα ξυπνητήρι χωρίς μαγείρεμα (λειτουργία χρονομέτρου), πατήστε

στιγμιαία το κουμπί 3 φορές μέχρι να αρχίσει το εικονίδιο  να αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, γυρίστε το κουμπί και η ρύθμιση του χρονομέτρου είναι η ίδια με την ώρα λήξης του μαγειρέματος (δείτε την αντίστοιχη παράγραφο).

Το χρονόμετρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε περίπτωση που δεν εκτελείται κάποιο πρόγραμμα.

Προβολή του προγράμματος

Ο προγραμματιστής επιτρέπει την εμφάνιση του προγράμματος.

Για να προβάλετε το πρόγραμμα, πατήστε και αφήστε σύντομα το κουμπί και το χειριστήριο εμφανίζει το πρόγραμμα, μετακινώντας τους δείκτες στη ρύθμιση ώρας και επισημαίνοντας τα βήματα με αναβοσβήσιμο των σχετικών εικονιδίων.

Το χειριστήριο θα επιστρέψει αυτόματα στην εμφάνιση της τρέχουσας ώρας και θα συνεχίσει να εκτελεί το πρόγραμμα.

Διαγραφή του προγράμματος

Το χειριστήριο επιτρέπει την ακύρωση του προγράμματος.

Για να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να σβήσουν τα σχετικά εικονίδια και να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Το χειριστήριο επιστρέφει αυτόματα στη χειροκίνητη λειτουργία μαγειρέματος.

Σήμα διακοπής ρεύματος

Ο χρονοδιακόπτης δεν ακυρώνει το πρόγραμμα σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Ο χρονοδιακόπτης ειδοποιεί για κάθε διακοπή ρεύματος του δικτύου κάνοντας το εικονίδιο , να αναβοσβήνει, ώστε ο χρήστης να μπορεί να ελέγξει ότι η ώρα είναι σωστή. Σε αυτήν την περίπτωση, πατήστε σύντομα το κουμπί για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

Χρήσιμες συμβουλές

Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας παραθέτει τις βέλτιστες λειτουργίες και επίπεδα που πρέπει να χρησιμοποιήσετε για το μαγείρεμα διαφορετικών ειδών φαγητού. Οι χρόνοι μαγειρέματος ξεκινούν από τη στιγμή που το φαγητό τοποθετείται στον φούρνο. Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε τις χαμηλότερες συνιστώμενες ρυθμίσεις για αρχή και, εάν το φαγητό δεν έχει ψηθεί αρκετά, μεταβείτε στις υψηλότερες ρυθμίσεις. Χρησιμοποιήστε τα παρεχόμενα σκεύη και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες για κέικ και ταψιά μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε πυρέξ ή πήλινα σκεύη, αλλά να έχετε κατά νου ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτεροι.

Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία „Συμπιεσμένου αέρα“, μπορείτε να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος ταυτόχρονα (για παράδειγμα: ψάρια και λαχανικά), σε διαφορετικά επίπεδα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε το φαγητό που απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος στον φούρνο.

Πίνακας μαγειρέματος

Συνταγή	Λειτουργία	Θερμοκρασία	Διάρκεια (λεπτά)	Επίπεδα
Κέικ με μαγιά		160 – 200	30 – 50	2/3
Σου		160 – 180	20 – 40	2
		140 – 160	10 – 40	2
Ψάρια		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Λουκάνικα / Χορινά παϊδάκια		230 – 250	14 – 18	4/5
Μοσχαρίσιο / βοδινό		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Χοιρινό κρέας		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
		200 – 220	50 – 60	2/3
Κοτόπουλο		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Λαχανικά		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

Λειτουργίες						
	Συμβατικό ψήσιμο	Ψήσιμο με συναγωγή	Γκριλ	Τούρμπο γκριλ	Συμπιεσμένος αέρας	Μαγείρεμα με υποβοήθηση κάτω ανεμιστήρα

Καθαρισμός και συντήρηση

 Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

 Πραγματοποιήστε τις απαιτούμενες εργασίες με τον φούρνο κρύο.

 Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινο μαλλί, λειαντικά σφουγγάρια ή λειαντικά / διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της συσκευής.

 Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ισχύος.

Εξωτερικές επιφάνειες

- ▶ Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν είναι πολύ λερωμένες, προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Ολοκληρώστε τη διαδικασία με ένα στεγνό πανί.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

Εσωτερικές επιφάνειες

- ▶ Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ή λεκέδες που προκαλούνται από υπολείμματα τροφών. Για να αφαιρέσετε τυχόν συμπυκνώματα που έχουν σχηματιστεί ως αποτέλεσμα του μαγειρέματος φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια σκουπίστε τον με ένα πανί ή σφουγγάρι.
- ▶ Ενεργοποιήστε τη λειτουργία «Καθαρισμός με ατμό» για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

- ▶ Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού.
- ▶ Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό.

Αξεσουάρ

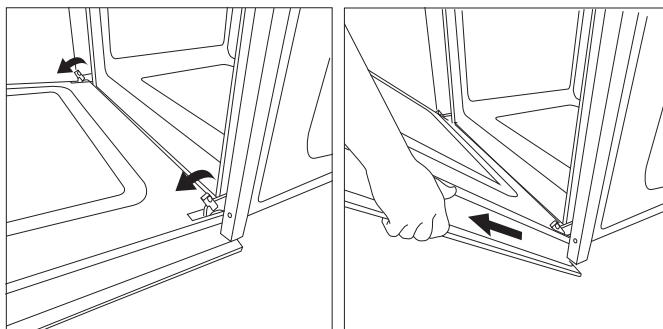
Εμποτίστε τα εξαρτήματα σε διάλυμα υγρού απορρυπαντικού μετά τη χρήση, πλύνοντάς τα με γάντια φούρνου εάν είναι ακόμα ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητού μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας μια βούρτσα πλυσίματος ή ένα σφουγγάρι.

Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί γρήγορα και εύκολα. Για να την αφαιρέσετε, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

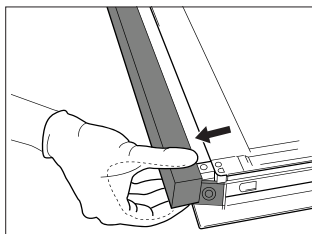
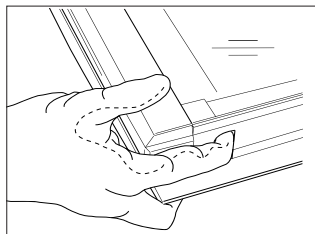
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τους δύο μοχλούς, όπως φαίνεται στο σχήμα παρακάτω.
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι το πρώτο στοπ (που οφείλετε στους ανυψωμένους μοχλούς).
4. Κλείστε την πόρτα μέχρι το πρώτο στοπ (που οφείλετε στους ανυψωμένους μοχλούς).

Ανυψώστε την πόρτα προς τα επάνω και προς τα έξω για να την αφαιρέσετε από τους μεντεσέδες συγκράτησης. Για να αντικαταστήσετε την πόρτα, τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους και χαμηλώστε τους δύο μοχλούς.

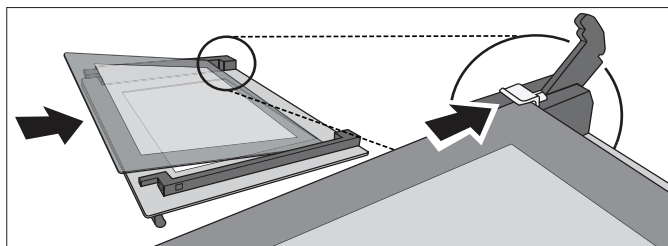


Πατήστε για να καθαρίσετε - καθαρισμός του τζαμιού

1. Αφού αφαιρέσετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με το χερούλι προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε το άνω άκρο της πόρτας τραβώντας το προς το μέρος σας.



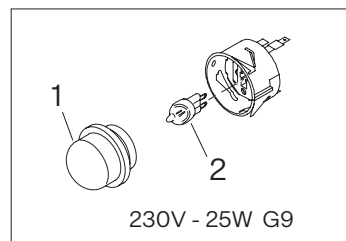
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.
3. Για να επανατοποθετήσετε σωστά το εσωτερικό τζάμι, βεβαιωθείτε ότι το γυαλιστερό μαύρο πλαίσιο του τζαμιού είναι στραμμένο προς τα πάνω.



4. Επανατοποθετήστε το άνω άκρο: ένα κλικ θα υποδείξει τη σωστή τοποθέτηση. Πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα, βεβαιωθείτε ότι η στεγανοποίηση είναι ασφαλής.

Αντικατάσταση της λάμπας

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή ισχύος.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα από τη λάμπα, αντικαταστήστε τον λαμπτήρα και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα στη λάμπα.
3. Επανασυνδέστε την παροχή ισχύος στον φούρνο.



Σημείωση: Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στο προϊόν είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ 244/2009). Οι λαμπτήρες διατίθενται από το Τμήμα Εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

⚠ Εάν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μην τους αγγίζετε με γυμνά χέρια, καθώς τα δακτυλικά σας αποτυπώματα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να τοποθετηθεί ξανά το κάλυμμα της λάμπας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την κεντρική παροχή ισχύος.	Ελέγξτε για την παρουσία ηλεκτρικού ρεύματος και εάν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος στην παροχή ρεύματος. Κλείστε τον φούρνο και συνδέστε τον εκ νέου για να δείτε εάν το σφάλμα παραμένει.

Υποστήριξη

Σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης της Franke.

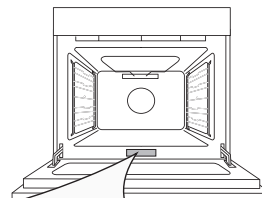
Πότε μην αποδέχεστε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένων τεχνικών.

Προσδιορίστε:

- το είδος της βλάβης,
- το μοντέλο της συσκευής (είδος/κωδ.),
- τον σειριακό αριθμό που αναγράφεται στην ενδεικτική πινακίδα, που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου (ορατή όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή).



Όταν επικοινωνείτε με το κέντρο σέρβις μας, αναφέρετε τους κωδικούς που παρέχονται στην ενδεικτική πινακίδα του προϊόντος σας.



FRANKE Franke Küchentechnik AG Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg, Switzerland www.franke.com		Art. XXX.XXXX.XXX XXXXX	
Ser. N. IF?????????? XXXXXXXXXXXXXXXX		220-240 ~ 50/60Hz	2.4kW
Built-in Electric Oven type/mod.: XXXXX / XXXXXXXXX		XXXXXX XXXXXX	Made in Italy  

Cuprins

Informații privind siguranța	145
Instalarea	148
Prezentare generală	149
Accesoriile	150
Funcțiile	151
Utilizarea pentru prima dată	152
Utilizarea zilnică	152
Sfaturi utile	154
Tabel de preparare termică	154
Curățarea și întreținerea	156
Depanarea	157
Asistența	158

Informații privind siguranța

Citiți aceste instrucțiuni de siguranță înainte de a utiliza aparatul. Păstrați-le la îndemână în vederea consultării ulterioare. Aceste instrucțiuni și aparatul prezintă avertismente importante privind siguranța, care trebuie să fie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea în mod necorespunzător a aparatului sau pentru setarea incorectă a comenzilor.

 Copiii foarte mici (0-3 ani) trebuie ținuti la distanță de aparat. Copiii mici (3-8 ani) trebuie ținuti la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați. Copiii cu vârsta mai mare de 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe pot utiliza acest aparat numai dacă supravegherea lor este asigurată sau dacă li se oferă în prealabil instrucțiuni referitoare la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele comportate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului pot fi efectuate de copii numai dacă aceștia sunt supravegheați.

 **Avertisment:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea rezistențelor. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați.

 Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul este adecvat pentru utilizarea cu o sondă, utilizați numai o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - în caz contrar, există pericolul de incendiu.

 Mențineți îmbrăcămintea și orice alte materiale inflamabile la distanță de aparat până când toate componentele acestuia se răcesc complet - în caz contrar, există pericolul de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când preparați alimente cu un conținut mare de grăsimi ori ulei sau atunci când turnați băuturi alcoolice peste preparate - există pericolul de incendiu. Utilizați mănuși termorezistente atunci când scoateți vasele de gătit și accesoriile din aparat. La finalul procesului de preparare, deschideți cu atenție ușa cuptorului și lăsați aerul sau aburul fierbinte să iasă treptat din cuptor înainte de a introduce mâinile în interiorul acestuia - există pericolul de arsuri. Nu obstrucționați orificiile de evacuare a aerului fierbinte din partea din față a cuptorului - în caz contrar, există pericolul de incendiu.

 Acționați cu grijă atunci când ușa cuptorului este deschisă sau coborâtă, pentru a evita lovirea acesteia.

Utilizarea permisă

 **Atenție:** Aparatul nu este destinat acționării prin intermediul unui dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator sau un sistem de comandă de la distanță separat.

 Acest aparat este destinat utilizării în locuințe și spații similare acestora, de exemplu: bucătăriile pentru personal din cadrul magazinelor, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții din cadrul hotelurilor, motelurilor, pensiunilor și altor medii rezidențiale.

 Utilizarea în orice alt scop (de exemplu, pentru încălzirea încăperilor) este interzisă.

 Acest aparat nu este destinat uzului profesional.

 Nu utilizați aparatul în spații exterioare. Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de exemplu, benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - în caz contrar, există pericolul de incendiu.

Instalarea

 Aparatul trebuie manipulat și instalat de două sau mai multe persoane - există pericolul de rănire. Utilizați mănuși de protecție atunci când dezambalați și instalați aparatul - în caz contrar, există pericolul de tăiere.

 Instalarea, inclusiv racordarea la o rețea de alimentare cu apă (dacă este necesară), racordurile electrice și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod specific în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii să se apropie de locul de instalare.

 După dezambalarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu suferit deteriorări în timpul transportului. Dacă întâmpinați probleme, contactați reprezentanța sau cea mai apropiată unitate de service post-vânzare. După ce ați instalat aparatul, resturile de ambalaj (plastic, bucăți de polistiren etc.) trebuie depozitate într-un loc inaccesibil copiilor - în caz contrar, există pericolul de asfixiere.

 Înainte de efectuarea oricărei lucrări de instalare, aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică - în caz contrar, există pericolul de electrocutare. În timpul instalării, asigurați-vă că aparatul nu deteriorează cablul de alimentare electrică - în caz contrar, există pericolul de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai după finalizarea lucrărilor de instalare.

 Efectuați toate lucrările de decupare a dulapului de încorporare înainte de a monta aparatul în interiorul acestuia și eliminați toate așchiile de lemn și rumegușul.

 Nu scoateți aparatul din suportul său din spumă de polistiren decât imediat înainte de momentul instalării.

 După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - în caz contrar, există pericolul de arsuri.

 Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - în caz contrar, există pericolul de incendiu.

 Dacă aparatul este instalat sub un blat de bucătărie, nu obstrucționați spațiul minim dintre blat și marginea superioară a cuptorului - în caz contrar, există pericolul de arsuri.

Avertismente privind siguranța electrică

 **Avertisment:** Plăcuța cu date tehnice este amplasată pe marginea din față a cuptorului (aceasta este vizibilă atunci când ușa cuptorului este deschisă).

 Trebuie să existe posibilitatea de deconectare a aparatului de la sursa de alimentare electrică prin scoaterea ștecherului din priză dacă acesta este accesibil sau prin intermediul unui comutator multipolar instalat în amonte de priză, conform regulilor de cablare, iar aparatul trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

 Nu utilizați cabluri prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După instalare, componentele electrice nu trebuie să fie accesibile pentru utilizator.

 Nu utilizați aparatul dacă sunteți ud sau desculț. Nu utilizați acest aparat în cazul în care cablul de alimentare electrică sau ștecherul acestuia este deteriorat, dacă aparatul nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau scăpat pe jos.

 În cazul în care cablul de alimentare electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, tehnicianul de service al acestuia sau de persoane calificate similar, pentru a preveni producerea oricărui accident - există riscul de electrocutare. În cazul în care cablul de alimentare electric trebuie înlocuit, contactați un centru de service autorizat.

Curățarea și întreținerea

 **Avertisment:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de efectuarea oricărei lucrări de întreținere; nu utilizați niciodată aparate de curățare cu aburi - în caz contrar, există pericolul de electrocutare.

 Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii; aceste produse pot zgâria suprafața, ceea ce se poate solda cu spargerea geamului.

 Înainte de a curăța sau de a efectua întreținerea aparatului, asigurați-vă că acesta s-a răcit - în caz contrar, există pericolul de arsuri.

 **Avertisment:** Opriți aparatul înainte de a înlocui lampa din interiorul acestuia - în caz contrar, există pericolul de electrocutare.

Eliminarea materialelor de ambalare

Materialul de ambalare este 100% reciclabil și este marcat cu simbolul reciclării . Prin urmare, diversele componente ale ambalajului trebuie eliminate în mod ecologic și în deplină conformitate cu regulamentele autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

Eliminarea aparatelor electrocasnice

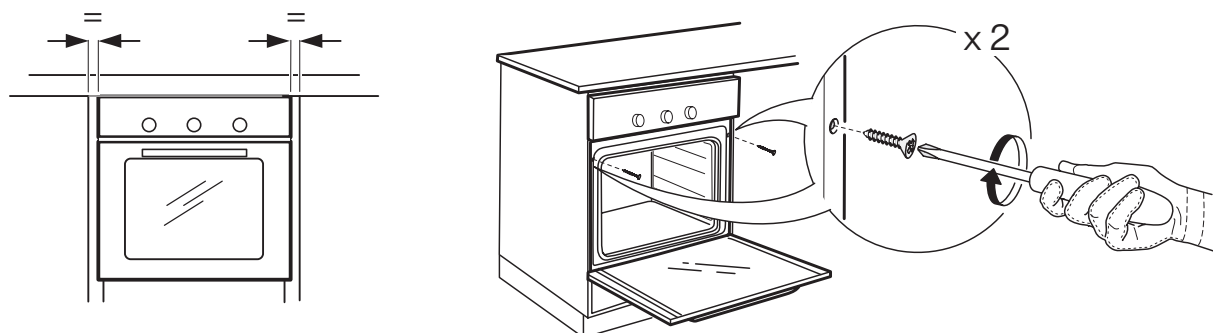
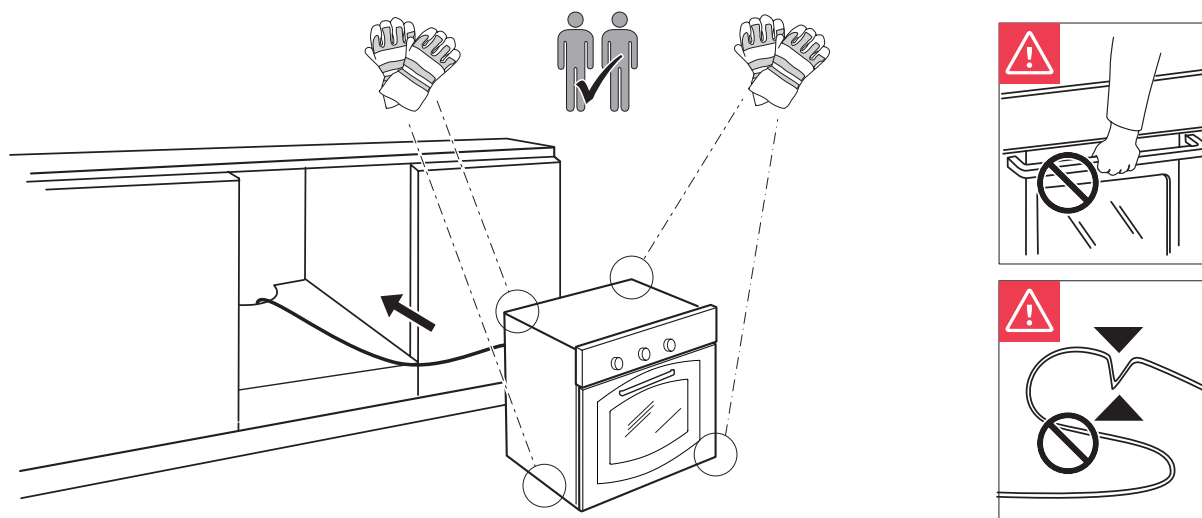
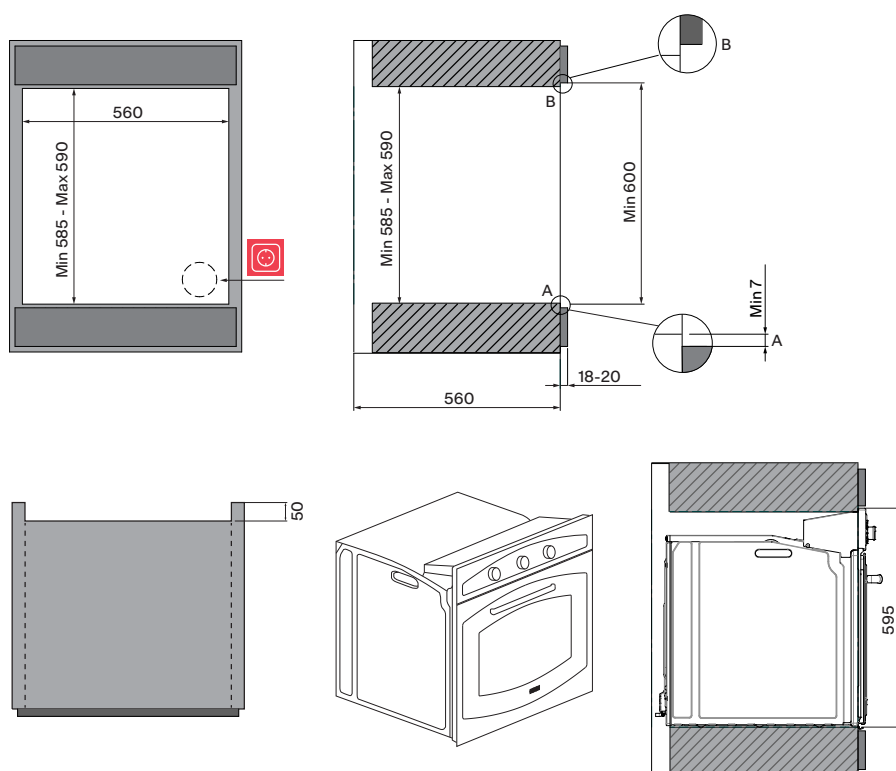
Acest aparat a fost fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați aparatul în conformitate cu regulamentele locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare privind tratarea, recuperarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritatea locală responsabilă, serviciul de colectare a echipamentelor electrocasnice sau magazinul de la care ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Prin asigurarea eliminării corecte a acestui produs, veți contribui la prevenția consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

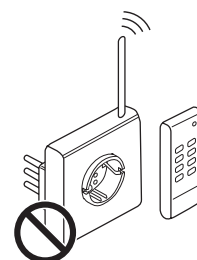
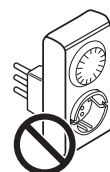
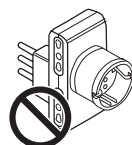
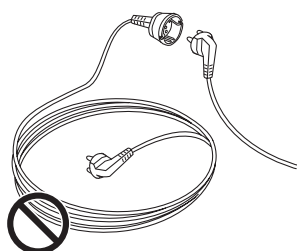
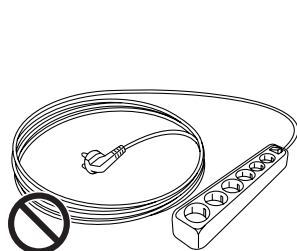
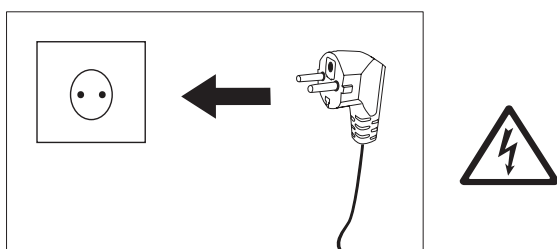
Simbolul  prezent pe produs sau în documentația însoțitoare indică faptul că acesta nu trebuie tratat ca deșeu menajer, ci că trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Recomandări privind economisirea energiei

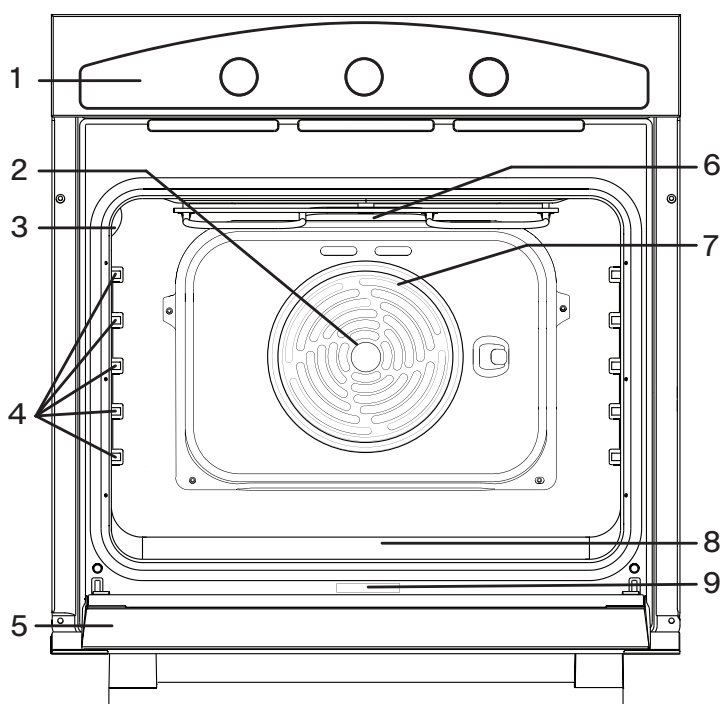
Preîncălziți cuptorul numai dacă acest lucru este specificat în tabelul de preparare termică sau în rețetă. Utilizați tăvi de copt acoperite cu lac negru sau emailate deoarece acestea absorb mai bine căldura. În cazul alimentelor care necesită un timp de preparare îndelungat, procesul de preparare va fi continuat chiar și după oprirea cuptorului.

Instalarea



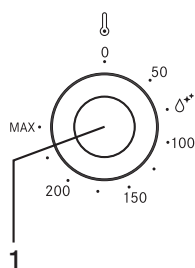


Prezentare generală



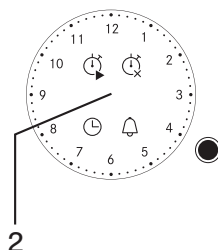
1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Lampă
4. Glisieră
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
8. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)
9. Plăcuță cu date tehnice (nu o demontați)

Panou de comandă: Model FCO 86 H, FCL 86 H



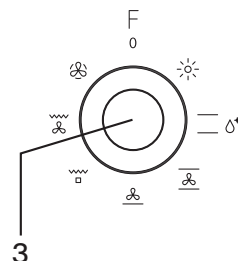
1. Buton pentru termostat

Rotiți-l pentru a selecta temperatura dorită atunci când activați funcția selectată.



2. Buton pentru temporizatorul analogic

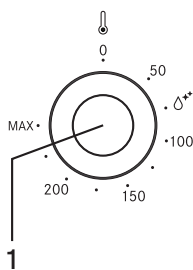
Prin rotirea butonului, puteți seta durata, puteți programa ora de pornire și ora de oprire a procesului de preparare și puteți seta alarma (Ceas de avertizare).



3. Buton de selectare

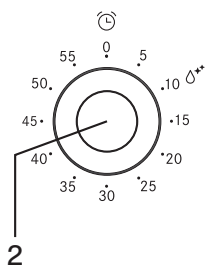
Pentru a porni cuptorul prin selectarea unei funcții. Rotiți-l în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

Panou de comandă: Model FCO 82 H



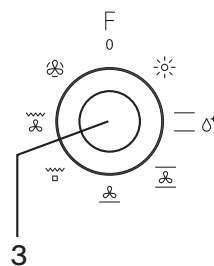
1. Buton pentru termostat

Rotiți-l pentru a selecta temperatura dorită atunci când activați funcția selectată.



2. Buton temporizator

Util ca temporizator. Nu activează și nu întrerupe procesul de preparare.

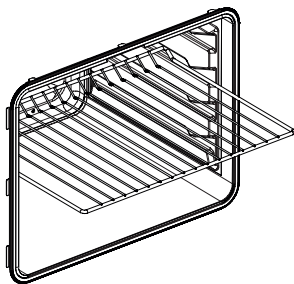


3. Buton de selectare

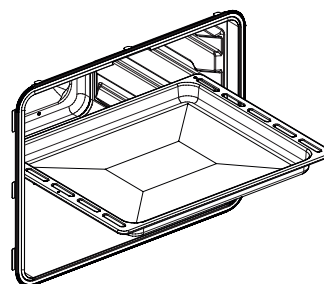
Pentru a porni cuptorul prin selectarea unei funcții. Rotiți-l în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

Accesoriile

2 grătare de sârmă



2 tăvi



Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la unitățile de service post-vânzare.

Funcțiile

0

Oprit

Pentru a opri cuptorul.



Lumină

Pentru a aprinde lumina din compartiment.



Coacere convențională

Pentru prepararea oricărui tip de aliment pe un singur nivel.



Curățarea cu aburi

Ațiunea aburilor eliberați în timpul acestui ciclu de curățare special cu temperatură scăzută permite îndepărtarea cu ușurință a murdăriei și resturilor alimentare. Turnați 250 ml de apă în partea inferioară a cuptorului și scoateți toate accesoriile din interiorul acestuia. Închideți ușa cuptorului și utilizați funcția timp de 10' la 75°C. Când ciclul este finalizat, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească timp de 15'. La final, îndepărtați toată murdăria și reziduurile lichide utilizând o lavetă umedă.



Coacere prin convecție

Pentru coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru prepararea pe două niveluri. Schimbați poziția vaselor pentru a prepara mai uniform alimentele.



Asistență cu ventilatorul inferior

Rezistența inferioară (de la nivelul bazei) și ventilatorul sunt activate. Ideal pentru prepararea termică a peștelui și a produselor congelate sau semipreparate în general. Utilizarea sa cu produse de patiserie este foarte practică.



Grill

Pentru frigerea pe grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru prepararea legumelor gratinate sau pentru prăjirea felilor de pâine. Atunci când frigeți carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă pentru a colecta zeama rezultată: așezați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul de sârmă și turnați 200 ml de apă potabilă.



Turbo grill

Pentru frigerea bucăților mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă pentru a colecta zeama rezultată: așezați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul de sârmă și turnați 500 ml de apă potabilă.



Aer forțat

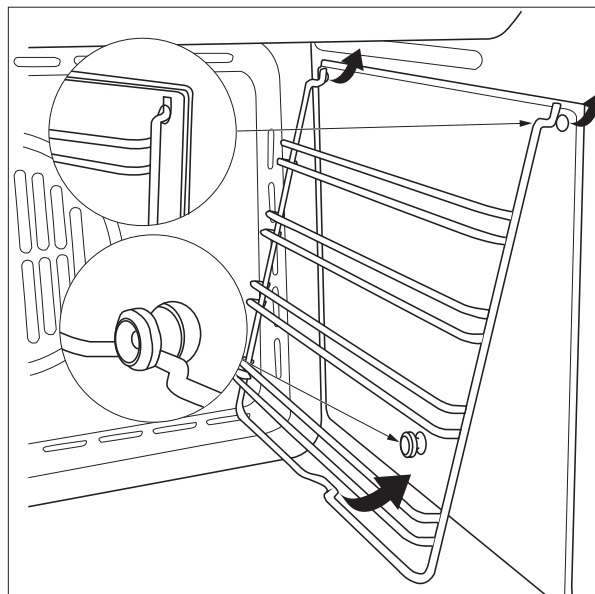
Pentru prepararea simultană pe mai multe niveluri (maximum trei) a unor alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare. Această funcție poate fi utilizată pentru prepararea de alimente diferite, fără ca mirosurile să se transfere de la un preparat la altul.

Utilizarea pentru prima dată

Încălzirea cuptorului

- Un cuptor nou poate emana mirosuri specifice, rămase după procesul de fabricație: acest fenomen este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe prepararea alimentelor, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a elimina posibilele mirosuri neplăcute.
- Îndepărtați de pe cuptor piesele de protecție din carton sau folia transparentă și scoateți accesoriile din interiorul acestuia (pentru a demonta cadrele laterale din cuptoarele cu pereți netezi, procedați conform reprezentării din figură).
- Încălziți cuptorul la 250°C timp de aproximativ o oră, utilizând, de preferință, funcția "Coacere prin convecție". Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Urmați instrucțiunile pentru a seta corect funcția.

Note: Este recomandat să aerisiți încăperea după prima utilizare a aparatului.



Utilizarea zilnică

Selectarea unei funcții

Pentru a selecta o funcție, rotiți butonul de selectare în dreptul simbolului funcției dorite.

Activarea unei funcții

Manual

Pentru a porni funcția selectată, rotiți butonul termostatlui pentru a seta temperatura dorită. Pentru a întrerupe în orice moment funcția, opriți cuptorul și rotiți butonul de selectare și butonul termostatlui la 0.

Curățarea cu aburi

Pentru a activa funcția "Curățare cu aburi", turnați 250 ml de apă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatlui în dreptul pictogramei . Este recomandată utilizarea funcției timp de 10'.

Setarea funcției "Temporizator"

Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, ci vă permite să utilizați funcția "Ceas de avertizare" atât în timp ce o funcție este activată, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa funcția "Temporizator", rotiți butonul temporizatorului complet în sens orar, apoi rotiți-l înapoi în direcția opusă la durata dorită: un semnal acustic vă va avertiza în momentul în care numărătoarea inversă se încheie.

