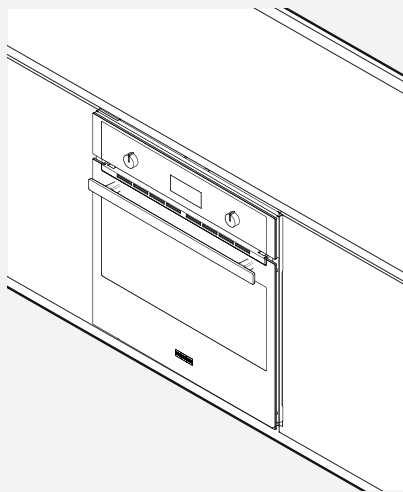


COUNTRY | CRYSTAL | SMART



CL 85 M
CM 85 M

CR 86 M_/F
SM 86 M_/F

SMP 86 M_/F

CS Montážní a servisní návod
PL Instrukcja montażu i obsługi
RO Manual de instalare și service
RU Руководство по установке и обслуживанию
UK Посібник з монтажу та експлуатації
TR Kurulum ve servis kılavuzu
AR دليل التركيب والاستعمال

Multifunkční trouba
Piekarnik wielofunkcyjny
Cuptor multifuncțional
Многофункциональная печь
Багатофункціональна духовна шафа
Çok İşlevli Fırın
فرن متعدد الوظائف

Make
it
Wonderful

FRANKE

OBSAH





| | | | |
|----------------------------|---|------------------------------|----|
| O tomto návodu | 3 | Provoz | 9 |
| Určený účel | 4 | Elektrické zapojení | 9 |
| Bezpečnostní informace | 4 | Programy pečení | 10 |
| Správná montáž a umístění | 6 | Analogový programovač pečení | 11 |
| Náležitě používání | 6 | Digitální programovač pečení | 12 |
| Údržba a čištění | 6 | První zapnutí | 13 |
| Opravy | 6 | Návrhy | 13 |
| Vyřazení z provozu | 6 | Tabulka pečení | 14 |
| Informace o úspoře energie | 7 | Čištění a údržba | 15 |
| Přehled | 7 | Technické údaje | 18 |
| Montáž | 8 | Podpora | 18 |
| Modely CL, CR, SM, SMP | 8 | Likvidace | 19 |
| Modely CM | 8 | Testované pokrmy | 19 |
| | | Jak číst tabulku pečení | 19 |

O TOMTO NÁVODU

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou pro váš konkrétní model k dispozici. Vysvětlující fotografie a obrázky popsané v různých oddílech jsou k dispozici na konci návodu.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Návod pro uživatele uschovejte.
- ▶ Zařízení popisované v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

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

| Symbol | Význam |
|---|--|
|  | Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím poranění. |
|  | Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít poranění nebo škodě. |
|  | Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést. |
|  | Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu. |

URČENÝ ÚČEL

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

Trouba byla navržena tak, aby nabízela profesionální výkon v domácnosti.

Jedná se o značně všestranný spotřebič umožňující snadný výběr různých způsobů přípravy pokrmů.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

▷ Před použitím trouby si pozorně přečtěte návod pro uživatele a bezpečnostní informace.

▷ Návod uschovejte pro budoucí referenční účely.

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

Elektrická bezpečnost trouby je zaručena pouze v případě, že je trouba připojena k uzemňovací soustavě v souladu s platnými předpisy. V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

- ▷ Kontaktujte pouze autorizovaná servisní střediska.
- ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.
- ▷ Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let

a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému používání spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti nejsou vědomi možného nebezpečí.

- ▷ Děti by si neměly se spotřebičem hrát.
- ▷ Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- ▷ Toto zařízení není hračka.
- ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▷ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.
- ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po něm.

- ▷ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval jeho odpojení od elektrického napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III. Odpojovací prostředky musí být zabudované v neměnném propojení ve shodě s předpisy pro elektroinstalace.
- ▷ Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- ▷ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka. Může dojít k jeho přehřátí.



Nebezpečí popálení!

- ▷ Spotřebič se během používání zahřívá. Při používání zachovávejte opatrnost, aby nedošlo ke kontaktu s topnými články uvnitř trouby. Děti mladší 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem.



Nebezpečí popálení!

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

- ▷ Když se trouba nepoužívá, vždy se ujistěte, že otočné ovládací prvky jsou ve vypnuté poloze.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky nezapomeňte spotřebič vypnout, abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem.

- ▷ Pro čištění skleněné výplně dvířek trouby nebo skla ochranného víka varné desky (podle provedení) nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k jeho poškrábání a následnému roztříštění skla.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ Pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo riziku.

VÝSTRAHA: Abyste se vyhnuli ohrožení při neúmyslném resetování tepelné pojistky, přístroj nesmí být napájen prostřednictvím externího spínače, jako je časovač, nebo připojen k obvodu, který je takovým nástrojem pravidelně vypínán a zapínán.

Správná montáž a umístění

- ▷ Uchovejte zařízení a obalový materiál mimo dosah dětí.

Pokud má být trouba trvale připojena k elektrickému napájení:

- ▷ Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.
- ▷ Ujistěte se, zda je zařízení zapojeno přímo do síťové zásuvky. K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- ▷ Ujistěte se, že zařízení není vystaveno atmosférickým vlivům (dešti, slunci).



Nebezpečí smrtelného úrazu!

- ▷ Zabraňte přístupu domácích zvířat k zařízení.
- ▷ Obalové materiály, např. plastová fólie a polystyren, mohou být pro děti nebezpečné.
- ▷ Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

Náležité používání

- ▷ Zařízení používejte pouze k přípravě a vaření pokrmů.
- ▷ Při vkládání nádob do trouby nebo vyjímání nádob z trouby používejte kuchyňské rukavice.
- ▷ Při používání zařízení se řiďte návody k zařízením na přípravu jídla, které se používají společně s troubou.
- ▷ Napájecí kabely elektrických spotřebičů nepokládejte na horké části trouby.
- ▷ V blízkosti trouby nepoužívejte hořlavé tekutiny.



Nebezpečí přehřátí a porouchání trouby v důsledku ucpané ventilace!

- ▷ Nikdy nepokrývejte vnitřní stěny trouby alobalem.
- ▷ Nezakrývejte ventilační otvor ventilátoru ani chladicí otvory nad dvířky trouby.



Nebezpečí popálení!

- ▷ Při otvírání nebo zavírání dvířek vždy uchopte střed madla dvířek.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Údržba a čištění

Před údržbou nebo čištěním:

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

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

Opravy

- ▷ Montáž a opravy spotřebiče svěřujte pouze kvalifikovanému personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:
 - ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o neporušenosti zařízení,
 - během montáže (podle pokynů výrobce),
 - v případě pochybností o správné funkčnosti zařízení,
 - v případě závady nebo neuspokojivého chodu,
 - v případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení.

Vyřazení z provozu

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

INFORMACE O ÚSPORĚ ENERGIE

Provozní režim **PEČENÍ S RECIRKULACÍ** má menší spotřebu energie než ostatní dostupné funkce pečení.

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

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

PŘEHLED

A. Otočný ovladač výběru programu

Pro výběr režimu trouby podle typu požadovaného pečení. Pokud se otočný ovladač nastaví na jakýkoli program, zapne se světlo, jež označuje, že trouba je zapnutá.

B. Programovač

Trouby značky Franke mají různé systémy správy a ovládání délky pečení. Konkrétní podrobné pokyny najdete na straně 11. Stačí pouze zjistit typ ovládání, kterým je vaše trouba vybavena, a získáte návod na správné používání této funkce.

C. Kontrolka termostatu

Symbol **C** označuje, že topná tělesa trouby jsou zapnutá. Vypne se, pokud je dosažena nastavená teplota, a opět se zapne, jakmile se znovu aktivují topná tělesa trouby. Je vhodná pro kontrolu dosažení teploty před umístěním pokrmu.

D. Otočný ovladač teploty (termostat)

Používá se pro nastavení teploty požadované pro daný typ připravovaného pokrmu a udržení stálé teploty při pečení. Požadovanou teplotu vyberete otočením ovladače ve směru hodinových ručiček a umístěním na příslušné číslo.

Max. teplota je přibližně 275 °C.

E. Vodicí lišty pro rošty a plechy

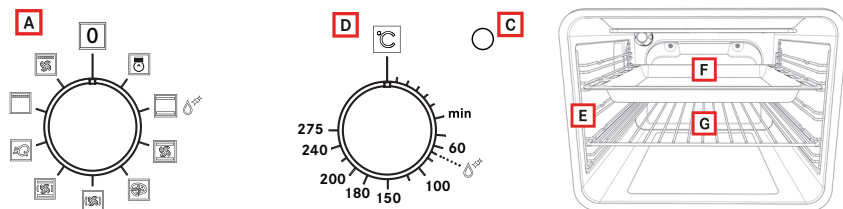
Používají se pro správné umístění roštů a plechů v 5 přednastavených polohách (1 až 5 odspodu); tabulka pečení (na straně 14) označuje nejlepší polohu pro jednotlivé typy pečení.

F. Plech

Standardně se používá pro zachycování šťávy z grilovaných pokrmů nebo přímo pro pečení. Pokud troubu nepoužíváte, musíte plech vyjmout. Plech je vyroben ze smaltované oceli jakosti „AA“ pro použití v potravinářství. Poznámka: Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků pečení, doporučujeme vložit plech nakloněnou částí směrem k zadní stěně komory trouby.

G. Rošt

Slouží jako opora pekáčů, cukrářských forem a jakýchkoli dalších forem kromě dodaných plechů nebo k pečení masa a ryb, zejména při použití funkcí grilu a turbo grilu, opékání chleba atd. Nedoporučujeme přímý kontakt roštu s pokrmy.



Uvedené knoflíky jsou pouze ilustrační.
Berte v úvahu ty, které se nachází na Vašem zařízení.

MONTÁŽ

Důležité: Montáž (obr. 5) se musí provádět v souladu s platnými normami a předpisy. Montáž smí provádět pouze specializovaný a oprávněný personál.

Požadavky na skříňku

- ✓ Součásti vestavěných jednotek (plastové materiály a dýhované dřevo) musí být sestaveny pomocí teplovzdorného lepidla (min. 100 °C):
 - nevhodné materiály a lepidla mohou vést k deformaci a rozlepení.
- ✓ Skříňka musí poskytovat dostatek místa pro elektrické zapojení.
- ✓ Skříňka, ve které je trouba umístěna, musí být dostatečně robustní, aby unesla hmotnost zařízení.
- ▷ Trouba musí být ve skříňce pevně uchycena.
- ▷ Troubu lze namontovat do vysoké skříňe nebo pod desku modulární jednotky za předpokladu, že je zaručena dostatečná ventilace.

Modely CL, CR, SM, SMP

(obr. 6d)

Upevněte spotřebič do komory. Upevněte troubu ke skříňce pomocí dodaných 4 šroubů a 4 pouzder do otvorů připravených na postranních panelech (obr. 6d).

Modely CM

(obr. 6a/6b/6c)

- ▶ Změřte šířku ramene skříňky (S), která byběžně měla být 16, 18 nebo 20 mm.
 - **Rameno 16 mm:** na každý upevňovací držák (F) umístěte 2 úchyty (T) označené číslem 16.
 - **Rameno 18 mm:** na každý upevňovací držák (F) umístěte 2 úchyty (T) označené číslem 18.
 - **Rameno 20 mm:** rameno 20 mm nevyžaduje používání úchyťů.
- ▶ Umístěte držáky (F) proti ramenu skříňky a do spodní části podstavce trouby.
- ▶ Držáky (F) upevněte pomocí šroubů (V).
- ▶ Umístěte troubu dovnitř skříňky, úplně otevřete dvířka a umístěte ji do držáků (F) pomocí 4 šroubů (V) a 4 plastových rozpěrek (D).

Poznámka: (vztahuje se ke všem modelům) (obr. 6e)

Pokud budete troubu upevňovat pod varnou desku, nejdříve otočte horní přípoj (R) doprava nebo doleva, aby byla trouba správně uchycena (obr. 6e).

PROVOZ

Tato trouba spojuje výhody běžné „statické“ trouby s moderní „ventilátorovou“ troubou. Jedná se o velmi všestranný spotřebič, který umožňuje snadný výběr 6 různých způsobů přípravy pokrmů. Otočnými ovladači (A) a (D) na ovládacím panelu vyberete požadované programy a teplotu. Prohlédněte si tabulku pečení na straně 14, abyste svou troubu Franke využili co nejlépe.

Chladicí ventilátor

Trouba Franke je vybavena chladicím ventilátorem, který slouží ke snižování teploty dvířek, ovládacího panelu a bočních stěn a který se aktivuje automaticky, když je trouba horká. Když je ventilátor zapnutý, vzduch proudí z přední části trouby mezi předním panelem a dvířky trouby. Zvláštní pozornost byla věnována tomu, aby odváděný vzduch nenarušoval prostředí kuchyně a hluk byl minimální.

Po skončení pečení běží ventilátor dále, dokud trouba dostatečně nevychladne, aby se ochránila kuchyňská linka.



Osvětlení trouby

Tento symbol znamená zapnutí osvětlení trouby bez aktivace jakéhokoli typu ohřevu. Tato možnost je vhodná pro čištění trouby, pokud je vypnutá, aby bylo možné vidět do komory trouby.

Rozmrazování

Pro rozmrazování jídla doporučujeme následující postup:

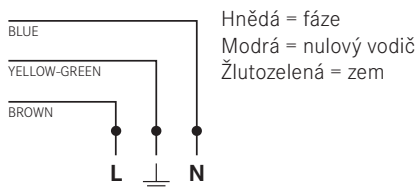
- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru programu (A) do pozice „PEČENÍ NA TURBO GRILU“.
- ▶ Nastavte otočný ovladač termostatu (D) na 0 °C.

Elektrické zapojení

Trouby Franke se dodávají s trojžilovým napájecím kabelem s volnými svorkami. Pokud je trouba trvale připojena ke zdroji napájení, namontujte zařízení, které zajistí odpojení od zdroje napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty (alespoň 3 mm), která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.

Ujistěte se, zda:

- ✓ Síťová zástrčka a zásuvka jsou vhodné pro proud 16 A.
- ✓ Síťová zástrčka i zásuvka jsou snadno dosažitelné a jsou umístěny tak, aby při zasouvání nebo vytahování zástrčky nebyla přístupná žádná část pod napětím.
- ✓ Zástrčku lze snadno zasunout.
- ✓ Trouba se po montáži do skříně neopírá o zástrčku.
- ✓ V jedné síťové zástrčce nejsou připojeny svorky dvou spotřebičů.
- ✓ Při výměně napájecího kabelu se používá 3 x 1,5 mm² kabel typu H05VV-F.
- ✓ Nezapomeňte dodržovat polaritu volných svorek.



Poznámka:

Ujistěte se, že parametry elektrické instalace v domácnosti (napětí, maximální příkon a proud) jsou slučitelné s parametry trouby Franke.

Kmитоčet sítě se upravuje při zapnutí.

Programy pečení



BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ

Zdroj tepla jde shora (stropní topný článek) a zdola (topný článek na dně). Toto je funkce standardního pečení, která zajišťuje rovnoměrné pečení na jedné úrovni.

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.



PEČENÍ S RECIRKULACÍ

Je aktivní horní (stropní) topný článek, dolní topný článek (na dně) a ventilátor uvnitř trouby. Stálé a jednotné teplo peče a opéká pokrm rovnoměrně. Lze péct několik pokrmů najednou maximálně na 2 úrovních.

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.



PEČENÍ PIZZY

Kruhový, dolní (na dně) a horní (stropní) topný článek jsou částečně aktivní. Díky spojení rovnoměrného rozložení teploty a vynucené cirkulace vzduchu je tato funkce ideální pro pečení všech druhů pizzy.

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.



PEČENÍ S RECIRKULACÍ

Zapne se kruhový topný článek a spustí se ventilátor. Stálé a rovnoměrné teplo peče a opéká pokrm rovnoměrně. Rovněž lze péci různé pokrmy současně, pokud jsou teploty jejich pečení podobné. Jedná se o nejjemnější pečení s recirkulací, které je dostupné k této troubě Franke. Je ideální pro přípravu dortů a pečiva, neboť umožňují současné použití tří úrovní.

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.



PEČENÍ MULTI POWER S RECIRKULACÍ

Zapne se kruhový topný článek a zároveň se částečně aktivuje horní (stropní) a dolní topný článek (na dně) a ventilátor. Ve srovnání s předchozí funkcí se jedná o výkonnější a rychlejší způsob, jak dosáhnout požadované teploty. Díky této vlastnosti ve spojení s rovnoměrným rozložením tepla je tento program ideální pro pečení masa a ryb a zapékání těstovin za použití až tří úrovní.

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.



RYCHLÉ PEČENÍ

Zapne se kruhový topný článek společně s horním (stropním) a dolním topným článkem (na dně) a ventilátorem. Jedná se o nejvýkonnější funkci, která je v troubě Franke k dispozici. Rozložení tepla je navrženo tak, aby ho v dolní části trouby bylo více. Proto je tento program ideální pro přípravu pizzy nebo obecně pro rychlé pečení mražených jídel. Můžete ho použít pro rychlé vyhřátí trouby na požadovanou teplotu. Následně můžete zvolit kterýkoli z ostatních programů.

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.



GRILOVÁNÍ

Zapne se topný článek grilování v horní části trouby. Při tomto režimu pomáhá rychlé povrchové pečení uchovávat křehké maso uvnitř. Grilování při tomto režimu je též možné využít k opečení až 9 krajíců chleba. Trouba značky Franke je určena pro grilování pokrmů při zcela zavřených dvířkách.

Poznámka: Topný článek pro grilování je při používání velmi horký; buďte obezřetní a zamezte náhodnému kontaktu při manipulaci s grilovaným pokrmem uvnitř trouby. V každém případě vyvinula společnost Franke troubu tak, aby chránila ruce co nejvíce.

Otočný ovladač termostatu (D) byste měli většinou nastavovat na max. 200 °C, lze však nastavit i nižší teplotu, ale grilování bude pomalejší.



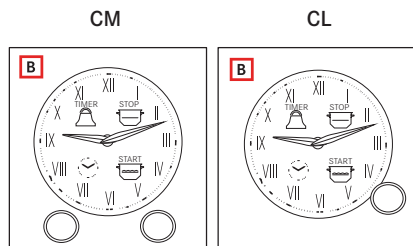
PEČENÍ NA TURBO GRILU

Zapíná se topný článek grilování v horní části trouby a ventilátor. Propojuje jednosměrné sálání tepla s vynucenou cirkulací vzduchu uvnitř trouby. Tím se zabrání spálení povrchu pokrmu a umožní proniknutí tepla hlouběji. Vynikajících výsledků s turbo grilem dosáhnete při přípravě masových směsí a zeleninových kebabů, párků, vepřových žebírek a jehněčího, pečených kuřat, křepelek na šalvěji, vepřových plátek atd.

Otočný ovladač termostatu (D) byste měli většinou nastavovat na max. 200 °C, lze však nastavit i nižší teplotu, ale grilování bude pomalejší.

Analogový programovač pečení

(Obr. 1a, 1b)



Hodiny jsou již nastavené pro ruční používání trouby, proto je pečení možné bez dalšího nastavení.

Pravý ovladač

- ▶ Stisknutím pravého ovladače zvolte postupně funkce, které chcete aktivovat (minutka, konec pečení, začátek pečení, nastavení doby pečení), což označuje blikání příslušné LED kontrolky.
- ▶ Stisknutím tohoto ovladače rychle zjistíte již naprogramovaná nastavení (Dotaz), stisknutím po dobu 2 sekund nastavení zrušíte (Reset).

Levý ovladač (pravý ovladač u CL)

- ▶ Otočte levým ovladačem (pravým ovladačem pro CL) a nastavte čas aktivní funkce (LED kontrolka bliká).


LED kontrolky

- ✓ Blikají: příprava na nastavení nebo signalizace ukončení funkce (spolu s budíkem).
- ✓ Svítí: funkce je spuštěná.

Časovač




- ▶ Pro nastavení minutky jednou stiskněte ovladač na pravé straně (odpovídající LED kontrolka se rozblíká). Poté otáčejte levým ovladačem (pravý ovladač pro CL) a nastavte dobu pečení.
- ▶ Pro potvrzení nastavení znovu stiskněte pravý ovladač. Odpovídající LED kontrolka přestane blikat a trvale se rozsvítí.
 - Ručičky se poté vrátí do původní polohy a budou ukazovat aktuální čas: jakmile je dosaženo nastaveného času, zazní budík. Tento zvukový signál můžete zastavit stisknutím pravého ovladače.
 - Časovač neřídí vyhřívání trouby.

Ukončení pečení

- ▶ Pro nastavení času konce pečení dvakrát stiskněte ovladač (rozblíká se kontrolka symbolu ); poté otáčejte levým ovladačem (pravý ovladač pro CL) a nastavte čas konce pečení.
 - LED kontrolka bude blikat dalších 10 sekund (pro účely případného seřízení), poté se nastavení uloží a LED kontrolka začne svítit trvale.
 - Stejného výsledku dosáhnete, když během blikání kontrolky dvakrát stisknete pravý ovladač. Na konci pečení se vyhřívání trouby deaktivuje a budík bude vyzvánět 1 minutu. Tento zvuk lze vypnout stisknutím otočného ovladače vpravo.

Poznámka: Na konci pečení bude mít trouba po několik minut teplotu téměř jako při předchozím nastavení. Doporučujeme proto pokrm z trouby vyjmout, aby nedošlo k přepečení.

Konec pečení s odloženým spuštěním

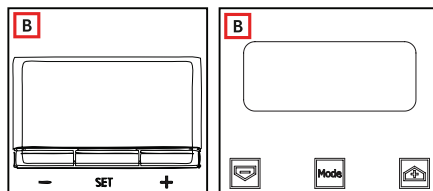
- ▶ Odložené spuštění pečení lze aktivovat pouze po nastavení konce pečení. Po nastavení stiskněte otočný ovladač a potvrďte „zastavení“. Zároveň se tím aktivuje blikající LED kontrolka symbolu .
- ▶ Otáčením levým ovladačem (pravým ovladačem pro CL) nastavte začátek pečení (tento časový údaj přirozeně předchází konci pečení a proto lze čas pouze ubírat).
- ▶ Potvrďte opětovným stisknutím pravého ovladače.
- ▶ Údaje lze též automaticky uložit tím, že necháte systém 10 sekund blikat.
 - LED kontrolky symbolů  a  budou svítit a trouba se zapne v nastavenou dobu. Dále bude svítit pouze LED kontrolka symbolu .
 - Na konci pečení bude po dobu 1 minuty zvonit budík. Tento zvuk lze vypnout stisknutím pravého ovladače.

Nastavení času

- ▶ Pro nastavení správného času ovladač třikrát stiskněte (kontrolka symbolu hodin se rozblíká), poté otočte levým ovladačem (pravý ovladač pro CL).
- ▶ Po nastavení správného času stisknutím pravého ovladače potvrďte.

Digitální programovač pečení

(Obr. 1c, 1d, 1e)



Umožňuje programování trouby v následujících režimech:

- odložené spuštění pečení s nastavenou délkou trvání,
- okamžité spuštění pečení s nastavenou délkou trvání;
- časovač.

Nastavení digitálních hodin

Po zapojení spotřebiče do sítě nebo po výpadku napájení bude na displeji blikat: „0.00“.

- ▶ Stiskněte najednou po dobu několika sekund tlačítka + a -. Čas lze seřadit stisknutím tlačítek + a -, přičemž vždy bliká tečka mezi údajem hodiny a minuty.
 - Pokud vyberete režim nastavení času při aktivaci automatického programu, automatický program se zruší.

Možné další úpravy času lze provádět opakováním výše uvedeného postupu.

Úprava frekvence akustického signálu



Frekvenci akustického signálu lze změnit, pokud není naprogramován cyklus pečení (proto displej zobrazuje denní dobu).

- ▶ Stiskněte tlačítka + a - (z nabídky seřízení času současně).
- ▶ Stisknutím Mode nebo Set vyberte nabídku změny frekvence akustického signálu.
- ▶ Frekvenci akustického signálu lze změnit opakovaným stisknutím tlačítka Mode nebo Set; na displeji se zobrazí možnosti „ton1“, „ton2“, „ton3“.

Manuální provoz trouby

Jakmile je nastaven čas, programovač se automaticky přepne do ručního režimu.

Aktivace odloženého spuštění pečení s nastavenou délkou trvání

- ▶ Jakmile se zobrazí čas, nastavte dobu trvání stisknutím tlačítka Mode nebo Set dvakrát.
- ▶ Poté opětovným stisknutím nastavte konec pečení.
- ▶ Požadovaný čas nastavíte tlačítky + a -.
 - Při výběru režimu nastavení délky trvání nebo konce svítí symbol Auto.
 - Jakmile je nastavena délka trvání programu, nelze čas ukončení pečení zkrátit.
 - Stejně tak nelze prodloužit délku trvání programu po nastavení doby ukončení pečení.
 - Nastavení času konce a délky trvání pečení definují čas spuštění programu následovně:
čas spuštění = čas ukončení - trvání.
 - Po nastavení délky trvání a doby ukončení zobrazuje displej i nadále čas ukončení.
 - Program se spustí, jakmile se denní doba shoduje s nastavenou dobou spuštění: symbol Auto bude trvale svítit a symbol  začne blikat.
 - Po zahájení pečení se na displeji zobrazí odpočítávání. Pečení začne a na displeji se zobrazí odpočítávání jen tehdy, pokud je nastaven pouze čas ukončení pečení (délka trvání = 0).
 - Symbol Auto bude během čekání na opožděné spuštění a po celou dobu trvání pečení svítit.
 - Symbol  bliká během čekání na opožděné spuštění a bude svítit i po zahájení pečení.
 - Na konci pečení zazní akustický signál; chcete-li jej vypnout, stiskněte tlačítko Set nebo nechte signál během doby trvání pokračovat.


Poloautomatický program s délkou trvání nebo časem ukončení

Nastavení času programu


- ▶ Chcete-li vybrat délku trvání programu nebo čas ukončení, stiskněte dvakrát tlačítko Mode nebo Set a nastavte požadovaný čas tlačítky + a -.

- Při výběru režimu nastavení délky trvání nebo času ukončení bliká příslušný symbol Auto.
- Jakmile je nastavena délka trvání programu, nelze čas ukončení pečení zkrátit. Stejně tak nelze prodloužit délku trvání programu po nastavení doby ukončení pečení.

Spuštění programu

- Pokud automatický program běží (a funkce pečení je tedy aktivní), symbol Auto bude svítit a na displeji se zobrazí formou odpočítávání zbývajícím čas pečení. Symbol  bude také svítit.

Automatické ukončení programu

- Na konci délky trvání programu nebo po dosažení času ukončení se příslušný symbol  vypne.
- Na konci automatického programu bliká symbol Auto, na displeji se zobrazí „End“ a zazní přerušovaný akustický signál (který lze zastavit stisknutím tlačítka Set).

Funkce časovače

Časovač umožňuje nastavení doby, od které začne odpočítávání. Tato funkce troubu nezapne ani nevypne, ale spustí slyšitelný alarm, jakmile doba uplyne.

- ▶ Stiskněte tlačítka Mode nebo Set jednou; na displeji se zobrazí:



- bliká symbol zvonku. Poté lze tlačítka + a - nastavit délku trvání alarmu. Pokud je tato funkce aktivní, symbol zvonku bude svítit a na displeji se zobrazí zbývajícím čas (odpočítávání).
- Na konci nastavené doby zazní akustický signál (který lze zastavit stisknutím tlačítka Set).

Změna / odstranění dat

- ▶ Nastavená data lze kdykoli změnit stisknutím tlačítek + a - najednou.

- Zrušením délky trvání pečení dojde k automatickému ukončení funkce a naopak.
- V případě naprogramovaného provozu spotřebič neakceptuje čas ukončení pečení, který předchází času spuštění pečení doporučenému samotným spotřebičem.

Poznámka: Trouba zůstává horká v rozmezí nastavené teploty pečení ještě dlouho po vypnutí. Chcete-li tedy zabránit přepečení nebo spálení pokrmu, doporučujeme jej z trouby vyjmout.

První zapnutí






- ▶ Používáte-li troubu poprvé, spusťte ji naprázdno s otočným ovladačem nastaveným na maximum na dobu alespoň 40 minut a odvětrávejte prostor.
 - Zápach, který je cítit během tohoto postupu, pochází z odpařování látek sloužících k ochraně trouby v době mezi výrobou a montáží.
 - Po 40 minutách se trouba automaticky zastaví a po vychladnutí bude připravena k použití.




Návrhy

- ▷ Aby bylo pečení úspěšné, nikdy neumísťte do trouby pokrmu, pokud je ještě chladná. Vyčkejte do dosažení nastavené teploty.
- ▷ Během pečení nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno komory trouby;
 - ✓ umístěte je nad dodávané grily nebo plechy, na jednu z 5 dostupných úrovní;
 - pokud tak neučiníte, můžete poškodit smaltované stěny.
- ▷ Vaše trouba značky Franke je opatřena speciálním smaltem, který se snadno udržuje v čistém stavu. Nicméně doporučujeme časté čištění, aby se předešlo připékání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.
- ▷ Veškeré samočisticí panely (pokud byly dodány) můžete čistit mýdlem a vodou (řídte se pokyny pro čištění).

Poznámka: Před zapnutím trouby si přečtěte pokyny k časovači (viz strana 11).

TABULKA PEČENÍ

| Nastavení ovladače výběru | Typ pokrmu | Hmotnost (kg) | Poloha úrovně* | Doba předeřívání (min) | Nastavení ovladače termostatu | Délka trvání (min.) |
|--|--|---------------|----------------|------------------------|-------------------------------|---------------------|
| BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ  | Vepřová pečeně | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omelety | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Treska-pražma-pakambala | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Chléb, rohlíky | 1 | 2 nebo 4 | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Koláče | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Sladkovodní ryby | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta s omáčkou | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Tvarohové koláče | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| PEČENÍ S RECIRKULACÍ  | Vepřová pečeně | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Pečený králík | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Crescia Marchigiana (rychlý, plochý chléb) | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Pečený rak | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Treska-pražma-pakambala | 2 | 2 nebo 4 | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Chléb, rohlíky | 2 | 2 nebo 4 | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Ovocné koláče | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Masové a zeleninové koláče | 2 | 3 nebo 5 | 9 | 180 °C | 40-45 |
| PEČENÍ PIZZY  | Chléb, rohlíky | 1 | 3 | Chcete-li urychlit čas | 170 °C | 30-35 |
| | Pita chléb | 1 | 1 | Max | Max | 14-18 |
| | Zeleninový koláč | 0,8 | 3 | čas | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 | předeřívání, | Max | 12-14 |
| | Kuře (kousky) | 0,8 | 2 nebo 3 | použijte funkci | 170 °C | 55-60 |
| | Perlička-králík (kousky) | 0,8 | 2 | „rychlého pečení“. | 170 °C | 70-75 |
| | Krocán | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Kachna | 1,5 | 2 nebo 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Hovězí pečeně | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Pražma-sušenka | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Plněná zelenina | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Čajové pečivo | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Ovocné koláče | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| Sněhové pusinky | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 | |
| PLNĚNÁ ZELENINA  | Dýňový chléb | 2,5 | 2 nebo 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Celozrnný chléb | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Listové těsto | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Slané sušenky | 0,75 | 1-3 | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Zeleninové koláče | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Koláče | 0,5 | 2 nebo 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Sýrové koláče | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pstruh en papillote | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| PEČENÍ MULTI POWER S RECIRKULACÍ  | Pečený králík + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 115-125 |
| | Masové koláče + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Masové a zeleninové koláče | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Kuře | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Pečené sele | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Slané sušenky | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Ovocné koláče | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| Opékané brambory | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 | |

| RYCHLÉ PEČENÍ | | | | | | |
|---|---------------------|----------|----------|--------|--------|---------|
|  | Focaccia | 1 | 3 | 11,5 | Max | 55-60 |
| | Chléb, rohlíky | 1 | 1-4 | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Žitný chléb | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3 | 11,5 | Max | 10-11 |
| | Hovězí pečeně | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Vepřová/telecí kýta | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| Krocan | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 | |
| GRILOVÁNÍ | | | | | | |
|  | Kuřecí křídélka | 1 | 4 nebo 5 | 7 | Max | 25-30 |
| | Žebírka | 0,8 | 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Mušle | 0,5 | 3 nebo 4 | 7 | Max | 14-16 |
| | Opékané brambory | 1 | 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Sladkovodní ryby | 1 | 3 nebo 4 | 7 | Max | 25-30 |
| | Gratinovaná rajčata | 0,4 | 2 nebo 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Kebaby z úhoře | 0,5 | 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Krůtí kebaby | 0,5 | 4 | 7 | Max | 25-30 |
| PEČENÍ NA TURBO GRILU | | | | | | |
|  | Kuřecí stehna | 1 | 4 nebo 5 | 9,5 | Max | 25-30 |
| | Vepřová žebírka | 0,5 | 4 | 14 | Max | 40-45 |
| | Perlička (kousky) | 1,2 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Pražma en papillote | 1 | 3 | 8 | Max | 20-25 |
| | Kuře (kousky) | 1,5 | 3 | 14 | Max | 35-40 |
| | Křepelky | 0,8 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Uzeniny | 1 | 4 | 14 | Max | 20-25 |
| Zelenina | 1 | 4 nebo 5 | 14 | Max | 10-15 | |


Poznámka: Pokyny uvedené v tabulce pečení představují výsledek testů přípravy pokrmů prováděných týmem profesionálních kuchařů. Mají sloužit pouze jako vodítko a lze je měnit podle vlastní chuti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Troubu lze čistit běžným způsobem (saponáty, sprejem na trouby), ale jen pokud je velmi znečištěná a skvrny extrémně nepoddajné.

