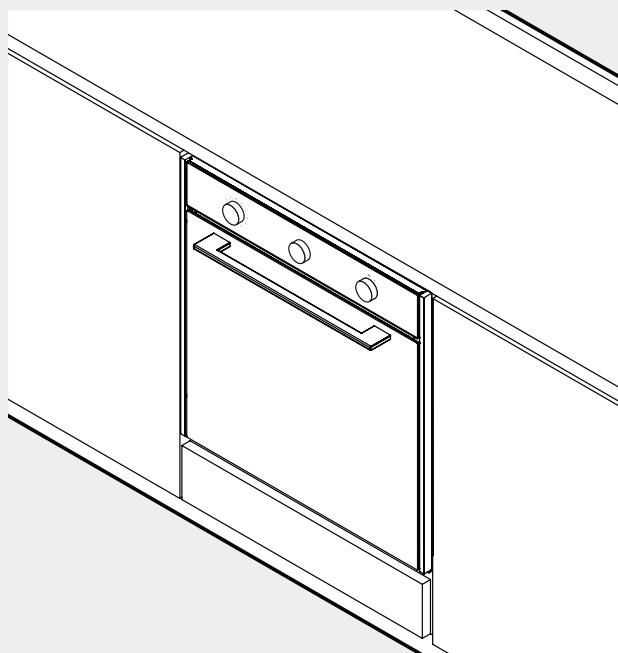




FSL 82 H XS

RO **Manual de utilizare**

Cuptor electric

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

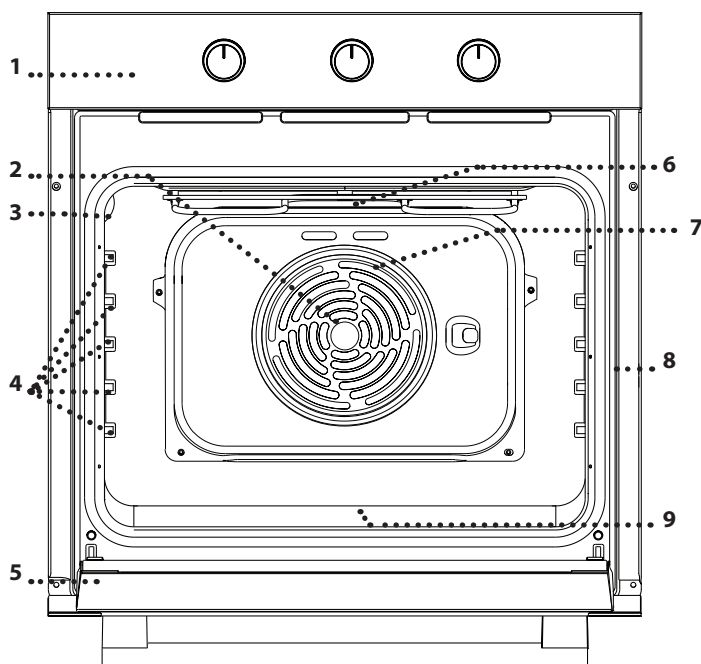
RO MANUAL DE UTILIZARE 3

CUPRINS

PREZENTARE GENERALĂ	4
PANOU DE COMANDĂ.....	4
ACCESORII.....	5
FUNCȚII.....	5
PRIMA UTILIZARE.....	6
UTILIZAREA ZILNICĂ.....	6
RECOMANDĂRI UTILE.....	6
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA	7
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA	9
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR	10
ASISTENȚĂ	10