Setarea funcției "Temporizator analogic"

Pentru a seta ora indicată de ceas, apăsați scurt, de 4 ori, butonul până când pictograma  se aprinde intermitent.

Apoi, pentru a mări sau a reduce în intervale de câte 1 minut durata afișată, rotiți butonul în sens orar sau antiorar, iar indicatorul minutelor se va deplasa cu intervale de câte 1 minut în sens orar sau antiorar.

Dacă au trecut 10 secunde de la ultima reglare a temporizatorului electronic, acesta iese automat din modul de setare a duratei.

Prepararea manuală

Atunci când nu este activat, temporizatorul permite prepararea manuală utilizând termostatul și butoanele de funcții ale cuptorului.

Programarea "Orei de finalizare a preparării"

Programarea "Orei de finalizare a preparării" vă permite să începeți imediat procesul de preparare și să îl finalizați automat, în funcție de durata programată.

Pentru a programa "Ora de finalizare a preparării", apăsați scurt, de 2 ori, butonul până când pictograma  se aprinde intermitent.

Pentru a mări sau a reduce durata de preparare în intervale de câte 1 minut, rotiți butonul în sens orar sau antiorar, iar indicatorul minutelor se va deplasa cu câte 1 minut în sens orar sau antiorar. După ultima rotire, pictograma  se va aprinde intermitent timp de 10 secunde. Programul poate fi confirmat prin apăsarea butonului atât timp cât s-a programat un proces de preparare de cel puțin 2 minute.

După confirmarea programului, procesul de preparare începe, iar alarma sonoră este activată automat. Procesul de preparare se va încheia atunci când "Ora de finalizare a preparării = Ora actuală".

Pentru a afișa programul setat, apăsați scurt butonul și eliberați-l; indicatoarele și pictogramele vor afișa programul setat.

La finalul procesului de preparare, pictograma  se aprinde intermitent, iar alarma emite semnale sonore. După 1 minut, alarma este dezactivată, iar pictograma  continuă să se aprindă intermitent până când apăsați butonul. Pentru a anula programul înainte de finalizarea acestuia, apăsați butonul și mențineți-l apăsat timp de 3 secunde: programul va fi anulat, iar temporizatorul va revini la modul de preparare manuală.

Programarea "Orei de pornire a preparării" și a "Orei de finalizare a preparării"

Programarea "Orei de pornire a preparării" vă permite să începeți și să finalizați automat procesul de preparare, în funcție de duratele programate.

Pentru a programa "Ora de pornire a preparării", apăsați scurt, o dată, butonul până când pictograma  începe să se aprindă intermitent.

Pentru a avansa sau reduce în intervale de câte 1 minut ora de pornire a procesului de preparare, rotiți butonul în sens orar sau antiorar, iar indicatorul minutelor se va deplasa cu câte 1 minut în sens orar sau antiorar.

După ultima rotire, pictograma  va continua să se aprindă intermitent timp de 10 secunde. Dacă, în acest interval de timp, nu rotiți sau nu apăsați butonul, indicatoarele vor relua automat afișarea orei, iar programul va fi anulat. Dacă apăsați butonul, "Ora de pornire a preparării" va fi memorată (pictograma  se va aprinde fix), dacă cât ați programat o întârziere de cel puțin 1 minut, și se va trece la setarea "Orei de finalizare a preparării" (pictograma  va trece de la starea stinsă la cea de aprindere intermitentă).

Pentru a programa "Ora de finalizare a preparării", urmați procedura prezentată la paragraful corespunzător.

Procesul de preparare va începe atunci când "Ora de pornire = Ora actuală".

Programarea setării "Ceas de avertizare"

Programarea setării "Ceas de avertizare" asigură o alarmă simplă la finalul duratei programate, fără a activa procesul de preparare (modul "Ceas de avertizare").

Pentru a programa o "Alarmă" în lipsa preparării (modul "Ceas de avertizare"), apăsați scurt, de 3 ori, butonul până când pictograma  se aprinde intermitent. Apoi rotiți butonul, iar setarea "Ceas de avertizare" va deveni identică cu "Ora de finalizare a preparării" (consultați paragraful corespunzător).

Setarea "Ceas de avertizare" poate fi utilizată numai atunci când nu este în desfășurare niciun program.

Afișarea programului setat

Panoul de comandă permite afișarea programului setat.

Pentru a vizualiza programul setat, apăsați scurt butonul și eliberați-l; panoul de comandă va afișa programul setat, mutând indicatoarele la ora setată și evidențiind etapele prin aprinderea intermitentă a pictogramelor aferente.

Panoul de comandă va reveni automat la afișarea orei actuale și va continua să deruleze programul setat.

Ștergerea programului setat

Panoul de comandă permite anularea programului.

Pentru a anula programul setat, apăsați butonul și mențineți-l apăsat timp de câteva secunde

până când pictogramele aferente se sting și este emis un semnal sonor.

Panoul de comandă revine automat la modul de preparare manuală.

Semnalul de avertizare privind penele de curent

Temporizatorul nu anulează programul în cazul producerii unei pene de curent.

Temporizatorul semnalează fiecare pană de curent a rețelei de alimentare cu energie electrică prin aprinderea intermitentă a pictogramei , astfel încât utilizatorul să poată verifica dacă ora este corectă.

În acest caz, apăsați scurt butonul pentru a dezactiva semnalul sonor.

Sfaturi utile

Consultarea tabelului de preparare termică

Tabelul prezintă funcțiile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a prepara diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor. Temperaturile și duratele de preparare sunt valori aproximative și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

Pentru început, utilizați cele mai mici valori de setare recomandate și, dacă alimentele nu sunt preparate suficient, treceți la valori mai înalte ale setărilor. Utilizați accesoriile furnizate și, de preferință, forme de prăjituri și tăvi de copt metalice, de culori închise.

De asemenea, puteți utiliza vase și accesorii Pyrex sau din ceramică, însă țineți cont de faptul că duratele de preparare vor fi puțin mai lungi.

Prepararea termică simultană a mai multor alimente

Cu funcția "Aer forțat" puteți prepara simultan diferite alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe diferite niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită o durată de preparare mai lungă.

Tabel de preparare termică

Rețetă	Funcție	Temperatură	Durată (min)	Niveluri
Prăjituri dospite		160 – 200	30 – 50	2/3
Choux		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2

Rețetă	Funcție	Temperatură	Durată (min)	Niveluri
Pește		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Cârnați / Coaste		230 – 250	14 – 18	4/5
Vițel / Vită		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Porc		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Pui		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Legume		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

						
Funcțiile	Coacere convențională	Coacere prin convecție	Grill	Turbo grill	Aer forțat	Asistență cu ventilatorul inferior

Curățarea și întreținerea



Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.



Efectuați operațiunile necesare cu cuptorul rece.



Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau agenți de curățare abrazivi / corozivi, deoarece aceștia ar putea deteriora suprafețele aparatului



Utilizați mănuși de protecție în timpul efectuării tuturor operațiunilor. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Suprafețele exterioare

- ▶ Curățați suprafețele utilizând o lavetă din microfibre umedă. Dacă suprafețele sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. Finalizați operațiunea ștergând cu o lavetă uscată suprafețele.
- ▶ Nu utilizați detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă oricare dintre aceste produse intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-le imediat cu o lavetă din microfibre umezită.

Suprafețele interioare

- ▶ După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferință cât încă este cald, pentru a elimina depunerile sau petele cauzate de resturile alimentare. Pentru a usca condensul care rezultat în urma preparării alimentelor cu un conținut ridicat de apă, lăsați cuptorul să se răcească complet, apoi ștergeți-l cu o lavetă sau un burete.
- ▶ Pentru o curățare optimă a suprafețelor interioare, activați funcția "Curățare cu aburi".
- ▶ Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a facilita curățarea geamului.
- ▶ Curățați geamul ușii utilizând un detergent lichid adecvat.

Accesoriile

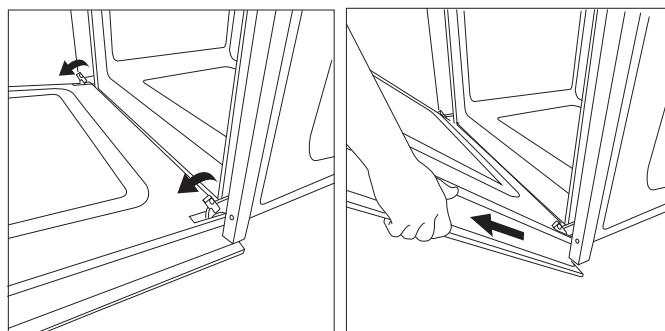
După utilizare, înmuiați accesoriile într-o soluție lichidă de curățare și purtați mănuși termorezistente pentru a le manevra dacă acestea încă sunt feirbinți. Resturile alimentare pot fi eliminate utilizând o perie sau un burete de curățare.

Demontarea și remontarea ușii

Ușa cuptorului poate fi demontată rapid și ușor. În acest scop, procedați după cum urmează:

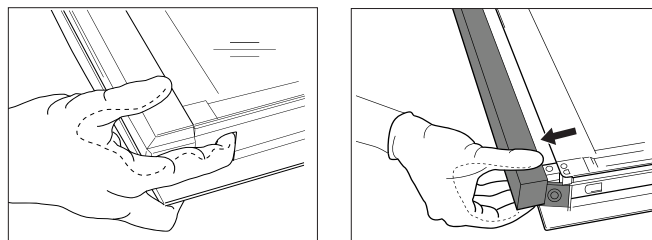
1. Deschideți complet ușa.
2. Ridicați cele două manete indicate în figura de mai jos.
3. Închideți ușa până la primul opritor (determinat de manetele ridicate).
4. Trageți ușa în sus și în afară pentru a o extrage din suporturile sale.

Pentru a remonta ușa, introduceți balamalele în suporturi și coborâți cele două manete.

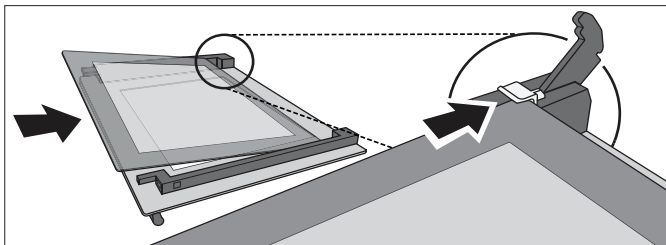


Apăsați pentru a curăța - curățarea geamului

1. După ce scoateți ușa și o sprijiniți pe o suprafață moale, cu mânerul orientat în jos, apăsați simultan cele două cleme de fixare și îndepărtați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Apucați ferm, cu ambele mâini, geamul interior, ridicați-l, demontați-l și așezați-l pe o suprafață moale, iar apoi curățați-l.
3. Pentru a repositiona corect geamul interior, asigurați-vă că rama neagră lucioasă a geamului este orientată în sus.

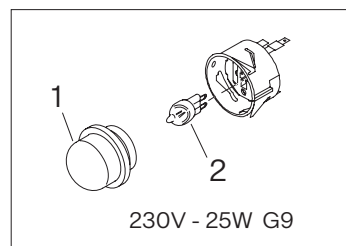


4. Montați la loc marginea superioară: poziționarea corectă va fi indicată de producerea unui clic sonor. Înainte de a remonta ușa, asigurați-vă că garnitura este fixată ferm.

Înlocuirea lămpii

1. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare cu energie electrică.
2. Demontați capacul lămpii, înlocuiți lampa și remontați capacul înapoi pe aceasta.

3. Reconectați cuptorul la sursa de alimentare cu energie.



Notă: Lampa utilizată în produs este concepută special pentru aparate de uz casnic și nu este adecvată pentru iluminarea generală a unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE 244/2009). Lămpile sunt disponibile la unitatea noastră de service post-vânzare.

! Dacă utilizați lămpi cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate deoarece vă puteți răni degetele. Nu utilizați cuptorul în cazul în care capacul lămpii nu a fost remontat.

Depanarea

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.	Verificați prezența alimentării cu energie electrică de la rețea și dacă cuptorul este conectat la sursa de alimentare cu energie. Opriți cuptorul și reporniți-l pentru a verifica dacă defectiunea persistă.

Asistența

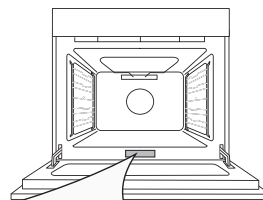
În cazul oricăror probleme de funcționare, contactați un centru de service Franke. Nu apelați niciodată la serviciile unor tehnicieni neautorizați.

Specificați:

- tipul defecțiunii,
- modelul aparatului (art./cod),
- numărul de serie (S.N.) de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată pe marginea inferioară a cavității cuptorului (vizibilă atunci când ușa cuptorului este deschisă).



Atunci când contactați centrul nostru de service, vă rugăm să specificați codurile de pe plăcuța cu date tehnice a produsului dumneavoastră.



FRANKE www.franke.com		Franke Küchentechnik AG Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg, Switzerland		Art. XXX.XXXX.XXX XXXXX	
Ser. N. IF????????? XXXXXXXXXXXXXXXX		220-240 ~ 50/60Hz 2.4kW			
Built-in Electric Oven type/mod.: XXXXX / XXXXXXXX		XXXX XX XXXXXX		Made in Italy	

İçindekiler

Güvenlik bilgileri	160
Kurulum	162
Genel bakış	164
Aksesuarlar	165
Fonksiyonlar	165
İlk kullanım	166
Günlük kullanım	166
Faydalı ipuçları	168
Piştirme tablosu	168
Temizlik ve bakım	169
Sorun giderme	171
Destek	171

Güvenlik bilgileri

Cihazı kullanmadan önce bu güvenlik talimatlarını okuyun. İleride başvurmak üzere yakınınızda muhafaza edin. Bu talimatlar ve cihazın kendisi, her zaman uyulması gereken önemli güvenlik uyarıları içerir. Üretici, bu güvenlik talimatlarına uyulmaması, cihazın uygunsuz kullanımı veya kontrollerin yanlış ayarlanması nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

 Çok küçük çocuklar (0-3 yaş) cihazdan uzak tutulmalıdır. Sürekli gözetim altında değillerse, küçük çocuklar (3-8 yaş) cihazdan uzak tutulmalıdır. 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler; bu cihazı yalnızca gözetim altında olduklarında veya kendilerine güvenli kullanımla ilgili talimatlar verildiğinde ve cihazın içerdiği tehlikeleri anladıklarında kullanabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

 **Uyarı:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. Sürekli gözetim altında değillerse, 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

 Yiyecek kurutma sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Cihaz prob kullanımına uygunsa, yalnızca bu fırın için önerilen bir sıcaklık probu kullanın - yangın tehlikesi.

 Tüm bileşenler tamamen soğuyana kadar giysilerinizi veya diğer yanıcı malzemeleri cihazdan uzak tutun - yangın tehlikesi. Katı ve sıvı yağ açısından zengin yiyecekleri pişirirken veya alkollü içecekleri eklerken her zaman dikkatli olun - yangın tehlikesi.

Tavaları ve aksesuarları çıkarmak için fırın eldiveni kullanın. Pişirmenin sonunda, kapağı dikkatli bir şekilde açın ve fırının içine uzanmadan önce sıcak havanın veya buharın kademeli olarak çıkmasına izin verin - haşlanma tehlikesi. Fırının ön tarafındaki sıcak hava çıkışlarını kapatmayın - yangın tehlikesi.

 Kapağa çarpmamak için, fırın kapağı açık veya aşağı inmiş konumdayken dikkatli olun.

Uygun kullanım

 **Dikkat:** Cihaz, zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumandalı sistem gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

 Bu cihaz, evde ve aşağıdakilere benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki mutfak alanları personeli; çiftlik evleri; oteller, moteller, pansiyonlar ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından.

 Başka hiçbir kullanıma izin verilmez (örn. ısıtma odaları).

 Bu cihaz profesyonel kullanım için değildir.

 Cihazı dış mekanlarda kullanmayın. Cihazın içinde veya yakınında patlayıcı veya yanıcı maddeler (örn. benzin veya aerosol kutuları) saklamayın - yangın tehlikesi.

Kurulum

 Cihaz iki veya daha fazla kişi tarafından taşınmalı ve kurulmalıdır - yaralanma tehlikesi. Ambalajından çıkarırken ve monte ederken koruyucu eldiven kullanın - kesilme tehlikesi.

 Su bağlantısı (varsa) dahil olmak üzere kurulum, elektrik bağlantıları ve onarımlar kalifiye bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın herhangi bir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Çocukları montaj alanından uzak tutun.

 Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra, nakliye sırasında hasar görmediğinden emin olun. Sorun olması durumunda, bayi veya en yakın Satış Sonrası Servis ile iletişime geçin. Cihaz kurulduktan sonra ambalaj atıkları (plastik, strafor parçalar vb.) çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklanmalıdır - boğulma tehlikesi vardır.

 Herhangi bir kurulum işleminden önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir - elektrik çarpması tehlikesi vardır. Kurulum sırasında, cihazın ilgili güç kablosuna zarar vermediğinden emin olun - yangın veya elektrik çarpması tehlikesi. Cihazı yalnızca kurulum tamamlandığında etkinleştirin.

 Cihazı mobilyaya monte etmeden önce, tüm dolap kesme işlemlerini gerçekleştirin ve tüm talaş ve kesme artıklarını temizleyin.

 Montaj anına kadar cihazı polistiren köpük tabanından çıkarmayın.

 Kurulumdan sonra cihazın alt kısmı artık erişilemez olmalıdır - yanma tehlikesi.

 Cihazı dekoratif bir kapının arkasına monte etmeyin - yangın tehlikesi.

 Cihaz tezgahın altına kurulmuşsa, tezgah ile fırının üst kenarı arasındaki minimum boşluğu kapatmayın - yanma tehlikesi.

Elektrik uyarıları

 **Uyarı:** Bilgi etiketi fırının ön yüzüdür (kapak açılır görünür).

 Cihazın fişi prizden çekilerek veya kablolama kurallarına uygun olarak prizin önüne takılan çok kutuplu bir anahtar ile elektrik bağlantısı kesilebilmelidir ve cihaz ulusal elektrik güvenliği standartlarına uygun olarak topraklanmış olmalıdır.

 Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın. Kurulumdan sonra, kullanıcı ilgili elektrikli bileşenlere erişememelidir.

 Islakken veya ayaklarınız çıplakken cihazı kullanmayın. Güç kablosu veya fişi hasar görmüşse, düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüşse veya yere düşmüşse; bu cihazı çalıştırmayın.

 Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi - örneğin elektrik çarpması riskini - önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından bir benzeriyle değiştirilmelidir. Güç kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa, yetkili bir servis merkeziyle iletişime geçin.

Temizlik ve bakım

 **Uyarı:** Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve güç kaynağı bağlantısının kesildiğinden emin olun; asla buharlı temizleme ekipmanı kullanmayın - elektrik çarpması tehlikesi vardır.

 Kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya metal kazıyıcılar kullanmayın, çünkü bunlar yüzeyi çizerek camın kırılmasına neden olabilir.

 Temizlemeden veya bakım yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun - yanma tehlikesi.

 **Uyarı:** Lambayı değiştirmeden önce cihazı kapatın - elektrik çarpması riski vardır.

Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi

Ambalaj malzemesi %100 geri dönüştürülebilir ve geri dönüşüm sembolü  ile işaretlenmiştir. Bu nedenle, ambalajın çeşitli parçaları, sorumlu bir şekilde ve atık imhasına ilişkin yerel makam düzenlemelerine tamamen uygun olarak imha edilmelidir.

Ev aletlerinin imhası

Cihaz geri dönüştürülebilir veya tekrar kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak imha edin. Elektrikli ev aletlerinin işlenmesi, geri kazanılması ve geri dönüştürülmesi hakkında daha fazla bilgi için, yetkili yerel makamınızla, evsel atık toplama servisiyle veya cihazı satın aldığınız mağazayla iletişime geçin. Bu cihaz, 2012/19/EU sayılı Avrupa Yönergesi,

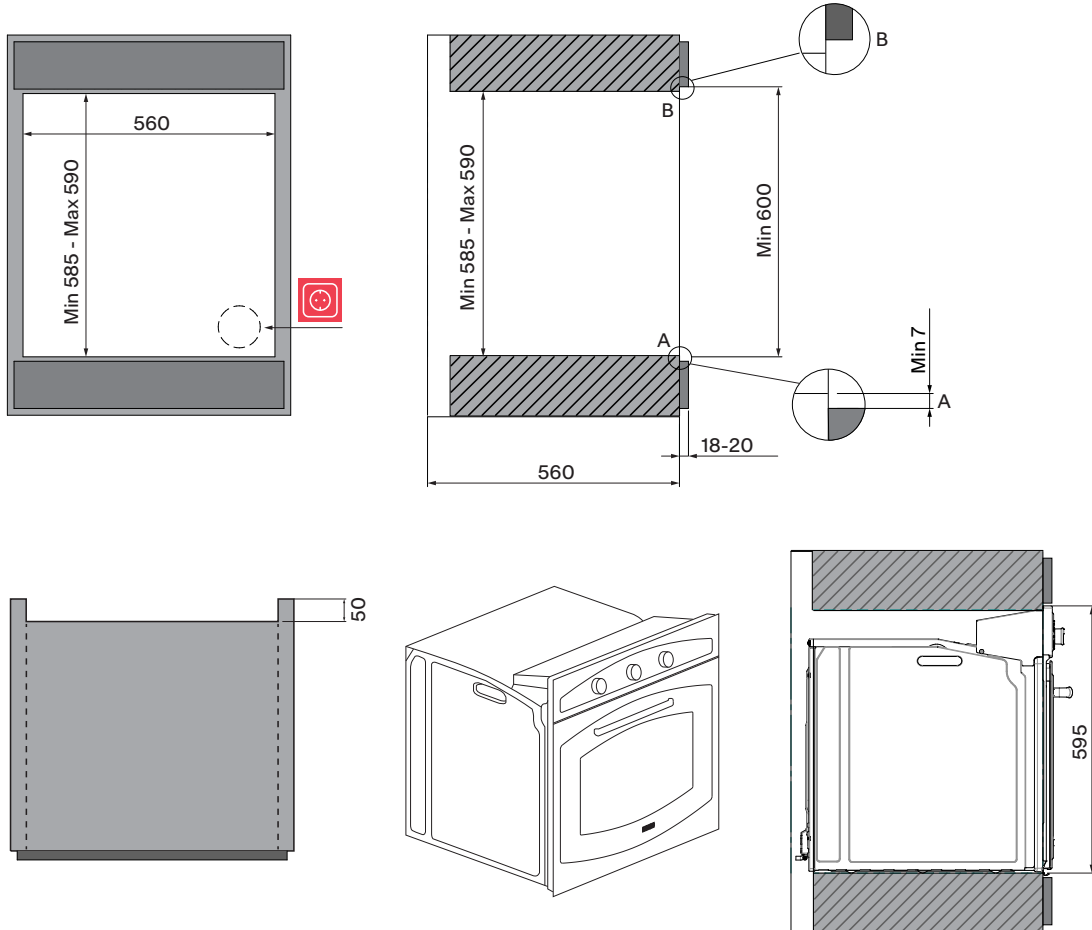
Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak çevre ve insan sağlığı için olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaksınız.

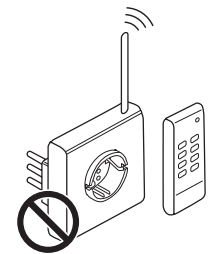
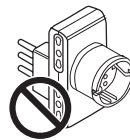
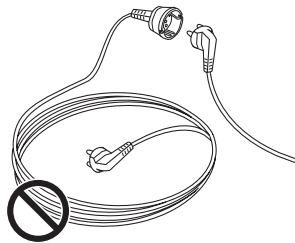
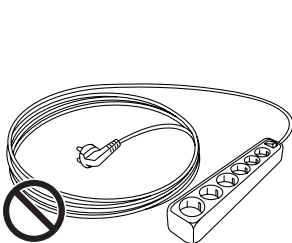
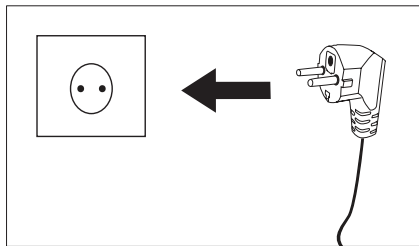
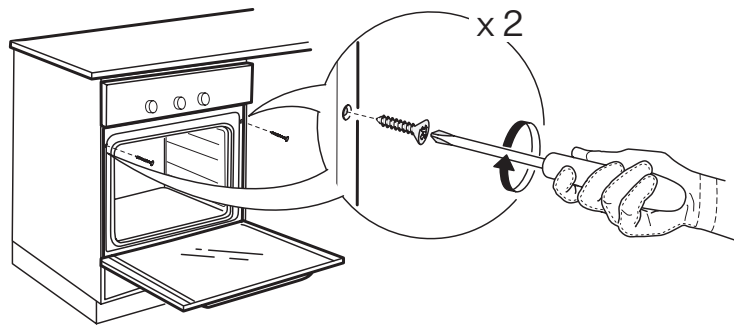
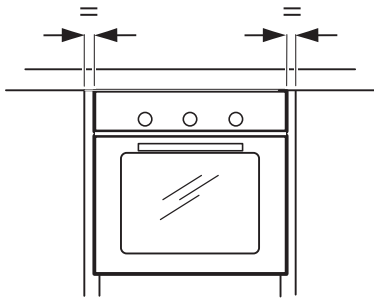
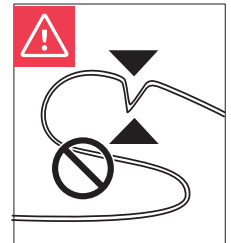
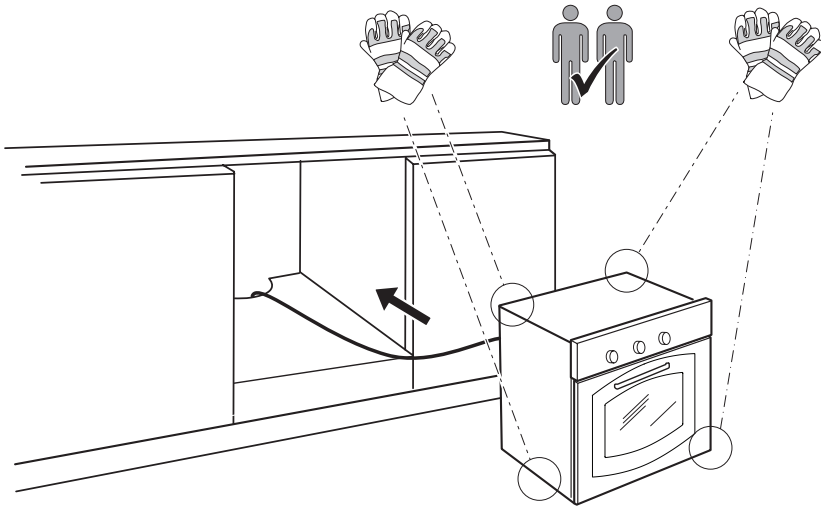
Ürün veya birlikte verilen belgeler üzerindeki  sembolü, ürünün evsel atık gibi işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü için uygun bir toplama merkezine teslim edilmesi gerektiğini belirtir.

Enerji tasarrufu ipuçları

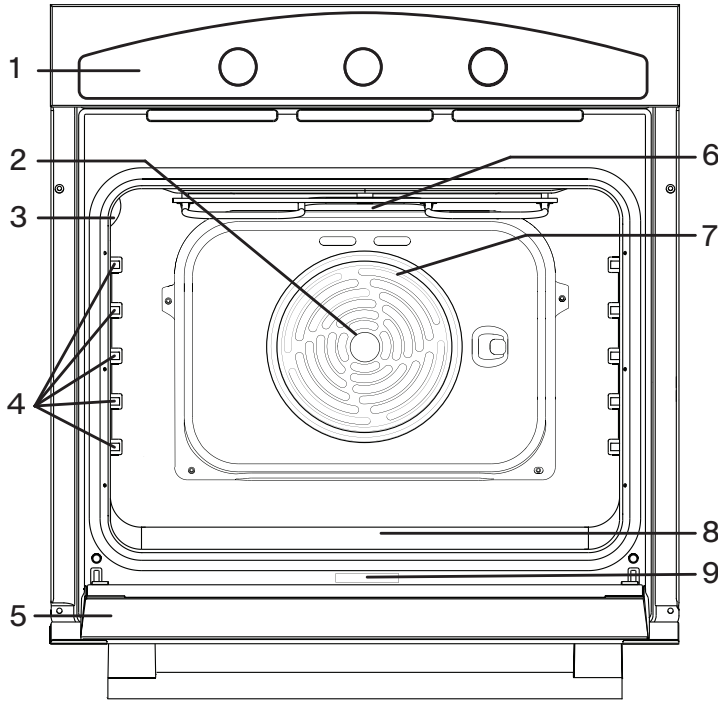
Fırını yalnızca pişirme tablosunda veya tarifinizde belirtilmişse önceden ısıtın. Isıyı daha iyi emdikleri için koyu renkli lake veya emaye fırın tepsileri kullanın. Uzun süreli pişirme gerektiren yiyecekler, fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam eder.

Kurulum



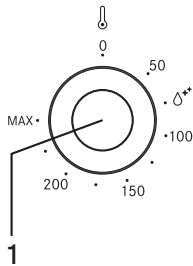


Genel bakış



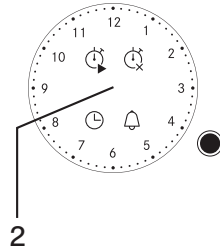
1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Lamba
4. Raf kılavuzları
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı / ızgara
7. Dairesel ısıtma elemanı (görünmez)
8. Alt ısıtma elemanı (görünmez)
9. Bilgi etiketi (çıkarmayın)

Kontrol paneli: Model FCO 86 H, FCL 86 H



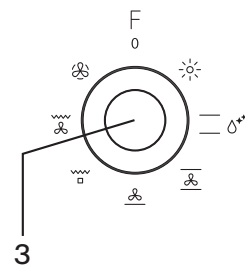
1. Termostat düğmesi

Seçilen işlevi etkinleştirirken, istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin.



2. Analog zamanlayıcı düğmesi

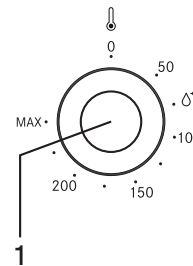
Basmalı düğmeyi çevirerek: Zamanı ayarlayabilir, pişirme başlangıcını ve bitişini programlayabilir ve alarmı ayarlayabilirsiniz ("Dakika hatırlatıcı").



3. Seçim düğmesi

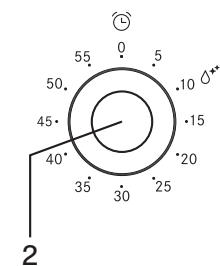
Bir fonksiyon seçerek fırını açmak için. Fırını kapatmak için 0 konumuna getirin.

Kontrol paneli: Model FCO 82 H



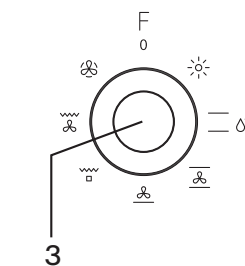
1. Termostat düğmesi

Seçilen işlevi etkinleştirirken, istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin.



2. Zamanlayıcı düğmesi

Bir zamanlayıcı olarak kullanışlıdır. Pişirmeyi etkinleştirmez veya durdurmaz.

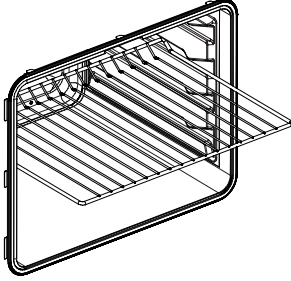


3. Seçim düğmesi

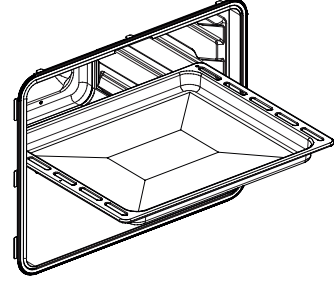
Bir fonksiyon seçerek fırını açmak için. Fırını kapatmak için 0 konumuna getirin.

Aksesuarlar

2 x tel raf



2 x tepsi



Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servis'ten ayrı olarak temin edilebilir.

Fonksiyonlar

0

Kapalı

Fırını kapatmak için.



Lamba

Bölmedeki ışığı açmak için.



Klasik pişirme

Her türlü yemeği tek bir rafta pişirmek için.



Buharlı temizleme

Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme döngüsü sırasında açığa çıkan buharın etkisi, kir ve yiyecek artıklarının kolaylıkla çıkarılmasını sağlar. Fırının tabanına 250 ml su dökün ve tüm dahili aksesuarları çıkarın. Kapağı kapatın ve 10 dakika için 75 C işlevini kullanın. Döngü bittiğinde, fırını kapatın ve 15 dakika soğumaya bırakın. Son olarak nemli bir bezle tüm kir ve sıvı kalıntılarını temizleyin.



Konveksiyon pişirme

Sulu dolgulu kekleri tek rafta pişirmek için. Bu işlev, iki rafta yemek pişirmek için de kullanılabilir. Yiyecekleri daha eşit şekilde pişirmek için pişirme kaplarının konumunu değiştirin.



Alt fan destekli

Alt (taban) ısıtma elemanı ve fan devreye girer. Genel olarak balık ve dondurulmuş ve önceden pişirilmiş ürünleri pişirmek için idealdir. Pastane ürünleri ile kullanıldığında oldukça etkilidir.



Izgara

Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze graten pişirmek veya ekmek kızartmak için. Izgara et yaparken, pişirme sırasında çıkan sıvıları toplamak için bir damlama tepsisi kullanmanızı öneririz: kabı ızgara telinin altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.



