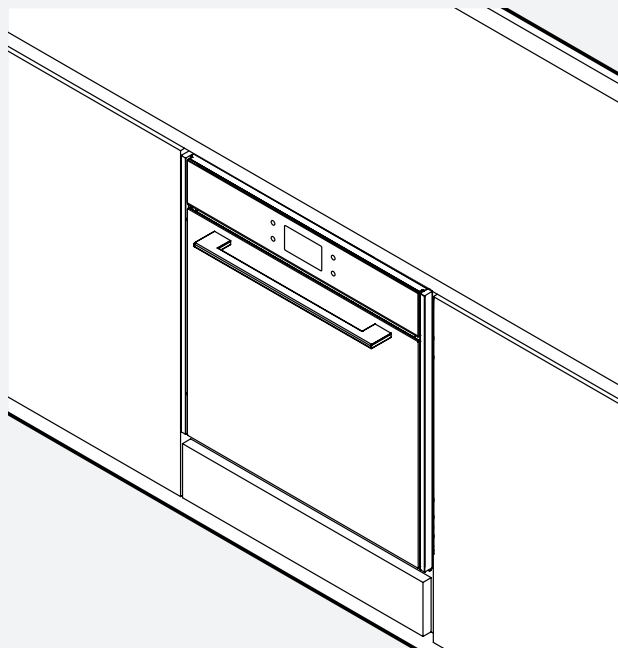


Frames by Franke



FS 913 M

FS 913 P

BG Ръководство на потребителя

SK Návod na používanie

UK Посібник користувача

Многофункционална сензорна фурна

Multifunkčná rúra s dotykovým ovládaním

Сенсорна багатофункціональна піч

СЪДЪРЖАНИЕ

Въведение	4
За ръководството	5
Предназначение	5
Информация за безопасност	5
Правилен монтаж и поставяне	6
Правилна употреба	6
Поддръжка и почистване	7
Ремонт	7
Изваждане от употреба	7
Информация за пестене на енергия	7
Преглед	8
Фурна	8
Контролен панел	9
Икони от менюто на дисплея	10
Включване за първи път	12
Конфигуриране на дисплея	12
Употреба	13
Готвене в ръчен режим	13
Готвене в автоматичен режим	13
Режим на екоготвене	14
Готвене в режим за здравословно готвене	15
Задаване на краен час на готвенето	15
Настройване на таймера	15
Използване на термометър за месо	16
Свързване	16
Програми за ръчно готвене	17
Таблица за готвене	19
Готварски тестове	21

Програми за цялостно меню	23
Пълно меню с месо	23
Цялостно меню с месо - икономичен режим	25
Цялостно меню с риба	26
Цялостно меню с риба - икономичен режим	28
Цялостно меню – 4 пици и хляб	30
Цялостно меню – 4 пици и хляб – икономичен режим	30
Меню Wellness	30
Почистване и грижи	31
Общи препоръки	31
Използване на функцията за автоматично почистване	31
Почистване на вътрешността на фурната	32
Почистване на вратата на фурната	32
Отстраняване на вратата на фурната	32
Поставяне на вратата на фурната	32
Почистване на стъклените панели на вратата на фурната	32
Почистване на страничните рамки и телескопичните водачи	34
Подмяна на лампата на фурната	34
Поддръжка и ремонт	35
Изхвърляне	35
Обслужване на клиенти	35
Технически данни	36

ВЪВЕДЕНИЕ

Уважаеми клиенти,
Благодарим ви, че избрахте продукт на Franke.

Преди да използвате фурната, прочетете внимателно указанията и съветите в това ръководство. Така ще можете да използвате фурната по най-добрия възможен начин и да си осигурите безпроблемна експлоатация за много години.

Пазете това ръководство на потребителя за справка при нужда.

Frames на Franke е фурна от ново поколение, създадена да преобърне представите ви за готвене в домашни и професионални условия.

Вече тестваната Технология за динамично готвене (DCT) е актуализирана със сензорен HD дисплей, който ви позволява да програмирате, планирате и контролирате всеки процес на готвене само с едно докосване.

С Frames на Franke изборът е във вашите ръце:

Можете да изберете да готвите по старомоден начин, като си помагате с най-модерните технологични актуализации, с които е оборудвана фурната.

Или може да се възползвате от записани рецепти и пълни менюта, които ще направят живота ви по-лесен, по-бърз и по-здравословен.

Ето опциите, от които можете да избирате:

MANUAL (РЪЧЕН) – Готвене в ръчен режим и настройване на системата, температурата и времетраенето според предпочитанията.

AUTO (АВТОМАТИЧЕН) – Готвене в автоматичен режим за повече разнообразни рецепти и пълни менюта.


ECO COOKING (ЕКОГОТВЕНЕ) – Готвене в автоматичен или екологичен режим с повече разнообразни рецепти и пълни менюта за здравословно хранене.

Frames на Franke е високотехнологичен и естетически уред, в който умело са съчетани дизайн, функционалност и стил. Уредът е подходящ за всяко място и гарантира изключителна надеждност благодарение на качествените материали и вниманието, отделено на всеки детайл, типични за всички продукти Franke.

ЗА РЪКОВОДСТВОТО

Това ръководство на потребителя е валидно за няколко модела на уреда. Затова е възможно някои от описаните функции и свойства да не са налични за вашия конкретен модел. Franke запазва правото си да прави промени в продукта без предварително известие. Цялата информацията е вярна към момента на издаването ѝ.

- ▶ Внимателно прочетете ръководството на потребителя, преди да използвате уреда.
- ▶ Пазете ръководството на потребителя.
- ▶ Използвайте уреда, описан в това ръководство на потребителя, само по предназначение.

Символ	Значение
	Предупредителен символ. Предупреждение срещу риск от нараняване.
▷	Действия за безопасност и предупреждения с цел избягване на наранявания или повреди.
▶	Действие. Указва какво действие да се предприеме.
■	Резултат. Резултат от едно или повече действия.
✓	Предварително условие, което трябва да е спазено преди предприемане на следното действие.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Фурната е предназначена за използване единствено в домашни условия от непрофесионалисти.

Фурната е предвидена да осигурява професионални резултати в домашни условия. Това е универсален уред, който предлага безопасен и лесен избор на различни методи за готвене.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- ▷ Прочетете ръководството на потребителя и информацията за безопасност, преди да използвате фурната.
- ▷ Пазете ръководството на потребителя за бъдещи справки.

Производителят не носи отговорност за евентуални щети, които възникват вследствие на неправилен монтаж или неправилна, неподходяща или неразумна употреба на уреда.

Електрическата безопасност на фурната се осигурява чрез заземяване, съобразено с действащите регламенти.

За да се гарантира безопасна и ефикасна работа на електрическия уред:

- ▷ Използвайте услугите само на упълномощени сервизни центрове.
- ▷ Не променяйте функциите на уреда.



Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда от лицето, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с уредите. Този уред не е играчка.

- ▷ Пазете децата далеч от уреда и от опаковъчните материали.
- ▷ Не оставяйте децата без надзор в близост до уреда.
- ▷ Не разрешавайте на децата да играят с уреда.

- ▷ Не позволявайте на децата да докосват уреда или бутоните му по време на използване или незабавно след използването му.

Правилен монтаж и поставяне

Ако фурната трябва да е непрекъснато включена в електрозахранването:

- ▷ Монтажът на уреда трябва задължително да се извършва от сервизния център, електротехник или специално обучени служители с професионална квалификация.
- ▷ Монтирайте уреда по начин, който позволява прекъсване на електрозахранването и с разстояние на отвора на контакта, гарантиращо пълно прекъсване в условия на свръхнапрежение категория III.
- ▷ Уверете се, че уредът е свързан директно в електрическия контакт.
 - За свързване на уреда не трябва да се използват адаптери, разклонители или удължители.
- ▷ Уредът не трябва да се излага на атмосферно влияние (дъжд, слънце).

Правилна употреба

- ▷ Използвайте уреда само за приготвяне на храна и готвене.
- ▷ Използвайте терморъкавици, когато поставяте или вадите съдове от фурната.
- ▷ Когато готвите във фурната, правете справка с ръководствата за употреба на уредите за готвене, използвани с нея.
- ▷ Не поставяйте захранващи кабели на други електрически уреди върху горещи части на фурната.
- ▷ Не използвайте вътрешността на фурната за съхранение на вещи.
- ▷ Не използвайте запалими течности в близост до фурната.
- ▷ Използвайте само термометър, който се препоръчва за тази фурна.

Риск от прегряване и повреда на фурната поради затруднена вентилация!

- ▷ Никога не покривайте вътрешните стени на фурната с алуминиево фолио, особено долната част на камерата на фурната.
- ▷ Не блокирайте вентилацията или отворите за охлаждане над вратата на фурната.
- ▷ Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

Увреждане на емайла на фурната поради неправилно боравене със съдовете за печене!

- ▷ По време на готвене никога не поставяйте съдовете за печене директно върху долната повърхност на фурната.
- ▷ Поставяйте съдовете за печене върху скарите или тавите за оттичане, които се продават с фурната, като използвате едно от петте възможни нива.



Опасност от изгаряне!

По време на употреба уредът се нагрива. Трябва да се внимава и да се избягва контакт с нагриващите елементи във вътрешността на фурната.

ВНИМАНИЕ: Достъпните части могат да се нагряят по време на употреба. Малки деца трябва да се държат далеч от уреда.



Опасност от изгаряне!

Край на дръжката на вратата може да се загрее много от вентилирания горещ въздух.

- ▷ Когато отваряте или затваряте вратата, винаги хващайте дръжката по средата.
- ▷ Винаги поставяйте бутоните за управление в изключено положение, когато не използвате фурната.



Опасност от токов удар вследствие на повреда в уреда!

- ▷ Не включвайте повреден уред.
- ▷ Изключете предпазителя от таблото с предпазители.
- ▷ Свържете се с отдела за оторизиран сервиз.

**Опасност от токов удар!**

- ▷ Не докосвайте уреда с мокри части на тялото.
- ▷ Не използвайте уреда боси.
- ▷ Не дърпайте уреда или хранващия кабел, за да го изключите от контакта.

ВНИМАНИЕ: Преди смяна на осветителното тяло се уверете, че уредът е изключен, за да се избегне опасността от токов удар.

Поддръжка и почистване

Преди поддръжка или почистване:

- ▷ Изключете уреда от електрозахранването, например изключете предпазителя от таблото с предпазители.

Фурната има специално покритие от емайл, което се почиства лесно. Въпреки това Franke препоръчва редовното почистване на фурната, за да се избегне печене върху замърсявания и отлагания от предишно готвене.

- ▷ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални предмети при почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклата.
- ▷ Не използвайте уреди за почистване с пара или директна водна струя.

**Опасност от токов удар вследствие на проникване на течност!**

Уредът съдържа електрически компоненти.

- ▷ Внимавайте да не прониква течност във вътрешността на уреда.
- ▷ Не използвайте пара под налягане за почистване на уреда.
- ▷ Не използвайте мокра кърпа за почистване на работните елементи.

Ремонт

- ▷ Не позволявайте на друг освен на квалифициран специалист да монтира или ремонтира уреда ви.
- ▷ Свържете се с упълномощен от производителя сервизен център или квалифициран специалист в следните случаи:
 - Незабавно след разопаковане, ако имате колебания по отношение на целостта на уреда
 - По време на монтажа (съгласно указанията на производителя)
 - Колебания относно правилната употреба на уреда
 - Неизправност или незадоволителна работа
 - Подмяна на електрическия контакт, ако е несъвместим с щепсела на уреда
 - Ако хранващият кабел е повреден, трябва да се замени от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални рискове.

Изваждане от употреба

- ▷ Ако фурната няма да се използва повече, позвънете в сервизния център или на квалифициран специалист, за да прекъсне електрозахранването на уреда.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

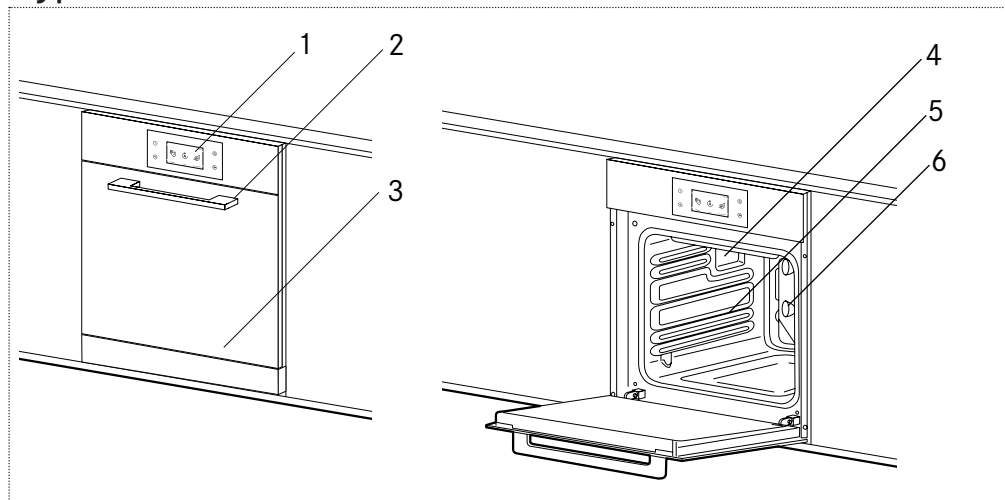
Работните режими **GENTLE HEAT (ЛЕКО НАГРЯВАНЕ)** и **HOT AIR (ГОРЕЩ ВЪЗДУХ)** имат по-малък разход на енергия от другите налични функции за готвене.

- ▷ Избягвайте да отваряте често вратата.
- ▷ Предварителното загряване трябва да става възможно най-бързо.

- ▷ Загрявайте фурната само ако резултатите от печенето зависят от това.
- ▷ Ако според рецептата огретенът трябва да остане във фурната повече от 30 минути, изключете уреда 5 – 10 минути преди края на печенето.

ПРЕГЛЕД

Фурна



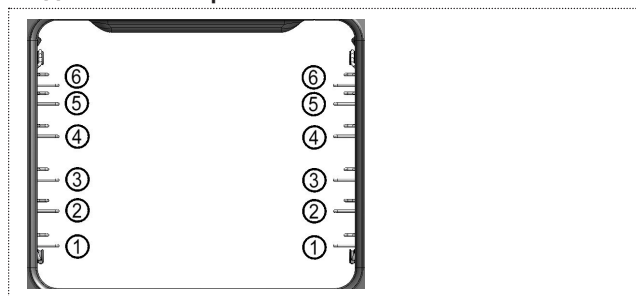
- 1 Контролен панел
- 2 Дръжка на предната врата
- 3 Стъкло на предната врата
- 4 Осветление
- 5 Водачи за скари и тави за оттичане
- 6 Охлаждащ вентилатор (задна стена)

Вентилатор за охлаждане

За да се намали температурата при вратата, контролния панел и страничните стени, вашата фурна Franke е оборудвана с вентилатор за охлаждане, който се активира автоматично, когато фурната стане много гореща. Когато е включен вентилаторът за охлаждане, въздухът се отвежда навън между предния панел и вратата на фурната. Скоростта на извеждания въздух се оптимизира, за да не се създава бъркотия в кухнята и за да се сведе до минимум шумът.

За да се предпазят кухненските шкафове, вентилаторът за охлаждане продължава да работи след готвене до задоволителното охлаждане на фурната.

Водачи за скари и тави за оттичане



Използват се за правилно позициониране на скарите и тавите за оттичане в 6 предварително определени позиции (в зависимост от модела; от 1 до 6 отдолу нагоре). Таблицата за готвене (стр. 19) показва коя е най-добрата позиция за всеки тип готвене.

Аксесоари

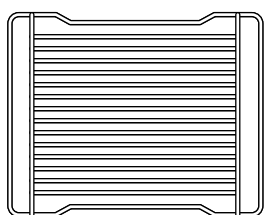
Описание



Емайлирани тави за печене/готвене

Обикновено се използва за събиране на течностите, отделяни при печене на храна, или за приготвяне на ястия директно в тавата за оттичане.

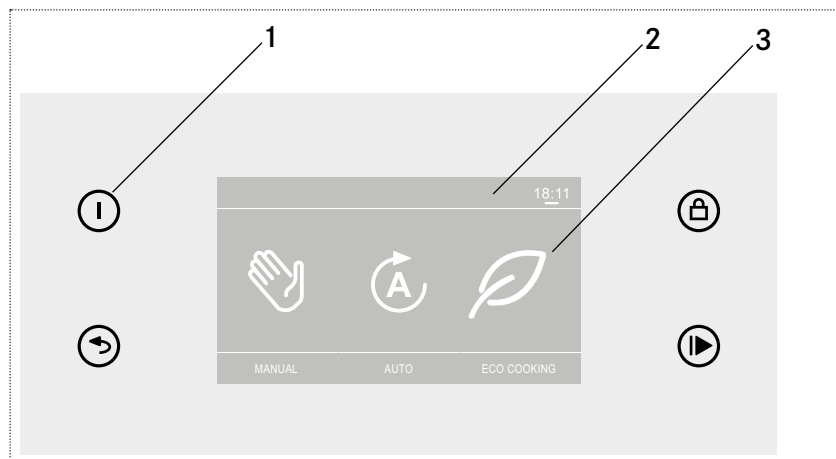
Тавите за оттичане трябва да се вадят от фурната, когато не се използват. Тавите за оттичане са изработени от емайлирана стомана с индекс за храни „AA“.



Скара

Използва се за поставяне на съдове за печене, форми за сладкиши и други съдове, които са различни от тавата за оттичане към фурната, както и съдове за приготвяне на месо и риба основно с функциите за грил и турбо грил, запичане на хляб и др. Храната не трябва да взаимодейства директно със скарата.

Контролен панел

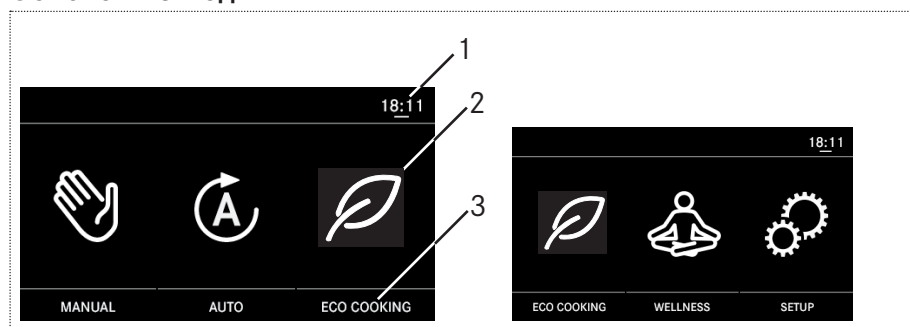


- 1 Ключ
- 2 Дисплей
- 3 Икони от менюто








Ключ	Име на ключа	Функция
	Start/Stop (Старт/Стоп)	Стартиране/спиране на фурната: ▶ Натиснете за кратко. Изключване на фурната: ▶ Натиснете за кратко.
	Safety/Lock (Безопасност/ Заклучване)	Стартирайте процедура за безопасност, за да избегнете инцидентно прекъсване на избраната програма за готвене. Активиране на заключване за деца: ▶ Натиснете за кратко. Деактивиране на процедурата/заклучването за деца: ▶ Натиснете и задръжте за 2 секунди.
	Back (Назад)	Назад към предишното меню.
	Confirm/Run (Потвърждение/ Пускане)	Проверка на избраните действия и потвърждаване на програмата: ▶ Натиснете за кратко. Прекъсване на програмата: ▶ Натиснете и изберете между и .

Икони от менюто на дисплея

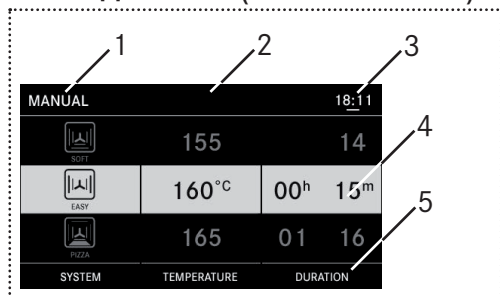
Основен изглед



- 1 Действително време
- 2 Икона от менюто
- 3 Име на менюто

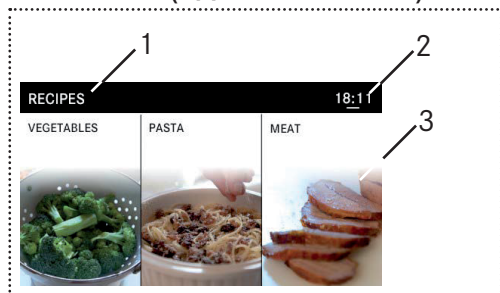
Икона от менюто	Име на менюто	Функция
	РЪЧНО	Готвене в ръчен режим
	АВТОМАТИЧНО	Готвене в автоматичен режим
	ЕКОГОТВЕНЕ	<p>В това меню са включени следните програми: Икономични рецепти и икономични пълни менюта</p> <p>Готвене с по-малък разход на енергия за използване на битовата електроенергия по най-ефикасен начин. Рецептите в това меню са същите като в режим AUTO, но с по-малък разход на енергия при готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> - В програмата RECIPES може да готвите само на едно ниво. - В програмата COMPLETE MENU може да готвите на четири нива.
	WELLNESS	<p>В това меню е включена следната програма: Wellness</p> <p>Приготвяне на ястия с месо, риба и зеленчуци по напълно естествен начин и с по-малко мазнини. При тази програма готвенето е с по-голямо времетраене и ниска температура вътре в храната (около 100 °C), без да се добавя олио или друга мазнина. По този начин запазвате оригиналната хранителна стойност на храната (минерали, витамини и др.) и подчертавате естествения ѝ вкус.</p> <ul style="list-style-type: none"> - В програмата WELLNESS може да готвите само на едно ниво.
	SETUP	В това меню можете да конфигурирате дисплея напр. час, език, яркост и контраст.
	RECIPES	В това меню може да избирате от различни категории, напр. паста, зеленчуци, месо, риба, торти, хляб или пица.
	COMPLETE MENU	В това меню може да избирате от различни програми за пълни менюта, напр. меню с месо, меню с риба, 4 пици, хляб в 4 тави.

ИЗГЛЕД Manual (РЪЧЕН РЕЖИМ)



- 1 Име на менюто
- 2 Лента с менюта
- 3 Действително време
- 4 Раздели с настройки на програмите (сиво: активна настройка)
- 5 Име на раздела

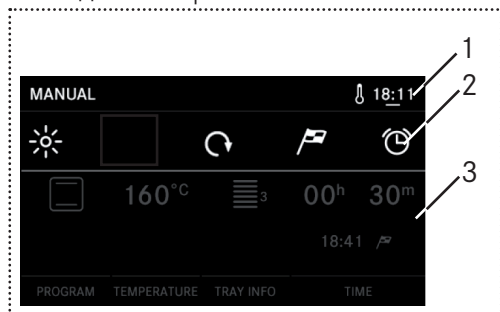
ИЗГЛЕД RECIPES (РЕЦЕПТИ), COMPLETE MENU (ТНО ПЪЛНО МЕНЮ), WELLNESS (ЗДРАВΟΣЛОВНИ)



- 1 Име на менюто
 - 2 Действително време
 - 3 Рецепта или пълно меню с примерна картинка и име
- В режим **ECO COOKING** изгледът е същият, но името на менюто съдържа **ECO** в края.

Изглед Sub menu (Подменю)

Това подменю се вижда, когато докоснете някой от изгледите в горната лента с менюта.




- 1 Действително време. Иконата с ампула се показва, когато фурната работи, загрява или е програмирана.
- 2 Икони на функции
- 3 Показване на параметрите на програмите за готвене

Икона	Име на иконата	Функция
	Light off (Изключване на осветлението)	Вкл/изкл на вътрешното осветление
	Reset chronometer (Нулиране на хронометър)	Нулиране на времето за готвене и времетраенето, след като готвенето е започнало
	Set end time (Задаване на краен час)	Задаване на краен час за готвенето
	Таймер	Задаване на час на алармата


Ако сте програмирали времетраенето на готвене с отложен старт, дисплеят показва общото време за готвене и времето, в което готвенето ще приключи.

ВКЛЮЧВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Когато използвате фурната за първи път:

- ▶ Отворете предната врата и се уверете, че фурната е празна. Премахнете всички аксесоари и затворете вратата на фурната.
- ▶ Проверете дали помещението е добре проветрено, напр. отворете вратите и прозорците.
- ▶ Натиснете , за да включите фурната.

След включването се показва часовникът, докоснете го, след което се появява основният изглед.

- ▶ Натиснете .
- ▶ В раздела **ФУНКЦИИ** изберете програмата **MULTICOOKING (НЯКОЛКО ЯСТΙΑ НАВЕДНЪЖ)**.


- ▶ В раздела за **ТЕМПЕРАТУРА** изберете максималната температура (270 °C).
- ▶ В раздела **DURATION (ВРЕМЕТРАЕНЕ)** изберете 00ч 40м.
- ▶ Работете с фурната, докато е празна, на максимална температура и оставете вратата напълно затворена.

Миризмата, която ще усетите при тази операция, е в резултат на изпарението на вещества, използвани за защита на фурната в периода между производството и реалното ѝ монтиране. След 40 минути фурната спира автоматично и след като изстине, е готова за използване.

КОНФИГУРИРАНЕ НА ДИСПЛЕЯ

В тази глава ще намерите информация как да настроите функциите на дисплея според предпочитанията си.

Начало на конфигурирането

- ▶ Натиснете .
 - Показва се меню **SETUP (НАСТРОЙКА)** с различни опции.

Конфигуриране на часа

- ▶ Натиснете **ВРЕМЕ**.
- ▶ Изберете часове, минути и секунди, като превъртите надолу през списъка.

Конфигуриране на езика

- ▶ Натиснете **LANGUAGE (ЕЗИК)**.
- ▶ Изберете вашия език, като превъртите надолу през списъка.

Конфигуриране на яркост на дисплея

- ▶ Натиснете **DISPLAY BRIGHTNESS (ЯРКОСТ НА ДИСПЛЕЯ)**.
- ▶ Настройте яркостта на контролния панел, като изберете един от сегментите на лентата.

Конфигуриране на силата на звука на алармата

- ▶ Натиснете **SOUND (ЗВУК)**.
- ▶ Настройте звука, като изберете един от сегментите на лентата.

Конфигуриране на тип часовник на дисплея


- ▶ Натиснете **CLOCK DISPLAY TYPE (ТИП ЧАСОВНИК НА ДИСПЛЕЯ)**.
- ▶ Изберете предпочитан формат: аналогов часовник или цифров часовник.

Изключване на дисплея

Дисплеят може да се изключи автоматично, когато изключвате фурната. Ако тази опция е активирана, часовникът не се вижда.

- ▶ Натиснете **DISPLAY OFF (ДИСПЛЕЯТ Е ИЗКЛЮЧЕН)**.

Приключване на конфигурирането


- ▶ За да потвърдите конфигурацията, натиснете .
 - Връщане към предишната страница. Настройките ви ще бъдат запазени.

УПОТРЕБА


- ▶ За да използвате най-ефективно фурната Franke, се консултирайте с таблицата за готвене.

Готвене в ръчен режим


В ръчен режим готвите, като настройвате програмата, температурата и времетраенето според предпочитанията си.

- ▶ Натиснете .
 - Появява се режимът **MANUAL (РЪЧНО)** с различни раздели:

Раздел	Описание
FUNCTION (ФУНКЦИИ)	Избор от различни програми (вижте раздел „Програми за ръчно готвене“)
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Изберете желаната температура от мин. 50 °C до макс. 270 °C (за програма GENTLE HEAT (Леко нагряване): 230 °C)
DURATION (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ)	Посочете времетраенето в часове и минути

- ▶ Поставете пригответената храна във фурната и затворете вратата.
- ▶ За всеки раздел: Изберете програма, температура и времетраене.
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
- ▶ Изберете, за да включите или не режим на предварително затопляне.
 - Ако изберете ДА, фурната ще активира всички нагряващи елементи, за да достигне желаната температура за възможно най-кратко време.
 - Ако изберете НЕ, фурната ще запази режима на готвене, съответстващ на функцията на зададения цикъл.

За спиране на програмата:

- ▶ Натиснете  и натиснете .
- ▶ Възможно е да изберете бързото предварително затопляне само чрез следните функции: .
 - Програмата за готвене стартира.

За спиране на програмата:

- ▶ Натиснете  и натиснете .

Готвене в автоматичен режим

В автоматичен режим има много рецепти и пълни менюта, които са идеални за вашето добро здраве и форма.

- ▶ Натиснете .

Появява се меню **AUTO (АВТОМАТИЧНО)** със своите подменюта:


– RECIPES (РЕЦЕПТИ)

В това меню може да избирате от различни категории, напр. паста, зеленчуци, месо, риба, торти, хляб или пица.



– COMPLETE MENUS (ПЪЛНИ МЕНЮТА)

В това меню може да избирате от различни програми за пълни менюта, напр. меню с месо, меню с риба, 4 пици, хляб в 4 тави.

Пример за програма с рецепта

- ▶ Натиснете .
- ▶ Натиснете **PASTA (ПАСТА)**, след това натиснете **CANNELLONI (КАНЕЛОНИ)**.
 - Появява се резюме на рецептата:

Раздел	Описание
INFO (ИНФОРМАЦИЯ)	Автоматично задаване на температура, програма и показване на оптималната позиция на тавата
TIME (ВРЕМЕТРАЕНЕ)	Автоматично задаване на времетраене на готвенето

- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
- ▶ Поставете пригответената храна във фурната и затворете вратата.
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
 - Програмата за готвене стартира.
- ▶ Поставете пригответената храна във фурната и затворете вратата.


За спиране на програмата:

- ▶ Натиснете  и натиснете .





Подробните рецепти (съставки и приготвяне) ще намерите на нашия уеб сайт:

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

Пример за програма с пълното меню

- ▶ Натиснете .
- ▶ Натиснете **MEAT (MECO)**.
 - Появява се резюме на пълното меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАМА)	Автоматично задаване на програмата за готвене
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматично задаване на температурата
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТАВАТА)	Автоматично показване на оптималната позиция на тавата
TIME (ВРЕМЕТРАЕНЕ)	Автоматично задаване на времетраенето на готвенето

- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
- ▶ Поставете приготвената храна във фурната и затворете вратата.
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
 - Програмата за готвене стартира.
- ▶ За спиране на програмата натиснете  и потвърдете, като натиснете .

Подробните рецепти (съставки и приготвяне) ще намерите на нашия уеб сайт:

– <http://recipes.franke.com>

Режим на екоготвене

В режим на екологично готвене имате възможност да пригответе екологично различни рецепти и пълни менюта.

В това меню рецептите са същите като в режим **AUTO** (Автоматично), но с по-малък разход на енергия при готвене.

- ▶ Натиснете .

Появява се менюто **ECO COOKING (ЕКОГОТВЕНЕ)** със своите подменюта:


– **РЕЦЕПТИ ЗА ЕКОГОТВЕНЕ**

В това меню може да избирате от различни категории, напр. паста, зеленчуци, месо, риба, торти, хляб или пица.

– **ПЪЛНИ ЕКОМЕНЮТА**



В това меню може да избирате от различни програми за пълни менюта, напр. меню с месо, меню с риба, 4 пици, хляб в 4 тапи.

Пример за програма с екорецепта

- ▶ Натиснете .
- ▶ Натиснете **PASTA (ПАСТА)**, след това натиснете **CANNELLONI (КАНЕЛОНИ)**.

- Появява се резюме на рецептата:

Раздел	Описание
INFO (ИНФОРМАЦИЯ)	Автоматично задаване на температура, програма и показване на оптималната позиция на тавата
TIME (ВРЕМЕТРАЕНЕ)	Автоматично задаване на времетраенето на готвенето

- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
- ▶ Поставете приготвената храна във фурната и затворете вратата.
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
 - Програмата за готвене стартира.

За спиране на програмата:

- ▶ Натиснете  и натиснете .

Подробните рецепти (съставки и приготвяне) ще намерите на нашия уеб сайт:

– <http://recipes.franke.com>





Пример за програма с пълно меню за екоготвене

- ▶ Натиснете .

- ▶ Натиснете **MEAT (MECO)**.

- Появява се резюме на пълното меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАМА)	Автоматично задаване на програмата за готвене
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматично задаване на температурата
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТАВАТА)	Автоматично показване на оптималната позиция на тавата
TIME (ВРЕМЕТРАЕНЕ)	Автоматично задаване на времетраенето на готвенето

- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
- ▶ Поставете приготвената храна във фурната и затворете вратата.
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
 - Програмата за готвене стартира.
- ▶ За спиране на програмата натиснете  и натиснете .

Подробните рецепти (съставки и приготвяне) ще намерите на нашия уеб сайт:


– <http://recipes.franke.com>

Готвене в режим за здравословно готвене





В режима за здравословно готвене може да избирате от различни опции за рецепти, напр. агнешко, свинско, овнешко, пилешко, риба, телешко и зеленчуци.

Пример за програма от „Здравословни“

Тази програма позволява приготвяне на ястия с месо, риба и зеленчуци по напълно естествен начин и с по-малко мазнини. При нея готвенето е с по-голямо времетраене и ниска температура вътре в храната (около 100 °C), без да се добавя олио или друга мазнина. По този начин запазват оригиналните хранителни качества на храната (минерали, витамини и др.) и подчертават естествения ѝ вкус.

- ▶ Натиснете .
- ▶ Натиснете **VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)**.
 - Появява се резюме на пълното меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАМА)	Автоматично задаване на програмата за готвене
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматично задаване на температурата
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТАВАТА)	Автоматично показване на оптималната позиция на тавата
TIME (ВРЕМЕТРАЕНЕ)	Автоматично задаване на времетраенето на готвенето



- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
- ▶ Поставете пригответената храна във фурната и затворете вратата.
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
 - Програмата за готвене стартира.
- ▶ За спиране на програмата натиснете  и натиснете .

Подробните рецепти (съставки и приготвяне) ще намерите на нашия уеб сайт:

– <http://recipes.franke.com>

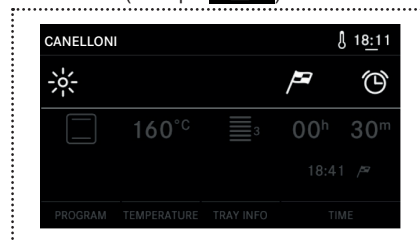
Задаване на краен час на готвенето




В автоматичен режим на готвене

- ▶ Натиснете .
 - Появява се режимът АВТОМАТИЧНО с различни раздели.
- ▶ Натиснете .

- ▶ Натиснете **PASTA (ПАСТА)**, след това натиснете **CANNELLONI (КАНЕЛОНИ)**.
- ▶ Натиснете зоната в горния край на дисплея, където се показва часът (напр. **18:11**).