Pouze modely SM / SMP

Pro pravidelné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup:

- ▶ Otočte ovladač výběru režimu používání do polohy Běžné standardní pečení .
- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru teploty do polohy 70 °C.
- ▶ Do pekáče nalijte 0,6 litru vody a vložte jej do nejnižší vodicí lišty.
 - Zbytky pokrmů na smaltovaných stěnách přibližně po dvaceti minutách změknou a budete je moci setřít pomocí vlhkého hadříku.

Důležité

Před servisem troubu vždy odpojte od napájení. Spotřebič lze bezpečně provozovat s vodicími lištami pro plechy i bez nich.

- Nerezové a smaltované části trouby zůstanou jako nové za předpokladu,

že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čisticími prostředky.

Po vyčištění nezapomeňte na důkladné sušení.

- Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy. **Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.**
- Skvrny od různých produktů pečení (šťáv, cukru, vaječných bílků a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním.
 - K postříkání dochází při pečení a je výsledkem procesu pečení při příliš vysoké teplotě, zatímco přetečení je způsobeno používáním příliš malých nádob na pečení nebo nesprávným odhadem zvýšení objemu během pečení.
 - Těmto dvěma problémům lze předejít používáním nádob na pečení s vysokým okrajem nebo plechu dodaného s troubou.

- Chcete-li vyčistit dolní část trouby, doporučujeme odstranit skvrny, když je trouba ještě teplá, protože skvrny se snáze odstraňují za čerstva.

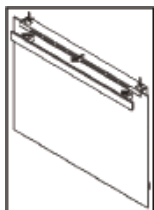
Čištění dvířek trouby

- ▶ Dvířka trouby (uvnitř i zvnějšku) je nutné čistit horkou vodou až po úplném vychladnutí trouby. Nepoužívejte látky s hrubým povrchem. Sklo čistěte speciálními čisticími prostředky.
- ▶ Smaltované povrchy čistěte horkou vodou a čisticími prostředky bez abrazivního účinku, stejně jako samotný vnitřní prostor trouby.

Pouze modely CR 86

Pro důkladnější vyčištění je možné sejmout ozdobný plastový panel dvířek trouby.

- ▶ Při otevřených dvířkách zatlačte na strany a panel sejměte tak, jak je uvedeno na obrázku.
- ▶ Panel umístíte zpět do dvířek trouby tak, že jej zavšete na místo a jemným stisknutím upevníte postranní úchyty.



Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby (pouze modely CL, CR, SM a SMP) (obr. 2)

Skla lze z dvířek trouby vyjmout za účelem důkladného vyčištění vnitřních skel dle níže uvedeného postupu:

- ▶ Dvířka úplně otevřete a otočte dvě černé destičky označené jako „CLEAN“ (čistit) na spodní straně dvířek o 180 °, aby zapadly do lůžek v konstrukci trouby.

Poznámka: Nezapomeňte je otočit úplně (destičky zaklapnou do této polohy).

- ▶ Vnitřní skla opatrně zvedněte: dvě destičky zabrání tomu, aby se dvířka zavřela (pokud destičky zcela neotočíte, dojde při vyjmutí skel k okamžitému zavření dvířek).
- ▶ Po dokončení čištění znovu vnitřní skla upevněte (správná poloha je označena slovy „TEMPERED GLASS“, která musí být dokonale čitelná) a obě destičky držící skla uveďte zpět do původní polohy.



Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně uvolní skleněnou desku. Po čištění vždy pamatujte na to, že před uzavřením dvířek musíte obě destičky otočit.

Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby (pouze modely CM) (obr. 3)

Skla lze z dvířek trouby vyjmout za účelem důkladného vyčištění vnitřních skel dle níže uvedeného postupu:

- ▶ Dvířka úplně otevřete a otočte dvě černé destičky na spodní straně dvířek o 180 ° (obr. 3a a 3b).

Poznámka: Nezapomeňte je otočit úplně (destičky zaklapnou do této polohy).

- ▶ Vnitřní skla opatrně zvedněte (obr. 3c): dvě destičky zabrání tomu, aby se dvířka zavřela (pokud destičky úplně neotočíte, dojde při vyjmutí skel k okamžitému zavření dvířek).
- ▶ Abyste mohli odstranit prostřední skla, vysuňte dvě postranní těsnění (obr. 3d) a poté skla zvedněte (obr. 3e).
- ▶ Po dokončení čištění znovu prostřední skla upevněte (obr. 3f) (správná poloha je označena slovy „TEMPERED GLASS“, která musí být perfektně čitelná) opatrným vsunutím do příslušných drážek umístěných v horní části dveří a zatlačením až na konec drážky.
- ▶ Poté vyměňte obě těsnění (obr. 3g) a zvláštní pozornost věnujte tomu, aby byla zasunuta co nejdále, dokud se nedotknou horního okraje dvířek.
- ▶ Nakonec znovu umístěte vnitřní skla (obr. 3h) a otočte obě destičky držící skla zpět do původní polohy.



Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně uvolní skleněnou desku. Po čištění vždy pamatujte na to, že před uzavřením dvířek musíte obě destičky otočit.

Odstranění dvířek trouby (obr. 4)

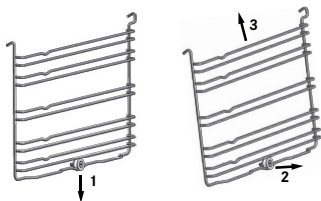
Pro usnadnění čištění trouby lze dvířka trouby odstranit pomocí závěsů následovně:

- ▶ Závěsy jsou vybaveny dvěma pohyblivými pojistkami (A). Závěs uvolníte zvednutím zámku (A).
- ▶ Poté dvířka nadzvednete a vysuňte směrem ven; k tomuto účelu držte dvířka po stranách blízko závěsů.
- ▶ Dvířka znovu upevníte tak, že nejdříve zasunete závěsy do drážek.
- ▶ Před zavřením dvířek nezapomeňte otočit oběma zámky (A) sloužícími jako úchyty závěsů.

Postupujte podle obrázků na konci tohoto návodu.

Vyjmutí bočních rámu

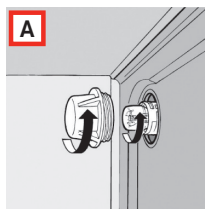
- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.
- ▶ Rám otočte přibližně o 60° stupňů nahoru a lehce na něj zatlačte ve směru náklonu.
- ▶ Zatímco je rám nakloněný, vyjměte dva horní háčky z jejich otvorů.



Upevnění bočních rámu

- ▶ Zatímco je rám nakloněný, vložte dva horní háčky do příslušných otvorů a lehce je zatlačte ve směru náklonu.
- ▶ Nakloněný rám přitáhněte ve směru náklonu, dokud se horní háčky nezastaví o stěnu komory trouby.
- ▶ Rám otočte směrem ke stěně komory trouby. Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.

Výměna žárovky v troubě



Trouby Franke jsou vybaveny kruhovou žárovkou umístěnou v levé horní části komory trouby vzadu. Žárovku trouby vyměníte následovně:

- ▶ Vypněte napájení spotřebiče vícepólovým spínačem sloužícím pro připojení k elektrické instalaci nebo odpojte ze sítě kabel, je-li k dispozici.
- ▶ Odšroubujte kryt skla (A).
- ▶ Odšroubujte žárovku a vyměňte ji za žárovku odolnou proti vysokým teplotám (300 °C), která má následující parametry:
 - Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 - Výkon: 25 W
 - Zapojení: G9
- ▶ Kryt skla (A) umístěte zpět a opět zapněte zdroj napájení.

POZOR! Poškození žárovky v důsledku nesprávné manipulace!

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



VÝSTRAHA! Možný úraz elektrickým proudem!

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



VÝSTRAHA! Úraz elektrickým proudem v důsledku nesprávné manipulace!

- ▷ Vypněte troubu.
 - V závislosti na způsobu, jakým je trouba nainstalována: Odpojte troubu od napájení v místě hlavního vypínače přívodu elektrické energie, např. odpojte pojistku trouby v pojistkové skříni.

TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|---|---------------------|
| Napájecí napětí a frekvence | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky | 2850 W ~ 16 A |
| Výkon a topné články | |
| Horní | 1000 W |
| Dolní | 1250 W |
| Gril | 2250 W |
| Kruhové | 2000 W |
| Ventilátor | 30 W |
| Tangenciální ventilátor | 15 W |
| Žárovka trouby | 1 x 25 W |

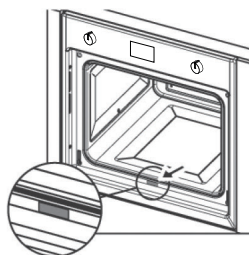
PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů kontaktujte Centrum technických služeb Franke (viz příložený seznam).

Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

Uveďte:

- typ závady;
- model spotřebiče (Art./Cod.);
- sériové číslo (S.N.).



Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku potvrzení o záruce.

LIKVIDACE

Informace pro uživatele



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

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

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

Zařízení určené k vyřazení zlikvidujte prostřednictvím specializované sběrný odpadních elektrických a elektronických zařízení.

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

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

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

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

Informace pro zkušební pracoviště

Pro výpočet objemu vyjměte vnitřní postranní vodič lišty kabelů, jsou-li k dispozici (podle norem 2009/60350-50304/EN).

TESTOVANÉ POKRMY

Podle normy EN/IEC 60350

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

Jak číst tabulku pečení

Tabulka navrhuje ideální funkci, která se má použít k přípravě určitého pokrmu na jedné nebo více úrovních současně. Doby pečení se počítají od vložení potravin do trouby, bez předehřívání (pokud se vyžaduje).

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

Nejprve použijte doporučené hodnoty, a pokud výsledek nespňuje vaše očekávání, prodlužte nebo zkratěte dobu pečení. Doporučujeme používat dodávané příslušenství, dortové formy a plechy z tmavého kovu. Řiďte se tabulkou pro výběr, v níž jsou uvedeny dodané položky, které je třeba umísťovat do různých úrovní.

Současné pečení různých pokrmů

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

| Recept | Funkce | Přehřívání | Úroveň: (odzdola nahoru) | Tepl. (°C) | Doba (min) | Příslušenství / poznámky |
|---|---------------|------------|-----------------------------|---------------|---------------|--|
| Linecké pečivo | STATICKÁ | ANO | 4 | 160 | 20 | Úroveň 4: mělký plech |
| | MULTI POWER | ANO | 3-4 | 160 | 23 | Úroveň 4: mělký plech Úroveň 3: hluboký plech |
| Malé koláče | STATICKÁ | ANO | 3 | 160 | 25 | Úroveň 3: mělký plech |
| | MULTI POWER | ANO | 3-4 | 160 | 23 | Úroveň 4: mělký plech |
| Piškotový dort bez tuku | STATICKÁ | ANO | 2 | 160 | 45 | Úroveň 2: dortová forma na roštu |
| | MULTI POWER | ANO | 2 | 170 | 30 | Úroveň 2: dortová forma na roštu |
| Jablečný koláč | STATICKÁ | ANO | 1 | 180 | 65 | Úroveň 1: dortová forma na roštu |
| | RYCHLÉ PEČENÍ | ANO | 1 | 180 | 55 | Úroveň 1: dortová forma na roštu |
| Dva jablečné koláče | RYCHLÉ PEČENÍ | ANO | 1-3 | 180 | 80 | Úroveň 3: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu |
| Kynuté buchty | STATICKÁ | ANO | 2 | 165 | 27 | Úroveň 2: dortová forma na roštu |
| | MULTI POWER | ANO | 2 | 165 | 35 | Úroveň 2: dortová forma na roštu |
| Grilování | | | | | | Pokud připravujete pokrmy přímo na roštu, umístěte do úrovně pod ním plech. Takto zachytíte zbytky pokrmu a trouba zůstane čistá. Při grilování doporučujeme ponechat 3-4 cm volného místa na předním okraji roštu pro usnadnění vyjmutí. |
| Opékaný sendvič * (přehřívání 5 min) | GRIL | ANO | 4 | 200 | 3-5 | Úroveň 4: rošt |
| Hamburgery ** (bez přehřívání) | GRIL | NE | 4 | 200 | 35 | Úroveň 4: rošt Úroveň 3: plech |

* po dobu pečení ponechte dvířka zavřená.

** jakmile dosáhne 10 min, otočte.

SPIS TREŚCI





| | | | |
|---|----|---------------------------------------|----|
| Informacje o instrukcji | 21 | Obsługa | 27 |
| Przeznaczenie | 22 | Podłączenie do sieci elektrycznej | 28 |
| Uwagi dotyczące bezpieczeństwa | 22 | Programy pieczenia | 29 |
| Prawidłowy montaż i miejsce montażu | 24 | Programator analogowy (Rys. 1a, 1b) | 30 |
| Prawidłowe użytkowanie | 24 | Programator cyfrowy (Rys. 1c, 1d, 1e) | 31 |
| Konserwacja i czyszczenie | 25 | Pierwsze uruchomienie | 33 |
| Naprawa | 25 | Porady | 33 |
| Zakończenie eksploatacji | 25 | Tabela pieczenia | 33 |
| Informacje dotyczące oszczędzania energii | 25 | Czyszczenie i konserwacja | 35 |
| Opis | 26 | Dane techniczne | 38 |
| Montaż | 27 | Wsparcie techniczne | 38 |
| Modele CL, CR, SM, SMP | 27 | Utylizacja zużytego urządzenia | 39 |
| Modele CM | 27 | Testowane potrawy | 39 |
| | | Jak korzystać z tabeli pieczenia | 39 |

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje urządzenia mogą być niedostępne w zakupionym modelu. Wspomniane w różnych częściach instrukcji ilustracje i rysunki objaśniające zamieszczono na jej końcu.

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

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

| Symbol | Znaczenie |
|---|---|
|  | Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń. |
|  | Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia. |
|  | Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności. |
|  | Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności. |

PRZEZNACZENIE

Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym pieczeniu w domowej kuchni.

To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie różnymi metodami.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

▷ Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.

▷ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

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

Bezpieczeństwo elektryczne kuchenki jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

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

▷ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji oraz potencjalnych zagrożeń.

▷ Urządzenie nie może być używane do zabawy przez dzieci.

▷ Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dziecko bez nadzoru opiekuna.

▷ Opisywane urządzenie nie jest zabawką.

▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.

▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.

- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy kuchenki i bezpośrednio po jej zakończeniu.
- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania, z wykorzystaniem bezpiecznika rozwierającego styki na odległość i zapewniającą całkowite odłączenie kuchenki w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III. Listwy do odłączania urządzeń pobierających prąd muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
- ▷ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu kuchenki.
- ▷ Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć grzałek wewnątrz piekarnika.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

- ▷ Zawsze upewnić się, że pokrętła znajdują się w położeniu wyłączonym, kiedy kuchenka nie jest używana.

OSTRZEŻENIE: Pamiętać, aby przed wymianą lampy wyłączyć urządzenie w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym.

- ▷ Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika/szyb uchylnych pokryw płyty grzewczej (w zależności od wyposażenia), ponieważ mogą zarysować ich powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia wynikającego z nieumyślnego zresetowania odcięcia termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar sterujący, ani być podłączone do obwodu, który jest regularnie włączane i wyłączane w ramach użytkowania.

Prawidłowy montaż i miejsce montażu

- ▷ Uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia i jego opakowania. Jeżeli kuchenka ma być na stałe podłączona do źródła zasilania:
- ▷ Urządzenie może zostać zamontowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego odpowiednią wiedzę/ wykształcenie.
- ▷ Urządzenie podłączać bezpośrednio do gniazda zasilania. Do podłączania urządzenia nie używać adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce).



Ryzyko śmierci!

- ▷ Uniemożliwić zwierzętom domowym dostęp do urządzenia.
- ▷ Elementy opakowania urządzenia, takie jak folia lub styropian, mogą być niebezpieczne dla dzieci.
- ▷ Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania i pieczenia żywności.
- ▷ Do umieszczania naczyń w kuchenie i ich wyjmowania używać rękawic kuchennych.
- ▷ Podczas korzystania z piekarnika przestrzegać instrukcji obsługi sprzętu do gotowania używanego wraz z piekarnikiem.
- ▷ Nie umieszczać przewodów zasilających innych urządzeń elektrycznych na gorących elementach kuchenki.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu piekarnika.



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

- ▷ Zabrania się zakrywania wewnętrznych ścian kuchenki folią aluminiową.
- ▷ Nie blokować otworów wentylatora ani otworów chłodzących znajdujących się nad drzwiczkami kuchenki.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ Podczas otwierania i zamykania drzwiczek zawsze chwytać za środkową część uchwyty.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

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



Ryzyko porażenia prądem!

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

Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

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



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza urządzenia!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

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

Naprawa

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

Zakończenie eksploatacji

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik pracujący w trybie **TERMOOBIEG** zużywa mniej energii niż w pozostałych trybach.

- ▷ Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
- ▷ Nagrzewać piekarnik w możliwie jak najkrótszym czasie.
- ▷ Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia.
- ▷ Jeśli w przepisie wskazano, aby zapiekana potrawa po upieczeniu pozostała w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed końcem pieczenia.

OPIS

A. Pokrętko programatora

Służy do wyboru trybu pracy piekarnika w zależności od przygotowywanej potrawy. Po ustawieniu pokrętki na wybranym programie pieczenia, zapala się lampka sygnalizująca, że piekarnik został uruchomiony.

B. Programator

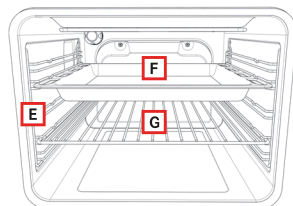
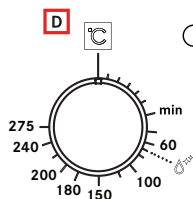
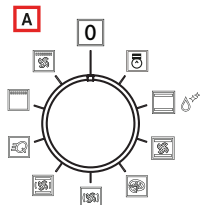
Piekarniki Franke wyposażone są w różne układy sterowania i kontrolowania czasu pieczenia. Szczegółowe informacje znajdują się na str. 30. Wystarczy określić, w jakiego rodzaju układ sterowania wyposażony jest zakupiony model piekarnika, żeby odczytać właściwe instrukcje dotyczące jego obsługi.

C. Wskaźnik termostatu

Za pomocą symbolu **C** wskazuje, że grzałki piekarnika są włączone. Lampka gaśnie, gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, i zapala się ponownie za każdym razem, gdy uruchamiane są grzałki. Pozwala upewnić się przed wstawieniem do piekarnika przygotowywanej potrawy, czy urządzenie osiągnęło już odpowiednią temperaturę.

D. Pokrętko regulacji temperatury (termostat)

Służy do ustawiania temperatury w zależności od rodzaju pieczonej potrawy. Piekarnik stale utrzymuje zadaną temperaturę. Aby ustawić właściwą temperaturę, obrócić pokrętko w prawo, ustawiając umieszczony na nim wskaźnik przy odpowiedniej liczbie. Maks. temperatura piekarnika wynosi ok. 275°C.



E. Prowadnice na ruszt i blachy do pieczenia

Służą do prawidłowego ustawiania rusztów i blach do pieczenia na 5 różnych poziomach (poziom 1 znajduje się na dole, zaś poziom 5 na górze). Tabela pieczenia (str. 33) wskazuje najbardziej optymalne ustawienie dla poszczególnych rodzajów pieczenia.

F. Blacha do pieczenia

Służy do zbierania soków ściekających z pieczonych na ruszcie potraw lub do pieczenia potraw bezpośrednio na blasze. Gdy nie jest używana, należy wyjąć ją z piekarnika. Blacha do pieczenia wykonana jest z emaliowanej stali gatunku AA dopuszczonej do kontaktu z żywnością.

Uwaga: Aby osiągnąć jak najlepszy rezultat pieczenia, blachę należy wsuwać do piekarnika tak, by jej pochylony brzeg znalazł się w tylnej części komory.

G. Ruszt

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

Przedstawione pokrętki należy traktować wyłącznie poglądowo.

Należy brać pod uwagę konkretne pokrętki znajdujące się na Państwa urządzeniu.

MONTAŻ

Ważne: Montaż (rys. 5) musi zostać przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

Czynność tę może wykonać jedynie wyspecjalizowany i licencjonowany technik.

Wymagania dotyczące szafki

- ✓ Meble, w których zamontowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C):
 - nieodpowiednie materiały i kleje mogą powodować wypaczenie i rozklejanie się elementów wykończenia szafki.
- ✓ W szafce na piekarnik musi być wystarczająco dużo przestrzeni na przewody elektryczne.
- ✓ Szafka, w której ma zostać zamontowany piekarnik, musi być dostatecznie wytrzymała, by utrzymać ciężar urządzenia.
- ▷ Piekarnik musi zostać stabilnie zamontowany we wnęce.
- ▷ Piekarnik można zamontować w szafce kolumnowej lub pod blatem szafki modułowej, pod warunkiem że zagwarantowana będzie dostateczna wentylacja.

Modele CL, CR, SM, SMP

(Rys. 6d)

Umieścić urządzenie we wnęce, przymocować je do szafki za pomocą dołączonych do zestawu 4 śrub i 4 tulei, wykorzystując w tym celu otwory nawiercone fabrycznie w bocznych ściankach (rys. 6d).

Modele CM

(Rys. 6a/6b/6c)

- ▶ Zmierzyć grubość bocznej ściany szafki (S), która zwykle powinna wynosić 16, 18 lub 20 mm.
- **Grubość bocznej ściany 16 mm:** w każdym wsporniku mocującym (F) umieścić 2 podkładki (T) oznaczone numerem 16.
- **Grubość bocznej ściany 18 mm:** w każdym wsporniku mocującym (F) umieścić 2 podkładki (T) oznaczone numerem 18.
- **Grubość bocznej ściany 20 mm:** grubość 20 mm nie wymaga podkładek.
- ▶ Umieścić wsporniki (F) na bocznej ścianie szafki i pod blatem nad piekarnikiem.
- ▶ Zamocować wsporniki (F) przy pomocy śrub (V).
- ▶ Umieścić piekarnik w szafce, otworzyć całkowicie drzwiczki i zamocować je do wsporników (F) przy użyciu 4 śrub (V) i 4 elementów dystansowych z tworzywa sztucznego (D).

Uwaga: (dotyczy wszystkich modeli) (Rys. 6e)

Jeśli piekarnik ma zostać zamontowany pod blatem kuchennym, w pierwszej kolejności obrócić łącznik blatu (R) w prawo lub w lewo, co umożliwi jego prawidłowy montaż (rys. 6e).

OBSŁUGA

Piekarnik ten łączy w sobie zalety tradycyjnych piekarników konwekcyjnych oraz nowoczesnych urządzeń wyposażonych w funkcję termoobiegu. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie potraw z wykorzystaniem 6 różnych funkcji.

Wyboru odpowiedniego programu i temperatury pieczenia dokonuje się za pomocą umieszczonych na panelu sterowania pokręteł (A) oraz (D). W celu optymalnego wykorzystania piekarnika Franke zalecamy skorzystanie z zamieszczonej na str. 33 tabeli pieczenia.

Wentylator chłodzący

W celu obniżenia temperatury drzwiczek, panelu sterowania i boków urządzenia piekarnik Franke wyposażony jest w wentylator chłodzący, który jest uruchamiany automatycznie w trakcie pracy piekarnika. Gdy wentylator pracuje, powietrze wydmuchiwane jest w przedniej części piekarnika, między panelem sterowania a drzwiczkami. Konstruktorzy zwrócili szczególną uwagę na to, aby wydostające się z piekarnika powietrze nie wpływało nadmiernie na warunki otoczenia, a poziom hałasu został ograniczony do minimum.

Celem ochrony elementów wyposażenia kuchni po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pozostaje włączony, dopóki piekarnik nie zostanie wystarczająco schłodzony.



Lampka

Symbol ten informuje o zapaleniu lampki w piekarniku bez uruchomienia żadnego z programów. Lampka pozwala oświetlić komorę wyłączzonego piekarnika w czasie jego czyszczenia.

Rozmrażanie

Rozmrażanie artykułów żywnościowych odbywa się według następującej procedury:

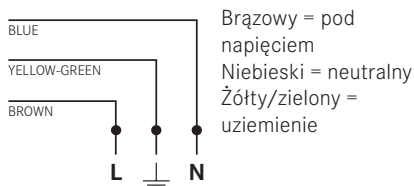
- ▶ Ustawić pokrętkę programatora (A) w położeniu „GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM“.
- ▶ Ustawić pokrętkę termostatu (D) na 0°C.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki Franke są dostarczane z przewodem zasilającym z trzema wolnymi zaciskami. Jeżeli piekarnik jest na stałe podłączony do sieci elektrycznej, zamontować należy wyłącznik całkowicie odłączający urządzenie od zasilania w warunkach przepięcia III kategorii (rozwarcie styków co najmniej 3 mm).

Upewnić się, że:

- ✓ Wtyczka i gniazdo są przystosowane do zasilania prądem o natężeniu 16 A.
- ✓ Wtyczka i gniazdo są łatwo dostępne oraz umieszczone w taki sposób, aby żaden z elementów pozostających pod napięciem nie był dostępny podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki z gniazda.
- ✓ Podłączanie wtyczki nie sprawia trudności.
- ✓ Piekarnik nie opiera się o wtyczkę po zamontowaniu w szafce.
- ✓ Do jednej wtyczki nie są podłączone dwa urządzenia.
- ✓ Uszkodzony przewód zasilający zostaje zastąpiony przewodem 3 x 1,5 mm² typu H05VV-F.
- ✓ Wolne zaciski podłączone są zgodnie z ich biegunowością.



Uwaga:

Upewnić się, że parametry domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i natężenie prądu) są zgodne ze specyfikacją zakupionego piekarnika Franke. Częstotliwość zasilania jest ustalana w chwili włączenia urządzenia.

Programy pieczenia



PIECZENIE KONWENCJONALNE

Piekarnik jest nagrzewany od góry (grzałka górna) oraz od dołu (grzałka dolna). To podstawowy program pieczenia zapewniający równomierne opiekanie w przypadku umieszczenia w piekarniku jednej półki.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 275°C.



PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM

Pracuje grzałka górna i dolna oraz umieszczony wewnątrz komory piekarnika wentylator. Rozprowadzane po całej komorze ciepło o stałej temperaturze równomiernie piecze i przyrumienia przygotowywane potrawy. Program ten umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw (na maksymalnie 2 poziomach).

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 275°C.



PIECZENIE PIZZY

Grzałka kołowa, górna i dolna pracuje z niepełną mocą. Równomiernie rozprowadzane ciepło w połączeniu z wymuszonym obiegiem powietrza sprawia, że program ten doskonale nadaje się do pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 275°C.



TERMOOBIEG

Pracuje grzałka kołowa oraz wentylator. Rozprowadzane po całej komorze ciepło o stałej temperaturze równomiernie piecze i przyrumienia przygotowywane potrawy. Możliwe jest jednoczesne pieczenie różnych potraw, pod warunkiem że ich temperatura pieczenia jest zbliżona. To najdelikatniejszy program pieczenia, jaki oferuje ten model piekarnika Franke. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast i placków. Umożliwia jednoczesne pieczenie na trzech poziomach.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 275°C.



FUNKCJA MULTI POWER Z TERMOOBIEGIEM

Pracuje grzałka kołowa, a częściowo także grzałka górna i dolna oraz wentylator. W porównaniu z poprzednim programem funkcja ta generuje większą moc i pozwala szybciej osiągnąć wymaganą temperaturę, co w połączeniu z równomiernie rozprowadzonym ciepłem sprawia, że doskonale nadaje się do pieczenia mięsa i ryb, a także zapiekania makaronu (z jednoczesnym wykorzystaniem do 3 poziomów).

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 275°C.



SZYBKIE PIECZENIE

Pracuje grzałka kołowa, a także grzałka górna i dolna oraz wentylator. To najmocniejszy program pieczenia oferowany przez ten model piekarnika Franke. Większość ciepła kierowana jest do dolnej części komory, co sprawia, że funkcja ta doskonale nadaje się do pieczenia pizzy lub szybkiego przygotowywania żywności mrożonej. Program ten można wykorzystać do szybkiego nagrzania piekarnika, a następnie przełączyć urządzenie na inny program.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 275°C.



GRILLOWANIE

Pracuje umieszczona u góry grzałka grilla. Funkcja grillowania wykorzystuje metodę opiekania powierzchniowego za pomocą promieniowania podczerwonego, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste w środku. Program ten umożliwia też szybkie opiekanie do 9 kromek chleba. Funkcja grillowania została opracowana z myślą o działaniu przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Uwaga: w czasie pracy grzałka grilla osiąga wysoką temperaturę. Uważać, by jej nie dotknąć podczas przemieszczania potraw wewnątrz piekarnika. Oczywiście firma Franke zaprojektowała sposób otwierania piekarnika tak, aby w jak największym stopniu chronić ręce.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) na temperaturę maks. 200°C. Możliwe jest ustawienie niższej temperatury, jednak może to spowolnić grillowanie.



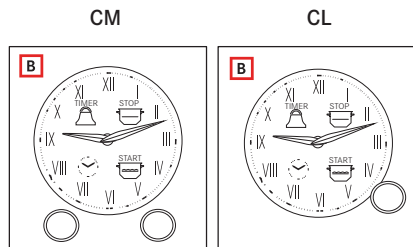
GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM

Pracuje umieszczona u góry grzałka grilla oraz wentylator. Program ten łączy jednostronne promieniowanie ciepłe z wymuszonym obiegiem powietrza. Takie rozwiązanie sprawia, że ciepło przenika głębiej do pieczonych potraw i zapobiega nadmiernemu przypiekaniu potraw na zewnątrz. Funkcja grillowania z termoobiegiem doskonale sprawdza się do przygotowywania kebabów mięsnych i warzywnych, kiebas, żeberek, kotletów jagnięcych, mięsa drobiowego, przepiórek w liściach szalwii, filetów wieprzowych itp.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) na temperaturę maks. 200°C. Możliwe jest ustawienie niższej temperatury, jednak może to spowolnić grillowanie.

Programator analogowy

(Rys. 1a, 1b)



Zegar jest ustawiony pod kątem ręcznej obsługi piekarnika, wobec czego pieczenie jest możliwe także bez jego nastawiania.