Turbo ızgara

Büyük et parçalarını (but, rozbif, tavuk) kızartmak için. Pişirme sıvılarını toplamak için bir damlama tepsisi kullanmanızı öneririz: kabı tel rafın altındaki seviyelerden herhangi birine yerleştirin ve 500 ml içme suyu ekleyin.



Cebri hava

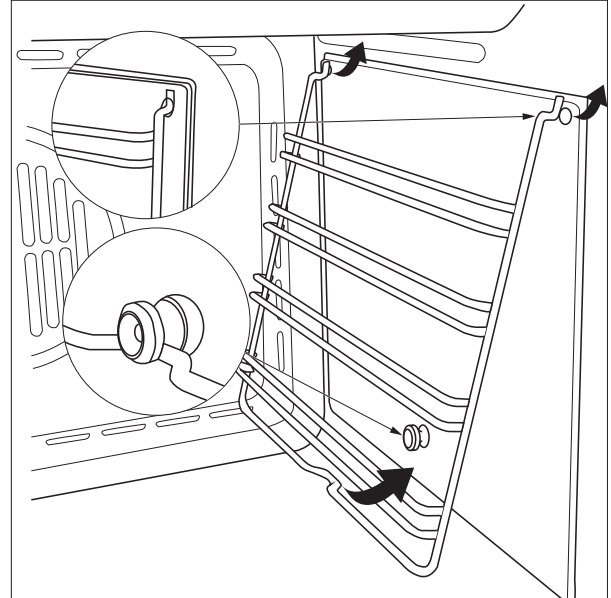
Aynı anda birkaç rafta (maksimum üç) aynı pişirme sıcaklığını gerektiren farklı yiyecekleri pişirmek için. Bu fonksiyon, kokuları bir gıdadan diğerine geçirmeden farklı gıdaları pişirmek için kullanılabilir.

İlk kullanım

Fırının ısıtılması

- Yeni bir fırında, üretim sırasında geride kalan kokular olabilir: Bu tamamen normaldir. Bu nedenle, yemek pişirmeye başlamadan önce olası kokuları gidermek için fırını boş olarak ısıtmanızı öneririz.
- Fırından koruyucu karton veya şeffaf filmi çıkarın ve içindeki aksesuarları çıkarın (düz panelli fırınlardan yan çerçeveleri çıkarmak için şekilde gösterildiği gibi ilerleyin).
- Tercihen „Konveksiyon pişirme“ işlevini kullanarak fırını yaklaşık bir saat boyunca 250 C'ye ısıtın. Bu süre zarfında fırın boş olmalıdır. İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatları izleyin.

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



Günlük kullanım

Fonksiyon seçimi

Bir fonksiyon seçmek için, seçim düğmesini istediğiniz fonksiyonun sembolüne çevirin.

Bir fonksiyonun etkinleştirilmesi

Manual (Manuel)

Seçtiğiniz fonksiyonu başlatmak için, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak amacıyla termostat düğmesini çevirin. Fonksiyonu istediğiniz zaman durdurmak için fırını kapatın, seçim düğmesini ve termostat düğmesini 0 konumuna getirin.

Buharlı temizleme

„Buharlı temizleme“ işlevini etkinleştirmek için fırının tabanına 250 ml su dökün, ardından seçim düğmesini ve termostat düğmesini  simgesine çevirin. 10 dakika işlevini kullanmak en iyi tercihtir.

„Zamanlayıcı“ ayarı

Bu seçenek pişirmeyi durdurmaz veya etkinleştirmez, ancak hem bir işlev etkinken hem de fırın kapalıyken „Dakika hatırlatıcı“yı kullanmanıza olanak tanır.

„Zamanlayıcı“yı etkinleştirmek için, zamanlayıcı düğmesini saat yönünde sağa çevirin ve ardından ters yönde istenen süreye çevirin: geri sayım bittiğinde sesli bir sinyal sizi uyaracaktır.

„Analog zamanlayıcı“ ayarı

Saatin gösterdiği zamanı ayarlamak için,  simgesi yanıp sönmeye kadar düğmeye 4 kez kısaca basın.

Ardından, 1 dakikalık aralıklarla gösterilen süreyi artırmak veya azaltmak için düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin, dakika kolu 1 dakikalık aralıklarla saat yönünde veya saat yönünün tersine hareket eder. Elektronik zamanlayıcının son ayarından itibaren 10 saniye geçtiğinde, otomatik olarak zaman ayarı modundan çıkılır.

Manuel pişirme

Zamanlayıcı etkinleştirilmediğinde, termostati ve fırının fonksiyon düğmelerini kullanarak manuel pişirmeye izin verir.

„Pişirme bitiş zamanı“nın programlanması

„Pişirme bitiş zamanı“nın programlanması, hemen başlamanıza ve programlanan süreye göre pişirmeyi otomatik olarak bitirmenize olanak tanır. „Pişirme bitiş zamanı“nı programlamak için,  simgesi yanıp sönmeye kadar düğmeye 2 kez kısaca basın.

Pişirme süresini 1 dakikalık aralıklarla artırmak veya azaltmak için düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin, dakika kolu saat yönünde veya saat yönünün tersine 1 dakika hareket eder. Son çevirmeden sonra  simgesi 10 saniye boyunca yanıp söner.

Program şu şekilde onaylanabilir: en az 2 dakikalık pişirme programlandığında düğmeye basılarak.

Program onaylandıktan sonra, pişirme başlar ve sesli alarm otomatik olarak devreye girer.

„Pişirme bitiş zamanı = Güncel zaman“ olduğunda pişirme sona erer.

Program ayarını görüntülemek için, düğmeye kısaca basın ve bırakın; ibreler ve simgeler ilgili program ayarını gösterir.

Pişirmenin sonunda  simgesi yanıp söner ve alarm sesi duyulur. 1 dakika sonra alarm devre dışı kalır ve siz düğmeye basana kadar  simgesi yanıp sönmeye devam eder.

Programı sona ermeden iptal etmek için ilgili düğmeye 3 saniye basın: Program iptal edilir ve zamanlayıcı manuel pişirme moduna geri döner.

„Pişirme başlangıç zamanı“ ve „Pişirme bitiş zamanı“ programlaması

„Pişirme başlangıç zamanı“ programı, programlanan süreler göre pişirmeyi otomatik olarak başlatmanızı ve sonlandırmanızı sağlar.

„Pişirme başlangıç zamanı“nı programlamak için,  simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar düğmeye 1 kez kısaca basın.

Pişirmeye başlama süresini 1 dakikalık aralıklarla artırmak veya azaltmak için düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin, dakika kolu saat yönünde veya saat yönünün tersine 1 dakika hareket eder.

 simgesi, son çevirmeden sonra 10 saniye boyunca yanıp sönmeye devam eder. Bu süre içinde düğmeyi çevirmez veya basmazsanız, ibreler otomatik olarak saat görünümüne döner ve program iptal edilir. Düğmeye basarsanız en az 1 dakikalık bir gecikme programladığınız sürece „Pişirme başlangıç zamanı“ kaydedilir  simgesi sürekli yanar) ve „Pişirme bitiş zamanı“ ayarına geçer  simgesi yanıp sönmeye başlar).

„Pişirme bitiş zamanı“nı programlamak için ilgili paragraftaki prosedürü takip edin.

„Başlangıç zamanı = Güncel zaman“ olduğunda pişirme başlar.

„Dakika hatırlatıcı“nın programlanması

„Dakika hatırlatıcı“nın programlanması, programlanan sürenin sonunda pişirmeyi etkinleştirmeden („Dakika hatırlatıcı“ modu) size basit bir alarm verir.

Pişirmeden bir „Alarm“ programlamak için („Dakika hatırlatıcı modu“),  simgesi yanıp sönmeye kadar düğmeye 3 kez kısaca basın. Ardından, düğmeyi çevirin ve „Dakika hatırlatıcı“ ayarı „Pişirme bitiş süresi“ ile aynıdır (ilgili paragrafa bakın).

„Dakika hatırlatıcı“ sadece çalışan bir program olmadığında kullanılabilir.

Program ayarının görüntülenmesi

Programlayıcı, program ayarının görüntülenmesini sağlar.

Program ayarını görüntülemek için düğmeye kısaca basın ve bırakın; kontrol birimi, ibreleri ayarlanan zamana hareket ettirerek ve ilgili simgelerin yanıp sönmeleriyle adımları vurgulayarak program ayarını görüntüler. Kontrol birimi otomatik olarak güncel saat görünümüne geri döner ve program ayarını çalıştırmaya devam eder.

Program ayarının silinmesi

Kontrol birimi programın iptal edilmesini sağlar. Program ayarını iptal etmek için, ilgili simgeler sönene ve bir bip sesi duyulana kadar düğmeye birkaç saniye basın. Kontrol birimi otomatik olarak manuel pişirme moduna döner.

Elektrik kesintisi sinyali

Elektrik kesintisi durumunda zamanlayıcı programı iptal etmez. Zamanlayıcı, ana şebekedeki her elektrik kesintisini ⌚, simgesinin yanıp sönmesi ile bildirir, böylece kullanıcı zamanın doğru olup olmadığını kontrol edebilir. Bu durumda, sinyali devre dışı bırakmak için düğmeye kısaca basın.

Faydalı ipuçları

Pişirme tablosu nasıl okunur

Bu tablo, farklı türde yiyecekleri pişirmek için kullanılacak en iyi işlevleri ve seviyeleri listeler. Pişirme süreleri, yiyeceğin fırına yerleştirildiği andan itibaren başlar. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık değerlerdir ve yiyecek miktarına ve kullanılan aksesuar türüne bağlıdır. Başlamak için önerilen en düşük ayarları kullanın ve yemek yeterince pişmemişse daha yüksek ayarlara geçin. Birlikte verilen aksesuarları ve tercihen koyu renkli metal kek kalıplarını ve fırın tepsilerini kullanın.

„Pyrex“ veya „Stoneware“ kapları ve aksesuarları da kullanabilirsiniz, ancak pişirme sürelerinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

Farklı yemekleri aynı anda pişirme

“Cebri hava” işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri (örneğin: balık ve sebzeler) farklı seviyelerde aynı anda pişirebilirsiniz. Daha kısa pişme süresi gerektiren yiyecekleri çıkarın ve daha uzun pişme süresi gerektiren yiyecekleri fırında bırakın.

Pişirme tablosu

Tarif	Fonksiyon	Sıcaklık	Süre (dakika)	Seviyeler
Mayalı kek	— —	160 – 200	30 – 50	2/3
Choux çöreği	— —	160 - 180	20 – 40	2
	⊗	140 - 160	10 – 40	2
Balık	— —	210 – 220	45 – 60	2
	⊗	160 – 180	45 – 60	2/3
	⊗ ⊗	190	60 – 70	2/3
Sosis / Kaburga	⊗ □	230 – 250	14 – 18	4/5

Tarif	Fonksiyon	Sıcaklık	Süre (dakika)	Seviyeler
Dana / Sığır eti		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Domuz eti		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Tavuk		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Sebzeler		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

Fonksiyonlar						
	Klasik pişirme	Konveksiyon pişirme	Izgara	Turbo ızgara	Cebri hava	Alt fan destekli

Temizlik ve bakım

-  Buharlı temizleme ekipmanı kullanmayın.
-  Gerekli işlemleri fırın soğukken yapın.
-  Cihazın yüzeylerine zarar verebileceğinden bulaşık teli, aşındırıcı kazıma teli veya aşındırıcı / yıpratıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
-  Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.

Dış yüzeyler

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirliyse, birkaç damla pH nötr deterjan ekleyin. Kuru bir bezle silin.
- Aşındırıcı veya yıpratıcı deterjanlar kullanmayın. Bu ürünlerden herhangi biri yanlışlıkla cihazın yüzeylerine temas ederse, hemen nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İç yüzeyler

- Her kullanımdan sonra, fırını soğumaya bırakın ve yemek artıklarının neden olduğu tortuları veya lekeleri çıkarmak için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşmayı kurutmak için fırının tamamen soğumasını bekleyin ve ardından bir bez veya süngerle silin.
- İç yüzeylerin optimum temizliği için „Buharlı temizleme“ işlevini etkinleştirin.
- Kapak, camın temizlenmesini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılabilir ve yeniden takılabilir.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.

Aksesuarlar

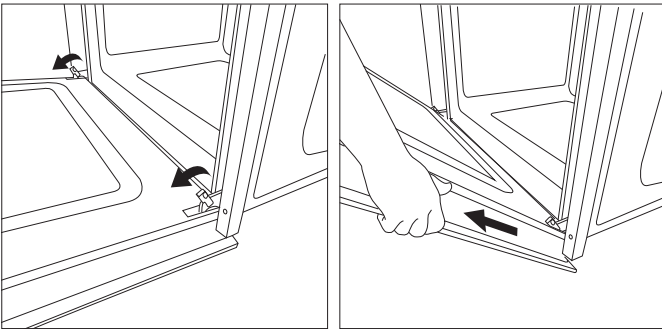
Aksesuarları kullandıktan sonra bulaşık deterjanı solüsyonuna batırın ve hala sıcaklarsa fırın eldiveni ile tutun. Yemek artıkları bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak temizlenebilir.

Kapağın çıkarılması ve yeniden takılması

Fırın kapağı hızlı ve kolay bir şekilde çıkarılabilir. Bunun için aşağıdaki işlemleri uygulayın:

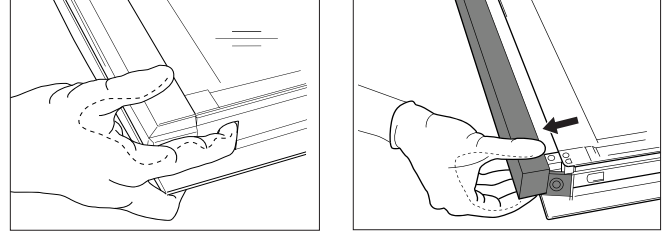
1. Kapağı tamamen açın.
2. Aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi iki kolu kaldırın.
3. Kapağı ilk dayanak noktasına kadar kapatın (kaldırılmış kollardan kaynaklanır).
4. Kapağı bağlantı yerlerinden çıkarmak için yukarı ve dışarı doğru kaldırın.

Kapağı takmak için menteşeleri yuvalarına yerleştirin ve iki kolu indirin.

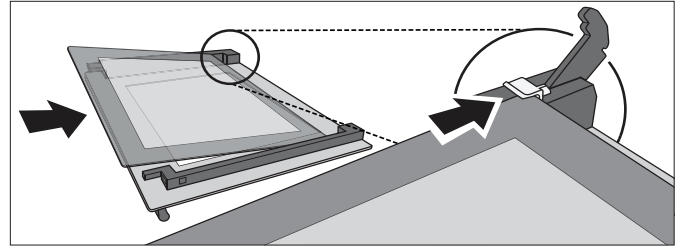


Temizlemek için basın - camın temizlenmesi

1. Kapıyı çıkardıktan ve kulp aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzeye dayadıktan sonra, aynı anda iki tutma klipsine bastırın ve kapının üst kenarını kendinize doğru çekerek çıkarın.



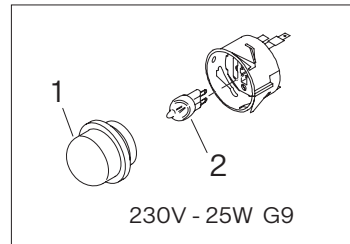
2. Temizlemeden önce iç camı iki elinizle kaldırıp sıkıca tutun, çıkarın ve yumuşak bir yüzeye yerleştirin.
3. İç camı doğru şekilde yeniden konumlandırmak için camın parlak siyah çerçevesinin yukarı baktığından emin olun.



4. Üst kenarı yeniden takın: bir tıklama doğru konumlandırmayı gösterecektir. Kapıyı tekrar takmadan önce contanın sağlam olduğundan emin olun.

Lambanın değiştirilmesi

1. Fırını güç kaynağından ayırın.
2. Lambanın kapağını çıkarın, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar lambanın üzerine oturtun.
3. Fırını tekrar güç kaynağına bağlayın.



Not: Üründe kullanılan ampul, ev aletleri için özel olarak tasarlanmıştır ve ev içindeki genel oda aydınlatması için uygun değildir (EC Yönetmeliği 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden temin edilebilir.



Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak izleriniz hasara neden olabileceğinden, bunları çıplak elle tutmayın. Aydınlatma koruması yerine takılana kadar fırını kullanmayın.

Sorun giderme

Arıza	Olası neden	Çözümü
Fırın çalışmıyor.	Elektrik kesik. Şebeke bağlantısı kesik.	Şebeke elektriği olup olmadığını ve fırının elektrik kaynağına bağlı olup olmadığını kontrol edin. Arızanın devam edip etmediğini görmek için fırını kapatın ve yeniden çalıştırın.

Destek

Herhangi bir çalıştırma sorunu olması durumunda, bir Franke Teknik Servis Merkezi ile iletişime geçin.

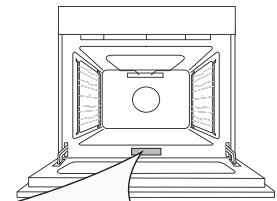
Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.

Şu bilgileri belirtin:

- arızanın türü,
- cihaz modeli (ürün no./kod),
- fırın boşluğunun alt kenarında bulunan (fırın kapısı açıkken görünür) bilgi etiketindeki seri numarası (S.N.).



Servis Merkezimizle iletişime geçtiğinizde, lütfen ürününüzün bilgi etiketinde bulunan kodları belirtin.



FRANKE www.franke.com	Franke Küchentechnik AG Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg, Switzerland	Art. XXX.XXXX.XXX XXXXX
Ser. N. IF????????	220-240 ~ 50/60Hz	2.4kW
XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	XXXXXX
Built-in Electric Oven type/mod.: XXXXX / XXXXXXXXX	Made in Italy	CE

Содержание

Информация о безопасности	173
Установка	176
Обзор	177
Принадлежности	178
Функции	179
Первое использование	180
Повседневное использование	180
Полезные советы	182
Таблица приготовления блюд	183
Очистка и техническое обслуживание	184
Поиск и устранение неисправностей	185
Техническая поддержка	186

Информация о безопасности

Перед использованием прибора прочтите данные инструкции по технике безопасности. Держите их под рукой для дальнейшего использования. Эти инструкции и сам прибор содержат важные предупреждения по технике безопасности, которые необходимо всегда соблюдать. Производитель снимает с себя любую ответственность за несоблюдение данных инструкций по технике безопасности, ненадлежащее использование прибора или неправильную настройку элементов управления.

 Прибор следует держать в месте, недоступном для детей возрастом от 0 до 3 лет. Детей возрастом от 3 до 8 лет нельзя допускать к прибору за исключением случаев, когда они находятся под постоянным присмотром. Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица, обладающие недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным прибором при условии, что они находятся под присмотром либо же получили инструкции по безопасному использованию прибора и осознают опасности, связанные с его эксплуатацией. Детям запрещено играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

 **Внимание:** Во время работы прибор и его доступные для контакта части нагреваются. Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами. Детей возрастом младше 8 лет нельзя допускать к прибору за исключением случаев, когда они находятся под постоянным присмотром.

 Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если в приборе предусмотрен датчик температуры, используйте только датчик, рекомендованный для этой духовки. Опасность возгорания!

 Держите одежду и другие легковоспламеняющиеся предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут. Опасность возгорания! Всегда соблюдайте бдительность при приготовлении продуктов с высоким содержанием жира или масла, а также при добавлении алкогольных напитков. Опасность возгорания! Снимайте кастрюли и другие принадлежности с помощью прихваток. По окончании процесса приготовления открывайте дверцу с осторожностью, постепенно выпуская горячий воздух или пар из камеры. Опасность ожога! Не закрывайте отверстия для отвода горячего воздуха на передней панели духовки. Опасность возгорания!

 Будьте осторожны, когда дверца духовки находится в открытом или опущенном положении, чтобы не удариться о нее.

Разрешенное использование

 **Внимание:** Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего переключающего устройства, например таймера или отдельной системы с дистанционным управлением.

 Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,

загородных домах, клиентами в отелях, мотелях, отелях типа „ночлег и завтрак“ и других жилых помещениях.

 Использование прибора в иных целях, например для обогрева помещений запрещено.

 Данный прибор не предназначен для профессионального использования.

 Не используйте прибор на открытом воздухе. Не храните взрывоопасные или легковоспламеняющиеся вещества, например баллончики с бензином или аэрозолем внутри или рядом с прибором. Опасность возгорания!

Установка

 Установку прибора должны осуществлять не менее 2-х человек. Опасность травмирования! При распаковке и установке надевайте защитные рукавицы. Опасность получения порезов!

 Установка, в том числе подключение к водопроводу (если таковое предусмотрено), электрические соединения и ремонт должны выполняться квалифицированным специалистом. Не ремонтируйте и не заменяйте никакие детали прибора, если это четко не указано в руководстве пользователя. Не подпускайте детей к месту установки.

 Распаковав прибор, убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае возникновения проблем обратитесь к своему дилеру или в ближайший сервисный центр. Упаковочные отходы (детали из пластика, пенопласта и пр.), оставшиеся после установки, должны храниться в недоступном для детей месте. Опасность удушья!

 Перед выполнением любых работ по установке обязательно отключайте прибор от источника питания. Риск поражения электрическим током! Во время установки следите за тем, чтобы прибор не повредил кабель питания. Опасность возгорания или поражения электрическим током! Включать прибор разрешается только после завершения установки.

 Перед установкой прибора в мебель выполните все работы по резке корпуса, а также удалите всю древесную стружку и опилки.

 Не снимайте прибор с пенопластовой подставки до момента установки.

 После установки нижняя часть прибора не должна быть доступна для контакта. Опасность получения ожога!

 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей. Опасность возгорания!

 Если прибор устанавливается под столешницей, оставьте минимальный зазор между рабочей поверхностью и верхним краем духовки. Опасность получения ожога!

Указания по электробезопасности

 **Внимание:** Заводская табличка расположена на передней панели духовки (видна при открытой дверце).

 Обеспечьте возможность отключения прибора от источника питания путем выдергивания вилки из розетки в случае, если к ней имеется доступ, либо с помощью многополюсного переключателя, установленного перед розеткой

в соответствии с правилами электромонтажа. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами по электробезопасности.

 Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После установки пользователь не должен иметь доступ к электрическим компонентам.

 Не пользуйтесь прибором, если вы мокрые или босиком. Не используйте прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, если он неисправен, поврежден либо его уронили.

 Во избежание рисков замену поврежденного кабеля питания должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или иной квалифицированный специалист. Опасность поражения электрическим током! Для замены кабеля питания обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Очистка и техническое обслуживание

 **Внимание:** Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию убедитесь, что прибор отключен от источника питания. Никогда не используйте пароочиститель. Опасность поражения электрическим током!

 Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

 Перед выполнением очистки или технического обслуживания убедитесь, что прибор остыл. Опасность получения ожога!

 **Внимание:** Перед заменой лампочки выключите прибор. Опасность поражения электрическим током!

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал на 100% пригоден для вторичной переработки и обозначен символом . Поэтому различные части упаковки необходимо утилизировать разумно и в соответствии с местными нормами по обращению с отходами.

Утилизация бытовой техники

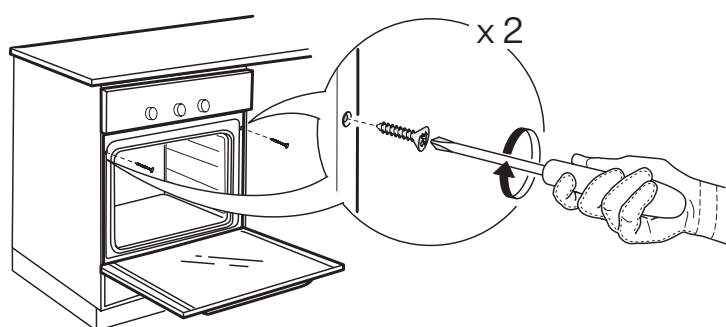
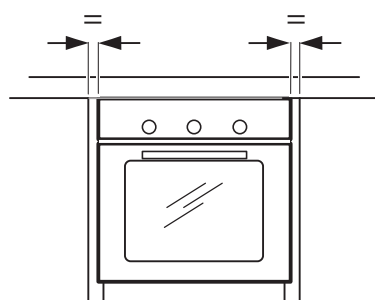
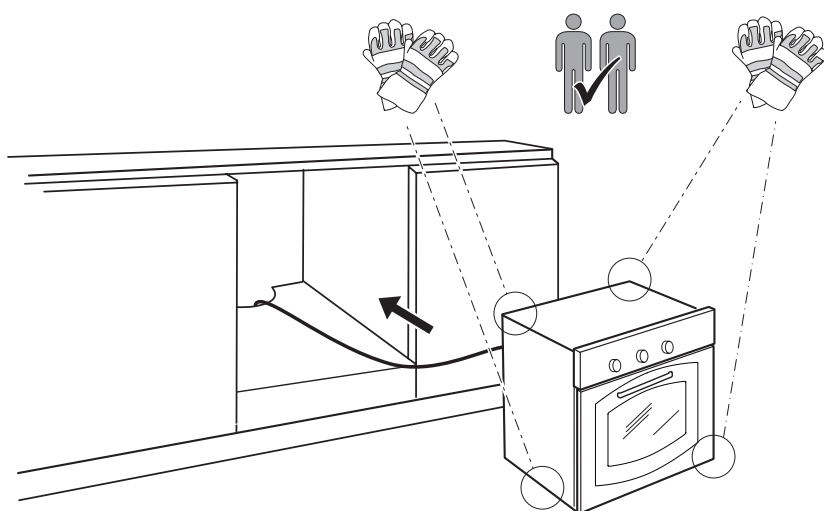
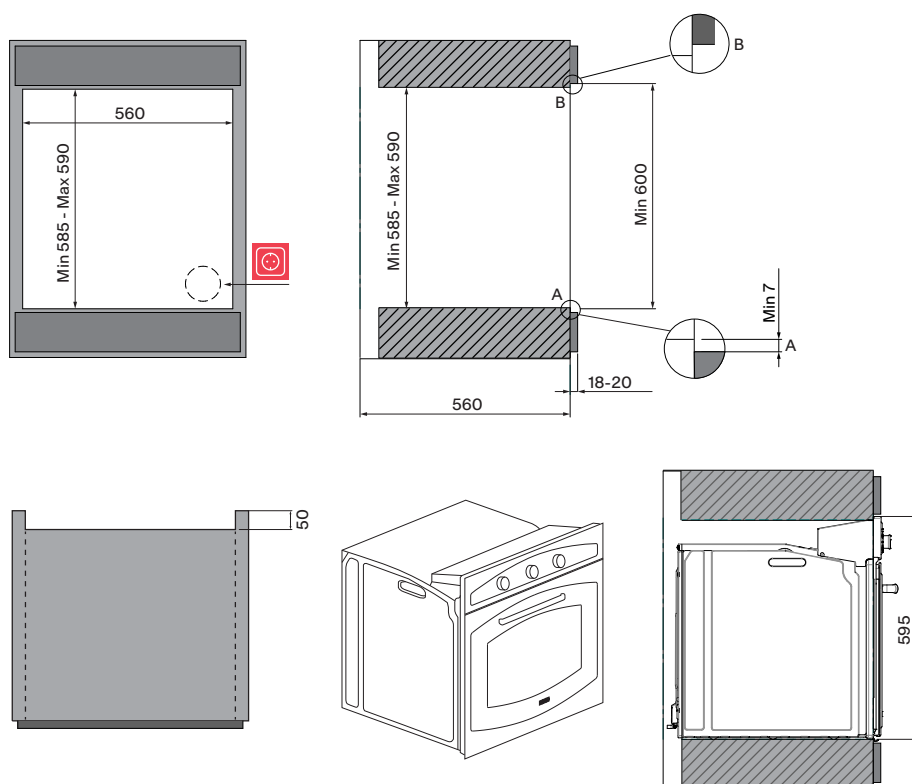
Этот прибор изготовлен из материалов, пригодных для вторичной переработки или повторного использования. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обращении, восстановлении и переработке бытовых электроприборов обратитесь в местные органы власти, пункт приема бытовых отходов или магазин, где вы приобрели электроприбор. Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

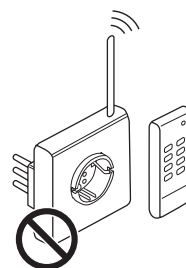
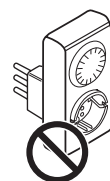
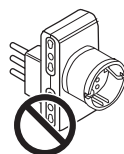
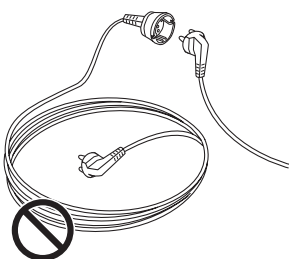
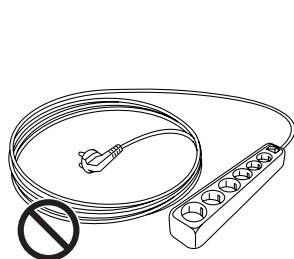
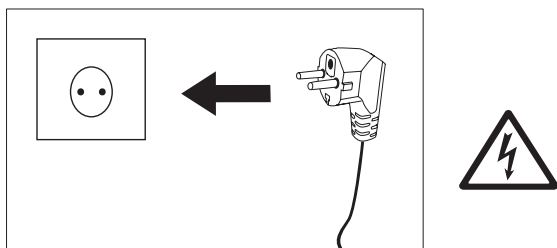
 Символ  на изделии и в сопроводительной документации к нему обозначает, что его не следует утилизировать как бытовые отходы, а следует сдать в специальный пункт приема и переработки электрических и электронных приборов.

Советы по энергосбережению

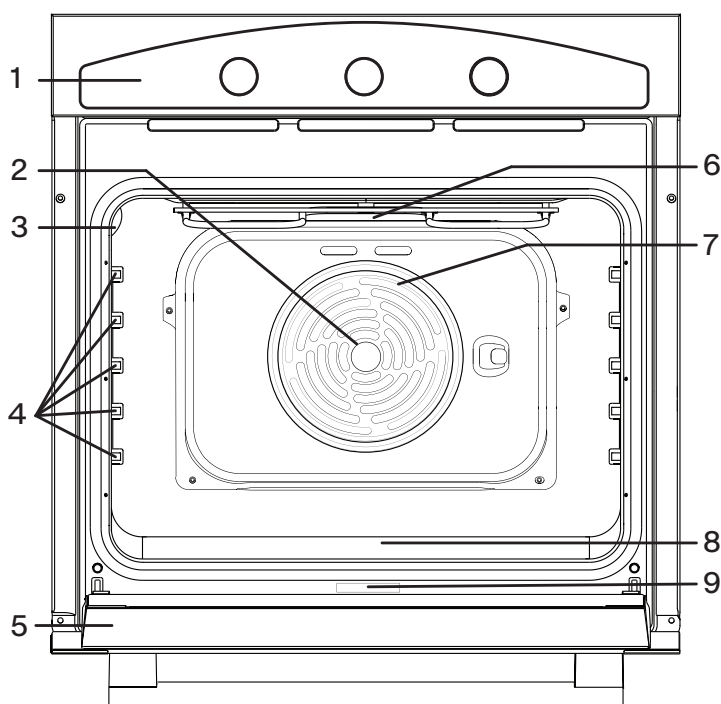
Предварительный подогрев духовки выполняйте только в том случае, если это указано в таблице приготовления или вашем рецепте. Используйте темные лакированные или эмалированные противни, так как они лучше поглощают тепло. Продукты, требующие длительного приготовления, продолжают готовиться даже после выключения духовки.

Установка



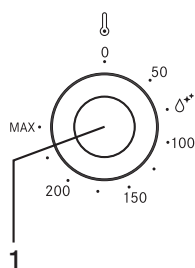


Обзор



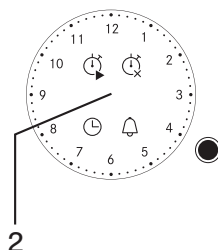
1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Направляющие для полок
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Круговой нагревательный элемент (не виден)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Заводская табличка (не удалять)

Панель управления: модель FCO 86 Н, FCL 86 Н



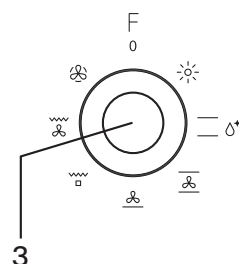
1. Терморегулятор

Поворачивайте, чтобы задать желаемую температуру для выбранного режима.



2. Аналоговый таймер

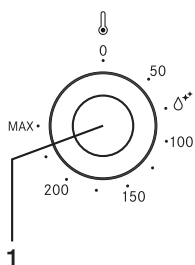
Поворачивайте ручку, чтобы: задать время, запрограммировать начало и окончание процесса приготовления, а также установить звуковой сигнал (Будильник).



3. Ручка выбора

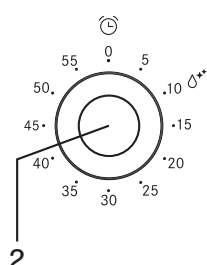
Чтобы включить духовку путем выбора режима. Поверните в положение 0, чтобы выключить духовку.

Панель управления: модель FCO 82 Н



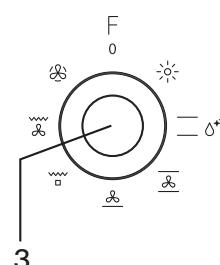
1. Терморегулятор

Поворачивайте, чтобы задать желаемую температуру для выбранного режима.



2. Ручка таймера

Используется как таймер. Не запускает и не прерывает процесс приготовления.