- Показва се изглед с подменю.



- ▶ Натиснете .
- ▶ Изберете часове, минути и секунди, като превъртите надолу през вертикалното меню.
- ▶ Потвърдете с .
- ▶ Поставете пригответената храна във фурната и затворете вратата.
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
 - Фурната е в режим на готовност.

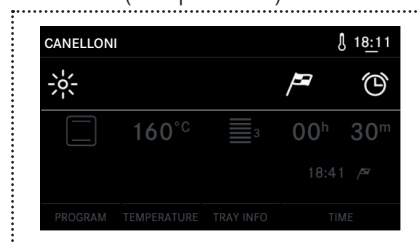
Фурната изчислява времето за стартиране въз основа на избраната продължителност на готвене или програма и предварително зададения край. Готвенето започва в изчисленото време за стартиране. Само в раздел **РЕЦЕПТИ** в програмата **АВТОМАТИЧНО, ЕКОГОТВЕНЕ** и **ЗДРАВΟΣЛОВНИ** можете да зададете краен час за приготвяне на ястието.



Настройване на таймера

Таймерът може да се използва във всички режими на готвене, тъй като не зависи от функциите.

- ▶ Натиснете зоната в горния край на дисплея, където се показва часът (напр. **18:11**).

- Показва се изглед с подменю.



- ▶ Натиснете .
- ▶ Изберете часове, минути и секунди, като превъртите надолу през вертикалното меню.
- ▶ Натиснете отново зоната в горния край на дисплея, където се показва часът (напр. **18:11**).
- ▶ Натиснете , за да потвърдите.
 - Таймерът работи на заден фон. Когато свърши, ще чуete звук.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕРМОМЕТЪР ЗА МЕСО

Термометърът за месо, предоставен с вашата фурна Franke, ви помага да готвите месо и да приключвате процеса на готвене в точния момент, т.е. когато измерената температура във вътрешността на месото отговаря на препоръчителната за идеалното му приготвяне. По този начин вече не е необходимо да задавате време за готвене и непрекъснато да проверявате месото.

Термометърът за месо не може да се активира в режими на готвене   (GRILL (ГРИЛ), FAN GRILL (ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР)) или при изпълнение на предварително зададени рецепти.



Внимание!

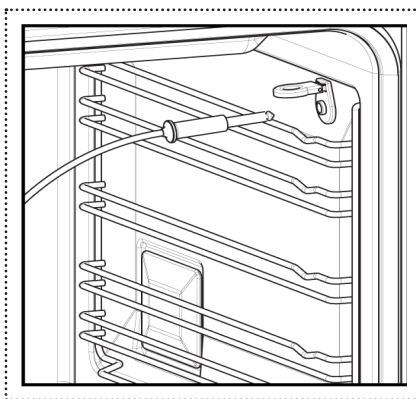
- ▶ Моля, използвайте само термосондата за месо, предоставена от Franke заедно с фурната, в случай на повреда или за покупка на нова, моля свържете се със служител на Franke.
- ▶ Проверете и отстранете термосондата преди включването на фурната, в случай че не възнамерявате да я използвате или при режим грил. Опасност от повреда.

Свързване

Препоръчително е да свържете жака на термометъра, преди да започнете да готвите, докато фурната е студена, за да не се изгорите.


- ▶ Уверете се, че жакът е свързан правилно в конектора, за да осигурите стабилност и правилно разчитане на температурата на месото.

На фигурата е показано точното място на свързване на термометъра.





- ▶ След свързване на термометъра поставете върха му в месото и включете фурната.










За правилно разчитане на температурата термометърът трябва да е поставен така, че върхът му да е максимално близо до центъра на месото.

- ▶ Изберете режим на готвене и температура.
 - Иконата  светва, когато сте свързали правилно термометъра.
 - Ако незабавно се покаже съобщение за край на готвенето **END (КРАЙ)**, това означава, че жакът не е правилно поставен. Поставете го правилно.

Избраната температура на фурната трябва да е подходяща за равномерно готвене (при твърде висока температура месото може да изгори на повърхността). Готвенето трябва да се преустанови, когато термометърът за месо покаже 65 °C, независимо от избраната температура на фурната. При тази предварително зададена температура месото става „средно приготвено“. Ако искате да постигнете друго състояние на месото („по-сурово“ или „напълно изпечено“), тази предварително зададена стойност може да се промени както следва:

- ▶ Натиснете зоната в горната част на екрана, изберете символа  и потвърдете с .
- ▶ В рамките на 15 секунди превъртете стойностите, за да увеличите или намалите температурата. Можете да избирате между 35 °C и 95 °C.

ПРОГРАМИ ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ

Програма	Описание
	<p>НОТ AIR (ГОРЕЩ ВЪЗДУХ)</p> <p>Тази функция за готвене DCT с нисък разход на енергия (1500 вата) е подходяща за приготвяне на голямо разнообразие от ястия. Продължителността на готвене е по-голяма, но разпределението на топлината е оптимално, а това гарантира отлични резултати при нисък разход на енергия.</p>
	<p>TOP & BOTTOM HEAT (ЗАГРЯВАНЕ ОТГОРЕ И ОТДОЛУ)</p> <p>Тази традиционна функция е идеална за всички ястия, за печене на хляб и сладкиши, както и за готвене на печено месо и агнешко.</p>
	<p>FAN ASSISTED (С ВЕНТИЛАТОР)</p> <p>Това е традиционна функция, използвана за кишове, солени пайове, десерти и печено месо на две нива.</p>
	<p>PIZZA (ПИЦА)</p> <p>Нагревателите се комбинират с високо концентрирана топлина в долната част на фурната. Тази функция е идеална за приготвяне на пица, защото е нужно осигуряване на топлина отдолу при готвене само на едно ниво. Приготвянето е бързо, а перфектните резултати са гарантирани (за предварително загряване използвайте БЪРЗО НАГРЯВАНЕ, а след това превключете на режим „Пица“).</p>
	<p>RAPID HEATING (БЪРЗО ЗАГРЯВАНЕ)</p> <p>Тази изключително мощна функция прилага ефекта на технологията на динамично готвене. За кратко време се достигат високи температури. Тази функция е подходяща за традиционно приготвяне на големи парчета месо (напр. агнешки бут, печене на прасе сукалче, свински/телешки бут, печена на фурна шунка).</p>
	<p>MULTI COOKING (НЯКОЛКО ЯСТИА НАВЕДНЪЖ)</p> <p>При тази функция се използват всички нагреватели на фурната (DCT и традиционни). За разлика от функцията COMPLETE MENU (Пълно меню) тази функция подава топлина основно в долната част на фурната, която е идеална за приготвяне на 4 нива (хляб, 4 пици, солени пайове).</p>
	<p>COMPLETE MENU (ПЪЛНО МЕНЮ)</p> <p>Чрез съчетаването на DCT и традиционни нагреватели се постига постепенно разпределение на топлината предимно в горното ниво, което е идеално за приготвяне на големи количества храна на 2-3 нива.</p>
	<p>EASY BAKING (ЛЕЧНО ПЕЧЕНЕ)</p> <p>Това е идеалната функция за неопитните готвачи. Чрез съчетаването на DCT и традиционни нагреватели се постига балансирано разпределение на топлината, което позволява приготвянето на разнообразни ястия с ограничено абсорбиране на моментната мощност.</p>
	<p>GENTLE HEAT (ЛЕКО НАГРЯВАНЕ)</p> <p>Температурата се регулира между 50 и 230 °C за готвене с нисък разход на енергия (1000 вата).</p> <p>Времето за готвене е по-дълго и позволява по-деликатно и равномерно приготвяне на храната (напр. „здравословно“ готвене). Тази функция е подходяща за предварително загряване на фурната преди поставяне на приготвените продукти.</p>









Програма	Описание
	<p>LOW TEMPERATURE (НИСКА ТЕМПЕРАТУРА)</p> <p>Функцията „Low Temperature“ е идеална за по-дълго приготвяне на ястия на ниска температура, за да се запази свежестта на продуктите и органолептичните им свойства. Можете да пригответе месо, риба и зеленчуци, като запазвате първоначалния им вкус и хранителните свойства.</p>
	<p>ENERGY SAVING (ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ)</p> <p>С тази функция пестите разхода на енергия във фурната по време на готвене. Но тя не е подходяща за всяко ястие. Препоръчва се за десерти с течен център и за фурна със стационарна температура.</p>
	<p>BBQ (БАРБЕКЮ)</p> <p>Традиционният грил и горните нагреватели работят съвместно с DCT. Топлината се генерира само в горната част на фурната, като се излъчва равномерно върху повърхността на храната. Тази функция е подходяща за приготвяне на крехко месо или малки парчета месо и хамбургери.</p>
	<p>GRILL (ГРИЛ)</p> <p>При тази функция се използва само горният грил и е идеална за препичане на хляб или за запичане на месо или риба.</p>
	<p>FAN GRILL (ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР)</p> <p>Топлината от грила се разпределя равномерно чрез задния вентилатор. Идеална за приготвяне на големи парчета месо и пилешко.</p>
	<p>DEFROSTING (РАЗМРАЗЯВАНЕ)</p> <p>Зададената температура е 25 °C и е включен вътрешният вентилатор за охлаждане. Тази функция е подходяща за бавно размразяване на храна или за охлаждане на фурната след готвене.</p>
	<p>DOUGH RESTING (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)</p> <p>Зададената температура е 30 °C и е изключен вътрешният вентилатор за охлаждане. По този начин се създават идеални условия за втасване на тесто.</p>
	<p>PLATE WARMING (ЗАТОПЛЯНЕ НА ЧИНИЯТА)</p> <p>Зададената температура е между 55 °C и 85 °C. Тази функция е подходяща за затопляне на сготвена, но студена храна или за поддържане на приборите или храната топли, без това да се отразява на резултатите от готвенето.</p>
	<p>AUTO CLEAN (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ)</p> <p>Тази функция е налична само при фурните с функция за чистене с пиролиза, например FS913P.</p> <p>Фурната се нагрява до 450° по Целзий и се почиства автоматично.</p>

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Указанията в таблицата за готвене са в резултат на готварски тестове, проведени от екип от професионални готвачи. Те са само за ориентир и могат да се променят според личните предпочитания.

Избрана функция	Тип храна или рецепта	Тегло (кг)	Ниво за печене (ниво)	Време за предварително затопляне (мин)	Температура (°C)	Продължителност (минути)
ЛЕКО НАГРЯВАНЕ	Миди	0,5	3 или 4	8	170	17-20
	Пайове със зеленчуци	1	3 или 4	8	175	17-20
	Ястия с печена паста	1,8	2 или 3	9,5	195	38-40
	Канелони	1,3	2 или 3	10	195	40-45
	Печено говеждо	1,3	2 или 3	10	195	70-74
	Риба в хартия	0,4	4 или 5	8	200	48-55
	Бисквити	0,8	2 или 3	8	165	40-45
	Ябълков пай	1,6	2 или 3	10	180	65-70
ГОРЕЩ ВЪЗДУХ	Пица на парче	1,3	4 или 3	7	200	40-45
	Печени зеленчуци	1	2 или 3	8	190	20-25
	Пълнени палачинки	1,3	3 или 4	8	200	30-35
	Хамбургери	180 г	3 или 4	8	180	10-12
	Печено свинско	1,3	2 или 3	12	200	85-95
	Костур	0,8	3 или 4	8	200	38-48
	Риба в сол	0,8	2 или 3	6	190	40-43
	Тарти	1,3	3 или 4	8,5	180	60-65
ПИЦА	Хляб	1	2 или 3	8	180	25-30
	Пица с тънко тесто	0,2	2 или 3	8	190	8-15
	Пица фокача	1,3	2 или 3	10	185	20-23
	Фокача	1,3	2 или 3	8	185	18-23
	Запечен чеснов хляб	0,4	4 или 5	10	190	9-13
ЛЕСНО ПЕЧЕНЕ	Канелони	1,3	2 или 3	10	195	35-45
	Запечени ястия с пармезан	1,3	3 или 4	8,5	190	30-37
	Пай с месо и зеленчуци	1,8	2 или 3	10	180	50-65
	Огретен със зеленчуци	1,2	2 или 3, или 4	7,5	195	20-23
	Печени картофи	1,5	2 или 3	8	190	40-46
	Ципура	0,8	2 или 3	10	180	30-37
	Заек (парчета)	1,1	2 или 3	8	175	65-80
	Кекс	0,9	2 или 3	10	175	50-65

Избрана функция	Тип храна или рецепта	Тегло (кг)	Ниво за печене (ниво)	Време за предварително затопляне (мин)	Температура (°C)	Продължителност (минути)
ПЪЛНО МЕНЮ	Пайове със сирене	0,8	2 или 3	6,5	180	23-28
	Пайове със зеленчуци	1,5	2 или 3	8	190	35-40
	Огретен с домати	9 бр.	2 или 3	7,5	200	20-22
	Печено телешко	1,3	1 или 2, или 3	8,5	190	105-115
	Петел	0,4	2 или 3	7,5	200	28-35
	Треска	1,5	2 или 3	7,5	190	28-38
	Морски дявол	0,7	2 или 3	8	190	23-28
	Бутерки с крем	0,9	2 или 3	6	200	13-18
НЯКОЛКО ЯСТИЯ НАВЕДНЪЖ	Голям селски хляб	1,5	3 или 4	8	210	38-48
	Зеленчуков флан	0,8	2 или 3, или 4	7,5	180	15-22
	Ястия с печена паста	1,3	2 или 3	9,5	190	32-40
	Пилаф с ориз	1	2 или 3	10	190	15-22
	Риба меч	0,8	2 или 3	8	200	30-35
	Парчета пиле	1	2 или 3	7,5	175	40-45
	Кроасани	12 бр.	3 или 4	6	180	15-20
	Многолистно тесто	0,8	2 или 3, или 4	6,5	165	18-22
БЪРЗО НАГРЯВАНЕ	Огретен с тиквички	1,4	1 или 2, или 3	6	190	15-19
	Огретен с тортелини	1	2 или 3	5,5	175	17-23
	Картофени кнедли	1,5	1 или 2	5	180	15-25
	Шишчета с месо	1	1 или 2, или 3	8,5	190	22-28
	Пилешки крилца	1	2 или 3	7,5	175	18-23
	Наденици	15 бр.	2 или 3	5,5	180	13-15
	Десерт „Шоколадово боне“	9 бр.	2 или 3	3	210	7-9
	Мъфини	9 бр.	1 или 2	4,5	190	15-22

Избрана функция	Тип храна или рецепта	Тегло (кг)	Ниво за печене (ниво)	Време за предварително затопляне (мин)	Температура (°C)	Продължителност (минути)
БАРБЕКЮ	Омлет	1,8	2 или 3	4	190	22-45
	Рибен пай	1,8	2 или 3, или 4	5,5	185	30-32
	Агнешки шишчета	1	2 или 3	6	200	8-15
	Свински ребра	1,8	1 или 2	8	195	32-42
	Хамбургери	180 г	1 или 2, или 3	3	195	6-8
	Пъстърва	0,8	1 или 2, или 3	6,5	200	37-42
	Сладки пълнени палачинки	12 бр.	1 или 2	5,5	190	7-15
	Миникроасани	12 бр.	1 или 2	4	185	15-17

Горен и долен нагревател, горен и долен нагревател с вентилатор, грил с вентилатор, грил са стандартни функции за готвене. Можете да използвате програмите с ръчна настройка за ястия, които ежедневно приготвяте, като прилагате познанията си относно температура, нива, управление на времето за приготвяне.

ГОТВАРСКИ ТЕСТОВЕ

– Съгласно Стандарт EN/IEC 60350
Тези таблици са съставени от контролните органи с цел улесняване на изпитването и тестването на различни уреди.

Как да използвате таблицата за готвене

Таблицата предлага идеалната функция за определен тип ястие върху едно или повече нива едновременно.

Продължителността на готвене включва времето за готвене от момента на поставяне на съда във фурната, без предварителното загряване (ако е необходимо).

Температурите и времетраенето са с приблизителни стойности и зависят от качеството на храната и типа аксесоар.

Първоначално спазвайте препоръчителните стойности и ако резултатът не е задоволителен, увеличете или намалете продължителността.

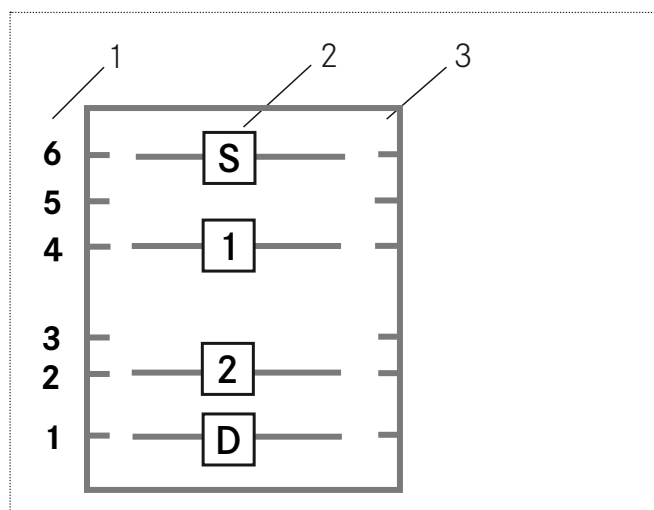
Препоръчваме използването на предлаганите с уреда аксесоари, форми за торти и тави, изработени от тъмен метал. Спазвайте указанията в таблицата за избор, където са описани предоставените аксесоари за отделните нива. Посочените нива се отнасят за скарите без плъзгащите водачи (моля, отстранете ги).

Готвене на различния ястия едновременно

Като използвате препоръчителните функции с вентилатор, можете да готвите на няколко нива едновременно. Когато готвите само на едно ниво, може да използвате и статичната функция.

Рецепта	Функция	Предварително затопляне	Ниво (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Времетраене (минути)	Акcesoари/Бележки
Сладкиш от маслено тесто	ЗАГРЯВАНЕ ОТГОРЕ/ОТДОЛУ	✓	4	160	22-26	Ниво 4: плоска тава за оттичане
	ЛЕСНО ПЕЧЕНЕ	✓	1-3	150	32-38	Ниво 1: дълбока тава за оттичане Ниво 3: плоска тава за оттичане
Малки кексчета	ЗАГРЯВАНЕ ОТГОРЕ/ОТДОЛУ	✓	3	170	33-38	Ниво 3: дълбока тава за оттичане
	ЛЕСНО ПЕЧЕНЕ	✓	3	150	24-28	Ниво 4: дълбока тава за оттичане Ниво 3: тава за оттичане
	НАГРЯВАНЕ С ВЕНТИЛАТОР	✓	3-5	140	28-35	Ниво 3: плоска тава за оттичане Ниво 5: дълбока тава за оттичане
Пандишпан без добавена мазнина	ЗАГРЯВАНЕ ОТГОРЕ/ОТДОЛУ	✓	2	170	43-48	Ниво 2: тава за печене върху скара
	ЛЕСНО ПЕЧЕНЕ	✓	2	170	28-32	Ниво 2: тава за печене върху скара
Ябълков пай	ЗАГРЯВАНЕ ОТГОРЕ/ОТДОЛУ	✓	1	190	60-70	Ниво 1: тава за печене върху скара
	НЯКОЛКО ЯСТИЯ НАВЕДНЪЖ	✓	1	180	50-55	Ниво 1: тава за печене върху скара
Два ябълкови пая	НЯКОЛКО ЯСТИЯ НАВЕДНЪЖ	✓	1	180	50-55	Ниво 1: 2 тави за печене върху скара
Сладкиши с мая	ЗАГРЯВАНЕ ОТГОРЕ/ОТДОЛУ	✓	2	165	25-30	Ниво 2: тава за печене върху скара
	ЛЕСНО ПЕЧЕНЕ	✓	2	165	28-35	Ниво 2: тава за печене върху скара
Готвене на грил	Ако готвите ястие директно върху скарата, поставете тава за оттичане на долното ниво. По този начин всички течностите от ястието ще се съберат в нея, а фурната ви ще остане чиста.					
Запечен сандвич	GRILL (ГРИЛ)	✓ (5 мин)	5	Ниво 4	2-3	Ниво 5: скара Вратата трябва да е затворена през цялото време, докато готвите.
Бургери	БАРБЕКЮ	не	4	200	20	Ниво 4: скара Ниво 3: тава за оттичане Обърнете храната след 10 мин.

ПРОГРАМИ ЗА ЦЯЛОСТНО МЕНЮ



- 1 Водачи
- 2 Ниво за печене
- 3 Вътрешността на фурната

Пример:

- S Предястие
- 1 1во ястие
- 2 2ро ястие
- D Десерт

Информация за теглото и позицията: на уеб сайта: <http://recipes.franke.com>

Пълно меню с месо

Меню с месо 1

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПИКАНТНИ ЕКЛЕРИ С ГРЮЕР	6	28 мин	20 бр. 300 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	КАНЕЛОНИ С ГОВЕЖДО	4	41 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ШОКОЛАДОВА ТОРТА С ЧИЛИ	1	51 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ПЪЛНЕНА ТОКАЧКА	2	98 мин	1450 г	Тава за печене върху скара

Меню с месо 2

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНИ ТИКВИЧКИ	6	18 мин	16 бр. 700 г	Плоска тава за оттичане
Десерт	ЯБЪЛКОВ ПАЙ	1	34 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
1во ястие	ЛАЗАНЯ С ПЕСТО	4	44 мин	1600 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПИЛЕШКО РУЛО С ГРАХ И АСПЕРЖИ	2	54 мин	1100 г	Тава за печене върху скара

Меню с месо 3

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ОГРЕТЕН С РЕЗЕНЕ	6	22 мин	800 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	НЪОКИ	4	29 мин	650 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТАРТ СЪС СЛИВИ	1	51 мин	580 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ГЛИГАН В СОС	3	55 мин	900 г	Плоска тава за оттичане

Меню с месо 4

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ФЛАН СЪС СПАНАК	6	19 мин	800 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	ПАТЕ С ПОЛЕНТА И ЗЕЛЕНЧУЦИ	4	25 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЪЛНЕНА ПУЙКА С АСПЕРЖИ	3	29 мин	870 г	Плоска тава за оттичане
Десерт	СЛАДКА ФОКАЧА	1	32 мин	1100 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Меню с месо 5

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНИ ЦВЕТОВЕ ОТ ТИКВИЧКИ	6	17 мин	600 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	ПАПАРДЕЛИ С ТИКВИЧКИ	4	23 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЕЧЕНО ТЕЛЕШКО	3	28 мин	900 г	Плоска тава за оттичане
Десерт	ПУДИНГ ОТ РИКОТА С КАНЕЛА	1	41 мин	850 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Меню с месо 6

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	КАРТОФЕНИ КОШНИЧКИ	6	23 мин	800 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ПЪЛНЕНА ПАСТА	4	38 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТОРТА С КЕСТЕНИ	1	38 мин	900 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	АГНЕШКИ БУТ	3	78 мин	800 г	Дълбока тава за оттичане

Меню с месо 7

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ	6	25 мин	600 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	ЯЙЧНИ НУДЪЛИ С ШУНКА И СИРЕНЕ	4	34 мин	1300 г	Тава за печене върху скара
Десерт	НЕМСКА ТОРТА	1	54 мин	850 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ПИЛЕ С ГРОЗДЕ	3	79 мин	1450 г	Плоска тава за оттичане

Меню с месо 8

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	КНЕДЛИ С МАСЛИНИ И ТОФУ	6	28 мин	850 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ПАСТА С ПЪЛНЕЖ ОТ МЕСО	4	35 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЕЧЕНО ТЕЛЕШКО	2	38 мин	900 г	Тава за печене върху скара
Десерт	МРАМОРНА ТОРТА	1	65 мин	1326 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Цялостно меню с месо - икономичен режим

Меню с месо 1 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепено извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПИКАНТНИ ЕКЛЕРИ С ГРЮЕР	6	45 мин	20 бр. 300 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	КАНЕЛОНИ С ГОВЕЖДО	4	58 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ШОКОЛАДОВА ТОРТА С ЧИЛИ	1	65 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ПЪЛНЕНА ТОКАЧКА	2	98 мин	1450 г	Тава за печене върху скара

Меню с месо 2 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепено извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНИ ТИКВИЧКИ	6	45 мин	16 бр. 700 г	Плоска тава за оттичане
Десерт	ЯБЪЛКОВ ПАЙ	1	56 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
1во ястие	ЛАЗАНИЯ С ПЕСТО	4	70 мин	1600 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПИЛЕШКО РУЛО С ГРАХ И АСПЕРЖИ	2	82 мин	1100 г	Тава за печене върху скара

Меню с месо 3 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепено извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ОГРЕТЕН С РЕЗЕНЕ	6	45 мин	800 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	НЪОКИ	4	45 мин	650 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТАРТ СЪС СЛИВИ	1	60 мин	580 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ГЛИГАН В СОС	3	74 мин	900 г	Плоска тава за оттичане

Меню с месо 4 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепено извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ФЛАН СЪС СПАНАК	6	38 мин	800 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	ПАТЕ С ПОЛЕНТА И ЗЕЛЕНЧУЦИ	4	52 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЪЛНЕНА ПУЙКА С АСПЕРЖИ	3	56 мин	870 г	Плоска тава за оттичане
Десерт	СЛАДКА ФОКАЧА	1	56 мин	1100 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Меню с месо 5 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепено извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНИ ЦВЕТОВЕ ОТ ТИКВИЧКИ	6	43 мин	600 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ПАПАРДЕЛИ С ТИКВИЧКИ	4	48 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЕЧЕНО ТЕЛЕШКО	3	56 мин	900 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ПУДИНГ ОТ РИКОТА С КАНЕЛА	1	58 мин	850 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Меню с месо 6 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Десерт	ТОРТА С КЕСТЕНИ	1	42 мин	900 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
Предястие	КАРТОФЕНИ КОШНИЧКИ	6	49 мин	800 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ПЪЛНЕНА ПАСТА	4	60 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	АГНЕСКИ БУТ	3	96 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с месо 7 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ	6	52 мин	600 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ЯЙЧНИ НУДЪЛИ С ШУНКА И СИРЕНЕ	4	65 мин	1300 г	Тава за печене върху скара
Десерт	НЕМСКА ТОРТА	1	65 мин	850 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ПИЛЕ С ГРОЗДЕ	3	86 мин	1450 г	Тава за печене върху скара

Меню с месо 8 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	КНЕДЛИ С МАСЛИНИ И ТОФУ	6	56 мин	850 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ПАСТА С ПЪЛНЕЖ ОТ МЕСО	4	58 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЕЧЕНО ТЕЛЕШКО	2	58 мин	900 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
Десерт	МРАМОРНА ТОРТА	1	65 мин	1326 г	Тава за печене върху скара

Цялостно меню с риба**Меню с риба 1**

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ШИШЧЕТА ОТ РИБА МЕЧ	6	22 мин	600 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ПАСТА С РАДИКИО И СКАРИДИ	4	27 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТАРТ С КРУШИ	1	44 мин	950 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ЛАВРАК ВЪВ ФОЛИО	2	50 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 2

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ТАРТ СЪС СЪОМГА	6	35 мин	1200 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	РИБЕН ПАЙ	4	41 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТОРТА „МАРГАРИТА“	1	45 мин	890 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ПЛАТИКА ВЪВ ФОЛИО	2	45 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 3

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНА АНШОА	6	25 мин	400 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ТИМБАЛ ОТ ВЕРМИЧЕЛИ	4	46 мин	1300 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	РОЛЦА ОТ МОРСКИ ЕЗИК	2	32 мин	600 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТОРТА С ЙОГУРТ	1	46 мин	680 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Меню с риба 4

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ТРЕСКА С АРТИШОК	6	24 мин	900 г	Плоска тава за оттичане
Десерт	МЕДЕНА ТОРТА	1	30 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
1во ястие	ПЕЧЕНИ В ХАРТИЯ СПАГЕТИ	4	34 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЛАТИКА С КАПЕРСИ	3	45 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 5

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Десерт	ТАРТ С АНАНАС	1	22 мин	300 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
Предястие	ПЪРЖЕН АРТИШОК	6	29 мин	500 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	РИЗОТО СЪС СКАМПИ И ГЪБИ	4	32 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	КАЛМАРИ С ГРАХ	3	40 мин	900 г	Плоска тава за оттичане

Меню с риба 6

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ТОПЧЕТА ОТ ОСОЛЕНА ТРЕСКА	6	21 мин	600 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ЛАЗАНИЯ С МОРСКИ ДАРОВЕ И ГРАХ	4	38 мин	1300 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ДЖОН ДОРИ	3	42 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ЛИМОНЕНА ТОРТА	1	48 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Меню с риба 7

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	БЕКАС	6	14 мин	400 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ОРИЗ, КАРТОФИ И МИДИ	4	42 мин	1400 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТАРТ С ЦИТРУСОВИ ПЛОДОВЕ	1	36 мин	700 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ПЪЛНЕНА СЪОМГА	3	22 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 8

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	МИДИ С ПРАЗ	6	24 мин	550 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	ТАЛИАТЕЛИ С МОРСКИ ДАРОВЕ	4	28 мин	750 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	МОРСКИ СКОРПИОН В СОС	2	34 мин	700 г за 2 парчета	Плоска тава за оттичане
Десерт	ЛИМОНЕН ТАРТ	1	34 мин	600 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Цялостно меню с риба - икономичен режим**Меню с риба 1 - икономичен режим**

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ШИШЧЕТА ОТ РИБА МЕЧ	6	42 мин	600 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ПАСТА С РАДИКИО И СКАРИДИ	4	50 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТАРТ С КРУШИ	1	52 мин	950 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ЛАВРАК ВЪВ ФОЛИО	2	65 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 2 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Десерт	ТОРТА „МАРГАРИТА“	1	50 мин	890 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
Предястие	ТАРТ СЪС СЪОМГА	6	53 мин	1200 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	РИБЕН ПАЙ	4	57 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЛАТИКА ВЪВ ФОЛИО	2	59 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 3 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ПЪЛНЕНА АНШОА	6	48 мин	400 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ТИМБАЛ ОТ ВЕРМИЧЕЛИ	4	57 мин	1300 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТОРТА С ЙОГУРТ	1	54 мин	680 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	РОЛЦА ОТ МОРСКИ ЕЗИК	2	48 мин	600 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 4 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ТРЕСКА С АРТИШОК	6	45 мин	900 г	Плоска тава за оттичане
Десерт	МЕДЕНА ТОРТА	1	48 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
1во ястие	ПЕЧЕНИ В ХАРТИЯ СПАГЕТИ	4	59 мин	1200 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	ПЛАТИКА С КАПЕРСИ	3	62 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 5 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Десертно предястие	ТАРТ С АНАНАС	1	32 мин	300 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
Предястие	ПЪРЖЕН АРТИШОК	6	48 мин	500 г	Тава за печене върху скара
1во ястие	РИЗОТО СЪС СКАМПИ И ГЪБИ	4	54 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие	КАЛМАРИ С ГРАХ	3	62 мин	900 г	Плоска тава за оттичане

Меню с риба 6 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	ТОПЧЕТА ОТ ОСОЛЕНА ТРЕСКА	6	39 мин	600 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ЛАЗАНЯ С МОРСКИ ДАРОВЕ И ГРАХ	4	54 мин	1300 г	Тава за печене върху скара
2ро ястие десерт	ДЖОН ДОРИ	3	54 мин	1100 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ЛИМОНЕНА ТОРТА	1	54 мин	800 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане

Меню с риба 7 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	БЕКАС	6	32 мин	400 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ОРИЗ, КАРТОФИ И МИДИ	4	58 мин	1400 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ТАРТ С ЦИТРУСОВИ ПЛОДОВЕ	1	53 мин	700 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	ПЪЛНЕНА СЪОМГА	3	35 мин	800 г	Тава за печене върху скара

Меню с риба 8 - икономичен режим

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
Предястие	МИДИ С ПРАЗ	6	45 мин	550 г	Плоска тава за оттичане
1во ястие	ТАЛИАТЕЛИ С МОРСКИ ДАРОВЕ	4	50 мин	750 г	Тава за печене върху скара
Десерт	ЛИМОНЕН ТАРТ	1	50 мин	600 г	Тава за печене върху дълбока тава за оттичане
2ро ястие	МОРСКИ СКОРПИОН В СОС	2	59 мин	700 г за 2 парчета	Тава за печене върху скара

Цялостно меню – 4 пици и хляб

Меню 4 пици

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
1	ПИЦА „МАРГАРИТА“	6	28 мин	400 г	Плоска тава за оттичане
2	ПИЦА С БЕКОН И МАСЛИНИ	4	28 мин	400 г	на грил
3	ПИЦА С РИБА ТОН И ЛУК	2	28 мин	400 г	на грил
4	ПИЦА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ	1	25 мин	400 г	Дълбока тава за оттичане

Меню Хляб

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
1	ХЛЯБ/ПИЦА	6	25 мин	500 г	Плоска тава за оттичане
2	ХЛЯБ/ПИЦА	4	27 мин	500 г	на грил
3	ХЛЯБ/ПИЦА	2	27 мин	500 г	на грил
4	ХЛЯБ/ПИЦА	1	27 мин	500 г	Дълбока тава за оттичане

Цялостно меню – 4 пици и хляб – икономичен режим

Меню 4 пици

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
1	ПИЦА С ЧЕРНИ МАСЛИНИ	6	38 мин	400 г	Плоска тава за оттичане
2	ПИЦА С ШУНКА И ГЪБИ	1	38 мин	400 г	Дълбока тава за оттичане
3	ПИЦА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ	2	38 мин	400 г	на грил
4	ПИЦА С РИБА ТОН И ЛУК	4	38 мин	400 г	на грил

Меню Хляб

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
1	ХЛЯБ/ПИЦА	1	49 мин	500 г	Дълбока тава за оттичане
2	ХЛЯБ/ПИЦА	2	49 мин	500 г	на грил
3	ХЛЯБ/ПИЦА	4	53 мин	500 г	на грил
4	ХЛЯБ/ПИЦА	6	55 мин	500 г	Плоска тава за оттичане

Меню Wellness

Храна	Рецепта	Ниво за печене	Време за постепенно извличане	Тегло (рецепта)	Акcesoар Franke, който да се използва
1	АГНЕСКО/СВИНСКО/ОВЧЕ	3	194 мин	1550 г	Плоска тава за оттичане
3	РИБА	3	92 мин	1100 г	Плоска тава за оттичане
2	ПТИЧЕ	3	138 мин	600 г	Плоска тава за оттичане
4	ТЕЛЕСКО	3	195 мин	1100 г	Плоска тава за оттичане
5	ЗЕЛЕНЧУЦИ	3	75 мин	900 г	Плоска тава за оттичане

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

Преди да предприемете почистване и поддръжка:

- ▷ Прочетете общата информация за безопасност в раздела „Информация за безопасност“.
- ▷ Изключете фурната.
 - В зависимост от начина, по който е монтирана фурната: Изключете фурната или прекъснете електрозахранването на електрическата система, напр. като изключите бушона на фурната от електрическото табло.