Prawe pokrętko

- ▶ Naciskając prawe pokrętko, wybrać funkcję, która ma zostać uruchomiona (minutnik, koniec pieczenia, początek pieczenia, ustawianie czasu). Wybór sygnalizuje mruganie odpowiedniej diody LED.
- ▶ Nacisnąć krótko pokrętko, żeby sprawdzić zaprogramowane ustawienia (zapytanie) lub nacisnąć je i przytrzymać przez około 2 sekundy, żeby anulować ustawienia (reset).

Lewe pokrętko (prawe pokrętko w piekarnikach CL)

- ▶ Ustawić zegar dla aktywowanej funkcji, przesuwając jego wskazówki poprzez obracanie lewym pokrętkiem (prawym pokrętkiem w piekarnikach CL) (mrugająca dioda LED).

Diody LED

- ✓ Mruganie: gotowość do ustawienia lub sygnalizowanie zakończenia programu (razem z brzęczykiem).
- ✓ Zapalona: funkcja uruchomiona.

Minutnik

- ▶ Nacisnąć jednokrotnie prawe pokrętko (dioda zaczyna mrugać), a następnie ustawić wskazówki minutnika, obracając lewym pokrętkiem (prawym pokrętkiem w piekarnikach CL).
- ▶ Nacisnąć ponownie prawe pokrętko, żeby potwierdzić ustawienie. Dioda przestaje mrugać i pozostaje zapalona.


- Wskazówki zegara powracają do pierwotnego położenia, wskazując aktualną godzinę. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa brzęczyk. Brzęczyk można wyciszyć, naciskając prawe pokrętko.
- Minutnik nie kontroluje funkcji grzania piekarnika.

Zakończenie pieczenia




- ▶ Nacisnąć dwukrotnie pokrętko (symbol zaczyna mrugać), a następnie obracając lewym pokrętkiem (prawym pokrętkiem w piekarnikach CL), ustawić wskazówki minutnika tak, by wskazywały czas zakończenia pieczenia.
 - Dioda LED mruga przez kolejne 10 sekund (w tym czasie można zmienić ustawienie), po czym wprowadzone ustawienie zostaje potwierdzone, a dioda przestaje mrugać i pozostaje zapalona.
 - Ten sam efekt można uzyskać poprzez dwukrotne naciśnięcie prawego pokrętła przy mrugającej diodzie. Po zakończeniu pieczenia wyłączone zostają grzałki piekarnika, a na 1 minutę rozlega się dźwięk brzęczyka, który można wyciszyć, naciskając prawe pokrętko.

Uwaga: Przez kilka minut po zakończeniu pieczenia piekarnik pozostaje rozgrzany do temperatury zbliżonej do zadanej, dlatego aby uniknąć rozgotowania jedzenia, zalecane jest jego wyjęcie z piekarnika.

Zakończenie pieczenia z opóźnionym startem

- ▶ Opóźniony start można aktywować tylko po zakończeniu pieczenia. Po jego ustawieniu naciśnięcie prawego pokrętła potwierdza komendę "STOP", a symbol  zaczyna mrugać.
- ▶ Czas rozpoczęcia pieczenia także ustawia się poprzez obrót lewym pokrętkiem (prawym pokrętkiem w piekarnikach CL) (rozpoczęcie pieczenia musi poprzedzać jego zakończenie, dlatego wskazówki zegara można przesunąć tylko wstecz).
- ▶ Potwierdzić poprzez ponowne naciśnięcie prawego pokrętła.

- ▶ Dane mogą zostać również pozyskane automatycznie po 10 sekundach migania diody.

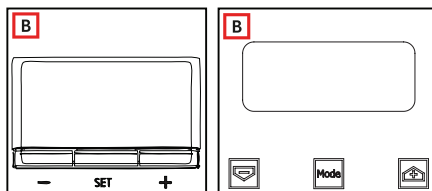
- Diody LED symboli  oraz  pozostają zapalone. Piekarnik uruchomi się o wskazanej godzinie tylko, jeśli dioda LED symbolu  pozostaje zapalona.
- Po zakończeniu pieczenia na 1 minutę rozlega się dźwięk brzęczyka, który można wyciszyć, naciskając prawe pokrętko.

Ustawianie godziny

- ▶ Nacisnąć trzykrotnie pokrętko (symbol LED zegara zacznie migać), a następnie ustawić właściwą godzinę, obracając lewe pokrętko (prawe pokrętko w piekarnikach CL).
- ▶ Po ustawieniu właściwego czasu nacisnąć prawe pokrętko, żeby potwierdzić.

Programator cyfrowy

(Rys. 1c, 1d, 1e)



Umożliwia zaprogramowanie pracy piekarnika w następujących trybach:

- opóźniony start z nastawionym czasem pieczenia,
- natychmiastowy start z nastawionym czasem pieczenia,
- minutnik.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu mrugają cyfry: „0.00“.

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przez parę sekund jednocześnie przyciski + i -. Czas można ustawić za pomocą przycisków + i -, podczas gdy kropka pomiędzy godziną a minutami mruga.
 - Jeśli tryb ustawiania zegara zostanie wybrany podczas pracy programu automatycznego, program zostanie zakończony.

Ustawienie zegara można korygować, powtarzając opisane powyżej czynności.

Zmiana sygnału dźwiękowego


Sygnał dźwiękowy można zmienić, jeśli nie uruchomiono żadnego programu pieczenia (na wyświetlaczu widoczna jest godzina).


- ▶ Nacisnąć jednocześnie przyciski + i - (w menu ustawiania godziny).
- ▶ Nacisnąć przycisk MODE lub SET, żeby wybrać menu zmiany sygnału dźwiękowego.
- ▶ Sygnał dźwiękowy zmienia się poprzez naciskanie przycisku MODE lub SET. Na wyświetlaczu pojawiają się kolejne symbole „ton1“, „ton2“ oraz „ton3“.

Ręczna obsługa piekarnika

Po ustawieniu godziny programator automatycznie przełącza się w tryb ręczny.

Opóźniony start z nastawionym czasem pieczenia

- ▶ Aby ustawić czas pieczenia, nacisnąć dwukrotnie przycisk MODE lub SET, gdy na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
- ▶ Następnie nacisnąć go jeszcze raz, żeby ustawić czas zakończenia pieczenia.
- ▶ Wymagany czas ustawić za pomocą przycisków + i -.
 - Podczas ustawiania czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia symbol AUTO pozostaje podświetlony.
 - Po ustawieniu czasu trwania programu nie można skrócić czasu zakończenia pieczenia.
 - Analogicznie, po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia nie można wydłużyć czasu trwania programu.
 - Czas zakończenia pieczenia i czas trwania programu określają czas rozpoczęcia pieczenia w następujący sposób:
czas rozpoczęcia = czas zakończenia - czas trwania.
 - Po ustawieniu czasu trwania i zakończenia pieczenia wyświetlacz w dalszym ciągu pokazuje czas zakończenia programu.
 - Program zostaje uruchomiony, gdy na zegarze pojawi się ustawiony czas rozpoczęcia pieczenia: zapala się symbol AUTO, a symbol  zaczyna mrugać.


- Po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do zakończenia programu. Jeśli ustawiony zostanie tylko czas zakończenia programu (czas trwania wynosi 0), pieczenie rozpoczyna się natychmiast, a na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do jego zakończenia.
- Symbol AUTO pozostaje podświetlony w czasie oczekiwania na opóźnione rozpoczęcie pieczenia oraz przez cały czas trwania programu.
- Symbol  mruga w czasie oczekiwania na opóźnione rozpoczęcie pieczenia i pozostaje podświetlony po jego rozpoczęciu.
- Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy. Można go wyciszyć, naciskając przycisk Ustaw, lub poczekać, aż sam ucichnie.

Program półautomatyczny z nastawionym czasem trwania lub zakończenia pieczenia


Ustawianie czasu trwania programu

- ▶ Aby wybrać czas trwania lub czas zakończenia programu, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk Tryb lub Ustaw i ustawić żądany czas za pomocą przycisków + i -.
 - Podczas ustawiania czasu trwania i zakończenia pieczenia symbol AUTO mruga.
 - Po ustawieniu czasu trwania programu nie można skrócić czasu zakończenia pieczenia. Analogicznie, po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia nie można wydłużyć czasu trwania programu.

Przebieg programu

- Gdy program automatyczny jest w toku (a tym samym piekarnik jest uruchomiony), symbol AUTO pozostaje podświetlony, a na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do zakończenia pieczenia. Symbol  także pozostaje podświetlony.

Zakończenie programu automatycznego

- Po upływie czasu trwania programu lub osiągnięciu czasu zakończenia pieczenia symbol  gaśnie.
- Po zakończeniu programu automatycznego mruga symbol AUTO, na wyświetlaczu widoczny jest napis „End” i rozlega się przerywany sygnał dźwiękowy (który można wyciszyć, naciskając przycisk Ustaw).

Minutnik

Minutnik umożliwia ustawienie czasu, od którego ma rozpocząć się odliczanie. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika, a jedynie uruchamia sygnał dźwiękowy po upływie nastawionego czasu.

- ▶ Nacisnąć jednokrotnie przycisk MODE lub SET, a na wyświetlaczu pojawi się:



Zaczyna mrugać symbol dzwonka. Za pomocą przycisków + i - można ustawić czas trwania alarmu. Po aktywowaniu tej funkcji symbol dzwonka pozostaje podświetlony, a na wyświetlaczu odliczany jest pozostały czas.

- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy (który można wyciszyć, naciskając przycisk Ustaw).

Zmiana/usuwanie parametrów

- ▶ Zadane parametry można w dowolnej chwili zmienić, naciskając jednocześnie przyciski + i -.
 - Skasowanie czasu trwania pieczenia automatycznie wyłącza aktywny program (i odwrotnie).
 - W przypadku zaprogramowanej pracy urządzenie nie pozwala ustawić czasu zakończenia pieczenia poprzedzającego proponowany przez nie czas rozpoczęcia pieczenia.

Uwaga: Piekarnik pozostaje rozgrzany do temperatury zbliżonej do zadanej przez długi czas po jego wyłączeniu, dlatego aby uniknąć rozgotowania lub przypalenia jedzenia, zalecane jest jego wyjęcie z piekarnika.

Pierwsze uruchomienie

- ▶ Uruchamiając piekarnik po raz pierwszy włączyć go na co najmniej 40 minut z pustą komorą, pokrętkiem termostatu ustawionym na najwyższą wartość, jednocześnie wietrząc pomieszczenie.
 - W tym czasie z piekarnika może wydzielać się nieprzyjemny zapach powstający w wyniku parowania substancji zastosowanych do zabezpieczenia urządzenia na czas magazynowania pomiędzy produkcją a montażem.
 - Po upływie 40 minut piekarnik wyłączy się automatycznie i po schłodzeniu będzie gotowy do użycia.



Porady







- ▶ Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów pieczenia nigdy nie umieszczać przygotowywanych potraw w zimnym piekarniku. Należy poczekać, aż urządzenie osiągnie zadaną temperaturę.

- ▶ Podczas pieczenia nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ▶ Umieszczać je tylko na ruszcie lub blachach do pieczenia umieszczonych na jednym z 5 poziomów piekarnika.
 - W przeciwnym wypadku można doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki komory piekarnika.
- ▶ Komora piekarnika Franke pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Pomimo to zalecane jest regularne czyszczenie piekarnika w celu uniknięcia zapiekania brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.
- ▶ Samoczyszczące się elementy (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) czyścić wodą z mydłem (patrz: instrukcje czyszczenia).

Uwaga: Przed włączeniem piekarnika zapoznać się z instrukcją obsługi minutnika (str. 30).

TABELA PIECZENIA

| Ustawienie pokrętką wyboru funkcji | Rodzaj potrawy | Waga (kg) | Położenie półki* | Czas nagrzewania (min) | Ustawienie temp. | Czas pieczenia (min) |
|---|---|------------|------------------|------------------------|------------------|----------------------|
| PIECZENIE KONWENCJO- NALNE  | Pieczeń wieprzowa | 1 | 3 | 9,5 | 180°C | 65-75 |
| | Omlet | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Dorsz/dorada/turbot | 1 | 3 | 9,5 | 180°C | 15 |
| | Bułeczki | 1 | 2 lub 4 | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Ciasta | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Ryba słodkowodna | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta z sosem Sernik | 0,5 1,5 | 2 2 | 9,5 9,5 | 180°C 180°C | 25-30 25-30 |
| PIECZENIE Z TERMO- OBIEGIEM  | Pieczeń wieprzowa | 1 | 3 | 9 | 180°C | 60-70 |
| | Pieczony królik | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Crescia Marchigiana (pieczywo płaskie) | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Pieczony rak | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Dorsz/dorada/turbot | 2 | 2 lub 4 | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Bułeczki | 2 | 2 lub 4 | 9 | 180°C | 25-30 |
| | Tarta z owocami Placki mięsne i warzywne | 1,5 2 | 2 3 lub 5 | 9 9 | 175 °C 180°C | 30-35 40-45 |

| | | | | | | |
|--|------------------------------|---------|---------|---|--------|---------|
| PIECZENIE PIZZY  | Bułeczki | 1 | 3 | Aby skrócić czas nagrzewania, wybierz funkcję „Szybkie pieczenie” | 170°C | 30-35 |
| | Placki pita | 1 | 1 | | Maks. | 14-18 |
| | Placek warzywny | 0,8 | 3 | | 180°C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 | | Maks. | 12-14 |
| | Kurczak w kawałkach | 0,8 | 2 lub 3 | | 170°C | 55-60 |
| | Perliczka/królik w kawałkach | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Indyk | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Kaczka | 1,5 | 2 lub 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Pieczeń wołowa | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Dorada/okoń/dorsz | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Faszerowane warzywa | 1,5 | 3 | | 180°C | 40-45 |
| | Ciasteczka | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Tarta z owocami | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| Bezy | 0,5 | 3 | | 90°C | 70-75 | |
| TERMOOBIEG  | Chleb dyniowy | 2,5 | 2 lub 3 | 7 | 180°C | 25-30 |
| | Chleb razowy | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Ciasto francuskie | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Pikantne ciasteczka | 0,75 | 1-3 | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Placki warzywne | 1 | 3 | 7 | 180°C | 55-60 |
| | Ciasta | 0,5 | 2 lub 3 | 7 | 180°C | 25-30 |
| | Sernik | 1,5 | 3 | 7 | 180°C | 25-30 |
| | Pstrąg w papilotach | 0,3 | 3 | 8,5 | 200°C | 15-20 |
| FUNKCJA MULTI POWER Z TERMO-OBIEGIEM  | Pieczony królik + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200°C | 115-125 |
| | Placki mięsne + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Placki mięsne i warzywne | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Kurczak | 1,5 | 2 | 6 | 180°C | 60-65 |
| | Pieczeń z prosięcia | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Pikantne ciasteczka | 0,3 | 3 | 6 | 180°C | 20 |
| | Tarta z owocami | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| Pieczone ziemniaki | 1 | 3 | 6 | 180°C | 30-35 | |
| SZYBKIE PIECZENIE  | Focaccia | 1 | 3 | 11,5 | Maks. | 55-60 |
| | Bułeczki | 1 | 1-4 | 5,5 | 180°C | 20-25 |
| | Chleb żytni | 1 | 3 | 5,5 | 180°C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3 | 11,5 | Maks. | 10-11 |
| | Pieczeń wołowa | 1,5 | 3 | 5,5 | 180°C | 35-40 |
| | Udziec wieprzowy/cielęcy | 1 | 3 | 5,5 | 180°C | 110-120 |
| Indyk | 1 | 3 | 5,5 | 180°C | 45-50 | |
| GRILLOWANIE  | Skrzydła kurczaka | 1 | 4 lub 5 | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Kotlety | 0,8 | 3 | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Przegrzebki | 0,5 | 3 lub 4 | 7 | Maks. | 14-16 |
| | Pieczone ziemniaki | 1 | 3 | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Ryba słodkowodna | 1 | 3 lub 4 | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Zapiekane pomidory | 0,4 | 2 lub 3 | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Szaszłyki mięsne | 0,5 | 3 | 7 | Maks. | 25-30 |
| Szaszłyki z indyka | 0,5 | 4 | 7 | Maks. | 25-30 | |
| GRILLOWANIE Z TERMO-OBIEGIEM  | Udka kurczaka | 1 | 4 lub 5 | 9,5 | Maks. | 25-30 |
| | Żeberka | 0,5 | 4 | 14 | Maks. | 40-45 |
| | Perliczka w kawałkach | 1,2 | 4 | 14 | Maks. | 30-35 |
| | Dorada w papilotach | 1 | 3 | 8 | Maks. | 20-25 |
| | Kurczak w kawałkach | 1,5 | 3 | 14 | Maks. | 35-40 |
| | Przepiórka | 0,8 | 4 | 14 | Maks. | 30-35 |
| | Kiełbaski | 1 | 4 | 14 | Maks. | 20-25 |
| Warzywa | 1 | 4 lub 5 | 14 | Maks. | 10-15 | |


Uwaga: Informacje podane w tabeli zostały opracowane na podstawie testów przeprowadzonych przez zespół doświadczonych kucharzy. Stanowią jedynie zalecenia i mogą być zmieniane w zależności od upodobań użytkownika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Piekarnik można czyścić w tradycyjny sposób (detergentami, sprayem do piekarnika), ale tylko wtedy, jeśli jest on bardzo brudny i jeśli plamy są trudne do usunięcia.

Dotyczy wyłącznie modeli SM / SMP

Do regularnego czyszczenia piekarnika (po każdym użyciu) zalecana jest następująca procedura:

- ▶ Ustawić pokrętkę programatora w położeniu „Pieczenie konwencjonalne” .
- ▶ Ustawić pokrętkę termostatu na wartość 70°C.
- ▶ Wlać 0,6 litra wody na blachę do pieczenia i wsunąć ją w najniższe prowadnice.
 - Po około 20 minutach resztki żywności pozostałe na emaliowanej powierzchni komory zmiękną, co umożliwi starcie ich wilgotną szmatką.

Ważne

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Urządzenia można bezpiecznie używać zarówno z prowadnicami blach, jak i bez nich.

- Elementy pokryte emalią i wykonane ze stali nierdzewnej długi czas pozostaną jak nowe, jeśli będą regularnie czyszczone przy użyciu wody lub specjalnych detergentów. Pamiętaj, by po wyczyszczeniu dokładnie je wysuszyć.
- Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki. **Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.**
- Plamy na dnie piekarnika pochodzą z rozlanych lub rozchlapanych resztek pieczonych potraw (sosy, cukier, białko jajek czy tłuszcze).
 - Do rozchlapania dochodzi podczas pieczenia ze zbyt wysoką temperaturą, a do rozlania w wyniku używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy w czasie pieczenia.

- Oba tym problemom można zaradzić stosując naczynia o wysokich brzegach lub blachę do pieczenia dostarczoną wraz z piekarnikiem.

- Usuwanie zabrudzeń z dolnej części komory piekarnika jest łatwiejsze, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły. Świeżo powstałe zanieczyszczenia dają się łatwo usunąć.

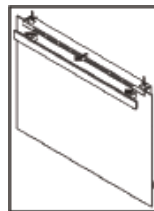
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

- ▶ Drzwiczki piekarnika (wewnątrz i na zewnątrz) należy czyścić gorącą wodą po całkowitym wystudzeniu urządzenia. Nie używać szorstkich ścierek. Szkló wyczyścić za pomocą przeznaczonych do tego środków.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza komory piekarnika używać gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.

Dotyczy wyłącznie modeli CR 86

Panel dekoracyjny drzwiczek z tworzywa sztucznego można zdjąć w celu gruntownego oczyszczenia.

- ▶ Przy otwartych drzwiczkach nacisnąć po bokach i zdjąć panel w pokazany na rysunku sposób.
- ▶ Aby ponownie zamontować panel w drzwiczkach piekarnika, należy go po prostu wsunąć i lekko docisnąć, aż do zatrzaśnięcia bocznych mocowań.



Wymywanie szyby wewnętrznych drzwiczek piekarnika (dotyczy wyłącznie modeli CL, CR, SM, SMP) (rys. 2)

Szyby piekarnika można zdemontować, aby umożliwić dokładne wyczyszczenie szyb wewnętrznych, postępując w następujący sposób:

- ▶ Po szerokim otwarciu drzwiczek obrócić dwie czarne blokady (z napisem „CLEAN”) w dolnej części drzwiczek o 180° tak, aby wsunęły się w otwory w ramie piekarnika.

Uwaga: Pamiętać o pełnym obróceniu blokad (po ich prawidłowym ustawieniu słyszalne będzie kliknięcie).

- ▶ Ostrożnie unieść szyby wewnętrzne: blokady zapobiegają zamknięciu się drzwiczek (jeśli blokady nie zostaną całkowicie obrócone, wyciągnięcie szyb spowoduje natychmiastowe zamknięcie drzwiczek).
- ▶ Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamontować szyby wewnętrzne (ich prawidłowa pozycja jest wskazywana przez napis „TEMPERED GLASS”, który musi być idealnie czytelny), a następnie obrócić blokady przytrzymujące szyby z powrotem do ich pierwotnego położenia.



Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo lub całkowicie zwolnione, a tym samym nie przytrzymują wewnętrznej szyby. Po zakończeniu czyszczenia zawsze pamiętać, aby przed zamknięciem drzwiczek obrócić obie blokady.

Wymywanie szyb wewnętrznych drzwiczek piekarnika (dotyczy wyłącznie modelu CM) (rys. 3)

Szyby piekarnika można zdemontować, aby umożliwić dokładne wyczyszczenie szyb wewnętrznych, postępując w następujący sposób:

- ▶ Po szerokim otwarciu drzwiczek obrócić dwie czarne blokady w dolnej części drzwiczek o 180° (rys. 3a i 3b).

Uwaga: Pamiętać o pełnym obróceniu blokad (po ich prawidłowym ustawieniu słyszalne będzie kliknięcie).

- ▶ Ostrożnie unieść szyby wewnętrzne (rys. 3c): blokady zapobiegają zamknięciu się drzwiczek (jeśli blokady nie zostaną całkowicie obrócone, wyciągnięcie szyb spowoduje natychmiastowe zamknięcie drzwiczek).
- ▶ Aby wyjąć szyby środkowe, należy wysunąć dwie uszczelki boczne (rys. 3d), a następnie szybę (rys. 3e).
- ▶ Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamontować szyby środkowe (rys. 3d) (jej prawidłowa pozycja jest wskazywana przez napis „TEMPERED GLASS”, który

musi być czytelny), wkładając ją ostrożnie do rowków znajdujących się u góry drzwiczek i wciskając do końca każdego rowka.

- ▶ Następnie wymienić obydwie uszczelki (rys. 3g), zwracając szczególną uwagę na ich dociśnięcie na tyle, na ile to możliwe, aż będą stykać się z górną krawędzią drzwiczek.
- ▶ Na koniec ponownie zamontować szyby wewnętrzne (rys. 3h), a następnie obrócić blokady przytrzymujące szyby z powrotem do ich pierwotnego, blokującego położenia.



Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo lub całkowicie zwolnione, a tym samym nie przytrzymują wewnętrznej szyby. Po zakończeniu czyszczenia zawsze pamiętać, aby przed zamknięciem drzwiczek obrócić obie blokady.

Demontaż drzwiczek piekarnika (rys. 4)

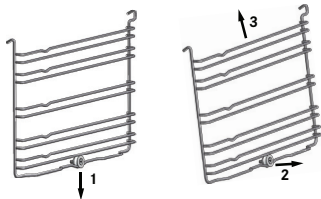
Istnieje możliwość zdemontowania drzwiczek piekarnika celem ułatwienia jego czyszczenia. Odbywa się to w następujący sposób:

- ▶ Zawiasy posiadają dwie ruchome blokady (A). Unieść blokadę (A), żeby zwolnić zawias.
- ▶ Następnie podnieść drzwiczki i pociągnąć je do siebie, przytrzymując je po bokach w pobliżu zawiasów.
- ▶ Aby ponownie zamontować drzwiczki, w pierwszej kolejności wsunąć zawiasy w rowki.
- ▶ Przed zamknięciem drzwiczek obrócić obie blokady (A) służące jako uchwyty zawiasów.

Należy zapoznać się z rysunkami zamieszczonymi na końcu instrukcji.

Demontaż drabinek bocznych

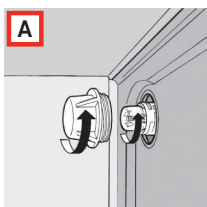
- ▶ Zagiąć w dół rozpórkę znajdującą się w tulei mocującej i wyjąć ją z rowka.
- ▶ Przechylić drabinkę do góry o ok. 60° i nacisnąć delikatnie w kierunku nachylenia.
- ▶ Trzymając przechyloną drabinkę usunąć dwa górne haczyki z odpowiednich otworów.



Montaż drabinek bocznych

- ▶ Trzymając przechyloną drabinkę włożyć górne haczyki w odpowiednich otwory naciskając delikatnie w kierunku nachylenia.
- ▶ Wcisnąć przechyloną drabinkę w kierunku nachylenia, aż górne haczyki zatrzymają się na zewnętrznej stronie ścianki komory.
- ▶ Obrócić drabinkę ku ściance komory. Zagiąć w dół rozpórkę znajdującą się w tulei mocującej i wyjąć ją z rowka.

Wymiana żarówki



Piekarniki Franke są wyposażone w okrągłą lampę, która znajduje się w tylnej części komory, na górze, po lewej stronie. Aby wymienić żarówkę piekarnika, należy wykonać

następujące czynności:

- ▶ Wyłączyć zasilanie urządzenia za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, używanego do włączania urządzenia do sieci elektrycznej, lub odłączając wtyczkę, jeśli jest ona dostępna.
- ▶ Odkręcić szklaną oprawę (A).
- ▶ Wykręcić żarówkę i wymienić na żarówkę odporną na wysokie temperatury (300 °C) o następujących parametrach technicznych:
 - Napięcie: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Moc: 25 W
 - Gwint: G9
- ▶ Zamontować szklaną oprawę (A) i podłączyć zasilanie.

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia lampy!

- ▷ Nie dotykać żarówki gołymi rękami.
- ▷ Użyć szmatki lub ręcznika kuchennego.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

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



OSTRZEŻENIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym!

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

DANE TECHNICZNE

| | |
|--|---------------------|
| Napięcie i częstotliwość zasilania | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Moc całkowita i prąd znamionowy bezpiecznika | 2850 W ~ 16 A |
| Elementy zasilające i grzejne | |
| Grzałka górna | 1000 W |
| Grzałka dolna | 1250 W |
| Grill | 2250 W |
| Okrągły | 2000 W |
| Wentylator | 30 W |
| Wentylator poprzeczny | 15 W |
| Lampa piekarnika | 1 x 25 W |

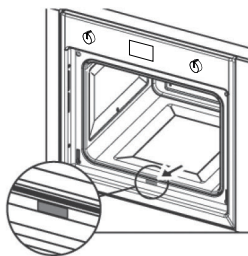
WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów w obsłudze urządzenia należy skontaktować się z centrum serwisowym Franke (wykaz oddziałów zamieszczono na okładce).

Nigdy nie korzystaj z usług nieautoryzowanych serwisantów.

Kontaktując się z serwisem, należy podać:

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Art./Cod.);
- numer seryjny (S.N.).



Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia oraz w karcie gwarancyjnej.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

Informacje dla użytkowników



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

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

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

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

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

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

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

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

Informacje dla instytutów badawczych

Pojemność komory piekarnika obliczać przy zdemontowanych wewnętrznych przewodnicach bocznych, o ile piekarnik jest w nie wyposażony (zgodnie z normą 2009/60350-50304/EN).

TESTOWANE POTRAWY

Zgodnie z normą EN/IEC 60350.

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

Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tabeli podano funkcje najbardziej optymalne dla danego rodzaju potraw pieczonych na jednym lub kilku poziomach jednocześnie. Czas pieczenia liczony jest od momentu wstawienia potrawy do piekarnika, z wyłączeniem czasu nagrzewania piekarnika (jeśli jest wymagane).

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

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

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

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

| Przepis | Funkcja | Nagrzewanie | Poziom (od dołu do góry) | Temp. (°C) | Czas (min) | Akcesoria/uwagi |
|--|---------------------|---|--------------------------|------------|------------|--|
| Kruchoce ciasteczka | PIECZENIE STATYCZNE | TAK | 4 | 160 | 20 | Poz. 4: płaska blacha do pieczenia |
| | MULTI POWER | TAK | 3-4 | 160 | 23 | Poz. 4: płaska blacha do pieczenia Poz. 3: głęboka blacha do pieczenia |
| Ciastka | PIECZENIE STATYCZNE | TAK | 3 | 160 | 25 | Poz. 3: płaska blacha do pieczenia |
| | MULTI POWER | TAK | 3-4 | 160 | 23 | Poz. 4: płaska blacha do pieczenia |
| Ciasto biszkoptowe bez tłuszczu | PIECZENIE STATYCZNE | TAK | 2 | 160 | 45 | Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie |
| | MULTI POWER | TAK | 2 | 170 | 30 | Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie |
| Jabłecznik | PIECZENIE STATYCZNE | TAK | 1 | 180 | 65 | Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie |
| | SZYBKIE PIECZENIE | TAK | 1 | 180 | 55 | Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie |
| Dwa jabłeczniki | SZYBKIE PIECZENIE | TAK | 1-3 | 180 | 80 | Poz. 3: foremka do wypieku ciast na ruszcie Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie |
| Ciasto drożdżowe | PIECZENIE STATYCZNE | TAK | 2 | 165 | 27 | Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie |
| | MULTI POWER | TAK | 2 | 165 | 35 | Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie |
| Grillowanie | | W przypadku pieczenia bezpośrednio na ruszcie umieścić blachę na niższym poziomie. Dzięki temu soki z pieczonej potrawy będą kapać na blachę i nie zabrudzą piekarnika. Podczas grillowania zaleca się pozostawienie od 3 do 4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie. | | | | |
| Zapiekana kanapka* (nagrzewanie 5 min) | GRILL | TAK | 4 | 200 | 3-5 | Poz. 4: ruszt |
| Burgery** (bez nagrzewania) | GRILL | NIE | 4 | 200 | 35 | Poz. 4: ruszt Poz. 3: blacha do pieczenia |

* Drzwi piekarnika powinny pozostać zamknięte przez cały czas pieczenia.

** Obrócić po upływie 10 minut.

CUPRINS





| | | | |
|---|----|---|----|
| Informații privind manualul | 41 | Utilizare | 47 |
| Utilizarea prevăzută | 42 | Racordarea electrică | 47 |
| Informații de siguranță | 42 | Programe de preparare termică | 48 |
| Instalare și amplasare corespunzătoare | 44 | Programator analogic al preparării termice | 49 |
| Utilizarea corespunzătoare | 44 | Programator digital al preparării termice | 50 |
| Întreținere și curățare | 44 | Pornirea aparatului pentru prima dată | 52 |
| Reparații | 44 | Sugestii | 52 |
| Scoaterea din funcțiune | 45 | Tabel de preparare termică | 53 |
| Informații privind economisirea energiei | 45 | Curățare și întreținere | 54 |
| Privire de ansamblu | 45 | Date tehnice | 57 |
| Instalare | 46 | Asistență | 57 |
| Modele CL, CR, SM, SMP | 46 | Evacuare ca deșeu | 58 |
| Modele CM | 46 | Preparate testate | 58 |
| | | Consultarea tabelului de preparare termică | 58 |

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră. Imaginile și figurile explicative, descrise în diferitele secțiuni sunt disponibile la sfârșitul manualului.

- ▶ Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- ▶ Păstrați manualul de utilizare.
- ▶ Folosiți aparatul descris în manual numai în concordanță cu scopul pentru care a fost creat.

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

| Simbol | Semnificație |
|---|---|
|  | Simbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare. |
|  | Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor. |
|  | Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată. |
|  | Rezultat. Rezultatul obținut în urma uneia sau mai multor acțiuni. |

UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

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

Cuptorul a fost creat pentru a oferi performanțe de top în gospodăriile private.