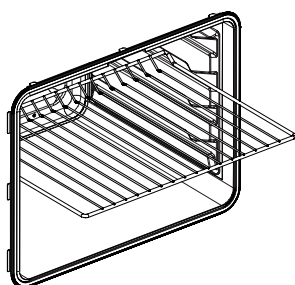


3. Ручка выбора

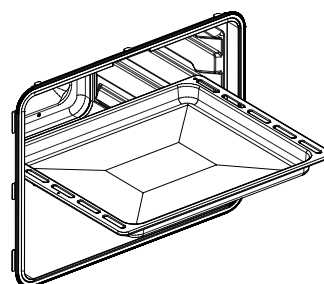
Чтобы включить духовку путем выбора режима. Поверните в положение 0, чтобы выключить духовку.

Принадлежности

2 x решетчатая полка



2 x противень



Прочие комплектующие можно приобрести отдельно через сервисную службу.

Функции



Выкл.

Для выключения духовки.



Подсветка

Для включения подсветки в камере.



Обычная выпечка

Для приготовления любых блюд только на одном уровне.



Очистка паром

Действие пара, выделяемого во время этого специального низкотемпературного цикла очистки, позволяет легко удалять грязь и остатки пищи. Налейте 250 мл воды на дно духовки и извлеките все комплектующие. Закройте дверцу и включите этот режим на 10 минут при температуре 75°C. По окончании цикла выключите духовку и дайте ей остыть в течение 15 минут. После этого удалите всю грязь и остатки жидкости влажной салфеткой.



Конвекционная выпечка

Для выпечки пирогов с сочной начинкой на одном уровне. В этом режиме также возможно приготовление на двух уровнях. Меняйте положение посуды для более равномерного приготовления блюда.



Конвекция

В этом режиме включается нижний нагревательный элемент и вентилятор. Данный режим идеально подходит для приготовления рыбы и замороженных полуфабрикатов. Он также эффективно используется для выпечки кондитерских изделий.



Гриль

Для жарки стейков, шашлыка и сосисок, приготовления овощей в панировке и поджаривания хлеба. При приготовлении мяса на гриле рекомендуем использовать поддон для сбора стекающего сока: установите противень на любой уровень ниже решетки, налив в него 200 мл воды.



Турбо-гриль

Для жарки крупных кусков мяса (ножки, ростбиф, курица). Мы рекомендуем использовать поддон для сбора стекающего сока: установите противень на любой уровень ниже решетки, налив в него 500 мл питьевой воды.



Принудительная вентиляция

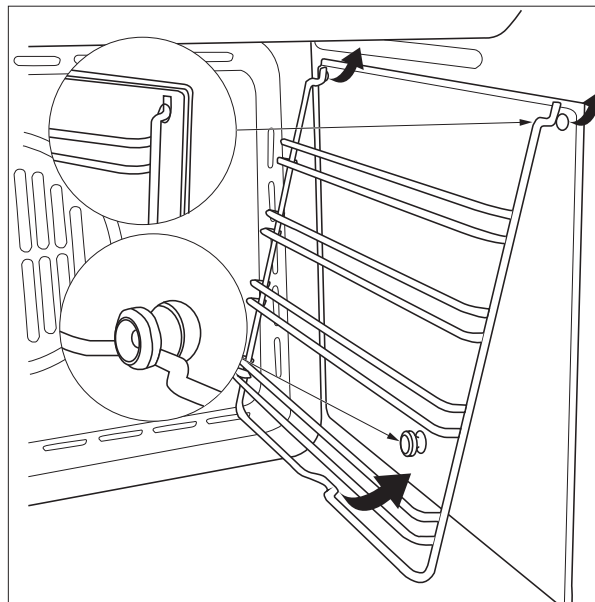
Для приготовления различных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления, на нескольких уровнях (максимум трех) одновременно. Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запаха с одного продукта на другой.

Первое использование

Разогрев духовки

- ▶ Новая духовка может выделять запахи, связанные с процессом производства: это совершенно нормальное явление. Поэтому перед началом приготовления мы рекомендуем разогреть пустую духовку, чтобы удалить возможные запахи.
- ▶ Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, а также достаньте из нее все комплектующие (чтобы извлечь боковые рамки из гладкостенных духовок, выполните действия, показанные на рисунке).
- ▶ Разогрейте духовку до 250°C в течение примерно одного часа, желательно с помощью режима „Конвекционная выпечка“. В это время духовка должна быть пустой. Соблюдайте инструкции по правильной настройке духовки.

Примечание: После первого использования прибора рекомендуется проветрить помещение.



Повседневное использование

Выбор режима

Чтобы выбрать режим, поверните ручку выбора, установив ее на символ необходимого режима.

Включение режима

Ручной

Чтобы включить выбранный режим, задайте желаемую температуру с помощью термостата. Чтобы прервать выполнение режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув ручку выбора и термостат в положение 0.

Очистка паром

Чтобы включить режим „Очистка паром“, налейте на дно духовки 250 мл воды, затем поверните ручку выбора и ручку термостата на символ . Лучше всего включать этот режим на 10 минут.

Настройка таймера

Эта функция не запускает и не прерывает процесс приготовления, а только позволяет использовать дисплей в качестве таймера как при включенном режиме, так и при выключенной духовке.

Чтобы активировать таймер, поверните ручку таймера вправо по часовой стрелке, а затем поворачивайте ее в обратном направлении до достижения желаемого времени: в момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Настройка аналогового таймера

Чтобы установить время, кратковременно нажмите на ручку 4 раза, пока на дисплее не начнет мигать значок .

Чтобы увеличить или уменьшить время с шагом в 1 минуту, поворачивайте ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, после этого минутная стрелка будет

двигаться с шагом в 1 минуту либо по часовой стрелке, либо против часовой стрелки.

По истечении 10 секунд с момента последней настройки электронного таймера он автоматически выходит из режима настройки времени.

Ручной режим приготовления

Если таймер не активирован, духовка может использоваться в ручном режиме приготовления с помощью термостата и функциональных кнопок на панели.

Программирование „Времени окончания приготовления“

Программирование „Времени окончания приготовления“ позволяет сразу начинать и завершать приготовление автоматически в зависимости от запрограммированного времени.

Чтобы запрограммировать „Время окончания приготовления“, кратковременно нажмите на ручку 2 раза, пока не начнет мигать значок .

Чтобы увеличить или уменьшить время с шагом в 1 минуту, поворачивайте ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, после этого минутная стрелка будет двигаться с шагом в 1 минуту либо по часовой стрелке, либо против часовой стрелки. Значок  продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего поворота. Чтобы подтвердить программу, нажимайте на ручку до тех пор, пока время не будет запрограммировано как минимум на 2 минуты.

После подтверждения программы запускается процесс приготовления и автоматически включается звуковой сигнал. Приготовление завершено, когда „Время окончания приготовления = Текущее время“.

Чтобы отобразить набор программ, кратковременно нажмите и отпустите ручку, после этого набор программ отобразится с помощью стрелок и значков.

После завершения процесса приготовления мигает значок  и звучит звуковой сигнал. Через 1 минуту звуковой сигнал отключается, а значок  продолжает мигать до тех пор, пока вы не нажмете на ручку.

Чтобы отменить программу до ее завершения, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд: программа будет отменена, а таймер вернется в ручной режим приготовления.

Программирование „Времени начала приготовления“ и „Времени окончания приготовления“

Программа „Время начала приготовления“ позволяет автоматически начинать и завершать процесс приготовления в зависимости от запрограммированного времени.

Чтобы запрограммировать „Время начала приготовления“, кратковременно нажмите на ручку 1 раз, пока не начнет мигать значок .

Чтобы увеличить или уменьшить время с шагом в 1 минуту, поворачивайте ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, после этого минутная стрелка будет двигаться с шагом в 1 минуту либо по часовой стрелке, либо против часовой стрелки.

Значок  продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего поворота. Если в течение этого времени вы не повернете или не нажмете ручку, стрелки автоматически вернутся в режим отображения времени, и программа будет отменена. Если вы нажмете на ручку, „Время начала приготовления“ сохраняется (значок  горит непрерывно) при условии, что вы задали как минимум 1 минуту отсрочки, и вы переходите к настройкам „Времени окончания приготовления“ (значок  переходит из выключенного состояния в мигающее).

Чтобы запрограммировать „Время окончания приготовления“, выполните действия, описанные в соответствующем разделе.

Процесс приготовления начинается, когда „Время начала = Текущее время“.

Программирование будильника

Запрограммировав будильник, вы получите простой звуковой сигнал по окончании запрограммированного времени без активации приготовления (режим „Будильник“).

Чтобы установить будильник без приготовления („Режим будильника“), кратковременно нажмите на ручку 3 раза, пока не начнет мигать значок . Затем поверните ручку и настройте будильник, выполняя те же действия, что и для настройки „Времени окончания приготовления“ (см. соответствующий раздел).

Будильник может использоваться только в случае, когда не запущена никакая программа.

Отображение набора программ

Программатор позволяет отображать набор программ.

Чтобы просмотреть набор программ, кратковременно нажмите и отпустите ручку, после чего контроллер отобразит набор программ, перемещая стрелки на установленное время и выделяя этапы миганием соответствующих значков.

Контроллер автоматически вернется в режим отображения текущего времени и продолжит выполнение заданной программы.

Удаление набора программ

Контроллер позволяет отменить программу. Чтобы отменить заданную программу, нажмите ручку и удерживайте ее в течение нескольких секунд, пока не погаснут соответствующие значки и не раздастся звуковой сигнал.

Контроллер автоматически возвращается в ручной режим приготовления.

Сигнал о сбое питания

В случае сбоя питания таймер не отменяет программу.

Таймер сигнализирует о каждом сбое питания в сети с помощью мигающего значка , чтобы пользователь мог проверить правильность времени.

В таком случае кратковременно нажмите ручку, чтобы отключить сигнал.

Полезные советы

Использование таблицы приготовления блюд

В таблице описаны лучшие режимы и уровни для приготовления различных блюд. Отсчет времени приготовления начинается с момента помещения продукта в духовку. Температура и время приготовления являются приблизительными и зависят от количества продуктов и типа используемых принадлежностей. Начните с самых низких рекомендуемых настроек, а если блюдо не дошло до готовности, перейдите к более высоким настройкам. Используйте формы для выпечки и противни, входящие в комплект поставки, желательно из темного металла.

Вы также можете использовать кастрюли и другие принадлежности Pyrex либо из керамики, но имейте в виду, что время приготовления в этом случае будет немного увеличено.

Приготовление различных блюд одновременно

Режим „Принудительная вентиляция“ позволяет одновременно готовить разные продукты, требующие одинаковой температуры приготовления, например рыбу и овощи на разных уровнях. Достаньте из духовки продукты, требующие более короткого времени приготовления, и оставьте в ней продукты, требующие более длительного времени приготовления.

Таблица приготовления блюд

Рецепт	Функция	Температура	Продолжительность (мин)	Уровни
Торты на дрожжах		160 – 200	30 – 50	2/3
Заварные булочки		160 – 180	20 – 40	2
		140 – 160	10 – 40	2
Рыба		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Сосиски / ребрышки		230 – 250	14 – 18	4/5
Телятина / говядина		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Свинина		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Курица		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Овощи		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3

Функции	Обычная выпечка	Конвекционная выпечка	Гриль	Турбо-гриль	Принудительная вентиляция	Конвекция

Очистка и техническое обслуживание



Не используйте пароочиститель.



Работы по очистке и техническому обслуживанию должны выполняться в холодном состоянии.



Не используйте металлические мочалки, абразивные губки, агрессивные и абразивные моющие средства, поскольку они могут повредить поверхности прибора.



При выполнении любых работ надевайте защитные рукавицы. Отключите прибор от источника питания.

Наружные поверхности

- ▶ Протрите поверхности влажной салфеткой из микрофибры. Если они сильно загрязнены, добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным показателем pH. В конце вытрите поверхность насухо.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства. Если такое средство случайно попало на поверхность прибора, немедленно удалите его влажной салфеткой из микрофибры.

Внутренние поверхности

- ▶ После каждого использования дайте духовке остыть, а затем очистите ее, желательно пока она теплая, чтобы удалить все отложения и пятна, образовавшиеся в процессе приготовления. Чтобы удалить конденсат, образовавшийся в процессе приготовления продуктов с высоким содержанием жидкости, дайте духовке полностью остыть, а затем протрите ее салфеткой либо губкой.
- ▶ Для оптимальной очистки внутренних поверхностей используйте режим „Очистка паром“.
- ▶ Для облегчения процесса очистки дверь можно без труда снять и установить обратно.
- ▶ Очистите стекло дверцы подходящим жидким моющим средством.

Принадлежности

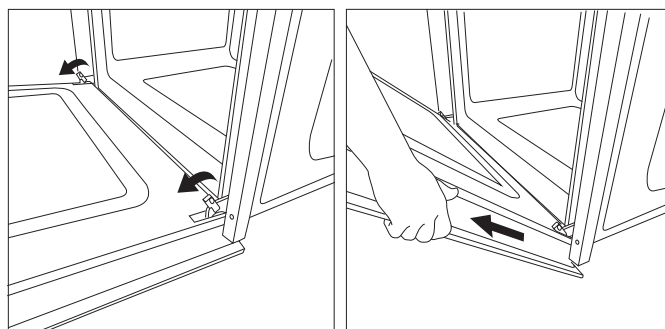
После использования замочите принадлежности в моющем растворе. Если они горячие, используйте прихватки. Остатки пищи можно удалить с помощью щетки для мытья посуды либо губки.

Снятие и установка дверцы

Дверца духовки снимается быстро и легко. Для этого:

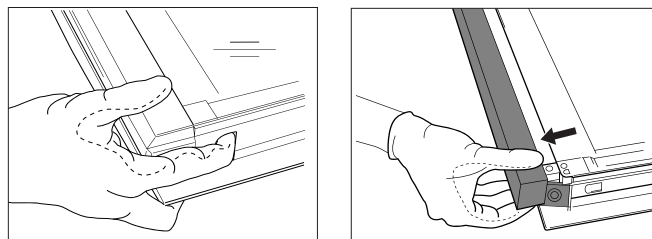
1. Полностью откройте дверцу.
2. Поднимите два рычага, как показано на рисунке ниже.
3. Закройте дверь до первого упора, созданного рычагами.
4. Потяните дверцу вверх и наружу, чтобы снять ее с креплений.

Чтобы установить дверцу на место, установите петли в крепления и опустите два рычага.



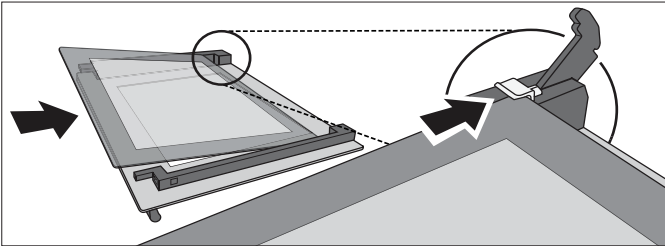
Нажмите для чистки: чистка стекла

1. Сняв дверь и положив ее на мягкую поверхность ручкой вниз, одновременно нажмите на два фиксатора и снимите верхний край двери, потянув его на себя.



2. Перед чисткой поднимите и крепко держите внутреннее стекло обеими руками, снимите его и положите на мягкую поверхность.

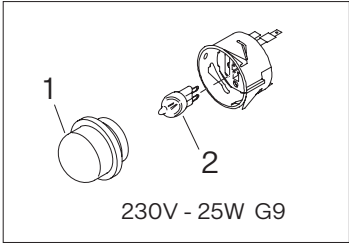
3. Черная глянцевая рамка внутреннего стекла должна быть сверху.



4. Установите на место верхний край двери (до щелчка). Прежде чем устанавливать дверь на место, убедитесь, что надежно закреплено уплотнение.

Замена лампочки

1. Отключите духовку от источника питания.
2. Снимите крышку лампочки, замените лампочку и установите крышку на место.
3. Подключите духовку к источнику питания.



Внимание: Лампочка, используемая в данном изделии, специально предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Такие лампочки можно приобрести через нашу службу послепродажного обслуживания.

! При использовании галогенных лампочек не беритесь за них голыми руками, так как отпечатки пальцев могут их повредить. Не включайте духовку, пока крышка лампочки не будет установлена на место.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Духовка не работает.	Отсутствует электропитание. Отключение от электросети.	Убедитесь, что в сети присутствует напряжение и духовка подключена к источнику питания. Выключите духовку, а затем включите ее снова и проверьте, сохранилась ли проблема.

Техническая поддержка

При возникновении неполадок в работе духовки обратитесь в Службу технической поддержки Franke.

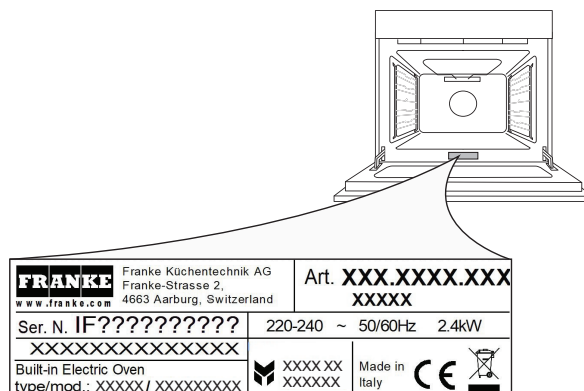
Никогда не пользуйтесь услугами неавторизованных технических специалистов.

При этом укажите:

- тип неполадки,
- модель прибора (артикульный номер/код),
- серийный номер (S.N.) на заводской табличке, расположенной в нижней части духовки (видна при открытой дверце).



При обращении в Службу технической поддержки всегда сообщайте коды, указанные на заводской табличке изделия.



Техническая поддержка

При возникновении неполадок в работе духовки обратитесь в Службу технической поддержки Franke.

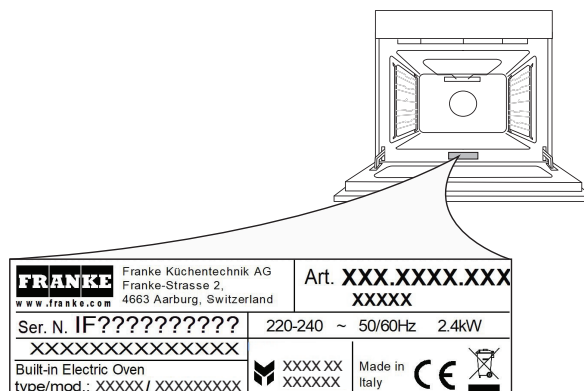
Никогда не пользуйтесь услугами неавторизованных технических специалистов.

При этом укажите:

- тип неполадки,
- модель прибора (артикульный номер/код),
- серийный номер (S.N.) на заводской табличке, расположенной в нижней части духовки (видна при открытой дверце).



При обращении в Службу технической поддержки всегда сообщайте коды, указанные на заводской табличке изделия.



Зміст

Вказівки щодо безпеки	188
Установлення	191
Огляд	192
Аksesуари	193
Функції	194
Перше використання	195
Щоденне використання	195
Корисні поради	197
Таблиця приготування страв	198
Чищення й обслуговування	199
Пошук і усунення несправностей	200
Підтримка	201

Вказівки щодо безпеки

Перед використанням приладу ознайомтесь із цими інструкціями з безпеки. Тримайте їх неподалік для використання в майбутньому. У цих інструкціях і на самому приладі наведено важливі попередження щодо безпеки, яких слід обов'язково дотримуватися. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій із безпеки, неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів керування.

 Не підпускайте до приладу дуже маленьких дітей (0–3 років). Маленьким дітям (3–8 років) можна перебувати поруч із приладом лише під постійним наглядом. Використання цього приладу дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, які не мають належних знань і досвіду для експлуатації виробу, допускається виключно під наглядом або за умови надання вказівок із безпечної експлуатації приладу й розуміння небезпеки, пов'язаної з неправильним використанням приладу. Дітям гратися з приладом заборонено! Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду дорослих.

 **Попередження!** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Будьте обережні й не торкайтесь нагрівальних елементів. Діти віком менше 8 років можуть перебувати поруч із приладом лише під постійним наглядом.

 Не лишайте прилад без нагляду під час сушіння продуктів. Якщо прилад дозволяє використовувати щупи, користуйтеся лише температурними

сенсорами, які рекомендовано для цієї печі, щоб уникнути ризику пожежі.

 Щоб уникнути ризику пожежі, не допускайте контакту одягу або інших займистих матеріалів із приладом, поки всі компоненти повністю не охолонуть. Щоб уникнути ризику пожежі, будьте дуже обережні, коли готуєте страви з високим умістом жиру чи олії або з додаванням алкогольних напоїв. Користуйтеся рукавичками-прихватками, щоб діставати сковорідки й аксесуари. По завершенні приготування відчиняйте дверцята обережно, поступово випускаючи гаряче повітря або пару, перш ніж діставати страву з печі. Це дозволить уникнути ризику опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для виходу гарячого повітря на передньому боці печі, щоб уникнути ризику пожежі.

 Будьте обережні, коли дверцята печі відчинені або опущені, щоб не наштовхнутися на них.

Дозволені способи використання

 **Увага!** Прилад не призначений для роботи з використанням зовнішнього перемикаючого пристрою, наприклад таймера або окремої системи дистанційного керування.

 Цей прилад призначений для використання в домашніх і подібних побутових умовах, як-от у побутових приміщеннях магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських будинках; клієнтами в готелях, зокрема домашнього типу, мотелях і інших житлових приміщеннях.

 Будь-які інші види використання (наприклад, у котельнях) заборонено.

 Цей прилад не призначений для професійного використання.

 Не користуйтеся приладом надворі. Щоб уникнути ризику пожежі, не зберігайте в цьому приладі або поблизу нього вибухонебезпечні або займисті речовини (як-от бензин або аерозольні балончики).

Установлення

 Щоб уникнути ризику травм, прилад повинні переносити й установлювати принаймні дві особи. Щоб уникнути ризику порізів, використовуйте захисні рукавиці під час розпакування й установлення приладу.

 Установлення, зокрема підключення до водопостачання (за потреби), електричні підключення й ремонт повинні виконувати кваліфіковані технічні спеціалісти. Заборонено ремонтувати або замінювати будь-яку деталь приладу, якщо це прямо не зазначено в посібнику користувача. Не підпускайте дітей до місця встановлення.

 Після розпакування пристрою перевірте, чи він не був пошкоджений під час транспортування. У разі проблем зверніться до дилера або найближчої служби післяпродажного обслуговування. Після встановлення приладу відходи пакувальних матеріалів (пластикових, полістиролових деталей тощо) необхідно зберігати подалі від дітей, щоб уникнути ризику задусення.

 Перед виконанням будь-яких операцій з установлення прилад має бути відключений від джерела живлення, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом. Під час установлення слідкуйте за тим, щоб не пошкодити кабель живлення приладу,

оскільки це призведе до ризику пожежі або ураження електричним струмом. Прилад дозволено вмикати тільки після завершення установлення.

 Виконайте всі роботи з вирізання шафи до монтування приладу всередину меблів і приберіть усю стружку й тирсу.

 Не виймайте прилад із пінопластової основи до початку робіт з установлення.

 Після встановлення нижній бік приладу має бути недоступний, щоб уникнути ризику опіків.

 Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути ризику пожежі.

 Якщо прилад установлено під стільницею, не перекривайте мінімальний проміжок між стільницею та верхнім краєм печі, щоб уникнути ризику опіків.

Попередження щодо електричної безпеки

 **Попередження!** Паспортну табличку встановлено на передньому боці печі (її видно, коли дверцята відчинені).

 Обов'язково слід передбачити можливість від'єднати прилад від джерела живлення, від'єднавши його за допомогою наявного штепселя або за допомогою багатополюсного вимикача, установленного перед розеткою відповідно до правил електропроводки; прилад повинен бути заземлений відповідно до вимог національних стандартів з електробезпеки.

 Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Електричні компоненти повинні бути недоступними для користувача після встановлення.

 Не користуйтеся приладом, коли ви мокрі або босоніж. Не використовуйте цей прилад, якщо в нього пошкоджений кабель живлення або штекер, якщо він не працює належним чином чи якщо він був пошкоджений чи впав.

 Якщо шнур живлення пошкоджено, виробник, його представник з обслуговування або подібні кваліфіковані особи мають замінити його на ідентичний, щоб уникнути небезпеки — ризику ураження електричним струмом. У разі потреби в заміні кабелю живлення зверніться в авторизований сервісний центр.

Чищення й обслуговування

 **Попередження!** Перед виконанням будь-яких операцій із технічного обслуговування переконайтеся, що прилад вимкнено та від'єднано від джерела живлення, і за жодних обставин не використовуйте обладнання для очищення парою, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

 Не використовуйте абразивні засоби або металеві скребачки для очищення скла дверцят, оскільки вони можуть подряпати поверхню й спричинити розтріскування скла.

 Перед очищенням чи обслуговуванням приладу переконайтеся, що він охолов, щоб уникнути ризику опіків.

 **Попередження!** Перед заміною лампочки вимкніть прилад, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальний матеріал на 100 % придатний до переробки й позначений символом повторної переробки . Отже, різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально й у повній відповідності до правил місцевих органів влади, що регулюють утилізацію відходів.

Утилізація побутової техніки

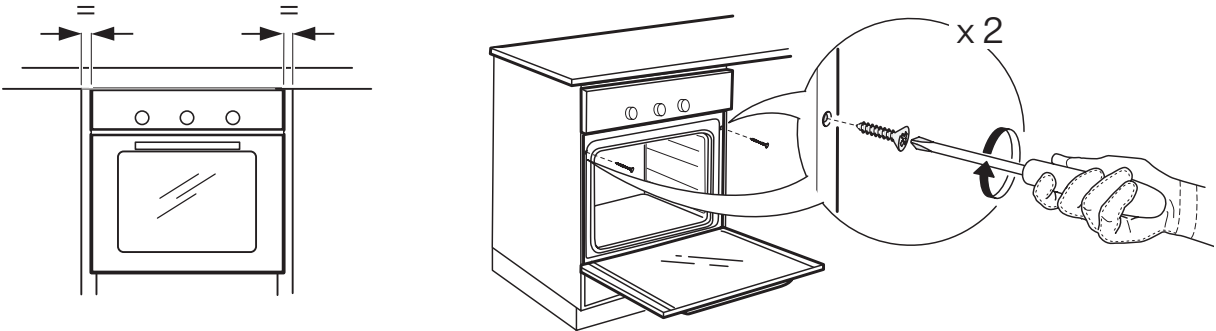
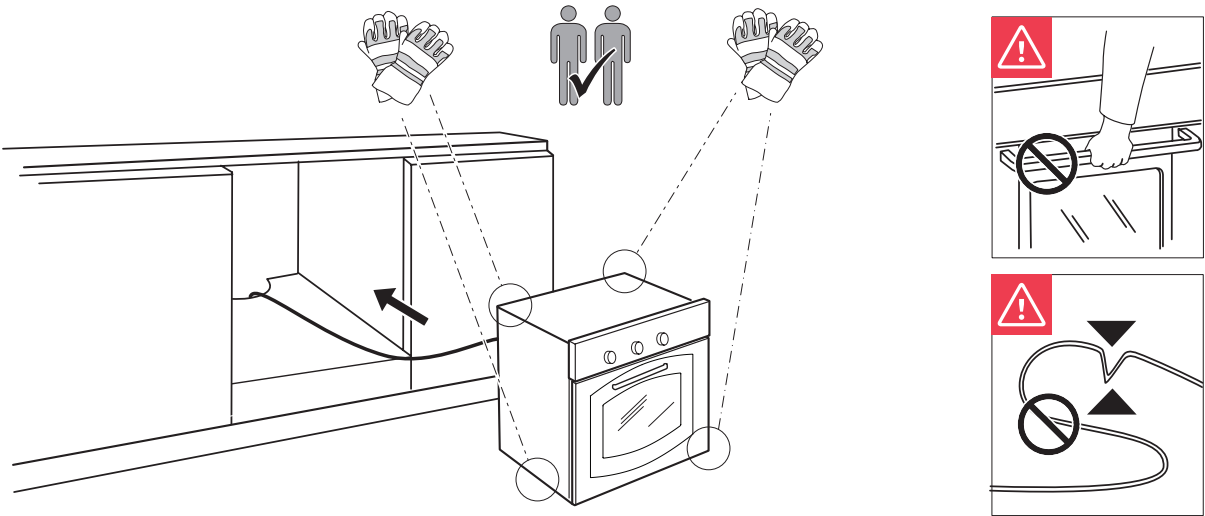
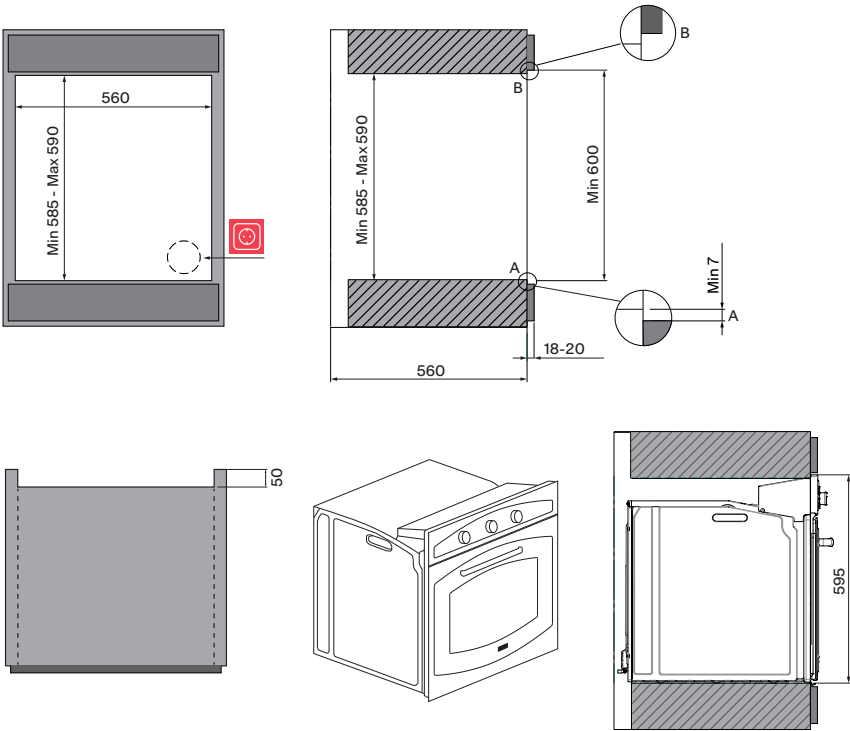
Цей прилад виробляється з матеріалів, придатних для повторної переробки чи використання. Утилізуйте його відповідно до чинних нормативних вимог до утилізації відходів. Щоб отримати додаткову інформацію про обробку, відновлення й повторну переробку побутових електричних приладів, зверніться до місцевих органів влади, служби збирання побутових відходів або крамниці, де було придбано цей прилад. Цей прилад має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/EU про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Належна утилізація цього виробу допоможе запобігти негативним наслідкам для довкілля й здоров'я людей.

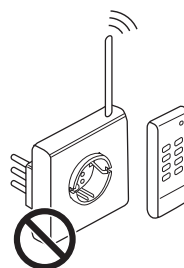
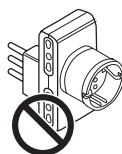
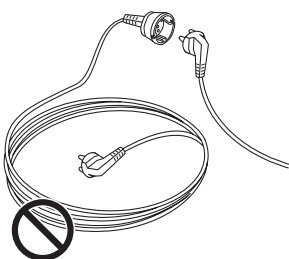
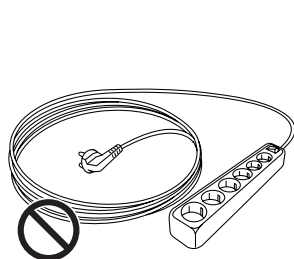
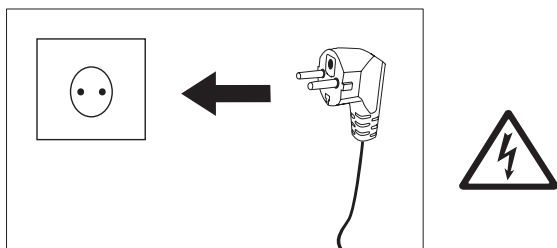
Символ  на виробі або в супровідній документації означає, що прилад не підлягає утилізації разом із побутовим сміттям, а має бути доставлений до відповідного центру утилізації відходів електричного й електронного обладнання.

Поради щодо енергозбереження

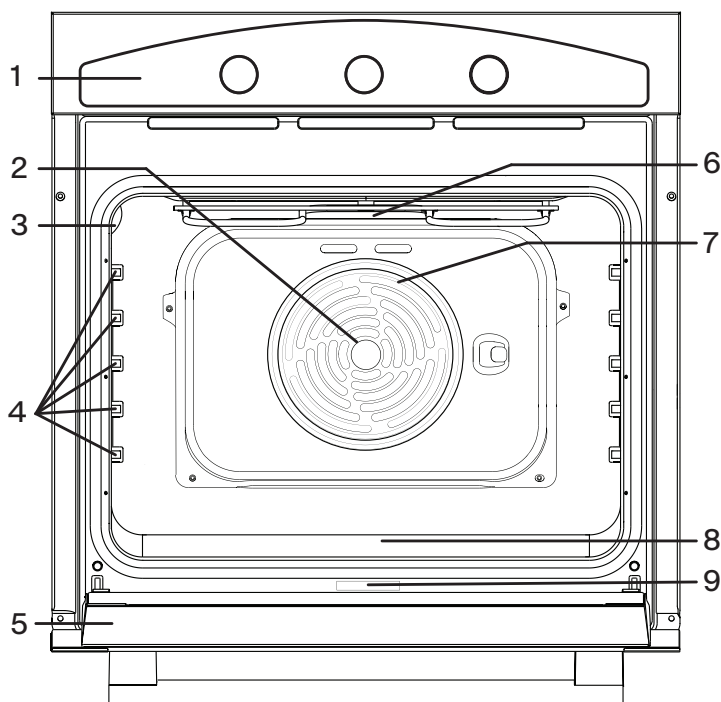
Попередньо розігрівайте піч тільки в тому разі, якщо це зазначено в таблиці приготування страв або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані дека, оскільки вони краще поглинають тепло. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжать готуватися навіть після вимкнення печі.