Общи препоръки

Петната по дъното на фурната от готвенето на различни продукти (сосове, захар, протеини и мазнина) се образуват от разливане или пръскане. Пръскането по време на готвене обикновено е в резултат на готвене при много висока температура. Разливането на храна се получава, когато използвате твърде малък съд или не сте предвидили правилно увеличаването на обема на храната по време на готвене. Тези проблеми могат да се избягват, като се използват дълбоки съдове за готвене или тавата за оттичане, предоставена с фурната.

Частите на фурната от неръждаема стомана и емал запазват вида си и изглеждат като нови, ако се почистват редовно с вода или със специални препарати.

- ▷ Фурната трябва да е студена, преди да започнете почистването.
- ▷ Не използвайте уреди за почистване с пара или директна водна струя.
- ▷ Не използвайте груби абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклените части на вратите на фурната. Те могат да наранят повърхността и да предизвикат пръскане на стъклото.
- ▷ Никога не използвайте стъргалки, фина тел, солна киселина или други продукти, които биха наранили или надраскали повърхността.
- ▷ Използвайте само гореща вода и неабразивни препарати, когато почиствате емалираните повърхности и вътрешността на фурната.
- ▷ Използвайте качествен препарат за почистване на стъклото.

Използване на функцията за автоматично почистване

Тази функция е налична само при фурните с функция за чистене с пиролиза, например FS913P.

Функцията **AUTO CLEAN** (Автоматично почистване) превръща чистенето на фурната в бърз, лесен и мигновен процес. Температурата, която се достига във вътрешността (480 °C), овъглява всички следи от храна и остатъци от мазнини. По време на този процес някои частици могат да се запалят; това е напълно нормално и се дължи на мигновеното изгаряне.

Ако е активирана функцията **AUTO CLEAN** (Автоматично почистване), вратата на фурната се заключва след първите двуминутни цикли и не може да се отвори. Иконата с катинарче светва. Замъгляването на LCD дисплея по време на почистването с пиролиза е предпазна функция за защита на дисплея от високите температури.

Препоръчваме ви винаги да стартирате цикъла за почистване с фурна на стайна температура.

Преди почистване

Акcesoарите във фурната може да затруднят правилното циркулиране на горещия въздух върху всички стени и могат да се повредят от високата температура.

- ▷ Отстранете всички акcesoари (тави за оттичане, скари, водачи, телескопични водачи).
- ▷ Не оставяйте нищо във фурната.
- ▷ Отстранете остатъците от храна с влажна гъба.
- ▷ Никога не използвайте препарати или други специфични почистващи продукти.
- ▷ Не затруднявайте циркулацията на въздух в зоната пред фурната.
- ▷ Не оставяйте нищо върху дръжката на вратата.

Повърхностите стават много горещи при почистване с пиролиза.

- ▷ Пазете децата далеч.
- ▶ Почистете вътрешния стъклен панел със сапунена вода.
- ▶ Стартирайте функцията **AUTO CLEAN** (Автоматично почистване) от дисплея.

След почистване

- ▶ Почистете вътрешния стъклен панел с препарат за стъкло.
- ▶ Подсушете внимателно всички части на фурната след почистване.

Почистване на вътрешността на фурната

По-лесно е да отстраните петната, докато фурната е топла и докато петната са пресни.

- ▷ Фурната трябва да е студена, преди да започнете почистването.
- ▶ Използвайте гореща вода и неабразивни препарати, когато почиствате емайлираните повърхности и вътрешността на фурната.
- ▶ Подсушете внимателно всички части на фурната след почистване.

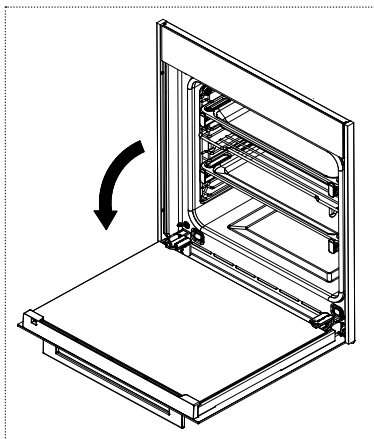
Почистване на вратата на фурната

- ▷ Фурната трябва да е студена, преди да започнете почистването.

За по-лесно почистване на фурната вратата ѝ може да се отстри (вижте раздел „Отстраняване на вратата на фурната“).

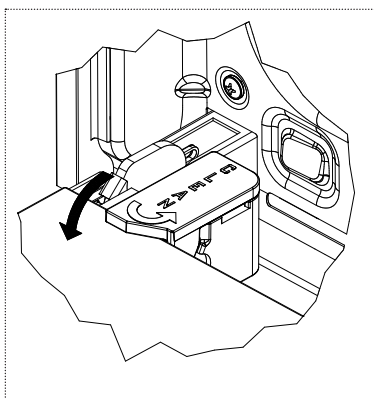
Отстраняване на вратата на фурната

- ▶ Отворете напълно вратата на фурната.

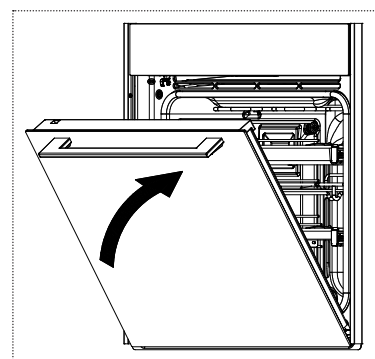


Пантите имат две подвижни заключалки.

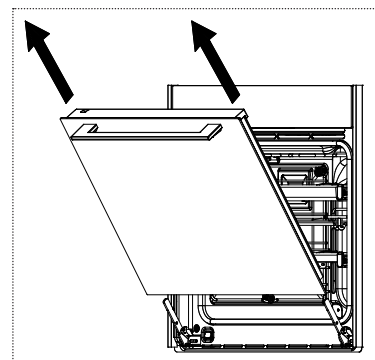
- ▶ За да освободите пантата, повдигнете заключалката и дръжте вратата отстри близо до пантите.
- ▶ Завъртете двете заключващи кукички на елементите надолу.



- ▶ Уверете се, че заключващите кукички са обърнати изцяло надолу.
- ▶ Затворете вратата наполовина.



- ▶ Издърпайте вратата навън.



Поставяне на вратата на фурната

След почистване вратата на фурната трябва да се постави обратно.

- ▶ Плъзнете пантите в процепите им.
- ▶ Завъртете двете заключващи кукички (използвани като приставки за пантите) нагоре.

ВНИМАНИЕ! Повреждане на фурната поради неправилно боравене!

- ▷ Никога не се опитвайте да затворите вратата, когато единият или двата елемента са частично или напълно отворени.
- ▶ Затворете вратата на фурната.

Почистване на стъклените панели на вратата на фурната

Вратата на фурната и стъклените панели могат да се отстранят за по-лесно почистване на стъкления панел.

Вратата на фурната има 3 стъклени панела, 4 стъклени панела за модел FS 913 P с пиролиза (междиен стъклен панел):

- вътрешен стъклен панел (най-близо до камерата)
- среден стъклен панел (във вратата на фурната)
- външен стъклен панел

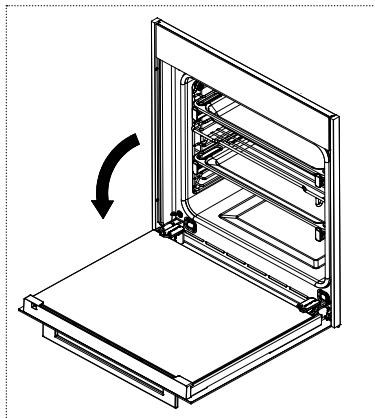
Вътрешният стъклен панел и средният стъклен панел могат да се вадят за по-лесно почистване.

Вътрешната страна на външния стъклен панел може да се почисти, докато са свалени вътрешния и средния панел.

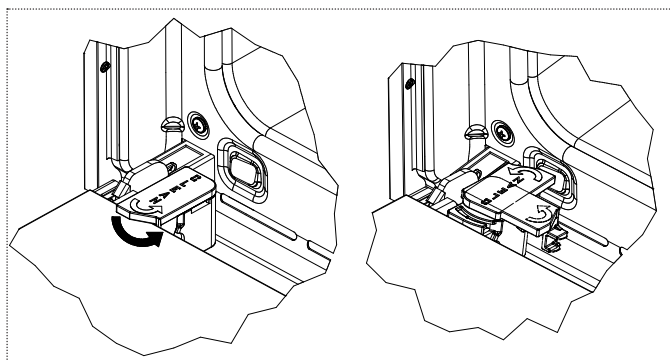
Отстраняване и почистване на вътрешния стъклен панел на вратата на фурната

▷ Фурната трябва да е студена, преди да започнете почистването.

- ▶ Отворете напълно вратата на фурната.



- ▶ Завъртете двата черни елемента (с думата **CLEAN (ПОЧИСТВАНЕ)** в долната част на вратата) на 180°, за да паснат с гнездата в рамката на фурната.



- Трябва да завъртите черните елементи изцяло.
 - Елементите щракват на място.

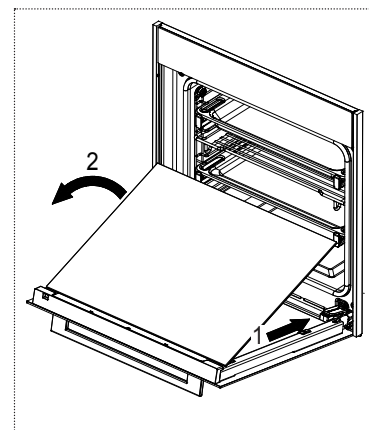
ВНИМАНИЕ! Повреждане на фурната поради неправилно боравене!

Ако не сте обърнали заключващите елементи изцяло, при отстраняване на стъкления панел вратата на фурната ще се затвори незабавно.

- ▷ Никога не се опитвайте да затваряте вратата, когато единият или двата елемента са освободили частично или напълно стъкления панел.

- ▶ Внимателно издърпайте вътрешния стъклен панел (1) към фурната. След това повдигнете вътрешния стъклен панел (2).

- Двата черни елемента ще попречат на вратата да се затвори.



- ▶ Почистете вътрешния стъклен панел.

Отстраняване и почистване на средния стъклен панел на вратата на фурната

След като извадите вътрешния стъклен панел, може да отстраните и средния стъклен панел.

- ▶ Внимателно повдигнете средния стъклен панел от гумените уплътнения от двете страни.
- ▶ Почистете средния стъклен панел.

Отстраняване и почистване на горните лайсни на стъклените панели

За по-качествено почистване горните лайсни на вратата на фурната могат да се отстранят. Горните лайсни са фиксирани на място с два винта, единият в горния десен, а другият в горния ляв ъгъл от вътрешната страна на вратата на фурната. Горните лайсни могат да се отстранят само когато е свалено вътрешното стъкло.

- ▶ Отвъртете винтовете за фиксиране в горния десен и горния ляв ъгъл на вратата на фурната.
- ▶ Отстранете горната лайсна.
- ▶ Почистете горната лайсна.

Поставяне на стъклените панели

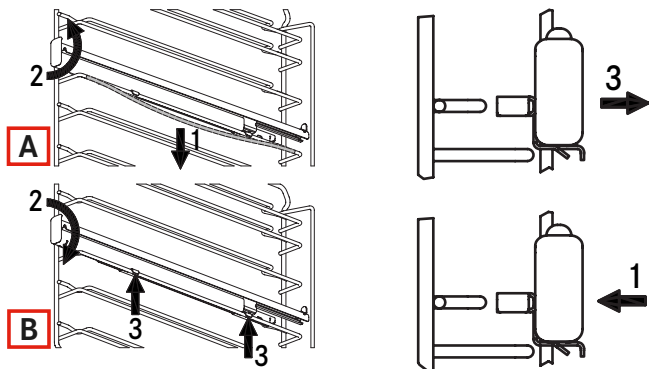
Правилното място на стъклените панели е обозначено с думите **TEMPERED GLASS (ЗАКАЛЕНО СТЪКЛО)**, които трябва да се четат идеално.

- ▶ Ако са свалени, върнете горните лайсни на стъклото обратно на място.
- ▶ Ако е свалено, върнете средния стъклен панел обратно на място между гумените уплътнители.
- ▶ Върнете вътрешния стъклен панел обратно на място.
- ▶ Върнете двата елемента за задържане на стъклото обратно на мястото им.
- ▶ Затворете вратата на фурната.

Почистване на страничните рамки и телескопичните водачи

За да почистите щателно страничните рамки и телескопичните водачи, те могат да бъдат отстранени от фурната.

Отстраняване на телескопичните водачи



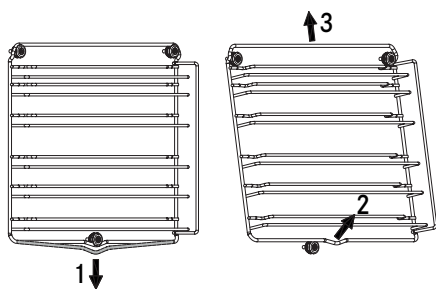
Фигура А

- ▶ С телескопичния водач в затворено положение натиснете силно (1) в средата на скарата, където се свързва долната страна на водача.
- ▶ Завъртете водача в посока, обратна на часовниковата стрелка (2) и го отстранете от решетъчната повърхност (3).

Фигура Б

- ▶ С телескопичния водач в отворено положение придвижете напред скарата (1).
- ▶ Завъртете водача по посока на часовниковата стрелка (2) и го свържете с най-долния рафт (3), като натискате по продължението на двата носача, докато чуе щракване.
- ▶ Повдигнете телескопичния водач (3), като в същото време го издърпате навън (2) към другата страна на фурната.
- ▶ Отстранете телескопичните водачи.

Отстраняване на страничните рамки

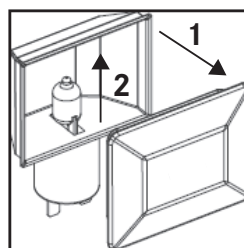


- ▶ Издърпайте надолу напречната част, която е поставена във фиксиращата втулка, и я отстранете от процепа.
- ▶ Дръпнете страничната рамка нагоре и я отстранете от двете горни куки.

Почистване

- ▶ Почистете страничните рамки и телескопичните водачи.
- ▶ След почистване дръжте страничната рамка наклонена и вмъкнете страничните рамки съответно в двата водача в горната част.
- ▶ Издърпайте нагоре напречната част, която е поставена във фиксиращата втулка, и я вмъкнете в процепа.
- ▶ Вмъкнете телескопичните водачи.

Подмяна на лампата на фурната



Фурните Franke са оборудвани с две правоъгълни лампи. Лампата за подмяна трябва да отговаря на следните технически изисквания:

- Термоустойчивост: 300 °C
- Напрежение: 220-240 V, 50/60 Hz
- Мощност: 40 W
- Свързване: G9

ВНИМАНИЕ! Повреждане на лампата поради неправилно боравене!

- ▶ Избягвайте да докосвате лампите с голи ръце.
- ▶ Използвайте кърпа или парче кухненска хартия.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Риск от токов удар!

- ▶ Фурната трябва да е изключена, преди да подмените лампата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Токов удар поради неправилно боравене!

- ▶ Изключете фурната.
 - В зависимост от начина, по който е монтирана фурната: Изключете фурната или прекъснете електрозахранването на електрическата система, напр. като изключите бушона на фурната от електрическото табло.

- ▶ Отстранете стъкления капак, като внимателно го разкачите с плоска отвертка.
- ▶ Отстранете лампата от държача ѝ.
- ▶ Подменете лампата.
- ▶ Поставете обратно стъкления капак.


ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

- ▷ Поддръжката на електрическите части трябва да се извършва само от производителя или от оторизиран сервиз.
- ▷ Повредените кабели задължително се подменят само от производителя или от оторизиран сервиз.
- ▶ Когато се свързвате с оторизарн сервиз, трябва да им предоставите следната информация:
 - тип на грешка
 - модел на уреда (арт.)
 - сериен номер (с.н.)

Тази информация ще намерите на табелата с данни.

Версия на софтуера

Тази опция съдържа полезна за Обслужване на клиенти информация в случай на интервенция в електронното управление.

- ▶ Натиснете .
 - Показва се меню **SETUP (НАСТРОЙКА)** с различни опции.
- ▶ Натиснете **SOFTWARE VERSION (ВЕРСИЯ НА СОФТУЕРА)**.
 - Появява се информацията за софтуера.

Демо

Опцията може да се активира само от сервизен техник.

Тази опция позволява навигиране във функциите на дисплея без активиране на нагревателите.

Полезна е при участие на уреда в търговски изложения или продуктови презентации.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Символът върху продукта или върху опаковката показва, че уредът не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци.

Изхвърлянето на уреда по подходящ начин допринася за избягване на вредните последици за околната среда и здравето.

Допълнителна информация за рециклиране на уреда ще намерите при компетентните органи, местната служба за отвеждане на отпадъци или от търговеца на уреда.

- ▷ Изхвърляйте вече негодния за употреба уред на предназначенията места за изхвърляне на електронни и електрически устройства.

В съответствие с Директива 2012/19/ЕО относно намаляването на вредните вещества, използвани в електрически и електронни уреди, и депонирането на отпадъци.

Символът със зачертан контейнер за отпадъци върху уреда означава, че в края на жизнения цикъл на продукта той не трябва да бъде изхвърлян с битовите отпадъци.

Когато уредът достигне края на жизнения си цикъл, потребителят трябва да го отнесе до подходящ събирателен пункт за рециклиране на електронни и електротехнически отпадъци или да го върне на търговеца при купуване на нов уред от подобен тип.

Правилното разделно събиране на бракувани уреди за последващо рециклиране, обработка и екологично депониране предотвратява негативното въздействие върху околната среда и здравето и улеснява рециклирането на материалите, използвани за производството на уреда.

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

- ▶ Адресът за връзка за вашата държава ще намерите на последната страница или на нашия уеб сайт: www.franke.com

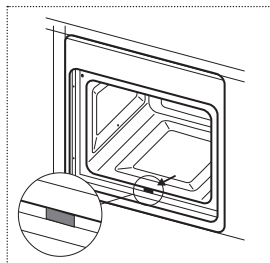
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Продуктова идентификация

Тип: OE-9D

Модел: FS 913 M / FS 913 P

- ▶ Вижте табелата с данни, поставена върху продукта.



Клас на енергийна ефективност (съгласно 2009/60350-50304/EN) се определя чрез работни режими: Енергийна ефективност и статика.

За да изчислите капацитета, отстранете вътрешната част на водещия кабел (съгласно регламенти 2009/60350-50304/EN).

Работата с уреда е безопасна със и без водачите за тава.

Параметър	Стойност
Работни размери на фурната (мм)	480 x 370 x 405 (В x Ш x Д)
Захранващо напрежение и честота на тока	220-240 V, 50/60 Hz
Обща мощност и мощност на предпазителя	2900 W, 16 A
Стойности на мощността и захранващите елементи	
Радиален двигател	27 ... 40 W
Крушка на лампата	40 W (2x)
Тангенциален вентилатор	15 ... 35 W
Горна част	520 W/124 V
Долна част	1250 W
Грил	2100 W
Нагреватели на DCT	2650 W

Параметър	Символ	Стойност	Измервателна единица
Идентификация на модела	FS-CR	913-982 DCT	
Тип фурна		вградена	
Тегло на уреда	M	41	кг
Брой отделения		1	
Източник на топлина за всяко отделение		електрическа	
Обем на всяко отделение	V	74	л
Консумацията на енергия при загряване на стандартно количество храна в едно отделение на електрическа фурна в конвекторен режим на всяко отделение	ЕС електрическо отделение	1,12	kWh/цикъл
Консумацията на енергия при загряване на стандартно количество храна в едно отделение на електрическа фурна в режим на циркуляция на фурната на всяко отделение	ЕС електрическо отделение	0,53	kWh/цикъл
Коефициент на енергийна ефективност за всяко отделение	EEl отделение	61	

Параметър	Символ	Стойност	Измервателна единица
Идентификация на модела	FS	913 P DCT	
Тип фурна		вградена	
Тегло на уреда	M	43	кг
Брой отделения		1	
Източник на топлина за всяко отделение		електрическа	
Обем на всяко отделение	V	74	л
Консумацията на енергия при загряване на стандартно количество храна в едно отделение на електрическа фурна в конвекторен режим на всяко отделение	ЕС електрическо отделение	1,12	kWh/цикъл
Консумацията на енергия при загряване на стандартно количество храна в едно отделение на електрическа фурна в режим на циркуляция на фурната на всяко отделение	ЕС електрическо отделение	0,70	kWh/цикъл
Коефициент на енергийна ефективност за всяко отделение	EEl отделение	81	
Производителят непрекъснато се стреми да усъвършенства продукта. Поради тази причина текстът и илюстрациите в това ръководство могат да бъдат променени без предупреждение.	Допълнителна информация за техническите данни ще намерите на: – www.franke.com		

OBSAH

Úvod	40
O tomto návode	41
Zamýšľané použitie	41
Bezpečnostné informácie	41
Správna inštalácia a umiestnenie	42
Riadne použitie	42
Údržba a čistenie	43
Oprava	43
Vyradenie z činnosti	43
Informácie na šetrenie energie	43
Prehľad	44
Rúra	44
Ovládací panel	45
Ikony menu na displeji	46
Prvé zapnutie	48
Konfigurácia displeja	48
Prevádzka	49
Varenie v manuálnom režime	49
Varenie v automatickom režime	49
Varenie v režime ekovarenia	50
Varenie v režime Pohoda	51
Naplánovanie času ukončenia varenia	51
Nastavenie časovača	51
Použitie sondy do mäsa	52
Pripojenie	52
Programy manuálneho varenia	53
Tabuľka varení	55
Otestované varenie	57

Programy celého menu	58
Celé mäsové menu	58
Celé mäsové menu – nízka spotreba energie	60
Celé rybacie menu	61
Celé rybacie menu – nízka spotreba energie	63
Celé menu 4 x pizza a chlieb	65
Celé menu 4 x pizza a chlieb – nízka spotreba energie	65
Menu Pohoda (Wellness)	65
Čistenie a ošetrovanie	66
Všeobecné odporúčania	66
Použitie funkcie automatického čistenia	66
Čistenie vnútorného priestoru rúry	66
Čistenie dvierok rúry	67
Vybratie dvierok rúry	67
Montáž dvierok rúry	67
Čistenie sklenených panelov dvierok rúry	67
Vyčistenie bočných rámov a vysúvacích vodiacich líšt	68
Výmena svetla v rúre	69
Údržba a opravy	70
Likvidácia	70
Zákaznícky servis	70
Technické údaje	71

ÚVOD

Vážení zákazníci,
ďakujeme vám, že ste si vybrali výrobok firmy Franke.

Pred používaním rúry si dôkladne prečítajte pokyny a rady uvedené v tomto návode. To vám umožní používať rúru najlepším možným spôsobom a zaistí mnoho rokov bezproblémovej prevádzky. Tento návod si odložte na vyhľadávanie v budúcnosti.

Rúry Frames od firmy Franke sú rúry ďalšej generácie, ktorých cieľom je zmeniť svet domáceho a profesionálneho varenia. Už osvedčená Technológia dynamického varenia (DCT) bola vylepšená dotykovou obrazovkou s HD displejom, ktorá vám umožní programovať, plánovať a kontrolovať každý proces varenia jednoduchým dotykom.

Frames od firmy Franke vám dáva slobodu voľby:
Môžete sa rozhodnúť pre „klasické“ varenie s podporou najnovších technických zlepšení, ktoré poskytuje rúra.
Alebo si môžete vychutnať zaznamenané predpisy a celé menu, vďaka ktorým bude váš každodenný život jednoduchší, rýchlejší a zdravší.

Môžete si vybrať z nasledujúcich možností:

RUČNÉ – Varenie v ručnom režime a nastavenie systému, teploty a trvania podľa požiadaviek.

AUTOMATICKÉ – Varenie v automatickom režime a vychutnanie si širokej škály pripravených receptov a celých menu.

EKO VARENIE – Varenie v automatickom režime alebo ekologickom režime a vychutnanie si širokej škály pripravených receptov a celých menu, ktoré sú dokonalé pre vaše zdravie.

Rúry Frames od firmy Franke predstavujú technologickú a estetickú modernizáciu, ktorá sa dokonale kombinuje dizajn s technológiou. Ide o elegantný kúsok vhodný pre akékoľvek umiestnenie, ktorý dokáže zaručiť vynikajúcu spoľahlivosť vďaka kvalite materiálov a pozornosti venovanej detailom, ktorá je pre produkty Franke typická.

O TOMTO NÁVODE

Tento návod na používanie sa vzťahuje na niekoľko modelov zariadenia. Môže sa teda stať, že niektoré opísané vlastnosti a funkcie nebudú v určitom modeli k dispozícii.

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

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

Symbol	Význam
	Varovný symbol. Varovanie proti nebezpečenstvu úrazu.
▷	Kroky, ktoré treba vykonať v bezpečí, a varovné poznámky na zabránenie úrazu alebo poškodeniu.
▶	Krok. Určuje akciu, ktorá sa má vykonať.
■	Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých krokov.
✓	Predbežná podmienka, ktorú treba splniť pred vykonaním následnej akcie.



Varovný symbol. Varovanie proti nebezpečenstvu úrazu.

▷ Kroky, ktoré treba vykonať v bezpečí, a varovné poznámky na zabránenie úrazu alebo poškodeniu.

▶ Krok. Určuje akciu, ktorá sa má vykonať.

■ Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých krokov.

✓ Predbežná podmienka, ktorú treba splniť pred vykonaním následnej akcie.

ZAMÝŠĽANÉ POUŽITIE

Rúra bola vyrobená výlučne na neprofesionálne používanie v domácnosti.

Táto rúra je skonštruovaná tak, aby poskytovala profesionálny výkon v domácnosti. Je to značne univerzálny spotrebič, ktorý umožňuje bezpečný a ľahký výber rozličných metód varenia.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- ▷ Pred používaním rúry si dôkladne prečítajte návod na používanie a bezpečnostné informácie.
- ▷ Návod si uchovajte pre budúce použitie.

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

Elektrická bezpečnosť rúry je zabezpečená iba vtedy, keď je rúra pripojená k uzemňovaciemu systému v súlade s platnými predpismi.

Aby ste zabezpečili bezpečnú a efektívnu činnosť tohto elektrického zariadenia:

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



Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami ani osobami bez znalostí a skúseností. Výnimkou sú prípady, kedy im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť poskytne dohľad alebo pokyny súvisiace s používaním. V rámci dohľadu nad deťmi je potrebné zabezpečiť, aby sa so spotrebičom nehrali. Toto zariadenie nie je hračka.

- ▷ Udržiavajte zariadenie a jeho balenie mimo dosah detí.
- ▷ Nenechajte deti pohybovať sa v blízkosti zariadenia bez dohľadu.
- ▷ Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením.
- ▷ Nedovoľte deťom, aby sa dotýkali zariadenia alebo jeho ovládacích prvkov počas ich používania alebo hneď po ich použití.

Správna inštalácia a umiestnenie

Ak má byť rúra trvale pripojená k napájaciemu zdroju:

- ▷ Zabezpečte, aby inštaláciu zariadenia vykonal iba zákaznický servis, elektrotechnik alebo zaškolený pracovník s príslušnými vedomosťami/vzdelaním.
- ▷ Uistite sa, že zariadenie sa nainštaluje spôsobom, ktorý umožňuje odpojenie od napájania pri otváracíj vzdialenosti kontaktov umožňujúcej úplné odpojenie pri prepäťových stavoch v kategórii III.
- ▷ Zabezpečte, že zariadenie je zapojené priamo do sieťovej zásuvky.
 - Zabezpečte, že na pripojenie zariadenia sa nepoužívajú žiadne adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble.
- ▷ Zabezpečte, že zariadenie nie je vystavené poveternostným vplyvom (dážď, slnko).

Riadne použitie

- ▷ Zariadenie používajte iba na prípravu a varenie jedál.
- ▷ Pri vkladaní nádob do rúry alebo vyťahovaní nádob z rúry používajte ohňovzdorné rukavice.
- ▷ Pri používaní zariadenia sa riadte návodmi na používanie zariadení na varenie, ktoré sa používajú spolu s rúrou.
- ▷ Napájacie káble iných elektrických spotrebičov nekladte na horúce časti rúry.
- ▷ Nepoužívajte priestor rúry na skladovanie akýchkoľvek predmetov.
- ▷ Nepoužívajte horľavé kvapaliny v blízkosti rúry.
- ▷ Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

Riziko prehriatia a poruchy rúry v dôsledku zablokovaného vetrania!

- ▷ Nikdy nezakrývajte vnútorné steny rúry hliníkovou fóliou. Obzvlášť to platí pre dolné časti priestoru rúry.
- ▷ Nezablokujte vetranie ventilátora alebo chladiace otvory nad dvierkami rúry.
- ▷ Spotrebič sa nesmie montovať za dekoratívne dvierka, pretože to môže spôsobiť jeho prehriatie.

Poškodenie smaltu v rúre v dôsledku nesprávnej manipulácie s hrncami alebo nádobami!

- ▷ Počas varenia nikdy nekladte hrnce alebo nádoby priamo na dno priestoru rúry.
- ▷ Hrnce a nádoby kladte iba na rošty alebo odkvapkávacie plechy, ktoré sú poskytnuté v priestore rúry na niektorej z piatich dostupných úrovní.



Riziko popálenia!

Spotrebič sa pri používaní zohrieva. Pri manipulácii vnútri rúry je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov.

VAROVANIE: Počas používania sa prístupné súčasti zahrievajú. Deti by sa k spotrebiču nemali približovať.



Riziko popálenia!

Okraj držadla môže mať vyššiu teplotu v dôsledku odvetrávania horúceho vzduchu.

- ▷ Pri otváraní alebo zatváraní dvierok vždy držte držadlo v strede.
- ▷ Vždy sa ubezpečte, že keď sa rúra nepoužíva, ovládacie otočné gombíky sú vo vypnutej polohe.



Riziko úrazu elektrickým prúdom pri poškodenom zariadení!

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



Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa presvedčte, že je zariadenie vypnuté. Predídete tým možnosti zásahu elektrickým prúdom.

Údržba a čistenie

Pred údržbou alebo čistením:

- ▷ Odpojte zariadenie od prívodu energie, napr. vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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

- ▷ Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte drsné abrazívne čističe ani kovové drôtenky. Môže sa tým poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- ▷ Nepoužívajte parné čističe alebo priamy prúd vody.



Riziko úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí tekutiny!

Zariadenie obsahuje elektrické komponenty.

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

Oprava

- ▷ Nedovoľte, aby spotrebič inštaloval alebo opravoval ktokoľvek iný ako kvalifikovaný pracovník.
- ▷ V nasledujúcich prípadoch kontaktujte zákaznícke stredisko autorizované výrobcom alebo kvalifikovaný personál:
 - Okamžite po rozbalení, ak máte pochybnosti o celistvosti zariadenia
 - Počas inštalácie (podľa pokynov výrobcu)
 - Pri pochybnostiach ohľadom správneho fungovania zariadenia
 - Pri poruche alebo nedostatočnej funkčnosti
 - Pri výmene napájacej zásuvky, ak nie je kompatibilná so zástrčkou zariadenia
 - Aby sa predišlo rizikám, musí poškodený napájací kábel vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnými kvalifikáciami.

Vyradenie z činnosti

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

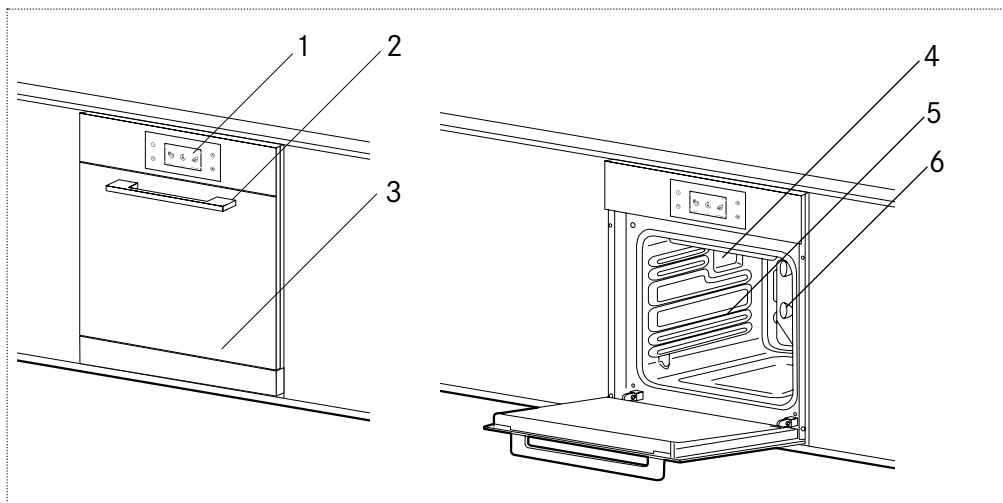
INFORMÁCIE NA ŠETRENIE ENERGIE

Prevádzkové režimy **JEMNÉ TEPLLO (GENTLE HEAT)** a **HORÚCI VZDUCH (HOT AIR)** využívajú menej energie ako ostatné dostupné funkcie varenia.

- ▷ Vyhnite sa častému otváraníu dvierok.
- ▷ Zabezpečte čo najrýchlejší predohrev.
- ▷ Vnútorňný priestor rúry predhrievajte iba vtedy, ak výsledky pečenia závisia od predhriatia.
- ▷ Ak recept na zapekané jedlo využíva zvyškové teplo dlhšie ako 30 minút, vypnite spotrebič 5 – 10 minút pred koncom varenia.

PREHL'AD

Rúra



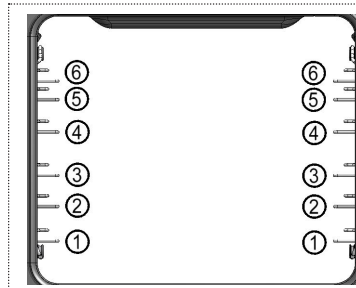
- 1 Ovládací panel
- 2 Držadlo predných dvierok
- 3 Sklo predných dvierok
- 4 Osvetlenie
- 5 Vodiace lišty pre rošty a odkvapkávacie plechy
- 6 Chladiaci ventilátor (zadná strana)

Chladiaci ventilátor

Na zníženie teploty pri dvierkach, ovládacom paneli a bočných stranách je vaša rúra Franke vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje, keď sa rúra rozhorúči. Keď je chladiaci ventilátor zapnutý, vzduch sa odvetráva z rúry medzi predným panelom a dvierkami rúry. Rýchlosť vypudzovaného vzduchu bola optimalizovaná, tak aby nedošlo k narušeniu inej činnosti v kuchyni a aby sa hlučnosť udržala na minime.