Este un aparat foarte versatil care permite selectarea sigură și ușoară a diferitelor metode de preparare termică a alimentelor.

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

▷ Înainte de a utiliza cuptorul, citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de siguranță.

▷ Păstrați manualul pentru o consultare ulterioară.

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

Siguranța electrică a cuptorului poate fi garantată numai în cazul în care acesta este conectat la un sistem electric cu împământare, în conformitate cu reglementările în vigoare. Pentru a asigura utilizarea eficientă și în siguranță a acestui aparat electric:

▷ Contactați numai centrele de service autorizate.

▷ Nu modificați niciuna dintre dotările acestui aparat.

▷ Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiența și cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate.

▷ Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

▷ Cură area și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, fără supraveghere.

▷ Acest aparat nu este o jucărie.

▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea aparatului.

▷ Nu lăsați copiii să se joace cu acest aparat.

▷ Nu lăsați copiii să atingă aparatul sau panoul de comandă al acestuia pe durata utilizării sau imediat după.

- ▷ Asigurați-vă că aparatul este astfel montat, încât permite deconectarea de la sursa de curent electric, între contacte fiind o distanță care asigură decuplarea completă în condiții de supratensiune categoria III. Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în instalațiile fixe, în conformitate cu regulile de cablare.
- ▷ Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- ▷ Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.



Pericol de arsuri!

- ▷ În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie acordat atenție să se evite atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.



Pericol de arsuri!

Capătul mânerului ușii poate fi mai fierbinte din cauza ventilării aerului fierbinte.

- ▷ Asigurați-vă întotdeauna că, atunci când cuptorul nu este utilizat, butoanele de comandă sunt în poziția oprit.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este deconectat înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.

- ▷ Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul cuptorului/ geamul capacelor cu balamale ale plitei (în mod adecvat), deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință opacizarea sticlei.
- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.
- ▷ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, tehnicianul său de service, sau persoane calificate similar, pentru a preveni producerea oricărui accident.

ATENȚIE: pentru a evita orice pericol cauzat de resetarea accidentală a siguranței termice, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nici nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și întrerupt cu regularitate de un serviciu public.

Instalare și amplasare corespunzătoare

- ▷ Nu lăsați copiii să se apropie de aparat și de ambalajul acestuia.
- Dacă acest cuptor rămâne permanent conectat la sursa de curent electric:
- ▷ Asigurați-vă ca aparatul este montat numai de service-ul pentru clienți, un electrician sau de către personal instruit care deține cunoștințele/studiile necesare.
 - ▷ Asigurați-vă că aparatul este conectat direct la priză. Asigurați-vă că la conectarea aparatului nu au fost utilizate adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.
 - ▷ Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus agenților atmosferici (ploaie, soare).



Pericol de moarte!

- ▷ Nu lăsați animalele de companie să se apropie de aparat.
- ▷ Ambalajele, precum folia de plastic și polistiren, pot fi periculoase pentru copii.
- ▷ Nu lăsați ambalajul la îndemâna copiilor.

Utilizarea corespunzătoare

- ▷ Utilizați aparatul numai pentru pregătirea și prepararea termică alimentelor.
- ▷ Utilizați mănuși termorezistente atunci când introduceți sau scoateți recipiente din cuptor.
- ▷ Atunci când utilizați cuptorul, verificați funcțiile dispozitivului de gătit utilizate în timpul funcționării acestuia.
- ▷ Nu puneți cabluri de alimentare sau alte aparate electrice pe componentele fierbinți ale cuptorului.
- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea cuptorului.



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

- ▷ Nu acoperiți niciodată pereții interiori ai cuptorului cu folie de aluminiu.
- ▷ Nu blocați funcționarea ventilatorului sau a deschiderilor de răcire situate deasupra ușii cuptorului.



Pericol de arsuri!

- ▷ Când deschideți sau închideți ușa, prindeți mânerul acesteia de partea din mijloc.



Pericol de electrocutare din cauza aparatului defect!

- ▷ Nu puneți în funcțiune un aparat deteriorat.
- ▷ Deconectați siguranța din cutia de siguranțe.
- ▷ Contactați serviciul asistență clienți.



Pericol de electrocutare!

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

Întreținere și curățare

Înainte de întreținere sau curățare:

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



Pericol de electrocutare din cauza pătrunderii de lichide!

Aparatul conține componente electrice.

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

Reparații

- ▷ Nu permiteți nimănu, cu excepția personalului calificat, să efectueze operațiuni de montare sau de reparare a aparatului.
- ▷ Contactați un centru de service autorizat de către producător sau personal calificat în următoarele cazuri:
 - Imediat după despachetare, în cazul în care există îndoieli cu privire la integritatea aparatului
 - Pe durata instalării (în conformitate cu instrucțiunile producătorului)
 - Îndoieli cu privire la utilizarea corectă a aparatului
 - Defecțiuni sau utilizare necorespunzătoare

- Pentru înlocuirea prizei de alimentare, dacă aceasta este incompatibilă cu ștecherul de alimentare a aparatului

Scoaterea din funcțiune

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

INFORMAȚII PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Modul de operare **PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR** consumă mai puțină energie decât celelalte funcții de preparare termică disponibile.

- ▷ Evitați deschiderea frecventă a ușii.
- ▷ Preîncălziți cât se poate de rapid.
- ▷ Preîncălziți incinta cuptorului numai în cazul în care rezultatul procesului de coacere depinde de această operație.

- ▷ Dacă rețeta unui preparat gratinat utilizează căldură reziduală pentru o perioadă mai mare de 30 de minute, opriți aparatul cu 5-10 minute înainte de sfârșitul preparării termice.

PRIVIRE DE ANSAMBLU

A. Buton selector de programe

Pentru a selecta regimul cuptorului conform tipului de preparat solicitat. Atunci când butonul este setat la orice program, lumina cuptorului este aprinsă indicând cuptorul pornit.

B. Programator

Cuptoarele Franke au diferite sisteme de administrare și comandă a timpului de coacere, consultați pagina 49 pentru instrucțiuni specifice detaliate. Doar identificați tipul de comandă din echiparea cuptorului dumneavoastră pentru a fi îndrumat în utilizarea corectă a funcției.

C. Indicator termostat

Indicat prin simbolul **C**, el indică faptul că sunt pornite elementele de încălzire ale cuptorului. Se oprește atunci când temperatura s-a atins și se pornește din nou de câte ori încălzirea cuptorului se reactivează. Este util de a verifica dacă temperatura s-a atins înainte de introducerea mâncării.

D. Butonul de comandă a temperaturii (termostat)

Utilizat pentru stabilirea temperaturii necesare pentru tipul de mâncare ce trebuie preparată termic, păstrând temperatura constantă pe durata preparării. Pentru a selectat temperatura necesară rotiți-l în sens orar aducând indicatorul la cifra corespunzătoare. Temperatura max. este aprox. 275 °C.

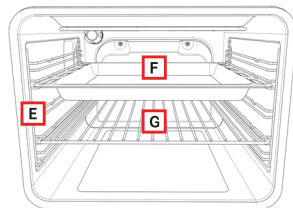
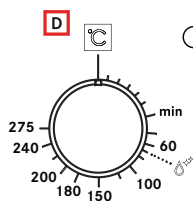
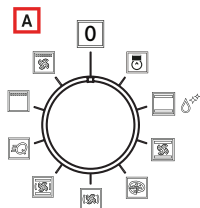
E. Ghidaje pentru grătar și tava de scurgere

Utilizate pentru poziționare corectă a grătarelor și tăvilor de scurgere în cele 5 poziții predefinite (de la 1 la 5 începând de jos); tabelul de preparare termică (pagina 53) indică cea mai bună poziție pentru fiecare tip de preparare termică.

F. Tavă de scurgere

În mod uzual utilizată pentru colectarea sucului de la alimentare preparate la grill sau pentru a pregăti termic direct alimentele; tava de scurgere trebuie îndepărtată din cuptor dacă nu este utilizată. Tava de scurgere este din oțel alimentar emailat de tip „AA”.

Notă: Pentru a obține rezultate optime de preparare termică este recomandabil să introduceți tava de scurgere cu partea înclinată către peretele spate a incintei cuptorului.



Butoanele afișate au doar valoare ilustrativă.
Țineți cont de celea de pe dispozitivul dumneavoastră.

INSTALARE

Important: Montare (fig. 5) trebuie efectuată în conformitate cu cu standardele și reglementările în vigoare. Montarea trebuie efectuată numai de către personal specializat autorizat.

Condiții pe care trebuie să le îndeplinească baza de montare

- ✓ Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adezivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C):
 - materialele și produsele adezivi necorespunzătoare pot cauza deformări și dezlipiri.
- ✓ Combina trebuie să permită suficient spațiu pentru racordurile electrice.
- ✓ Combina în care cuptorul este incorporat trebuie să fie suficient de rezistent pentru a prelua greutatea echipamentului.
- ▷ Cuptorul trebuie să fie montat sigur în lăcașul său.
- ▷ Cuptorul poate fi montat într-o combină tip coloană sau sub blatul unei unități modulare dacă este asigurată o ventilație suficientă.

Modele CL, CR, SM, SMP

(Fig. 6d)

Amplasați aparatul în compartiment, fixați cuptorul în combină cu 4 șuruburi și 4 mufe furnizate, utilizând găurile pregătite în panourile laterale (fig. 6d).

Modele CM

(Fig. 6a/6b/6c)

- ▶ Măsurați lățimea pragului dulapului (S), care normal poate fi 16, 18 sau 20 mm.
 - **Prag de 16 mm:** pe fiecare colțar de fixare (F) poziționați 2 urechi (T) marcate cu numărul 16.
 - **Prag de 18 mm:** pe fiecare colțar de fixare (F) poziționați 2 urechi (T) marcate cu numărul 18.
 - **Prag de 20 mm:** pragul de 20 mm nu necesită utilizarea urechilor.
- ▶ Poziționați colțarele (F) față de pragul dulapului și în partea inferioară a capacului suport al cuptorului.
- ▶ Fixați colțarele (F) cu șuruburile (V).

- ▶ Poziționați cuptorul în interiorul dulapului, deschideți ușa complet și o fixați la colțarele (F) cu ajutorul celor 4 șuruburi (V) și a celor 4 distanțiere din plastic (D).

NOTĂ: (aplicabilă la toate modelele) (Fig. 6e)
Atunci când cuptorul trebuie amplasat sub o plită de gătit, mai întâi rotiți spre dreapta sau spre stânga racordul superior (R), astfel încât cuptorul să fie bine poziționat (fig. 6e).

UTILIZARE

Cuptorul combină avantajele a convecției naturale „statice” cu cele ale cuptoarelor moderne „ventilate”. Este un aparat foarte versatil care permite selectarea sigură și ușoară a 6 metode de preparare termică a alimentelor. Utilizați butoanelor (A) și (D) de pe panoul de comandă pentru a selectat programele și temperatura necesară. Pentru cea mai bună utilizare a cuptorului dumneavoastră Franke, consultați tabelul de preparare termică de la pagina 53.

Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura din zona ușii, a panoului de comandă și pe laterale, cuptorul Franke este dotat cu un ventilator de răcire care se activează automat atunci când cuptorul este fierbinte. Atunci când ventilatorul este pornit este suflat aerul din partea frontală a cuptorului între panoul frontal și ușa cuptorului; s-a acordat o atenție specială să se asigure ca aerul ce iese să nu perturbe mediul bucătăriei și zgomotul să se păstreze la un nivel minim special.

Pentru a proteja aparatele bucătăriei ventilatorul rămâne în funcțiune după prepararea termică până când cuptorul s-a răcit suficient.



Lumina cuptorului

Acest simbol corespunde aprinderii luminii cuptorului fără activarea niciunui tip de încălzire. Această opțiune este utilă pentru curățarea cuptorului când acesta este oprit pentru a vedea incinta cuptorului.

Dezghetare

Pentru dezghetarea alimentelor se recomandă următoarea procedură:

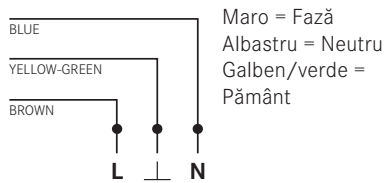
- ▶ Setati butonul selector de programe (A) în poziția „PREPARARE TERMICĂ TURBO GRILL”.
- ▶ Setati butonul termostatului (D) la 0°C.

Racordarea electrică

Cuptoarele Franke sunt livrate împreună cu un cablu de alimentare tri-polar cu borne libere. Atunci când cuptorul este racordat permanent la tensiunea de alimentare, montați un dispozitiv care asigură deconectarea de la tensiunea de alimentare cu o pornire de la distanță (cel puțin 3 mm) care permite o deconectare completă în condiții de supratensiune de categoria III.

Asigurați:

- ✓ Ștecherul și priza sunt adecvate pentru curent electric de 16 A.
- ✓ Ambele sunt ușor accesibile și sunt poziționate astfel încât să nu poată fi atinsă nicio parte aflată sunt tensiune atunci când ștecherul este introdus sau scos.
- ✓ Ștecherul poate fi introdus cu ușurință.
- ✓ Atunci când este montat într-un combină, cuptorul nu trebuie să se sprijine pe ștecher.
- ✓ Bornele celor două aparate nu sunt conectate la aceeași priză.
- ✓ Un cablu 3 x 1,5 mm² de tip H05VV-F se utilizează atunci când se înlocuiește cablul de putere.
- ✓ Asigurați-vă că respectați polaritățile bornelor libere.



NOTĂ:

Asigurați-vă că toate caracteristicile sistemului electric casnic (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu ale cuptorului dumneavoastră Franke.

Frecvența curentului de alimentare de la rețea este stabilă în momentul conectării.

Programe de preparare termică**PREPARARE TERMICĂ CONVENȚIONALĂ NATURALĂ**

Sursa de încălzire este de sus (elementul de încălzire din plafon) și de dedesubt (elementul de încălzire din bază). Aceasta este funcția de preparare termică convențională care asigură o coacere uniformă utilizând un singur nivel.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 275 °C.

**PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR**

Elementul de încălzire superior (plafon), elementul de încălzire de jos (bază) și ventilatorul din interiorul cuptorului sunt activate. Căldura constantă și uniformă pregătește termic și rumenește egal mâncarea. Diferite preparate pot fi gătite simultan utilizând maxim 2 nivele.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 275 °C.

**COACERE PIZZA**

Elementele de încălzire circulare de jos (bază) și superior (plafon) sunt activate parțial. Distribuția egală a temperaturii în combinație cu circulația forțată a aerului fac această funcție să fie ideală pentru coacerea tuturor tipurilor de pizza.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 275 °C.

**PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR**

Elementul de încălzire circular este conectat și ventilatorul pornește. Căldura constantă și egală pregătește termic și rumenește uniform mâncarea. De asemenea pot fi pregătite simultan diferite mâncăruri dacă temperaturile lor de preparare termică sunt similare. Acesta este tipul cel mai delicat de preparare termică cu ventilator disponibilă cu acest cuptor Franke și este ideală pentru pregătirea cozonacilor și produselor de patiserie dând posibilitatea de a utiliza simultan trei nivele.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 275 °C.

**PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR MULTI POWER**

Aceasta pornește elementul de încălzire circular împreună cu activarea parțială a elementelor de încălzire a părții superioare (plafon) și inferioare (bază) și a ventilatorului. Comparativ cu funcția anterioară este un mod mult mai puternic și mai rapid de atingerea a temperaturii necesare; aceasta este combinată cu o distribuție uniformă a căldurii o face ideală pentru carnea și peștele la grătar și pastele coapte, utilizând până la 3 nivele.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 275 °C.

**PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ**

Elementul circular de încălzire este pornit împreună cu elementul de încălzire superior (plafon) și cel inferior (bază) și cu ventilatorul. Aceasta este cea mai puternică funcție disponibilă a cuptorului dumneavoastră Franke, și distribuția căldurii este proiectată să fie mai intensă spre partea inferioară; aceasta o face ideală pentru pregătirea pizzelor sau a preparării termice rapide a alimentelor congelate în general. Poate fi folosită pentru aducerea cuptorului rapid la temperatura necesară, apoi selectați oricare din celelalte programe disponibile.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 275 °C.

**GRILL**

Elementul de încălzire a grill-ului de la partea superioară a cuptorului este pornit. În acest caz prepararea termică la suprafață sub radiație rapidă păstrează carnea moale în interior; grill-ul poate fi de asemenea folosit pentru prăjirea rapidă a până la 9 felii de pâine. Cuptorul Franke este proiectat pentru a prepara la grill alimente cu ușa cuptorului complet închisă.

Notă: Elementul de încălzire a grill-ului este foarte fierbinte atunci când este în funcțiune; fiți atenți să nu-l atingeți accidental când manipulați alimentele ce trebuie preparate pe grill. În orice caz, Franke a proiectat deschiderea cuptorului pentru a proteja mâinile pe cât de mult posibil.

Butonul termostat (D) ar trebui să fie setat în mod normal la max. 200°C, totuși poate fi setată o temperatură mai redusă, caz în care pregătirea grătarului va fi mai lentă.

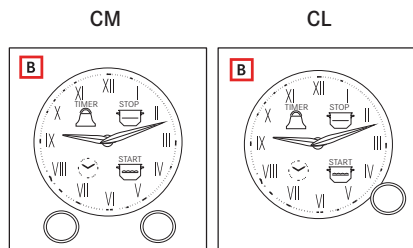
**PREPARARE TERMICĂ TURBO GRILL**

Elementul de încălzire grill de la partea superioară a cuptorului și ventilatorul sunt activate. El combină radiația căldurii într-un sens cu circulația forțată a aerului în interiorul cuptorului. Aceasta previne arderea suprafeței alimentelor și permite căldurii să pătrundă mai adânc. Rezultate excelente sunt obținute utilizând turbo grill pentru carne mixtă și kebab-uri de legume, cârnați, coaste slabe și cotlete de miel, pui la grătar, prepeliță cu salvie, mușchi de porc, etc.

Butonul termostat (D) ar trebui să fie setat în mod normal la max. 200°C, totuși poate fi setată o temperatură mai redusă, caz în care pregătirea grătarului va fi mai lentă.

Programator analogic al preparării termice

(Fig. 1a, 1b)



Acest ceas este deja setat pentru utilizarea manuală a cuptorului; astfel încât prepararea termică este posibilă și fără reglare.

Butonul din dreapta

- ▶ Apăsăți butonul din dreapta pentru a selecta succesiv funcțiile care trebuie activate (temporizatorul, încheierea procesului de gătit, pornirea procesului de gătit, setarea timpului), semnalizate de respectivul LED intermitent.
- ▶ Apăsăți scurt butonul pentru a verifica setările deja programate (interogare), sau îl apăsați timp de 2 secunde pentru anularea setării (Reset).

Butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CL)

- ▶ Rotiți butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CL) pentru a seta acele ceasului pentru funcția activată (LED intermitent).


LED-uri

- ✓ Luminează intermitent: gata pentru setare sau semnalizează sfârșitul funcției (împreună cu soneria).
- ✓ Luminează continuu: funcția în derulare.

Ceas programator





- ▶ Pentru a seta temporizatorul, apăsați o dată butonul din dreapta (LED-ul corespunzător începe să clipească); apoi rotiți butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CL) pentru a muta acele în vederea setării timpului de gătit.
- ▶ Apăsăți din nou butonul din dreapta pentru a confirma setarea; LED-ul corespunzător se schimbă de la intermitent la permanent.
 - Atunci acele revin în poziția originală pentru a indica ora actuală; când s-a atins timpul setat, soneria sună. Acest sunet poate fi oprit prin apăsarea butonului din dreapta.
 - Ceasul programator nu reglează încălzirea cuptorului.

Sfârșitul preparării termice

- ▶ Pentru a seta finalul perioadei de gătire, apăsați butonul de două ori (LED-ul pentru simbolul  devine intermitent); apoi rotiți butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CL) pentru a muta acele în vederea setării sfârșitului timpului de gătire.
 - LED-ul luminează intermitent în următoarele 10 secunde (pentru posibile reglaje), după care setarea este preluată și LED-ul luminează continuu.
 - Același efect se obține prin apăsarea de două ori a butonului din dreapta în timpul clipirii. La finalul perioadei de gătire încălzirea cuptorului va fi dezactivată și avertizorul sonor va suna timp de 1 minut; acest sunet poate fi oprit prin apăsarea butonului din dreapta.

Notă: La sfârșitul preparării termice cuptorul rămâne la o temperatură apropiată de valoarea setată anterior timp de mai multe minute; de aceea este bine să scoateți alimentele preparate din interior, pentru a evita supracoacere.

Sfârșitul preparării termice cu pornire întârziată

- ▶ Începerea întârziată a procesului de gătire poate fi activată numai după încheierea unui proces de gătit; când este setată, apăsarea butonului din dreapta confirmă „oprirea” și activează LED-ul intermitent pentru simbolul .
- ▶ Rotiți butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CL) pentru a seta, de asemenea, începutul timpului de gătire (firește că aceasta va fi interveni înainte de final, deci acele pot fi mutate doar înapoi).
- ▶ Confirmați printr-o nouă apăsare a butonului din dreapta.
- ▶ Datele pot fi de asemenea preluate automat lăsând să continue luminarea intermitentă timp de 10 secunde.
 - LED-urile pentru simbolurile  și  rămân aprinse și cuptorul se pornește la ora setată, când numai LED-ul pentru simbolul  rămâne aprins.

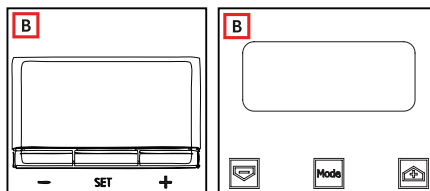
- La sfârșitul perioadei de gătire, soneria va suna timp de 1 minut; acest sunet poate fi oprit prin apăsarea butonului din dreapta.

Setarea orei zilei

- ▶ Pentru a seta timpul corect, apăsați butonul de trei ori (LED-ul pentru simbolul ceasului începe să clipească), apoi rotiți butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CL).
- ▶ După ce ați setat timpul potrivit, apăsați butonul din dreapta pentru confirmare.

Programator digital al preparării termice

(Fig. 1c, 1d, 1e)



Oferă posibilitatea programării cuptorului în următoarele regimuri:

- pornire întârziată a preparării termice cu o durată setată,
- pornire imediată a preparării termice cu durată setată;
- ceas programator.

Setarea ceasului digital

Când aparatul este conectat la rețea sau după o cădere de putere, ecranul afișează intermitent: „0.00”.

- ▶ Apăsați împreună butoanele + și - timp de câteva secunde. Ora zilei poate fi reglată cu butoanele + și -, în timp ce punctul dintre ore și minute este afișat intermitent.
 - Dacă este selectat regimul de setare a orei atunci când este activ un program automat, programul automat este anulat.

Posibile reglării ale orei pot fi efectuate prin repetarea pașilor descriși mai sus.

Modificarea frecvenței semnalului acustic


Frecvența semnalului acustic poate fi schimbată dacă ciclului de preparare termică nu este programat (pentru aceasta ecranul afișează ora zilei).


- ▶ Apăsați împreună butoanele + și - (de la meniul de modificare a orei).
- ▶ Apăsați Mode sau Set pentru a selectate meniul pentru modificarea frecvenței semnalului acustic.
- ▶ Frecvența semnalului acustic poate fi modificată prin apăsarea repetată a butoanelor Mode sau Set; pe ecran va fi afișat „ton1“, „ton2“, „ton3“.

Utilizarea manuală a cuptorului

O dată ora setată programatorul comută în mod automat la regimul manual.

Pornirea întârziată a pregătirii termice cu durată setată

- ▶ Când ora zilei este afișată pentru a seta durata apăsați de două ori butonul Mode sau Set.
- ▶ Apoi apăsați-l din nou pentru a seta ora de încheiere a preparării termice.
- ▶ Setati timpul necesar cu butoanele + și - .
 - Pe parcursul timpului de desfășurare și a orei de încheiere a ajustării selectării regimului simbolul Auto rămâne luminând.
 - O dată ce este setată durata unui program ora de încheiere nu poate fi scăzută.
 - În mod asemănător durata programului nu poate fi prelungită o dată ce este setat timpul de încheiere.
 - Setările orei de încheiere și duratei definesc ora de start a programului după cum urmează:
ora de start = ora de încheiere - durata.
 - După setare duratei și a orei de încheiere ecranul afișează încă ora de încheiere.
 - Programul pornește atunci când ora zilei coincide cu ora de start: simbolul Auto luminează constant și simbolul  începe să lumineze intermitent.


- După pornirea preparării termice ecranul afișează numărătoarea inversă. Dacă este selectată numai ora de încheiere a gătirii (durata este = 0), prepararea termică pornește și ecranul afișează numărătoarea inversă.
- Simbolul Auto rămâne aprins pe durat așteptării pornirii întârziate și pentru întreaga durată a preparării termice.
- Simbol  luminează intermitent pe durata așteptării pornirii întârziate și rămâne constant atunci când prepararea termică începe.
- Este emis un semnal acustic la încheierea preparării termice; pentru a-l opri apăsați butonul Set sau permiteți semnalului să continue pe toată durata sa.

Program semiautomat cu durată sau oră de încheiere


Setarea orei programului

- ▶ Pentru selectarea duratei programului sau a orei de sfârșit, apăsați butonul Mod sau Set de două ori și setați ora dorită cu butoanele + și - .
 - În timpul duratei sau selectării modului de reglare a orei de încheiere, simbolul Auto corespundent luminează intermitent.
 - O dată ce este setată durata unui program ora de încheiere nu poate fi scăzută. În mod asemănător durata programului nu poate fi prelungită o dată ce este setat timpul de încheiere.

Programul se derulează

- Atunci când programul automat este în desfășurare (și în consecință funcția de preparare termică este activă), simbolul Auto rămâne aprins și timpul rămas de preparare termică este afișat pe ecran într-o formă de numărătoare inversă. Simbolul  rămâne aprins de asemenea.

Programul Automat se încheie

- La încheierea duratei programului sau atunci când este atinsă ora de încheiere, simbolul  corespunzător se stinge.

- La încheierea programului automat simbolul Auto luminează intermitent, ecranul afișează „End” și este emis un semnal acustic intermitent (care poate fi oprit apăsând butonul Set).

Funcția ceas programator

Ceasul programator permite setarea orei de la care începe număratoarea inversă. Această funcție nu pornește sau oprește cuptorul, ea doar emite o alarmă sonoră atunci când timpul a trecut.

- ▶ Apăsați o dată butonul Mode sau Set; ecranul afișează:



- Simbolul clopoțel luminează intermitent, atunci poate fi setată durata alarmei cu butoanele + și - . Atunci când această funcție este activă simbolul clopoțel rămâne aprins și ecranul afișează timpul rămas (numărătoare inversă).
- La încheierea timpului este emis un semnal acustic (care poate fi oprit prin apăsarea butonului Set).

Modificarea/ștergerea datelor

- ▶ Datele setate pot fi modificate în orice moment prin apăsarea împreună a butoanelor + și - .
 - Anularea duratei pregătirii termice încheie în mod automat funcția și vice-versa.
 - În cazul utilizării programate aparatul nu va accepta încheierea timpilor de preparare termică înaintea aceloră de începere a pregătirii termice propuse de aparatul în sine.

Notă: Cuptorul rămâne fierbinte un timp îndelungat la aproximativ temperatura setată de preparare termică după ce este oprit; din acest motiv este recomandabil de a scoate preparatul din cuptor pentru a evita supracocerea sau arderea.

Pornirea aparatului pentru prima dată






- ▶ Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, lăsați cuptorul să funcționeze gol cu butonul de temperatură plasat la maxim pentru cel puțin 40 minute și aerisind încăperea.
 - Mirosul detectat în timpul acestei operațiuni este datorat evaporării substanțelor utilizate protejării cuptorului pe perioada de timp dintre fabricare și montaj.
 - După 40 de minute, cuptorul se oprește automat și va fi gata pentru a fi utilizat, după răcirea cuptorului.




Sugestii

- ▷ Pentru o preparare termică cu succes nu vă plasați niciodată vasele în cuptor când acesta este rece; așteptați până când își atinge temperatura setată.
- ▷ Pe durata preparării termice a alimentelor nu plasați oale sau recipiente direct pe baza cuptorului;
- ✓ plasați-le deasupra grătarelor sau tăvilor de scurgere furnizate, pe unul din cele 5 nivele disponibile;
 - dacă nu procedați astfel, puteți deteriora emailul cuptorului.
- ▷ Cuptorul dumneavoastră Franke utilizează un email special care este simplu de menținut curat; totuși este recomandabil să-l curățați frecvent pentru a evita coacerea pe murdărie și pe resturi de alimente gătite anterior.
- ▷ Orice panou cu auto curățare (dacă sunt furnizate) poate fi curățat cu săpun și apă (vezi instrucțiunile de curățare).

Notă: Înainte de porni cuptorul, citiți instrucțiunile ceasului programator (vezi pagina 49).

TABEL DE PREPARARE TERMICĂ

| Selectarea butonului de setare | Tip de aliment | Greutate (kg) | Poziție nivel* | Timp de preîncălzire (min.) | Setare buton termostat | Durata (min.) |
|---|------------------------------------|---------------|----------------|-----------------------------|------------------------|---------------|
| PREPARARE TERMICĂ CONVENȚIONALĂ NATURALĂ  | Friptură de porc | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omlete | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Cod-doradă-calcan | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Rulouri de pâine | 1 | 2 sau 4 | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Plăcinte | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Pește de apă de râu | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Mămăligă cu sos | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| Plăcintă de brânză | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 | |
| PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR  | Friptură de porc | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | lepure copt | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Crescia Marchigiana (lipie rapidă) | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Rac copt | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Cod-doradă-calcan | 2 | 2 sau 4 | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Rulouri de pâine | 2 | 2 sau 4 | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Tarte de fructe | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| Plăcinte de carne & legume | 2 | 3 sau 5 | 9 | 180 °C | 40-45 | |
| COACERE PIZZA  | Rulouri de pâine | 1 | 3 | Pentru a accelera | 170 °C | 30-35 |
| | Blat pâine de pizza | 1 | 1 | Max | Max | 14-18 |
| | Plăcintă din legume | 0,8 | 3 | timpul de preîncălzire | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 | Max | Max | 12-14 |
| | Pui (bucăți) | 0,8 | 2 sau 3 | 170 °C | 170 °C | 55-60 |
| | Biblică vânat (bucăți) | 0,8 | 2 | utilizați funcția | 170 °C | 70-75 |
| | Curcan | 1,5 | 3 | 170 °C | 170 °C | 85-90 |
| | Rață | 1,5 | 2 sau 3 | „Preparare termică rapidă” | 170 °C | 80-85 |
| | Friptură de vită | 1 | 3 | 185 °C | 185 °C | 105-115 |
| | Cod-doradă-calcan | 0,8 | 3 | 150 °C | 150 °C | 17-23 |
| | Legume umplute | 1,5 | 3 | 180 °C | 180 °C | 40-45 |
| | Biscuiți | 0,5 | 3 | 160 °C | 160 °C | 13-17 |
| | Tarte de fructe | 0,8 | 3 | 170 °C | 170 °C | 32-38 |
| Bezele | 0,5 | 3 | 90 °C | 90 °C | 70-75 | |
| PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR  | Pâine de dovleac | 2,5 | 2 sau 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pâine din făină integrală | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Patiserie | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Biscuiți delicioși | 0,75 | 1-3 | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Plăcinte cu legume | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Prăjituri | 0,5 | 2 sau 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Plăcinte cu brânză | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Păstrăv en papillote | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR MULTI POWER  | lepure copt + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 115-125 |
| | Plăcinte de carne + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Plăcinte de carne & legume | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Pui | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Friptură de purcel de lapte | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Biscuiți delicioși | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Tarte de fructe | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Cartofi prăjiți | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |

| | | | | | | |
|--|---|---------------|---------|---------|--------|---------|
| PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ  | Focaccia | 1 | 3 | 11,5 | Max | 55-60 |
| | Rulouri de pâine | 1 | 1-4 | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Pâine de seacă | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3 | 11,5 | Max | 10-11 |
| | Friptură de vită | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Porc/pulpă de vițel | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Curcan | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| PREPARARE LA GRILL  | Aripi de pui | 1 | 4 sau 5 | 7 | Max | 25-30 |
| | Cotlete | 0,8 | 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Scoici | 0,5 | 3 sau 4 | 7 | Max | 14-16 |
| | Cartofi prăjiți | 1 | 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Pește de apă de râu | 1 | 3 sau 4 | 7 | Max | 25-30 |
| | Roșii gratinate | 0,4 | 2 sau 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Eel kebabs | 0,5 | 3 | 7 | Max | 25-30 |
| | Kebab de curcan | 0,5 | 4 | 7 | Max | 25-30 |
| | PREPARARE TERMICĂ TURBO GRILL  | Copane de pui | 1 | 4 sau 5 | 9,5 | Max |
| Costițe slabe | | 0,5 | 4 | 14 | Max | 40-45 |
| Biblică (bucăți) | | 1,2 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| Doradă en papillote | | 1 | 3 | 8 | Max | 20-25 |
| Pui (bucăți) | | 1,5 | 3 | 14 | Max | 35-40 |
| Prepelite | | 0,8 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| Cârnați | | 1 | 4 | 14 | Max | 20-25 |
| Legume | | 1 | 4 sau 5 | 14 | Max | 10-15 |


Notă: Indicațiile date în tabel sunt rezultatele testelor de preparare termică efectuate de o echipă de maeștri bucătari profesioniști. Ele sunt furnizate doar orientativ și pot fi modificate conform propriilor gusturi.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Cuptorul poate fi curățat în mod convențional (cu detergenți, spray pentru cuptoare), dar numai când este foarte murdar și când petele sunt foarte rebele.