Установлення



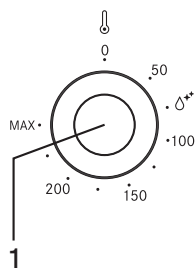


Огляд



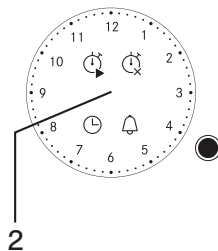
1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Напрявні для полиці
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Кільцевий нагрівальний елемент (не видний)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видний)
9. Паспортна табличка (не видаляти)

Панель керування: модель FCO 86 Н, FCL 86 Н



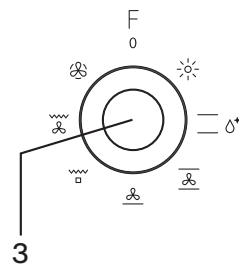
1. Перемикач термостата

Поверніть, щоб вибрати потрібну температуру під час увімкнення вибраної функції.



2. Аналоговий перемикач таймера

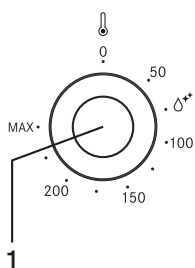
Повертаючи нажимний перемикач, можна: установити час, запрограмувати час початку й завершення приготування, установити сигналізацію (Нагадування).



3. Перемикач вибору

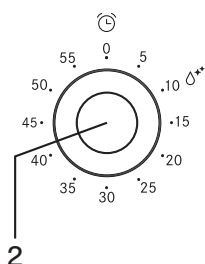
Для ввімкнення печі шляхом вибору функції. Поверніть у положення 0, щоб вимкнути піч.

Панель керування: модель FCO 82 Н



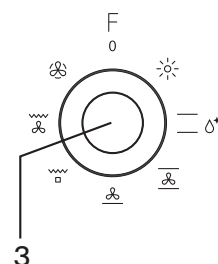
1. Перемикач термостата

Поверніть, щоб вибрати потрібну температуру під час увімкнення вибраної функції.



2. Перемикач таймера

Виконує функцію таймера. Не активує та не перериває приготування.

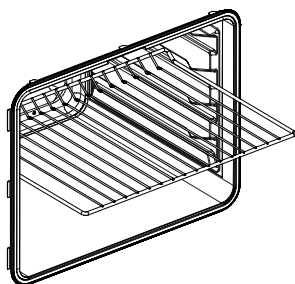


3. Перемикач вибору

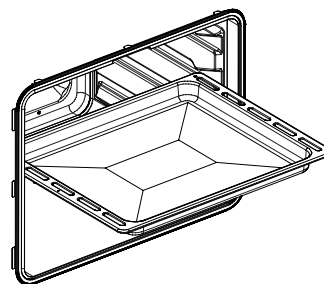
Для ввімкнення печі шляхом вибору функції. Поверніть у положення 0, щоб вимкнути піч.

Акcesуари

Решітка – 2 шт.



Деко – 2 шт.



Інші акcesуари можна придбати окремо в служби післяпродажного обслуговування.

Функції

0

Вимкнення

Для вимикання печі.



Світло

Для ввімкнення світла всередині печі.



Стандартне випікання

Для приготування будь-яких страв тільки на одній полиці.



Очищення паром

Дія пари, яка вивільняється під час цього спеціального циклу очищення з низькою температурою, дозволяє легко усунути бруд і залишки їжі. Налийте 250 мл води на дно печі й вийміть усі внутрішні аксесуари. Закрийте дверцята й використайте цю функцію, установивши час 10 хвилин і температуру 75°C. Після завершення циклу вимкніть піч і дайте їй охолонути 15 хвилин. Зрештою витріть увесь бруд і залишки рідини вологою ганчіркою.



Випікання з конвекцією

Для приготування випічки із соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також використовувати для приготування на двох полицях. Міняйте положення тарілок для більш рівномірного приготування страв.



Нижнє нагрівання з примусовою конвекцією

Вмикаються нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Ідеальний спосіб готувати рибу, а також заморожені продукти й напівфабрикати загалом. Дуже ефективний спосіб випікати солодоші.



Гриль

Для приготування на грилі стейків, шашлику й ковбасок, запікання овочів (гратен) або підсмажування хлібу. Під час приготування м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку. Поставте піддон на будь-який із рівнів під решіткою та додайте 200 мл питної води.



Турбогриль

Для підсмажування великих шматків м'яса (окосту, ростбіфа, курки). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку. Поставте піддон на будь-який із рівнів під решіткою та додайте 500 мл питної води.



Примусова вентиляція

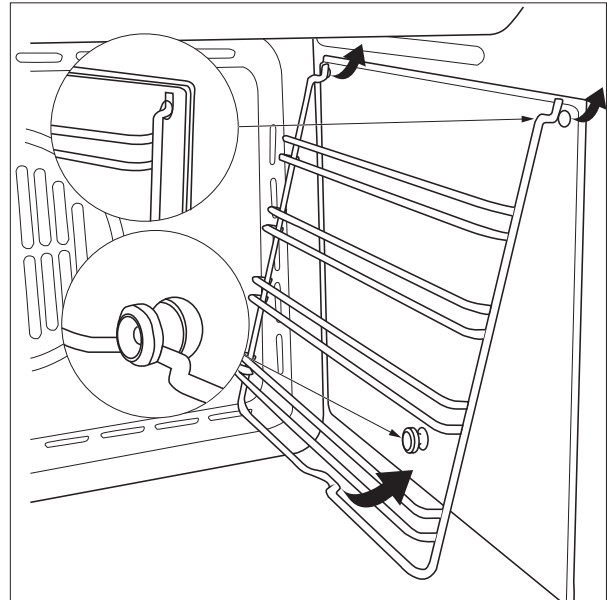
Для приготування різних страв, які потребують однакової температури приготування, на кількох полицях (максимум трьох) одночасно. Цю функцію можна використовувати для приготування різних страв без перенесення запахів від однієї страви до іншої.

Перше використання

Розігрів печі

- ▶ Від нової печі може виходити запах, що залишився після виробництва. Це абсолютно нормально. Тому перед приготуванням їжі рекомендуємо нагріти порожню піч для усунення всіх можливих запахів.
- ▶ Вийміть із печі весь захисний картон або прозору плівку, а також будь-які аксесуари (щоб вийняти бокові рами з печі з рівними стінками, виконайте дії, показані на малюнку).
- ▶ Нагрівайте піч до температури 250°C приблизно одну годину, бажано за допомогою функції «Випікання з конвекцією». Під час такого розігріву піч має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно встановити функцію.

Примітки. Бажано провітрити приміщення після першого використання приладу.



Щоденне використання

Вибір функції

Щоб вибрати функцію, поверніть перемикач вибору на символ, що відповідає потрібній функції.

Увімкнення функції

Ручний режим

Щоб розпочати виконання вибраної функції, поверніть перемикач термостата й установіть потрібну температуру. Щоб перервати виконання функції в будь-який момент, вимкніть піч, повернувши перемикач вибору й перемикач термостата в положення 0.

Очищення паром

Щоб увімкнути функцію «Очищення паром», налейте 250 мл води на дно печі, а потім поверніть перемикач вибору й перемикач термостата в положення, позначене символом Δ^+ .

Рекомендується використовувати цю функцію впродовж 10 хвилин.

Налаштування таймера

Ця функція не перериває та не активує приготування. Натомість вона дозволяє скористатися нагадуванням і тоді, коли якась функція активна, і тоді, коли піч вимкнена. Щоб увімкнути таймер, поверніть перемикач таймера по колу за годинниковою стрілкою, а потім поверніть його назад до бажаної позначки часу. Коли відлік часу завершиться, ви почуєте звуковий сигнал.

Налаштування аналогового таймера

Щоб установити час, який показує годинник, натисніть і швидко відпустіть перемикач 4 рази, поки не зблимає символ $\odot$. Потім, щоб збільшити або зменшити час, що відображається, з кроком в 1 хвилину, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка посунеться з кроком в 1 хвилину за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки.

Коли мине 10 секунд із моменту останнього коригування електронного таймера, він автоматично вийде з режиму встановлення часу.

Ручний режим приготування

Коли таймер не активовано, він дозволяє готувати в ручному режимі, використовуючи перемикачі термостата й вибору функцій на печі.

Програмування часу завершення приготування

Програмування часу завершення приготування дозволяє розпочати приготування негайно й завершити автоматично залежно від запрограмованого часу.

Щоб запрограмувати час завершення приготування, натисніть і швидко відпустіть перемикач 2 рази, поки не зблимає символ .

Щоб збільшити або зменшити час приготування з кроком в 1 хвилину, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка посунеться з кроком в 1 хвилину за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки. Після останнього повороту символ  блиматиме впродовж 10 секунд. Програму можна підтвердити, натиснувши перемикач, якщо було запрограмовано принаймні 2 хвилини приготування.

Після підтвердження програми розпочнеться приготування, і буде автоматично активовано звуковий сигнал. Приготування завершиться, коли час завершення приготування буде дорівнювати поточному часу.

Щоб відобразити встановлену програму, натисніть та швидко відпустіть перемикач, і стрілки й символи покажуть установлену програму.

Після завершення приготування зблимає символ  і пролунає звуковий сигнал. Через 1 хвилину сигнал вимикається, а символ  продовжить блимати, поки ви не натиснете на перемикач.

Щоб скасувати програму до її завершення, натисніть і утримуйте кнопку 3 секунди.

Програму буде скасовано, і таймер повернеться до ручного режиму приготування.

Програмування часу початку й часу завершення приготування

Програма «Час початку приготування» дозволяє почати й завершити приготування автоматично залежно від запрограмованого часу.

Щоб запрограмувати час початку приготування, натисніть і швидко відпустіть перемикач 1 раз, поки символ  не почне блимати.

Щоб збільшити або зменшити час початку приготування з кроком в 1 хвилину, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка посунеться з кроком в 1 хвилину за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки.

Символ  блиматиме впродовж 10 секунд після останнього повороту. Якщо протягом цього часу ви не повернете чи не натиснете перемикач, стрілки автоматично повернуться до відображення часу, а програму буде скасовано. Якщо ви натиснете перемикач, час початку приготування буде збережено (символ  буде світитися, не блимаючи), за умови, що ви запрограмували принаймні 1 хвилину затримки, і таймер перейде до налаштування часу завершення приготування (символ  засвітиться й буде блимати).

Щоб запрограмувати час завершення приготування, виконайте порядок дій, описаний у відповідному пункті.

Приготування їжі розпочнеться, коли час початку дорівнюватиме поточному часу.

Програмування нагадування

Якщо запрограмувати нагадування, ви почуєте простий сигнал після завершення запрограмованого часу без активації приготування (режим «Нагадування»).

Щоб запланувати подання сигналу без приготування (у режимі «Нагадування»), натисніть і швидко відпустіть перемикач 3 рази, поки не зблимає символ .

Потім поверніть перемикач і встановіть «Нагадування» так само, як установлюється

час завершення приготування (див. відповідний пункт).

Режим «Нагадування» можна використовувати тільки тоді, коли не виконується жодна програма.

Відображення встановленої програми

Пристрій дозволяє побачити, яку програму встановлено.

Для цього натисніть і швидко відпустіть перемикач, і блок керування відобразить установлену програму: стрілки годинника пересунуться на встановлений час, а кроки буде показано миготінням відповідних символів.

Блок керування автоматично повернеться до відображення поточного часу й продовжить виконувати встановлену програму.

Видалення встановленої програми

Блок керування дозволяє скасувати програму.

Щоб скасувати встановлену програму, натисніть і утримуйте перемикач кілька секунд, поки відповідні символи не вимкнуться й не пролунає сигнал.

Блок керування автоматично повернеться в ручний режим приготування.

Сигнал про вимкнення електрики

Таймер не скасовує програму в разі вимкнення електрики.

Таймер сигналізує про кожен випадок вимкнення електрики блиманням символа , щоб користувач міг перевірити, чи правильний час відображається.

У такому разі натисніть і швидко відпустіть перемикач, щоб вимкнути сигнал.

Корисні поради

Использование таблицы приготовления блюд

Як користуватися таблицею приготування страв

У таблиці показано оптимальні функції та рівні, які варто використовувати для приготування різних страв. Відлік часу приготування починається з моменту, коли страву поставили в піч. Значення температури й часу приготування є приблизними та залежать від кількості харчових продуктів і типу аксесуара, що використовується. Для початку використайте найнижчі рекомендовані параметри, а якщо страва буде не готова, перейдіть до вищих параметрів. Використовуйте аксесуари, що входять до комплекту виробу. Також бажано використовувати темні металеві форми для випікання й дека.

Крім того, можна використовувати посуд і аксесуари з термостійкого скла або кераміки, але врахуйте, що час приготування буде трохи довший.

Приготування різних страв одночасно

За допомогою функції «Примусова вентиляція» можна одночасно готувати різні страви, яким потрібна однакова температура приготування (наприклад, рибу й овочі), на різних рівнях. Вийміть із печі страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште страву, яка готується довше.

Таблиця приготування страв

Рецепт	Функція	Температура	Тривалість (хв)	Рівні
Випічка з дріжджового тіста	— —	160 – 200	30 – 50	2/3
Заварні тістечка	— —	160 – 180	20 – 40	2
	⊗	140 – 160	10 – 40	2
Риба	— —	210 – 220	45 – 60	2
	⊗	160 – 180	45 – 60	2/3
	⌚ ⊗	190	60 – 70	2/3
Ковбаски / реберця	⌚ □	230 – 250	14 – 18	4/5
Телятина / яловичина	— —	225 – 250	120 – 150	2
	⊗	160 – 180	120 – 160	2
Свинина	— —	210 – 230	90 – 120	2
	⊗	160 – 190	90 – 120	2
Курка	⌚ ⊗	200 – 220	50 – 60	2/3
	— —	160 – 180	45 – 60	2
	⊗	175 – 190	60 – 70	2
Овочі	— —	190 – 210	40 – 50	2
	⌚ ⊗	170 – 190	40 – 50	3

	— —	⊗	⌚ □	⌚ ⊗	⊗	⊗
Функції	Стандартне випікання	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Нижнє нагрівання з примусовою конвекцією

Чищення й обслуговування



Не використовуйте обладнання для очищення парою.



Виконуйте необхідні дії, коли піч холодна.



Не використовуйте металеві шкребки, абразивні мочалки або абразивні чи корозійні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.



Під час усіх дій використовуйте захисні рукавички. Відключіть прилад від мережі живлення.

Зовнішні поверхні

- ▶ Протріть поверхні вологою ганчіркою з мікрофібри. У разі сильного забруднення додайте кілька крапель мийного засобу з нейтральним рівнем рН. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- ▶ Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби. Якщо будь-який такий засіб випадково потрапить на поверхні приладу, негайно витріть його вологою ганчіркою з мікрофібри.

Внутрішні поверхні

- ▶ Після кожного використання дайте печі охолонути, а потім очистіть її, бажано поки вона ще тепла, щоб усунути будь-які відкладення або плями від залишків їжі. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок приготування продуктів із високим умістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім витріть її ганчіркою або губкою.
- ▶ Активуйте функцію «Очищення парою» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- ▶ Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти й потім установити на місце.
- ▶ Скло дверцят слід мити відповідним рідким мийним засобом.

Акcesуари

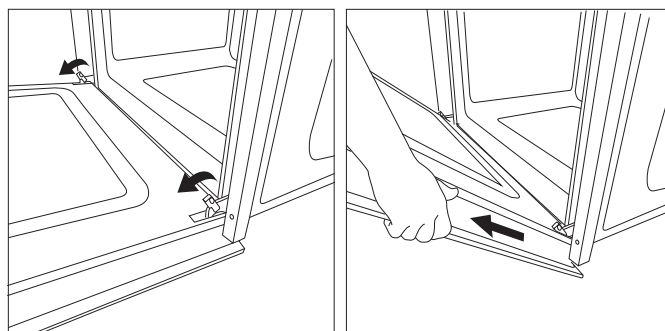
Після використання замочіть акcesуари в рідкому розчині мийного засобу, беручи їх рукавицями-прихватками, якщо вони досі гарячі. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки для миття посуду або губки.

Знімання й установлення дверцят

Дверцята печі можна швидко й легко зняти. Для цього виконайте такі дії:

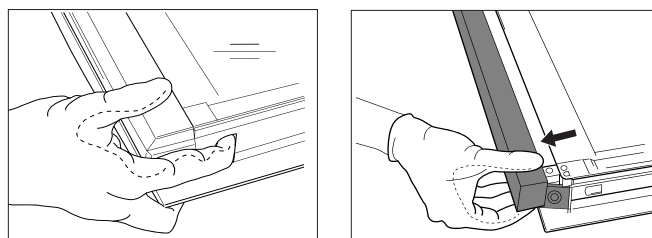
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Підніміть два важелі, які показано на малюнку нижче.
3. Зачиняйте дверцята до моменту першої зупинки (через підняті важелі).
4. Підніміть дверцята вгору й назовні, щоб зняти їх із кріплень.

Щоб установити дверцята на місце, вставте завіси в місця для кріплення й опустіть два важелі.

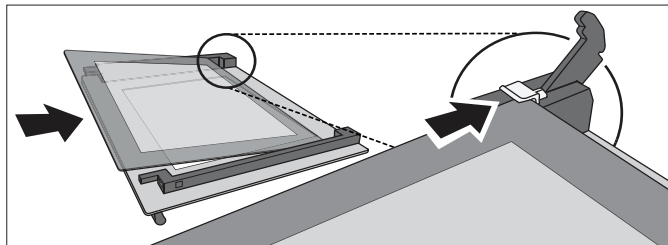


Натисніть для чищення: чищення скла

1. Знявши дверцята та поклавши їх на м'яку поверхню ручкою вниз, одночасно натисніть на два фіксатори та зніміть верхній край дверцят, потягнувши його на себе.



2. Перед чищенням підніміть і міцно тримайте внутрішнє скло обома руками, зніміть його та покладіть на м'яку поверхню.
3. Глянцева чорна рамка внутрішнього скла має бути зверху.

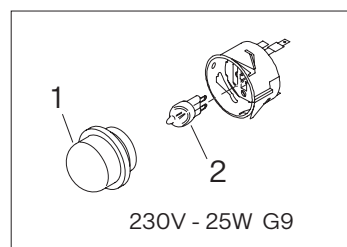


4. Встановіть на місце верхній край дверцят (до клацання). Перш ніж встановлювати дверцята, переконайтеся, що надійно закріплений ущільнювач.

Заміна лампи

1. Від'єднайте піч від мережі електроживлення.
2. Зніміть захисний ковпак зі світильника, замініть лампочку й установіть захисний ковпак на місце.

3. Знову підключіть піч до мережі електроживлення.



Примітка. Лампочка, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових приладів і не призначена для звичайного освітлення приміщень удома (Регламент Комісії ЄС № 244/2009). Лампочки можна придбати в служби післяпродажного обслуговування.

! У разі використання галогенних лампочок не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть їх пошкодити. Не користуйтеся піччю, поки захисний ковпак світильника не буде знову встановлено.

Пошук і усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
Піч не працює.	Відсутнє електропостачання. Прилад відключено від мережі живлення.	Перевірте, чи наявне електропостачання й чи підключено піч до мережі живлення. Вимкніть піч і ввімкніть знов, щоб побачити, чи зберігається проблема.

Підтримка

У разі будь-яких проблем під час експлуатації приладу зверніться до центру технічного обслуговування Franke.

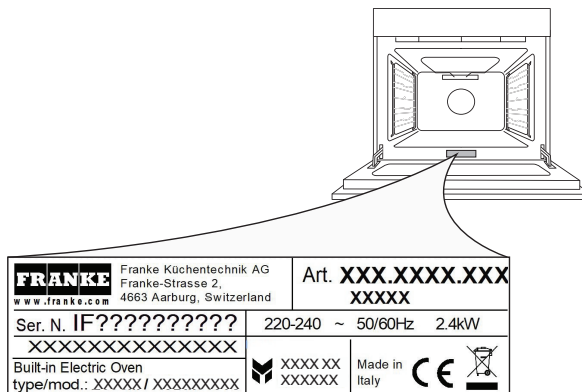
Не користуйтеся послугами неуповноважених техніків.

Укажіть:

- тип несправності,
- модель пристрою (Art./код),
- серійний номер (S.N.), зазначений на паспортній табличці, яка розташована на нижньому краю заглиблення печі (її видно, коли дверцята відкриті).



Звертаючись до нашого центру обслуговування, назвіть коди, наведені на паспортній табличці вашого виробу.

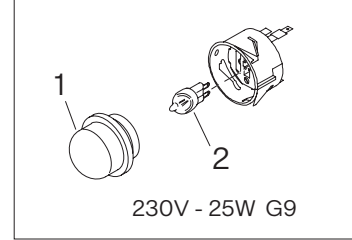


ملاحظة: صُممت اللبنة المستخدمة في المنتج للأجهزة المنزلية تحديدًا وهي غير مناسبة لإضاءة غرفة المنزل بشكل عام (لائحة اللجنة الأوروبية 244/2009). ويمكنك الحصول على لمبات الإضاءة لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

⚠ في حالة استخدام لمبات هالوجين، لا تتعامل معها بيدين عاريتين لأنها قد تتعرض للضرر من بصمة أصابعك. ولا تستخدم الفرن حتى يتم إعادة تركيب غطاء المصباح.

استبدال المصباح

1. افصل الفرن عن مصدر الكهرباء.
2. اخلع الغطاء من المصباح واستبدل اللبنة، ثم أعد وضع الغطاء على المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.

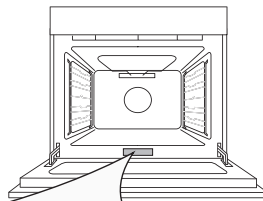


استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع الكهرباء. الانفصال عن الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أطفئ الفرن وأعد تشغيله لمعرفة ما إذا كان العطل مستمرًا.

الدعم

عند الاتصال بمركز الخدمة الخاص بنا، يُرجى ذكر الأكواد الموردة على لوحة صنع المنتج.



FRANKE	Franke Küchentechnik AG Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg, Switzerland www.franke.com	Art. XXX.XXXX.XXX XXXXX
Ser. N. IF??????????	220-240 ~ 50/60Hz 2.4kW	
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXX XX XXXXXX	Made in Italy
Built-in Electric Oven type/mod.: XXXXX / XXXXXXXXX		

في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بمركز الخدمات الفنية في شركة Franke.
تجنب نهائيًا الاستعانة بخدمات الفنيين غير المعتمدين.
يرجى تحديد:
- نوع العطل،
- طراز الجهاز (النوع/الكود)،
- يوجد الرقم التسلسلي (S.N.) على لوحة الصنع الموجودة بالحافة السفلية بحيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).

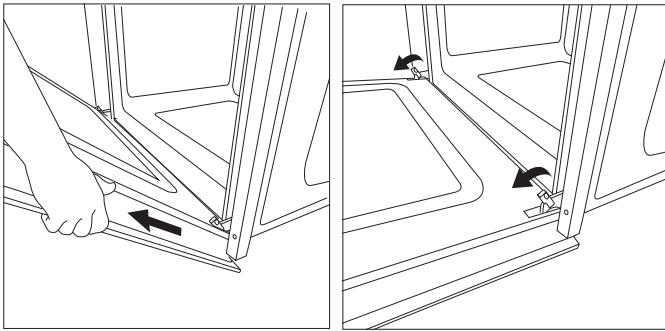


التنظيف والصيانة

خلع الباب وإعادة تركيبه

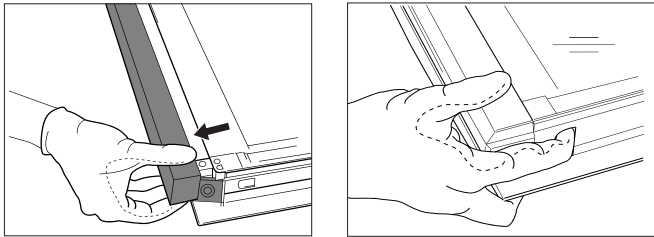
يمكن خلع باب الفرن بسرعة وسهولة. للقيام بذلك، تابع على النحو التالي:

1. افتح الباب بالكامل.
2. ارفع الذراعين كما هو موضح في الشكل أدناه.
3. أغلق الباب حتى وضع المصد الأول (الناتج بواسطة الأذرع المرفوعة).
4. ارفع الباب لأعلى وللخارج لخلعه من قواعده. لإعادة تركيبه، قم بتركيب الباب والمفصلات في قواعدها واخفض الذراعين.

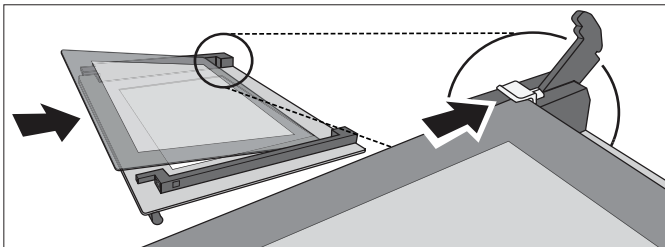


اضغط من أجل التنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد إزالة الباب ووضعه على سطح ناعم مع توجيه المقبض إلى أسفل، اضغط في الوقت نفسه على مشبكي التثبيت و قم بإزالة الحافة العلوية للباب عن طريق سحبه نحوك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأمسكه بكلتا يديك بإحكام، ثم قم بإزالته ووضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.
3. لإعادة وضع الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تأكد أن الإطار الأسود اللامع للزجاج متجه لأعلى.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: تشير النقرة إلى أن الموضع صحيح. تأكد أن ختم الإحكام آمن قبل إعادة تركيب الباب.

⚠ لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخر.

⚠ قم بالأعمال المطلوبة بينما الفرن بارد.

⚠ لا تستخدم الصوف السلبي أو مواد التنظيف الخشنة أو الكاشطة/الأكالة لأنها تلحق الضرر بأسطح الجهاز.

⚠ استخدم قفازات واقية أثناء إجراء جميع الأعمال. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

الأسطح الخارجية

- ◀ نظّف الأسطح بقطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة. وإذا كانت متسخة للغاية، فأضف بضعة قطرات من منظف متعادل القيمة الهيدروجينية. وامسحها بقطعة قماش جافة.
- ◀ لا تستخدم منظفات أكالة أو خادشة. إذا تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز دون قصد، فقم بتنظيفها على الفور باستخدام قطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- ◀ بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد، ثم قم بتنظيفه، ويُفضل وهو دافئ لإزالة رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف الماء المتكثف المتكون نتيجة طهي الأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية، اترك الفرن يبرد تمامًا، ثم امسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
- ◀ قم بتفعيل وظيفة "التنظيف بالبخر" لتنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- ◀ يمكن إزالة الباب بسهولة وإعادة تركيبه لتسهيل عملية تنظيف الزجاج.
- ◀ قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام سائل تنظيف مناسب.

الملحقات

انقع الملحقات في سائل محلول الغسل بعد الاستخدام وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسل أو إسفنجة.

المستويات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة	الوظيفة	الوصفة
2/3	60 - 50	220 - 200		الدجاج
2	60 - 45	180 - 160		
2	70 - 60	190 - 175		
2	50 - 40	210 - 190		الخضروات
3	50 - 40	190 - 170		

						الوظائف
بمساعدة المروحة السفلية	دفع الهواء	الشواية التبرو	الشواية	الخيز بالتوزيع الحراري	الخبز التقليدي	

نصائح مفيدة

ويمكنك أيضًا استخدام مقالي البايركس والآواني الفخارية، لكن سيؤدي ذلك إلى إطالة أزمان الطهي بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في آنٍ واحد

باستخدام وظيفة "دفع الهواء" يمكنك طهي أطعمة مختلفة تتطلب نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (مثل: الأسماك والخضروات) على مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب زمن طهي أقصر واطرك الطعام الذي يتطلب زمن طهي أطول في الفرن.

كيفية قراءة جدول الطهي

يسرد الجدول أفضل الوظائف والمستويات المناسبة للاستخدام لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة. تبدأ أزمان الطهي من اللحظة التي يوضع فيها الطعام في الفرن. درجات حرارة وأزمان الطهي تقريبية وتعتمد على كمية الطعام ونوع الملحق المستخدم. استخدم الإعدادات الموصى بها للبدء، ثم انتقل إلى إعدادات أعلى إذا لم يتم طهي الطعام بالقدر الكافي. استخدم الملحقات الموردة ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون.

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	درجة الحرارة	المدة (دقيقة)	المستويات
كعك مختمر	— —	200 - 160	50 - 30	2/3
عجينة الشو	— —	180 - 160	40 - 20	2
	⊗	160 - 140	40 - 10	2
	— —	220 - 210	60 - 45	2
أسماك	⊗	180 - 160	60 - 45	2/3
	⊗ ⊗	190	70 - 60	2/3
السجق / الريش	⊗ □	250 - 230	18 - 14	4/5
لحم عجول / لحم بقري	— —	250 - 225	150 - 120	2
	⊗	180 - 160	160 - 120	2
	— —	230 - 210	120 - 90	2
لحم دسم	⊗	190 - 160	120 - 90	2

ضبط "المقياتي التناظري"

تستمر الأيقونة (⌚) في الوميض لمدة 10 ثوانٍ بعد آخر تدوير. وإذا لم تُدر المفتاح أو تضغط عليه خلال هذه المدة، فسوف تعود العقارب تلقائيًا إلى عرض الوقت ويتم إلغاء البرنامج. في حالة الضغط على المفتاح، يتم تخزين "وقت تشغيل البرنامج" (تضيء الأيقونة ⌚) باستمرار، طالما قمت ببرمجة تأخير لمدة دقيقة واحدة على الأقل وتنتقل إلى إعداد "وقت انتهاء الطهي" (تتغير الأيقونة ⌚) من الإيقاف إلى الوميض).

لبرمجة "وقت انتهاء الطهي"، اتبع الإجراءات الواردة في الفقرة ذات الصلة.

سوف يبدأ الطهي إذا كان "وقت التشغيل = الوقت الحالي".

برمجة "التذكير بالدقائق"

تؤدي برمجة "التذكير بالدقائق" إلى صدور تنبيه عند انتهاء الوقت المبرمج دون تفعيل الطهي (وضع "التذكير بالدقائق"). لجدولة "تنبيه" دون طهي ("وضع التذكير بالدقائق")، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح 3 مرات حتى تومض الأيقونة ⌚. ثم أدر المفتاح ويكون ضبط "تذكير الدقائق" نفس "وقت انتهاء الطهي" (راجع الفقرة ذات الصلة).

لا يمكن استخدام "التذكير بالدقائق" إلا في حالة عدم تشغيل أي برنامج.

عرض البرنامج المضبوط

يسمح لك المبرمج بعرض البرنامج المضبوط. لعرض البرنامج المضبوط، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح وحرره وستعرض وحدة التحكم البرنامج المضبوط من خلال تحرك العقارب إلى الوقت المضبوط وتمييز الدرجات مع وميض الأيقونات ذات الصلة.

تعود وحدة التحكم إلى عرض الوقت الحالي تلقائيًا ويستمر تشغيل البرنامج المضبوط.

حذف البرنامج المضبوط

تُتيح وحدة التحكم إلغاء البرنامج المضبوط. لإلغاء البرنامج المضبوط، اضغط على المفتاح لعدة ثوانٍ حتى تنطفئ الأيقونات ذات الصلة وتصدر صافرة. تعود وحدة التحكم تلقائيًا إلى وضع الطهي اليدوي.

إشارة العطل الكهربائي

لا يقوم الميقاتي بإلغاء البرنامج في حالة العطل الكهربائي. ويُشير الميقاتي إلى أي عطل كهربائي في الشبكة الرئيسية من خلال وميض الأيقونة ⌚ حتى يمكن للمستخدم التحقق من صحة الوقت.

وفي هذه الحالة، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح لتعطيل الإشارة.

لضبط الوقت الموضح في الساعة، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح 4 مرات حتى تومض الأيقونة ⌚.

بعد ذلك، من أجل زيادة أو تقليل الوقت المعروض على فترات كل منها 1 دقيقة، أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة أو عكس الاتجاه وسيتحرك عقرب الدقائق على فترات كل منها 1 دقيقة سواء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس الاتجاه.

عند انقضاء 10 ثوانٍ من آخر تعديل للميقاتي الإلكتروني، سوف يغادر وضع إعداد الوقت تلقائيًا.

الطهي اليدوي

يُتيح الميقاتي، في حالة عدم تفعيله، الطهي اليدوي باستخدام مفتاح الثرموستات ومفتاح الوظيفة بالفرن.

برمجة "وقت انتهاء الطهي"

تسمح برمجة "وقت انتهاء الطهي" لك ببدء الطهي على الفور وإنهاء الطهي تلقائيًا اعتمادًا على الوقت المبرمج. لبرمجة "وقت انتهاء الطهي"، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح مرتين حتى تومض الأيقونة ⌚.

لزيادة أو تقليل مدة الطهي على فترات كل منها 1 دقيقة، أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها وسيتحرك عقرب الدقائق بمعدل دقيقة واحدة في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها. سوف تومض الأيقونة ⌚ لمدة 10 ثوانٍ بعد آخر إدارة. ويمكن تأكيد البرنامج من خلال الضغط على المفتاح لمدة طويلة بعد دقيقتين على الأقل من برمجة الطهي.

بعد تأكيد البرنامج، يبدأ الطهي ويتم تفعيل الإنذار الصوتي تلقائيًا. وسينتهي الطهي إذا كان "وقت انتهاء الطهي" = الوقت الحالي.