Aby sa ochránili kuchynské jednotky, chladiaci ventilátor beží aj po ukončení varenia, až kým rúra dostatočne nevychladne.

Vodiace lišty pre rošty a odkvapkávacie plechy



Používajú sa na správne umiestnenie roštov a odkvapkávacích plechov v šiestich prednastavených polohách (v závislosti od modelu; 1 až 6 zdola). Tabuľka varení (strana 55) uvádza najlepšiu polohu pre každý typ varenia.

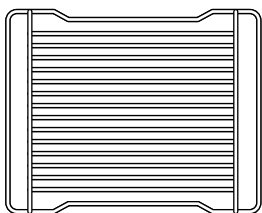
Príslušenstvo

Opis



Smaltový podnos na pečenie mäsových a múčnych pokrmov

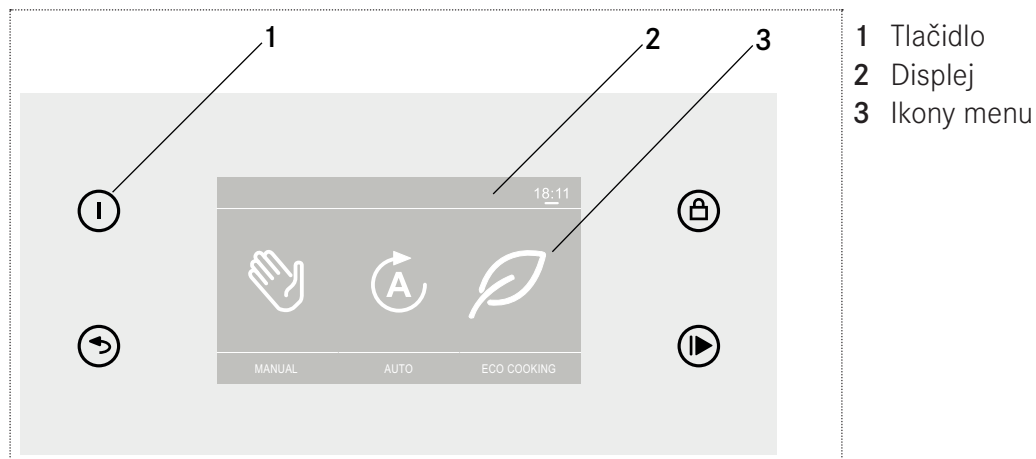
Zvyčajne sa používajú na zachytávanie štiav z grilovaných jedál alebo pre jedlá varené priamo na odkvapkávacom plechu. Odkvapkávacie plechy sa musia vybrať z rúry, keď sa nepoužívajú. Odkvapkávacie plechy sú vyrobené zo smaltovanej potravinárskej ocele triedy „AA“.



Rošt

Používa sa na držanie panvíc, cukrárskych foriem a akýchkoľvek nádob okrem poskytnutých odkvapkávacích plechov alebo na varenie mäsa a rýb hlavne s funkciami grilovania a turbogrilovania, opekanie chleba atď. Jedlo by nemalo prísť do priameho kontaktu s roštom.

Ovládací panel

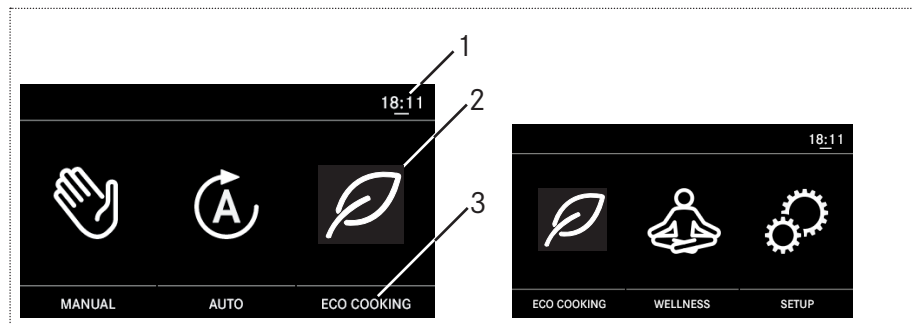


- 1 Tlačidlo
- 2 Displej
- 3 Ikony menu








Tlačidlo	Názov tlačidla	Funkcia
	Spustenie/ zastavenie	Spustenie/zastavenie chodu rúry: ▶ Krátko stlačte. Zatvorte rúru: ▶ Stlačte a chvíľu podržte.
	Bezpečnosť/ zámka	Spustíte bezpečnostnú procedúru, aby ste zabránili náhodným prerušeniam vášho programu varenia. Aktivujte detskú zámku: ▶ Krátko stlačte. Odomknite procedúru/detskú zámku: ▶ Stlačte na 2 sekundy.
	Návrat	Návrat do predchádzajúceho menu.
	Potvrdiť/spustiť	Overte svoje operácie a potvrdíte program: ▶ Krátko stlačte. Prerušenie programu: ▶ Stlačte a vyberte si medzi a .

Ikony menu na displeji

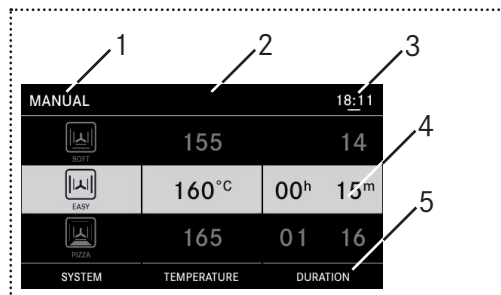
Hlavné zobrazenie



- 1 Aktuálny čas
- 2 Ikona menu
- 3 Názov menu

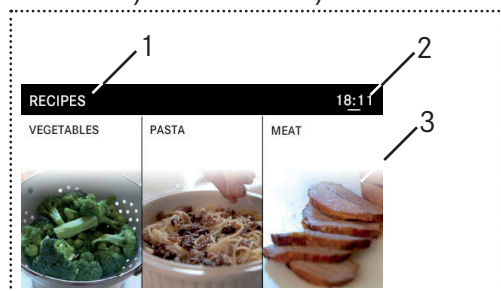
Ikona menu	Názov menu	Funkcia
	MANUÁLNE	Varenie v manuálnom režime
	AUTOMATICKÉ	Varenie v automatickom režime
	EKOVARENIE	<p>V tomto menu sú poskytnuté nasledujúce programy: Recepty Eko a Celé menu Eko</p> <p>Varenie pri zníženej spotrebe energie na čo najekologickejšie využitie dostupného zásobovania domácnosti energiou. Recepty v tomto menu sú rovnaké ako v AUTOMATICKOM režime, ale s nižšou spotrebou energie na varenie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - V programe RECEPTY (RECIPES) môžete variť iba na jednej úrovni. - V programe CELÉ MENU (COMPLETE MENU) môžete variť na štyroch úrovniach.
	POHODA (WELLNESS)	<p>V tomto menu sú poskytnuté nasledujúce programy: Pohoda (Wellness)</p> <p>Varenie mäsa, rýb a zeleninových jedál úplne prirodzeným spôsobom a s obmedzeným množstvom tuku. Tento program si vyžaduje dlhšie varenie pri nízkej teplote vo vnútri potraviny (približne 100°C) bez pridania oleja alebo iných tukov. To vám umožní zachovať pôvodnú nutričnú hodnotu potraviny (minerály, vitamíny atď.) a zvýrazniť jej prirodzené chute.</p> <ul style="list-style-type: none"> - V programe POHODA (WELLNESS) môžete variť iba na jednej úrovni.
	NASTAVENIE	V tomto menu môžete nakonfigurovať displej, napr. čas, jazyk, jas a kontrast.
	RECEPTY	V tomto menu si môžete vyberať z rozličných kategórií receptov, napr. cestoviny, zelenina, mäso, ryby, koláče, chleba alebo pizza.
	CELÉ MENU	V tomto menu si môžete vyberať z rozličných programov pre celé menu, napr. mäsové menu, rybie menu, 4 x pizza, chleba na štyroch plechoch.

POHĽAD V manuálnom režime



- 1 Názov menu
- 2 Lišta menu
- 3 Aktuálny čas
- 4 Úseky s nastaveniami programu (sivé: aktívne nastavenia)
- 5 Názov úseku

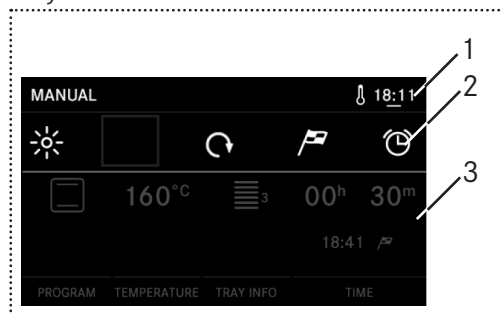
RECEPTY, CELÉ MENU, ZOBRAZENIE Pohoda (Wellness)



- 1 Názov menu
 - 2 Aktuálny čas
 - 3 Recept alebo celé menu so vzorovým obrázkom a názvom
- Zobrazenie v režime **EKO VARENIE (ECO COOKING)** je rovnaké, ale názov menu obsahuje slovo **ECO** na konci.

Zobrazenie podriadeného menu

Toto podriadené menu sa zobrazí pri dotknutí hornej lišty menu v akomkoľvek zobrazení.




- 1 Aktuálny čas. Keď je rúra v činnosti, zahrieva sa alebo programuje sa, zobrazuje sa ikonka ampulky.
- 2 Ikony funkcií
- 3 Zobrazenie parametrov programov varenia

Ikona	Názov ikony	Funkcia
	Vypnuté svetlo	Zapnutie/vypnutie vnútorného osvetlenia
	Znovunastaviť hodiny	Znovu nastavte čas a dĺžku varenia po spustení varenia
	Nastavenie času ukončenia	Nastavenie času ukončenia varenia
	Časovač	Nastavenie času poplachu


Ak ste naprogramovali dĺžku varenia s odloženým štartom, na displeji sa zobrazí celkové trvanie varenia a čas ukončenia varenia.

PRVÉ ZAPNUTIE

Pri prvom použití rúry:

- ▶ Otvorte predné dvierka a uistite sa, že rúra je prázdna. Odstráňte celé príslušenstvo a zatvorte dvierka rúry.
- ▶ Uistite sa, že miestnosť je dobre vetraná, napr. otvorte dvere a okná.
- ▶ Stlačte  na spustenie rúry.

Po spustení sa zobrazia hodinky. Ťuknite na ne a zobrazí sa hlavné zobrazenie.

- ▶ Stlačte .
- ▶ V časti **FUNKCIE (FUNCTION)** vyberte program **SÚBEŽNÉ VARENIE (MULTICOOKING)**.

- ▶ Na úseku **TEPLOTA (TEMPERATURE)** zvolte maximálnu teplotu (270 °C).
- ▶ V úseku **TRVANIE (DURATION)** nastavte 00h 40m.
- ▶ Prázdnu rúru nechajte bežať pri maximálnej teplote s úplne zatvorenými dvierkami.

Zápach, ktorý si počas tejto činnosti môžete všimnúť, je dôsledkom odparovania látok použitých na ochranu rúry v čase medzi výrobou a aktuálnou inštaláciou.

Po 40 minútach sa rúra automaticky vypne, po vychladnutí bude pripravená na použitie.

KONFIGURÁCIA DISPLEJA

Táto kapitola vysvetľuje, ako nastavíte vlastnosti displeja podľa vašich preferencií.

Spustenie konfigurácie

- ▶ Stlačte .
 - Objaví sa menu **NASTAVENIE (SETUP)** s rozličnými možnosťami.

Konfigurácia času

- ▶ Stlačte možnosť **ČAS (TIME)**.
- ▶ Posúvaním sa po zozname vyberte hodiny, minúty a sekundy.

Konfigurácia jazyka

- ▶ Stlačte **JAZYK (LANGUAGE)**.
- ▶ Posúvaním sa po zozname vyberte svoj jazyk.

Konfigurácia jas displeja

- ▶ Stlačte **JAS DISPLEJA (DISPLAY BRIGHTNESS)**.
- ▶ Otáčaním a výberom jedného zo segmentov pruhu nastavte jas ovládacieho panela.

Konfigurácia hlasitosti poplašného tónu

- ▶ Stlačte **ZVUK (SOUND)**.
- ▶ Otáčaním a výberom jedného zo segmentov pruhu nastavte hlasitosť.

Konfigurácia typu zobrazenia hodín


- ▶ Stlačte **TYP ZOBRAZENIA HODÍN (CLOCK DISPLAY TYPE)**.
- ▶ Vyberte svoje obľúbené zobrazenie: analógové hodiny alebo digitálne hodiny.

Vypnutie displeja

Displej sa môže vypnúť automaticky pri vypnutí rúry. Ak je táto možnosť aktivovaná, hodiny nie sú viditeľné.

- ▶ Stlačte **VYPNUTÝ DISPLEJ (DISPLAY OFF)**.

Ukončenie konfigurácie


- ▶ Na potvrdenie každej konfigurácie stlačte .
 - Vráťte sa na predošlú stranu. Vaše nastavenie sa uloží.

PREVÁDZKA


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

Varenie v manuálnom režime












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

- ▶ Stlačte .
 - Zobrazí sa menu **MANUÁLNE (MANUAL)** s rozličnými úsekmi:

Úsek	Opis
FUNKCIA	Vyberte z rozličných programov (pozrite si kapitolu Programy manuálneho varenia)
TEPLOTA	Nastavte požadovanú teplotu od min. 50 °C po max. 270 °C (v programe JEMNÉ TEPLLO (GENTLE HEAT): 230 °C)
TRVANIE	Vyberte trvanie v hodinách a minútach

- ▶ Vložte pripravené suroviny do priestoru rúry a zatvorte dvierka.
- ▶ V každom úseku: Vyberte program, teplotu a trvanie.
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
- ▶ Rozhodnite sa, či chcete alebo nechcete aktivovať predohrev.
 - Ak zvolíte možnosť **ÁNO**, rúra aktivuje všetky výhrevné prvky na dosiahnutie požadovanej teploty v čo najkratšom možnom čase.
 - Po výbere možnosti **NIE** bude rúra udržiavať profil pečenia zvolenej funkcie na základe nastaveného cyklu.

Na zastavenie programu:

- ▶ Stlačte  a potom .
- ▶ Funkciu rýchleho predohrevu môžete využiť len pri nasledovných funkciách: , , , , , , , , .
 - Program varenia sa spustí.

Na zastavenie programu:

- ▶ Stlačte  a potom .

Varenie v automatickom režime

Automatický režim poskytuje veľa receptov a kompletných menu, ktoré sú skvelé pre vaše zdravie a dobrý pocit.

- ▶ Stlačte .

Objaví sa menu **AUTOMATICKÉ (AUTO)** s jeho podriadenými menu:


– RECEPTY

V tomto menu si môžete vyberať z rozličných kategórií receptov, napr. cestoviny, zelenina, mäso, ryby, koláče, chleba alebo pizza.



– CELÉ MENU

V tomto menu si môžete vyberať z rozličných programov pre celé menu, napr. mäsové menu, rybie menu, 4 x pizza, chleba na štyroch plechoch.

Príklad programu receptu

- ▶ Stlačte .
- ▶ Stlačte **CESTOVINY (PASTA)**, potom stlačte **CANNELLONI**.
 - Objaví sa zhrnutie receptu:

Úsek	Opis
INFORMÁCIE	Automatické nastavenie teploty a programu a zobrazenie optimálnej polohy plechu
ČAS	Automatické nastavenie dĺžky varenia

- ▶ Na potvrdenie stlačte .
- ▶ Vložte pripravené suroviny do priestoru rúry a zatvorte dvierka.
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
 - Program varenia sa spustí.


Na zastavenie programu:

- ▶ Stlačte  a potom .





Detaily receptov (ingrediencie a príprava) sú k dispozícii na našej internetovej stránke:

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

Príklad programu celého menu

- ▶ Stlačte .
- ▶ Stlačte **MÄSO (MEAT)**.
 - Objaví sa zhrnutie celého menu:

Úsek	Opis
PROGRAM	Automatické nastavenie programu varenia
TEPLOTA	Automatické nastavenie teploty
INFORMÁCIA O PLECHU	Automatické zobrazenie optimálnej polohy plechu
ČAS	Automatické nastavenie dĺžky varenia

- ▶ Na potvrdenie stlačte .
- ▶ Vložte pripravené suroviny do priestoru rúry a zatvorte dvierka.
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
 - Program varenia sa spustí.
- ▶ Na zastavenie programu stlačte  a potvrďte stlačením .

Detaily receptov (ingrediencie a príprava) sú k dispozícii na našej internetovej stránke:

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

Varenie v režime ekovarenia

V režime ekovarenia si vychutnávate varenie ekologicky šetrným spôsobom s mnohými receptami a celými menu. Recepty v tomto menu sú rovnaké ako v **AUTOMATICKOM** režime, ale s nižšou spotrebou energie na varenie.

- ▶ Stlačte .
- Objaví sa menu **EKOVARENIE (ECO COOKING)** s jeho podriadenými menu:


- EKORECEPTY

V tomto menu si môžete vyberať z rozličných kategórií receptov, napr. cestoviny, zelenina, mäso, ryby, koláče, chleba alebo pizza.



- CELÉ EKOMENU

V tomto menu si môžete vyberať z rozličných programov pre celé menu, napr. mäsové menu, rybíe menu, 4 x pizza, chleba na štyroch plechoch.

Príklad programu ekoreceptu

- ▶ Stlačte .
- ▶ Stlačte **CESTOVINY (PASTA)**, potom stlačte **CANNELLONI**.
 - Objaví sa zhrnutie receptu:

Úsek	Opis
INFORMÁCIE	Automatické nastavenie teploty a programu a zobrazenie optimálnej polohy plechu
ČAS	Automatické nastavenie dĺžky varenia

- ▶ Na potvrdenie stlačte .
- ▶ Vložte pripravené suroviny do priestoru rúry a zatvorte dvierka.
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
 - Program varenia sa spustí.


Na zastavenie programu:

- ▶ Stlačte  a potom .





Detaily receptov (ingrediencie a príprava) sú k dispozícii na našej internetovej stránke:

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

Príklad programu celého ekomenu

- ▶ Stlačte .
- ▶ Stlačte **MÄSO (MEAT)**.
 - Objaví sa zhrnutie celého menu:

Úsek	Opis
PROGRAM	Automatické nastavenie programu varenia
TEPLOTA	Automatické nastavenie teploty
INFORMÁCIA O PLECHU	Automatické zobrazenie optimálnej polohy plechu
ČAS	Automatické nastavenie dĺžky varenia

- ▶ Na potvrdenie stlačte .
- ▶ Vložte pripravené suroviny do priestoru rúry a zatvorte dvierka.
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
 - Program varenia sa spustí.
- ▶ Na zastavenie programu stlačte  a potom .

Detaily receptov (ingrediencie a príprava) sú k dispozícii na našej internetovej stránke:


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

Varenie v režime Pohoda





V režime Pohoda si môžete vyberať z rozličných kategórií receptov, napr. jahňacina, bravčovina, baranina, hydina, ryby, teľacina a zelenina.

Príklad programu menu Pohoda

Tento program umožňuje variť mäso, ryby a zeleninové jedlá úplne prirodzeným spôsobom a s obmedzeným množstvom tuku. Vyžaduje si dlhšie varenie pri nízkej teplote vo vnútri potraviny (približne 100°C) bez pridania oleja alebo iných tukov. To vám umožní zachovať pôvodnú nutričnú hodnotu potraviny (minerály, vitamíny atď.) a zvýrazniť jej prirodzené chute.

- ▶ Stlačte .
- ▶ Stlačte **ZELENINA (VEGETABLES)**.
 - Objaví sa zhrnutie celého menu:

Úsek	Opis
PROGRAM	Automatické nastavenie programu varenia
TEPLOTA	Automatické nastavenie teploty
INFORMÁCIA O PLECHU	Automatické zobrazenie optimálnej polohy plechu
ČAS	Automatické nastavenie dĺžky varenia



- ▶ Na potvrdenie stlačte .
- ▶ Vložte pripravené suroviny do priestoru rúry a zatvorte dvierka.
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
- Program varenia sa spustí.
- ▶ Na zastavenie programu stlačte  a potom .

Detaily receptov (ingrediencie a príprava) sú k dispozícii na našej internetovej stránke:

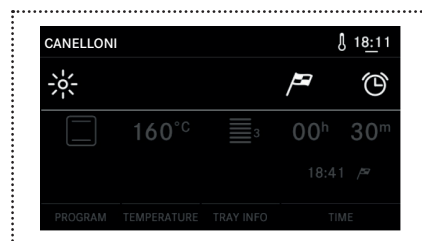
- <http://recipes.franke.com>




Naplánovanie času ukončenia varenia

V automatickom režime varenia

- ▶ Stlačte .
 - Zobrazí sa menu AUTOMATICKY s rozličnými úsekmi.
- ▶ Stlačte .
- ▶ Stlačte **CESTOVINY (PASTA)**, potom stlačte **CANNELLONI**.
- ▶ Stlačte oblasť v hornej časti displeja, kde sa zobrazuje čas (napr. **18:11**).

- Zobrazí sa podriadené menu.



- ▶ Stlačte .
- ▶ Posúvaním sa po zvislom menu vyberte hodiny, minúty a sekundy.
- ▶ Potvrďte s .
- ▶ Vložte pripravené suroviny do priestoru rúry a zatvorte dvierka.
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
 - Rúra je teraz v záložnom režime.

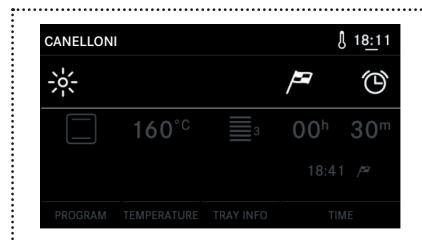
Rúra vypočíta čas spustenia na základe zvoleného času varenia alebo programu varenia a aktuálneho času ukončenia. Varenie sa začne vo vypočítanom čase spustenia. Čas skončenia varenia môžete nastaviť iba v časti **RECEPTY** režimov **AUTOMATICKY**, **EKOVARENIE** a **POHODA**.



Nastavenie časovača

Časovač sa dá použiť vo všetkých režimoch varenia a nezávisí od žiadnej funkcie.

- ▶ Stlačte oblasť v hornej časti displeja, kde sa zobrazuje čas (napr. **18:11**).

- Zobrazí sa podriadené menu.





- ▶ Stlačte .
- ▶ Posúvaním sa po zvislom menu vyberte hodiny, minúty a sekundy.
- ▶ Znova stlačte oblasť v hornej časti displeja, kde sa zobrazuje čas (napr. **18:11**).
- ▶ Na potvrdenie stlačte .
 - Časovač beží na pozadí.

Po uplynutí nastaveného času spustí zvukovú signalizáciu.

POUŽITIE SONDY DO MÄSA

Sonda do mäsa dodaná s vašou rúrou Franke vám umožňuje pripravovať mäso s istotou, že sa proces tepelnej úpravy preruší v správnom čase, keď teplota meraná v strede kusu mäsa zodpovedá ideálnej hodnote. To umožní vynechať nastavenie budíka a opakovanú kontrolu mäsa.

Sonda do mäsa sa nedá aktivovať v režimoch varenia   (**GRIL, GRIL S VENTILÁTOROM**) alebo v akýchkoľvek vopred nastavených receptoch.



Upozornenie!

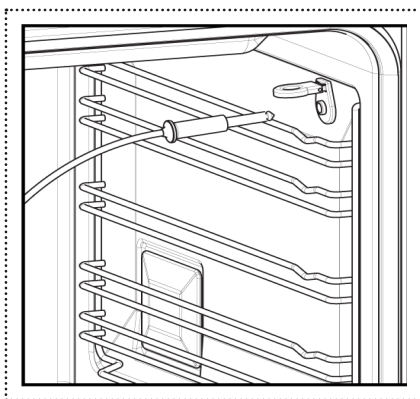
- ▷ Používajte iba mäsový teplomer, ktorý je súčasťou rúry spoločnosti Franke. Ak sa vám poškodí alebo si budete chcieť zakúpiť nový, kontaktujte servisné zastúpenie spoločnosti Franke.
- ▷ Ak teplomer neplánujete používať alebo nechcete využiť režim grilovania, vyberte ho z rúry ešte pred jej zapnutím. Riziko poškodenia.

Pripojenie

Kolík teplotnej sondy sa odporúča zastrčiť pred začiatkom varenia a v studenej rúre, aby sa zabránilo popáleninám.


- ▶ Ubezpečte sa, že kolík je správne upevnený v konektore, aby sa zabezpečila stabilita a správne meranie teploty mäsa.

Pripojovací bod sondy je zobrazený na obrázku.





- ▶ Po pripojení sondy zapichnete hrot do mäsa a zapnite rúru.

Pre správne meranie teploty sa sonda musí zasunúť tak, aby bol hrot čo najbližšie k stredu kusu mäsa.









- ▶ Vyberte režim varenia a teplotu.
 - Rozsvieti sa ikona , čo signalizuje správne pripojenie sondy.
 - Ak sa okamžite objaví správa o ukončení varenia **END (KONIEC)**, znamená to, že kolík nebol úplne zasunutý. Zasuňte kolík riadne.

Zvolená teplota rúry musí byť vhodná pre požadované rovnomerné varenie (príliš vysoká teplota by mohla spáliť mäso zvonka). Keď sonda zistí, že teplota v mäse dosiahla 65 °C, varenie sa preruší bez ohľadu na vybranú teplotu v rúre. V skutočnosti sa pri tejto prednastavenej teplote mäso uvarí na stupeň medium. Ak sa vyžaduje iný typ varenia (rare alebo well-done), prednastavená hodnota sa dá upraviť nasledovne:

- ▶ Stlačte oblasť v hornej časti displeja, stlačte symbol , čo potvrdíte stlačením .
- ▶ Na zvýšenie alebo zníženie teploty budete mať 15 sekúnd. Teplotu je možné nastaviť medzi 35 °C a 95 °C.

PROGRAMY MANUÁLNEHO VARENIA

Program	Opis
	<p>HORÚCI VZDUCH</p> <p>Funkcia pečenia DCT pri menšom výkone (1 500 W) je vo všeobecnosti vhodná pre široký rad pokrmov. Časy varenia sú dlhšie, ale distribúcia tepla je optimálna, čo zaručuje vynikajúce výsledky pri nízkej spotrebe energie.</p>
	<p>HORNÉ A DOLNÉ TEPLO</p> <p>Táto tradičná funkcia je ideálne pre všetky jedlá, pečenie chleba a koláčov a prípravu pečeného mäsa a jahňaciny.</p>
	<p>S VENTILÁTOROM</p> <p>Táto tradičná funkcia sa používa pre koláče, slané koláče, dezerty a pečené mäso pre varenie na dvoch úrovniach.</p>
	<p>PIZZA</p> <p>Ohrievacie prvky sú skombinované tak, aby vytvorili silne koncentrované teplo v dolnej časti rúry. Táto funkcia je ideálna na pečenie pizze, ktorá vyžaduje ohrev zdola na jednej úrovni. Varenie je rýchle a perfektné výsledky sú zaručené (na predohrev použite funkciu RÝCHLY OHREV (RAPID HEATING) a potom prepnite na režim Pizza).</p>
	<p>RÝCHLY OHREV</p> <p>Táto veľmi silná funkcia využíva posilňovací efekt DCT. Vysoké teploty sa dosiahnu v krátkom čase. Táto funkcia je vhodná pre tradičné varenie veľkých kusov mäsa (napr. jahňacieho stehna, pečeného prasiatka, bravčového, teľacieho stehna, šunky pečenej v rúre).</p>
	<p>SÚBEŽNÉ VARENIE</p> <p>Táto funkcia využíva všetky ohrievacie prvky rúry (DCT aj tradičné). Na rozdiel od funkcie CELÉ MENU (COMPLETE MENU) táto funkcia vytvára teplo hlavne v dolnej časti rúry, čo je ideálne pre varenie na štyroch úrovniach (chleba, 4 x pizza, slané koláče).</p>
	<p>CELÉ MENU</p> <p>Kombinácia technológie DCT a tradičných ohrievacích prvkov vytvára postupné šírenie tepla, hlavne smerom k hornej úrovni, čo je ideálne na varenie veľkých objemov jedál na 2 – 3 úrovniach.</p>
	<p>JEDNODUCHÉ PEČENIE</p> <p>Ideálna funkcie pre začínajúcich kuchárov. Kombinácia technológie DCT a tradičných ohrievacích prvkov vytvára vyvázanú distribúciu tepla, čo umožňuje variť širokú škálu jedál s obmedzeným okamžitým pohlcovaním energie.</p>
	<p>JEMNÉ TEPLLO</p> <p>Pri pečení pri nízkom výkone (1 000 W) možno teplotu regulovať v rozmedzí od 50 do 230 C. Časy varenia sú predĺžené, čo umožňuje veľmi jemné a rovnomerné varenie (napr. varenie typu „wellness“). Táto funkcia je vhodné na predohrev rúry pred vložením pripravených potravín.</p>
	<p>NÍZKA TEPLOTA</p> <p>Funkcia Nízka teplota je ideálna na dlhšie varenie jedál pri nízkej teplote s cieľom zachovať mäkkosť a organoleptické vlastnosti. Môžete variť mäso, ryby a zeleninu pri zachovaní pôvodnej vône a nutričných hodnôt.</p>

Program	Opis
	<p>ÚSPORA ENERGIE</p> <p>Táto funkcia znižuje spotrebu energie rúrou počas varenia. Nie je však vhodná pre všetky druhy jedál. Toto nastavenie sa odporúča využívať pri koláčoch s jemným stredom a pri udržiavaní izbovej teploty vnútri rúry.</p>
	<p>BARBECUE</p> <p>Tradičnému grilu a ohrievacím prvkom pomáha technológia DCT. Teplo sa vytvára iba v hornej časti rúry a rovnomerne sála na celý povrch potraviny. Táto funkcia je vhodná pre malé alebo mäkké kúsky mäsa a hamburgery.</p>
	<p>GRIL</p> <p>Táto funkcia využíva iba horný gril a je ideálna pre toasty alebo opečenie mäsa alebo rýb.</p>
	<p>GRIL S VENTILÁTOROM</p> <p>Teplo generuje gril a šíri zadný ventilátor. Ideálne na varenie veľkých kusov mäsa a hydiny.</p>
	<p>ODMRAZOVANIE</p> <p>Nastavená teplota pri zapnutom vnútornom chladiacom ventilátore je 25 °C. Táto funkcia je vhodná na pomalé rozmrazovanie jedla alebo vychladnutie rúry po varení.</p>
	<p>ODPOČÍVANIE CESTA</p> <p>Nastavená teplota pri vypnutom vnútornom chladiacom ventilátore je 30 °C. To vytvára ideálne podmienky na kysnutie cesta.</p>
	<p>OHRIEVANIE PLECHU</p> <p>Nastavená teplota je medzi 55°C a 85°C. Táto funkcia je vhodná na ohrievanie už uvarených, ale vychladnutých jedál alebo na udržiavanie tanierov alebo jedla v teplom stave bez ovplyvnenia varenia.</p>
	<p>AUTOMATICKÉ ČISTENIE</p> <p>Táto funkcia je k dispozícii iba v rúrach s funkciou pyrolitického čistenia, napríklad FS913P. Rúra sa zahreje na 450 °C a automaticky vyčistí.</p>

TABUĽKA VARENÍ

Pokyny v tabuľke varení vyplývajú z testovacích varení vykonaných tímom profesionálnych kuchárov. Ich účelom je iba poskytnúť usmernenie a môžu sa meniť podľa osobných chutí.