Numai modelele SM / SMP

Pentru curățarea uzuală a cuptorului dumneavoastră (după fiecare utilizare), se recomandă următoarea procedură:

- ▶ Rotiți butonul de selectare a regimului de utilizare în poziția „Preparare termică convențională naturală” .
- ▶ Setări/diviziunea butonului de selectare a temperaturii la 70°C.
- ▶ Turnați 0,6 litri de apă în tava de coacere și introduceți-o în ghidajele cele mai de jos.
 - După aproximativ douăzeci de minute reziduurile de pe email se înmoaie, permițându-vă să le ștergeți cu o lavetă umedă.

Important

Deconectați întotdeauna cuptorul de la sursa de alimentare înainte de efectuarea lucrărilor de service. Aparatul poate fi utilizat în siguranță cu și fără glisierul tăvii.

- Părțile din oțel inoxidabil, precum și cele emailate ale cuptorului se păstrează ca și noi, dacă sunt curățate periodic cu apă și detergenți speciali. După curățare aveți grijă să uscați temeinic toate componentele.
- Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului. **Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.**
- Petele de pe baza cuptorului datorate diferitelor produse pregătite termic (sosuri, zahăr, albușuri și grăsimi) sunt rezultate întotdeauna prin vărsare și stropire.
 - Vărsarea are loc în timpul pregătirii termice și este rezultatul pregătirii termice la temperaturi prea înalte în timp ce stropii sunt datorați utilizării de vase de gătit care sunt prea mici sau unei estimări greșite a creșterii volumului pe durata preparării.
 - Aceste două probleme pot fi rezolvate utilizând vase de gătit cu borduri înalte sau utilizând tava de scurgere furnizată alături de cuptor.

- Pentru a curăța partea inferioară a cuptorului este recomandabil să îndepărtați orice pată atâta timp cât cuptorul este încă cald; petele sunt mai ușor de rezolvat când sunt proaspete.

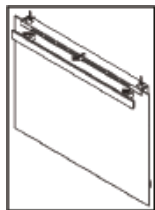
Curățarea ușii cuptorului

- ▶ Ușa cuptorului trebuie să fie curățată (la interior și la exterior) cu apă fierbinte atunci când cuptorul este complet rece. Nu utilizați lavete abrazive. Curățați geamul utilizând detergenți speciali.
- ▶ Curățați suprafețele emailate cu apă fierbinte și detergent neabraziv la fel ca și pentru interiorul cuptorului în sine.

Numai modelele CR 86

Pentru o curățare mai temeinică, panoul decorativ din plastic al ușii cuptorului poate fi îndepărtat.

- ▶ Cu ușa deschisă, apăsați lateralele și îndepărtați panoul, așa cum este ilustrat în figură.
- ▶ Pentru a reintroduce la loc panoul în ușa cuptorului, îl glisați în poziție și îl apăsați ușor pentru a cupla elementele de fixare laterale.



Îndepărtarea geamurilor interioare ale ușii cuptorului (numai modelele CL, CR, SM, SMP) (fig. 2)

Geamurile ușii cuptorului pot fi îndepărtate, pentru a permite curățarea temeinică a geamurilor interioare, procedând în modul următor:

- ▶ Cu ușa cuptorului complet deschisă, rotiți la 180° cele două piedici negre (având cuvântul „CLEAN”) de la baza ușii, astfel încât să se încadreze în lăcașurile din structura cuptorului.

Notă: Asigurați-vă că le rotiți complet (piedicile înclichetează cu sunet în poziție).

- ▶ Ridicați geamurile interioare cu grijă: cele două piedici împiedică ușa să se închidă (dacă cele două piedici nu sunt rotite complet, îndepărtarea geamurilor va cauza închiderea imediată a ușii).

- ▶ După efectuarea operațiunilor de curățare, reintroduceți geamurile interioare (poziția corectă este indicată de cuvintele „TEMPERED GLASS“ care trebuie să fie perfect lizibile) și rotiți în poziția lor inițială cele două piedici de reținere a geamurilor.



Niciodată nu încercați să închideți ușa atunci când una sau ambele piedici au eliberat parțial sau complet panourile geamului interior. După curățare, întotdeauna amintiți-vă să rotiți ambele piedici înainte de a închide ușa.

Îndepărtarea geamurilor interioare ale ușii cuptorului (numai modelele CM) (fig. 3)

Geamurile ușii cuptorului pot fi îndepărtate, pentru a permite curățarea temeinică a geamurilor interioare, procedând în modul următor:

- ▶ Cu ușa cuptorului complet deschisă, rotiți la 180° cele două piedici negre de la baza ușii (fig. 3a și 3b).

Notă: Asigurați-vă că le rotiți complet (piedicile înclichetează cu sunet în poziție).

- ▶ Ridicați geamurile interioare cu grijă (fig. 3c): cele două piedici împiedică ușa să se închidă (dacă cele două piedici nu sunt rotite complet, îndepărtarea geamurilor va cauza închiderea imediată a ușii).
- ▶ Pentru a îndepărta geamurile între timp, glisați afară cele două garnituri (fig. 3d) și apoi scoateți geamurile în sus (fig. 3e).
- ▶ După efectuarea operațiunilor de curățare, reintroduceți geamurile intermediare (fig. 3f) (poziția corectă este indicată de cuvintele „TEMPERED GLASS“, care trebuie să fie perfect lizibile) prin inserarea acestora cu grijă în canelurile adecvate amplasate în partea superioară a ușii și împingându-le pe toată cursa până la capătul canelurii.
- ▶ După aceea înlocuiți ambele garnituri (fig. 3g), având o grijă deosebită de a vă asigura că sunt inserate cât mai mult posibil, până când ajung în contact cu marginea superioară a ușii.
- ▶ În încheiere, reintroduceți geamurile interioare (fig. 3h) și rotiți în poziția lor inițială de blocare cele două piedici de reținere a geamurilor.



Niciodată nu încercați să închideți ușa atunci când una sau ambele piedici au eliberat parțial sau complet panourile geamului interior. După curățare, întotdeauna amintiți-vă să rotiți ambele piedici înainte de a închide ușa.

Îndepărtarea ușii cuptorului (fig. 4)

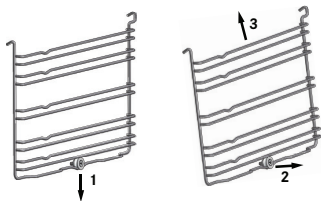
Pentru a facilita curățarea cuptorului ușa acestuia poate fi îndepărtată prin manipularea balamalelor după cum urmează:

- ▶ Balamalele sunt echipate cu două încuietori mobile (A). Ridicați piedica (A) pentru a elibera balamaua.
- ▶ Apoi ridicați ușa și o trageți în afară; pentru a efectua această operațiune țineți ușa de laterale aproape de balamale.
- ▶ Pentru a remonta ușa mai întâi glisați balamalele în locașurile lor.
- ▶ Înainte de a închide ușa amintiți-vă că trebuie să rotiți cele două piedici (A) utilizate ca atașamente ale balamalei.

Consultați imaginile de la sfârșitul acestui manual.

Demontarea ramele laterale

- ▶ Trageți în jos traversa fixată în bușe și scoateți-o din lăcaș.
- ▶ Basculați cadrul în sus cu aprox. 60° și îl împingeți ușor în direcția de înclinare.
- ▶ Menținând cadrul înclinat, scoateți cele două cârlige din partea superioară din orificiile respective.

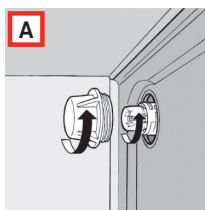


Montarea cadrelor laterale

- ▶ Menținând cadrul înclinat, introduceți cele două cârlige din partea superioară în orificiile respective, împingând ușor în direcția de înclinare.
- ▶ Având cadrul înclinat, împingeți în direcția înclinării până când cele două cârlige din partea superioară se opresc în exteriorul peretelui compartimentului.

- ▶ Întoarceți cadrul spre peretele compartimentului. Trageți în jos traversa fixată în bușe și scoateți-o din lăcaș.

Înlocuirea lămpii cuptorului



Cuptoarele Franke sunt echipate cu o lampă circulară, poziționată în zona superioară stânga, în spatele compartimentului. Pentru înlocuirea lămpii cuptorului,

procedați în modul următor:

- ▶ Deconectați alimentarea cu energie a aparatului cu ajutorul comutatorului omnipolar folosit pentru conectarea la sistemul electric, sau scoateți ștecherul din priză, dacă este accesibil.
- ▶ Deșurubați capacul din sticlă (A).
- ▶ Deșurubați lampa și o înlocuiți cu una rezistentă la temperaturi înalte (300 °C), cu următoarele caracteristici:
 - Tensiune: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Putere: 25 W
 - Racord: G9
- ▶ Montați la loc capacul de sticlă (A) și reconectați sursa de alimentare.

ATENȚIE! Deteriorarea lămpii din cauza manipulării greșite!

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



AVERTIZARE! Pericol de electrocutare!

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



AVERTIZARE! Pericol de electrocutare din cauza manipulării greșite!

- ▷ Închideți cuptorul.
 - În funcție de cum este montat cuptorul: scoateți cuptorul din priză sau deconectați puterea de la întrerupătorul principal al instalației electrice, de ex. întrerupeți siguranța cuptorului din cutia de siguranțe.

DATE TEHNICE

| | |
|--|---------------------|
| Tensiunea sursei de alimentare și frecvență | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Puterea totală și curentul nominal al siguranței | 2850 W ~ 16 A |
| Puterea și elementele de încălzire | |
| Superior | 1000 W |
| Inferior | 1250 W |
| Grill | 2250 W |
| Circular | 2000 W |
| Ventilator | 30 W |
| Ventilator tangențial | 15 W |
| Lampă cuptor | 1 x 25 W |

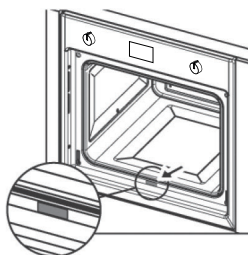
ASISTENȚĂ

În cazul oricăror probleme în utilizare, contactați un Centru de Service Franke (consultați lista anexată).

Niciodată nu utilizați serviciile unor tehnicieni neautorizați.

Specificați:

- tipul defectului;
- modelul aparatului (Art./Cod.);
- numărul de serie (S.N.).



Aceste informații sunt date pe plăcuța de tip a aparatului de pe certificatul de garanție.

EVACUARE CA DEȘEU

Informații pentru utilizatori



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

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

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

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

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

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

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

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

Informații pentru instituțiile de testare

Pentru a calcula volumul, îndepărtați ghidajele laterale interioare din sârmă, dacă sunt prezente (conform standardelor 2009/60350-50304/EN).

PREPARATE TESTATE

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

Consultarea tabelului de preparare termică

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

Tempul de preparare termică se raportează la introducerea alimentelor în cuptor, exceptând preîncălzirea (dacă este necesară). Temperatura și timpul de preparare termică sunt valori aproximative și depind de calitatea alimentelor și de tipul de accesorii utilizate.

Utilizați inițial valorile recomandate și dacă rezultatul coacerii nu este cel așteptat creșteți sau descreșteți timpul. Recomandăm utilizarea accesoriiilor livrate, tăvile emailate și tăvile executate din metal întunecat. Urmăriți tabelul de selecție în care sunt listate articolele livrate care să fie așezate pe diferite rafturi.

Prepararea termică simultană a mai multor alimente

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

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Nivel (de jos în sus) | Temp. (°C) | Timp (min) | Accesorii/Note |
|--|--------------------------|---|-----------------------|------------|------------|--|
| Biscuiți fragezi | STATIC | DA | 4 | 160 | 20 | Niv. 4: tavă de scurgere plată |
| | MULTI POWER | DA | 3-4 | 160 | 23 | Niv. 4: tavă de scurgere plată Niv.3: tavă de scurgere adâncă |
| Prăjituri mici | STATIC | DA | 3 | 160 | 25 | Niv. 3: tavă de scurgere plată |
| | MULTI POWER | DA | 3-4 | 160 | 23 | Niv. 4: tavă de scurgere plată |
| Pandișpan fără grăsime | STATIC | DA | 2 | 160 | 45 | Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar |
| | MULTI POWER | DA | 2 | 170 | 30 | Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar |
| Plăcintă cu mere | STATIC | DA | 1 | 180 | 65 | Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar |
| | PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ | DA | 1 | 180 | 55 | Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar |
| Două plăcinte cu mere | PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ | DA | 1-3 | 180 | 80 | Niv. 3: formă de prăjituri pe grătar Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar |
| | STATIC | DA | 2 | 165 | 27 | Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar |
| Prăjituri dospite | MULTI POWER | DA | 2 | 165 | 35 | Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar |
| | | | | | | |
| Preparare la grill | | <p>Dacă preparați alimentele direct pe grătarul cuptorului plasați tava de scurgere pe nivelul de dedesubt.</p> <p>Aceasta va colecta reziduurile de la pregătire și păstrând cuptorul curat.</p> <p>Când frigeți pe grill se recomandă să lăsați 3-4 cm liberi la marginea din față a grătarului, pentru a fi mai ușoară extragerea lui.</p> | | | | |
| Sandwich prăjit * (preîncălzire 5 min) | GRILL | DA | 4 | 200 | 3-5 | Niv. 4: Grătar |
| Burgeri ** (fără preîncălzire) | GRILL | NU | 4 | 200 | 35 | Niv. 4: Grătar Niv. 3: Tavă de scurgere |

* țineți ușa închisă pe durata preparării termice.

** când a ajuns la 10 min, îl întoarceți.

СОДЕРЖАНИЕ





| | | | |
|------------------------------------|----|--|----|
| Об этой инструкции | 60 | Эксплуатация | 66 |
| Назначение прибора | 61 | Электрическое соединение | 67 |
| Информация о безопасности | 61 | Программы приготовления блюд | 68 |
| Надлежащая установка и размещение | 63 | Цифровое устройство для программирования | |
| Надлежащее использование | 63 | приготовления пищи | 70 |
| Техническое обслуживание и очистка | 64 | Первое включение | 72 |
| Ремонт | 64 | Рекомендации | 72 |
| Вывод из эксплуатации | 64 | Таблица приготовления блюд | 73 |
| Информация об энергосбережении | 64 | Очистка и техническое обслуживание | 74 |
| Обзор | 65 | Технические данные | 77 |
| Установка | 66 | Техническая поддержка | 78 |
| Модели CL, CR, SM, SMP | 66 | Утилизация | 78 |
| Модели CM | 66 | Проверенная посуда | 79 |
| | | Использование таблицы приготовления блюд | 79 |

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция по эксплуатации применима к нескольким моделям прибора. Некоторые описанные особенности и функции могут быть недоступными для конкретной модели. Пояснительные изображения и рисунки, рассматриваемые в различных разделах документа, приводятся в конце данной инструкции.

- ▶ Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- ▶ Сохраните инструкцию.
- ▶ Используйте прибор, описанный в данной инструкции, исключительно по его назначению.

Компания Franke сохраняет за собой право на внесение изменений в изделие без предварительного уведомления. Вся приведенная здесь информация действительна на момент выпуска документа.

| Символ | Значение |
|---|---|
|  | Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм. |
|  | Действия, которые указываются в примечаниях по безопасности и предупреждениях и позволяют избежать травм и повреждений. |
|  | Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить. |
|  | Результат. Результат одного или нескольких шагов действий. |

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Этот духовой шкаф предназначен исключительно для бытового, непрофессионального использования. Духовка рассчитана на производительность профессионального класса в домашних условиях.

Это в высшей степени универсальный прибор, позволяющий легко и безопасно выбирать различные методы приготовления пищи.

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- ▷ Прежде чем использовать духовку, внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и информацию о безопасности.
- ▷ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут возникнуть в результате неправильной установки, а также ненадлежащего или нерационального использования прибора. Электрическая безопасность духового шкафа гарантирована только при его надлежащем заземлении в соответствии с действующими требованиями. Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу этого электрического прибора:

- ▷ Обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.
- ▷ Не модифицируйте функции прибора.
- ▷ Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности.
- ▷ Не позволяйте детям играть с прибором.
- ▷ Детям можно выполнять очистку и обслуживание устройства только под присмотром!

- ▷ Данный прибор – не игрушка!
- ▷ Не оставляйте детей рядом с прибором без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям играть с прибором.
- ▷ Не разрешайте детям прикасаться к прибору или его элементам управления во время и сразу после его использования.
- ▷ Прибор необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами должно быть достаточным для полного отключения от сети в случае перенапряжения категории III. Размыкатели должны быть встроены в фиксированную кабельную разводку в соответствии с правилами электрического подключения.
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этой печи термощупы.
- ▷ Запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей во избежание перегрева.



Опасность получения ожогов!

- ▷ Во время работы прибор сильно нагревается.

Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами внутри духовки. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.



Опасность получения ожогов!

Торцовая поверхность ручки дверцы может быть более горячей в связи с выходом горячего воздуха.

- ▷ Когда печь не используется, регулировочные ручки должны находиться в выключенном положении.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед тем как приступить к замене лампы, выключите прибор, чтобы устранить вероятность поражения электрическим током.

- ▷ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки / стекла шарнирной крышки варочной поверхности (если применимо), поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.

- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.
- ▷ Во избежание рисков, замену кабеля питания в случае его повреждения должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или иной квалифицированный специалист.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

Во избежание опасности возврата теплового выключателя данный прибор не должен получать питание через внешнее устройство выключения, например, таймер, или быть подключенным к электрическому контуру, который включается и выключается автоматически.

Надлежащая установка и размещение

- ▷ Не подпускайте детей к прибору или упаковочным материалам. Ниже приводится порядок присоединения духового шкафа к электросети неразъемным способом.
- ▷ Прибор должен быть установлен представителем сервисного центра, электриком или обученным специалистом, обладающим необходимыми знаниями и образованием.

- ▷ Прибор нужно подключить непосредственно к розетке электросети. Для подключения прибора запрещается использовать адаптеры, многорозеточные переходники и удлинители.
- ▷ Убедитесь, что устройство не подвержено воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце).



Риск смерти!

- ▷ Не позволяйте домашним животным приближаться к устройству.
- ▷ Упаковочные материалы (например, пластиковая пленка и полистирол) представляют опасность для детей.
- ▷ Храните упаковочные материалы вдали от детей.

Надлежащее использование

- ▷ Используйте прибор исключительно для приготовления пищи.
- ▷ Помещая или вынимая посуду из печи, используйте кухонные рукавицы.
- ▷ При использовании других кухонных приборов вместе с духовкой придерживайтесь инструкций к ним.
- ▷ Не кладите электрические кабели других приборов на горячие части печи.
- ▷ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с печью.



Существует риск перегрева и неправильного функционирования печи в случае блокировки вентиляции!

- ▷ Запрещается покрывать внутренние поверхности стен печи алюминиевой фольгой.
- ▷ Следите за тем, чтобы не было препятствий вентиляции и не были заблокированы охлаждающие отверстия над дверцей печи.



Опасность получения ожогов!

- ▷ Открывая или закрывая дверцу, держите ручку за центральную часть.

**Опасность поражения электротоком при использовании неисправного прибора!**

- ▷ Не включайте неисправный прибор.
- ▷ Выключите автоматический выключатель или выкрутите плавкий предохранитель на электрощите.
- ▷ Обратитесь в сервисный центр.

**Опасность поражения электротоком!**

- ▷ Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.
- ▷ Не используйте прибор, стоя босиком.
- ▷ Запрещается тянуть за прибор или кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки.

Техническое обслуживание и очистка

Перед проведением технического обслуживания или очистки необходимо выполнить описанные ниже действия.

- ▷ Отключите прибор от электросети, например, выключив автоматический выключатель на электрическом щите.

**Риск поражения электротоком из-за попадания жидкости внутрь прибора!**

Прибор содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали прибора не попала жидкость.

- ▷ Не чистьте прибор с помощью пара под давлением.
- ▷ Не используйте для очистки рабочих элементов влажную ткань.

Ремонт

- ▷ Устанавливать и ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▷ Обращайтесь в сервисный центр, авторизованный производителем, или к квалифицированным специалистам в таких случаях:
 - Сразу после распаковки, если сомневаетесь в целостности прибора.
 - Во время установки (в соответствии с инструкциями производителя).
 - В случае сомнений в правильности работы прибора.
 - В случае неисправности или ненадлежащей работы.
 - Замена розетки, несовместимой со штепсельной вилкой прибора.

Вывод из эксплуатации

- ▷ Если планируется прекратить использование духового шкафа, обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному специалисту, который сможет отсоединить его от электросети.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИИ

В режиме работы **FAN COOKING** (принудительная конвекция) потребление энергии ниже, чем в других функциях приготовления блюд.

- ▷ Старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- ▷ Предварительный нагрев следует выполнять как можно быстрее.
- ▷ Применяйте предварительный нагрев

- ▷ камеры духовки, только если от этой операции зависят результаты термической обработки.
- ▷ Если по рецепту необходимо использовать остаточное тепло дольше 30 минут, выключите прибор за 5-10 минут до завершения приготовления.

ОБЗОР

А. Ручка выбора программ

Используется для выбора необходимого режима приготовления блюд в духовке. При выборе любой программы с помощью ручки загорается подсветка духовки, что указывает на включение духовки.

В. Устройство программирования

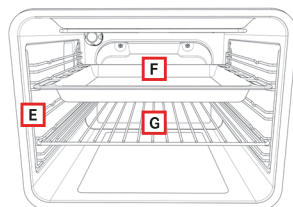
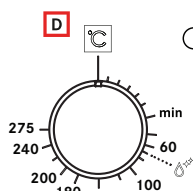
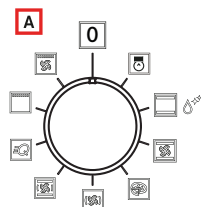
В духовых шкафах Franke используются различные системы для контроля времени приготовления блюд и для управления; подробная информация представлена на странице 69. Правильное функционирование зависит от используемого типа управления духовкой.

С. Индикатор термостата

Индикатор **С** указывает на включение нагревательных элементов духовки. Индикатор отключается после достижения заданной температуры и включается снова при повторной активации нагрева духовки. С его помощью можно контролировать достижение необходимой температуры перед помещением продуктов в духовку.

Д. Регулятор температуры (термостат)

Служит для выбора необходимой температуры приготовления блюда и поддерживает ее на постоянном уровне в процессе приготовления. Для выбора нужной температуры поверните регулятор по часовой стрелке, установив указатель на соответствующее значение. Максимальная температура составляет приблизительно 275 °С.



Е. Направляющие для решеток и противней

Используются для правильного расположения решеток и противней в 5 предварительно определенных положениях (с 1 по 5, начиная снизу). В таблице приготовления блюд (страница 73) указано наилучшее положение для каждого способа приготовления.

Ф. Противень

Обычно используется для сбора соков, которые выделяются во время приготовления блюд на гриле, или непосредственно для приготовления пищи; вынимайте противень из духовки, когда он не используется. Противни изготовлены из эмалированной стали класса AA, предназначенной для продуктов питания.

Примечание. Для лучшего результата рекомендуется вставлять противень наклонной стороной по направлению к задней стенке внутреннего отделения духовки.

Г. Решетка

Решетки служат для размещения кастрюль, форм для выпечки и других контейнеров, кроме противней. Кроме того, они используются для приготовления мяса и рыбы, в основном с применением функций гриля и турбогриля, поджаривания хлеба и т. п. Рекомендуется исключить прямой контакт продуктов с решеткой.

Кнопки показаны исключительно с иллюстративными целями. Принимайте во внимание только те, что имеются на вашем устройстве.

УСТАНОВКА

Важно. Установка (рис. 5) должна осуществляться в соответствии с действующими стандартами и нормами. Устанавливать прибор разрешается только лицензированным и квалифицированным специалистам.

Требования к кухонному шкафу

- ✓ Для сборки изделий, содержащих пластмассу и фанерную древесину, необходимо применять термоустойчивые клеи (мин. 100° С).
 - Неподходящие материалы и клеи могут привести к деформации и отклеиванию элементов.
- ✓ В мебельной нише должно быть достаточно места для электрического подключения прибора.
- ✓ Ниша под духовку должна быть достаточно прочной, чтобы выдерживать вес прибора.
- ▷ Духовку необходимо надежно установить в нишу.
- ▷ Духовку можно устанавливать в мебельную колонну или под столешницей модульного блока, обеспечив достаточную вентиляцию.

Модели CL, CR, SM, SMP

(Рис. 6d)

Установите духовку в нишу, прикрепите ее к мебельному модулю, вставив четыре винта и четыре втулки, входящих в комплект поставки, в отверстия на боковых панелях (рис. 6d).

Модели CM

(Рис. 6a/6b/6c)

- ▶ Измерьте ширину буртика корпуса (S), которая должна составлять 16, 18 или 20 мм.
 - **16 мм буртик:** на каждом установочном кронштейне (F) разместите 2 элемента крепления (Т), отмеченных цифрой 16.
 - **18 мм буртик:** на каждом установочном кронштейне (F) разместите 2 элемента крепления (Т), отмеченных цифрой 18.
 - **20 мм буртик:** для 20 мм буртика элементы крепления не требуются.
- ▶ Расположите кронштейны (F) напротив буртика корпуса и в его нижней части на вершине основания духового шкафа.
- ▶ Закрепите кронштейны (F) с помощью винтов (V).
- ▶ Разместите духовой шкаф в корпусе, полностью откройте дверцу и зафиксируйте его на кронштейнах (F) с помощью 4 винтов (V) и 4 пластиковых шайб (D).

Примечание. (для всех моделей) (Рис. 6e)

При монтаже духовки под столешницей сначала необходимо повернуть верхнее соединение (R) вправо или влево, чтобы обеспечить правильное расположение прибора (рис. 6e).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Конструкция духовки совмещает преимущества естественной «статической» конвекции и современные возможности принудительной конвекции. Это в высшей степени универсальный прибор, позволяющий легко и безопасно выбирать один из шести различных методов приготовления.

С помощью ручек (A) и (D) на панели управления производится выбор необходимых программ и температуры. В таблице приготовления блюд на странице 73 представлены советы по наилучшему использованию духового шкафа Franke.

Охлаждающий вентилятор

Для снижения температуры дверцы, панели управления и боковых стенок духовка Franke оснащена охлаждающим вентилятором, который автоматически активируется при нагреве духовки до высокой температуры. Вентилятор направляет поток воздуха из передней части духовки между передней панелью и дверцей прибора. Следует принять меры, чтобы выходящий воздух не мешал и не создавал громкого шума на кухне.

Для защиты кухонного оборудования вентилятор продолжает работать и после приготовления, пока духовка не охладится до необходимого уровня.



Подсветка духовки

Данный индикатор указывает на включение подсветки духовки без активации нагрева. Эта функция упрощает чистку внутреннего отделения духовки после ее отключения.

Defrosting (Размораживание)

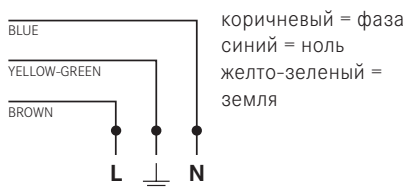
Для размораживания пищи рекомендуется придерживаться следующей процедуры:

- ▶ Установите ручку выбора программы (A) в положение "ТУРБОГРИЛЬ".
- ▶ Установите ручку термостата (D) в положение 0 °C.

Электрическое соединение

Духовки Franke поставляются с трехполюсным электрическим кабелем со свободными концами жил. При наличии неразъемного подключения к питающей сети духовку следует монтировать таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами должно быть достаточным (минимум 3 мм) для полного отключения от сети в случае перегрузки категории III. Ниже приводятся необходимые условия безопасной эксплуатации.

- ✓ Штепсельная вилка и розетка рассчитаны на ток 16 А.
- ✓ Штепсельная вилка и розетка должны быть легко доступны и расположены таким образом, чтобы при подключении или извлечении штепсельной вилки детали под напряжением не были доступны.
- ✓ Штепсельная вилка должна легко извлекаться.
- ✓ Установленная в шкафу духовка не должна давить на штепсельную вилку.
- ✓ Кабели двух приборов не должны быть соединены с одной и той же вилкой.
- ✓ Для замены силового кабеля нужно использовать трехжильный кабель сечением 1,5 мм² типа H05VV-F.
- ✓ При подключении свободных концов жил кабеля нужно соблюдать полярность.



Примечание.

Проверьте, совместима ли духовка Franke с характеристиками домашней электросети (напряжение, максимальная мощность и ток). Частота сети определяется при включении прибора.

Программы приготовления блюд



ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ

Тепло поступает сверху (сводовой нагревательный) и снизу (подовой нагревательный элемент). Представляет собой функцию приготовления при естественной конвекции, которая обеспечивает равномерное пропекание при использовании одной полки.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 275 °C.



ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ

Используется верхний (сводовой) нагревательный элемент, нижний (подовой) нагревательный элемент и вентилятор духовки. Постоянный и равномерный поток тепла равномерно пропекает и подрумянивает продукты. Допускается одновременное приготовление нескольких блюд максимум на двух полках.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 275 °C.



ПИЦЦА

Частично используются круговой, нижний (подовой) и верхний (сводовой) нагревательные элементы. Равномерное распределение температуры и принудительная циркуляция воздуха идеально подходят для приготовления всех видов пиццы.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 275 °C.



ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ

Производится включение кругового нагревательного элемента и пуск вентилятора. Постоянный и равномерный поток тепла равномерно пропекает и подрумянивает продукты. Допускается одновременное приготовление различных блюд с близкими температурами приготовления. Это самый щадящий режим приготовления с использованием вентилятора в духовке Franke. Он идеально подходит для выпекания пирогов и мучных изделий. Одновременно можно задействовать три полки.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 275 °C.



ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ

Производится включение кругового нагревательного элемента с частичной активацией верхнего (сводового) и нижнего (подового) нагревательных элементов и вентилятора. По сравнению с предыдущей функцией этот режим более мощный; при этом достижение заданной температуры производится быстрее, что, совместно с равномерным распределением тепла, идеально подходит для запекания мяса и рыбы, а также для приготовления макаронных изделий. Можно использовать до трех полок.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 275 °C.



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включается круговой нагревательный элемент, а также верхний (сводовой) и нижний (подовой) нагревательный элемент и вентилятор. Это самый мощный режим работы духовки Franke. Тепло наиболее интенсивно перемещается в нижнюю часть, что идеально для приготовления пиццы или для быстрого приготовления замороженных продуктов. Его можно использовать для быстрого разогрева духовки до нужной температуры перед выбором других доступных программ.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 275 °C.