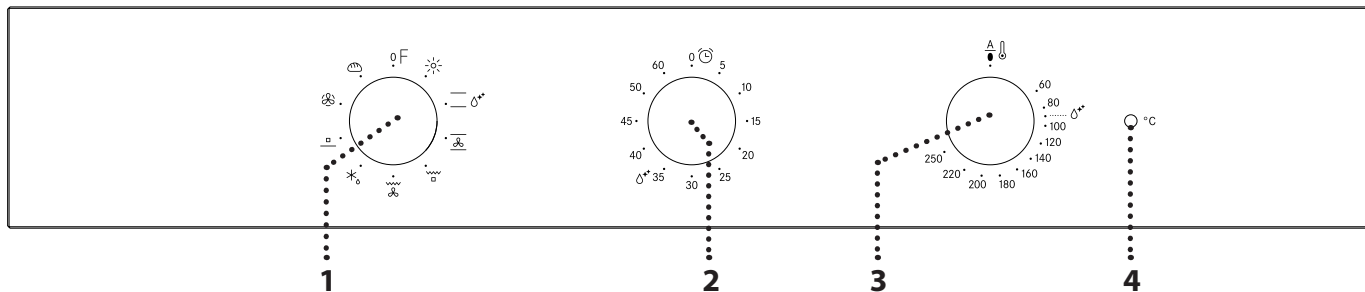
GHID DE UTILIZARE

PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe peretele
compartimentului pentru
preparare)
5. Ușă
6. Rezistența superioară / grill
7. Rezistență circulară
(nu este vizibilă)
8. Plăcuța cu datele de
identificare
(a nu se demonta)
9. Rezistența inferioară
(nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. BUTONUL CRONOMETRULUI

Poate fi utilizat ca temporizator. Nu activează și nu întrerupe procesul de preparare.

3. BUTONUL TERMOSTATULUI

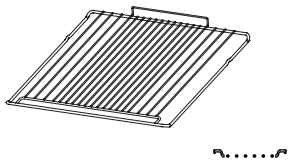
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcției selectate.

4. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

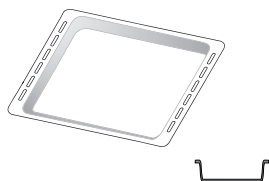
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

ACCESORII

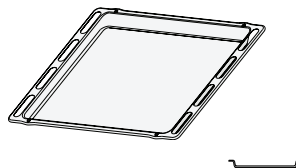
GRĂȚAR METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi, culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului pentru grătar cât de mult posibil.

• Celelalte accesorii, cum ar fi tava de copt, sunt introduse pe orizontală, prin culisare de-a lungul ghidajelor pentru grătar.
• Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

FUNCȚII

OPRIRE

Pentru oprirea cuptorului.



BEC

Pentru aprinderea luminii din interiorul compartimentului.

CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă să utilizați al 2-lea nivel.



STEAM CLEANING (CURĂȚARE CU ABURI)

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția pentru o durată de 35' la 90 °C. Activați funcția când cuptorul este rece, iar, după finalizarea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15'.



COACERE CONVECȚIE

Pentru coacerea prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă.



GRILL

□ Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



DECONGELARE

□ Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



REZISTENȚA INFERIOARĂ

Poate fi utilizată pentru rumenirea bazei preparatului. Această funcție este recomandată și pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de coacere a preparatelor zemoase și pentru prepararea sosurilor concentrate.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



BREAD (PÂINE)

Pentru a coace diferite tipuri și dimensiuni de pâine. Se recomandă să utilizați al 2-lea nivel.

PRIMA UTILIZARE

ÎNCĂLZIREA CUPTORULUI

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Note: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.

Pentru a întrerupe o funcție în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la .

STEAM CLEANING (CURĂȚARE CU ABURI)

Pentru a activa funcția de curățare „Curățare cu aburi”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

Se recomandă utilizarea funcției timp de 35'.

3. PREÎNCĂLZIRE

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire.

La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, însă vă permite să utilizați temporizatorul, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa temporizatorul, rotiți *butonul temporizatorului* în sens orar, apoi rotiți-l înapoi în direcția opusă, la durata dorită: un semnal acustic va anunța finalizarea numărătorii inverse.

RECOMANDĂRI UTILE

CUM SE CITEȘTE TABELUL CU INFORMAȚII DESPRE PREPARARE

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă.