Vybraná funkcia	Typ jedla alebo recept	Hmotnosť (kg)	Úroveň (úroveň)	Čas predohrevu (min.)	Teplota (°C)	Trvanie (minúty)
JEMNÉ TEPLLO	Hrebenatky	0,5	3 alebo 4	8	170	17 – 20
	Zeleninové koláče	1	3 alebo 4	8	175	17 – 20
	Zapekané cestovinové jedlá	1,8	2 alebo 3	9,5	195	38 – 40
	Cannelloni	1,3	2 alebo 3	10	195	40 – 45
	Rozbif	1,3	2 alebo 3	10	195	70 – 74
	Fish en papillote (ryba pečená v papieri na pečenie)	0,4	4 alebo 5	8	200	48 – 55
	Sušienky	0,8	2 alebo 3	8	165	40 – 45
	Jablčný koláč	1,6	2 alebo 3	10	180	65 – 70
HORÚCI VZDUCH	Pizza na kusky	1,3	4 alebo 3	7	200	40 – 45
	Pečená zelenina	1	2 alebo 3	8	190	20 – 25
	Plnené palacinky	1,3	3 alebo 4	8	200	30 – 35
	Hamburgery	180 g	3 alebo 4	8	180	10 – 12
	Pečené bravčové	1,3	2 alebo 3	12	200	85 – 95
	Ostriež	0,8	3 alebo 4	8	200	38 – 48
	Ryba v soľnej kruste	0,8	2 alebo 3	6	190	40 – 43
	Torty	1,3	3 alebo 4	8,5	180	60 – 65
PIZZA	Chlieb	1	2 alebo 3	8	180	25 – 30
	Pizza z tenkého cesta	0,2	2 alebo 3	8	190	8 – 15
	Pizza focaccia	1,3	2 alebo 3	10	185	20 – 23
	Focaccia	1,3	2 alebo 3	8	185	18 – 23
	Cesnakový toast	0,4	4 alebo 5	10	190	9 – 13
JEDNODUCHÉ PEČENIE	Cannelloni	1,3	2 alebo 3	10	195	35 – 45
	Zapekané jedlá s parmezánom	1,3	3 alebo 4	8,5	190	30 – 37
	Koláč z mäsa a zeleniny	1,8	2 alebo 3	10	180	50 – 65
	Gratinovaná zelenina	1,2	2 alebo 3 alebo 4	7,5	195	20 – 23
	Pečené zemiaky	1,5	2 alebo 3	8	190	40 – 46
	Pražma kráľovská	0,8	2 alebo 3	10	180	30 – 37
	Králik (kusy)	1,1	2 alebo 3	8	175	65 – 80
	Koláč	0,9	2 alebo 3	10	175	50 – 65

Vybraná funkcia	Typ jedla alebo recept	Hmotnosť (kg)	Úroveň (úroveň)	Čas predohrevu (min.)	Teplota (°C)	Trvanie (minúty)
CELÉ MENU	Syrové koláče	0,8	2 alebo 3	6,5	180	23 – 28
	Zeleninové koláče	1,5	2 alebo 3	8	190	35 – 40
	Gratinované paradajky	9 ks	2 alebo 3	7,5	200	20 – 22
	Pečené teľacie	1,3	1 alebo 2 alebo 3	8,5	190	105 – 115
	Mladý kohút	0,4	2 alebo 3	7,5	200	28 – 35
	Treska	1,5	2 alebo 3	7,5	190	28 – 38
	Čert morský	0,7	2 alebo 3	8	190	23 – 28
	Veterník so šľahačkou	0,9	2 alebo 3	6	200	13 – 18
SÚBEŽNÉ VARENIE	Veľký peceň sedliackeho chleba	1,5	3 alebo 4	8	210	38 – 48
	Zeleninový koláč	0,8	2 alebo 3 alebo 4	7,5	180	15 – 22
	Zapekané cestovinové jedlá	1,3	2 alebo 3	9,5	190	32 – 40
	Ryža na spôsob pilaf	1	2 alebo 3	10	190	15 – 22
	Mečiar obyčajný	0,8	2 alebo 3	8	200	30 – 35
	Kuracie kúsky	1	2 alebo 3	7,5	175	40 – 45
	Croissanty	12 ks	3 alebo 4	6	180	15 – 20
	Odpaľované cesto	0,8	2 alebo 3 alebo 4	6,5	165	18 – 22
RÝCHLU OHREV	Gratinované cukety	1,4	1 alebo 2 alebo 3	6	190	15 – 19
	Zapekané tortelliny	1	2 alebo 3	5,5	175	17 – 23
	Zemiakové knedle	1,5	1 alebo 2	5	180	15 – 25
	Mäsové kebaby	1	1 alebo 2 alebo 3	8,5	190	22 – 28
	Kuracie krídla	1	2 alebo 3	7,5	175	18-23
	Klobásy	15 ks	2 alebo 3	5,5	180	13 – 15
	Čokoládový dezert Bonet	9 ks	2 alebo 3	3	210	7 – 9
	Mafiny	9 ks	1 alebo 2	4,5	190	15 – 22
BARBECUE	Omeleta	1,8	2 alebo 3	4	190	22 – 45
	Rybacie koláč	1,8	2 alebo 3 alebo 4	5,5	185	30 – 32
	Kozľacie ražniči	1	2 alebo 3	6	200	8 – 15
	Bravčové rebrá	1,8	1 alebo 2	8	195	32 – 42
	Hamburgery	180 g	1 alebo 2 alebo 3	3	195	6 – 8
	Pstruh	0,8	1 alebo 2 alebo 3	6,5	200	37 – 42
	Sladké plnené palacinky	12 ks	1 alebo 2	5,5	190	7 – 15
	Mini croissanty	12 ks	1 alebo 2	4	185	15 – 17

Štandardnými funkciami pečenia sú horný a spodný ohrev, s ventilátorom, gril a gril s ventilátorom. Pre každodenné použitie si v návode prečítajte časť s programami pečenia navrhovaných pokrmov. Teplotu, úroveň pečenia a potrebný čas môžete odvodzovať aj na základe svojich skúseností.

OTESTOVANÉ VARENIE

– V súlade s normou EN/IEC 60350

Tieto tabuľky boli vypracované pre kontrolné orgány s cieľom uľahčiť preskúšanie a otestovanie rozličných zariadení.

Ako čítať tabuľku varení

Tabuľka navrhuje ideálnu funkciu, ktorá sa môže použiť pre konkrétne jedlo varené na jednej úrovni alebo na niekoľkých úrovniach súbežne.

Časy varenia sa vzťahujú na vloženie surovín do rúry, bez predohrevu (ak sa vyžaduje).

Teploty a časy varenia sú približné hodnoty a závisia od kvality potravín a type príslušenstva.

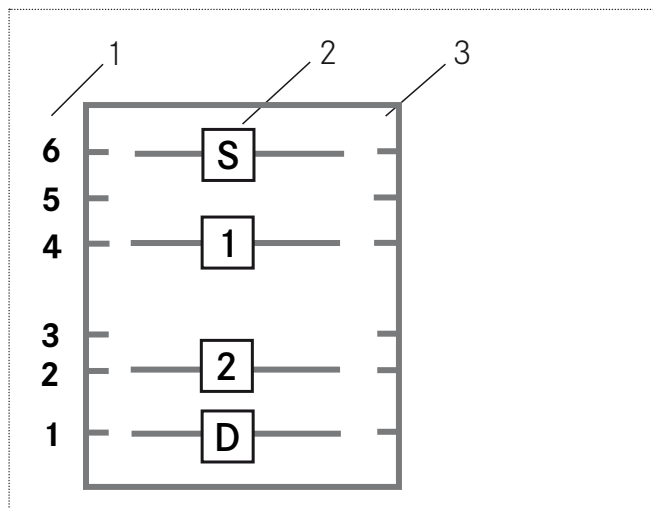
Na začiatku používajte odporúčané hodnoty a neskôr, ak výsledok tepelnej úpravy nie je taký, aký sa očakáva, predĺžte alebo skráťte čas. Odporúčame používať dodané príslušenstvo, plechy na pečenie a plechy vyrobené z tmavého kovu. Riadte sa výberovou tabuľkou, ktorá vymenúva dodané položky, ktoré sa umiestňujú na rozličných úrovniach. Uvedené úrovne sa vzťahujú na pozície bez vodiacich líšt (odstráňte ich).

Súbežné varenie odlišných jedál

Použitie odporúčaných funkcií varenia umožňuje súbežne variť na rozličných úrovniach. Pri varení na jednej úrovni môžete využiť aj statickú funkciu.

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (zdola hore)	Teplota (°C)	Čas (minúty)	Príslušenstvo/Poznámky
Krehké pečivo	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	✓	4	160	22 – 26	Úroveň 4: plytký odkvapkávací plech
	JEDNODUCHÉ PEČENIE	✓	1–3	150	32–38	Úroveň 1: hlboký odkvapkávací plech Úroveň 3: plytký odkvapkávací plech
Malé koláče	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	✓	3	170	33 – 38	Úroveň 3: hlboký odkvapkávací plech
	JEDNODUCHÉ PEČENIE	✓	3	150	24 – 28	Úroveň 4: hlboký odkvapkávací plech Úroveň 3: hlboký plech
	S VENTILÁTOROM	✓	3–5	140	28–35	Úroveň 3: plytký odkvapkávací plech Úroveň 5: hlboký odkvapkávací plech
Piškótvý koláč bez pridania tuku	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	✓	2	170	43 – 48	Úroveň 2: plech na pečenie na rošte
	JEDNODUCHÉ PEČENIE	✓	2	170	28 – 32	Úroveň 2: plech na pečenie na rošte
Jablčný koláč	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	✓	1	190	60 – 70	Úroveň 1: plech na pečenie na rošte
	SÚBEŽNÉ VARENIE	✓	1	180	50 – 55	Úroveň 1: plech na pečenie na rošte
Dva jablčné koláče	SÚBEŽNÉ VARENIE	✓	1	180	50 – 55	Úroveň 1: 2 plechy na pečenie na rošte
Kysnuté buchty	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	✓	2	165	25 – 30	Úroveň 2: plech na pečenie na rošte
	JEDNODUCHÉ PEČENIE	✓	2	165	28 – 35	Úroveň 2: plech na pečenie na rošte
Grilovanie						Ak potraviny tepelne upravujete priamo na rošte, umiestnite na úroveň pod roštom odkvapkávací plech. To umožní zachytiť zvyšky po varení a uchovať rúru čistú.
Opekaný sendvič	GRILOVANIE	✓ (5 min.)	5	Úroveň 4	2 – 3	Úroveň 5: rošt Počas celého varenia musia byť dvierka zatvorené.
Burgre	BARBECUE	nie	4	200	20	Úroveň 4: rošt Úroveň 3: odkvapkávací plech Otočte jedlo po 10 min.

PROGRAMY CELÉHO MENU



- 1 Vodiace lišty
- 2 Úroveň
- 3 Vnútorý priestor rúry

Príklad:

- S Predjedlo
- 1 Prvé jedlo
- 2 Druhé jedlo
- D Dezert

Informácie o hmotnosti a pozícií nájdete na stránke: <http://recipes.franke.com>

Celé mäsové menu

Mäsové menu 1

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	CESTO PROFITEROLES NA SLANO SO SYROM GRUYERE	6	28 minút	20 ks 300 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	CANNELONI S HOVÄDZÍM MÄSOM	4	41 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	KOLÁČ Z ČILI ČOKOLÁDY	1	51 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	PLNENÁ PERLIČKA	2	98 minút	1450 g	Plech na pečenie na grile

Mäsové menu 2

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÉ CUKETY	6	18 minút	16 ks 700 g	Plytký odkvapkávací plech
Dezert	JABLČNÝ KOLÁČ	1	34 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Prvé jedlo	LASAGNE S PESTOM	4	44 minút	1600 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	KURACÍ MÄSOVÝ BOCHNÍK S HRÁŠKOM A ŠPARGĽOU	2	54 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile

Mäsové menu 3

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	ZAPEKANÝ FENIKEL	6	22 minút	800 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	GNOCCHI	4	29 minút	650 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	SLIVKOVÝ KOLÁČ	1	51 minút	580 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	DIVIAK V OMÁČKE	3	55 minút	900 g	Plytký odkvapkávací plech

Mäsové menu 4

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ	6	19 minút	800 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	PAŠTÉTA S POLENTOU A ZELENINOU	4	25 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	MORKA PLNENÁ ŠPARGLOU	3	29 minút	870 g	Plytký odkvapkávací plech
Dezert	SLADKÁ FOCACCIA	1	32 minút	1100 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Mäsové menu 5

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÉ CUKETOVÉ KVETY	6	17 minút	600 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	CESTOVINY PAPPARDELLE S CUKETAMI	4	23 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	PEČENÉ TELACIE	3	28 minút	900 g	Plytký odkvapkávací plech
Dezert	ŠKORICOVÝ PUDING SO SYROM RICOTTA	1	41 minút	850 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Mäsové menu 6

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	ZEMIAKOVÉ KOŠÍČKY	6	23 minút	800 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	PLNENÉ CESTOVINY	4	38 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	GAŠTANOVÝ KOLÁČ	1	38 minút	900 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	JAHŇACIE STEHNO	3	78 minút	800 g	Hlboký odkvapkávací plech

Mäsové menu 7

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÁ PAPRIKA	6	25 minút	600 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	VAJEČNÉ REZANCE SO ŠUNKOU A SYROM	4	34 minút	1300 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	NEMECKÝ KOLÁČ	1	54 minút	850 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	KURČA S GRAPEFRUITOM	3	79 minút	1450 g	Plytký odkvapkávací plech

Mäsové menu 8

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	OLIVOVÉ TOFU KNEDLÍČKY	6	28 minút	850 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	CESTOVINY PLNENÉ MÄSOM	4	35 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	PEČENÉ TELACIE	2	38 minút	900 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	MRAMOROVÝ KOLÁČ	1	65 minút	1326 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Celé mäsové menu – nízka spotreba energie

Mäsové menu – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	CESTO PROFITEROLES NA SLANO SO SYROM GRUYERE	6	45 minút	20 ks 300 g	Plytký odkvapkávaci plech
Prvé jedlo	CANNELONI S HOVÄDZÍM MÄSOM	4	58 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	KOLÁČ Z ČILI ČOKOLÁDY	1	65 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	PLNENÁ PERLIČKA	2	98 minút	1450 g	Plech na pečenie na grile

Mäsové menu 2 – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÉ CUKETY	6	45 minút	16 ks 700 g	Plytký odkvapkávaci plech
Dezert	JABLČNÝ KOLÁČ	1	56 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Prvé jedlo	LASAGNE S PESTOM	4	70 minút	1600 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	KURACÍ MÄSOVÝ BOCHNÍK S HRÁŠKOM A ŠPARGLOU	2	82 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile

Mäsové menu 3 – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	ZAPEKANÝ FENIKEL	6	45 minút	800 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	GNOCCHI	4	45 minút	650 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	SLIVKOVÝ KOLÁČ	1	60 minút	580 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	DIVIAK V OMÁČKE	3	74 minút	900 g	Plytký odkvapkávaci plech

Mäsové menu 4 – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ	6	38 minút	800 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	PAŠTÉTA S POLENTOU A ZELENINOU	4	52 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	MORKA PLNENÁ ŠPARGLOU	3	56 minút	870 g	Plytký odkvapkávaci plech
Dezert	SLADKÁ FOCACCIA	1	56 minút	1100 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Mäsové menu 5 – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÉ CUKETOVÉ KVETY	6	43 minút	600 g	Plytký odkvapkávaci plech
Prvé jedlo	CESTOVINY PAPPARDELLE S CUKETAMI	4	48 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	PEČENÉ TELACIE	3	56 minút	900 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	ŠKORICOVÝ PUDING SO SYROM RICOTTA	1	58 minút	850 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Mäsové menu 6 – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Dezert	GAŠTANOVÝ KOLÁČ	1	42 minút	900 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Predjedlo	ZEMIAKOVÉ KOŠÍČKY	6	49 minút	800 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	PLNENÉ CESTOVINY	4	60 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	JAHŇACIE STEHNO	3	96 minút	800 g	Plech na pečenie na grile

Mäsové menu 7 – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÁ PAPRIKA	6	52 minút	600 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	VAJEČNÉ REZANCE SO ŠUNKOU A SYROM	4	65 minút	1300 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	NEMECKÝ KOLÁČ	1	65 minút	850 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	KURČA S GRAPEFRUITOM	3	86 minút	1450 g	Plech na pečenie na grile

Mäsové menu 8 – nízka spotreba energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	OLIVOVÉ TOFU KNEDLÍČKY	6	56 minút	850 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	CESTOVINY PLNENÉ MÄSOM	4	58 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	PEČENÉ TELACIE	2	58 minút	900 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Dezert	MRAMOROVÝ KOLÁČ	1	65 minút	1326 g	Plech na pečenie na grile

Celé rybacie menu**Rybacie menu 1**

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	RAŽNIČI Z MEČIARA	6	22 minút	600 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	CESTOVINY SO ŠALÁTOM RADICCIO A KREKETAMI	4	27 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	HRUŠKOVÁ TORTA	1	44 minút	950 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	MORSKÝ OSTRIEŽ V ALOBALE	2	50 minút	800 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 2

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	LOSOSOVÝ KOLÁČ	6	35 minút	1200 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlo	RYBACÍ KOLÁČ	4	41 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	KOLÁČ „TORTA MARGHERITA“	1	45 minút	890 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	PRAŽMA KRÁĽOVSKÁ V ALOBALE	2	45 minút	800 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 3

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÉ ANČOVIČKY	6	25 minút	400 g	Plytký odkvapkávaci plech
Druhé jedlo	ROLKY Z MORSKÉHO JAZYKA	2	32 minút	600 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	TIMBALE Z CESTOVÍN VERMICELLI	4	46 minút	1300 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	JOGURTOVÝ KOLÁČ	1	46 minút	680 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Rybacie menu 4

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	TRESKA S ARTIČOKAMI	6	24 minút	900 g	Plytký odkvapkávaci plech
Dezert	MEDOVÝ KOLÁČ	1	30 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Prvé jedlo	ŠPAGETY PEČENÉ V PAPIERI NA PEČENIE	4	34 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	PLESKÁČ S KAPARAMI	3	45 minút	800 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 5

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Dezert	ANANÁSOVÁ TORTA	1	22 minút	300 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Predjedlo	SMAŽENÉ ARTIČOKY	6	29 minút	500 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	RIZOTO S KREKETAMI A HUBAMI	4	32 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	KALAMÁRE S HRÁŠKOM	3	40 minút	900 g	Plytký odkvapkávaci plech

Rybacie menu 6

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	GULŔČKY ZO SOLENEJ TRESKY	6	21 minút	600 g	Plytký odkvapkávaci plech
Prvé jedlo	LASAGNE S MORSKÝMI PLODMI A HRÁŠKOM	4	38 minút	1300 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	RYBA SV. PETRA	3	42 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	CITRÓNOVÝ KOLÁČ	1	48 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Rybacie menu 7

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	SLUKA	6	14 minút	400 g	Plytký odkvapkávaci plech
Druhé jedlo	PLNENÝ LOSOS	3	22 minút	800 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	CITRUSOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	1	36 minút	700 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Prvé jedlo	RYŽA, ZEMIAKY A MUŠLE	4	42 minút	1400 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 8

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	HREBENAČKY S PÓROM	6	24 minút	550 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlo	TAGLIATELLE S MORSKÝMI PLODMI	4	28 minút	750 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	ROPUŠNICOVITÁ RYBA V OMÁČKE	2	34 minút	700 g na 2 porcie	Plytký odkvapkávaci plech
Dezert	CITRÓNOVÁ TORTA	1	34 minút	600 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Celé rybacie menu – nízka spotreba energie

Rybacie menu 1 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	RAŽNIČI Z MEČIARA	6	42 minút	600 g	Plytký odkvapkávaci plech
Prvé jedlo	CESTOVINY SO ŠALÁTOM RADICCIO A KREVEŤAMI	4	50 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	HRUŠKOVÁ TORTA	1	52 minút	950 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	MORSKÝ OSTRIEŽ V ALOBALE	2	65 minút	800 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 2 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Dezert	KOLÁČ „TORTA MARGHERITA“	1	50 minút	890 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Predjedlo	LOSOSOVÝ KOLÁČ	6	53 minút	1200 g	Plytký odkvapkávaci plech
Prvé jedlá	RYBACÍ KOLÁČ	4	57 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	PRAŽMA KRÁĽOVSKÁ V ALOBALE	2	59 minút	800 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 3 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	PLNENÉ ANČOVIČKY	6	48 minút	400 g	Plytký odkvapkávaci plech
Druhé jedlo	ROLKY Z MORSKÉHO JAZYKA	2	48 minút	600 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	JOGURTOVÝ KOLÁČ	1	54 minút	680 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Prvé jedlá	TIMBALE Z CESTOVÍN VERMICELLI	4	57 minút	1300 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 4 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	TRESKA S ARTIČOKAMI	6	45 minút	900 g	Plytký odkvapkávaci plech
Dezert	MEDOVÝ KOLÁČ	1	48 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Prvé jedlá	ŠPAGETY PEČENÉ V PAPIERI NA PEČENIE	4	59 minút	1200 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	PLESKÁČ S KAPARAMI	3	62 minút	800 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 5 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Zákusok ako predjedlo	ANANÁSOVÁ TORTA	1	32 minút	300 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Predjedlo	SMAŽENÉ ARTIČOKY	6	48 minút	500 g	Plech na pečenie na grile
Prvé jedlá	RIZOTO S KREKETAMI A HUBAMI	4	54 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo	KALAMÁRE S HRÁŠKOM	3	62 minút	900 g	Plytký odkvapkávací plech

Rybacie menu 6 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	GULÔČKY ZO SOLENEJ TRESKY	6	39 minút	600 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlá	LASAGNE S MORSKÝMI PLODMI A HRÁŠKOM	4	54 minút	1300 g	Plech na pečenie na grile
Druhé jedlo dezert	RYBA SV. PETRA	3	54 minút	1100 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	CITRÓNOVÝ KOLÁČ	1	54 minút	800 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu

Rybacie menu 7 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	SLUKA	6	32 minút	400 g	Plytký odkvapkávací plech
Druhé jedlo	PLNENÝ LOSOS	3	35 minút	800 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	CITRUSOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	1	53 minút	700 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Prvé jedlá	RYŽA, ZEMIANKY A MUŠLE	4	58 minút	1400 g	Plech na pečenie na grile

Rybacie menu 8 – nízka energie

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
Predjedlo	HREBENAČKY S PÓROM	6	45 minút	550 g	Plytký odkvapkávací plech
Prvé jedlá	TAGLIATELLE S MORSKÝMI PLODMI	4	50 minút	750 g	Plech na pečenie na grile
Dezert	CITRÓNOVÁ TORTA	1	50 minút	600 g	Plech na pečenie na hlbokom odkvapkávacom plechu
Druhé jedlo	ROPUŠNICOVITÁ RYBA V OMÁČKE	2	59 minút	700 g na 2 porcie	Plech na pečenie na grile

Celé menu 4 x pizza a chlieb

Menu 4 x pizza

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
1	PIZZA MARGHERITA	6	28 minút	400 g	Plytký odkvapkávací plech
2	PIZZA SO SLANINOU A OLIVAMI	4	28 minút	400 g	na grile
3	PIZZA S TUNIAKOM A CIBUĽOU	2	28 minút	400 g	na grile
4	PIZZA SO ZELENINOU	1	25 minút	400 g	Hlboký odkvapkávací plech

Chlebové menu

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
1	CHLIEB/PIZZA	6	25 minút	500 g	Plytký odkvapkávací plech
2	CHLIEB/PIZZA	4	27 minút	500 g	na grile
3	CHLIEB/PIZZA	2	27 minút	500 g	na grile
4	CHLIEB/PIZZA	1	27 minút	500 g	Hlboký odkvapkávací plech

Celé menu 4 x pizza a chlieb – nízka spotreba energie

Menu 4 x pizza

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
1	PIZZA S ČIERNYMI OLIVAMI	6	38 minút	400 g	Plytký odkvapkávací plech
2	PIZZA SO ŠUNKOU A HUBAMI	1	38 minút	400 g	Hlboký odkvapkávací plech
3	PIZZA SO ZELENINOU	2	38 minút	400 g	na grile
4	PIZZA S TUNIAKOM A CIBUĽOU	4	38 minút	400 g	na grile

Chlebové menu

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
1	CHLIEB/PIZZA	1	49 minút	500 g	Hlboký odkvapkávací plech
2	CHLIEB/PIZZA	2	49 minút	500 g	na grile
3	CHLIEB/PIZZA	4	53 minút	500 g	na grile
4	CHLIEB/PIZZA	6	55 minút	500 g	Plytký odkvapkávací plech

Menu Pohoda (Wellness)

Jedlo	Recepty	Úroveň	Čas postupného vytiahnutia	Hmotnosť (recept)	Príslušenstvo od spoločnosti Franke, ktoré sa použije
1	JAHŇACINA/BRAVČOVINA/BARANINA	3	194 minút	1550 g	Plytký odkvapkávací plech
3	RYBY	3	92 minút	1100 g	Plytký odkvapkávací plech
2	HYDINA	3	138 minút	600 g	Plytký odkvapkávací plech
4	TELACIE MÄSO	3	195 minút	1100 g	Plytký odkvapkávací plech
5	ZELENINA	3	75 minút	900 g	Plytký odkvapkávací plech

ČISTENIE A OŠETROVANIE

Pred vykonaním akéhokoľvek čistenia alebo údržby:

- ▷ Prečítajte si všeobecné bezpečnostné informácie o čistení v kapitole „Bezpečnostné informácie“.
- ▷ Vypnite rúru.
 - V závislosti od spôsobu inštalácie rúry: Vyťahnite rúru zo zásuvky alebo odpojte zariadenie v hlavnom vypínači elektrického systému, napr. vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Všeobecné odporúčania

Škvrnny na dne rúry z rozličných produktov varenia (omáčky, cukor, proteíny a tuk) sú vždy spôsobené rozliatím a špláchnutiami). K špláchnutiam dochádza v priebehu varenia a zvyčajne sú dôsledkom varenia pri príliš vysokých teplotách. K rozliatiu dochádza, keď sú nádoby na varenie príliš malé, alebo v dôsledku nesprávneho odhadu nárastu objemu počas varenia. Týmto problémom sa dá predísť použitím hlbokých nádob na varenie alebo odkvapkávacieho plechu dodaného s rúrou.

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

- ▷ Predtým než začnete čistiť sa ubezpečte, že rúra je studená.
- ▷ Nepoužívajte parné čističe alebo priamy prúd vody.
- ▷ Nepoužívajte drsné brúsne prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie sklenených častí dvierok rúry. Mohli by poškríbať povrch a spôsobiť roztrieštenie skla.
- ▷ Nikdy nepoužívajte špongie na drhnutie, drôtenku, kyselinu chlorovodíkovú alebo iné produkty, ktoré by mohli poškríbať povrch alebo na ňom zanechať stopy.
- ▷ Na čistenie smaltových povrchov a vnútorného priestoru rúry používajte iba horúcu vodu a neabrazívny čistiaci prostriedok.
- ▷ Na sklenené povrchy používajte značkové čistiadlo na sklo.

Použitie funkcie automatického čistenia

Táto funkcia je k dispozícii iba v rúrach s funkciou pyrolitického čistenia, napríklad FS913P.

S funkciou **AUTOMATICKÉ ČISTENIE (AUTO CLEAN)** sa z čistenia rúry stáva rýchly, jednoduchý a okamžitý proces. Teplota dosiahnutá vo varnom priestore (480°C) spáli všetky zvyšky jedál a tukov.

Počas tohto procesu sa niektoré čiastočky zvyškov môžu rozžhaviť. Ide o normálny fenomén vyplývajúci z okamžitého spaľovania.

Ak je aktivovaná funkcia **AUTOMATICKÉ ČISTENIE (AUTO CLEAN)** dvierka rúry sa po prvých dvoch minútach cyklu zamknú a nedajú sa otvoriť. Rozsvieti sa ikona visiacej zámky.

Zatemnenie LCD displeja počas procesu pyrolitického čistenia je preventívna vlastnosť ochrany displeja vyvoláva používanými vysokými teplotami.

Čistiaci cyklus odporúčame spustiť vždy až vtedy, keď rúra dosiahne izbovú teplotu.

Pred čistením

Príslušenstvo ponechané v rúre môže prekážať správnej cirkulácii tepla na všetkých stenách alebo ho môže vysoké teploty poškodiť.

- ▷ Vyberte všetko príslušenstvo (odkvapkávacie plechy, rošty, vodiace lišty a vysúvacie vodiace lišty).
- ▷ V rúre nič nenechávajte.
- ▷ Odstráňte zvyšky jedál mokrou špongiou.
- ▷ Nikdy nepoužívajte detergenty ani žiadny iný špecifický čistiaci prostriedok.
- ▷ Neprekážajte obehu vzduchu v oblasti prednej časti rúry.
- ▷ Nič nenechávajte na držadle dvierok.

Počas procesu pyrolitického čistenia sa povrchy môžu veľmi rozhorúčiť.

- ▷ Držte mimo dosah detí.
- ▶ Vyčistite vnútorný sklenený panel roztokom vody a mydla.
- ▶ Spustíte funkciu **AUTOMATICKÉ ČISTENIE** na displeji.

Po čistení

- ▶ Vyčistite vnútorný sklenený panel čistidlom na sklo.
- ▶ Po vyčistení všetky časti rúry dôkladne osušte.

Čistenie vnútorného priestoru rúry

Akékoľvek škvrnny je jednoduchšie odstrániť, kým je rúra ešte teplá a škvrnny ešte nové.

- ▷ Predtým než začnete čistiť sa ubezpečte, že rúra je studená.
- ▶ Smaltové povrchy a vnútorný priestor rúry čistite horúcou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom.
- ▶ Po vyčistení všetky časti rúry dôkladne osušte.

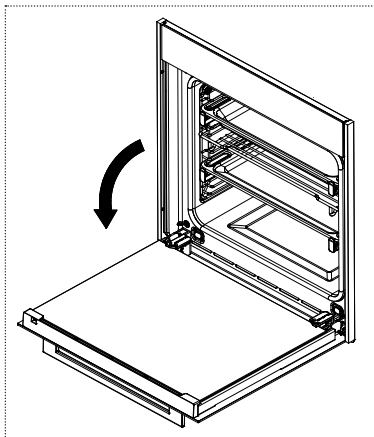
Čistenie dvierok rúry

▷ Predtým než začnete čistiť sa ubezpečte, že rúra je studená.

Na zjednodušenie čistenia rúry sa dvierka rúry dajú vybrať vid'. kapitolu „Vybratie dvierok rúry“).

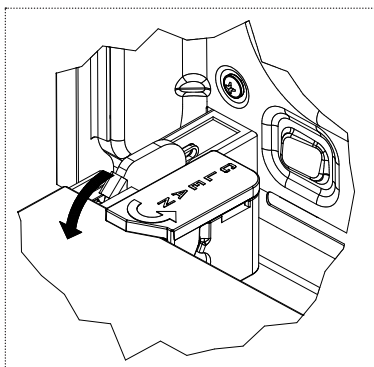
Vybratie dvierok rúry

▶ Úplne otvorte dvierka rúry.



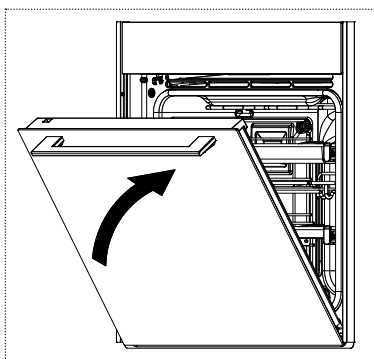
Závesy sú vybavené dvomi pohyblivými zámkami.

- ▶ Na uvoľnenie závesu zdvihnite zámku a podržte dvierka na bokoch vedľa závesov.
- ▶ Otočte dva háčiky blokov smerom dole.

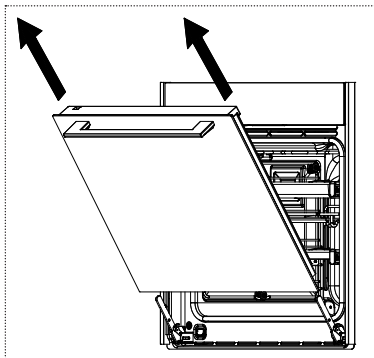


▶ Zaistite, že háčiky blokov sú úplne otočené smerom dole.

▶ Zatvorte dvierka spoločne.



▶ Potiahnite dvierka smerom von.



Montáž dvierok rúry

Po čistení sa dvierka rúry musia namontovať späť.

- ▶ Zasuňte závesy do ich drážok.
- ▶ Otočte dva háčiky blokov (použité ako úchytky závesu) smerom hore.

UPOZORNENIE! Poškodenie rúry v dôsledku nesprávnej manipulácie!

▷ Nikdy sa nepokúšajte zatvoriť rúru, keď je jeden alebo obidva bloky čiastočne alebo úplne otvorené.

▶ Zatvorte dvierka rúry.

Čistenie sklenených panelov dvierok rúry

Dvierka rúry a sklenené panely sa dajú vybrať, aby sa umožnilo dôkladné vyčistenie skleneného panelu.

Dvierka rúry pozostávajú z 3 sklenených panelov.

4 sklenené panely obsahuje pyrolitický model FS 913 P (stredný sklenený panel):

- vnútorný sklenený panel (pri vnútornom priestore)
- prostredný sklenený panel (v dvierkach rúry)
- vonkajší sklenený panel

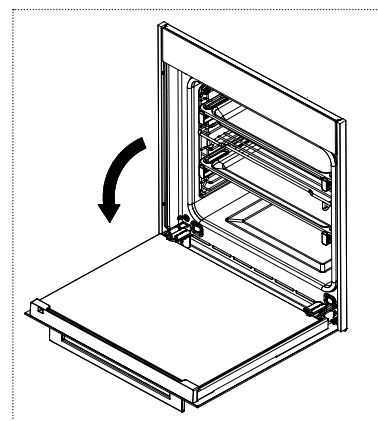
Vnútorný sklenený panel a prostredný sklenený panel sa dajú vybrať na čistenie.

Po vybratí vnútorného skleneného panelu a prostredného skleneného panelu sa dá vyčistiť vnútorná strana vonkajšieho skleneného panelu.

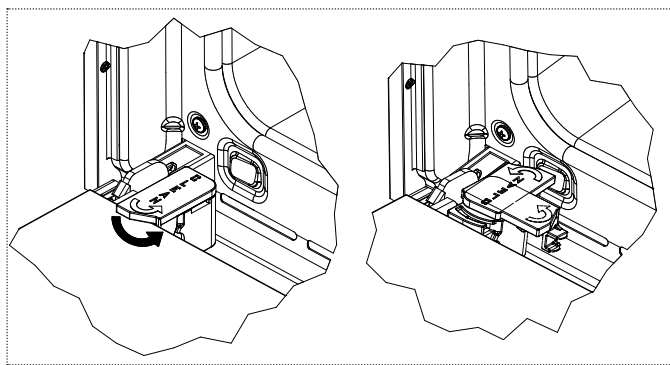
Vybratie vnútorného skleneného panelu z dvierok rúry a jeho vyčistenie

▷ Predtým než začnete čistiť sa ubezpečte, že rúra je studená.

▶ Úplne otvorte dvierka rúry.



▶ Otočte dva čierne bloky (so slovom **CLEAN (ČISTIŤ)**) v dolnej časti dvierok o 180° tak, aby zapadli do sediel v konštrukcii rúry.



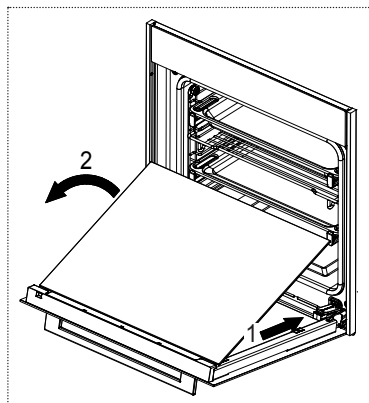
- Ubezpečte sa, že ste čierne bloky úplne otočili .
- Bloky s kliknutím zapadnú do svojej polohy.

UPOZORNENIE! Poškodenie rúry v dôsledku nesprávnej manipulácie!

Ak bloky nie sú úplne otočené, vytiahnutie skleneného panelu spôsobí okamžité zatvorenie dvierok rúry.

- ▷ Nikdy sa nepokúšajte zatvoriť rúru, keď jeden alebo obidva bloky čiastočne alebo úplne uvoľnili sklenený panel.

- ▶ Opatrne potlačte vnútorný sklenený panel (1) smerom k rúre. Potom zdvihnite vnútorný sklenený panel (2).
 - Dva čierne bloky zabránia zatvoreniu dvierok.



- ▶ Vyčistite vnútorný sklenený panel.

Vytiahnutie a čistenie prostredného skleneného panelu dvierok rúry

Po vybratí vnútorného skleneného panelu sa dá vybrať prostredný sklenený panel.

- ▶ Opatrne vytiahnite prostredný sklenený panel z gumených okrajov na oboch stranách.
- ▶ Vyčistite prostredný sklenený panel.

Vytiahnutie a vyčistenie horných lišt sklenených panelov

Aby sa zabezpečilo dôkladnejšie vyčistenie, dajú sa odstrániť horné lišty dvierok rúry. Horné lišty sú pripevnené dvomi skrutkami. Jedna je v pravom hornom rohu a druhá v ľavom hornom rohu na vnútornej strane dvierok rúry. Horné lišty sa dajú vytiahnuť iba po vybratí vnútorného skla.