ГРИЛЬ

Включается нагревательной элемент гриля в верхней части духовки. В этом случае источник излучения тепла смягчает внутреннюю часть мяса. Гриль также можно использовать для быстрого приготовления тостов максимум из девяти ломтиков хлеба. Духовка Franke обеспечивает полную герметизацию дверцы для приготовления на гриле.

Примечание. Производя манипуляции с пищей внутри духовки, не прикасайтесь к нагревательному элементу гриля, поскольку он сильно нагревается во время работы. В конструкции духовки Franke предусмотрены средства для защиты рук от ожогов при открытии дверцы.

Как правило, ручку термостата (D) выставляют на температуру не выше 200 °C, однако можно выставить и меньшую температуру, в этом случае процесс запекания на гриле будет протекать медленнее.

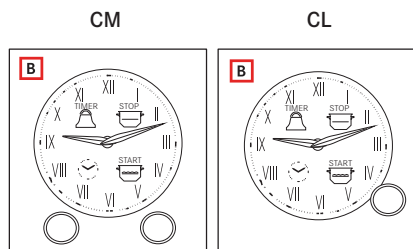


ТУРБОГРИЛЬ

Включаются нагревательный элемент гриля в верхней части духовки и вентилятор. В этой программе совмещаются одностороннее тепловое излучение и принудительная циркуляция в духовке. Это предотвращает подгорание поверхности продуктов и позволяет теплу проникнуть глубже. Турбогриль идеально подходит для приготовления кебабов из нескольких видов мяса и овощей, сосисок, ребрышек и отбивных из молодой баранины, курицы на вертеле, куропаток с шалфеем, свиных филе и т. д.

Как правило, ручку термостата (D) выставляют на температуру не выше 200 °С, однако можно выставить и меньшую температуру, в этом случае процесс запекания на гриле будет протекать медленнее.

Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи (Рис. 1а, 1б)



Таймер уже настроен для использования в ручном режиме работы. Следовательно, готовить можно и без его настройки.

Правая ручка

- ▶ Нажмите правую ручку, чтобы последовательно выбрать функции, которые необходимо активировать (таймер, время окончания приготовления, запуск приготовления, установка времени), начнет мигать соответствующий светодиод.
- ▶ Слегка нажмите на данную ручку, чтобы проверить запрограммированные настройки (Очередь), или зажмите ее на 2 секунды для отмены настроек (Сброс).

Левая ручка (правая ручка для CL)

- ▶ Поверните левую ручку (правую ручку для CL), чтобы установить стрелки часов для активируемой функции (светодиод мигает).

Светодиоды

- ✓ Мигают: возможность ввода настроек или указывают на завершение функции (сопровождается звуковым сигналом).
- ✓ Включены: функция выполняется.

Таймер





- ▶ Чтобы установить таймер, нажмите ручку один раз вправо (соответствующий светодиод начнет мигать); затем поверните левую ручку (правую ручку для CL), чтобы переместить стрелки для установки продолжительности приготовления.
- ▶ Снова нажмите правую ручку для подтверждения нового значения; соответствующий светодиод перестанет мигать.
 - После этого стрелки циферблата вернутся к обозначению текущего времени: по истечению заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звук можно остановить, нажав правую ручку.
 - Таймер не влияет на нагрев духового шкафа.

Завершение приготовления

- ▶ Чтобы установить время окончания приготовления, дважды нажмите ручку (светодиод для символа начинает мигать); затем поверните левую ручку (правую ручку для CL), чтобы переместить стрелки для установки окончания приготовления.
 - Светодиод будет мигать в течение 10 секунд (для внесения изменений при необходимости), после чего производится передача настройки и включение светодиода.
 - Того же эффекта можно достичь, дважды нажав правую ручку, пока она мигает. По окончании приготовления нагрев духовки будет деактивирован, и в течение 1 минуты раздастся сигнал; Этот звук можно остановить, нажав правую ручку.

Примечание. После отключения духовой шкаф длительное время сохраняет температуру, приблизительно равную заданной температуре приготовления. По этой причине рекомендуется вынуть блюдо из духовки, чтобы не передержать его или предотвратить подгорание.

Завершение приготовления с отложенным запуском

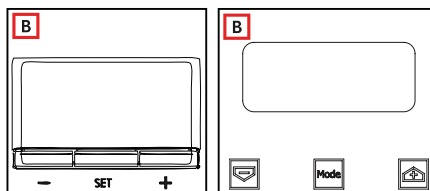
- ▶ Отложенный старт можно активировать только после окончания процесса приготовления; если он установлен, нажатие правой ручки подтверждает «остановку» и активирует мигающий светодиод для символа .
- ▶ Поверните левую ручку (правую ручку для CL), чтобы установить запуск приготовления (разумеется, это произойдет до завершения, поэтому стрелки можно переместить только назад).
- ▶ Снова нажмите правую ручку для подтверждения выбора.
- ▶ Данные также могут быть получены автоматически, в таком случае мигание продолжится в течение 10 секунд.
 - Светодиоды символов  и  остаются включенными; включение духового шкафа в заданное время производится только, если включен светодиод символа .
 - По окончании приготовления в течение 1 минуты прозвучит сигнал; этот звук можно остановить, нажав правую ручку.

Настройка часов

- ▶ Чтобы установить правильное время, просто трижды нажмите ручку (начнет мигать светодиод для символа часов), затем поверните левую ручку (правую ручку для CL).
- ▶ После установки правильного времени нажмите правую ручку для подтверждения.

Цифровое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1c, 1d, 1e)



Используется для программирования духовки в следующих режимах:

- отложенный запуск приготовления с заданной продолжительностью;
- немедленный запуск приготовления с заданной продолжительностью;
- таймер.

Настройка цифровых часов

После подключения прибора к электрической сети или после отказа питания на дисплее мигает «0.00».

- ▶ Одновременно нажмите кнопки «+» и «-» и удерживайте их в течение нескольких секунд. Время можно изменять кнопками «+» и «-», когда мигает точка, разделяющая часы и минуты.
 - Выбор режима настройки времени при выполнении программы приводит к автоматической отмене программы.

Используйте описанный выше способ, чтобы откорректировать время, отображаемое на часах.

Изменение частоты звукового сигнала


Частоту звукового сигнала можно изменить, если цикл приготовления не запрограммирован (на дисплее отображаются часы).

- ▶ Одновременно нажмите кнопки «+» и «-» (в меню изменения времени).
- ▶ Нажмите кнопку Mode («Режим») или Set («Настройка»), чтобы выбрать меню для изменения частоты звукового сигнала.
- ▶ Частота звукового сигнала изменится повторным нажатием кнопок Mode («Режим») или Set («Настройка»), на дисплее появится сообщение ton1, ton2, ton3.

Ручное управление духовкой

После настройки времени устройство программирования переключается в ручной режим.

Отложенный запуск приготовления с заданной продолжительностью

- ▶ Для настройки продолжительности дважды нажмите кнопку Mode («Режим») или Set («Настройка»), когда на экране отображается время.
- ▶ Затем нажмите эту кнопку повторно, чтобы задать время завершения приготовления.
- ▶ Выбор времени производится кнопками «+» и «-».
 - В режиме настройки продолжительности или времени завершения отображается символ Auto.
 - После ввода продолжительности программы нельзя уменьшить время завершения.
 - А после ввода времени завершения нельзя увеличить продолжительность программы.
 - Настройка времени завершения и продолжительности определяют время запуска программы следующим образом: время запуска = время завершения – продолжительность.
 - После завершения настройки продолжительности и времени завершения на дисплее продолжает отображаться время завершения.
 - Запуск программы производится, когда время на часах совпадает со временем запуска: появляется символ Auto, а символ  начинает мигать.
 - После начала приготовления на дисплее начинается отсчет времени. Если выбрано только время завершения приготовления (продолжительность = 0), приготовления запускается, а на дисплее начинается отсчет времени.
 - Символ Auto остается включенным во время ожидания отложенного запуска, а также в течение всей продолжительности приготовления.


- Символ  мигает во время ожидания отложенного запуска и отображается после начала приготовления.
- После завершения приготовления звучит звуковой сигнал. Чтобы сигнал прекратился, нажмите кнопку Set («Настройка») или дождитесь его завершения.

Полуавтоматическая программа с настройкой продолжительности или времени завершения


Установка времени программы

- ▶ Для того чтобы выбрать продолжительность программы или время ее завершения, дважды нажмите кнопку Mode («Режим») или Set («Настройка») и задайте требуемое время с помощью кнопок «+» и «-».
 - В режиме настройки продолжительности или времени завершения мигает соответствующий символ Auto.
 - После ввода продолжительности программы нельзя уменьшить время завершения. А после ввода времени завершения нельзя увеличить продолжительность программы.

Выполнение программы

- Во время выполнения автоматической программы (т. е. при активной функции приготовления) отображается символ Auto, а на дисплее отображается отсчет оставшегося времени приготовления. Также отображается символ .

Завершение автоматической программы

- После истечения продолжительности программы или после достижения времени завершения выключается соответствующий символ .
- После завершения автоматической программы символ Auto мерцает, на дисплее отображается индикация End («Конец») и звучит прерывистый звуковой сигнал (который можно отключить нажатием кнопки Set («Настройка»)).

Функция таймера

Таймер используется для ввода времени отсчета. Данная функция не приводит к включению или отключению духовки.

Она используется только для подачи звукового сигнала после завершения отсчета.

- ▶ Нажмите кнопку Mode («Режим») или Set («Настройка») один раз. На дисплее появится такое:



- Символ колокольчика начнет мигать, после чего можно ввести продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок «+» и «-». Пока данная функция активна, отображается символ колокольчика и на дисплее отображается оставшееся время отсчета.
- После завершения отсчета звучит звуковой сигнал (который можно отключить нажатием кнопки Set («Настройка»)).

Изменение и/или удаление данных

- ▶ Заданные данные можно изменить в любое время, одновременно нажав кнопки «+» и «-».
 - Отмена продолжительности приготовления автоматически завершает функцию, и наоборот.
 - При запрограммированной работе время завершения приготовления не может быть раньше времени начала готовки, предложенного самим прибором.

Примечание. После отключения духовка длительное время сохраняет температуру, приблизительно равную температуре приготовления. По этой причине рекомендуется вынуть блюдо из духовки, чтобы предотвратить переварку или подгорание.

Первое включение





- ▶ При первом использовании пустую духовку следует поддерживать на максимальной температуре в течение 40 минут в проветриваемом помещении.
 - Запах, который можно ощутить при выполнении этой процедуры, появляется в результате испарения веществ, использованных для защиты духовки в процессе производства и монтажа.
 - Через 40 минут духовой шкаф автоматически выключается. После остывания духовой шкаф снова готов к использованию.





Рекомендации

- ▷ Для лучшего результата никогда не ставьте блюда в холодную духовку – подождите, пока она прогреется до заданной температуры.
- ▷ Во время приготовления не ставьте кастрюли или контейнеры непосредственно на днище камеры духовки.
- ✓ Помещайте их на решетки или противни на одну из пяти доступных полок.
 - В противном случае возможно повреждение эмали духовки.
- ▷ В духовке Franke используется специальная легкоочищаемая эмаль. Тем не менее, рекомендуется регулярно выполнять очистку, чтобы не допускать пригорания угольной пыли и остатков пищи от предыдущего приготовления.
- ▷ Все самоочищающиеся панели (при их наличии) можно мыть водой с мылом (см. инструкции по очистке).

Примечание. Перед включением духовки прочитайте инструкцию по использованию таймера на странице 69.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| Положение ручки | Тип блюда | Масса (кг) | Положение полки* | Время предварительного нагрева (мин) | Положение ручки термостата | Продолжительность (мин) |
|--|--------------------------------------|------------|------------------|---|----------------------------|-------------------------|
| ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ  | Жареная свинина | 1 | 3 | 9,5 | 180 °С | 65-75 |
| | Омлеты | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °С | 25-30 |
| | Треска, дорадо, палтус | 1 | 3 | 9,5 | 180 °С | 15 |
| | Булки | 1 | 2 или 4 | 9,5 | 175 °С | 25-30 |
| | Пироги | 1 | 2 | 10,5 | 200 °С | 40-45 |
| | Пресноводная рыба | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °С | 35-40 |
| | Полента с соусом | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °С | 25-30 |
| | Чизкейки | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °С | 25-30 |
| ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ  | Жареная свинина | 1 | 3 | 9 | 180 °С | 60-70 |
| | Запеченный кролик + | 1 | 2 | 9,5 | 190 °С | 55-65 |
| | Бездрожжевая лепешка | 1,5 | 2 | 10 | 200 °С | 25-30 |
| | Запеченный рак | 0,5 | 3 | 10 | 200 °С | 30-40 |
| | Треска, дорадо, палтус | 2 | 2 или 4 | 7,5 | 150 °С | 25-30 |
| | Булки | 2 | 2 или 4 | 9 | 180 °С | 25-30 |
| | Пироги с открытой фруктовой начинкой | 1,5 | 2 | 9 | 175 °С | 30-35 |
| | Пироги с мясом и овощами | 2 | 3 или 5 | 9 | 180 °С | 40-45 |
| ПИЦЦА  | Булки | 1 | 3 | Для уменьшения времени предварительного нагрева используйте функцию «Быстрое приготовление» | 170 °С | 30-35 |
| | Пита | 1 | 1 | | Макс. | 14-18 |
| | Овощной пирог | 0,8 | 3 | | 180 °С | 45-50 |
| | Pizza (Пицца) | 0,4 | 1-3 | | Макс. | 12-14 |
| | Курица (порционная) | 0,8 | 2 или 3 | | 170 °С | 55-60 |
| | Цесарка, кролик (порционные) | 0,8 | 2 | | 170 °С | 70-75 |
| | Индейка | 1,5 | 3 | | 170 °С | 85-90 |
| | Утка | 1,5 | 2 или 3 | | 170 °С | 80-85 |
| | Ростбиф | 1 | 3 | | 185 °С | 105-115 |
| | Дорада, морской окунь, треска | 0,8 | 3 | | 150 °С | 17-23 |
| | Фаршированные овощи | 1,5 | 3 | | 180 °С | 40-45 |
| | Печенье | 0,5 | 3 | | 160 °С | 13-17 |
| | Пироги с открытой фруктовой начинкой | 0,8 | 3 | | 170 °С | 32-38 |
| | Меренга | 0,5 | 3 | | 90 °С | 70-75 |
| ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ  | Тыквенный хлеб | 2,5 | 2 или 3 | 7 | 180 °С | 25-30 |
| | Цельнозерновой хлеб | 1 | 1-4 | 8 | 190 °С | 30-35 |
| | Выпечка из слоеного теста | 1 | 1-4 | 8 | 190 °С | 30-35 |
| | Пряное печенье | 0,75 | 1-3 | 8 | 190 °С | 25-30 |
| | Овощные пироги | 1 | 3 | 7 | 180 °С | 55-60 |
| | Торты | 0,5 | 2 или 3 | 7 | 180 °С | 25-30 |
| | Сырные пироги | 1,5 | 3 | 7 | 180 °С | 25-30 |
| | Форель в пергаменте | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °С | 15-20 |

| | | | | | | | |
|--|---|---------|---------|------|--------|---------|-------|
| ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ  | Запеченный кролик + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °С | 115-125 | |
| | Мясные пироги + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °С | 50-55 | |
| | Пироги с мясом и овощами | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °С | 35-40 | |
| | Цыпленок | 1,5 | 2 | 6 | 180 °С | 60-65 | |
| | Жареный молочный поросенок | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °С | 370-390 | |
| | Пряное печенье | 0,3 | 3 | 6 | 180 °С | 20 | |
| | Пироги с открытой фруктовой начинкой | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °С | 30-35 | |
| | Жареный картофель | 1 | 3 | 6 | 180 °С | 30-35 | |
| | БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ  | Фокачча | 1 | 3 | 11,5 | Макс. | 55-60 |
| | | Булки | 1 | 1-4 | 5,5 | 180 °С | 20-25 |
| Ржаной хлеб | | 1 | 3 | 5,5 | 180 °С | 25-30 | |
| Пицца | | 0,9 | 1-3 | 11,5 | Макс. | 10-11 | |
| Говяжий ростбиф | | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °С | 35-40 | |
| Свинина/телятина (окорок) | | 1 | 3 | 5,5 | 180 °С | 110-120 | |
| Индейка | | 1 | 3 | 5,5 | 180 °С | 45-50 | |
| ГРИЛЬ  | Крылышки цыпленка | 1 | 4 или 5 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Отбивные | 0,8 | 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Морские гребешки | 0,5 | 3 или 4 | 7 | Макс. | 14-16 | |
| | Жареный картофель | 1 | 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Пресноводная рыба | 1 | 3 или 4 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Запеченные томаты под сырным соусом | 0,4 | 2 или 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Кебабы из угря | 0,5 | 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Кебабы из индейки | 0,5 | 4 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| ТУРБОГРИЛЬ  | Куриные бедра | 1 | 4 или 5 | 9,5 | Макс. | 25-30 | |
| | Ребрышки | 0,5 | 4 | 14 | Макс. | 40-45 | |
| | Цесарка (порционная) | 1,2 | 4 | 14 | Макс. | 30-35 | |
| | Дорада в пергаменте | 1 | 3 | 8 | Макс. | 20-25 | |
| | Курица (порционная) | 1,5 | 3 | 14 | Макс. | 35-40 | |
| | Перепелка | 0,8 | 4 | 14 | Макс. | 30-35 | |
| | Сосиски | 1 | 4 | 14 | Макс. | 20-25 | |
| | Овощи | 1 | 4 или 5 | 14 | Макс. | 10-15 | |


Примечание. Данные в таблице приготовления блюд подтверждены тестами, проведенными группой профессиональных поваров. Они представлены только в качестве ориентира, и вы можете менять их в соответствии с собственными предпочтениями.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Духовку можно очищать традиционным способом (с помощью моющих средств, аэрозоля для очистки духовок), но только в случае сильного загрязнения и наличия стойких пятен.

Только для моделей SM / SMP

Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) рекомендуется придерживаться следующей процедуры:

- ▶ Поверните ручку выбора режима работы в положение «Режим естественной конвекции» .

- ▶ Установите ручку выбора температуры в положение 70 °С.
- ▶ Налейте 0,6 л воды в противень для выпекания и вставьте его в нижнюю направляющую.
 - Примерно через двадцать минут остатки пищи, приставшие к эмали, размякнут и их можно будет стереть влажной тряпкой.

ВАЖНО!

Перед сервисным обслуживанием всегда отсоединяйте духовку от сети. Данный прибор можно безопасно эксплуатировать как с направляющими для противня, так и без них.

- Изготовленные из нержавеющей стали и эмалированные детали духовки останутся в отличном состоянии при условии регулярной чистки с помощью воды или специальных растворителей. Тщательно высушите все детали духовки после чистки.
- Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна. **Не применяйте паровые очистители или струи воды.**
- Пятна от различных продуктов (соусы, сахар, яичные белки и жир) внизу духовки всегда возникают в результате брызг и разливаний.
 - Брызги появляются в результате приготовления на слишком высокой температуре, а разливания – из-за использования слишком маленькой посуды или неправильной оценки увеличения продукта в объеме во время приготовления.
 - Этих двух проблем можно избежать, используя глубокую посуду или противень, поставляемый в комплекте с духовке.
- Для очистки нижней части духовки рекомендуется удалять пятна, пока духовка еще теплая, пятна – свежие.

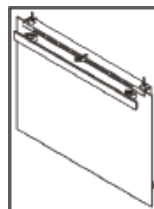
Очистка дверцы духового шкафа

- ▶ Дверцу духовки следует очищать (внутри и снаружи) горячей водой после полного остывания прибора. Не используйте абразивную ткань. Для чистки стекла используйте специальные моющие средства.
- ▶ Для чистки эмалированных поверхностей и камеры духовки используйте горячую воду и неабразивные моющие средства.

Только для моделей CR 86

Для более тщательной очистки можно снять декоративную пластиковую панель с дверцы духового шкафа.

- ▶ При открытой дверце нажмите на панель с обеих сторон и снимите ее, как показано на рисунке.
- ▶ При повторной установке на дверцу духового шкафа вставьте панель на место и слегка прижмите ее, пока не защелкнутся боковые крепления.

**Снятие внутренних стеклянных панелей с дверцы духового шкафа (только для моделей CL, CR, SM) (рис. 2)**

Стекла дверцы духового шкафа можно снять указанным ниже способом, чтобы обеспечить возможность тщательной очистки внутренних стеклянных панелей.

- ▶ Когда дверца полностью открыта, поверните два черных блока (со словом CLEAN («Очистка»)) внизу дверцы на 180°, чтобы они вошли в специальные углубления в корпусе духовки.

Примечание. Блоки необходимо повернуть полностью (они должны встать на место со щелчком).

- ▶ Осторожно поднимите внутренние стеклянные панели: два блока заблокируют закрытие дверцы (если блоки повернуты не полностью, при попытке извлечения стекол дверца сразу закроется).
- ▶ После завершения очистки установите внутренние стеклянные панели обратно (слова TEMPERED GLASS («Закаленное стекло»)) должны быть отчетливо видны) и поверните два блока, фиксирующие стекло, в начальное положение.



Не пытайтесь закрыть дверцу, если стеклянную панель частично или полностью удерживает хотя бы один из блоков. После очистки всегда поворачивайте оба блока, прежде чем закрывать дверцу.

Снятие внутренних стеклянных панелей с дверцы духового шкафа (только для моделей CM) (рис. 3)

Стекло дверцы духового шкафа можно снять указанным ниже способом, чтобы обеспечить возможность тщательной очистки внутренних стеклянных панелей.

- ▶ Когда дверца полностью открыта, поверните два черных блока (со словом CLEAN («Очистка»)) вниз дверцы на 180°, чтобы они вошли в специальные углубления в корпусе духового шкафа (рис. 3а и 3б).

Примечание: блоки необходимо повернуть полностью (они должны встать на место со щелчком).

- ▶ Осторожно поднимите внутренние стеклянные панели: (рис. 3с): два блока заблокируют закрытие дверцы (если блоки повернуты не полностью, при попытке извлечения стекла дверца сразу закроется).
- ▶ Чтобы извлечь промежуточное стекло, вытащите две боковые прокладки (рис. 3d) и поднимите стекло вверх (рис. 3е).
- ▶ После завершения очистки установите на место промежуточное стекло (рис. 3f) (корректное положение обозначено словами TEMPERED GLASS («Закаленное стекло»), которые должны быть отчетливо видны), разместив его в соответствующих канавках, расположенных в верхней части дверцы, и протолкнув его до конца канавок.
- ▶ Затем замените обе прокладки (рис. 3g), уделяя особое внимание тому, чтобы они были вставлены как можно дальше, до контакта с верхней кромкой дверцы.
- ▶ И, наконец, установите на место внутренние стеклянные панели (рис. 3h) и поверните два блока, фиксирующие стекло, в начальное положение зажима.



Не пытайтесь закрыть дверцу, если стеклянную панель частично или полностью удерживает хотя бы один из блоков. После очистки всегда поворачивайте оба блока, прежде чем закрывать дверцу.

Снятие дверцы духовки (рис. 4)

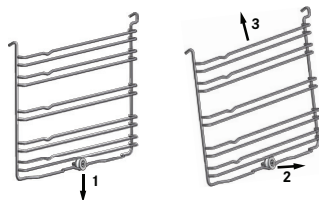
Чтобы упростить очистку духовки, можно снять дверцу, выполнив указанное ниже действие с петлями.

- ▶ Петли дверцы оснащены двумя съемными замками (А). Чтобы освободить петлю, поднимите замок (А).
- ▶ Затем поднимите дверцу и потяните ее на себя; для этого возьмите дверцу с двух сторон возле петель.
- ▶ Чтобы установить дверцу на место, сначала проденьте петли в канавки.
- ▶ Перед закрытием дверцы не забудьте повернуть два замка (А), которые фиксируют петли.

См. изображения в конце инструкции.

Снятие боковых каркасов

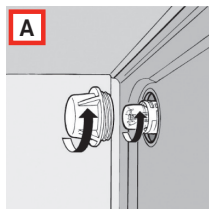
- ▶ Согните вниз крестовину, зафиксированную во втулке, и извлеките ее из паза.
- ▶ Отклоните каркас вверх примерно на 60° и слегка нажмите на него в направлении наклона.
- ▶ Удерживая каркас наклонным, извлеките два верхних крючка из соответствующих отверстий.



Установка боковых каркасов

- ▶ Удерживая каркас наклонным, вставьте верхние крючки в соответствующие отверстия, слегка нажимая в направлении наклона.
- ▶ При наклонном каркасе тяните в направлении наклона, пока верхние крючки не упрутся в наружную кромку стенки отделения.
- ▶ Поверните каркас к стенке отделения. Согните вниз крестовину, зафиксированную во втулке, и извлеките ее из паза.

Замена лампы духового шкафа



Духовые шкафы FRANKE оснащаются круглой лампочкой, располагаемой в верхнем левом углу задней части камеры. Чтобы заменить лампочку освещения духовки,

выполните следующие действия:

- ▶ Отключите питание прибора с помощью всеполюсного выключателя, посредством которого прибор подключен к электросети, или отсоедините вилку кабеля (при наличии доступа).
- ▶ Открутите стеклянную крышку (А).
- ▶ Выкрутите лампу и замените ее на лампу, устойчивую к высоким температурам (300 °С) и имеющую следующие характеристики:
 - Напряжение: 220–240 В ~ 50/60 Гц
 - Мощность: 25 Вт
 - Цоколь: G9

- ▶ Установите на место стеклянную крышку (А) и заново подключите питание.

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению лампы!

- ▷ Не прикасайтесь к лампам голыми руками.
- ▷ Используйте ткань или бумажное кухонное полотенце.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электротоком!

- ▷ Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неправильная установка может стать причиной поражения электротоком!

- ▷ Выключите духовой шкаф.
 - В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электрощите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|---|---------------------|
| Напряжение и частота электрического питания | 220–240 В, 50/60 Гц |
| Общая мощность и номинал предохранителя | 2850 Вт~ 16 А |
| Мощность и нагревательные элементы | |
| Верхний | 1000 Вт |
| Нижний | 1250 Вт |
| Гриль | 2250 Вт |
| Кольцевой | 2000 Вт |
| Вентилятор | 30 Вт |
| Тангенциальный вентилятор | 15 Вт |
| Лампа духовки | 1 x 25 Вт |

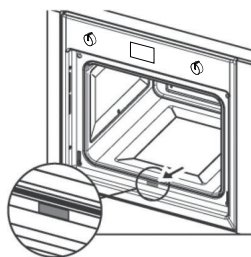
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

В случае возникновения проблем с эксплуатацией обратитесь в сервисный центр компании Franke (см. прилагаемый список).

Пользуйтесь услугами только авторизованных технических специалистов.

Сообщите:

- тип неисправности;
- модель прибора (Art./Cod.);
- серийный номер (S. N.).



Данная информация указана на паспортной табличке прибора на гарантийном сертификате.

УТИЛИЗАЦИЯ

Информация для пользователей



Этот символ на изделии или на его упаковке означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами.

Чтобы избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья людей, прибор нужно утилизировать согласно действующим нормам.

Дополнительную информацию об утилизации прибора можно получить у компетентных органов, местной службы утилизации отходов или у продавца устройства.

Сдайте прибор в специальный пункт сбора отслуживших электронных и электрических устройств.

В соответствии с Директивой 2012/19/ ЕС по сокращению опасных веществ, используемых в электрических и электронных устройствах, и утилизации отходов.

Символ с перечеркнутой корзиной для мусора указывает на то, что после прекращения использования изделия его нельзя выбрасывать как бытовые отходы.

Следовательно, когда срок эксплуатации устройства завершится, потребителю необходимо сдать его в соответствующий пункт сбора электронных и электрических отходов или вернуть дилеру при покупке нового устройства эквивалентного типа.

Надлежащая экологичная утилизация устройства в соответствии с правилами раздельного сбора отходов для последующей вторичной переработки помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также упрощает вторичное использование материалов устройства.

Информация для испытательных институтов

Для расчета объема извлеките внутренние проволочные направляющие, если таковые имеются (согласно стандартам 2009/60350-50304/EN).

ПРОВЕРЕННАЯ ПОСУДА

Соответствие стандарту EN/IEC 60350
Эти таблицы созданы для контролирующих органов, чтобы упростить исследование и тестирование различных приборов.

Использование таблицы приготовления блюд

В таблице приводятся указания относительно того, какая функция идеально подойдет для приготовления того или иного блюда на одной или нескольких полках одновременно.

Время приготовления рассчитывается с момента помещения продукта в духовой шкаф и не включает предварительный нагрев (если он вообще требуется). Значения температуры и времени приготовления являются приблизительными и зависят от качества продуктов и типа принадлежности.

Сначала следует использовать рекомендованные значения, а затем, если результат вас не устроит, увеличить или сократить время. Мы рекомендуем использовать принадлежности, входящие в комплект поставки, формы для выпечки тортов и противни, изготовленные из черных металлов. Придерживайтесь таблицы выбора, в которой указано, на каких полках следует размещать те или иные продукты.

Приготовление различных блюд одновременно

Используя рекомендованные функции принудительной конвекции, можно готовить несколько блюд на разных полках одновременно. При приготовлении только на одной полке также можно использовать статическую функцию.

| Рецепт | Функция | Предварительный нагрев | Уровень (снизу вверх) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------|-------------|--|
| Песочное печенье | ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА | 4 | 160 | 20 | Ур. 4: плоский противень |
| | ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА | 3-4 | 160 | 23 | Ур. 4: плоский противень Ур. 3: глубокий поддон |
| Маленькие пирожные | ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА | 3 | 160 | 25 | Ур. 3: плоский противень |
| | ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА | 3-4 | 160 | 23 | Ур. 4: плоский противень |
| Бисквитный нежирный торт | ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА | 2 | 160 | 45 | Ур. 2: форма для выпечки на решетке |
| | ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА | 2 | 170 | 30 | Ур. 2: форма для выпечки на решетке |
| Яблочный пирог | ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА | 1 | 180 | 65 | Ур. 1: форма для выпечки на решетке |
| | БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | ДА | 1 | 180 | 55 | Ур. 1: форма для выпечки на решетке |

| Рецепт | Функция | Предварительный нагрев | Уровень (снизу вверх) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|--|------------------------|-----------------------|------------|-------------|--|
| Два яблочных пирога | БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | ДА | 1-3 | 180 | 80 | Ур. 3: форма для выпечки на решетке Ур. 1: форма для выпечки на решетке |
| Торты на дрожжах | ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ | ДА ДА | 2 2 | 165 165 | 27 35 | Ур. 2: форма для выпечки на решетке Ур. 2: форма для выпечки на решетке |
| Приготовление на гриле | | | | | | В случае приготовления блюд непосредственно на решетке поместите противень на полку, расположенную под ней. В него будут попадать остатки от приготовления продуктов, и духовка останется чистой. При приготовлении пищи на гриле рекомендуется оставить зазор в 3-4 см от передней кромки решетки, чтобы упростить процедуру ее извлечения. |
| Поджаренный сэндвич* (предварительный нагрев 5 мин) | ГРИЛЬ | ДА | 4 | 200 | 3-5 | Ур. 4: решетка |
| Бургеры** (без предварительного нагрева) | ГРИЛЬ | НЕТ | 4 | 200 | 35 | Ур. 4: решетка Ур. 3: противень |

* Дверца должна быть закрыта в течение всего времени приготовления.