لعرض البرنامج المضبوط، اضغط على المفتاح لفترة قصيرة واتركه وستعرض العقارب والأيقونات البرنامج المضبوط. وفي نهاية الطهي، تومض الأيقونة ⌚ ويصدر صوت التنبيه. بعد مرور دقيقة واحدة، يتم تعطيل التنبيه وتستمر الأيقونة ⌚ في الوميض حتى تضغط على المفتاح.

لإلغاء البرنامج قبل الانتهاء، اضغط على الزر لمدة 3 ثوانٍ؛ سيتم إلغاء البرنامج ويعود الميقاتي إلى وضع الطهي اليدوي.

برمجة "وقت تشغيل الطهي و"وقت انتهاء الطهي"

تسمح برمجة "وقت تشغيل الطهي" ببدء وإنهاء الطهي تلقائيًا اعتمادًا على الأوقات المبرمجة.

لبرمجة "وقت تشغيل الطهي"، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح مرة واحدة حتى تبدأ الأيقونة ⌚ في الوميض.

لزيادة أو تقليل وقت تشغيل الطهي على فترات كل منها 1 دقيقة، أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها وسيتحرك عقرب الدقائق بمعدل دقيقة واحدة في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها.

دفع الهواء



لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة الحرارة للطهي على عدة أرفف (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أطعمة مختلفة دون نقل النكهات من طعام إلى آخر.

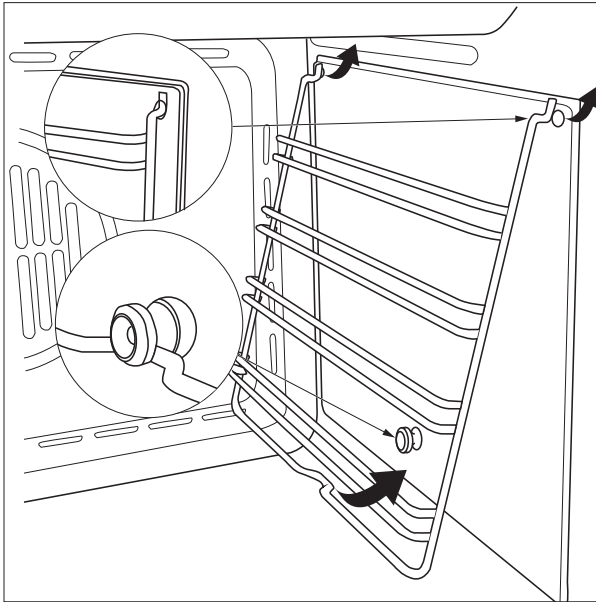
الشواية التبريد



لتحمير قطع اللحم الكبيرة (الأرجل واللحم البقري المشوي والدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع عصارة الطهي: ضع المقلاة على أي مستوى أسفل الرف السلي وأضف 500 مل من ماء صالح للشرب.

الاستخدام لأول مرة

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



تسخين الفرن

- ◀ قد تنبعث روائح كريهة من فرن جديد تم تركه في المصنع: وهذا أمر طبيعي للغاية. لهذا السبب، نوصي قبل البدء في طهي الطعام بتسخين الفرن وهو فارغ للتخلص من أي روائح محتملة.
- ◀ أزل ورق الحماية المقوى أو الطبقة الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من داخله (إزالة الإطارات الجانبية من الأفران ذات الجدران المصقولة، تصرف كما هو موضح في الشكل).
- ◀ قم بتسخين الفرن حتى درجة 250 م لمدة ساعة واحدة، ويُفضل باستخدام وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغًا أثناء هذا الوقت. اتبع التعليمات لضبط الوظيفة بشكل صحيح.

الاستخدام اليومي

التنظيف بالبخار

لتنشيط وظيفة "التنظيف بالبخار"، اسكب 250 مل ماء في أرضية الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى الأيقونة أفضل استخدام الوظيفة لمدة 10 دقائق.

ضبط "الميكاني"

لا يؤدي هذا الخيار إلى قطع أو تفعيل عملية الطهي ولكن يُتيح استخدام "التذكير بالدقائق" سواء أثناء تفعيل الوظيفة أو عند إيقاف الفرن. لتفعيل "الميكاني"، أدر مفتاح الميكاني جهة اليمين في اتجاه عقارب الساعة، ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه المعاكس إلى المدة المرغوبة: تصدر إشارة صوتية لتحذيرك عند انتهاء العد التنازلي.

تحديد وظيفة

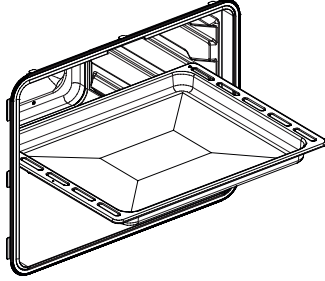
لتحديد وظيفة، أدر مفتاح الاختيار على رمز الوظيفة المطلوبة.

تفعيل وظيفة

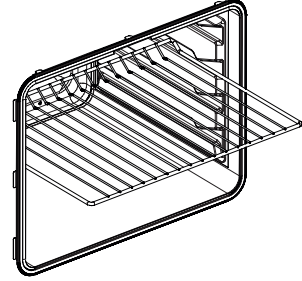
يدوي

لتشغيل الوظيفة المحددة، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة. لإيقاف وظيفة في أي وقت، أطفئ الفرن وأدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0.

2 صينية



2 رف سلبي



يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من مركز خدمة ما بعد البيع.

الوظائف

الخبيز بالتوزيع الحراري

لخبز الكيك ذي الحشو الرطب على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضًا للطهي على رفين. قم بتبديل موضع الأطباق لطهي الطعام بتجانس أكبر.



إيقاف التشغيل
لإيقاف الفرن.



الإضاءة

لتشغيل الإضاءة في حيز الفرن.



بمساعدة المروحة السفلية

يتم تنشيط عنصر التسخين السفلي (الموجود بالأرضية) والمروحة. مثالي لطهي الأسماك والأطعمة المجمدة أو سابقة الطهي بوجه عام. استخدام هذا الوضع مع الحلوى فعال للغاية.



الخبيز التقليدي

لطهي أي طعام على رف واحد فقط.



التنظيف بالبخر

يسمح تشغيل البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة منخفضة الحرارة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بكل سهولة. اسكب 250 مل ماء على أرضية الفرن وأزل جميع الملحقات الداخلية. أغلق الباب واستخدم الوظيفة لمدة 10 دقائق عند درجة 75. وبمجرد انتهاء الدورة، أطفئ الفرن واتركه يبرد لمدة 15 دقيقة. وفي النهاية، امسح جميع الاتساخات والبقايا السائلة بقطعة قماش رطبة.



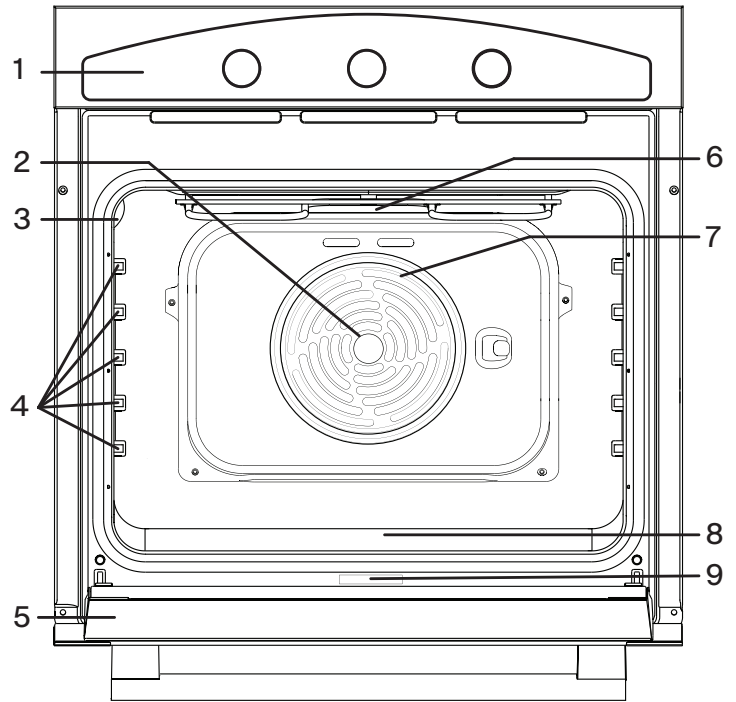
الشواية

لشواء شرائح الاستيك والكباب والسجق أو طهي الخضروات أو تحميص الخبز. عند شواء اللحوم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع عصارة الطهي؛ ضع المقلاة على أي مستوى أسفل الرف السلبي وأضف 200 مل من ماء صالح للشرب.

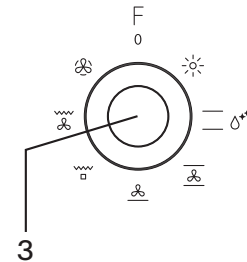
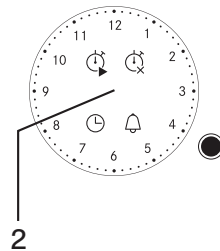
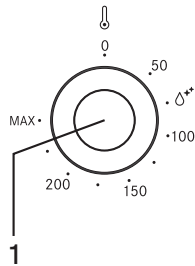


نظرة عامة

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. المصباح
4. قضبان الأرفف
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
9. لوحة الصنع (لا تخلعها)



لوحة التحكم: الطراز FCL 86 H / FCO 86 H



3. مفتاح الاختيار

لتشغيل الفرن من خلال تحديد إحدى الوظائف. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

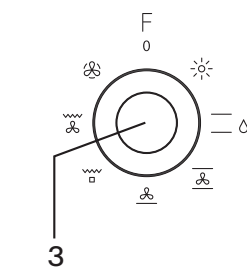
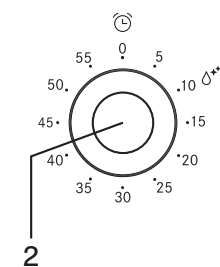
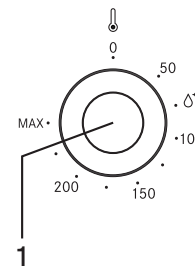
2. مفتاح الميقاتي التناظري

يمكنك ضبط الوقت والبرنامج وبداية ونهاية الطهي والتنبيه المحدد من خلال تدوير المفتاح الانضغاطي (التذكير بالدقائق).

1. مفتاح الترموستات

أدره لاختيار درجة الحرارة المطلوبة عند تفعيل الوظيفة المحددة.

لوحة التحكم: الطراز FCO 82 H



3. مفتاح الاختيار

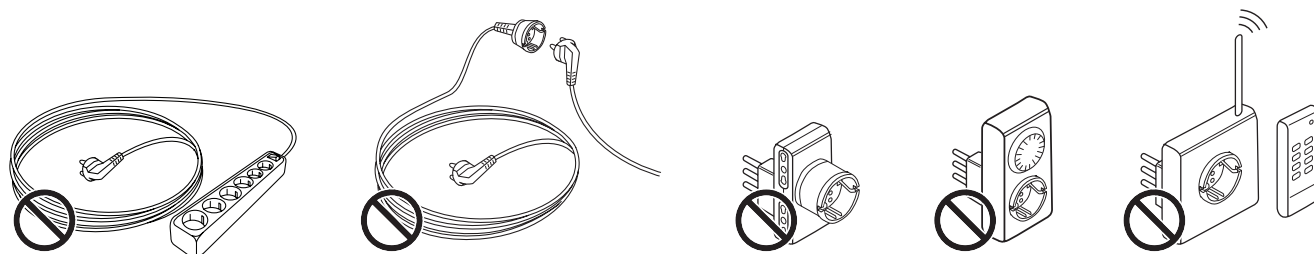
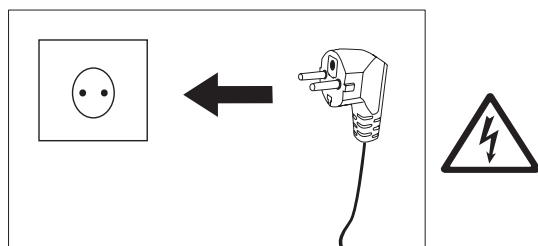
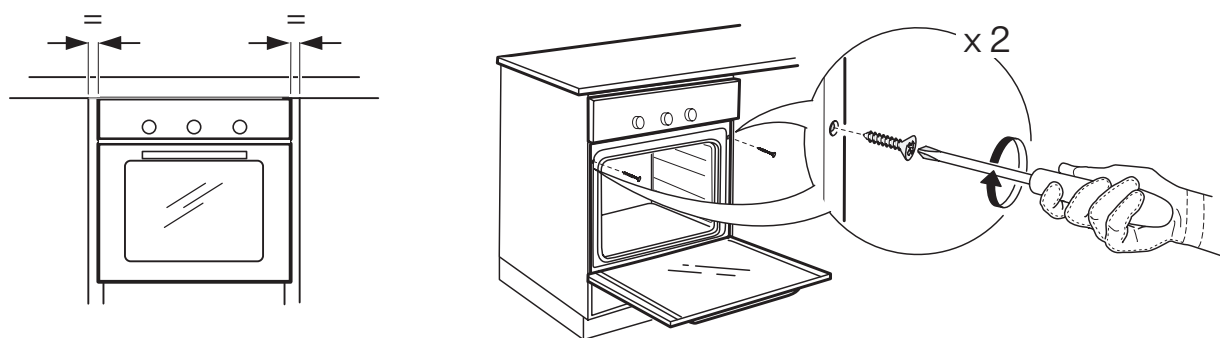
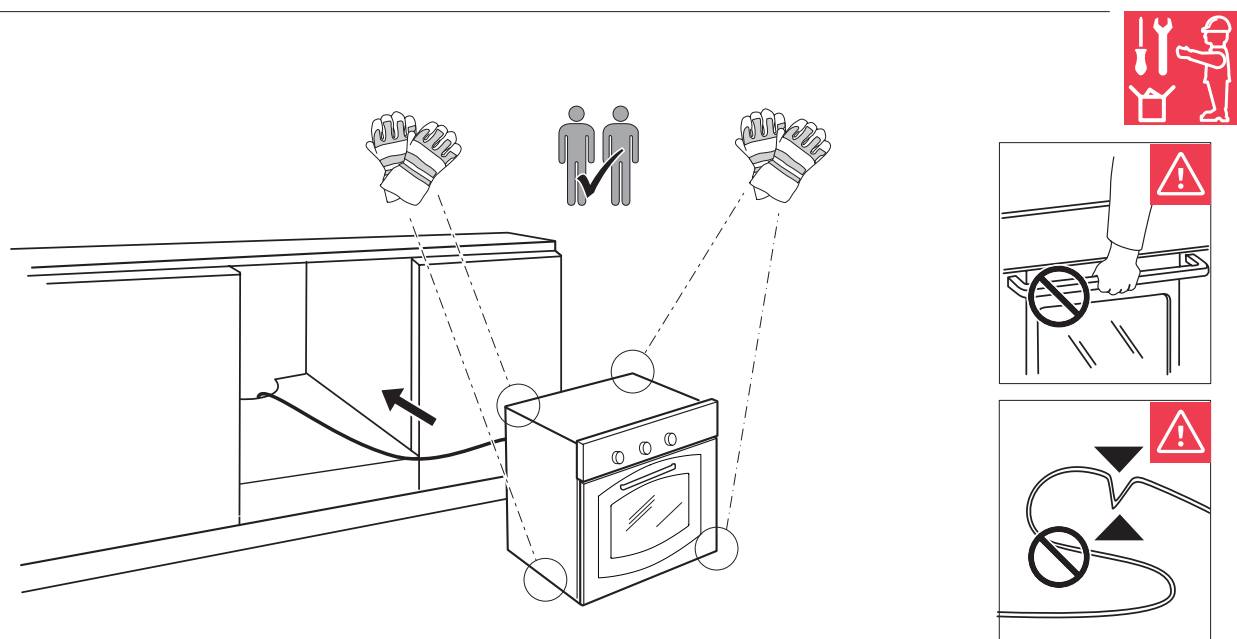
لتشغيل الفرن من خلال تحديد إحدى الوظائف. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

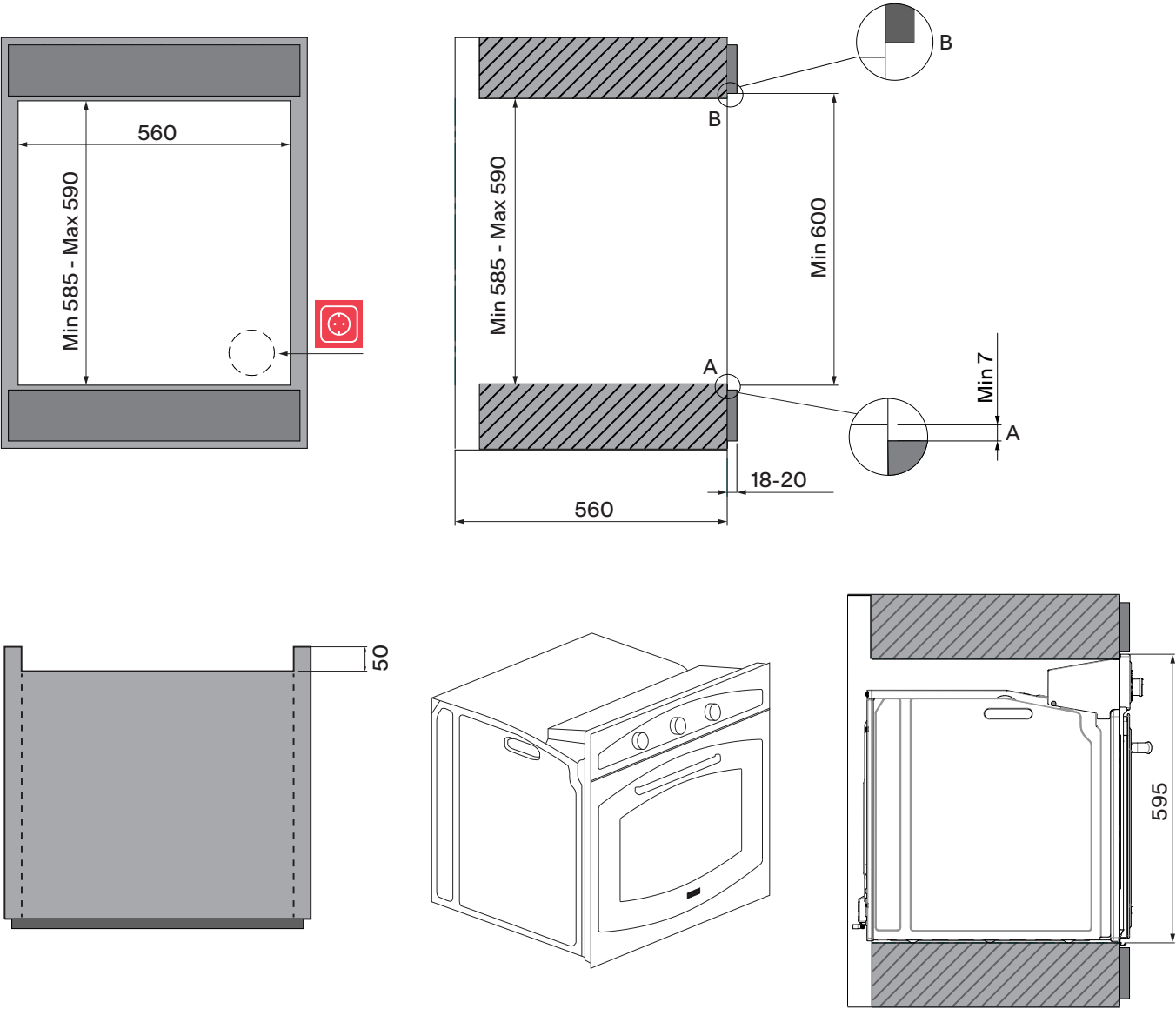
2. مفتاح الميقاتي

يستخدم كمفتاح. لا يقوم بتفعيل أو قطع عملية الطهي.

1. مفتاح الترموستات

أدره لاختيار درجة الحرارة المطلوبة عند تفعيل الوظيفة المحددة.





لتجنب وقوع أي مخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية. إذا كان من اللازم استبدال الكابل الكهربائي، فاتصل بمركز خدمة معتمد.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز وفصله عن مصدر

الكهرباء قبل إجراء أعمال صيانة؛ ولا تستخدم أبدًا معدات التنظيف البخار - خطر الإصابة بصدمة كهربائية.

⚠ لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو كاشطات

معدنية لتنظيف زجاج الباب، لأنها قد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

⚠ تأكد من تبريد الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة - خطر الإصابة بحروق.

⚠ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصدمة الكهربائية.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% وهي مميزة برمز إعادة التدوير . لذا، يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لعبوة التغليف بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تمامًا مع لوائح السلطة المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

التخلص من الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز من مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص من الجهاز وفقًا لتشريعات التخلص من النفايات المحلية. لمزيد من المعلومات بشأن التعامل والإصلاح وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالسلطة المحلية المختصة لديك، أو خدمة تجميع النفايات للنفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. يتميز هذا الجهاز بالتوافق مع التوجيه الأوروبي 2012/19/EU. الأوروبي، النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE). بمجرد التخلص من هذا الجهاز بطريقة صحيحة، ستساهم حينئذ في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

 يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات الموردة إلى أنه لا يجب التعامل مع الجهاز على أنه ضمن النفايات المنزلية ولكن يجب نقله إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان منصوبًا عليه في جدول الطهي أو في وصفتك. استخدم صواني الخبز داكنة اللون أو المطلية بالإيناميل لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل. الأطعمة التي تتطلب الطهي لفترة طويلة سوف تواصل الطهي حتى عند إيقاف الفرن.

⚠ يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أي أعمال تركيب - خطر الإصابة بصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تأكد من أن الجهاز لا يتلف الكابل الكهربائي - خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية. اقتصر على تفعيل الجهاز عند الانتهاء من التركيب.

⚠ قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في وحدة الأثاث وأزل جميع الرفات الخشبية والنشارة.

⚠ لا تُخرج الجهاز من قاعدة الإسفنج البوليسترين إلا وقت التركيب.

⚠ يجب ألا يمكن الوصول إلى قاعدة الجهاز بعد التركيب - خطر الإصابة بحروق.

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري - خطر نشوب حريق.

⚠ إذا تم تركيب الجهاز أسفل سطح عمل، فتجنب إعاقة أدنى فجوة بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن - خطر الإصابة بحروق.

التحذيرات الكهربائية

⚠ تحذير: توجد لوحة الصُّنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عند فتح الباب).

⚠ يجب تسهيل فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي من خلال إزالة القابس في حال سهولة الوصول للقابس، أو من خلال تركيب مفتاح متعدد الأقطاب في اتجاه المقبس وفقًا لقواعد التوصيل ويجب تأريض الجهاز بالتوافق مع معايير السلامة الكهربائية الوطنية.

⚠ تجنب استخدام وصلات التمديد أو مقابس متعددة أو مهائبات. يجب ألا يسهل وصول المستخدم إلى المكونات الكهربائية بعد تركيب الجهاز.

⚠ تجنب استخدام الجهاز وأنت مبلل أو عاري القدمين. تجنب تشغيل هذا الجهاز في حال تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان يعمل بشكل غير صحيح، أو إذا لحق به الضرر أو تعرض للسقوط.

⚠ في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله بآخر مطابق له من قبل الجهة الصانعة، أو وكيل الصيانة أو من خلال أشخاص آخرين لديهم خبرة مماثلة وذلك

إرشادات الأمان

الاستخدام المسموح به

⚠ **تنبيه:** الجهاز غير مصمم للتشغيل من خلال أجهزة تشغيل خارجية مثل ميكاتي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الاستخدامات المنزلية وما شابهها مثل: مطابخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل ومنازل المزارع؛ وعملاء الفنادق والموتيلات وأماكن تقديم المبيت والإفطار وغيرها من أماكن الإقامة.

⚠ لا يسمح بالاستخدامات الأخرى (مثل تدفئة الغرفة).

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام الاحترافي.

⚠ لا تستخدم الجهاز في الخارج. تجنب تخزين مواد متفجرة أو قابلة للاشتعال (مثل البنزين أو عبوات الأيروسول) داخل الجهاز أو بالقرب منه - خطر نشوب حريق.

التركيب

⚠ يجب استخدام الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة بجروح. استخدم قفازات واقية عند تفريغ العبوة والتركيب - خطر الإابة بجروح قطعية.

⚠ يجب إجراء التركيب، بما في ذلك مصدر الماء (عند وجوده) والوصلات الكهربائية والإصلاحات من خلال فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم ينص عليه تحديداً في دليل الاستخدام. أبعد الأطفال عن موقع التركيب.

⚠ بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من عدم حدوث أضرار أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وبمجرد التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك والمواد البلاستيكية الصلبة وغيرها) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق.

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. احتفظ بها بالقرب منك للرجوع إليها مستقبلاً. تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات مهمة للسلامة وتجب مراعاتها في جميع الأوقات. ولا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو عن الاستخدام غير المناسب للجهاز أو الإعداد غير الصحيح لعناصر التحكم.

⚠ يجب إبعاد الأطفال الرضع (0-3 سنوات) عن الجهاز. يجب إبعاد الأطفال الصغار (3-8 سنوات) عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. لا يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إلا إذا تم الإشراف عليهم أو إطلاعهم على تعليمات الاستخدام الآمن وإدراكهم للأخطار المتعلقة بذلك. يُحظر على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء أعمال التنظيف والصيانة الممنوعة بالمستخدم دون الإشراف عليهم.

⚠ **تحذير:** يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات ما لم يتم الإشراف عليهم بصفة مستمرة.

⚠ لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء طهي الطعام. إذا كان الجهاز مناسباً لاستخدام مجلس، فاقصر على استخدام مجلس درجة حرارة موصى به لهذا الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠ أبعد الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال عن الجهاز إلى أن تبرد جميع المكونات - خطر نشوب حريق. كن متنبهاً دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيوت أو إضافة مشروبات كحولية - خطر نشوب حريق. استخدم قفازات الأفران لإزالة المقالي والملحقات. في نهاية عملية الطهي، افتح الباب بحذر للسماح بتسرب الهواء الساخن أو البخار الساخن تدريجياً قبل الدخول إلى حيز الفرن - خطر الإابة بحروق. تجنب إعاقة فتحات الهواء الساخن الموجودة أمام الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو مغلقاً لتجنب الاصطدام بالباب.

جدول المحتويات

٢	إرشادات الأمان
٤	التركيب
٦	نظرة عامة
٧	الملحقات
٧	الوظائف
٨	الاستخدام لأول مرة
٨	الاستخدام اليومي
١٠	نصائح مفيدة
١٠	جدول الطهي
١٢	التنظيف والصيانة
١٣	استكشاف الأعطال وإصلاحها
١٣	الدعم



Зміст

Вказівки щодо безпеки	188
Установлення	191
Огляд	192
Аksesуари	193
Функції	194
Перше використання	195
Щоденне використання	195
Корисні поради	197
Таблиця приготування страв	198
Чищення й обслуговування	199
Пошук і усунення несправностей	200
Підтримка	201

Вказівки щодо безпеки

Перед використанням приладу ознайомтесь із цими інструкціями з безпеки. Тримайте їх неподалік для використання в майбутньому. У цих інструкціях і на самому приладі наведено важливі попередження щодо безпеки, яких слід обов'язково дотримуватися. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій із безпеки, неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів керування.

 Не підпускайте до приладу дуже маленьких дітей (0–3 років). Маленьким дітям (3–8 років) можна перебувати поруч із приладом лише під постійним наглядом. Використання цього приладу дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, які не мають належних знань і досвіду для експлуатації виробу, допускається виключно під наглядом або за умови надання вказівок із безпечної експлуатації приладу й розуміння небезпеки, пов'язаної з неправильним використанням приладу. Дітям гратися з приладом заборонено! Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду дорослих.

 **Попередження!** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Будьте обережні й не торкайтесь нагрівальних елементів. Діти віком менше 8 років можуть перебувати поруч із приладом лише під постійним наглядом.

 Не лишайте прилад без нагляду під час сушіння продуктів. Якщо прилад дозволяє використовувати щупи, користуйтеся лише температурними

сенсорами, які рекомендовано для цієї печі, щоб уникнути ризику пожежі.

 Щоб уникнути ризику пожежі, не допускайте контакту одягу або інших займистих матеріалів із приладом, поки всі компоненти повністю не охолонуть. Щоб уникнути ризику пожежі, будьте дуже обережні, коли готуєте страви з високим умістом жиру чи олії або з додаванням алкогольних напоїв. Користуйтеся рукавичками-прихватками, щоб діставати сковорідки й аксесуари. По завершенні приготування відчиняйте дверцята обережно, поступово випускаючи гаряче повітря або пару, перш ніж діставати страву з печі. Це дозволить уникнути ризику опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для виходу гарячого повітря на передньому боці печі, щоб уникнути ризику пожежі.

 Будьте обережні, коли дверцята печі відчинені або опущені, щоб не наштовхнутися на них.

Дозволені способи використання

 **Увага!** Прилад не призначений для роботи з використанням зовнішнього перемикаючого пристрою, наприклад таймера або окремої системи дистанційного керування.

 Цей прилад призначений для використання в домашніх і подібних побутових умовах, як-от у побутових приміщеннях магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських будинках; клієнтами в готелях, зокрема домашнього типу, мотелях і інших житлових приміщеннях.

 Будь-які інші види використання (наприклад, у котельнях) заборонено.

 Цей прилад не призначений для професійного використання.

 Не користуйтеся приладом надворі. Щоб уникнути ризику пожежі, не зберігайте в цьому приладі або поблизу нього вибухонебезпечні або займисті речовини (як-от бензин або аерозольні балончики).

Установлення

 Щоб уникнути ризику травм, прилад повинні переносити й установлювати принаймні дві особи. Щоб уникнути ризику порізів, використовуйте захисні рукавиці під час розпакування й установлення приладу.

 Установлення, зокрема підключення до водопостачання (за потреби), електричні підключення й ремонт повинні виконувати кваліфіковані технічні спеціалісти. Заборонено ремонтувати або замінювати будь-яку деталь приладу, якщо це прямо не зазначено в посібнику користувача. Не підпускайте дітей до місця встановлення.

 Після розпакування пристрою перевірте, чи він не був пошкоджений під час транспортування. У разі проблем зверніться до дилера або найближчої служби післяпродажного обслуговування. Після встановлення приладу відходи пакувальних матеріалів (пластикових, полістиролових деталей тощо) необхідно зберігати подалі від дітей, щоб уникнути ризику задусення.

 Перед виконанням будь-яких операцій з установлення прилад має бути відключений від джерела живлення, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом. Під час установлення слідкуйте за тим, щоб не пошкодити кабель живлення приладу,

оскільки це призведе до ризику пожежі або ураження електричним струмом. Прилад дозволено вмикати тільки після завершення установлення.

 Виконайте всі роботи з вирізання шафи до монтування приладу всередину меблів і приберіть усю стружку й тирсу.

 Не виймайте прилад із пінопластової основи до початку робіт з установлення.

 Після встановлення нижній бік приладу має бути недоступний, щоб уникнути ризику опіків.

 Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути ризику пожежі.

 Якщо прилад установлено під стільницею, не перекривайте мінімальний проміжок між стільницею та верхнім краєм печі, щоб уникнути ризику опіків.

Попередження щодо електричної безпеки

 **Попередження!** Паспортну табличку встановлено на передньому боці печі (її видно, коли дверцята відчинені).

 Обов'язково слід передбачити можливість від'єднати прилад від джерела живлення, від'єднавши його за допомогою наявного штепселя або за допомогою багатополусного вимикача, установленного перед розеткою відповідно до правил електропроводки; прилад повинен бути заземлений відповідно до вимог національних стандартів з електробезпеки.

 Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Електричні компоненти повинні бути недоступними для користувача після встановлення.

 Не користуйтеся приладом, коли ви мокрі або босоніж. Не використовуйте цей прилад, якщо в нього пошкоджений кабель живлення або штекер, якщо він не працює належним чином чи якщо він був пошкоджений чи впав.

 Якщо шнур живлення пошкоджено, виробник, його представник з обслуговування або подібні кваліфіковані особи мають замінити його на ідентичний, щоб уникнути небезпеки — ризику ураження електричним струмом. У разі потреби в заміні кабелю живлення зверніться в авторизований сервісний центр.

Чищення й обслуговування

 **Попередження!** Перед виконанням будь-яких операцій із технічного обслуговування переконайтеся, що прилад вимкнено та від'єднано від джерела живлення, і за жодних обставин не використовуйте обладнання для очищення парою, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

 Не використовуйте абразивні засоби або металеві скребачки для очищення скла дверцят, оскільки вони можуть подрпати поверхню й спричинити розтріскування скла.

 Перед очищенням чи обслуговуванням приладу переконайтеся, що він охолов, щоб уникнути ризику опіків.

 **Попередження!** Перед заміною лампочки вимкніть прилад, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальний матеріал на 100 % придатний до переробки й позначений символом повторної переробки . Отже, різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально й у повній відповідності до правил місцевих органів влади, що регулюють утилізацію відходів.