- ▶ Odskrutkujte fixačné skrutky v pravom hornom rohu a v ľavom hornom rohu dvierok rúry.
- ▶ Vytiahnite hornú lištu.
- ▶ Vyčistite hornú lištu.

Montáž sklenených panelov

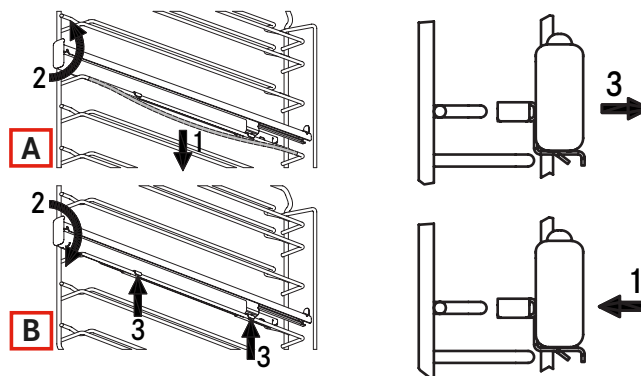
Správnu polohu inštalovaných sklenených panelov ukazuje výraz **TEMPERED GLASS (TEMPEROVANÉ SKLO)**, ktorý musí byť dokonale čitateľný.

- ▶ Ak je horná lišta skleneného panelu odmontovaná, vráťte ju späť na miesto.
- ▶ Ak je prostredný sklenený panel odmontovaný, vráťte ho späť na miesto medzi gumené okraje.
- ▶ Vráťte vnútorný sklenený panel späť na miesto.
- ▶ Otočte dva bloky, ktoré pridržiavajú sklo, späť do ich pôvodnej polohy.
- ▶ Zatvorte dvierka rúry.

Vyčistenie bočných rámov a vysúvacích vodiacich lišt

Na dôkladné vyčistenie bočných rámov a vysúvacích vodiacich lišt sa rámy a lišty dajú vybrať z rúry.

Vyberte vysúvacie vodiace lišty



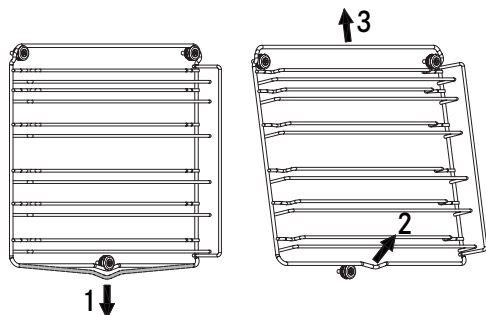
Obrázok A

- ▶ Pri vysúvacej vodiacej lište v uzavretej polohe pevne zatlačte (1) na stred drôteného roštu, kde sa zachytáva dolná strana lišty.
- ▶ Lištu otočte proti smeru hodinových ručičiek (2) a vyberte ju zo základne roštu (3).

Obrázok B

- ▶ Vysúvaciu lištu ponechajte v otvorenej polohe a vysuňte drôtený rošt (1).
- ▶ Lištu pootočte v smere hodinových ručičiek (2) a zachyťte ju o spodnú časť (3) jej zatlačením smerom k dvom háčikom, kým nezačujete cvaknutie.
- ▶ Zdvíhajte vysúvaciu vodiacu lištu (3) a súčasne ju ťahajte (2) k druhej strane rúry.
- ▶ Vyberte vysúvacie vodiace lišty.

Vybratie bočných rámov

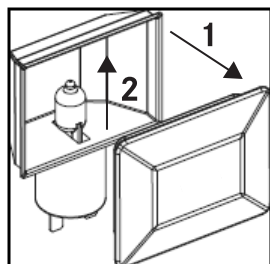


- ▶ Ohnite priečnik zachytený vo fixačnom puzdre smerom dole a vytiahnite ho z drážky.
- ▶ Potlačte bočný rám smerom hore a odopnite ho z dvoch horných háčikov.

Čistenie

- ▶ Vyčistite bočné rámy a vysúvacie vodiace lišty.
- ▶ Po vyčistení držte bočné rámy naklonené a zasuňte ich do dvoch zodpovedajúcich vodiacich prvkov v hornej časti.
- ▶ Ohnite priečnik zachytený vo fixačnom puzdre smerom hore a zasuňte ho do drážky.
- ▶ Vložte vysúvacie vodiace lišty.

Výmena svetla v rúre



Rúry Franke sú vybavené dvomi obdĺžnikovými svetlami. Náhradné svetlo musí spĺňať tieto technické požiadavky:

- Odolnosť voči teplote: 300°C
- Napätie: 220 - 240 V, 50/60 Hz
- Výkon: 40 W
- Pripojenie: G9

UPOZORNENIE! Poškodenie svetla v dôsledku nesprávnej manipulácie!

- ▷ Nedotýkajte sa svetiel holými rukami.
- ▷ Používajte handru alebo kus kuchynského papiera.



VÝSTRAHA! Možnosť úrazu elektrickým prúdom!

- ▷ Pred výmenou svetla zaistite, že rúra je vypnutá.



VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom v dôsledku nesprávnej manipulácie!

- ▷ Vypnite rúru.
 - V závislosti od spôsobu inštalácie rúry: Vytiahnite rúru zo zásuvky alebo odpojte zariadenie v hlavnom vypínači elektrického systému, napr. vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Opatrne vypáčte kryt svetla skrutkovačom s plochou čepeľou a vytiahnite ho.
- ▶ Vytiahnite svetlo z držiaku.
- ▶ Vymeňte svetlo.
- ▶ Znova nasadíte sklenený kryt.


ÚDRŽBA A OPRAVY

- ▷ Ubezpečte sa, že údržbu elektrických komponentov vykonáva iba výrobca alebo zákaznický servis.
- ▷ Ubezpečte sa, že výmenu poškodených káblov vykonáva iba výrobca alebo zákaznický servis.
- ▶ Pri oslovení zákaznického servisu poskytnite nasledujúce informácie:
 - typ poruchy
 - model spotrebiča (Čl.)
 - sériové číslo (SČ)

Tieto informácie sú uvedené na dátovom štítku.

Softvérová verzia

Táto možnosť obsahuje technické informácie užitočné pre zákaznický servis v prípade zásahu do elektronického ovládania.

- ▶ Stlačte .
 - Objaví sa menu **NASTAVENIE (SETUP)** s rozličnými možnosťami.
- ▶ Stlačte **SOFTVÉROVÁ VERZIA (SOFTWARE VERSION)**.
 - Zobrazia sa informácie o softvéri.

Demo

Túto možnosť môže aktivovať iba servisný technik. Možnosť umožňuje pohybovať sa medzi funkciami zobrazenia bez aktivácie ohrievacích prvkov. To je užitočné pri príležitostiach ako veľtrhy alebo prezentácie produktov.

LIKVIDÁCIA



Príslušný symbol na zariadení alebo obale znamená, že sa zariadenie nemôže vyhodiť do domáceho odpadu.

Správnym odstránením zariadenia pomôžete zabrániť škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie.

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

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

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

Symbol preškrtnutého smetného koša na spotrebiči znamená, že na konci svojej životnosti sa produkt nesmie vyhodiť do domového odpadu.

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

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

ZÁKAZNÍCKY SERVIS

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

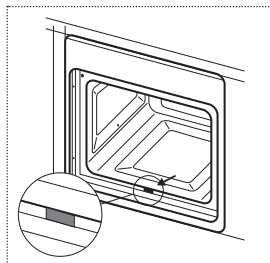
TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikácia produktu

Typ: OE-9D

Model: FS 913 M / FS 913 P

- Pozrite si výrobný štítok umiestnený na spodku produktu.



Triedu energetickej účinnosti (podľa 2009/60350-50304/EN) určujú prevádzkové režimy: Šetrenie energie a statika.

Na výpočet objemu odstráňte vnútornú stranu vodiaceho drôtu, ak existuje (podľa predpisu 2009/60350-50304/EN).

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s vloženými aj s vybranými výsuvnými lištami.

Parameter	Hodnota
Pracovné rozmery rúry (mm)	480 x 370 x 405 (Š x V x H)
Napájacie napätie a frekvencia	220 - 240 V, 50/60 Hz
Celkový výkon a menovitý prúd poistky	2900 W, 16 A
Hodnoty napájacích a ohrievacích prvkov	
Hviezdicový motor	27 ... 40 W
Žiarovka	40 W (2 x)
Tangenciálny ventilátor	15 ... 35 W
Strecha	520 W/124 V
Dno	1250 W
Gril	2100 W
Ohrievacie prvky DCT	2650 W

Parameter	Symbol	Hodnota	Merná jednotka
Identifikácia modelu	FS-CR	913-982 DCT	
Typ rúry		vstavaná	
Hmotnosť spotrebiča	M	41	kg
Počet vnútorných priestorov		1	
Zdroj tepla pre každý vnútorný priestor		elektrický	
Objem každého vnútorného priestoru	V	74	l
Spotreba energie potrebnej na ohriatie štandardného objemu vo vnútornom priestore elektrickej rúry počas cyklu v konvenčnom režime pre každý vnútorný priestor	EC vnútorný priestor elektrickej rúry	1,12	kWh/cyklus
Spotreba energie potrebnej na ohriatie štandardného objemu vo vnútornom priestore elektrickej rúry počas cyklu v režime núteného obehu vzduchu pre každý vnútorný priestor	EC vnútorný priestor elektrickej rúry	0,53	kWh/cyklus
Koeficient energetickej účinnosti pre každý vnútorný priestor	EEL vnútorný priestor	61	

Parameter	Symbol	Hodnota	Merná jednotka
Identifikácia modelu	FS	913 P DCT	
Typ rúry		vstavaná	
Hmotnosť spotrebiča	M	43	kg
Počet vnútorných priestorov		1	
Zdroj tepla pre každý vnútorný priestor		elektrický	
Objem každého vnútorného priestoru	V	74	l
Spotreba energie potrebnej na ohriatie štandardného objemu vo vnútornom priestore elektrickej rúry počas cyklu v konvenčnom režime pre každý vnútorný priestor	EC vnútorný priestor elektrickej rúry	1,12	kWh/cyklus
Spotreba energie potrebnej na ohriatie štandardného objemu vo vnútornom priestore elektrickej rúry počas cyklu v režime núteného obehu vzduchu pre každý vnútorný priestor	EC vnútorný priestor elektrickej rúry	0,70	kWh/cyklus
Koeficient energetickej účinnosti pre každý vnútorný priestor	EEl vnútorný priestor	81	
Výrobca produkt neustále vylepšuje. Text a obrázky v tomto návode môžu byť teda bez oznámenia zmenené.	Ďalšie informácie o technických údajoch sú k dispozícii na: - www.franke.com		

ЗМІСТ

Вступ	76
Про цей посібник	77
Використання за призначенням	77
Інформація щодо техніки безпеки	77
Правильне встановлення та розміщення	78
Цільове використання	78
Обслуговування та очищення	79
Ремонт	79
Виведення з експлуатації	79
Інформація щодо енергозбереження	80
Огляд	80
Піч	80
Панель керування	81
Значки меню на екрані	82
Перше вмикання	84
Налаштування екрана	84
Експлуатація	85
Приготування їжі в ручному режимі	85
Приготування їжі в автоматичному режимі	85
Приготування в екологічному режимі	86
Приготування в режимі оздоровчого харчування	87
Планування часу завершення приготування	87
Налаштування таймера	87
Використання щупа готовності м'яса	88
Підключення	88
Програми для приготування вручну	89
Таблиця приготування страв	91
Тестовані програми приготування	93

Програми для готових меню	94
Готове меню страв із м'яса	95
Готове меню страв із м'яса (низьке енергоспоживання)	97
Готове меню страв із риби	99
Готове меню страв із риби (низьке енергоспоживання)	101
Готове меню з 4 піц та хліба	103
Готове меню з 4 піц та хліба (низьке енергоспоживання)	103
Меню оздоровчого харчування	104
Очищення та догляд	104
Загальні рекомендації	104
Використання функції автоматичного очищення	104
Очищення камери печі	105
Очищення дверцят печі	105
Знімання дверцят печі	105
Встановлення дверцят печі на місце	106
Очищення скляних панелей дверцят печі	106
Чищення боковин та телескопічних рейок	107
Заміна лампи печі	108
Обслуговування та ремонт	108
Утилізація	109
Клієнтська підтримка	109
Технічні дані	110

ВСТУП

Шановний покупцю / шановна господине!
Дякуємо за те, що вибрали продукцію Franke.

Перед початком користування піччю слід ретельно ознайомитися з інструкціями та порадами, наведеними в цьому посібнику. Це дозволить отримати максимальну користь від печі та гарантуватиме багаторічну безперебійну роботу пристрою.
Збережіть цей посібник користувача для ознайомлення з ним у майбутньому.

Frames by Franke – це піч наступного покоління, призначена для якісного покращення як домашнього, так і професійного приготування їжі.

Ми доповнили випробувану технологію динамічного приготування (DCT) сенсорним екраном з роздільною здатністю HD. Із ним ви зможете програмувати, планувати та контролювати готування кожної страви єдиним дотиком.

Із Frames by Franke ви самі вибираєте, що вам робити.

Ви можете готувати їжу традиційним способом, який доповнено найпередовішими технологічними оновленнями, втіленими в печі.

Піч також має функцію записаних рецептів та готових меню, що допоможуть зробити повсякденне життя простішим, динамічнішим та здоровішим.

Ви можете вибрати з-поміж таких варіантів приготування:

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

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

ЕКОЛОГІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ: приготування їжі в автоматичному чи екологічному режимах, що дозволяє насолоджуватися широким різноманіттям рецептів та готових меню, які принесуть оптимальну користь здоров'ю.


Реалізуючи технологічні та естетичні оновлення, що ідеально поєднують дизайн та продуктивність, піч Frames by Franke є втіленням елегантності для кожного приміщення. Завдяки високій якості матеріалів та неабиякій увазі, приділеній деталям кожного виробу Franke, ця піч характеризується неймовірною надійністю.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник застосовується до кількох моделей пристрою. Таким чином, деякі описані особливості та функції можуть бути недоступними для вашої конкретної моделі.

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

- ▶ Перед початком користування пристроєм слід ретельно ознайомитися з посібником користувача.
- ▶ Збережіть посібник користувача.
- ▶ Використовуйте пристрій, описаний в цьому посібнику, виключно за призначенням.

Символ	Значення
	Символ попередження. Попередження про небезпеку травм.
▷	Запобіжні заходи або попереджувальні примітки, що допомагають уникнути травм чи псування майна.
▶	Дія. Вказує на дію, яку слід виконати.
■	Результат. Результат однієї чи кількох дій.
✓	Попередня умова, яку потрібно виконати перед наступною дією.

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Ця піч призначена виключно для непрофесійного приготування їжі в домашніх умовах.

Піч спроектована з наголосом на професійній продуктивності, що досягається вдома. Цей

прилад виділяється гнучкістю використання та можливістю простого й безпечного вибору різноманітних способів приготування страв.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- ▷ Перед початком користування піччю слід ретельно ознайомитися з посібником користувача та інформацією щодо техніки безпеки.
- ▷ Збережіть посібник для звернення до нього в майбутньому.

Виробник не бере на себе відповідальність за ймовірні пошкодження, що є наслідком неправильного встановлення та неправильного, невластивого чи нерозсудливого використання пристрою.

Для гарантування електричної безпеки печі її слід підключити до заземленої електромережі із дотриманням чинних норм регулювання.

Аби цей електричний пристрій працював безпечно та ефективно, дотримуйтеся таких правил.

- ▷ звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів;
- ▷ не змінюйте функції та характеристики пристрою.



Цей прилад не призначено для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, які не мають належних знань і досвіду для експлуатації виробу, якщо вони не перебувають під наглядом та їм не надано інструктаж щодо експлуатації приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку. Доглядайте за дітьми, не дозволяючи їм гратися з приладом.

Цей пристрій – не іграшка!

- ▷ Тримайте дітей подалі від пристрою та пакувальних матеріалів.

- ▷ Не залишайте дітей біля пристрою без нагляду.
- ▷ Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- ▷ Не дозволяйте дітям торкатися пристрою чи елементів його керування в моменти використання приладу та одразу після завершення роботи.

Правильне встановлення та розміщення

Якщо передбачено, що піч буде постійно підключеною до джерела живлення

- ▷ Встановлення пристрою має здійснювати виключно представник служби клієнтської підтримки, електрик чи спеціально навчені особи з відповідними знаннями та належною освітою.
- ▷ Встановіть пристрій таким чином, щоб було забезпечено відключення від джерела живлення. При цьому має залишатися вікно під контакт, яке би гарантувало повне відключення електричного струму при перевантаженні за напругою класу III.
- ▷ Пристрій слід підключати безпосередньо до розетки електромережі.
 - Заборонено використовувати перехідники, розгалужувачі розеток та подовжувальні кабелі для підключення пристрою.
- ▷ Слід берегти пристрій від впливу атмосферних явищ (дощу, сонячних променів).

Цільове використання

- ▷ Пристрій призначено виключно для приготування їжі та підготовки харчових продуктів до споживання.
- ▷ Обов'язково вдягайте рукавиці, коли ставите ємкості до печі та коли дістаєте їх звідти.
- ▷ При користуванні пристроєм виконуйте вказівки, наведені в посібниках з користування пристроями для приготування їжі, що застосовуються разом із піччю.

- ▷ Не кладіть кабелі живлення інших електроприладів на гарячі частини печі.
- ▷ Не зберігайте жодні предмети всередині камери печі.
- ▷ Не користуйтеся займистими рідинами біля печі.
- ▷ Користуйтеся лише температурними датчиками, які рекомендовано для цієї печі.

Ризик перегрівання та несправності печі через блокування вентиляції!

- ▷ У жодному разі не вкривайте внутрішні стінки печі алюмінієвою фольгою. Особливо це стосується нижньої частини камери печі.
- ▷ Не блокуйте вентиляційні канали вентилятора або отворів для охолодження, що розташовані над дверцятами печі.
- ▷ Прилад не призначено для установки за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.

Пошкодження емальованого покриття печі через неправильне поводження з каструлями чи ємкостями!

- ▷ При приготуванні їжі в жодному разі не ставте каструлі чи ємкості безпосередньо на нижню поверхню камери печі.
- ▷ Ставте каструлі та ємкості лише на стелажі чи вологозбірні таці, розміщені всередині камери печі, на одній з п'яти полиць.



Небезпека опіків!

Прилад нагрівається під час використання. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів усередині печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: доступні частини можуть бути гарячими під час використання. Не допускайте дітей до приладу.



Небезпека опіків!

Кінець ручки дверцят може бути гарячішим через відведення гарячого повітря при вентиляції.

- ▷ При відчиненні чи зачиненні дверцят слід завжди триматися за середину ручки.
- ▷ По завершенні роботи з піччю слід обов'язково переводити ручки керування у вимкнуте положення.

 **Ризик електричних травм через користування несправним пристроєм!**

- ▷ Не вмикайте несправний пристрій.
- ▷ Вимкніть запобіжник у запобіжній коробці.
- ▷ Зверніться до центру клієнтського обслуговування.

 **Ризик електричних травм!**

- ▷ Уникайте контакту частин тіла, на яких є волога, з пристроєм.
- ▷ Не користуйтеся пристроєм босоніж.
- ▷ Не тягніть за пристрій чи кабель живлення, щоб від'єднати прилад від розетки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед заміною лампочки для запобігання небезпеці ураження електричним струмом упевніться, що прилад вимкнено.


Обслуговування та очищення

Перед обслуговуванням чи очищенням

- ▷ Від'єднайте пристрій від джерела живлення (наприклад, вимкніть запобіжник у запобіжній коробці).

Пічка має покриття зі спеціальної емалі, підтримувати чистоту якої доволі просто. Водночас компанія Franke рекомендує якнайчастіше чистити емальовані покриття, аби уникнути запікання в'їдливого бруду та залишків їжі після її приготування.

- ▷ Не використовуйте абразивні очисні засоби або гострі металеві скребачки для очищення скляних деталей дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню та спричинити розтріскування скла.
- ▷ Не використовуйте засоби для очищення парою чи прями струмені води.

 **Ризик електричних травм через потрапляння рідини всередину пристрою!**

Пристрій містить електричні компоненти.

- ▷ Слідкуйте за тим, щоб всередину пристрою не проникала волога.
- ▷ Заборонено чистити пристрій паром, що подається під тиском.
- ▷ Заборонено чистити робочі елементи пристрою вологою тканиною.

Ремонт

- ▷ Встановлення та ремонт приладу має здійснювати виключно кваліфікований персонал.
- ▷ У зазначених ситуаціях звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого виробником, або ж до кваліфікованого персоналу:
 - якщо ви маєте сумніви щодо цілісності пристрою одразу після його розпакування;
 - для встановлення пристрою (згідно з інструкціями виробника);
 - якщо виникають сумніви щодо правильності роботи пристрою;
 - у разі несправності чи незадовільної роботи пристрою;
 - при заміні електророзетки, якщо вона несумісна зі штекером пристрою;
 - Щоб запобігти ризикам, заміну шнура живлення в разі його пошкодження має здійснювати виробник, його представник або фахівці з відповідною кваліфікацією.

Виведення з експлуатації

- ▷ Якщо ви більше не збираєтеся користуватися піччю, зверніться до сервісного центру чи кваліфікованого персоналу, аби від'єднати піч від джерела живлення.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

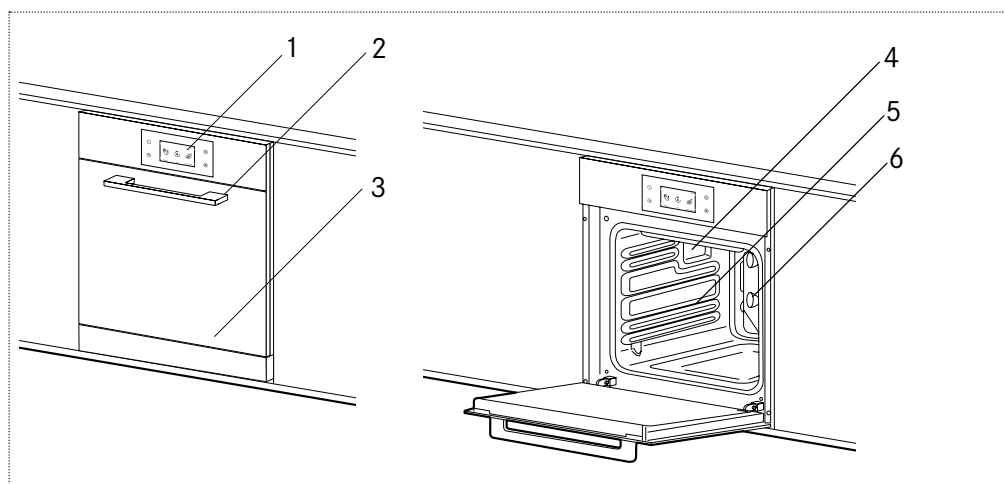
У режимах **GENTLE HEAT (М'ЯКЕ НАГРІВАННЯ)** та **HOT AIR (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ)** споживання електроенергії є меншим у порівнянні з іншими доступними функціями приготування.

- ▷ Не відчиняйте дверцята занадто часто.
- ▷ Здійснюйте попереднє підігрівання якнайшвидше.

- ▷ Попередньо підігрівайте камеру печі, лише якщо результати випікання справді залежать від цієї операції.
- ▷ Якщо за рецептом запіканки до страви слід застосовувати залишкове тепло більше 30 хвилин, вимкніть прилад за 5–10 хвилин до завершення готування.

ОГЛЯД

Піч



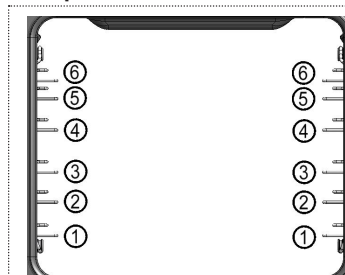
- 1 Панель керування
- 2 Ручка передніх дверцят
- 3 Скло передніх дверцят
- 4 Освітлення
- 5 Напрявні для стелажів та вологозбірних таць
- 6 Охолоджуючий вентилятор (зворотній бік)

Вентилятор охолодження

Аби дверцята, панель керування та бічні поверхні печі Franke не перегрівалися, її оснащено вентилятором охолодження, який автоматично активується при нагріванні печі. Коли вентилятор охолодження увімкнено, повітря виводиться із печі через проміжок між передньою панеллю та дверцятами печі. Швидкість відведення повітря спеціально оптимізовано, аби не створювати незручності на кухні та звести шум від пристрою до мінімуму.

Щоб захистити кухонні меблі та пристрої, вентилятор охолодження продовжить працювати по завершенні приготування, поки піч не охолоне остаточно.

Напрявні для стелажів та вологозбірних таць



Використовуються для правильного розміщення стелажів та вологозбірних таць у 6 попередньо визначених положеннях (залежить від моделі, нумерація від 1 до 6 починається знизу). У таблиці приготування різних страв (с. 98) вказано найкраще положення для кожної страви.

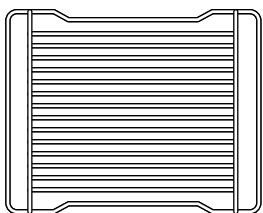
Акcesуари

Опис

**Емальоване деко для випікання/смаження**

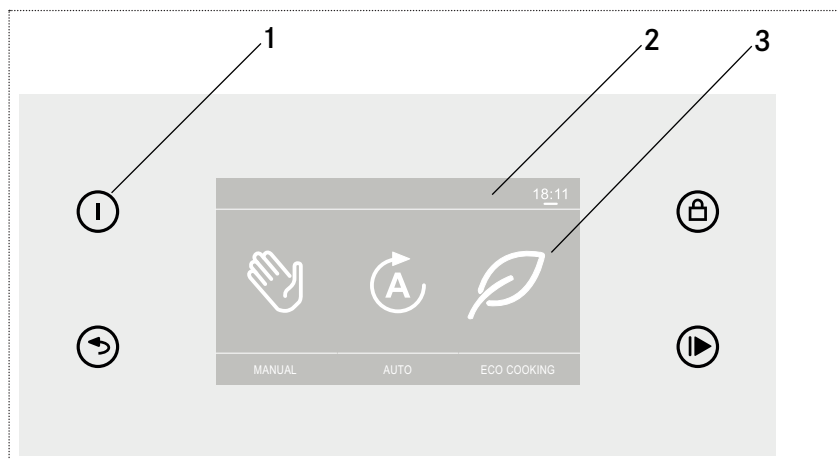
Зазвичай використовується для збирання соку зі страв, що обсмажуються на грилі, або ж для приготування їжі безпосередньо на вологозбірній таці.

Якщо ви не збираєтеся користуватися вологозбірними тацями, обов'язково дістаньте їх із печі. Вологозбірні таці виготовлено із емальованої сталі класу «АА», що допускає контакт із харчовими продуктами.

**Стелаж**

Використовується в якості підставки для сковорідок, форм для випічки та будь-яких інших посудин, окрім вологозбірних таць, що входять до комплекту. Він також підійде для приготування м'яса чи риби з використанням переважно функцій грилю та турбогрилю, для запікання хліба тощо. При цьому слід уникати безпосереднього контакту харчових продуктів зі стелажем.

Панель керування

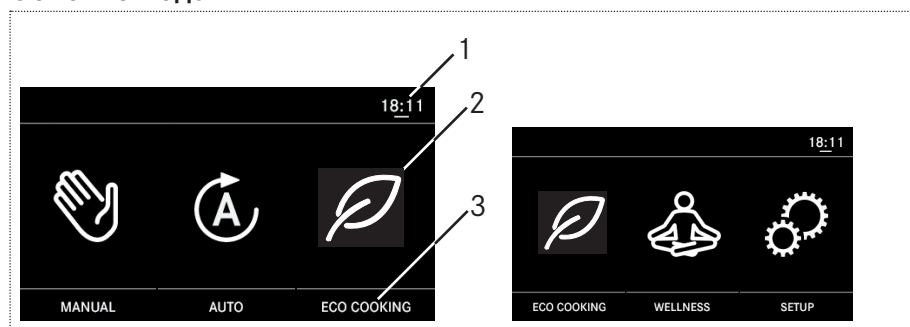


- 1 Клавiша
- 2 Екран
- 3 Значки меню








Клавiша	Назва клавiші	Функція
	Запуск/стоп	Запуск/зупинка роботи печі: ▶ натисніть коротко. Відключення печі: ▶ натисніть та утримуйте протягом певного часу.
	Безпека/блокування	Запуск процедури забезпечення безпеки, що допоможе уникнути випадкових переривань у програмі приготування. Активація блокування від дітей: ▶ натисніть коротко. Розблокування процедури / блокування від дітей: ▶ натисніть та утримуйте протягом 2 секунд.
	Повернення	Повернення до попереднього меню.
	Підтвердження/запуск	Перевірка ваших операцій та підтвердження програми: ▶ натисніть коротко. Переривання виконання програми: ▶ Натисніть та виберіть між та .

Значки меню на екрані

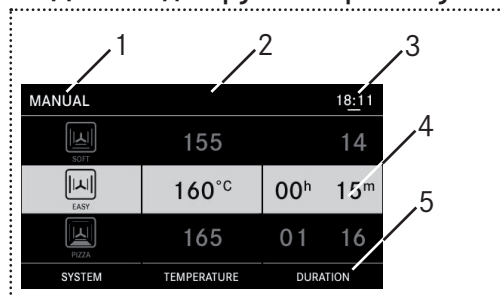
Основне подання



- 1 Поточний час
- 2 Значок меню
- 3 Назва меню

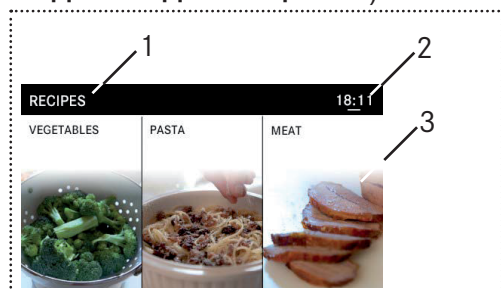
Значок меню	Назва меню	Функція
	MANUAL / РУЧНИЙ РЕЖИМ	Приготування їжі в ручному режимі
	AUTO / АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ	Приготування їжі в автоматичному режимі
	ECO COOKING / ЕКОЛОГІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ	У цьому меню доступні такі програми: еко-рецепти та готові еко-меню. Приготування страв з пониженим споживанням електроенергії, що дозволяє використовувати побутову електромережу в найбільш бережливий для навколишнього середовища спосіб. У цьому меню рецепти аналогічні до АВТОМАТИЧНОГО режиму, проте для їхнього приготування витрачається менше енергії. <ul style="list-style-type: none"> - Програма RECIPES (РЕЦЕПТИ) забезпечує приготування лише на одному рівні. - Програма COMPLETE MENU (ГОТОВЕ МЕНЮ) забезпечує приготування страв на чотирьох рівнях.
	WELLNESS / ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ	У цьому меню доступна така програма: оздоровче харчування. Приготування м'ясних, рибних та овочевих страв у цілком природній спосіб з мінімальною кількістю жиру в готовій страві. Ця програма передбачає тривале готування при низьких температурах (близько 100° C) вередині страви. При цьому не треба додавати олію чи інші жири. Це дозволяє зберегти первинну харчову цінність продуктів (вміст мінералів, вітамінів тощо), а також робити їхній природний смак ще яскравішим. <ul style="list-style-type: none"> - Програма WELLNESS (ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ) забезпечує приготування лише на одному рівні.
	SETUP / НАЛАШТУВАННЯ	У цьому меню можна налаштовувати відображення на екрані, наприклад час, мову, яскравість та контраст.
	RECIPES / РЕЦЕПТИ	У цьому меню можна вибирати з-поміж різних категорій рецептів, наприклад з макаронів, овочів, м'яса, риби, пирогів, хліба чи піци.
	COMPLETE MENU / ГОТОВЕ МЕНЮ	У цьому меню можна вибирати з-поміж різних програм для готових меню, наприклад для м'ясного меню, меню страв з риби, 4 піц, хліба на 4 тацях.

ПОДАННЯ для ручного режиму



- 1 Назва меню
- 2 Рядок меню
- 3 Поточний час
- 4 Розділи з налаштуваннями програми (сірим виділено активне налаштування)
- 5 Назва розділу

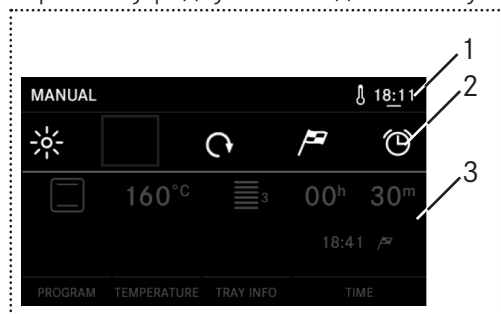
ПОДАННЯ ДЛЯ РЕЦЕПТІВ, ГОТОВИХ МЕНЮ ТА ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ



- 1 Назва меню
 - 2 Поточний час
 - 3 Рецепт чи готове меню з прикладом зображення та імені
- У режимі **ЕКОЛОГІЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ** подання є таким же, проте до назв меню наприкінці додається частинка **ECO**.

Подання підменю

Це підменю відображається при торканні у верхньому рядку меню в довільному поданні.




- 1 Поточний час. Значок колби відображається тоді, коли піч перебуває в робочому режимі, розігрівається, чи якщо її запрограмовано.
- 2 Значки функцій
- 3 Відображення параметрів програми приготування

Значок	Назва значка	Функція
	Вимкнення освітлення	Вмикання/вимикання освітлення зсередини
	Скидання хронометра	Скидання часу та тривалості приготування, якщо процес готування вже розпочався
	Встановлення часу завершення	Встановлення часу завершення приготування
	Таймер	Встановлення часу попереджувального сигналу


Якщо ви запрограмували тривалість приготування їжі з урахуванням відкладеного початку, на екрані відобразиться сумарний час приготування та час завершення, коли страва буде готовою.

ПЕРШЕ ВМИКАННЯ

При першому використанні печі

- ▶ Відчиніть передні дверцята та переконайтеся, що піч порожня. Вийміть усе приладдя та зачиніть дверцята печі.
- ▶ Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється. Для цього може знадобитися відчинити двері та вікна.
- ▶ Натисніть , щоб запустити піч.

Після початку роботи відобразиться годинник. Торкніться його, тоді відобразиться загальний вигляд.

- ▶ Натисніть .
- ▶ У розділі **FUNCTION (ФУНКЦІЯ)** виберіть програму **MULTICOOKING (ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ)**.


- ▶ У розділі **TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)** слід вибрати максимальну температуру (270° C).
- ▶ У розділі **DURATION (ТРИВАЛІСТЬ)** слід вибрати значення 00 годин 40 хвилин.
- ▶ Повністю порожню пічку слід нагріти до максимальної температури із зачиненими до кінця дверцятами.