De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume). Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	150 - 170	30 - 90	 2
		Da	160 - 180	30 - 90	 4  1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	 2
		Da	160 - 200	40 - 90	 4  2
Biscuiți / Tarte mici		Da	160 - 180	15 - 35	 2 / 3
		Da	150 - 170	20 - 45	 4  2
		Da	150 - 170	20 - 45	 5  3  1
Choux à la crème		Da	180 - 200	40 - 60	 2
		Da	170 - 190	35 - 50	 4  2
Bezele		Da	90	150 - 200	 2
		Da	90	140 - 200	 4  2
		Da	90	140 - 200	 5  3  1
Pizza / pâine		Da	220 - 250	10 - 25	 1 / 2
		Da	200 - 240	20 - 45	 4  2
Pâine mică 80 g		Da	180 - 200	30 - 45	 2
Franzelă 500 g		Da	180	50 - 70	 1 / 2
Pâine		Da	180 - 200	30 - 80	 4  2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	 2
		Da	230 - 250	10 - 25	 4  2
Prăjitură picantă (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	30 - 45	 2
		Da	180 - 200	35 - 50	 4  2
		Da	180 - 200	35 - 50	 5  3  1
Vol-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	 2
		Da	180 - 190	20 - 40	 4  2
		Da	180 - 190	20 - 40	 5  3  1
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	 2

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de copt, cu 200 ml de apă	Tavă de copt

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2 
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2 
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	180 - 200	50 - 100	2 
Curcan/gâscă 3 kg		Da	180 - 200	50 - 100	2 
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (file, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2 
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rosbif - puțin făcut 1 kg		—	200	35 - 50 **	3 
Pulpă de miel / But		-	200	60 - 90 **	3 
Cartofi copti		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Legume gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3 
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4  1 
Lasagne și carne		Da	200	50 - 100 ***	4  2 
Masă completă Tartă cu fructe (nivel 5)/ lasagne (nivel 3)/carne (nivel 1)		Da	180 - 190	40 -120 ***	5  3  1 

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Pâine

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni..

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

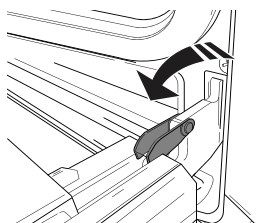
- Activați funcția „Curățare cu aburi” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

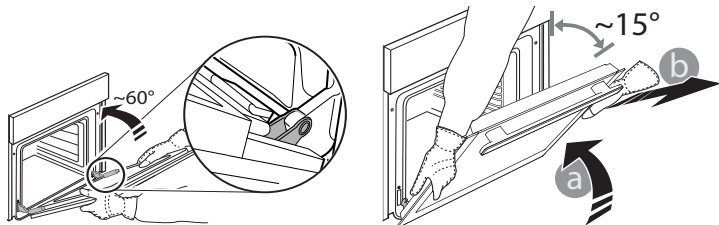
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).

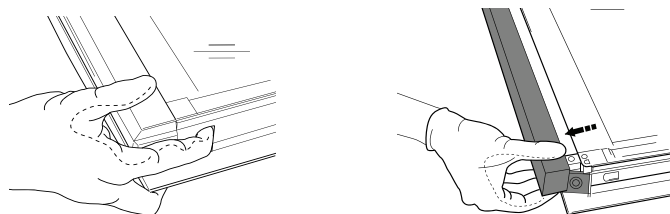


Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

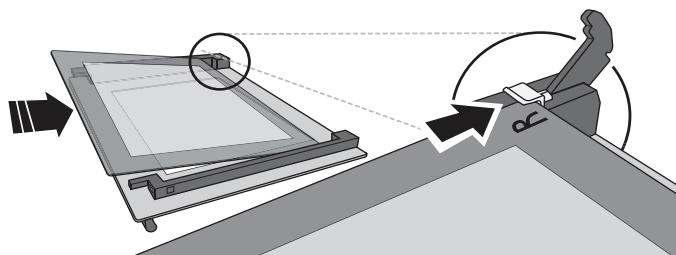
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

APĂSARE PENTRU CURĂȚARE - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.
3. Pentru a repositiona corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți capacul becului, înlocuiți becul și așezați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENȚĂ

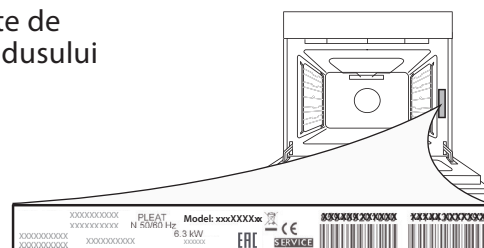
În cazul unor probleme de funcționare, contactați un Centru de asistență tehnică Franke.

Nu apelați la tehnicieni neautorizați.

Specificați:

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

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



Make
it
Wonderful

www.franke.com



EN DE FR IT ES PT PL
CS SK EL RO TR RU UK AR

400011454597