Утилізація побутової техніки

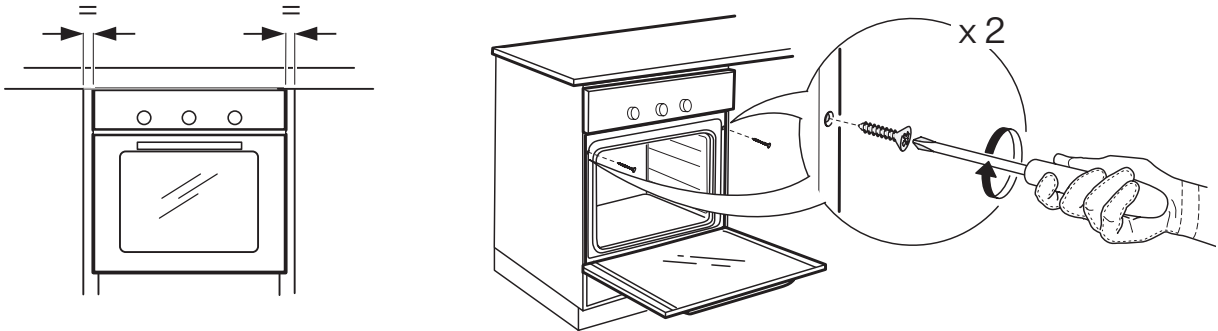
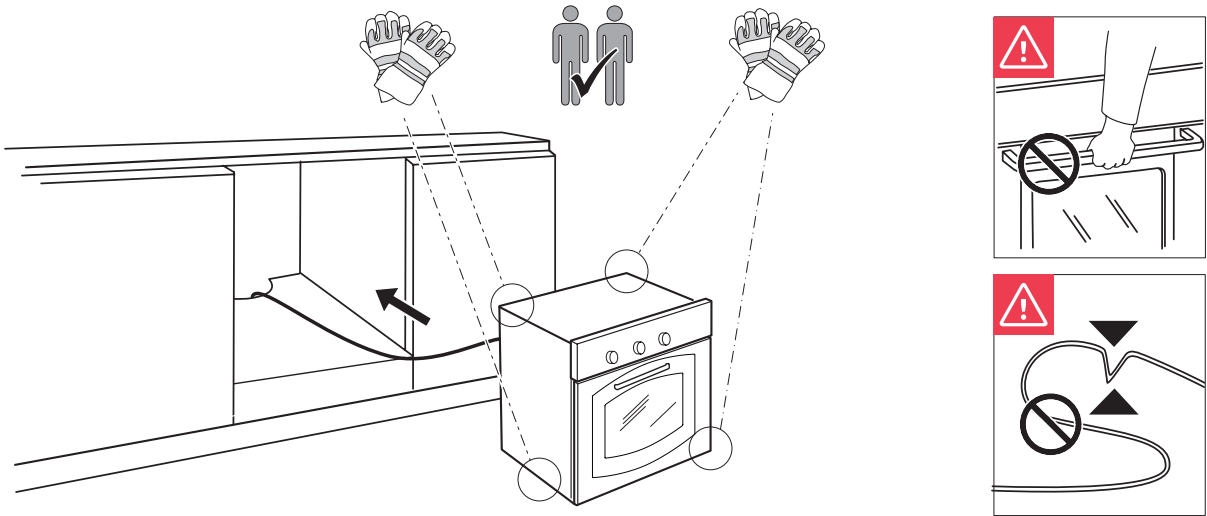
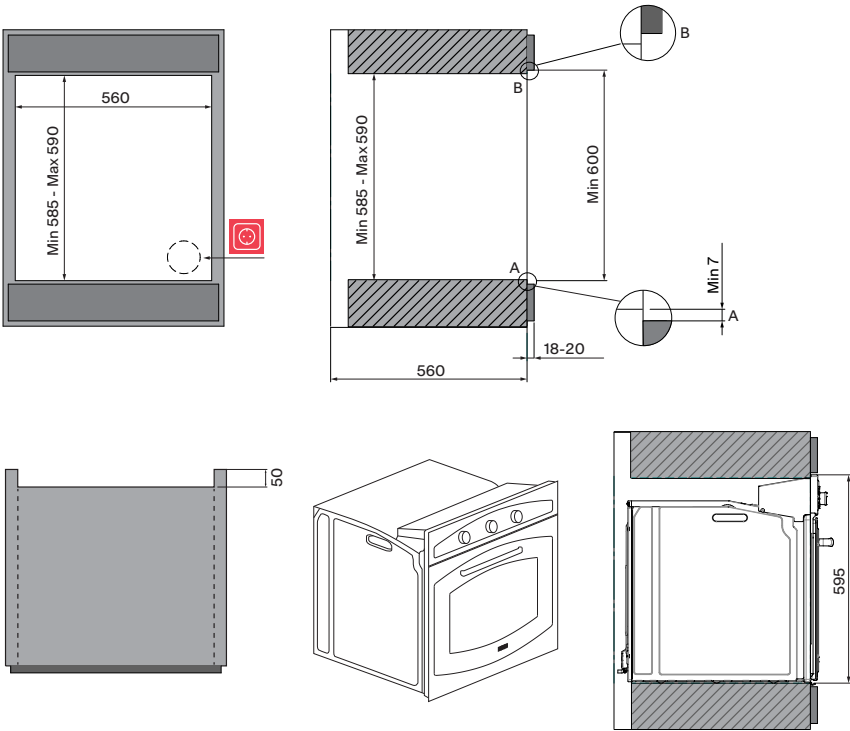
Цей прилад виробляється з матеріалів, придатних для повторної переробки чи використання. Утилізуйте його відповідно до чинних нормативних вимог до утилізації відходів. Щоб отримати додаткову інформацію про обробку, відновлення й повторну переробку побутових електричних приладів, зверніться до місцевих органів влади, служби збирання побутових відходів або крамниці, де було придбано цей прилад. Цей прилад має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/EU про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Належна утилізація цього виробу допоможе запобігти негативним наслідкам для довкілля й здоров'я людей.

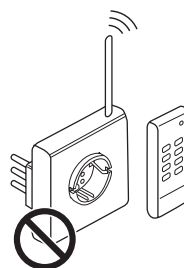
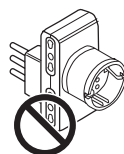
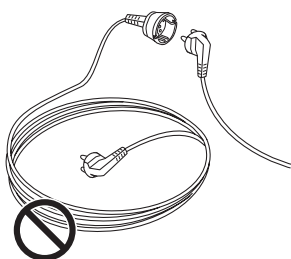
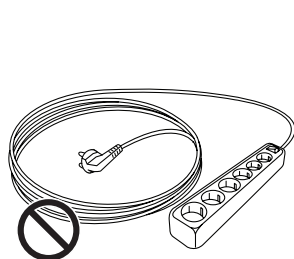
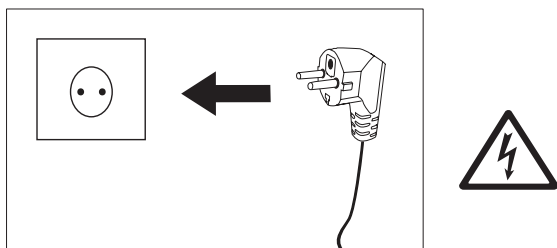
Символ  на виробі або в супровідній документації означає, що прилад не підлягає утилізації разом із побутовим сміттям, а має бути доставлений до відповідного центру утилізації відходів електричного й електронного обладнання.

Поради щодо енергозбереження

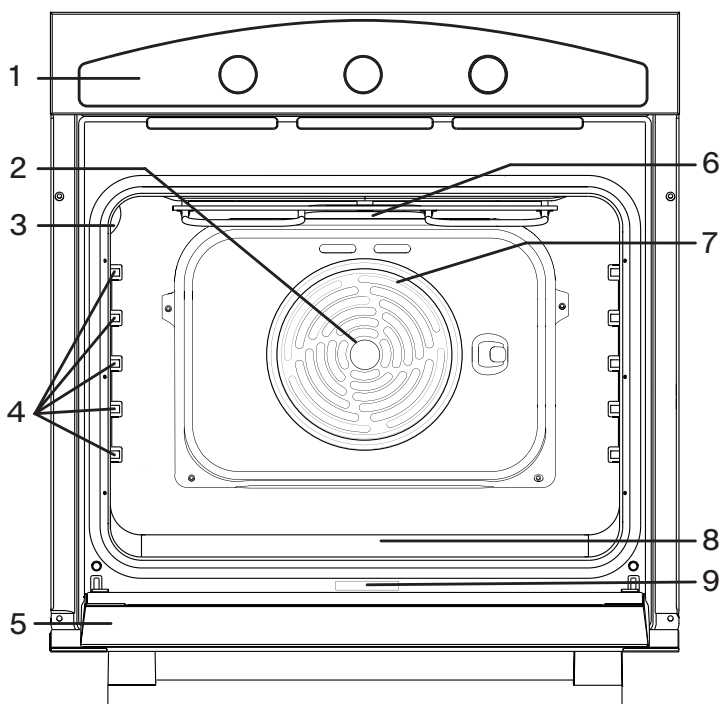
Попередньо розігрівайте піч тільки в тому разі, якщо це зазначено в таблиці приготування страв або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані дека, оскільки вони краще поглинають тепло. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжать готуватися навіть після вимкнення печі.

Установлення



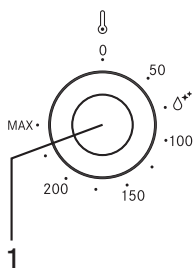


Огляд



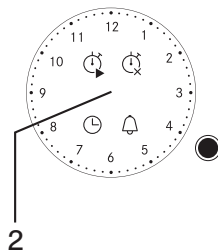
1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Напрявні для полиці
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Кільцевий нагрівальний елемент (не видний)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видний)
9. Паспортна табличка (не видаляти)

Панель керування: модель FCO 86 H, FCL 86 H



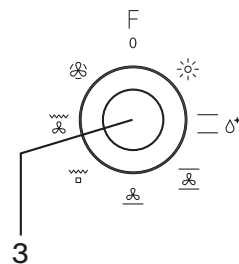
1. Перемикач термостата

Поверніть, щоб вибрати потрібну температуру під час увімкнення вибраної функції.



2. Аналоговий перемикач таймера

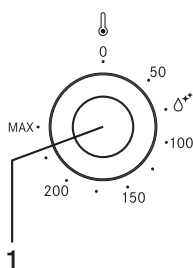
Повертаючи нажимний перемикач, можна: установити час, запрограмувати час початку й завершення приготування, установити сигналізацію (Нагадування).



3. Перемикач вибору

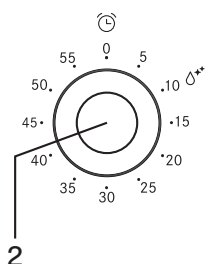
Для ввімкнення печі шляхом вибору функції. Поверніть у положення 0, щоб вимкнути піч.

Панель керування: модель FCO 82 H



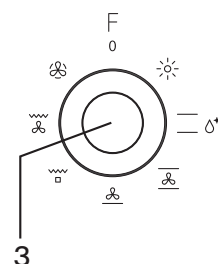
1. Перемикач термостата

Поверніть, щоб вибрати потрібну температуру під час увімкнення вибраної функції.



2. Перемикач таймера

Виконує функцію таймера. Не активує та не перериває приготування.

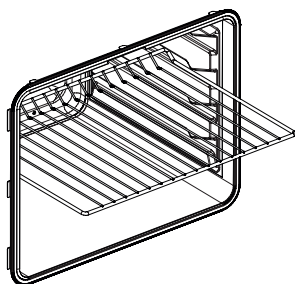


3. Перемикач вибору

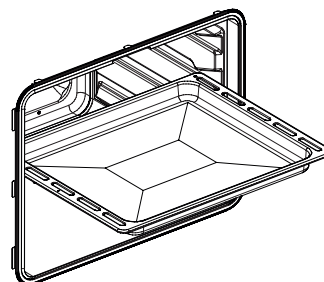
Для ввімкнення печі шляхом вибору функції. Поверніть у положення 0, щоб вимкнути піч.

Акcesуари

Решітка – 2 шт.



Деко – 2 шт.



Інші акcesуари можна придбати окремо в служби післяпродажного обслуговування.

Функції

0

Вимкнення

Для вимикання печі.



Світло

Для ввімкнення світла всередині печі.



Стандартне випікання

Для приготування будь-яких страв тільки на одній полиці.



Очищення паром

Дія пари, яка вивільняється під час цього спеціального циклу очищення з низькою температурою, дозволяє легко усунути бруд і залишки їжі. Налийте 250 мл води на дно печі й вийміть усі внутрішні аксесуари. Закрийте дверцята й використайте цю функцію, установивши час 10 хвилин і температуру 75°C. Після завершення циклу вимкніть піч і дайте їй охолонути 15 хвилин. Зрештою витріть увесь бруд і залишки рідини вологою ганчіркою.



Випікання з конвекцією

Для приготування випічки із соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також використовувати для приготування на двох полицях. Міняйте положення тарілок для більш рівномірного приготування страв.



Нижнє нагрівання з примусовою конвекцією

Вмикаються нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Ідеальний спосіб готувати рибу, а також заморожені продукти й напівфабрикати загалом. Дуже ефективний спосіб випікати солодоші.



Гриль

Для приготування на грилі стейків, шашлику й ковбасок, запікання овочів (гратен) або підсмажування хлібу. Під час приготування м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку. Поставте піддон на будь-який із рівнів під решіткою та додайте 200 мл питної води.



Турбогриль

Для підсмажування великих шматків м'яса (окосту, ростбіфа, курки). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку. Поставте піддон на будь-який із рівнів під решіткою та додайте 500 мл питної води.



Примусова вентиляція

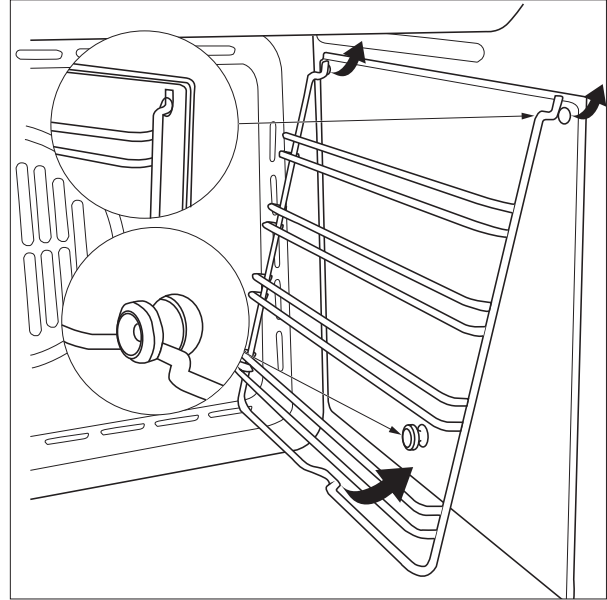
Для приготування різних страв, які потребують однакової температури приготування, на кількох полицях (максимум трьох) одночасно. Цю функцію можна використовувати для приготування різних страв без перенесення запахів від однієї страви до іншої.

Перше використання

Розігрів печі

- ▶ Від нової печі може виходити запах, що залишився після виробництва. Це абсолютно нормально. Тому перед приготуванням їжі рекомендуємо нагріти порожню піч для усунення всіх можливих запахів.
- ▶ Вийміть із печі весь захисний картон або прозору плівку, а також будь-які аксесуари (щоб вийняти бокові рами з печі з рівними стінками, виконайте дії, показані на малюнку).
- ▶ Нагрівайте піч до температури 250°C приблизно одну годину, бажано за допомогою функції «Випікання з конвекцією». Під час такого розігріву піч має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно встановити функцію.

Примітки. Бажано провітрити приміщення після першого використання приладу.



Щоденне використання

Вибір функції

Щоб вибрати функцію, поверніть перемикач вибору на символ, що відповідає потрібній функції.

Увімкнення функції

Ручний режим

Щоб розпочати виконання вибраної функції, поверніть перемикач термостата й установіть потрібну температуру. Щоб перервати виконання функції в будь-який момент, вимкніть піч, повернувши перемикач вибору й перемикач термостата в положення 0.

Очищення паром

Щоб увімкнути функцію «Очищення паром», налейте 250 мл води на дно печі, а потім поверніть перемикач вибору й перемикач термостата в положення, позначене символом Δ^{+} .

Рекомендується використовувати цю функцію впродовж 10 хвилин.

Налаштування таймера

Ця функція не перериває та не активує приготування. Натомість вона дозволяє скористатися нагадуванням і тоді, коли якась функція активна, і тоді, коли піч вимкнена. Щоб увімкнути таймер, поверніть перемикач таймера по колу за годинниковою стрілкою, а потім поверніть його назад до бажаної позначки часу. Коли відлік часу завершиться, ви почуєте звуковий сигнал.

Налаштування аналогового таймера

Щоб установити час, який показує годинник, натисніть і швидко відпустіть перемикач 4 рази, поки не зблимає символ $\odot$. Потім, щоб збільшити або зменшити час, що відображається, з кроком в 1 хвилину, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка посунеться з кроком в 1 хвилину за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки.

Коли мине 10 секунд із моменту останнього коригування електронного таймера, він автоматично вийде з режиму встановлення часу.

Ручний режим приготування

Коли таймер не активовано, він дозволяє готувати в ручному режимі, використовуючи перемикачі термостата й вибору функцій на печі.

Програмування часу завершення приготування

Програмування часу завершення приготування дозволяє розпочати приготування негайно й завершити автоматично залежно від запрограмованого часу.

Щоб запрограмувати час завершення приготування, натисніть і швидко відпустіть перемикач 2 рази, поки не зблимає символ

Щоб збільшити або зменшити час приготування з кроком в 1 хвилину, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка посунеться з кроком в 1 хвилину за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки. Після останнього повороту символ блиматиме впродовж 10 секунд. Програму можна підтвердити, натиснувши перемикач, якщо було запрограмовано принаймні 2 хвилини приготування.

Після підтвердження програми розпочнеться приготування, і буде автоматично активовано звуковий сигнал. Приготування завершиться, коли час завершення приготування буде дорівнювати поточному часу.

Щоб відобразити встановлену програму, натисніть та швидко відпустіть перемикач, і стрілки й символи покажуть установлену програму.

Після завершення приготування зблимає символ і пролунає звуковий сигнал. Через 1 хвилину сигнал вимикається, а символ продовжить блимати, поки ви не натиснете на перемикач.

Щоб скасувати програму до її завершення, натисніть і утримуйте кнопку 3 секунди.

Програму буде скасовано, і таймер повернеться до ручного режиму приготування.

Програмування часу початку й часу завершення приготування

Програма «Час початку приготування» дозволяє почати й завершити приготування автоматично залежно від запрограмованого часу.

Щоб запрограмувати час початку приготування, натисніть і швидко відпустіть перемикач 1 раз, поки символ не почне блимати.

Щоб збільшити або зменшити час початку приготування з кроком в 1 хвилину, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка посунеться з кроком в 1 хвилину за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки.

Символ блиматиме впродовж 10 секунд після останнього повороту. Якщо протягом цього часу ви не повернете чи не натиснете перемикач, стрілки автоматично повернуться до відображення часу, а програму буде скасовано. Якщо ви натиснете перемикач, час початку приготування буде збережено (символ буде світитися, не блимаючи), за умови, що ви запрограмували принаймні 1 хвилину затримки, і таймер перейде до налаштування часу завершення приготування (символ засвітиться й буде блимати).

Щоб запрограмувати час завершення приготування, виконайте порядок дій, описаний у відповідному пункті.

Приготування їжі розпочнеться, коли час початку дорівнюватиме поточному часу.

Програмування нагадування

Якщо запрограмувати нагадування, ви почуєте простий сигнал після завершення запрограмованого часу без активації приготування (режим «Нагадування»).

Щоб запланувати подання сигналу без приготування (у режимі «Нагадування»), натисніть і швидко відпустіть перемикач 3 рази, поки не зблимає символ .

Потім поверніть перемикач і встановіть «Нагадування» так само, як установлюється

час завершення приготування (див. відповідний пункт).

Режим «Нагадування» можна використовувати тільки тоді, коли не виконується жодна програма.

Відображення встановленої програми

Пристрій дозволяє побачити, яку програму встановлено.

Для цього натисніть і швидко відпустіть перемикач, і блок керування відобразить установлену програму: стрілки годинника пересунуться на встановлений час, а кроки буде показано миготінням відповідних символів.

Блок керування автоматично повернеться до відображення поточного часу й продовжить виконувати встановлену програму.

Видалення встановленої програми

Блок керування дозволяє скасувати програму.

Щоб скасувати встановлену програму, натисніть і утримуйте перемикач кілька секунд, поки відповідні символи не вимкнуться й не пролунає сигнал. Блок керування автоматично повернеться в ручний режим приготування.

Сигнал про вимкнення електрики

Таймер не скасовує програму в разі вимкнення електрики.

Таймер сигналізує про кожен випадок вимкнення електрики блиманням символа , щоб користувач міг перевірити, чи правильний час відображається. У такому разі натисніть і швидко відпустіть перемикач, щоб вимкнути сигнал.

Корисні поради

Использование таблицы приготовления блюд

Як користуватися таблицею приготування страв

У таблиці показано оптимальні функції та рівні, які варто використовувати для приготування різних страв. Відлік часу приготування починається з моменту, коли страву поставили в піч. Значення температури й часу приготування є приблизними та залежать від кількості харчових продуктів і типу аксесуара, що використовується. Для початку використайте найнижчі рекомендовані параметри, а якщо страва буде не готова, перейдіть до вищих параметрів. Використовуйте аксесуари, що входять до комплекту виробу. Також бажано використовувати темні металеві форми для випікання й дека.

Крім того, можна використовувати посуд і аксесуари з термостійкого скла або кераміки, але врахуйте, що час приготування буде трохи довший.

Приготування різних страв одночасно

За допомогою функції «Примусова вентиляція» можна одночасно готувати різні страви, яким потрібна однакова температура приготування (наприклад, рибу й овочі), на різних рівнях. Вийміть із печі страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште страву, яка готується довше.

Таблиця приготування страв

Рецепт	Функція	Температура	Тривалість (хв)	Рівні
Випічка з дріжджового тіста	— —	160 – 200	30 – 50	2/3
Заварні тістечка	— —	160 – 180	20 – 40	2
	⊗	140 – 160	10 – 40	2
Риба	— —	210 – 220	45 – 60	2
	⊗	160 – 180	45 – 60	2/3
	⌚ ⊗	190	60 – 70	2/3
Ковбаски / реберця	⌚ □	230 – 250	14 – 18	4/5
Телятина / яловичина	— —	225 – 250	120 – 150	2
	⊗	160 – 180	120 – 160	2
Свинина	— —	210 – 230	90 – 120	2
	⊗	160 – 190	90 – 120	2
Курка	⌚ ⊗	200 – 220	50 – 60	2/3
	— —	160 – 180	45 – 60	2
	⊗	175 – 190	60 – 70	2
Овочі	— —	190 – 210	40 – 50	2
	⌚ ⊗	170 – 190	40 – 50	3

	— —	⊗	⌚ □	⌚ ⊗	⊗	⊗
Функції	Стандартне випікання	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Нижнє нагрівання з примусовою конвекцією

Чищення й обслуговування



Не використовуйте обладнання для очищення парою.



Виконуйте необхідні дії, коли піч холодна.



Не використовуйте металеві шкребки, абразивні мочалки або абразивні чи корозійні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.



Під час усіх дій використовуйте захисні рукавички. Відключіть прилад від мережі живлення.

Зовнішні поверхні

- ▶ Протріть поверхні вологою ганчіркою з мікрофібри. У разі сильного забруднення додайте кілька крапель мийного засобу з нейтральним рівнем рН. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- ▶ Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби. Якщо будь-який такий засіб випадково потрапить на поверхні приладу, негайно витріть його вологою ганчіркою з мікрофібри.

Внутрішні поверхні

- ▶ Після кожного використання дайте печі охолонути, а потім очистіть її, бажано поки вона ще тепла, щоб усунути будь-які відкладення або плями від залишків їжі. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок приготування продуктів із високим умістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім витріть її ганчіркою або губкою.
- ▶ Активуйте функцію «Очищення парою» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- ▶ Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти й потім установити на місце.
- ▶ Скло дверцят слід мити відповідним рідким мийним засобом.

Акcesуари

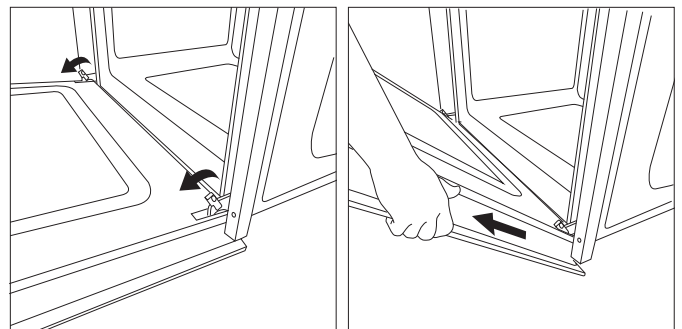
Після використання замочіть акcesуари в рідкому розчині мийного засобу, беручи їх рукавицями-прихватками, якщо вони досі гарячі. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки для миття посуду або губки.

Знімання й установлення дверцят

Дверцята печі можна швидко й легко зняти. Для цього виконайте такі дії:

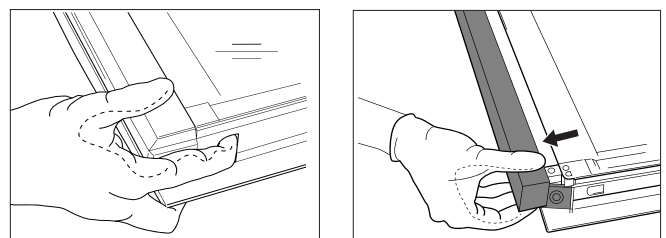
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Підніміть два важелі, які показано на малюнку нижче.
3. Зачиняйте дверцята до моменту першої зупинки (через підняті важелі).
4. Підніміть дверцята вгору й назовні, щоб зняти їх із кріплень.

Щоб установити дверцята на місце, вставте завіси в місця для кріплення й опустіть два важелі.

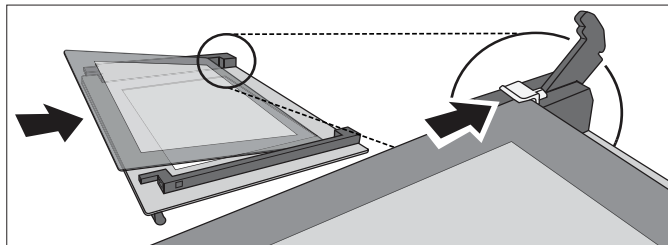


Натисніть для чищення: чищення скла

1. Знявши дверцята та поклавши їх на м'яку поверхню ручкою вниз, одночасно натисніть на два фіксатори та зніміть верхній край дверцят, потягнувши його на себе.



2. Перед чищенням підніміть і міцно тримайте внутрішнє скло обома руками, зніміть його та покладіть на м'яку поверхню.
3. Глянцева чорна рамка внутрішнього скла має бути зверху.

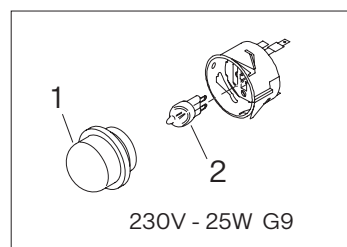


4. Встановіть на місце верхній край дверцят (до клацання). Перш ніж встановлювати дверцята, переконайтеся, що надійно закріплений ущільнювач.

Заміна лампи

1. Від'єднайте піч від мережі електроживлення.
2. Зніміть захисний ковпак зі світильника, замініть лампочку й установіть захисний ковпак на місце.

3. Знову підключіть піч до мережі електроживлення.



Примітка. Лампочка, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових приладів і не призначена для звичайного освітлення приміщень удома (Регламент Комісії ЄС № 244/2009). Лампочки можна придбати в служби післяпродажного обслуговування.

⚠ У разі використання галогенних лампочок не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть їх пошкодити. Не користуйтеся піччю, поки захисний ковпак світильника не буде знову встановлено.

Пошук і усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
Піч не працює.	Відсутнє електропостачання. Прилад відключено від мережі живлення.	Перевірте, чи наявне електропостачання й чи підключено піч до мережі живлення. Вимкніть піч і ввімкніть знов, щоб побачити, чи зберігається проблема.

Підтримка

У разі будь-яких проблем під час експлуатації приладу зверніться до центру технічного обслуговування Franke.

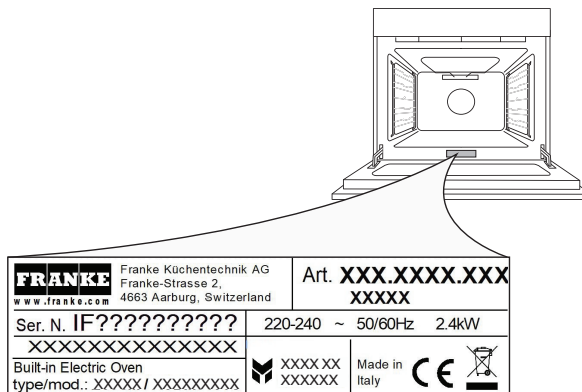
Не користуйтеся послугами неуповноважених техніків.

Укажіть:

- тип несправності,
- модель пристрою (Art./код),
- серійний номер (S.N.), зазначений на паспортній табличці, яка розташована на нижньому краю заглиблення печі (її видно, коли дверцята відкриті).



Звертаючись до нашого центру обслуговування, назвіть коди, наведені на паспортній табличці вашого виробу.

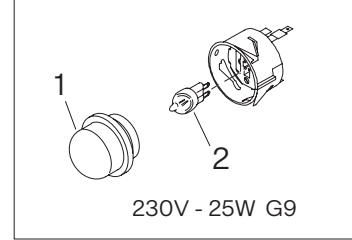


ملاحظة: صُممت اللبنة المستخدمة في المنتج للأجهزة المنزلية تحديدًا وهي غير مناسبة لإضاءة غرفة المنزل بشكل عام (لائحة اللجنة الأوروبية 244/2009). ويمكنك الحصول على لمبات الإضاءة لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

⚠ في حالة استخدام لمبات هالوجين، لا تتعامل معها بيدين عاريتين لأنها قد تتعرض للضرر من بصمة أصابعك. ولا تستخدم الفرن حتى يتم إعادة تركيب غطاء المصباح.

استبدال المصباح

1. افصل الفرن عن مصدر الكهرباء.
2. اخلع الغطاء من المصباح واستبدل اللبنة، ثم أعد وضع الغطاء على المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.

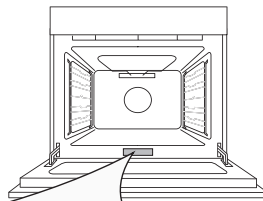


استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع الكهرباء. الانفصال عن الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أطفئ الفرن وأعد تشغيله لمعرفة ما إذا كان العطل مستمرًا.

الدعم

عند الاتصال بمركز الخدمة الخاص بنا، يُرجى ذكر الأكواد الموردة على لوحة صنع المنتج.



FRANKE	Franke Küchentechnik AG Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg, Switzerland www.franke.com	Art. XXX.XXXX.XXX XXXXX
Ser. N. IF??????????	220-240 ~ 50/60Hz	2.4kW
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXX XX XXXXXX	Made in Italy
Built-in Electric Oven type/mod.: XXXXX / XXXXXXXXX		

في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بمركز الخدمات الفنية في شركة Franke.
تجنب نهائيًا الاستعانة بخدمات الفنيين غير المعتمدين.
يرجى تحديد:
- نوع العطل،
- طراز الجهاز (النوع/الكود)،
- يوجد الرقم التسلسلي (S.N.) على لوحة الصنع الموجودة بالحافة السفلية بحيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).

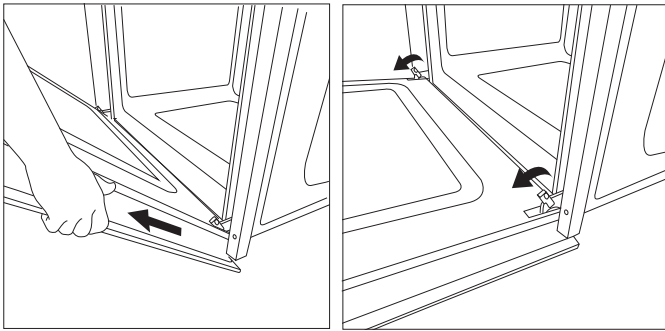


التنظيف والصيانة

خلع الباب وإعادة تركيبه

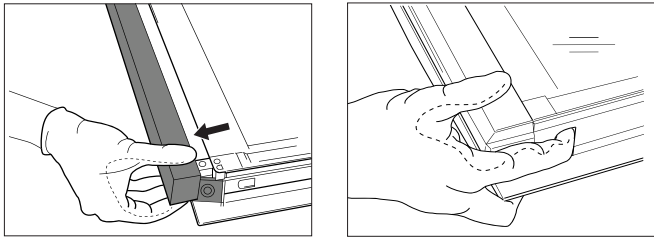
يمكن خلع باب الفرن بسرعة وسهولة. للقيام بذلك، تابع على النحو التالي:

1. افتح الباب بالكامل.
2. ارفع الذراعين كما هو موضح في الشكل أدناه.
3. أغلق الباب حتى وضع المصد الأول (الناتج بواسطة الأذرع المرفوعة).
4. ارفع الباب لأعلى وللخارج لخلعه من قواعده. لإعادة تركيبه، قم بتركيب الباب والمفصلات في قواعدها وأخفض الذراعين.

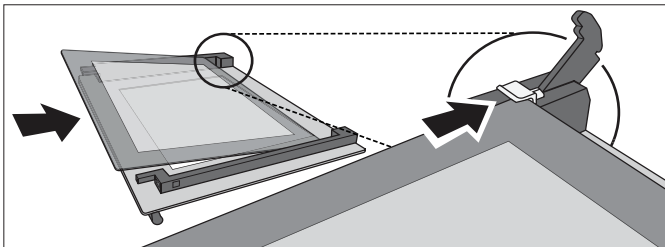


اضغط من أجل التنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد إزالة الباب ووضعه على سطح ناعم مع توجيه المقبض إلى أسفل، اضغط في الوقت نفسه على مشبكي التثبيت و قم بإزالة الحافة العلوية للباب عن طريق سحبه نحوك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأمسكه بكلتا يديك بإحكام، ثم قم بإزالته ووضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.
3. لإعادة وضع الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تأكد أن الإطار الأسود اللامع للزجاج متجه لأعلى.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: تشير النقرة إلى أن الموضع صحيح. تأكد أن ختم الإحكام آمن قبل إعادة تركيب الباب.