** Переверните через 10 минут.

ЗМІСТ

| | | | |
|--------------------------------------|----|--|----|
| Про цей посібник | 81 | Програми готування | 88 |
| Користування за призначенням | 82 | Аналоговий програмувальний пристрій | 89 |
| Вказівки щодо безпеки | 82 | Цифровий програмувальний пристрій | 91 |
| Правильне встановлення та розміщення | 84 | Перше ввімкнення | 92 |
| Правильне користування | 84 | Поради | 93 |
| Обслуговування та чищення | 85 | Таблиця готування | 93 |
| Ремонт | 85 | Чищення та обслуговування | 94 |
| Виведення з експлуатації | 85 | Технічні дані | 97 |
| Інформація щодо енергозбереження | 85 | Підтримка | 98 |
| Огляд | 85 | Утилізація | 98 |
| Установлення | 86 | Пробні страви | 99 |
| Моделі CL, CR, SM, SMP | 87 | Як користуватися таблицею приготування страв | 99 |
| Моделі CM | 87 | | |
| Експлуатація | 87 | | |
| Приєднання до електромережі | 88 | | |





ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

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

Ілюстрації, описані в тому чи іншому розділі, можна знайти в кінці цього посібника.

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

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

| Символ | Значення |
|---|--|
|  | Символ попередження. Попередження про небезпеку травмування. |
|  | Запобіжні заходи та попереджувальні примітки, що допомагають уникнути травм чи псування майна. |
|  | Дія. Вказує на дію, яку слід виконати. |
|  | Результат. Результат однієї чи кількох дій. |

КОРИСТУВАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

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

Цей прилад спроектовано так, щоб він давав змогу досягати професійного рівня продуктивності вдома.

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

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

▷ Перш ніж користуватися піччю, слід ретельно ознайомитися з посібником користувача та інформацією щодо техніки безпеки.

▷ Збережіть посібник, щоб звертатися до нього в майбутньому.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що можуть статися внаслідок неправильного встановлення та неправильного, неналежного чи нерозсудливого користування приладом. Щоб гарантувати електричну безпеку печі, її слід приєднати до заземленої електромережі, дотримуючись чинних норм. Щоб цей електричний прилад працював безпечно та ефективно, дотримуйтеся таких правил:

- ▷ Звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів.
- ▷ Не змінюйте функції та характеристики приладу.
- ▷ Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- ▷ Дітям гратися с приладом заборонено!
- ▷ Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- ▷ Цей прилад – не іграшка!
- ▷ Не залишайте дітей біля приладу без нагляду.
- ▷ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- ▷ Не дозволяйте дітям торкатися приладу чи елементів його керування в моменти використання та відразу після завершення роботи.
- ▷ Установіть прилад так, щоб його можна було відключити від джерела живлення; відстань між розімкнутими контактами має гарантувати повне знеструмлення відповідно до умов перенапруги категорії III. Засоби для роз'єднання повинні бути включені в фіксовану проводку відповідно до правил підключення.
- ▷ Користуйтеся лише температурними сенсорами, які рекомендовано для цієї печі.
- ▷ Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.



Небезпека опіків!

- ▷ У процесі роботи прилад нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів усередині печі. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.



Небезпека опіків!

Кінець ручки дверцят може нагріватися внаслідок відведення гарячого повітря.

- ▷ Завершивши роботу з піччю, слід обов'язково переводити ручки керування в позицію вимкнення.

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

- ▷ Не використовуйте абразивні очисні засоби або гострі металеві скребачки для очищення скляних деталей дверцят печі або шарнірних кришок варильної поверхні (у відповідних випадках), оскільки вони можуть подряпати поверхню та спричинити розтріскування скла.
- ▷ Не чистьте прилад парюю чи прямими струменями води.
- ▷ Щоб запобігти ризикам, заміну шнура живлення в разі його пошкодження має здійснювати виробник, його представник або фахівець з відповідною кваліфікацією.

УВАГА! Щоб уникнути небезпеки, яка виникає через ненавмисне скидання термовимикача, на цей прилад не можна подавати живлення через зовнішній перемикальний пристрій, як-от таймер, або підключати прилад до контуру, що регулярно вмикається й вимикається комунальним підприємством.

Правильне встановлення та розміщення

- ▷ Бережіть прилад і пакувальні матеріали від дітей.
- Якщо передбачено, що піч буде стаціонарно приєднана до джерела живлення:
- ▷ Установлювати прилад має виключно представник сервісного центру, електрик чи спеціально навчена особа з відповідними знаннями та належною освітою.
- ▷ Пристрій слід підключати безпосередньо до розетки електромережі. Заборонено приєднувати прилад через перехідники, розгалужувачі та подовжувачі.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).



Ризик смерті!

- ▷ Тримайте домашніх тварин подалі від пристрою.
- ▷ Пакувальні матеріали (наприклад, пластикова плівка та полістирол) становлять небезпеку для дітей.
- ▷ Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

Правильне користування

- ▷ Пристрій призначено виключно для приготування їжі та підготовки харчових продуктів до споживання.
- ▷ Обов'язково вдягайте кухонні рукавиці, коли ставите посуд у піч і виймаєте його 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 користуйтеся займистими рідинами біля печі.



Ризик перегрівання та несправності печі через блокування вентиляції!

- ▷ Категорично заборонено застилати внутрішній простір приладу алюмінієвою фольгою.
- ▷ Не затуляйте вентиляційні отвори вентилятора або охолоджувальні отвори над дверцятами печі.



Небезпека опіків!

- ▷ Відчиняючи або зачиняючи дверцята, слід завжди братися за середину ручки.



Ризик ураження електричним струмом від пошкодженого приладу!

- ▷ Не вмикайте пошкоджений прилад.
- ▷ Викрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті.
- ▷ Зверніться до сервісного центру.



Ризик ураження електричним струмом!

- ▷ Не торкайтеся приладу вологими ділянками тіла.
- ▷ Не користуйтеся приладом босоніж.
- ▷ Від'єднуючи прилад від розетки, не тягніть за сам прилад чи кабель живлення.

Обслуговування та чищення

Перед обслуговуванням або чищенням:

- ▷ Від'єднайте пристрій від джерела живлення (наприклад, викрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті).



Ризик ураження електричним струмом унаслідок потраплення рідини в прилад!

Прилад містить електричні компоненти.

- ▷ Стежте за тим, щоб усередину пристрою не потрапляли рідини.
- ▷ Заборонено чистити прилад струменем пари.
- ▷ Заборонено протирати робочі елементи приладу вологою ганчіркою.

Ремонт

- ▷ Установлювати та ремонтувати прилад дозволено виключно кваліфікованому персоналу.

- ▷ Звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого виробником, або ж до кваліфікованого персоналу в таких випадках:
 - якщо ви маєте сумніви щодо цілості приладу одразу після його розпакування;
 - для встановлення приладу (згідно з інструкціями виробника);
 - якщо виникають сумніви щодо правильності роботи приладу;
 - у разі несправності чи незадовільної роботи приладу;
 - для заміни електророзетки, якщо вона несумісна з вилкою приладу.

Виведення з експлуатації

- ▷ Якщо ви більше не збираєтеся користуватися піччю, викличте спеціаліста сервісного центру або іншу кваліфіковану особу, яка від'єднає піч від джерела живлення.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

РЕЖИМ РОБОТИ ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ споживає менше енергії, ніж інші доступні функції готування.

- ▷ 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

А. Перемикач вибору програми

Для вибору режиму роботи приладу залежно від типу готування. Якщо вибрати перемикачем котрусь із програм, підсвітиться індикатор, сигналізуючи, що прилад увімкнено.

В. Програмувальний пристрій

Духові шафи Franke мають різні системи управління часом готування та керування; докладні вказівки див. на сторінці 89. Щоб отримати відповідні інструкції з користування, визначте тип системи керування вашого приладу.

С. Індикатор термостата

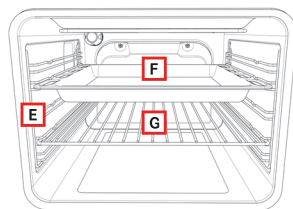
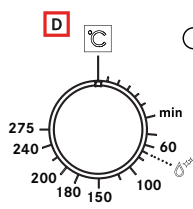
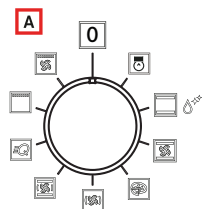
Позначений символом **C** і сповіщає, що нагрівальні елементи ввімкнуто. Вимикається в разі досягнення встановленої температури та знову підсвічується, коли нагрівання вмикається знову. Рекоменується перевіряти, чи досягнуто температури, перш ніж поміщати продукти в прилад.

Д. Перемикач регулювання температури (термостат)

Слугує для встановлення потрібної температури для конкретного типу продуктів, підтримуючи постійну температуру під час готування. Щоб вибрати потрібну температуру, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою, спрямувавши вказівник на відповідне числове значення. Максимальна температура становить приблизно 275 °С.

Е. Напрямні для решітки й піддону

Слугують для правильного розміщення решітки й піддону в п'яти попередньо визначених позиціях (нумерація від 1 до 5 починається знизу). Оптимальну позицію для того чи іншого способу готування можна знайти в таблиці (стор. 93).



Ручки зображені лише у якості ілюстрації. Беріть до уваги ті, що є на вашому пристрої.

УСТАНОВЛЕННЯ

Важливо! Встановлення (рис. 5) має здійснюватися відповідно до чинних стандартів та правил.

Встановлення пристрою має здійснювати виключно ліцензований та фаховий персонал.

Ф. Піддон

Зазвичай використовується для збору соків з їжі, що готується на грилі, або для безпосереднього приготування їжі; піддон для збору рідини необхідно витягнути з печі, якщо вона не використовується. Піддон виготовлено з емальованої сталі класу «АА», що допускає контакт із харчовими продуктами.

Примітка. Щоб досягти оптимальних результатів готування, рекомендовано вставляти піддон скісною частиною до задньої стінки духової шафи.

Г. Решітка

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. Рекомендовано уникати безпосереднього контакту харчових продуктів із решіткою.

Вимоги до кухонної шафи

- ✓ Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° С):

- невідповідні матеріали або клеї можуть призвести до деформації чи відклеювання.
- ✓ У монтажній ніші має бути достатньо місця для електричного приєднання.
- ✓ Монтажна ніша, у яку встановлюють прилад, має бути достатньо міцна, щоб витримати його вагу.
- ▷ Слід безпечно встановлювати піч в заглибленні кухонної шафи.
- ▷ Піч можна встановлювати у вертикальній шафі або під поверхнею модульного елемента за умови забезпечення достатньої вентиляції.

Моделі CL, CR, SM, SMP

(Мал. 6d)

Вставте прилад у нішу. Зафіксуйте його за допомогою чотирьох гвинтів і чотирьох втулок із комплекту, використовуючи підготовлені отвори в бічних панелях (рис. 6d).

Моделі CM

(рис. 6a/6b/6c)

- ▶ Виміряйте ширину виступу шафи (S), яка зазвичай може становити 16, 18 або 20 мм.
 - **16 мм виступ:** на кожній кріпильній скобі (F) розмістити 2 зажими (T) з позначенням номер 16.
 - **18 мм виступ:** на кожній кріпильній скобі (F) розмістити 2 зажими (T) з позначенням номер 18.
 - **20 мм виступ:** для 20 мм виступу зажими використовувати не потрібно.
- ▶ Розмістіть кріпильні скоби (F) на рівні виступу шафи та знизу опорної поверхні печі.
- ▶ Зафіксуйте кріпильні скоби (F) гвинтами (V).
- ▶ Розмістіть піч всередині шафи, відкрийте дверцята повністю та прикріпіть їх до скоб (F) за допомогою 4 гвинтів (U) та 4 пластикових вставок (D).

Примітка (застосовується до всіх моделей) (Рис. 6e)

Якщо прилад потрібно встановити під варильною панеллю, спочатку поверніть верхнє з'єднання (R) праворуч або ліворуч, щоб прилад увійшов правильно (рис. 6e).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Цей прилад поєднує в собі переваги «статичних» духових шаф із природною конвекцією і сучасних вентиляторних духових шаф. Цей прилад дуже гнучкий і дає змогу просто й безпечно вибирати бажаний спосіб готування з шести наявних. За допомогою перемикачів (A) і (D) на панелі керування можна вибирати потрібні програми й температуру. Для оптимального користування духовою шафою Franke рекомендуємо звернутися до таблиці готування страв на сторінці 93.

Охолоджувальний вентилятор

Аби дверцята, панель керування та бічні поверхні печі Franke не перегрівалися, її оснащено вентилятором охолодження, який автоматично активується при нагріванні печі. Коли вмикається вентилятор, повітря виходить спереду духової шафи між передньою панеллю та дверцятами. Конструктори приділили особливу увагу тому, щоб випущене повітря не заважало на кухні, а шум був якомога тихіший.

Для захисту кухонного обладнання, вентилятор продовжує працювати після завершення готування, доки піч достатньо не охолоне.



Освітлення духової шафи

Цей символ означає, що освітлення духової шафи ввімкнено без жодного нагрівання. Такий варіант корисний для чищення вимкненої духової шафи, даючи змогу бачити робочу камеру.

Розморожування

Для розморожування харчових продуктів рекомендовано таку процедуру:

- ▶ Установіть перемикач вибору програми (A) в позицію «ТУРБОГРИЛЬ».
- ▶ Установіть перемикач термостата (D) на 0 °C.

Приєднання до електромережі

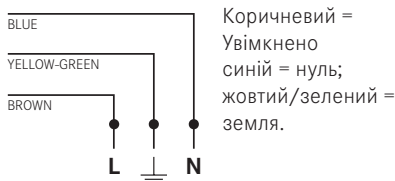
Печі Franke поставляються в комплекті з 3-жильним шнуром живлення, що має вільні клеми.

Якщо прилад приєднано до електромережі стаціонарним способом, установіть такий пристрій, який забезпечить від'єднання з відстанню розмикання контактів (мінімум 3 мм), що гарантує повне знеструмлення в разі перенапруги категорії III.

Переконайтеся, що:

- ✓ Штепсель та розетка витримують струм 16 А.

- ✓ До штепсельної вилки й розетки можна легко дістати; вони розташовані так, що під час вставляння чи витягання вилки немає небезпеки випадково торкнутися частин під напругою.
- ✓ Штепсельну вилку можна легко вставити.
- ✓ Після встановлення печі до кухонної шафи вона не спирається на штепсель;
- ✓ Клеми обох приладів не з'єднано з однією й тією ж вилкою.
- ✓ 3 x 1,5 мм² кабель типу H05VV-F використовується при заміні кабелю електроживлення.
- ✓ Дотримано полярність вільних кінців кабелю.



Примітка.

Перевірте чи характеристики побутової електричної системи (напруга, максимальна потужність та струм) відповідають вимогам печі Franke.

Частота електромережі визначається під час увімкнення.

Програми готування



ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ

Джерелом тепла слугують верхній і нижній нагрівальні елементи. Це функція традиційного готування, яка дає змогу рівномірно обробляти страву на одній полиці.

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 275 °C.



ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ

Вмикаються верхній нагрівальний елемент, нижній нагрівальний елемент і вентилятор усередині духової шафи. Постійне й одноманітне тепло рівномірно обробляє харчові продукти. Одночасно можна готувати кілька страв на найбільшій полиці.

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 275 °C.



ВИПІКАННЯ ПИЦЦІ

Частково вмикаються кільцевий, нижній та верхній нагрівальні елементи. Рівномірний розподіл температури у поєднанні з примусовою циркуляцією повітря робить цю функцію ідеальною для приготування усіх видів піци.

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 275 °C.



ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ

Вмикається кільцевий нагрівальний елемент і починає працювати вентилятор. Постійне та рівномірне тепло однаково готує та підрум'янює страви. Одночасно можна готувати різні страви, за умови, що вони готуються при однаковій температурі. Це найм'якший вид готування з вентилятором, доступний у цій печі Franke, та ідеально підходить для випікання тортів та печива, даючи можливість одночасно використовувати три полиці.

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 275 °C.



ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ У РЕЖИМІ MULTI POWER

Вмикається кільцевий нагрівальний елемент, а також частково вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи та вентилятор. У порівнянні з попередньою функцією, це більш потужний та швидший спосіб досягнути необхідної температури; що у поєднанні з рівномірним розподілом тепла, ідеально підходить для запікання м'яса, риби, а також страв з макаронів, з можливістю використання до 3 полиць.

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 275 °С.



QUICK COOKING (ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ)

Вмикається кільцевий нагрівальний елемент, разом із верхнім та нижнім нагрівальними елементами та вентилятором. Це найпотужніша функція, доступна на вашій печі Franke, а спеціально спроектований розподіл тепла є більш інтенсивним у нижній частині печі; що ідеально підходить для випікання піци або швидкого приготування заморожених продуктів загалом. Ця функція може використовуватися для швидкого нагрівання печі до необхідної температури, після чого можна вибрати іншу доступну програму.

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 275 °С.



ГРИЛЬ

Вмикається нагрівальний елемент гриля у верхній частині духової шафи. У цьому випадку швидке готування від промислової поверхні зберігає внутрішню ніжність м'яса. На грилі можна також смажити грінки (максимум дев'ять за раз). Готувати на грилі в духовій шафі Franke можна за умови, що дверцята духової шафи повністю зачинено. Примітка. Нагрівальний елемент гриля дуже нагрівається під час роботи. Будьте обережні, щоб випадково не торкнутися його, пересуваючи продукти в духовій шафі. У будь-якому разі конструкція отвору духової шафи Franke забезпечує максимально можливий захист рук.

Перемикач термостата (D) зазвичай має бути встановлений на максимальне значення 200 °С. Можна встановити й нижчу температуру, однак тоді готування на грилі триватиме довше.



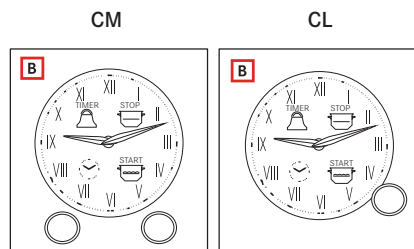
ТУРБОГРИЛЬ

Вмикаються нагрівальний елемент гриля у верхній частині духової шафи й вентилятор. Ця функція поєднує одностороннє випромінювання тепла з примусовою циркуляцією повітря в духовій шафі. Це не дає поверхні харчових продуктів підгоряти та вможливує глибше проникнення тепла. Турбогриль якнайліпше підходить для смаження мішаного м'яса й овочів, ковбасок, реберець і баранячих котлет, курчат, перепілок, свинячої вирізки тощо.

Перемикач термостата (D) зазвичай має бути встановлений на максимальне значення 200 °С. Можна встановити й нижчу температуру, однак тоді готування на грилі триватиме довше.

Аналоговий програмувальний пристрій

(рис. 1а, 1б)



Годинник наперед настроєно для ручного користування приладом, тому додатково регулювати його не обов'язково.

Правий перемикач

- ▶ Натисніть правий перемикач для вибору послідовності активації функцій (таймер, закінчення готування, початок готування, налаштування часу), про що сигналізує відповідне блимання світлодіодного індикатора.
- ▶ Коротко натиснувши перемикач, можна перевірити вже запрограмовані параметри (запит). Натиснувши його приблизно на 2 секунди, можна скасувати параметри (скидання).

Лівий перемикач

(правий перемикач для CL)

- ▶ Поверніть лівий перемикач (правий перемикач для CL), щоб налаштувати стрілки годинника для активації функції (блимання світлодіодного індикатора).


Світлодіоди

- ✓ Блимання: сигналізує або про готовність до настроювання, або про те, що виконання функції завершено (у поєднанні з дзвінком).
- ✓ Світіння: виконується функція.

Таймер





- ▶ Для налаштування таймера, натисніть правий перемикач один раз (відповідний світлодіодний індикатор почне блимати); після цього поверніть лівий перемикач (правий перемикач для CL), щоб перевести стрілки для встановлення часу приготування.
- ▶ Натисніть правий перемикач знову для підтвердження налаштування; відповідний світлодіодний індикатор перестане блимати.
 - Після цього стрілки годинника повернуться в початкову позицію, указуючи поточний час. Коли відлік часу завершиться, пролунає дзвінок. Цей звук можна зупинити, натиснувши правий перемикач.
 - Таймер не керує нагріванням.

Завершення готування

- ▶ Щоб налаштувати час закінчення готування, натисніть перемикач двічі (світлодіодний індикатор символу  почне блимати); після цього поверніть лівий перемикач (правий перемикач для CL), щоб перевести стрілки для встановлення часу закінчення приготування.
 - Світлодіод блиматиме протягом наступних 10 секунд (у цей час можна внести корективи). Після цього встановлене значення буде застосоване, а світлодіод перейде в стан неперервного світіння.
 - Цього можна досягнути, натиснувши правий перемикач двічі під час блимання. Після закінчення приготування, нагрівання печі вимкнеться і буде звучати дзвінок протягом 1 хвилини; цей звук можна зупинити, натиснувши правий перемикач.

Примітка. По завершенні готування духово шафа кілька хвилин підтримує температуру, близьку до встановленого перед цим значення. Отже, радимо вийняти страву, щоб запобігти її перетриманню.

Завершення готування з відкладеним запуском

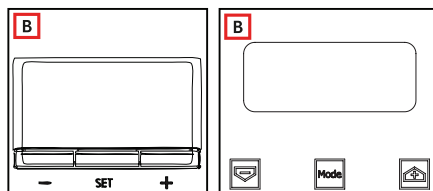
- ▶ Відкладений запуск готування можна увімкнути лише після закінчення процесу готування; після налаштування, натиснення правого перемикача підтверджує команду “stop” (зупинити) та активує блимання світлодіодного індикатора для значка .
- ▶ Поверніть лівий перемикач (правий перемикач для CL) для того, щоб також налаштувати початок часу готування (зазвичай це відбувається перед закінченням, тому стрілки можуть рухатися лише назад).
- ▶ Підтвердіть, натиснувши правий перемикач ще раз.
- ▶ Якщо не переривати блимання 10 секунд, дані будуть застосовані автоматично.
 - Символи  і  світлитимуться далі. Духова шафа ввімкнеться в установлений час, після чого світлитиметься тільки символ .
 - Після закінчення часу готування, дзвінок буде звучати протягом 1 хвилини; цей звук можна зупинити, натиснувши правий перемикач.

Установлення часу доби

- ▶ Для налаштування точного часу, просто натисніть перемикач тричі (світлодіодний індикатор символу годинника почне блимати), після цього поверніть лівий перемикач (правий перемикач для CL).
- ▶ Після налаштування правильного часу, натисніть правий перемикач для підтвердження.

Цифровий програмувальний пристрій

(рис. 1с, 1d, 1е)



Дає змогу програмувати духову шафу в таких режимах:

- відкладений запуск готування зі встановленою тривалістю,
- негайний запуск готування зі встановленою тривалістю,
- таймер.

Установлення часу на цифровому годиннику

Після підключення приладу до електромережі або відновлення перерваного електропостачання на дисплеї блимає індикація «0.00».

- ▶ На кілька секунд одночасно натисніть кнопки + і -. Час доби можна встановлювати за допомогою кнопок + і -, поки блимає крапка між годинами й хвилинами.
 - Якщо режим установлення часу вибрано за активної автоматичної програми, автоматична програма скасовується.

Щоб підкоригувати час, повторіть описані вище дії.

Змінення частоти звукового сигналу

Частоту звукового сигналу можна змінити, якщо не запрограмовано цикл готування (а отже, дисплей показує час доби).


- ▶ Одночасно натисніть кнопки + і - (у меню змінення часу).
- ▶ Натисніть Mode (Режим) або Set (Установлення), щоб вибрати меню змінення частоти звукового сигналу.
- ▶ Частоту звукового сигналу можна змінювати, натискаючи кнопку Mode (Режим) або Set (Установлення); на дисплеї з'являтиметься індикація «ton1», «ton2», «ton3».


Користування духовою шафою в ручному режимі

Після встановлення часу програмувальний пристрій автоматично перемикається в ручний режим.

Відкладений запуск готування зі встановленою тривалістю

- ▶ Коли дисплей показує час доби, двічі натисніть кнопку Mode (Режим) або Set (Установлення), щоб установити тривалість.
- ▶ Потім знову натисніть ту саму кнопку, щоб установити час завершення готування.
- ▶ Установіть бажаний час за допомогою кнопок + і -.
 - Під час коригування тривалості або часу завершення символ Auto неперервно підсвічується.
 - Після встановлення тривалості програми наблизити час завершення більше не можна.
 - Аналогічно, тривалість програми не можна збільшити після встановлення часу завершення.
 - Задані значення часу завершення й тривалості визначають час запуску програми так:

$$\text{час запуску} = \text{час завершення} - \text{тривалість}.$$
 - Після встановлення тривалості й часу завершення на дисплей і далі виводиться час завершення.
 - Програма запускається, коли час доби збігається з часом запуску: символ Auto світиться неперервно, а символ  починає блимати.
 - Після початку готування на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу. Якщо вибрано тільки час завершення готування (тривалість = 0), починається готування, а дисплей відображає зворотний відлік часу.
 - Символ Auto світиться під час очікування відкладеного запуску, а також протягом усієї тривалості готування.


- Символ  блимає під час очікування відкладеного запуску, а після запуску світиться неперервно.
- Звуковий сигнал дзвенить після закінчення готування; щоб вимкнути його, натисніть Set (Установлення) або зачекайте доки він перестане дзвеніти.

Напівавтоматична програма з тривалістю або часом завершення


Установлення часу програми

- ▶ Щоб вибрати тривалість програми або час завершення, двічі натисніть кнопку Mode (Режим) або Set (Установлення) і задайте бажаний час за допомогою кнопок + і - .
 - Під час коригування тривалості або часу завершення блимає відповідний символ Auto.
 - Після встановлення тривалості програми наблизити час завершення більше не можна. Аналогічно, тривалість програми не можна збільшити після встановлення часу завершення.

Виконання програми

- Коли виконується автоматична програма (а отже, функція готування активна), символ Auto світиться, а залишок часу готування виводиться на дисплей у формі зворотного відліку. Символ  теж світиться.

Завершення автоматичної програми

- Коли спливає тривалість програми або досягається час завершення, вимикається відповідний символ .
- Після закінчення автоматичної програми, засвічується символ Auto, на дисплеї з'являється напис "End" (Закінчено) та звучить переривчастий звуковий сигнал (який можна зупинити, натиснувши Set (Установлення)).

Функція таймера

Таймер дає змогу встановити час, від якого починається зворотний відлік. Ця функція не вмикає і не вимикає духову шафу, а тільки подає звуковий сигнал, коли час вийшов.

- ▶ Один раз натисніть кнопку Mode (Режим) або Set (Установлення). На дисплеї з'явиться таке:



- Зблимає символ дзвоника. Тоді можна буде встановити тривалість дзвінка за допомогою кнопок + і - . Коли ця функція активна, світиться символ дзвоника, а дисплей показує решту часу (зворотний відлік).
- Після закінчення часу, звучить сигнал (який можна зупинити, натиснувши Set (Установлення)).

Змінення/видалення даних

- ▶ Установлені дані можна в будь-який момент змінити, одночасно натиснувши кнопки + і - .
 - Скасування тривалості готування автоматично завершує цю функцію, і навпаки.
 - У випадку запрограмованої роботи прилад не прийме час завершення готування, якщо він передуватиме часові запуску готування, що його запропонував сам прилад.

Примітка. Духова шафа зберігає високу температуру, що приблизно дорівнює заданій перед цим температурі готування, ще довго після вимкнення. Отже, щоб запобігти перетриманню або підгорянню страви, радимо виймати її з духової шафи.

Перше ввімкнення




- ▶ Користуючись духовою шафою вперше, установіть перемикач температури на максимум і дайте їй попрацювати порожньою щонайменше 40 хвилин у провітрюваному приміщенні.
 - Запах, який можна відчути під час цього, – наслідок випаровування речовин, що слугують для захисту приладу в період від випуску із заводу до встановлення.
 - По завершенні 40 хвилин піч автоматично закінчить роботу. Тепер можна користуватися піччю після її охолодження.






Поради

- ▷ Щоб страви виходили смачними, ніколи не ставте їх у холодну духову шафу. Натомість дочекайтеся, доки вона досягне встановленої температури.
- ▷ Під час готування заборонено ставити каструлі та інші посудини просто на дно духової шафи;
- ✓ ставте їх лише на решітку чи над піддоном із комплекту на одній із п'яти полиць;
 - в іншому разі емаль духової шафи може зазнати шкоди.
- ▷ У духовій шафі Franke використано особливу емаль, яку легко тримати в чистоті. Попри це, її рекомендовано регулярно чистити, щоб не в'їдався бруд і залишки приготованої їжі.
- ▷ Будь-які самоочисні панелі (якщо вони належать до комплекту) можна чистити милом і водою (див. інструкції з чищення).

Примітка. Перед увімкненням духової шафи прочитайте інструкції до таймера (див. сторінку 90).

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| Позиція перемикача вибору | Тип страви | Вага (кг) | Позиція полиці* | Час попереднього підігрівання (хв) | Позиція перемикача термостата | Тривалість (хв) |
|---|--|-----------|-----------------|--|-------------------------------|-----------------|
| ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ  | Смажена свинина | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Омлети | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Тріска, дорада, калкан | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Булочки | 1 | 2 або 4 | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Пирого | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Прісноводна риба | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Полента із соусом | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| Чизкейки | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 | |
| ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ  | Смажена свинина | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Запечений кріль | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Креша-маркіджана (перепічка швидкого приготування) | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Запечений лобстер | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Тріска, дорада, калкан | 2 | 2 або 4 | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Булочки | 2 | 2 або 4 | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Фруктові пироги | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | М'ясні та овочеві пироги | 2 | 3 або 5 | 9 | 180 °C | 40-45 |
| ВИПІКАННЯ ПІЦИ  | Булочки | 1 | 3 | Щоб пришвидшити час підігріву, використовуйте функцію «Швидке Готування» | 170 °C | 30-35 |
| | Піта | 1 | 1 | | Макс. | 14-18 |
| | Овочевий пиріг | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Піцца | 0,4 | 1-3 | | 170 °C | 12-14 |
| | Курча (шматочки) | 0,8 | 2 або 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Цесарка – кролик (шматки) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Індичка | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Качка | 1,5 | 2 або 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Ростбіф | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Дорада – окунь – тріска | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Фаршировані овочі | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Печиво | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Фруктові пироги | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| Безе | 0,5 | 3 | 90 °C | 70-75 | | |

| | | | | | | | |
|---|--|-------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|---------------------------|-------|
| ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ  | Гарбузовий хліб | 2,5 | 2 або 3 | 7 | 180 °C | 25-30 | |
| | Цільнозерновий хліб | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 | |
| | Випічка з листового тіста | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 | |
| | Печення з начинкою | 0,75 | 1-3 | 8 | 190 °C | 25-30 | |
| | Овочеві пироги | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 | |
| | Торти | 0,5 | 2 або 3 | 7 | 180 °C | 25-30 | |
| | Сирні пироги | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 | |
| | Форель | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 | |
| ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ В РЕЖИМІ MULTI POWER  | Запечений кріль + Пиріг з м'ясом + М'ясні та овочеві пироги | 1,5 1,5 1,5 | 1-3 1-3 1-3 | 7,5 7,5 7,5 | 200 °C 200 °C 200 °C | 115-125 50-55 35-40 | |
| | Курка | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 | |
| | Печене молочне порося | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 | |
| | Печення з начинкою | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 | |
| | Фруктові пироги | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 | |
| | Смажена картопля | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 | |
| | QUICK COOKING (ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ)  | Фокачо | 1 | 3 | 11,5 | Макс. | 55-60 |
| | | Булочки | 1 | 1-4 | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| Житній хліб | | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 | |
| Піца | | 0,9 | 1-3 | 11,5 | Макс. | 10-11 | |
| Ростбіф | | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 | |
| Свиняча/теляча нога | | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 | |
| Індичка | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 | | |
| ГРИЛЬ  | Курячі крильця | 1 | 4 або 5 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Відбивні | 0,8 | 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Морські гребінці | 0,5 | 3 або 4 | 7 | Макс. | 14-16 | |
| | Смажена картопля | 1 | 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Прісноводна риба | 1 | 3 або 4 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Томатна запіканка | 0,4 | 2 або 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Вугор гриль | 0,5 | 3 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| | Індик гриль | 0,5 | 4 | 7 | Макс. | 25-30 | |
| ТУРБОГРИЛЬ  | Курячі ніжки | 1 | 4 або 5 | 9,5 | Макс. | 25-30 | |
| | Свинячі реберця | 0,5 | 4 | 14 | Макс. | 40-45 | |
| | Цесарка (шматочки) | 1,2 | 4 | 14 | Макс. | 30-35 | |
| | Дорада в папітьотках | 1 | 3 | 8 | Макс. | 20-25 | |
| | Курча (шматочки) | 1,5 | 3 | 14 | Макс. | 35-40 | |
| | Перепілки | 0,8 | 4 | 14 | Макс. | 30-35 | |
| | Ковбаски | 1 | 4 | 14 | Макс. | 20-25 | |
| | Овочі | 1 | 4 або 5 | 14 | Макс. | 10-15 | |


Примітка. Значення в цій таблиці готування страв – це результат кулінарних проб, які здійснювала команда фахових кухарів. Наведені значення – виключно орієнтовні. Їх можна змінювати відповідно до власних смаків.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Духову шафу можна чистити традиційно (за допомогою мийних засобів, аерозолів для духових шаф), але тільки коли вона дуже брудна, а плями особливо стійкі.