Запах, який можна відчути при виконанні цієї операції, є наслідком випаровування речовин, що використовувалися для захисту печі з моменту виходу з заводу і до встановлення у вас вдома. По завершенні 40 хвилин піч автоматично закінчить роботу. Тепер можна користуватися пічкою після її охолодження.

НАЛАШТУВАННЯ ЕКРАНА

У цьому розділі висвітлено налаштування функцій дисплея згідно з вашими вподобаннями.

Початок налаштування

- ▶ Натисніть .
 - З'явиться меню **SETUP (Налаштування)** з різними параметрами.

Налаштування часу

- ▶ Натисніть **TIME (ЧАС)**.
- ▶ Виберіть значення годин, хвилин та секунд, прокручуючи відповідний список.

Налаштування мови

- ▶ Натисніть **LANGUAGE (МОВА)**.
- ▶ Виберіть вашу мову, прокрутивши список.

Налаштування яскравості екрана

- ▶ Натисніть **DISPLAY BRIGHTNESS (ЯСКРАВІСТЬ ЕКРАНА)**.
- ▶ Налаштуйте яскравість панелі керування, вибравши один із сегментів у смузі.

Налаштування гучності звуку попереджувального сигналу

- ▶ Натисніть **SOUND (ЗВУК)**.
- ▶ Задайте гучність, вибравши один із сегментів у смузі.

Налаштування типу відображення годинника


- ▶ Натисніть **CLOCK DISPLAY TYPE (ТИП ВІДОБРАЖЕННЯ ГОДИННИКА)**.
- ▶ Виберіть улюблену обкладинку (аналоговий чи цифровий годинник).

Вимкнення екрана

Екран може вимикатися автоматично, коли піч вимкнено. Якщо цей параметр активовано, годинник не відобразатиметься.

- ▶ Натисніть **DISPLAY OFF (ВИМКНУТИ ЕКРАН)**.

Завершення налаштування

- ▶ Для підтвердження кожної конфігурації натисніть .
 - У результаті здійснюється перехід на попередню сторінку. Ваші налаштування буде збережено.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ


- ▶ Для оптимального використання печі Franke рекомендуємо звернутися до таблиці приготування страв.

Приготування їжі в ручному режимі











У ручному режимі приготування здійснюється після вибору програми, температури та тривалості за вашими власними вподобаннями.

- ▶ Натисніть .
 - З'явиться меню **MANUAL** (Ручний режим), що містить кілька розділів:

Розділ	Опис
FUNCTION / ФУНКЦІЯ	Вибір різноманітних програм (див. розділ «Програми для приготування вручну»)
TEMPERATURE / ТЕМПЕРАТУРА	Вибір потрібної температури від мін. значення 50° C до макс. значення 270° C (для програми GENTLE HEAT (М'яке нагрівання) – 230° C)
DURATION / ТРИВАЛІСТЬ	Вибір значення тривалості в годинах та хвилинах

- ▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти до камери печі та зачиніть дверцята печі.
- ▶ У кожному розділі: слід вибирати програму, температуру та тривалість.
- ▶ Натисніть  для підтвердження.
- ▶ Виберіть, чи активувати попередній нагрів, чи ні.
 - Якщо ви виберете ТАК, піч активує всі нагрівальні елементи для якнайшвидшого досягнення потрібної температури.
 - Якщо ви виберете НІ, піч збереже профіль приготування обраної функції відповідно до встановленого циклу.

Щоб зупинити виконання програми:

- ▶ Натисніть  та .
- ▶ Прискорений попередній нагрів можна вибрати лише разом з такими функціями: , , , , , , , .
- Запуститься програма приготування.

Щоб зупинити виконання програми:

- ▶ Натисніть  та .

Приготування їжі в автоматичному режимі

Автоматичний режим містить багато рецептів та готових меню, які ідеально підходять для вашого здоров'я та гарного самопочуття.

- ▶ Натисніть .

З'явиться меню **AUTO** (Автоматичний режим) із різними підменю:

– RECIPES (РЕЦЕПТИ)

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних категорій рецептів, наприклад з макаронів, овочів, м'яса, риби, пирогів, хліба чи піци.



– COMPLETE MENUS (ГОТОВІ МЕНЮ)

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних програм для готових меню, наприклад для м'ясного меню, меню страв з риби, 4 піц, хліба на 4 тацях.



Приклад програми рецепта

- ▶ Натисніть .
- ▶ Натисніть **PASTA** (Макарони), після чого натисніть **CANNELLONI** (Канелоні).
 - Відобразиться короткий виклад рецепта:

Розділ	Опис
INFO / ІНФОРМАЦІЯ	Автоматичне налаштування температури, програми та відображення оптимального розташування для таці
TIME / ЧАС	Автоматичне налаштування часу приготування страв

- ▶ Натисніть  для підтвердження.
- ▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти до камери печі та зачиніть дверцята печі.
- ▶ Натисніть  для підтвердження.
 - Запуститься програма приготування.


Щоб зупинити виконання програми:

- ▶ Натисніть  та .




Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

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

Приклад програми готового меню

- ▶ Натисніть .
- ▶ Натисніть **MEAT** (М'ясо).
 - Відобразиться короткий виклад готового меню:

Розділ	Опис
PROGRAM / ПРОГРАМА	Автоматичне налаштування програми приготування
TEMPERATURE / ТЕМПЕРАТУРА	Автоматичне налаштування температури
TRAY INFO / ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТАЦЮ	Автоматичне відображення оптимального розташування для таці
TIME / ЧАС	Автоматичне налаштування тривалості приготування

- ▶ Натисніть  для підтвердження.
- ▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти до камери печі та зачиніть дверцята печі.
- ▶ Натисніть  для підтвердження.
 - Запуститься програма приготування.
- ▶ Щоб зупинити виконання програми, натисніть  та підтвердьте свій вибір, натиснувши .

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

– <http://recipes.franke.com>

Приготування в екологічному режимі

Екологічний режим дозволяє насолоджуватися способом приготування, що є дружнім до навколишнього середовища. Цей режим містить чимало рецептів та готових меню, що ідеально підтримуватимуть ваше здоров'я та самопочуття. У цьому меню рецепти аналогічні до **АВТОМАТИЧНОГО** режиму, проте для їхнього приготування витрачається менше енергії.

- ▶ Натисніть .

З'явиться меню **ECO COOKING**

(Екологічне приготування) з різними підменю:

– **ЕКОНОМНІ РЕЦЕПТИ**

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних категорій рецептів, наприклад з макаронів, овочів, м'яса, риби, пирогів, хліба чи піци.



– **ГОТОВІ ЕКОНОМНІ МЕНЮ**

У цьому меню можна вибирати з-поміж різних програм для готових меню, наприклад для м'ясного меню, меню страв з риби, 4 піц, хліба на 4 тацях.



Приклад програми економного рецепта

- ▶ Натисніть .
- ▶ Натисніть **PASTA** (Макарони), після чого натисніть **CANNELLONI** (Канелоні).
 - Відобразиться короткий виклад рецепта:

Розділ	Опис
INFO / ІНФОРМАЦІЯ	Автоматичне налаштування температури, програми та відображення оптимального розташування для таці
TIME / ЧАС	Автоматичне налаштування тривалості приготування

- ▶ Натисніть  для підтвердження.
- ▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти до камери печі та зачиніть дверцята печі.
- ▶ Натисніть  для підтвердження.
 - Запуститься програма приготування.


Щоб зупинити виконання програми:

- ▶ Натисніть  та .





Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

– <http://recipes.franke.com>

Приклад програми готових економних меню

- ▶ Натисніть .
- ▶ Натисніть **MEAT** (М'ясо).
 - Відобразиться короткий виклад готового меню:

Розділ	Опис
PROGRAM / ПРОГРАМА	Автоматичне налаштування програми приготування
TEMPERATURE / ТЕМПЕРАТУРА	Автоматичне налаштування температури
TRAY INFO / ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТАЦЮ	Автоматичне відображення оптимального розташування для таці
TIME / ЧАС	Автоматичне налаштування тривалості приготування

- ▶ Натисніть  для підтвердження.
- ▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти до камери печі та зачиніть дверцята печі.
- ▶ Натисніть  для підтвердження.
 - Запуститься програма приготування.
- ▶ Щоб зупинити виконання програми, натисніть  та .

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

– <http://recipes.franke.com>

Приготування в режимі оздоровчого харчування





У режимі оздоровчого харчування можна вибирати різні варіанти рецептів страв із таких продуктів, як ягнятина, свинина, баранина, птиця, риба, телятина та овочі.

Приклад програми меню оздоровчого харчування

Завдяки цій програмі можна готувати м'ясні, рибні та овочеві страви у цілком природній спосіб, мінімізуючи кількість жиру в готовій страві. Дана програма передбачає тривале готування при низьких температурах (близько 100° C) всередині страви. При цьому не треба додавати олію чи інші жири. Це дозволяє зберегти первинну харчову цінність продуктів (вміст мінералів, вітамінів тощо), а також робити їхній природний смак ще насиченішим.

- ▶ Натисніть .
- ▶ Натисніть **VEGETABLES (ОВОЧІ)**.
 - Відобразиться короткий виклад готового меню:

Розділ	Опис
PROGRAM / ПРОГРАМА	Автоматичне налаштування програми приготування
TEMPERATURE / ТЕМПЕРАТУРА	Автоматичне налаштування температури
TRAY INFO / ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТАЦЮ	Автоматичне відображення оптимального розташування для таці
TIME / ЧАС	Автоматичне налаштування тривалості приготування



- ▶ Натисніть  для підтвердження.
- ▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти до камери печі та зачиніть дверцята печі.
- ▶ Натисніть  для підтвердження.
 - Запуститься програма приготування.
- ▶ Щоб зупинити виконання програми, натисніть  та .

Докладно про рецепти (їхні складові та приготування) можна дізнатися на нашому веб-сайті:

– <http://recipes.franke.com>

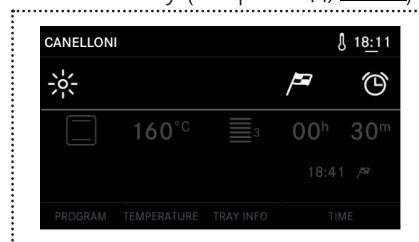
Планування часу завершення приготування

У режимі автоматичного приготування

- ▶ Натисніть .
 - З'явиться меню **АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ**, що містить кілька розділів.
- ▶ Натисніть .

- ▶ Натисніть **PASTA** (Макарони), після чого натисніть **CANNELLONI** (Канелоні).
- ▶ Натисніть у верхній частині екрана там, де відображається значення часу (наприклад, **18:11**).

- З'явиться подання підменю.



- ▶ Натисніть .
- ▶ Виберіть значення годин та хвилин, прокручуючи вертикальне меню.
- ▶ Підтвердьте свій вибір, натиснувши .
- ▶ Помістіть попередньо підготовлені харчові продукти до камери печі та зачиніть дверцята печі.
- ▶ Натисніть  для підтвердження.
 - Піч перейде в режим очікування.

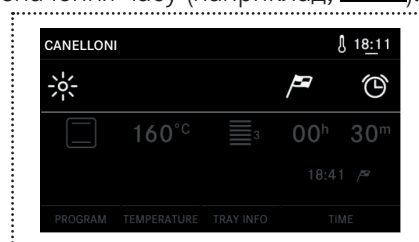
Піч розрахує час початку приготування на основі вибраного часу приготування чи програми приготування та попередньо зазначеного часу завершення приготування. Приготування їжі розпочнеться в розрахований час початку. Установити час завершення приготування в розділі **РЕЦЕПТИ** можна лише для режимів **АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ**, **ЕКОНОМНИЙ РЕЖИМ** і **ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ**.



Налаштування таймера

Таймер можна використовувати в усіх режимах приготування, він не залежить від жодної функції.


- ▶ Натисніть у верхній частині екрана там, де відображається значення часу (наприклад, **18:11**).

- З'явиться подання підменю.



- ▶ Натисніть .
 - ▶ Виберіть значення годин та хвилин, прокручуючи вертикальне меню.
 - ▶ Натисніть знов у верхній частині екрана там, де відображається значення часу (наприклад, **18:11**).
 - ▶ Натисніть  для підтвердження.
 - Таймер запуститься у фоновому режимі.
- По завершенні приготування ви почуєте звуковий сигнал.

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ГОТОВНОСТІ М'ЯСА

Вашу піч Franke оснащено щупом готовності м'яса. З його допомогою можна готувати м'ясо, будучи впевненими, що процес приготування завершиться саме тоді, коли потрібно (а саме коли виміряна температура серцевини м'яса відповідатиме ідеальним показникам). Таким чином, вам більше не доведеться встановлювати таймер приготування та перевіряти готовність м'яса через визначені проміжки часу. Щуп готовності м'яса неможливо активувати в режимах приготування   (**ГРИЛЬ, ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ**), а також для попередньо заданих режимів приготування.



Увага!

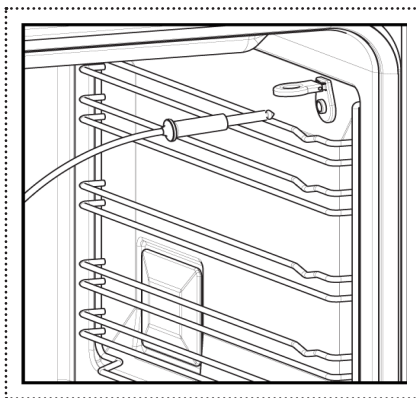
- ▷ Використовуйте лише щуп для м'яса, який постачається Franke разом із піччю, у випадку пошкодження або придбання нового щупа, просимо вас звернутися до сервісного центру Franke.
- ▷ Перевірте та видаліть щуп перед увімкненням печі, якщо ви не плануєте його використовувати, або для режиму гриля. Ризик пошкодження.


Підключення

Для уникнення опіків рекомендовано підключати штекер щупа в охолодженій печі до початку приготування.



- ▶ Надійно встроміть штекер до роз'єму, щоб забезпечити стабільність роботи щупа і правильність показів температури м'яса.

Точка підключення щупа зображена на рисунку.



- ▶ Після підключення щупа встроміть його наконечник до м'яса та увімкніть піч. Для отримання правильних показів температури щуп повинен розташовуватися таким чином, щоб його наконечник перебував якомога ближче до середини шматка м'яса.
- ▶ Виберіть режим приготування та температуру.
 - Загориться значок , що свідчитиме про правильне підключення щупа.
 - Якщо одразу ж з'явиться повідомлення завершення приготування **END** (Кінець), це означатиме, що штекер встромлено не до кінця. Встроміть штекер належним чином.

Вибрана температура печі має відповідати рівномірному приготуванню (занадто висока температура може призвести до пригорання м'яса ззовні). Приготування переривається в будь-якому разі, якщо щуп готовності м'яса зафіксує температуру 65° C всередині м'яса незалежно від вибраної температури печі. Насправді при такій попередньо заданій температурі досягається середня готовність м'яса. Якщо потрібна інша готовність (для отримання непросмаженого чи добре просмаженого м'яса), змініть зазначене попередньо задане значення таким чином:

- ▶ Натисніть зону вгорі дисплея та виберіть символ  і підтвердьте вибір за допомогою .
- ▶ Прокручуйте значення протягом 15 секунд для збільшення чи зменшення температури. Можна вибирати значення в діапазоні від 35 до 95° C.

ПРОГРАМИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ВРУЧНУ

Програма	Опис
	<p>HOT AIR / ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ</p> <p>Ця енергозберігаюча функція приготування DCT (1500 Вт) загалом підійде для широкого різноманіття страв. Значення часу приготування збільшено, водночас досягається оптимальний розподіл тепла. Завдяки цьому ви отримуєте неперевершені результати при зниженому енергоспоживанні.</p>
	<p>TOP & BOTTOM HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ</p> <p>Ця традиційна функція ідеально підійде для всіх страв, для випікання хліба та пирогів, а також для приготування печені та ягнятини.</p>
	<p>FAN ASSISTED / ЗАСТОСУВАННЯ ВЕНТИЛЯТОРА</p> <p>Ця традиційна функція використовується для фланів, солоних пирогів, десертів та печені, а також для приготування страв на двох полицях.</p>
	<p>PIZZA / ПІЦА</p> <p>Нагрівальні елементи працюватимуть спільно, аби генерувати висококонцентроване тепло у нижній частині печі. Ця функція ідеально підійде для приготування піци, що потребує нагрівання знизу при розміщенні на одній полиці. Таке приготування буде доволі швидким, а на виході ви гарантовано отримаєте досконалий результат. Для попереднього підігріву слід скористатися функцією RAPID HEATING (Швидке нагрівання), а потім необхідно переключитися на режим піци.</p>
	<p>RAPID HEATING / ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ</p> <p>Ця вкрай потужна функція використовує ефект посилення, який досягається завдяки технології динамічного приготування. Вона забезпечує нагрівання до високих температур за малий час. Ця функція підійде для традиційного приготування великих шматків м'яса (наприклад, ягнячих ніжок, запеченого молочного поросяти, свинячих/телячих ніжок та запеченої шинки).</p>
	<p>MULTI COOKING / ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ</p> <p>Ця функція застосовує всі нагрівальні елементи печі (як із технологією динамічного приготування, так і традиційні). На відміну від функції ГОТОВИХ МЕНЮ, ця функція генерує тепло переважно в нижній частині печі, що ідеально підійде для розміщення страв на 4 полицях (хліба, 4 піц, солоних пирогів тощо).</p>
	<p>COMPLETE MENU / ГОТОВЕ МЕНЮ</p> <p>Поєднання технології динамічного приготування та традиційних нагрівальних елементів дозволяє створювати ступінчастий розподіл тепла переважно в напрямку верхньої полиці. Такий режим ідеально підійде для приготування великих кількостей їжі на 2–3 полицях.</p>
	<p>EASY BAKING / ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ</p> <p>Ця функція ідеально підійде для приготування страв, які ви до того ще не готували. Поєднання технології динамічного приготування та традиційних нагрівальних елементів створює збалансований розподіл тепла. Завдяки цьому можна готувати найрізноманітніші страви із обмеженим моментальним споживанням потужності.</p>

Програма	Опис
	<p>GENTLE HEAT / М'ЯКЕ НАГРІВАННЯ</p> <p>Для приготування при низькому енергоспоживанні (1000 Вт) температура налаштовується в діапазоні 50–230 °С.</p> <p>Тривалість приготування страв більша, завдяки чому страви готуватимуться м'яко та уніфіковано (наприклад, при виборі типу приготування «оздоровче харчування»). Ця функція підійде для попереднього підігріву печі перед тим, як ставити до неї попередньо підготовлені харчові продукти.</p>
	<p>LOW TEMPERATURE / НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА</p> <p>Функція низької температури ідеально підійде для приготування страв протягом тривалого часу при низьких температурах. Це допоможе зберегти ніжність та органолептичні властивості їжі.</p> <p>Ви зможете готувати м'ясо, рибу та овочі, не жертвуючи оригінальним смаком та харчовими цінностями.</p>
	<p>ENERGY SAVING / ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ</p> <p>Ця функція дозволяє скорочувати енергоспоживання печі під час приготування їжі. Водночас цей режим не підійде для всіх типів харчових продуктів. Рекомендовано для приготування м'яких тістечок та при роботі печі з кімнатною температурою.</p>
	<p>BBQ / БАРБЕКЮ</p> <p>Традиційний гриль та верхні нагрівальні елементи доповнено технологією динамічного приготування. Тепло генерується лише у верхній частині печі, рівномірно розходячись навколо поверхні страви. Ця функція підійде для ніжних або маленьких шматочків м'яса, а також для рубаних біфштексів.</p>
	<p>GRILL / ГРИЛЬ</p> <p>При активації цієї функції застосовується лише верхній гриль. Вона ідеально підійде для приготування тостів з хліба, а також для надання рум'яного кольору м'ясу чи риби.</p>
	<p>FAN GRILL / ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ</p> <p>Гриль генерує тепло, яке розподіляє задній вентилятор. Ідеальний режим для приготування великих шматків м'яса та птиці.</p>
	<p>DEFROSTING / РОЗМОРОЖУВАННЯ</p> <p>У цьому режимі задана температура складає 25° С, в ньому також передбачено вмикання охолоджуючого вентилятора всередині печі.</p> <p>Ця функція підійде для повільного розморожування їжі, а також для охолодження печі після готування.</p>
	<p>DOUGH RESTING / ДОЗРІВАННЯ ТІСТА</p> <p>У цьому режимі задана температура складає 30° С, в ньому також передбачено вимкнення охолоджуючого вентилятора всередині печі. Такий підхід створює ідеальні умови для підйому тіста.</p>
	<p>PLATE WARMING / ПІДІГРІВАННЯ ТАРИЛОК</p> <p>Задана температура складає від 55° С до 85° С. Така функція підійде для розігрівання готових охолоджених харчових продуктів, а також для підігрівання тарілок чи їжі без приготування як такого.</p>
	<p>AUTO CLEAN / АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ</p> <p>Ця функція доступна лише для печей із функцією піролітичного очищення (наприклад, для FS913P).</p> <p>Піч нагрівається до 450° С, після чого здійснюється автоматичне очищення.</p>

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Інструкції в цій таблиці приготування страв – це результат кулінарних тестів, які проводила команда фахових кухарів. Зазначені програми подаються виключно в якості орієнтира. Їх можна змінювати відповідно до власних смаків.

Вибрана функція	Тип страви або рецепт	Вага (кг)	Положення полиці (рівень)	Час попереднього підігріву (хв)	Температура (° C)	Тривалість (хвилин)
GENTLE HEAT / М'ЯКЕ НАГРІВАННЯ	Ескалопи	0,5	3 або 4	8	170	17–20
	Овочеві пироги	1	3 або 4	8	175	17–20
	Страви із запеченими макаронами	1,8	2 або 3	9,5	195	38–40
	Канелони	1,3	2 або 3	10	195	40–45
	Ростбіф	1,3	2 або 3	10	195	70–74
	Риба в пергаменті	0,4	4 або 5	8	200	48–55
	Печиво	0,8	2 або 3	8	165	40–45
HOT AIR / ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ	Яблучний пиріг	1,6	2 або 3	10	180	65–70
	Піца шматочками	1,3	4 або 3	7	200	40–45
	Запечені овочі	1	2 або 3	8	190	20–25
	Фаршировані млинці	1,3	3 або 4	8	200	30–35
	Рублені біфштекси	180 г	3 або 4	8	180	10–12
	Смажена свинина	1,3	2 або 3	12	200	85–95
	Морський окунь	0,8	3 або 4	8	200	38–48
PIZZA / ПІЦА	Солона риба	0,8	2 або 3	6	190	40–43
	Тістечка	1,3	3 або 4	8,5	180	60–65
	Хліб	1	2 або 3	8	180	25–30
	Піца на тонкій основі	0,2	2 або 3	8	190	8–15
	Піца фокачо	1,3	2 або 3	10	185	20–23
	Фокачо	1,3	2 або 3	8	185	18–23
	Тостовий часниковий хліб	0,4	4 або 5	10	190	9–13
EASY BAKING / ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ	Канелони	1,3	2 або 3	10	195	35–45
	Запечені страви з пармезаном	1,3	3 або 4	8,5	190	30–37
	Пиріг з м'ясом та овочами	1,8	2 або 3	10	180	50–65
	Запечені овочеві (гратен)	1,2	2, 3 або 4	7,5	195	20–23
	Запечена картопля	1,5	2 або 3	8	190	40–46
	Спар	0,8	2 або 3	10	180	30–37
	Кролик (шматочками)	1,1	2 або 3	8	175	65–80
Нарізаний пиріг	0,9	2 або 3	10	175	50–65	

Вибрана функція	Тип страви або рецепт	Вага (кг)	Положення полиці (рівень)	Час попереднього підігріву (хв)	Температура (° C)	Тривалість (хвилин)
COMPLETE MENU / ГОТОВЕ МЕНЮ	Сирні пироги	0,8	2 або 3	6,5	180	23–28
	Овочеві пироги	1,5	2 або 3	8	190	35–40
	Запечені помідори (гратен)	9 шт.	2 або 3	7,5	200	20–22
	Смажена телятина	1,3	1, 2 або 3	8,5	190	105–115
	Смугаста смарида	0,4	2 або 3	7,5	200	28–35
	Тріска	1,5	2 або 3	7,5	190	28–38
	Вудильник	0,7	2 або 3	8	190	23–28
	Вершкові тістечка	0,9	2 або 3	6	200	13–18
MULTI COOKING / ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ	Великий хліб по-селянськи	1,5	3 або 4	8	210	38–48
	Овочевий флан	0,8	2, 3 або 4	7,5	180	15–22
	Страви із запеченими макаронами	1,3	2 або 3	9,5	190	32–40
	Плов	1	2 або 3	10	190	15–22
	Риба-меч	0,8	2 або 3	8	200	30–35
	Шматки курчати	1	2 або 3	7,5	175	40–45
	Круасани	12 шт.	3 або 4	6	180	15–20
Випічка з листового тіста	0,8	2, 3 або 4	6,5	165	18–22	
RAPID HEATING / ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ	Запечені цукіні (гратен)	1,4	1, 2 або 3	6	190	15–19
	Запечені тортеліні (гратен)	1	2 або 3	5,5	175	17–23
	Манти з картоплі	1,5	1 або 2	5	180	15–25
	Шашлики з м'яса	1	1, 2 або 3	8,5	190	22–28
	Курячі крильця	1	2 або 3	7,5	175	18–23
	Ковбаски	15 шт.	2 або 3	5,5	180	13–15
	Шоколадні муси	9 шт.	2 або 3	3	210	7–9
	Кекси	9 шт.	1 або 2	4,5	190	15–22
BBQ / БАРБЕКЮ	Омлет	1,8	2 або 3	4	190	22–45
	Рибний пиріг	1,8	2, 3 або 4	5,5	185	30–32
	Козлятина на шпажці	1	2 або 3	6	200	8–15
	Свинячі реберця	1,8	1 або 2	8	195	32–42
	Рублені біфштекси	180 г	1, 2 або 3	3	195	6–8
	Голець	0,8	1, 2 або 3	6,5	200	37–42
	Солодкі фаршировані млинці	12 шт.	1 або 2	5,5	190	7–15
	Міні-круасани	12 шт.	1 або 2	4	185	15–17

Нижній та верхній нагрів, примусова конвекція та гриль з примусовою конвекцією є стандартними функціями приготування. Ви можете скористатися ручними програмами для приготування пропонуванних щоденних страв, застосовуючи свої знання для налаштування температури, рівнів та часу готування.

ТЕСТОВАНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

– Тестування здійснювалося відповідно до стандарту EN / IEC 60350

Ці таблиці спеціально створено для контролюючих органів, аби полегшити перевірку та випробування різноманітних пристроїв.

Як користуватися таблицею приготування страв

У таблиці запропоновано оптимальну функцію, що може застосовуватися для певної страви, яка готується на одній чи кількох полицях одночасно. Час приготування відповідає перебуванню страви всередині печі, не враховуючи час на попередній підігрів (якщо потрібно).

Значення температури та часу приготування є приблизними. Вони залежать від якості харчових продуктів та типу аксесуара.

Спочатку слід скористатися рекомендованими значеннями. Якщо після термічної обробки результат не такий, який би мав бути, збільшіть або зменшіть значення часу. Наша компанія рекомендує користуватися аксесуарами, що входять до комплекту виробу, а також формами для випікання тортів та таями, виготовленими з темних металів. Виконуйте вказівки таблиці вибору, в якій перелічені пристосування, що входять до комплекту виробу і розміщуються на різних полицях.

Зазначені рівні відповідають полицям без напрямних рейок (зніміть їх, якщо вони встановлені).

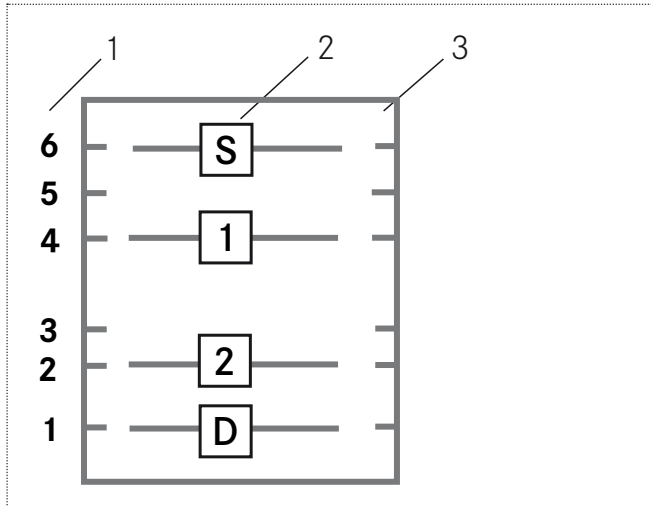
Приготування різноманітних страв одночасно

При застосуванні рекомендованих функцій з вентиляцією можна готувати страви на різноманітних полицях одночасно. При приготуванні на одній полиці можна також скористатися статичною функцією.

Рецепт	Функція	Попередній підігрів	Рівень (нумерація знизу вгору)	Температура (° C)	Час (хвилин)	Аксесуари/примітки
Пісочне печиво	TOP/BOTTOM HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ ЗНИЗУ	✓	4	160	22–26	Рівень 4: пласка вологозбірна таця
	EASY BAKING / ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ	✓	1–3	150	32–38	Рівень 1: глибока вологозбірна таця Рівень 3: пласка вологозбірна таця
Маленькі тістечка	TOP/BOTTOM HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ ЗНИЗУ	✓	3	170	33–38	Рівень 3: глибока вологозбірна таця
	EASY BAKING / ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ	✓	3	150	24–28	Рівень 4: глибока вологозбірна таця Рівень 3: глибока таця
	FAN ASSISTED/ ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	3–5	140	28–35	Рівень 3: пласка вологозбірна таця Рівень 5: глибока вологозбірна таця
Бісквіт без додавання жиру	TOP/BOTTOM HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ ЗНИЗУ	✓	2	170	43–48	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
	EASY BAKING / ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ	✓	2	170	28–32	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
Яблучний пиріг	TOP/BOTTOM HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ ЗНИЗУ	✓	1	190	60–70	Рівень 1: форма для випічки на стелажі
	MULTICOOKING / ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ	✓	1	180	50–55	Рівень 1: форма для випічки на стелажі

Рецепт	Функція	Попередній підігрів	Рівень (нумерація знизу вгору)	Температура (° C)	Час (хвилин)	Акcesуари/примітки
Два яблучних пирога	MULTICOOKING / ПРИГОТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ	✓	1	180	50–55	Рівень 1: 2 форми для випічки на стелажі
Випічка з кислого тіста	TOP/BOTTOM HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ	✓	2	165	25–30	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
	EASY BAKING / ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ	✓	2	165	28–35	Рівень 2: форма для випічки на стелажі
Запікання	При приготуванні харчових продуктів безпосередньо на стелажі слід поставити вологозбірну тацю полицею нижче. Це допоможе зібрати залишкові рідини та шматки при приготуванні страв, що сприятиме чистоті печі.					
Сандвіч з тостів	GRILL / ГРИЛЬ	✓ (5 хв)	5	Рівень 4	2–3	Рівень 5: стелаж Не відчиняйте дверцята до повного завершення приготування.
Бургери	BBQ / БАРБЕКЮ	–	4	200	20	Рівень 4: стелаж Рівень 3: вологозбірна таця Переверніть страву через 10 хвилин.