⚠ لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخر.

⚠ قم بالأعمال المطلوبة بينما الفرن بارد.

⚠ لا تستخدم الصوف السلبي أو مواد التنظيف الخشنة أو الكاشطة/الأكالة لأنها تلحق الضرر بأسطح الجهاز.

⚠ استخدم قفازات واقية أثناء إجراء جميع الأعمال. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

الأسطح الخارجية

- ◀ نظّف الأسطح بقطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة. وإذا كانت متسخة للغاية، فأضف بضعة قطرات من منظف متعادل القيمة الهيدروجينية. وامسحها بقطعة قماش جافة.
- ◀ لا تستخدم منظفات أكالة أو خادشة. إذا تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز دون قصد، فقم بتنظيفها على الفور باستخدام قطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- ◀ بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد، ثم قم بتنظيفه، ويُفضل وهو دافئ لإزالة رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف الماء المتكثف المتكون نتيجة طهي الأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية، اترك الفرن يبرد تمامًا، ثم امسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
- ◀ قم بتفعيل وظيفة "التنظيف بالبخر" لتنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- ◀ يمكن إزالة الباب بسهولة وإعادة تركيبه لتسهيل عملية تنظيف الزجاج.
- ◀ قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام سائل تنظيف مناسب.

الملحقات

انقع الملحقات في سائل محلول الغسل بعد الاستخدام وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسل أو إسفنجة.

المستويات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة	الوظيفة	الوصفة
2/3	60 - 50	220 - 200		الدجاج
2	60 - 45	180 - 160		
2	70 - 60	190 - 175		
2	50 - 40	210 - 190		الخضروات
3	50 - 40	190 - 170		

						الوظائف
بمساعدة المروحة السفلية	دفع الهواء	الشواية التبرو	الشواية	الخيز بالتوزيع الحراري	الخيز التقليدي	

نصائح مفيدة

ويمكنك أيضًا استخدام مقالي البايركس والآواني الفخارية، لكن سيؤدي ذلك إلى إطالة أزمان الطهي بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في آنٍ واحد

باستخدام وظيفة "دفع الهواء" يمكنك طهي أطعمة مختلفة تتطلب نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (مثل: الأسماك والخضروات) على مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب زمن طهي أقصر واطرك الطعام الذي يتطلب زمن طهي أطول في الفرن.

كيفية قراءة جدول الطهي

يسرد الجدول أفضل الوظائف والمستويات المناسبة للاستخدام لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة. تبدأ أزمان الطهي من اللحظة التي يوضع فيها الطعام في الفرن. درجات حرارة وأزمان الطهي تقريبية وتعتمد على كمية الطعام ونوع الملحق المستخدم. استخدم الإعدادات الموصى بها للبدء، ثم انتقل إلى إعدادات أعلى إذا لم يتم طهي الطعام بالقدر الكافي. استخدم الملحقات الموردة ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون.

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	درجة الحرارة	المدة (دقيقة)	المستويات
كعك مختمر	— —	200 - 160	50 - 30	2/3
عجينة الشو	— —	180 - 160	40 - 20	2
	⊗	160 - 140	40 - 10	2
	— —	220 - 210	60 - 45	2
أسماك	⊗	180 - 160	60 - 45	2/3
	⊗ ⊗	190	70 - 60	2/3
السجق / الريش	⊗ □	250 - 230	18 - 14	4/5
لحم عجول / لحم بقري	— —	250 - 225	150 - 120	2
	⊗	180 - 160	160 - 120	2
لحم دسم	— —	230 - 210	120 - 90	2
	⊗	190 - 160	120 90	2

ضبط "المقياتي التناظري"

تستمر الأيقونة (⌚) في الوميض لمدة 10 ثوانٍ بعد آخر تدوير. وإذا لم تُدر المفتاح أو تضغط عليه خلال هذه المدة، فسوف تعود العقارب تلقائيًا إلى عرض الوقت ويتم إلغاء البرنامج. في حالة الضغط على المفتاح، يتم تخزين "وقت تشغيل البرنامج" (تضيء الأيقونة ⌚) باستمرار، طالما قمت ببرمجة تأخير لمدة دقيقة واحدة على الأقل وتنتقل إلى إعداد "وقت انتهاء الطهي" (تتغير الأيقونة ⌚) من الإيقاف إلى الوميض).

لبرمجة "وقت انتهاء الطهي"، اتبع الإجراءات الواردة في الفقرة ذات الصلة.

سوف يبدأ الطهي إذا كان "وقت التشغيل = الوقت الحالي".

برمجة "التذكير بالدقائق"

تؤدي برمجة "التذكير بالدقائق" إلى صدور تنبيه عند انتهاء الوقت المبرمج دون تفعيل الطهي (وضع "التذكير بالدقائق"). لجدولة "تنبيه" دون طهي ("وضع التذكير بالدقائق")، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح 3 مرات حتى تومض الأيقونة ⌚. ثم أدر المفتاح ويكون ضبط "تذكير الدقائق" نفس "وقت انتهاء الطهي" (راجع الفقرة ذات الصلة).

لا يمكن استخدام "التذكير بالدقائق" إلا في حالة عدم تشغيل أي برنامج.

عرض البرنامج المضبوط

يسمح لك المبرمج بعرض البرنامج المضبوط. لعرض البرنامج المضبوط، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح وحرره وستعرض وحدة التحكم البرنامج المضبوط من خلال تحرك العقارب إلى الوقت المضبوط وتمييز الدرجات مع وميض الأيقونات ذات الصلة.

تعود وحدة التحكم إلى عرض الوقت الحالي تلقائيًا ويستمر تشغيل البرنامج المضبوط.

حذف البرنامج المضبوط

تُتيح وحدة التحكم إلغاء البرنامج المضبوط. لإلغاء البرنامج المضبوط، اضغط على المفتاح لعدة ثوانٍ حتى تنطفئ الأيقونات ذات الصلة وتصدر صافرة. تعود وحدة التحكم تلقائيًا إلى وضع الطهي اليدوي.

إشارة العطل الكهربائي

لا يقوم الميقاتي بإلغاء البرنامج في حالة العطل الكهربائي. ويُشير الميقاتي إلى أي عطل كهربائي في الشبكة الرئيسية من خلال وميض الأيقونة ⌚ حتى يمكن للمستخدم التحقق من صحة الوقت.

وفي هذه الحالة، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح لتعطيل الإشارة.

لضبط الوقت الموضح في الساعة، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح 4 مرات حتى تومض الأيقونة ⌚.

بعد ذلك، من أجل زيادة أو تقليل الوقت المعروض على فترات كل منها 1 دقيقة، أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة أو عكس الاتجاه وسيتحرك عقرب الدقائق على فترات كل منها 1 دقيقة سواء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس الاتجاه.

عند انقضاء 10 ثوانٍ من آخر تعديل للميقاتي الإلكتروني، سوف يغادر وضع إعداد الوقت تلقائيًا.

الطهي اليدوي

يُتيح الميقاتي، في حالة عدم تفعيله، الطهي اليدوي باستخدام مفتاح الثرموستات ومفتاح الوظيفة بالفرن.

برمجة "وقت انتهاء الطهي"

تسمح برمجة "وقت انتهاء الطهي" لك ببدء الطهي على الفور وإنهاء الطهي تلقائيًا اعتمادًا على الوقت المبرمج. لبرمجة "وقت انتهاء الطهي"، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح مرتين حتى تومض الأيقونة ⌚.

لزيادة أو تقليل مدة الطهي على فترات كل منها 1 دقيقة، أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها وسيتحرك عقرب الدقائق بمعدل دقيقة واحدة في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها. سوف تومض الأيقونة ⌚ لمدة 10 ثوانٍ بعد آخر إدارة. ويمكن تأكيد البرنامج من خلال الضغط على المفتاح لمدة طويلة بعد دقيقتين على الأقل من برمجة الطهي.

بعد تأكيد البرنامج، يبدأ الطهي ويتم تفعيل الإنذار الصوتي تلقائيًا. وسينتهي الطهي إذا كان "وقت انتهاء الطهي" = الوقت الحالي.

لعرض البرنامج المضبوط، اضغط على المفتاح لفترة قصيرة واتركه وستعرض العقارب والأيقونات البرنامج المضبوط. وفي نهاية الطهي، تومض الأيقونة ⌚ ويصدر صوت التنبيه. بعد مرور دقيقة واحدة، يتم تعطيل التنبيه وتستمر الأيقونة ⌚ في الوميض حتى تضغط على المفتاح.

لإلغاء البرنامج قبل الانتهاء، اضغط على الزر لمدة 3 ثوانٍ؛ سيتم إلغاء البرنامج ويعود الميقاتي إلى وضع الطهي اليدوي.

برمجة "وقت تشغيل الطهي و"وقت انتهاء الطهي"

تسمح برمجة "وقت تشغيل الطهي" ببدء وإنهاء الطهي تلقائيًا اعتمادًا على الأوقات المبرمجة.

لبرمجة "وقت تشغيل الطهي"، اضغط لفترة قصيرة على المفتاح مرة واحدة حتى تبدأ الأيقونة ⌚ في الوميض.

لزيادة أو تقليل وقت تشغيل الطهي على فترات كل منها 1 دقيقة، أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها وسيتحرك عقرب الدقائق بمعدل دقيقة واحدة في اتجاه عقارب الساعة أو عكسها.

دفع الهواء



لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة الحرارة للطهي على عدة أرفف (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أطعمة مختلفة دون نقل النكهات من طعام إلى آخر.

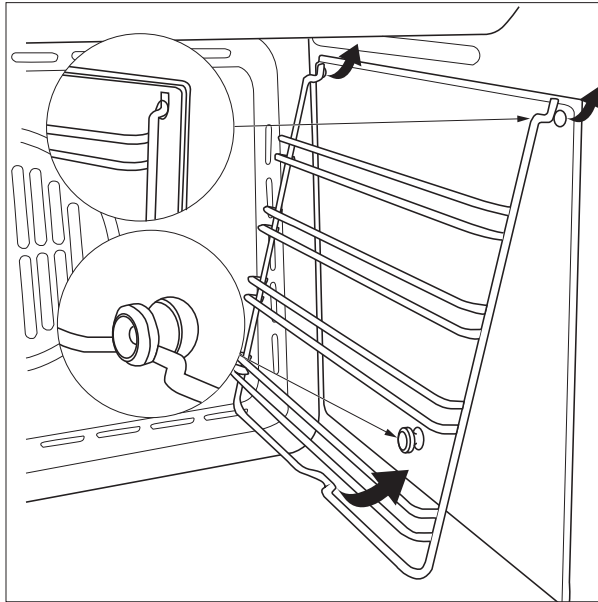
الشواية التبريد



لتحمير قطع اللحم الكبيرة (الأرجل واللحم البقري المشوي والدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع عصارة الطهي: ضع المقلاة على أي مستوى أسفل الرف السليكي وأضف 500 مل من ماء صالح للشرب.

الاستخدام لأول مرة

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



تسخين الفرن

- ◀ قد تنبعث روائح كريهة من فرن جديد تم تركه في المصنع: وهذا أمر طبيعي للغاية. لهذا السبب، نوصي قبل البدء في طهي الطعام بتسخين الفرن وهو فارغ للتخلص من أي روائح محتملة.
- ◀ أزل ورق الحماية المقوى أو الطبقة الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من داخله (إزالة الإطارات الجانبية من الأفران ذات الجدران المصقولة، تصرف كما هو موضح في الشكل).
- ◀ قم بتسخين الفرن حتى درجة 250 م لمدة ساعة واحدة، ويُفضل باستخدام وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغًا أثناء هذا الوقت. اتبع التعليمات لضبط الوظيفة بشكل صحيح.

الاستخدام اليومي

التنظيف بالبخار

لتنشيط وظيفة "التنظيف بالبخار"، اسكب 250 مل ماء في أرضية الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى الأيقونة أفضل استخدام الوظيفة لمدة 10 دقائق.

ضبط "الميكاتي"

لا يؤدي هذا الخيار إلى قطع أو تفعيل عملية الطهي ولكن يُتيح استخدام "التذكير بالدقائق" سواء أثناء تفعيل الوظيفة أو عند إيقاف الفرن. لتفعيل "الميكاتي"، أدر مفتاح الميكاتي جهة اليمين في اتجاه عقارب الساعة، ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه المعاكس إلى المدة المرغوبة: تصدر إشارة صوتية لتحذيرك عند انتهاء العد التنازلي.

تحديد وظيفة

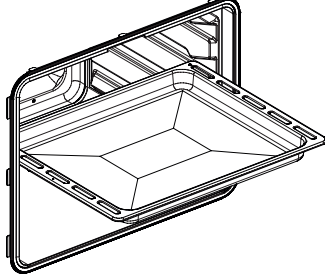
لتحديد وظيفة، أدر مفتاح الاختيار على رمز الوظيفة المطلوبة.

تفعيل وظيفة

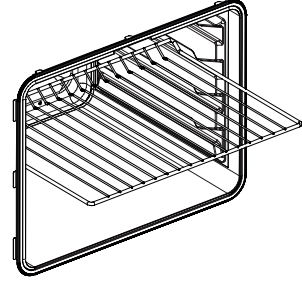
يدوي

لتشغيل الوظيفة المحددة، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة. لإيقاف وظيفة في أي وقت، أطفئ الفرن وأدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0.

2 صينية



2 رف سلبي



يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من مركز خدمة ما بعد البيع.

الوظائف

الخبيز بالتوزيع الحراري

لخبز الكيك ذي الحشو الرطب على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضًا للطهي على رفين. قم بتبديل موضع الأطباق لطهي الطعام بتجانس أكبر.



إيقاف التشغيل
لإيقاف الفرن.



الإضاءة

لتشغيل الإضاءة في حيز الفرن.



بمساعدة المروحة السفلية

يتم تنشيط عنصر التسخين السفلي (الموجود بالأرضية) والمروحة. مثالي لطهي الأسماك والأطعمة المجمدة أو سابقة الطهي بوجه عام. استخدام هذا الوضع مع الحلوى فعال للغاية.



الخبيز التقليدي
لطهي أي طعام على رف واحد فقط.



التنظيف بالبخر

يسمح تشغيل البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة منخفضة الحرارة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بكل سهولة. اسكب 250 مل ماء على أرضية الفرن وأزل جميع الملحقات الداخلية. أغلق الباب واستخدم الوظيفة لمدة 10 دقائق عند درجة 75. وبمجرد انتهاء الدورة، أطفئ الفرن واتركه يبرد لمدة 15 دقيقة. وفي النهاية، امسح جميع الاتساخات والبقايا السائلة بقطعة قماش رطبة.



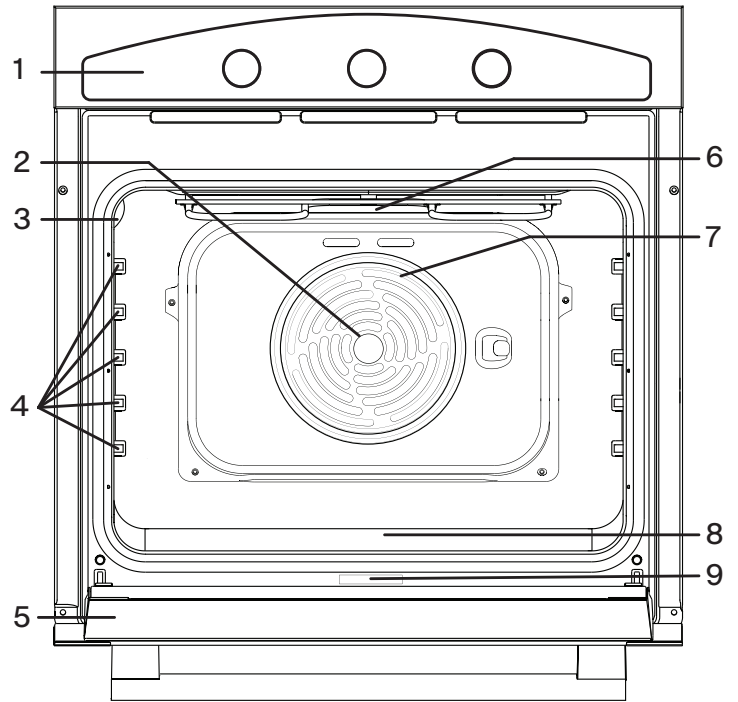
الشواية

لشواء شرائح الاستيك والكباب والسجق أو طهي الخضروات أو تحميص الخبز. عند شواء اللحوم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع عصارة الطهي؛ ضع المقلاة على أي مستوى أسفل الرف السلبي وأضف 200 مل من ماء صالح للشرب.

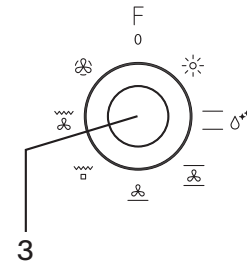
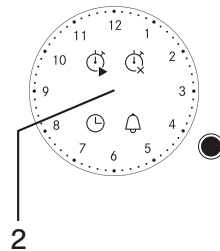
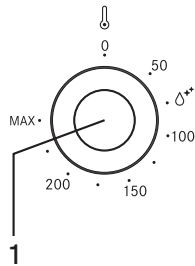


نظرة عامة

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. المصباح
4. قضبان الأرفف
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
9. لوحة الصنع (لا تخلعها)



لوحة التحكم: الطراز FCL 86 H / FCO 86 H



3. مفتاح الاختيار

لتشغيل الفرن من خلال تحديد إحدى الوظائف. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

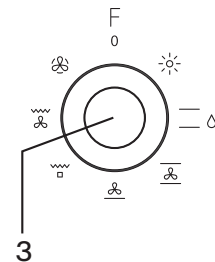
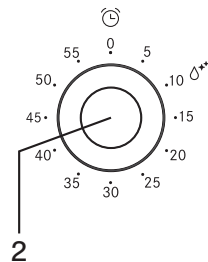
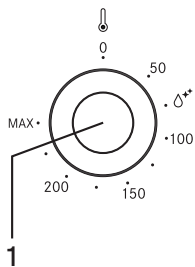
2. مفتاح الميقاتي التناظري

يمكنك ضبط الوقت والبرنامج وبداية ونهاية الطهي والتنبيه المحدد من خلال تدوير المفتاح الانضغاطي (التذكير بالدقائق).

1. مفتاح الترموستات

أدره لاختيار درجة الحرارة المطلوبة عند تفعيل الوظيفة المحددة.

لوحة التحكم: الطراز FCO 82 H



3. مفتاح الاختيار

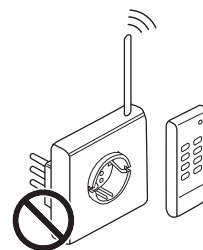
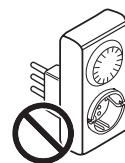
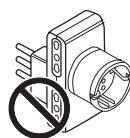
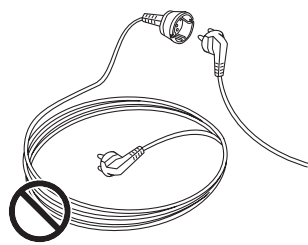
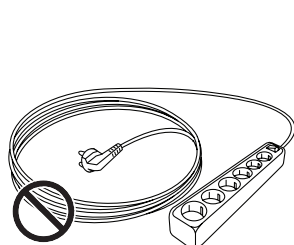
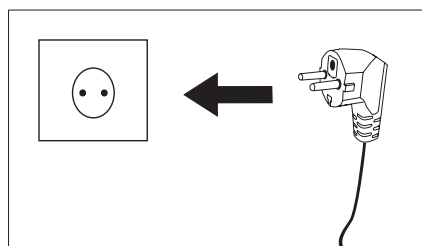
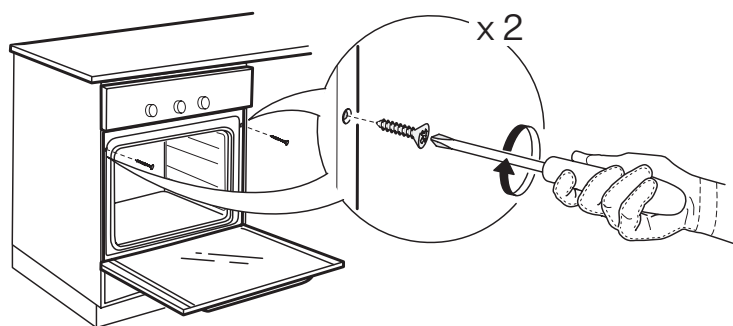
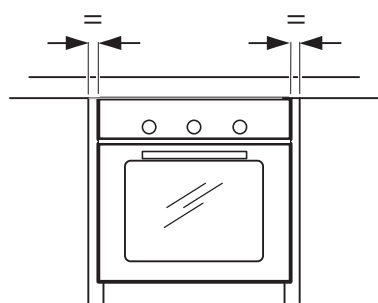
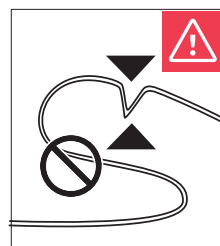
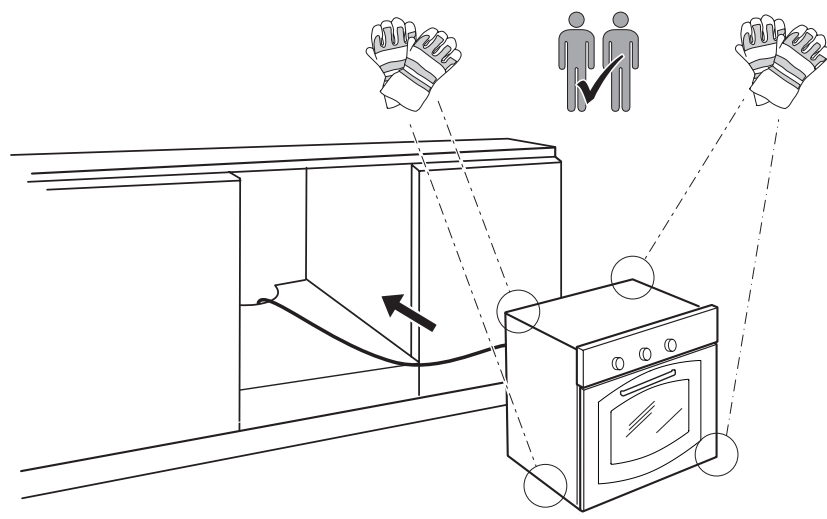
لتشغيل الفرن من خلال تحديد إحدى الوظائف. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

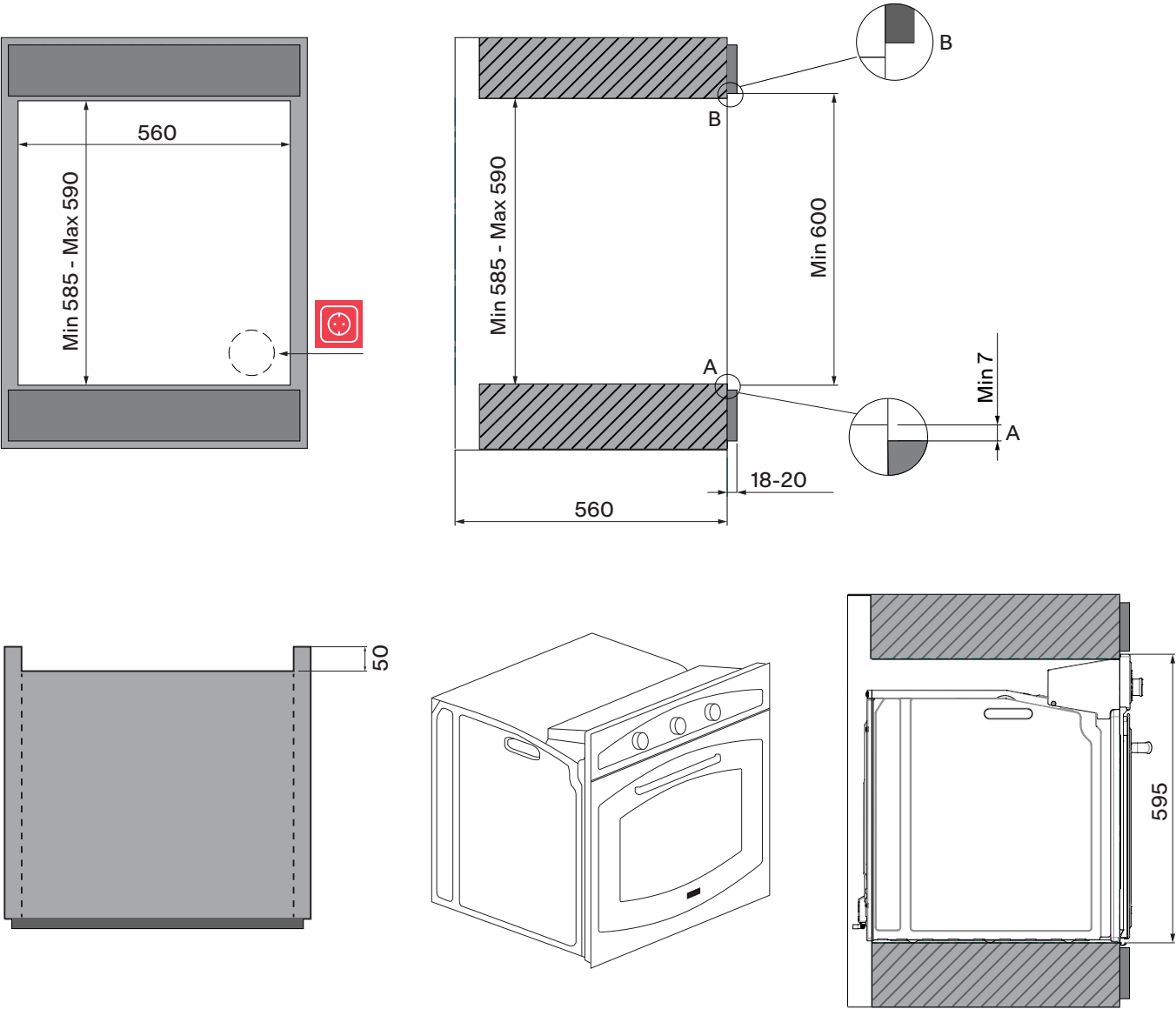
2. مفتاح الميقاتي

يستخدم كميقاتي. لا يقوم بتفعيل أو قطع عملية الطهي.

1. مفتاح الترموستات

أدره لاختيار درجة الحرارة المطلوبة عند تفعيل الوظيفة المحددة.





لتجنب وقوع أي مخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية. إذا كان من اللازم استبدال الكابل الكهربائي، فاتصل بمركز خدمة معتمد.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز وفصله عن مصدر

الكهرباء قبل إجراء أعمال صيانة؛ ولا تستخدم أبدًا معدات التنظيف البخار - خطر الإصابة بصدمة كهربائية.

⚠ لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو كاشطات

معدنية لتنظيف زجاج الباب، لأنها قد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

⚠ تأكد من تبريد الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة - خطر الإصابة بحروق.

⚠ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصدمة الكهربائية.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% وهي مميزة برمز إعادة التدوير ♻. لذا، يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لعبوة التغليف بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تمامًا مع لوائح السلطة المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

التخلص من الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز من مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص من الجهاز وفقًا لتشريعات التخلص من النفايات المحلية. لمزيد من المعلومات بشأن التعامل والإصلاح وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالسلطة المحلية المختصة لديك، أو خدمة تجميع النفايات للنفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. يتميز هذا الجهاز بالتوافق مع التوجيه الأوروبي 2012/19/EU (WEEE). بمجرد التخلص من هذا الجهاز بطريقة صحيحة، ستساهم حينئذ في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات الموردة إلى أنه لا يجب التعامل مع الجهاز على أنه ضمن النفايات المنزلية ولكن يجب نقله إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان منصوصًا عليه في جدول الطهي أو في وصفتك. استخدم صواني الخبز داكنة اللون أو المطلية بالإيناميل لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل. الأطعمة التي تتطلب الطهي لفترة طويلة سوف تواصل الطهي حتى عند إيقاف الفرن.

⚠ يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أي أعمال تركيب - خطر الإصابة بصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تأكد من أن الجهاز لا يتلف الكابل الكهربائي - خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية. اقتصر على تفعيل الجهاز عند الانتهاء من التركيب.

⚠ قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزنة قبل تركيب الجهاز في وحدة الأثاث وأزل جميع الرفات الخشبية والنشارة.

⚠ لا تُخرج الجهاز من قاعدة الإسفنج البوليسترين إلا وقت التركيب.

⚠ يجب ألا يمكن الوصول إلى قاعدة الجهاز بعد التركيب - خطر الإصابة بحروق.

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري - خطر نشوب حريق.

⚠ إذا تم تركيب الجهاز أسفل سطح عمل، فتجنب إعاقة أدنى فجوة بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن - خطر الإصابة بحروق.

التحذيرات الكهربائية

⚠ تحذير: توجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عند فتح الباب).

⚠ يجب تسهيل فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي من خلال إزالة القابس في حال سهولة الوصول للقابس، أو من خلال تركيب مفتاح متعدد الأقطاب في اتجاه المقبس وفقًا لقواعد التوصيل ويجب تأريض الجهاز بالتوافق مع معايير السلامة الكهربائية الوطنية.

⚠ تجنب استخدام وصلات التمديد أو مقابس متعددة أو مهائبات. يجب ألا يسهل وصول المستخدم إلى المكونات الكهربائية بعد تركيب الجهاز.

⚠ تجنب استخدام الجهاز وأنت مبلل أو عاري القدمين. تجنب تشغيل هذا الجهاز في حال تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان يعمل بشكل غير صحيح، أو إذا لحق به الضرر أو تعرض للسقوط.

⚠ في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله بآخر مطابق له من قبل الجهة الصانعة، أو وكيل الصيانة أو من خلال أشخاص آخرين لديهم خبرة مماثلة وذلك

إرشادات الأمان

الاستخدام المسموح به

⚠ **تنبيه:** الجهاز غير مصمم للتشغيل من خلال أجهزة تشغيل خارجية مثل ميكاتي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الاستخدامات المنزلية وما شابهها مثل: مطابخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل ومنازل المزارع؛ وعملاء الفنادق والموتيلات وأماكن تقديم المبيت والإفطار وغيرها من أماكن الإقامة.

⚠ لا يسمح بالاستخدامات الأخرى (مثل تدفئة الغرفة).

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام الاحترافي.

⚠ لا تستخدم الجهاز في الخارج. تجنب تخزين مواد متفجرة أو قابلة للاشتعال (مثل البنزين أو عبوات الأيروسول) داخل الجهاز أو بالقرب منه - خطر نشوب حريق.

التركيب

⚠ يجب استخدام الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة بجروح. استخدم قفازات واقية عند تفريغ العبوة والتركيب - خطر الإابة بجروح قطعية.

⚠ يجب إجراء التركيب، بما في ذلك مصدر الماء (عند وجوده) والوصلات الكهربائية والإصلاحات من خلال فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم ينص عليه تحديدًا في دليل الاستخدام. أبعد الأطفال عن موقع التركيب.

⚠ بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من عدم حدوث أضرار أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وبمجرد التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك والمواد البلاستيكية الصلبة وغيرها) بعيدًا عن متناول الأطفال - خطر الاختناق.

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. احتفظ بها بالقرب منك للرجوع إليها مستقبلاً. تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات مهمة للسلامة وتجب مراعاتها في جميع الأوقات. ولا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو عن الاستخدام غير المناسب للجهاز أو الإعداد غير الصحيح لعناصر التحكم.

⚠ يجب إبعاد الأطفال الرضع (0-3 سنوات) عن الجهاز. يجب إبعاد الأطفال الصغار (3-8 سنوات) عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. لا يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إلا إذا تم الإشراف عليهم أو إطلاعهم على تعليمات الاستخدام الآمن وإدراكهم للأخطار المتعلقة بذلك. يُحظر على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء أعمال التنظيف والصيانة الممنوعة بالمستخدم دون الإشراف عليهم.

⚠ **تحذير:** يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات ما لم يتم الإشراف عليهم بصفة مستمرة.

⚠ لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء طهي الطعام. إذا كان الجهاز مناسبًا لاستخدام مجلس، فاقصر على استخدام مجلس درجة حرارة موصى به لهذا الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠ أبعد الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال عن الجهاز إلى أن تبرد جميع المكونات - خطر نشوب حريق. كن متنبهاً دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيوت أو إضافة مشروبات كحولية - خطر نشوب حريق. استخدم قفازات الأفران لإزالة المقالي والملحقات. في نهاية عملية الطهي، افتح الباب بحذر للسماح بتسرب الهواء الساخن أو البخار الساخن تدريجياً قبل الدخول إلى حيز الفرن - خطر الإابة بحروق. تجنب إعاقة فتحات الهواء الساخن الموجودة أمام الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو مغلقاً لتجنب الاصطدام بالباب.

جدول المحتويات

٢	إرشادات الأمان
٤	التركيب
٦	نظرة عامة
٧	الملحقات
٧	الوظائف
٨	الاستخدام لأول مرة
٨	الاستخدام اليومي
١٠	نصائح مفيدة
١٠	جدول الطهي
١٢	التنظيف والصيانة
١٣	استكشاف الأعطال وإصلاحها
١٣	الدعم