ПРОГРАМИ ДЛЯ ГОТОВИХ МЕНЮ



- 1 Напрявні
- 2 Положення полиці
- 3 Камера печі

Приклад:

- S Попередні закуски
- 1 Перші страви
- 2 Другі страви
- D Десерт

Інформацію про вагу та розташування наведено на нашому веб-сайті: <http://recipes.franke.com>

Готове меню страв із м'яса

М'ясне меню 1

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ПРОФІТРОЛІ З ПІКАНТНИМ СИРОМ ГРЮЙЕР	6	28 хвилин	20 шт., 300 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	КАНЕЛОНІ З ЯЛОВИЧИНОЮ	4	41 хвилина	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ ІЗ ПЕРЦЕМ ЧИЛІ	1	51 хвилина	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	ФАРШИРОВАНА ЦЕСАРКА	2	98 хвилин	1450 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 2

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КАБАЧКИ	6	18 хвилин	16 шт., 700 г	Пласка вологозбірна таця
Десерт	ЯБЛУЧНИЙ ПИРИГ	1	34 хвилини	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Перші страви	ЛАЗАНЬЯ ЗІ СОУСОМ ПЕСТО	4	44 хвилини	1600 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	КУРЯЧИЙ РУЛЕТ ІЗ ГОРОХОМ І СПАРЖЕЮ	2	54 хвилини	1100 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 3

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ЗАПЕЧЕНИЙ ФЕНХЕЛЬ	6	22 хвилини	800 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	НЬОКІ	4	29 хвилин	650 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	СЛИВОВИЙ ПИРИГ	1	51 хвилина	580 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	М'ЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСІ	3	55 хвилин	900 г	Пласка вологозбірна таця

М'ясне меню 4

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ПИРИГ ЗІ ШПИНАТОМ І СИРОМ	6	19 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	ПАШТЕТ ІЗ ПОЛЕНТОЮ ТА ОВОЧАМИ	4	25 хвилин	1200 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	ІНДИЧКА, ФАРШИРОВАНА СПАРЖЕЮ	3	29 хвилин	870 г	Пласка вологозбірна таця
Десерт	СОЛОДКА ФОКАЧЧА	1	32 хвилини	1100 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

М'ясне меню 5

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КВІТКИ КАБАЧКА	6	17 хвилин	600 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	МАКАРОНИ ПАПАРДЕЛЕ З КАБАЧКАМИ	4	23 хвилини	1100 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	3	28 хвилин	900 г	Пласка вологозбірна таця
Десерт	ПУДИНГ ІЗ КОРИЦЕЮ ТА СИРОМ РІКОТА	1	41 хвилина	850 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

М'ясне меню 6

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	КАРТОПЛЯНІ КОШИКИ	6	23 хвилини	800 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ФАРШИРОВАНІ МАКАРОНИ	4	38 хвилин	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	КАШТАНОВИЙ ТОРТ	1	38 хвилин	900 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	БАРАНЯЧА НІЖКА	3	78 хвилин	800 г	Глибока вологозбірна таця

М'ясне меню 7

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ ПЕРЦІ	6	25 хвилин	600 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	ЯЄЧНА ЛАПША З ШИНКОЮ ТА СИРОМ	4	34 хвилини	1300 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	НІМЕЦЬКИЙ ТОРТ	1	54 хвилини	850 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	КУРКА З ВИНОГРАДОМ	3	79 хвилин	1450 г	Пласка вологозбірна таця

М'ясне меню 8

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ОЛИВКОВІ МАНТИ З ТОФУ	6	28 хвилин	850 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	МАКАРОНИ З М'ЯСНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ	4	35 хвилин	1100 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	2	38 хвилин	900 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	МАРМУРОВИЙ ТОРТ	1	65 хвилин	1326 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

Готове меню страв із м'яса (низьке енергоспоживання)

М'ясне меню 1 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ПРОФІТРОЛІ З ПІКАНТНИМ СИРОМ ГРЮЙЕР	6	45 хвилин	20 шт., 300 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	КАНЕЛОНІ З ЯЛОВИЧИНОЮ	4	58 хвилин	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ ІЗ ПЕРЦЕМ ЧИЛІ	1	65 хвилин	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	ФАРШИРОВАНА ЦЕСАРКА	2	98 хвилин	1450 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 2 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КАБАЧКИ	6	45 хвилин	16 шт., 700 г	Пласка вологозбірна таця
Десерт	ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	1	56 хвилин	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Перші страви	ЛАЗАНЬЯ ЗІ СОУСОМ ПЕСТО	4	70 хвилин	1600 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	КУРЯЧИЙ РУЛЕТ ІЗ ГОРОХОМ І СПАРЖЕЮ	2	82 хвилини	1100 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 3 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ЗАПЕЧЕНИЙ ФЕНХЕЛЬ	6	45 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	НЬОКІ	4	45 хвилин	650 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	СЛИВОВИЙ ПИРІГ	1	60 хвилин	580 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	М'ЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСІ	3	74 хвилини	900 г	Пласка вологозбірна таця

М'ясне меню 4 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ПИРІГ ЗІ ШПІНАТОМ І СИРОМ	6	38 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	ПАШТЕТ ІЗ ПОЛЕНТОЮ ТА ОВОЧАМИ	4	52 хвилини	1200 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	ІНДИЧКА, ФАРШИРОВАНА СПАРЖЕЮ	3	56 хвилин	870 г	Пласка вологозбірна таця
Десерт	СОЛОДКА ФОКАЧЧА	1	56 хвилин	1100 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

М'ясне меню 5 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ КВІТКИ КАБАЧКА	6	43 хвилини	600 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	МАКАРОНИ ПАПАРДЕЛЕ З КАБАЧКАМИ	4	48 хвилин	1100 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	3	56 хвилин	900 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ПУДИНГ ІЗ КОРИЦЕЮ ТА СИРОМ РІКОТА	1	58 хвилин	850 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

М'ясне меню 6 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Десерт	КАШТАНОВИЙ ТОРТ	1	42 хвилини	900 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Попередні закуски	КАРТОПЛЯНІ КОШИКИ	6	49 хвилин	800 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ФАРШИРОВАНІ МАКАРОНИ	4	60 хвилин	1100 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	БАРАНЯЧА НІЖКА	3	96 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 7 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ ПЕРЦІ	6	52 хвилини	600 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ЯЄЧНА ЛАПША З ШИНКОЮ ТА СИРОМ	4	65 хвилин	1300 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	НІМЕЦЬКИЙ ТОРТ	1	65 хвилин	850 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	КУРКА З ВИНОГРАДОМ	3	86 хвилин	1450 г	Форма для випічки на грилі

М'ясне меню 8 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ОЛИВКОВІ МАНТИ З ТОФУ	6	56 хвилин	850 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	МАКАРОНИ З М'ЯСНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ	4	58 хвилин	1100 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	СМАЖЕНА ТЕЛЯТИНА	2	58 хвилин	900 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Десерт	МАРМУРОВИЙ ТОРТ	1	65 хвилин	1326 г	Форма для випічки на грилі

Готове меню страв із риби

Рибне меню 1

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ШАШЛИЧКИ З РИБИ-МЕЧА	6	22 хвилини	600 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ПАСТА З РАДІКІО ТА КРЕВЕТКАМИ	4	27 хвилин	1200 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ГРУШЕВИЙ ПИРІГ	1	44 хвилини	950 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	МОРСЬКИЙ ОКУНЬ У ФОЛЬЗІ	2	50 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 2

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ПИРІГ ІЗ ЛОСОСЯ	6	35 хвилин	1200 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	РИБНИЙ ПИРІГ	4	41 хвилина	1200 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	45 хвилин	890 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	ДОРАДА У ФОЛЬЗІ	2	45 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 3

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ АНЧОУСИ	6	25 хвилин	400 г	Пласка вологозбірна таця
Другі страви	РУЛЕТКИ З МОРСЬКОГО ЯЗИКА	2	32 хвилини	600 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	М'ЯСНИЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕНИЙ У ВЕРМІШЕЛІ	4	46 хвилин	1300 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЙОГУРТОВИЙ ТОРТ	1	46 хвилин	680 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

Рибне меню 4

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ТРІСКА З АРТИШОКАМИ	6	24 хвилини	900 г	Пласка вологозбірна таця
Десерт	МЕДОВИЙ ТОРТ	1	30 хвилин	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Перші страви	СПАГЕТІ, ЗАПЕЧЕНІ В ПАПЕРІ	4	34 хвилини	1200 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	ЛЯЦІЗ КАПЕРСАМИ	3	45 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 5

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Десерт	АНАНАСОВИЙ ПИРИГ	1	22 хвилини	300 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Попередні закуски	СМАЖЕНІ АРТИШОКИ	6	29 хвилин	500 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	РИЗОТО З КРЕВЕТКАМИ СКАМПИ ТА ГРИБАМИ	4	32 хвилини	1100 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	КАЛЬМАРИ З ГОРОШКОМ	3	40 хвилин	900 г	Пласка вологозбірна таця

Рибне меню 6

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	КУЛЬКИ ЗІ СОЛОНОЇ ТРИСКИ	6	21 хвилини	600 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ЛАЗАНЬЯ З МОРЕПРОДУКТАМИ ТА ГОРОШКОМ	4	38 хвилин	1300 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	СОНЦЕВИК (РИБА)	3	42 хвилини	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЛИМОННИЙ ТОРТ	1	48 хвилин	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

Рибне меню 7

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ВАЛЬДШНЕП	6	14 хвилин	400 г	Пласка вологозбірна таця
Другі страви	ФАРШИРОВАНИЙ ЛОСО СЬ	3	22 хвилини	800 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЦИТРУСОВИЙ ПИРИГ	1	36 хвилин	700 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Перші страви	РИС, КАРТОПЛЯ ТА МІДІЇ	4	42 хвилини	1400 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 8

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ГРЕБІНЦІ З ЦИБУЛЕЮ ПОРЕЙ	6	24 хвилини	550 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	ТАЛЪЯТЕЛЕ З МОРЕПРОДУКТАМИ	4	28 хвилин	750 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	МОРСЬКИЙ ЙОРЖ У СОУСІ	2	34 хвилини	700 г на 2 шмат.	Пласка вологозбірна таця
Десерт	ЛИМОННИЙ ПИРИГ	1	34 хвилини	600 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

Готове меню страв із риби (низьке енергоспоживання)

Рибне меню 1 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ШАШЛИЧКИ З РИБИ-МЕЧА	6	42 хвилини	600 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ПАСТА З РАДІКІО ТА КРЕВЕТКАМИ	4	50 хвилин	1200 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ГРУШЕВИЙ ПИРИГ	1	52 хвилини	950 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	МОРСЬКИЙ ОКУНЬ У ФОЛЬЗІ	2	65 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 2 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	50 хвилин	890 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Попередні закуски	ПИРИГ ІЗ ЛОСОСЯ	6	53 хвилини	1200 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	РИБНИЙ ПИРИГ	4	57 хвилин	1200 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	ДОРАДА У ФОЛЬЗІ	2	59 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 3 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ФАРШИРОВАНІ АНЧОУСИ	6	48 хвилин	400 г	Пласка вологозбірна таця
Другі страви	РУЛЕТКИ З МОРСЬКОГО ЯЗИКА	2	48 хвилин	600 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЙОГУРТОВИЙ ТОРТ	1	54 хвилини	680 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Перші страви	М'ЯСНИЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕНИЙ У ВЕРМІШЕЛІ	4	57 хвилин	1300 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 4 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ТРІСКА З АРТИШОКАМИ	6	45 хвилин	900 г	Пласка вологозбірна таця
Десерт	МЕДОВИЙ ТОРТ	1	48 хвилин	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Перші страви	СПАГЕТІ, ЗАПЕЧЕНІ В ПАПЕРІ	4	59 хвилин	1200 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	ЛЯЩ ІЗ КАПЕРСАМИ	3	62 хвилини	800 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 5 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Десерт, попередні закуски	АНАНАСОВИЙ ПИРІГ	1	32 хвилини	300 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Попередні закуски	СМАЖЕНІ АРТИШОКИ	6	48 хвилин	500 г	Форма для випічки на грилі
Перші страви	РИЗОТО З КРЕВЕТКАМИ СКАМПИ ТА ГРИБАМИ	4	54 хвилини	1100 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви	КАЛЬМАРИ З ГОРОШКОМ	3	62 хвилини	900 г	Пласка вологозбірна таця

Рибне меню 6 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	КУЛЬКИ ЗІ СОЛОНОЇ ТРИСКИ	6	39 хвилин	600 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ЛАЗАНЬЯ З МОРЕПРОДУКТАМИ ТА ГОРОШКОМ	4	54 хвилини	1300 г	Форма для випічки на грилі
Другі страви, десерт	СОНЦЕВИК (РИБА)	3	54 хвилини	1100 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЛИМОННИЙ ТОРТ	1	54 хвилини	800 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці

Рибне меню 7 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ВАЛЬДШНЕП	6	32 хвилини	400 г	Пласка вологозбірна таця
Другі страви	ФАРШИРОВАНИЙ ЛОСОСЬ	3	35 хвилин	800 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЦИТРУСОВИЙ ПИРІГ	1	53 хвилини	700 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Перші страви	РИС, КАРТОПЛЯ ТА МІДІЇ	4	58 хвилин	1400 г	Форма для випічки на грилі

Рибне меню 8 (низьке енергоспоживання)

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
Попередні закуски	ГРЕБІНЦІ З ЦИБУЛЕЮ ПОРЕЙ	6	45 хвилин	550 г	Пласка вологозбірна таця
Перші страви	ТАЛЪЯТЕЛЕ З МОРЕПРОДУКТАМИ	4	50 хвилин	750 г	Форма для випічки на грилі
Десерт	ЛИМОННИЙ ПИРІГ	1	50 хвилин	600 г	Форма для випічки на глибокій водозбірній таці
Другі страви	МОРСЬКИЙ ЙОРЖ У СОУСІ	2	59 хвилин	700 г на 2 шмат.	Форма для випічки на грилі

Готове меню з 4 піц та хліба

Меню з 4 піц

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
1	ПІЦА МАРГАРИТА	6	28 хвилин	400 г	Пласка вологозбірна таця
2	ПІЦА З БЕКОНОМ ТА ОЛИВКАМИ	4	28 хвилин	400 г	На грилі
3	ПІЦА З ТУНЦЕМ ТА ЦИБУЛЕЮ	2	28 хвилин	400 г	На грилі
4	ПІЦА З ОВОЧАМИ	1	25 хвилин	400 г	Глибока вологозбірна таця

Хлібне меню

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
1	ХЛІБ / ПІЦА	6	25 хвилин	500 г	Пласка вологозбірна таця
2	ХЛІБ / ПІЦА	4	27 хвилин	500 г	На грилі
3	ХЛІБ / ПІЦА	2	27 хвилин	500 г	На грилі
4	ХЛІБ / ПІЦА	1	27 хвилин	500 г	Глибока вологозбірна таця

Готове меню з 4 піц та хліба (низьке енергоспоживання)

Меню з 4 піц

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
1	ПІЦА З ЧОРНИМИ ОЛИВКАМИ	6	38 хвилини	400 г	Пласка вологозбірна таця
2	ПІЦА З ШИНКОЮ ТА ГРИБАМИ	1	38 хвилини	400 г	Глибока вологозбірна таця
3	ПІЦА З ОВОЧАМИ	2	38 хвилини	400 г	На грилі
4	ПІЦА З ТУНЦЕМ ТА ЦИБУЛЕЮ	4	38 хвилини	400 г	На грилі

Хлібне меню

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
1	ХЛІБ / ПІЦА	1	49 хвилин	500 г	Глибока вологозбірна таця
2	ХЛІБ / ПІЦА	2	49 хвилин	500 г	На грилі
3	ХЛІБ / ПІЦА	4	53 хвилини	500 г	На грилі
4	ХЛІБ / ПІЦА	6	55 хвилин	500 г	Пласка вологозбірна таця

Меню оздоровчого харчування

Страва	Recipes / Рецепти	Положення полиці	Час неперервного приготування до завершення	Вага (рецепт)	Необхідні аксесуари Franke
1	ЯГНЯТИНА/СВИНИНА/БАРАНИНА	3	194 хвилини	1550 г	Пласка вологозбірна таця
3	РИБА	3	92 хвилини	1100 г	Пласка вологозбірна таця
2	ПТИЦЯ	3	138 хвилин	600 г	Пласка вологозбірна таця
4	ТЕЛЯТИНА	3	195 хвилини	1100 г	Пласка вологозбірна таця
5	ОВОЧІ	3	75 хвилин	900 г	Пласка вологозбірна таця

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед будь-яким очищенням та доглядом необхідно:

- ▷ Ознайомитися із загальною інформацією щодо безпеки в частині очищення (див. розділ «Інформація щодо техніки безпеки»).
- ▷ вимкнути піч.
 - Залежно від того, як встановлено піч: від'єднайте піч або відключіть живлення за допомогою головного вимикача електромережі, наприклад вимкнувши запобіжник печі в запобіжній коробці.

Загальні рекомендації

Плями на основі печі від різноманітних харчових продуктів (соусів, цукру, білків та жирів) завжди спричинені проливанням та розхлюпуванням рідин. Розхлюпування стається під час приготування страв, воно зазвичай є результатом готування при занадто високих температурах. Проливання трапляються при використанні занадто малого посуду чи через неправильний розрахунок збільшення об'єму страви в процесі приготування. Щоб уникнути обох проблем, використовуйте глибокі єкності для готування або ж вологозбірну тацю, що входить до комплекту печі.

Аби емальовані частини печі та частини з нержавіючої сталі лишалися як нові, їх слід регулярно чистити водою з додаванням спеціальних мийних засобів.

- ▷ Перед початком очищення слід переконатися, що піч достатньо охолола.
- ▷ Не використовуйте засоби для очищення парою чи прямі струмені води.
- ▷ При чищенні металевих частин дверцят печі не слід використовувати грубі абразивні матеріали чи гострі металеві засоби для зняття бруду. Вони можуть дряпати поверхню та роздроблювати скло на шматочки.

- ▷ В жодному разі не користуйтеся скребачками, сталеву губкою, хлороводновою кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати сліди на ній.
- ▷ При очищенні емальованих поверхонь та камери печі слід використовувати виключно гарячу воду та неабразивні мийні засоби.
- ▷ Для чищення скла необхідно користуватися фірмовим склоочисником.

Використання функції автоматичного очищення

Ця функція доступна лише для печей із функцією піролітичного очищення (наприклад, для FS913P).

Завдяки функції **АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ** повернення чистоти печі перетворюється на швидку й легку процедуру. Температура, що досягається у відділенні для приготування (480° C) зуглецьовує всі залишки їжі та жиру. При здійсненні цього процесу деякі частинки можуть розігріватися до світіння; це явище, що обумовлене моментальним спалюванням, є цілком нормальним.

Якщо активувати функцію **АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ**, дверцята печі буде заблоковано після першого двохвилинного циклу, після чого їх не можна буде відчинити. Загориться значок навісного замка.

Затемнення рідкокристалічного екрана при здійсненні піролітичного очищення є нормальним. Це захисний захід, що оберігає екран при застосуванні високих температур.

Ми рекомендуємо розпочинати цикл очищення з кімнатної температури печі.

Перед очищенням

Акcesуари, залишені в печі, можуть перешкоджати правильній циркуляції повітря, що має проходити біля всіх стінок. Ці акcesуари також можуть пошкодитися через високі температури.

- ▷ Дістаньте всі акcesуари (вологозбірні тарілки, стелажі, звичайні та телескопічні рейки).
- ▷ Не лишайте жодних предметів всередині печі.
- ▷ Видаліть залишки їжі за допомогою вологої губки.
- ▷ У жодному разі не використовуйте мийні засоби або будь-які інші специфічні засоби для очищення.
- ▷ Уникайте перешкоджання циркуляції повітря перед переднім боком печі.
- ▷ Не лишайте жодні предмети на ручці дверцят.

За час піролітичного очищення поверхні можуть дуже сильно нагріватися.

- ▷ Тримайте дітей подалі від пристрою.
- ▷ Очищуйте внутрішню скляну панель з використанням мильного розчину.
- ▷ Запустіть функцію **АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ** з екрана.

Після очищення

- ▷ Очистіть внутрішню скляну панель з використанням склоочисника.
- ▷ Після очищення слід ретельно висушити всі частини печі.

Очищення камери печі

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

- ▷ Перед початком очищення слід переконаватися, що піч достатньо охолола.
- ▷ При очищенні емальованих поверхонь та камери печі слід використовувати гарячу воду та неабразивні мийні засоби.
- ▷ Після очищення слід ретельно висушити всі частини печі.

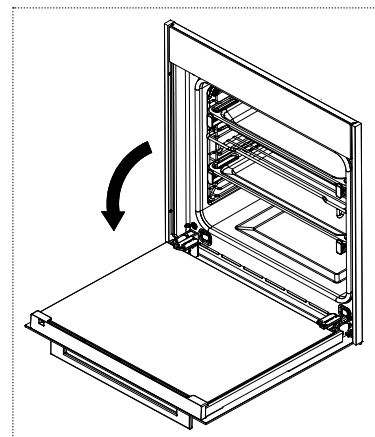
Очищення дверцят печі

- ▷ Перед початком очищення слід переконаватися, що піч достатньо охолола.

Щоб полегшити очищення печі, можна зняти з неї дверцята (див. розділ «Знімання дверцят печі»).

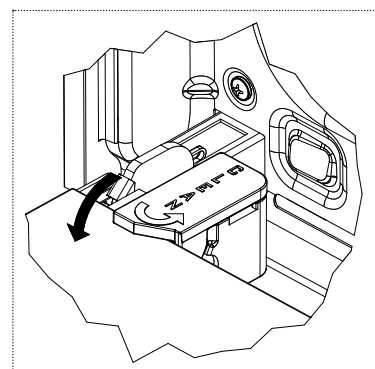
Знімання дверцят печі

- ▷ Відчиніть дверцята печі до кінця.



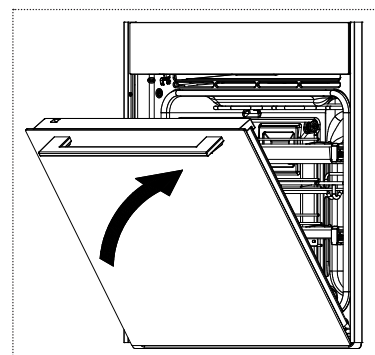
Петлі дверцят оснащено двома рухомими замками.

- ▷ Щоб звільнити петлю, підніміть замок, утримуючи дверцята з боків біля петель.
- ▷ Поверніть обидва блокуючі замки донизу.

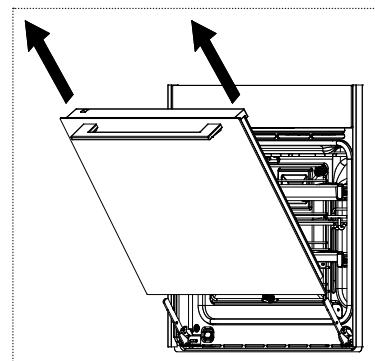


- ▷ Відігніть блокуючі гачки до кінця донизу.

- ▷ Зачиніть дверцята наполовину.



- ▷ Потягніть за дверцята на себе.



Встановлення дверцят печі на місце

Після очищення слід заново встановити дверцята печі на місце.

- ▶ Вставте петлі до їхніх канавок.
- ▶ Загорніть два блокуючі гачки (що використовуються в якості фіксаторів петель) догори.

УВАГА! Пошкодження печі через неправильне поводження!

- ▷ У жодному разі не намагайтеся зачинити дверцята, якщо хоча б один із замків частково чи повністю відчинений.
- ▶ Зачиніть дверцята печі.

Очищення скляних панелей дверцят печі

Аби ретельніше очистити скляні панелі, дверцята печі та самі панелі можна зняти.

Дверцята печі мають 3 скляні панелі, 4 скляні панелі встановлені в піролітичній моделі FS 913 P (серединна скляна панель):

- внутрішня скляна панель (розташована ближче до камери);
- серединна скляна панель (всередині дверцят печі);
- зовнішня скляна панель.

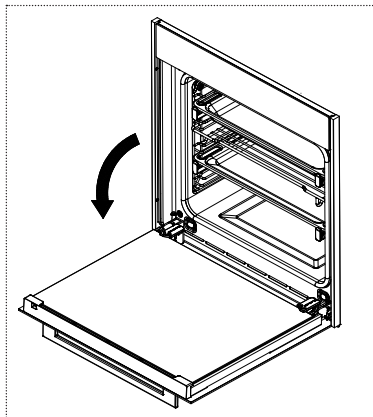
Внутрішню та серединну скляні панелі можна знімати для очищення.

Внутрішню поверхню зовнішньої скляної панелі можна чистити, коли знято внутрішню та серединну скляні панелі.

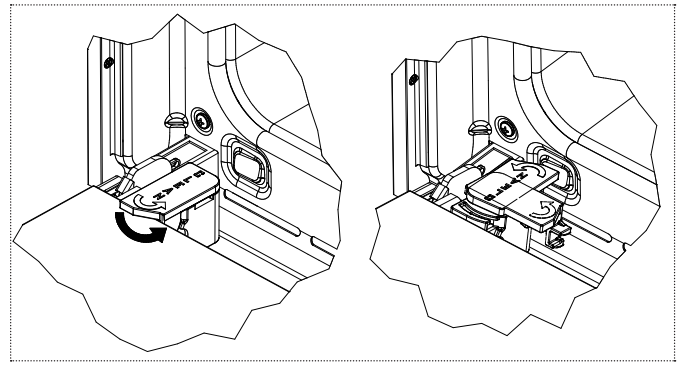
Знімання та очищення внутрішньої скляної панелі дверцят печі

- ▷ Перед початком очищення слід переконаватися, що піч достатньо охолола.

- ▶ Відчиніть дверцята печі до кінця.



- ▶ Поверніть обидва чорні замки (зі словом **CLEAN** (Очищення) у нижній частині дверцят) на 180° так, щоб вони увійшли до відповідних пазів у корпусі печі.



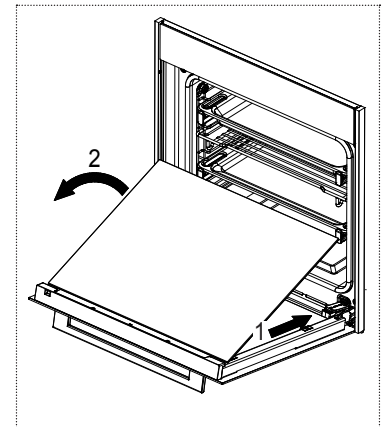
- Обов'язково поверніть чорні замки до кінця.
- Замки мають зайти на свої місця зі звуком клацання.

УВАГА! Пошкодження печі через неправильне поводження!

Якщо не повернути замки повністю, при зніманні скляної панелі дверцята печі миттєво зачиняться.

- ▷ У жодному разі не намагайтеся зачинити дверцята, якщо хоча б один замок частково чи повністю не тримає скляну панель.

- ▶ Обережно штовхайте внутрішню скляну панель (1) від себе до печі. Після цього трохи підніміть внутрішню скляну панель (2).
- Два чорні замки не дадуть дверцят зачинитися.



- ▶ Очистіть внутрішню скляну панель.

Знімання та очищення серединної скляної панелі дверцят печі

Після знімання внутрішньої скляної панелі можна зняти серединну скляну панель.

- ▶ Обережно підніміть серединну скляну панель та звільніть її від гумових вставок з обох боків.
- ▶ Очистіть серединну скляну панель.

Знімання та очищення верхніх накладок скляних панелей

Щоб полегшити очищення верхніх накладок дверцят печі, їх можна зняти. Верхні накладки кріпляться двома гвинтами: один розміщується в правому верхньому куті, а інший — у лівому верхньому куті із внутрішнього боку дверцят печі. Щоб зняти верхні накладки, слід обов'язково дістати внутрішнє скло.

- ▶ Викрутіть гвинти кріплення у правому верхньому куті та лівому верхньому куті дверцят печі.
- ▶ Дістаньте верхню накладку.
- ▶ Очистіть верхню накладку.

Встановлення скляних панелей на місце

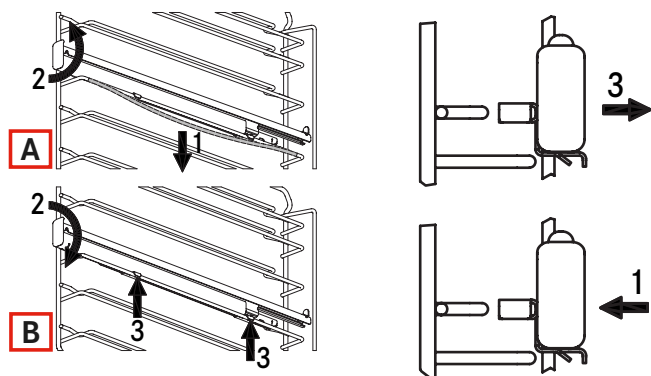
Правильне положення заново встановлених скляних панелей позначено написом **TEMPERED GLASS** (Загартоване скло), що має бути чітко видно.

- ▶ Якщо верхню накладку на скло знято, помістіть її на місце.
- ▶ Якщо серединну скляну панель знято, встановіть її на місце за допомогою гумових вставок.
- ▶ Встановіть внутрішню скляну панель на місце.
- ▶ Поверніть два замки фіксації скла в їхнє початкове положення.
- ▶ Зачиніть дверцята печі.

Чищення боковин та телескопічних рейок

Щоб ретельно прочистити боковини та телескопічні рейки, їх можна зняти з печі.

Зніміть телескопічні рейки



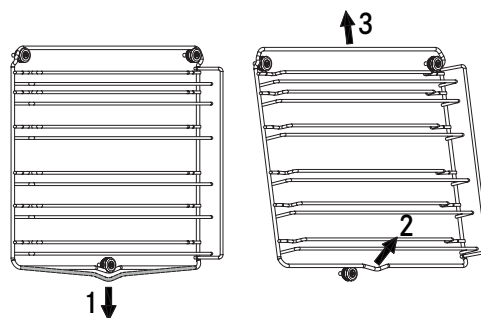
Малюнок А

- ▶ Міцно натисніть (1) посередині решітки біля нижньої опори рейки. При цьому телескопічна рейка має перебувати в зачиненому положенні.
- ▶ Поверніть рейку проти годинникової стрілки (2) та вийміть її з опорної решітки (3).

Малюнок В

- ▶ Витягніть решітку (1). При цьому телескопічна рейка має перебувати у відчиненому положенні.
- ▶ Поверніть рейку за годинниковою стрілкою (2) та зачепіть її за нижню полицю (3), натиснувши в бік двох гачків до клацання.
- ▶ Підніміть телескопічну рейку (3), одночасно висуваючи її (2) у протилежний бік печі.
- ▶ Зніміть телескопічні рейки.

Зніміть боковини

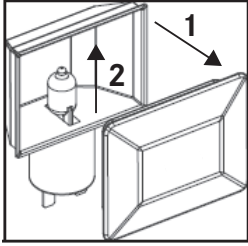


- ▶ Відігніть донизу хрестовину, яку зафіксовано у фланці, та витягніть її з канавки.
- ▶ Потягніть боковину догори за зніміть її з двох верхніх гачків.

Очищення

- ▶ Очистіть боковини та телескопічні рейки.
- ▶ Після очищення нахиліть боковину та вставте її до двох відповідних рейок у верхній частині печі. Повторіть цю операцію з іншою боковиною.
- ▶ Загніть хрестовину, зафіксовану у фланці, догори та вставте її до канавки.
- ▶ Вставте телескопічні рейки.

Заміна лампи печі



Печі Franke оснащено двома лампами прямокутної форми. Нова лампа, що встановлюється на місце старої, має задовольняти такі технічні вимоги:

- Термостійкість: 300° С
- Напруга: 220–240 В, 50/60 Гц
- Потужність: 40 Вт
- Підключення: G9

УВАГА! Неправильне встановлення призведе до пошкодження лампи!

- ▷ Не торкайтеся лампи голими руками.
- ▷ Скористайтеся шматком тканини чи кухонними серветками.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Імовірність електричних травм!

- ▷ Перш ніж замінювати лампу, обов'язково вимкніть піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Електричні травми через неправильне поводження!

- ▷ Вимкніть піч.
 - Залежно від того, як встановлено піч: від'єднайте піч або відключіть живлення за допомогою головного вимикача електромережі, наприклад вимкнувши запобіжник печі в запобіжній коробці.
- ▶ Зніміть скляне покриття, обережно піддвівши його викруткою з прямим лезом.
- ▶ Дістаньте лампу з її тримача.
- ▶ Замініть лампу.
- ▶ Повторно встановіть на місце скляне покриття.


ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

- ▷ Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або центру клієнтської підтримки.
- ▷ Пошкоджені кабелі може замінювати виключно представник виробника або центру клієнтської підтримки.
- ▶ При зверненні до центру клієнтської підтримки обов'язково зазначте таку інформацію:
 - тип несправності;
 - модель приладу (Art.);
 - серійний номер (S.N.).

Ці відомості зазначено на таблиці з характеристиками пристрою.

Версія програмного забезпечення

Зазначений параметр містить технічну інформацію для представника центру клієнтської підтримки на випадок втручання в систему електронного керування.

- ▶ Натисніть .
 - З'явиться меню **SETUP** (Налаштування) з різними параметрами.
- ▶ Натисніть **SOFTWARE VERSION** (Версія програмного забезпечення).
 - Відобразиться інформація про програмне забезпечення.

Демонстрація

Цю опцію можуть активувати лише технічні фахівці з обслуговування.

Зазначена опція дозволяє переміщуватися між функціями екрана без активації нагрівальних елементів. Вона є вкрай зручною для виставок, презентацій продукції тощо.

УТИЛІЗАЦІЯ



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

Належна утилізація пристрою допомагає уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Для отримання докладніших відомостей про вторинну переробку пристрою звертайтеся до уповноваженого органу, місцевої служби утилізації відходів або постачальника пристрою.

- ▷ Утилізуйте пристрій, що відпрацював своє, на спеціальному пункті збору сміття для електронних та електричних пристроїв.

Згідно з директивою 2012/19/ЄС щодо зниження кількості шкідливих речовин, що використовуються в електричних та електронних приладах, та щодо утилізації відходів.

Символ перекресленого сміттового кошика на приладі означає, що після завершення терміну його служби пристрій треба утилізувати окремо від побутового сміття.

Таким чином, коли завершиться термін служби приладу, користувач зобов'язаний віднести його до відповідного центру вторинної переробки для електронного та електротехнічного сміття. Пристрій так само можна повернути дилерові при купівлі нового приладу такого ж типу.

Належний роздільний збір сміття, що лишається після виведення з експлуатації приладу для подальшої вторинної переробки, його подальша обробка та утилізація в екологічний спосіб допомагають попередити потенційно негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей. Ви так само допоможете у повторному використанні матеріалів, що застосовуються при виробництві приладів.

КЛІЄНТСЬКА ПІДТРИМКА

- ▶ Контактну адресу центру клієнтської підтримки у вашій країні зазначено на зворотній сторінці цього посібника, а також на нашому веб-сайті:
 - www.franke.com

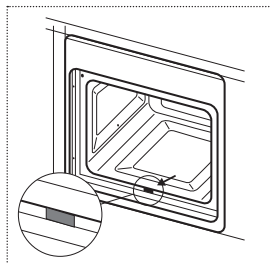
ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: OE-9D

Модель: FS 913 M / FS 913 P

- Див. табличку з характеристиками пристрою, яку прикріплено до виробу.



Клас енергоефективності (відповідно до 2009 / 60350-50304 / EN) визначається за показниками таких робочих режимів: режим енергозбереження та статичне функціонування.

Якщо потрібно розрахувати обсяг спожитої енергії, зніміть внутрішню частину однофазової лінії передачі (відповідно до норм регулювання 2009 / 60350-50304 / EN).

Використання пристрою є безпечним як із напрямними для таці, так і без них.

Параметр	Значення
Робочі розміри печі (мм)	480 x 370 x 405 (Ш x В x Г)
Напруга та частота струму живлення	220–240 В, 50/60 Гц
Сумарна потужність та номінал запобіжника	2900 Вт, 16 А
Значення потужності нагрівальних та робочих елементів	
Зірчастий двигун	27 ... 40 Вт
Лампа освітлення	40 Вт (x2)
Тангенційний вентилятор	15 ... 35 Вт
Нагрівальний елемент вгорі печі	520 Вт / 124 В
Нагрівальний елемент в нижній частині печі	1250 Вт
Гриль	2100 Вт
Нагрівальні елементи із технологією динамічного приготування	2650 Вт

Параметр	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Ідентифікація моделі	FS-CR	913-982 DCT	
Тип печі		вбудована	
Вага приладу	М	41	кг
Кількість камер		1	
Джерело тепла в кожній камері		електричне	
Об'єм кожної камери	V	74	л
Енергоспоживання для нагрівання стандартного завантаження в камері електричної печі циклічно в режимі конвекції для кожної камери	EC electric cavity	1,12	кВт год/цикл
Енергоспоживання для нагрівання стандартного завантаження в камері електричної печі циклічно в режимі примусової циркуляції повітря для кожної камери	EC electric cavity	0,53	кВт год/цикл
Коефіцієнт ефективності використання електроенергії для кожної камери	EEl cavity	61	

Параметр	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Ідентифікація моделі	FS	913 P DCT	
Тип печі		вбудована	
Вага приладу	M	43	кг
Кількість камер		1	
Джерело тепла в кожній камері		електричне	
Об'єм кожної камери	V	74	л
Енергоспоживання для нагрівання стандартного завантаження в камері електричної печі циклічно в режимі конвекції для кожної камери	EC electric cavity	1,12	кВт год/цикл
Енергоспоживання для нагрівання стандартного завантаження в камері електричної печі циклічно в режимі примусової циркуляції повітря для кожної камери	EC electric cavity	0,70	кВт год/цикл
Коефіцієнт ефективності використання електроенергії для кожної камери	EEl cavity	81	

Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст та зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

Докладніші технічні дані можна отримати на сайті:
– www.franke.com

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771



Make
it
Wonderful