Лише моделі SM / SMP

Для регулярного чищення духової шафи (після кожного користування) рекомендується така процедура:

- ▶ Поверніть перемикач вибору режиму в позицію «Природна конвекція» .
- ▶ Установіть перемикач вибору температури на 70 °C.
- ▶ Налийте 0,6 л води в деко й поставте його на найнижчі нагрівачі.
 - Приблизно за двадцять хвилин залишки їжі на емалі достатньо розм'якнуть, і їх можна буде витерти вологою ганчіркою.

Важливо!

Перш ніж обслуговувати прилад, завжди від'єднайте його від електромережі.

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

- Деталі печі з нержавіючої сталі або покриті емаллю залишатимуться новими, за умови їх регулярного очищення водою або спеціальними миючими засобами. Після очищення, ретельно їх висушіть.
- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.

Не чистьте прилад паром чи прямими струменями води.

- Плями на дні духової шафи від усіляких харчових продуктів (соусів, цукру, яєчних білків і жиру) завжди виникають унаслідок переливання й розбризкування.
 - Розбризкування трапляється під час готування через зависоку температуру, а переливання – через замалий розмір посуду або неправильну оцінку збільшення об'єму страви в процесі готування.
 - Щоб уникнути обох цих проблем, використовуйте посудини з високими стінками або ж піддон, яким укомплектовано духову шафу.
- Будь-які плями з нижньої частини духової шафи рекомендовано видаляти, поки духову шафу ще тепла. З плямами легше впоратися, поки вони свіжі.

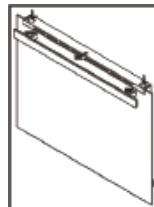
Чищення дверцят духової шафи

- ▶ Дверцята духової шафи слід чистити (всередині та зовні) після повного охолодження духової шафи за допомогою гарячої води. Не користуйтеся абразивними ганчірками. Скло слід чистити спеціальними мийними засобами.
- ▶ Емальовані поверхні, як і внутрішній простір духової шафи, слід чистити за допомогою гарячої води й неабразивних мийних засобів.

Лише моделі CR 86

Декоративну пластикову панель на дверцятах духової шафи можна зняти для ретельнішого очищення.

- ▶ Відкривши дверцята, натисніть по боках та зніміть панель, як зображено на рисунку.
- ▶ Для повторного встановлення панелі на дверцятах духової шафи, просто закріпіть її на місце та легенько натисніть для з'єднання з боковими кріпленнями.

**Знімання внутрішнього скла на дверцятах духової шафи (лише моделі CL, CR, SM, SMP) (Рис. 2)**

Для ретельнішого чищення внутрішнього скла дверцят духової шафи його можна зняти в такий спосіб:

- ▶ Повністю відчинивши дверцята, поверніть два чорні замки (з написом CLEAN) у нижній частині дверцят на 180° так, щоб вони увійшли до відповідних пазів у корпусі духової шафи.

Примітка. Переконайтеся, що повернули їх до упору (замки фіксуються з характерним клацанням).

- ▶ Обережно підніміть внутрішнє скло. Два замки заважають зачиненню дверцят (якщо замки повністю не повернуто, то зняття скла спричинить негайне зачинення дверцят).
- ▶ Після чищення поставте скло на місце (правильну позицію позначено написом TEMPERED GLASS, який має бути добре розбірливий) і поверніть обидва замки в їхню початкову позицію.



У жодному випадку не намагайтеся закрити дверцята, якщо лише один або обидва замки частково або повністю від'єднані від внутрішніх скляних панелей. Після чищення обов'язково повертайте обидва замки, перш ніж зачиняти дверцята.

Знімання внутрішнього скла на дверцятках духової шафи (лише моделі CM) (Рис. 3)

Скло дверцят духової шафи можна зняти для ретельнішого очищення внутрішнього скла наступним способом:

- ▶ Повністю відкривши дверцятка, поверніть два чорні замки внизу дверцят на 180° (рис. 3а і 3б).

Примітка. Переконайтеся, що повернули їх до упору (замки фіксуються з характерним клацанням).

- ▶ Обережно підніміть внутрішнє скло (Рис. 3с): два замки не дозволять дверцяткам закритися (якщо замки не повернуті повністю, знімання скла призведе до негайного закриття дверей).
- ▶ Для знімання середнього скла, висуньте два бічних ущільнювачі (Рис. 3д), після цього вийміть скло (Рис. 3е).
- ▶ Після очищення, повторно встановіть середнє скло (Рис. 3ф) (точне положення визначається за написом "TEMPERED GLASS", який має бути чітко видно), обережно вставивши його у відповідні заглиблення, розміщені зверху дверцят, та засуваючи його до кінця заглиблення.
- ▶ Після цього, встановіть обидва ущільнювачі (Рис. 3г), приділяючи особливу увагу, щоб вони були встановлені якнайглибше, ввійшовши у верхній край дверцят.
- ▶ І наостанок, повторно встановіть внутрішнє скло (Рис. 3h) та поверніть два замки, що закріплюють скло, назад у їхнє вихідне положення фіксації.



У жодному випадку не намагайтеся закрити дверцятка, якщо лише один або обидва замки частково або повністю від'єднані від внутрішніх скляних панелей.

Зняття дверцят духової шафи (рис. 4)

Щоб полегшити чищення духової шафи, можна зняти її дверцятка із завіс таким чином:

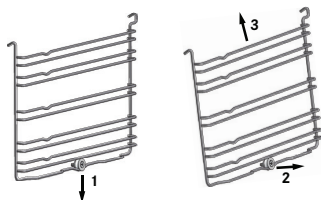
- ▶ Завіси дверцят устатковано двома рухомими замками (А). Щоб звільнити завісу, підніміть замок (А).
- ▶ Потім підніміть дверцятка та потягніть їх назовні, утримуючи з боків біля завіс.

- ▶ Щоб поставити дверцятка на місце, спочатку вставте завіси до їхніх пазів.
- ▶ Перед зачиненням дверцят обов'язково поверніть обидва замки (А), що фіксують завіси.

Див. ілюстрації в кінці цього посібника.

Знімання боковин

- ▶ Відігніть донизу хрестовину, яку зафіксовано у фланці, та витягніть її з канавки.
- ▶ Відхиліть решітку вгору приблизно на 60° та легенько штовхніть її у напрямку нахилу.
- ▶ Утримуючи решітку у відхиленому положенні, зніміть два верхні гачки з відповідних отворів.



Встановлення боковин

- ▶ Утримуючи решітку у відхиленому положенні, вставте верхні гачки у відповідні отвори, легенько штовхаючи її у напрямку нахилу.
- ▶ З відхиленою решіткою, потягніть у напрямку нахилу до зупинки верхніх гачків на рівні зовнішньої поверхні стінки відділення.
- ▶ Поверніть решітку до стінки відділення. Відігніть донизу хрестовину, яку зафіксовано у фланці, та витягніть її з канавки.

Замінення лампи духової шафи



Духові шафи Franke комплектуються лампою, що розташована в задній лівій частині робочої камери. Щоб замінити лампу освітлення духової шафи, виконайте такі дії:

- ▶ Вимкніть електроживлення приладу за допомогою всеполюсного вимикача, що слугує для підключення до електромережі, або від'єднайте штепсельну вилку, якщо до неї є доступ.
- ▶ Відгвинтіть скляний плафон (А).
- ▶ Викрутіть лампу та замініть іншою лампою, стійкою до високих температур (300 °С), з такими характеристиками:
 - Напруга: 220/240 В ~, 50–60 Гц
 - Потужність: 25 Вт
 - Цоколь: G9
- ▶ Установіть на місце скляний плафон (А) і знову ввімкніть електроживлення.
- ▶ **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 прилад встановлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, знеструмивши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

| | |
|---|---------------------|
| Напруга та частота струму живлення | 220–240 В, 50/60 Гц |
| Сумарна потужність та номінал запобіжника | 2850 Вт / 16 А |
| Потужність нагрівальних елементів | |
| Верхній | 1000 Вт |
| Нижній | 1250 Вт |
| Гриль | 2250 Вт |
| Circular/Кільцевий | 2000 Вт |
| Fan / Вентилятор | 30 Вт |
| Тангенційний вентилятор | 15 Вт |
| Лампа духової шафи | 1 x 25 Вт |

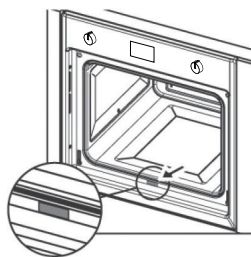
ПІДТРИМКА

У випадку виникнення будь-яких несправностей у роботі духової шафи, зверніться до Центру Технічного Обслуговування Franke (див. список у вкладенні).

Не користуйтеся послугами некваліфікованих техніків.

Вкажіть:

- тип несправності;
- модель приладу (Art. / Cod.)
- серійний номер (S.N.).



Цю інформацію наведено на паспортній таблиці приладу в гарантійному талоні.

УТИЛІЗАЦІЯ

Інформація для користувачів



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

Належна утилізація приладу допомагає уникнути негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей.

По докладніші відомості щодо вторинної переробки приладу звертайтеся до компетентного органу, місцевої служби утилізації відходів або постачальника приладу.

Здайте прилад, що відпрацював своє, у спеціальний пункт приймання старих електроприладів.

Застосовується Директива 2012/19/ЄС щодо зниження кількості шкідливих речовин, використовуваних в електричних та електронних приладах, та щодо утилізації відходів.

Символ перекресленого сміттевого кошика на приладі означає, що після завершення строку служби прилад треба утилізувати окремо від побутового сміття.

Отже, коли завершиться строк служби приладу, користувач зобов'язаний здати його до відповідного центру вторинної переробки відпрацьованих електронних і електричних компонентів. Прилад можна також повернути дилерові, купуючи новий прилад такого ж типу.

Належне сортування складників старого приладу для подальшої вторинної переробки, обробки та екологічно чистої утилізації допомагає запобігти потенційному негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, а також спрощує переробку матеріалів, що їх використовують у виробництві приладів.

Інформація для випробувальних інститутів

Для обчислення об'єму, зніміть внутрішні бокові ролики, якщо є (відповідно до стандартів 2009/60350-50304/EN).

ПРОБНІ СТРАВИ

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 тацями, виготовленими з темних металів. Виконуйте вказівки таблиці вибору, в якій перелічені пристосування, що входять до комплекту виробу і розміщуються на різних полицях.

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 | Попереднє нагрівання | Рівень (знизу догори) | Температура (°C) | Час (хв) | Аksesуари/примітки |
|---|----------------------------------|--|-----------------------|------------------|----------|--|
| Пісочне печиво | STATIC | TAK | 4 | 160 | 20 | Рівень 4: пласка вологозбірна таця |
| | MULTI POWER | TAK | 3-4 | 160 | 23 | Рівень 4: пласка вологозбірна таця Рівень 3: глибока вологозбірна таця |
| Маленькі тістечка | STATIC | TAK | 3 | 160 | 25 | Рівень 3: пласка вологозбірна таця |
| | MULTI POWER | TAK | 3-4 | 160 | 23 | Рівень 4: пласка вологозбірна таця |
| Бісквіт без жиру | STATIC | TAK | 2 | 160 | 45 | Рівень 2: форма для торта на решітці |
| | MULTI POWER | TAK | 2 | 170 | 30 | Рівень 2: форма для торта на решітці |
| ЯБЛУЧНИЙ ПИРИГ | STATIC | TAK | 1 | 180 | 65 | Рівень 1: форма для торта на решітці |
| | QUICK COOKING (ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ) | TAK | 1 | 180 | 55 | Рівень 1: форма для торта на решітці |
| Два яблучних пирога | QUICK COOKING (ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ) | TAK | 1-3 | 180 | 80 | Рівень 3: форма для торта на решітці Рівень 1: форма для торта на решітці |
| Випічка з кислого тіста | STATIC | TAK | 2 | 165 | 27 | Рівень 2: форма для торта на решітці |
| | MULTI POWER | TAK | 2 | 165 | 35 | Рівень 2: форма для торта на решітці |
| Запікання | | <p>При приготуванні харчових продуктів безпосередньо на стелажі слід поставити вологозбірну тацю полицею нижче. На ній збиратимуться залишки від приготування страв, і піч залишатиметься чистою. Готуючи на грилі, радимо залишати вільними 3–4 см з переднього краю решітки, щоб її легше було витягати.</p> | | | | |
| Підсмажений сандвіч (попереднє нагрівання 5 хв) | ГРИЛЬ | TAK | 4 | 200 | 3-5 | Рівень 4: Решітка |
| Бургери (без попереднього нагрівання) | ГРИЛЬ | НІ | 4 | 200 | 35 | Рівень 4: Решітка Рівень 3: Піддон для збору рідини |

* Не відчиняйте дверцята до завершення готування.

** переверніть після 10 хвилин готування.

İÇİNDEKİLER





| | | | |
|-------------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Bu kılavuz hakkında | 101 | Çalıştırma | 107 |
| Kullanım amacı | 102 | Elektrik bağlantısı | 107 |
| Güvenlik Bilgileri | 102 | Pişirme programları | 108 |
| Doğru kurulum ve yerleştirme | 103 | Analog pişirme programlayıcı | 109 |
| Doğru kullanım | 104 | Dijital pişirme programlayıcı | 110 |
| Bakım ve temizlik | 104 | İlk kez açma | 111 |
| Tamir | 104 | Öneriler | 111 |
| Hizmetten çıkarma | 104 | Pişirme tablosu | 112 |
| Enerji tasarrufuna yönelik bilgiler | 105 | Temizlik ve bakım | 113 |
| Genel bakış | 105 | Teknik veriler | 116 |
| Kurulum | 106 | Destek | 116 |
| Modeller CL, CR, SM, SMP | 106 | Elden çıkarma | 117 |
| Modeller CM | 106 | Test edilen yemekler | 117 |
| | | Pişirme tablosu nasıl okunur | 117 |

BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellik ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz üründe bulunmayabilir. Çeşitli bölümlerde tanımlanan açıklayıcı resimler ve şekiller kılavuzun sonunda bulunabilir.

- ▶ Ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın.

Franke, önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.

| Sembol | Anlamı |
|---|---|
|  | Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı. |
|  | Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler. |
|  | Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir. |
|  | Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu. |

KULLANIM AMACI

Fırın profesyonel olmayan kullanım amacıyla yalnızca evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Fırın evlerde profesyonel performans sunacak şekilde tasarlanmıştır.

Farklı pişirme yöntemlerinin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok amaçlı bir ev aletidir.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- ▷ Fırını kullanmadan önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik bilgilerini dikkatlice okuyun.
- ▷ Kılavuzu ileride ihtiyacınız olduğunda bakmak için saklayın.

Ürünün yanlış kurulmasından ve yanlış, uygunsuz veya makul olmayan bir biçimde kullanılmasından kaynaklanabilecek olası hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Fırının elektrik güvenliği ancak fırın geçerli düzenlemelere uygun bir topraklama sistemine bağlandığı takdirde garanti edilmektedir.

Bu elektrikli aygıtın güvenli ve etkili bir şekilde çalışmasını sağlamak için:

- ▷ Sadece yetkili servis merkezleriyle irtibata geçin.
- ▷ Ürünün hiçbir özelliğini modifiye etmeyin.
- ▷ Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal

veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir.

- ▷ Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- ▷ Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▷ Ürün oyuncak değildir.
- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermayın.
- ▷ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- ▷ Ürün kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların ürüne veya

kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.

- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun. Bağlantı ayırma yöntemleri, kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolara entegre edilmelidir.
- ▷ Sadece bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.
- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için, cihaz, dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.



Yanık riski!

- ▷ Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece, 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.



Yanık riski!

- Kapak kolunun ucu, havalandırmadan çıkan sıcak hava nedeniyle daha da sıcak olabilir.
- ▷ Fırın kullanılmıyorken kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduklarından daima emin olun.

UYARI: Olası bir elektrik çarpmasından kaçınmak için lamba değiştirilmeden önce ürünün kapatıldığından emin olun.

- ▷ Ocağın cam kapağını/ kapatma klapesinin camını (varsa) temizlerden aşındırıcı temizlik malzemeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyin çizilmesine ve camın çatlamasına neden olabilir.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın. Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

DİKKAT: Termal şalterin istem dışı sıfırlanma tehlikesinden kaçınmak adına bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı üzerinden beslenmemeli veya yardımcı bir yazılım ile düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye bağlanmamalıdır.

Doğru kurulum ve yerleştirme

- ▷ Çocukları üründen ve ambalaj malzemesinden uzak tutun.
- Fırın güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaksa:
- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/eğitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.

- ▷ Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun. Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.
- ▷ Cihazın hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmadığından emin olun.



Ölüm riski!

- ▷ Ev hayvanlarını üründen uzak tutun.
- ▷ Plastik film ve polistiren gibi ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir.
- ▷ Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

Doğru kullanım

- ▷ Ürünü sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanın.
- ▷ Kapları fırına yerleştirirken veya fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.
- ▷ Ürünü kullanırken, fırınla birlikte kullanılan yemek pişirme aletlerinin kılavuzlarında yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını fırının sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Fırının yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.



Tıkalı havalandırma nedeniyle fırında aşırı ısınma ve arıza riski!

- ▷ Never cover the inside walls of the oven with aluminium foil.
- ▷ Fanın havalandırmasını veya fırın kapağının üstündeki soğutma girişlerini tıkamayın.



Yanık riski!

- ▷ Kapağı açık kapatırken daima kapak kolunu ortasından tutun.



Hasarlı ürün nedeniyle elektrik çarpması riski!

- ▷ Hasarlı ürünü çalıştırmayın.
- ▷ Sigortayı sigorta kutusundan kapatın.
- ▷ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçin.



Elektrik çarpması riski!

- ▷ Ürüne vücudunuzun ıslak kısımlarıyla dokunmayın.
- ▷ Ürünü yalın ayak kullanmayın.
- ▷ Fişi prizden çıkarırken ürünü veya güç kablosunu çekiştirmeyin.

Bakım ve temizlik

Bakım veya temizlik öncesinde:

- ▷ Ürünün güç kaynağıyla bağlantısını kesin; örn. sigortayı sigorta kutusundan kapatın.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.

- ▷ Ürünün içine sıvı girmedikten emin olun.
- ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.
- ▷ Çalınan elemanları temizlemek için ıslak bez kullanmayın.

Tamir

- ▷ Kalifiye personel dışında herhangi birinin ürünü kurmasına veya tamir etmesine izin vermeyin.
- ▷ Aşağıdaki durumlarda üretici tarafından yetkilendirilen bir servis merkeziyle veya kalifiye personelle irtibata geçin:
 - Ürünü ambalajından çıkardıktan hemen sonra, ürünün sağlığına dair şüphe duymanız durumunda
 - Kurulum sırasında (üretici talimatlarına göre)
 - Ürünün doğru çalışmasına dair şüphe duymanız durumunda
 - Arıza veya kötü çalışma
 - Ürünün fişiyle uyumsuz olması durumunda prizi değiştirirken.

Hizmetten çıkarma

- ▷ Fırın bir daha kullanılmayacaksa, güç kaynağıyla bağlantısını kesmek için servis merkezini veya kalifiye personeli arayın.

ENERJİ TASARRUFUNA YÖNELİK BİLGİLER

FANLI PIŞİRME çalışma modu diğer pişirme yöntemlerinden daha az enerji tüketir.

- ▷ Kapağı sık sık açmaktan kaçının.
- ▷ Mümkün olduğunca hızlı bir şekilde ön ısıtın.
- ▷ Fırın bölmesini sadece pişirme sonuçları bu işleme bağlıysa ön ısıtın.

- ▷ Bir güveç tarifinde 30 dakikadan uzun süre artık ısı kullanılıyorsa, aleti pişirme bitmeden 5-10 dakika önce kapatın.

GENEL BAKIŞ

A. Program seçme düğmesi

İstenen pişirme türüne göre fırın modunu seçmek içindir. Düğme herhangi bir programa getirildiğinde fırın lambası yanar ve fırının açık olduğunu belirtir.

B. Programlayıcı

Franke fırınlarının çeşitli pişirme süresi yönetimi ve kontrol sistemleri vardır; ayrıntılı talimatlar için sayfa 109'a bakın. İşlevin doğru kullanımı konusunda yönlendirilmek için fırınızdaki kontrol türünü belirleyin.

C. Termostat göstergesi

C sembolüyle gösterilir, fırın ısıtma elemanlarının açık olduğunu bildirir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında söner, fırın ısıtma sistemi yeniden devreye girdiğinde tekrar yanar. Yemekleri yerleştirmeden önce, istenen ısıya ulaşıp ulaşılmadığını kontrol etmek için yararlıdır.

D. Isı kontrol düğmesi (Termostat)

Pişirilecek yiyecek çeşidi için gereken sıcaklığı ayarlamak ve ısıyı pişirme esnasında sabit tutmak için kullanılır. İstenen sıcaklığı seçmek için düğmeyi saat yönünde çevirin ve işaretçiyi dilediğiniz sayıya denk getirin. Azami sıcaklık yaklaşık 275 santigrat derecedir.

E. Izgara telleri ve damlama tepsileri

Izgara tellerinin ve damlama tepsilerinin önceden belirlenmiş 5 konuma (alttan itibaren 1'den 5'e) doğru şekilde yerleştirilmesi için kullanılır; pişirme tablosu (sayfa 112) her pişirme tipi için en iyi konumu gösterir.

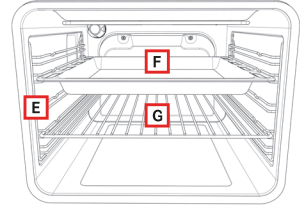
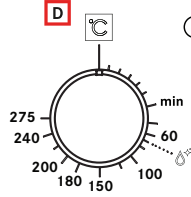
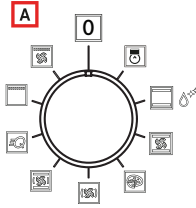
F. Damlama tepsisi

Genellikle ızgara yapılan yiyeceklerin damlayan sularını toplamak veya doğrudan bu gıdaları pişirmek için kullanılır; eğer kullanmıyorsanız, damlama tepsisini fırından çıkarınız. Damlama tepsileri, "AA" gıda sınıfı emaye çelikten yapılmıştır.

Not: En iyi pişirme sonucunu elde etmek için damlama tepsisinin eğimli kısmını fırın bölmesinin arka duvarına doğru yerleştirmeniz önerilir.

G. Izgara teli

Tencere, hamur kalıbı ve temin edilen damlama tepsileri dışındaki kapları desteklemek için veya esas olarak ızgara ve turbo ızgara fonksiyonlarıyla et ve balık pişirmek, ekme kızırtmak vb. için kullanılır. Yiyeceklerin ızgara teliyle doğrudan temas etmesi tavsiye edilmez.



Gösterilen düğmeler sadece örnek amaçlıdır. Kendi cihazınız üzerindeki dikkate alınınız.

KURULUM

Önemli: Kurulum işlemi (Şekil 5) geçerli standartlara ve düzenlemelere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir. Kurulum işlemi sadece uzman ve ruhsatlı personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bölme gereksinimleri

- ✓ Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılarla (min. 100 °C) monte edilmelidir:
 - Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir.
- ✓ Fırının gireceği bölme elektrik bağlantıları için yeterli yer olmalıdır.
- ✓ Bölme, fırının ağırlığını kaldırabilecek kadar sağlam olmalıdır.
- ▷ Fırın girintiye sağlam bir şekilde monte edilmelidir.
- ▷ Fırın, yeterli havalandırma olması kaydıyla dik bir dolaba veya modüler bir üniteye tezgahın altına monte edilebilir.

Modeller CL, CR, SM, SMP

(Şek. 6d)

Ürünü bölmeye yerleştirin, ürününüzle birlikte gelen 4 vidayı ve 4 burcu yan panellerde hazırlanmış olan deliklerden geçirerek (Şekil 6d) fırını dolaba sabitleyin.

Modeller CM

(Şekil 6a/6b/6c)

- ▶ Kabin omuzlarını ölçün (S), normalde 16, 18 veya 20 mm olurlar.
 - **16 mm omuz:** sabitleme braketinin (F) ait olduğu yerde 16 yazan 2 çıkıntı bulunmaktadır (T).
 - **18 mm omuz:** Sabitleme braketinin (F) ait olduğu yerde 18 yazan 2 çıkıntı bulunmaktadır (T).
 - **20 mm omuz:** 20 mm omuz sabitleme çıkıntılarının kullanımını gerektirmez.
- ▶ Fırının altındaki braketleri (F) kabin omuzlarına hizalarken yukarıdan fırına destek olun.
- ▶ Braketleri (F) vidalarla (V) sıkıştırın.
- ▶ Fırını kabin içine yerleştirin, kapağını tamamen açın, 4 vida (V) ve 4 plastik ara parçaları (D) kullanarak yerine sabitleyin.

Not: (Şek. 6e) (Bütün modeller için geçerlidir)

Fırın bir ocak üstü ünitesinin altına monte edilecekse, düzgün sabitleme yapmak için (Şekil 6e), önce üstteki bağlantıyı (R) sağa veya sola çevirin.

ÇALIŞTIRMA

Bu fırın "statik" doğal konveksiyonlu fırınların avantajlarıyla modern "fan" fırınların avantajlarını bir araya getirir. 6 farklı pişirme yönteminin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok yönlü bir ev aletidir. Gerekli programları ve sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki (A) ve (D) düğmelerini kullanın. Franke fırınınızı en iyi şekilde kullanabilmek için sayfa 112'deki pişirme tablosuna başvurun.

Soğutma fanı

Franke fırınızdada, kapağın, kontrol panelinin ve yanların sıcaklığını düşürmek için fırın ısındığında otomatik olarak devreye giren bir soğutma fanı bulunmaktadır. Fan açıkken, fırının önündeki panel ve kapağın arasından hava üflenir; dışarıya üflenen havanın mutfak ortamına olumsuz etki yapmamasına ve gürültünün asgari seviyede tutulmasına dikkat edilmelidir.

Mutfak ünitelerini korumak amacıyla, soğutma fanı, yemekler piştikten sonra da fırın yeterli kadar soğuyana kadar çalışmaya devam eder.



Fırın ışığı

Bu sembol, herhangi bir ısıtma modu etkinleştirilmeden fırın lambasının açıldığını gösterir. Fırın çalışmıyorken, fırının içinin görülmesini sağlayan bu seçenek, pişirme bölümünün temizlenmesi sırasında yardımcı olur.

Buz çözme

Yiyeceğin buzunu çözmek için aşağıdaki prosedür tavsiye edilir:

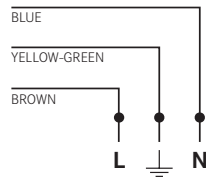
- ▶ Program seçme düğmesini (A) „TURBO GRİLL PİŞİRME" pozisyonuna getirin.
- ▶ Termostat düğmesini (D) 0 °C'ye ayarlayın.

Elektrik bağlantısı

Franke fırınla beraber boş terminalleri olan üç kutuplu bir güç kablosu verilmektedir. Fırın güç kaynağına sürekli bağlıysa, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayan bir cihaz takın, bunu yaparken kategori III aşırı voltaj koşullarında komple bir bağlantı kesilmesini sağlamak için bir temas açma mesafesinin (en az 3 mm) oluşturulduğundan emin olun.

Şunlara dikkat ediniz:

- ✓ Fiş ve priz 16 A akımı için uygun olmalıdır.
- ✓ Fiş takılırken veya çıkarılırken ikisinde de canlı elektrik olmamalıdır ve aynı zamanda her ikisinin de kolayca erişilebilir olması gerekir.
- ✓ Fiş rahatlıkla takılabilir olmalıdır.
- ✓ Fırın bölmeye yerleştirildiğinde fişe dayanmıyor olmalıdır.
- ✓ İki ürünün terminalleri aynı fişe bağlı olmamalıdır.
- ✓ Güç kablosunu değiştirirken A 3 x 1.5 mm² kablo türü H05VV-F kullanılmalıdır.
- ✓ Boş terminallerin kutuplarına dikkat edin.



Kahverengi = Canlı
Mavi = Nötr
Sarı/Yeşil = Toprak

Not:

Evinizdeki elektrik sisteminin özelliklerinin (gerilim, maksimum güç ve akım) Franke fırınızdaki özelliklerine uygun olduğundan emin olun. Şebeke frekansı ürün açıldığında sağlanır.

Pişirme programları



DOĞAL KLASİK PIŞİRME

Sıcaklık yukarıdan (tepe ısıtma elemanı) ve aşağıdan (zemin ısıtma elemanı) kaynaklanır. Bu, tek rafın kullanıldığı bir durumda yemeğin her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlayan klasik pişirme yöntemidir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



FAN-DESTEKLİ PIŞİRME

Üstteki (tepe) ısıtma elemanı, alttaki (zemin) ısıtma elemanı ve fırının içindeki fan, etkin durumdadır. Sabit ve dengeli olarak yayılan sıcaklık, yemeğin her köşesini eşit bir şekilde pişirir. En fazla iki raf aynı anda kullanılabilir ama çeşit çeşit yiyecekler pişirilebilir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



PIZZA PIŞİRME

Alt (zemin) ve üst (tepe) ısıtma elemanlarına ilave olarak dairesel ısıtma elemanı da etkindir fakat hepsi kısmi sıcaklık verir. Sıcaklığın fırın alanına dengeli dağıldığı ve sıcak havanın hareket etmeye zorlandığı bu mod her türden pizzanın pişirilmesi için ideal bir ortam sağlar.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



FAN PIŞİRME

Dairesel ısıtma elemanı devreye girer ve fanlar dönmeye başlar. Sabit ve dengeli olarak yayılan sıcaklık yemeğin her köşesini eşit bir şekilde pişirir. Pişirme dereceleri aynı olan farklı türden yiyecekler aynı anda pişirilebilir. Bu, bu Franke fırınıyla yapılabilecek en yumuşak fanlı pişirmedir; kek gibi unlu mamüllerin pişirilmesi için idealdir ve aynı anda üç rafın kullanılmasına olanak tanır.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



KATMERLİ GÜÇ FANLI PIŞİRME

Bu modda dairesel ısıtma elemanı ve fanın yanı sıra üst (tepe) ve alt (zemin) ısıtma elemanları kısmen devreye girer. Önceki modla karşılaştırıldığında, gerekli sıcaklığa ulaşmanın daha güçlü ve daha hızlı bir yoludur; dengeli ısı dağıtımını sağlayan bu mod, et, balık ve makarna pişirmek için ideal ortamı sağlar; üstelik üç raf birden kullanılabilir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



"HIZLI PIŞİRME"

Dairesel ısıtma elemanının ve fanın yanı sıra üst (tepe) ve alt (zemin) ısıtma elemanları devreye girer. Bu, Franke fırınında bulunan en güçlü moddur ve ısı dağılımını alt tarafta yoğunlaştıracak şekilde tasarlanmıştır; bu da pizza veya donmuş gıdaları hızlı bir şekilde pişirmek için ideal bir ortam sağlar. Bu mod, fırını istenilen sıcaklığa hızlı bir şekilde çıkarmak için kullanılabilir; bunu takiben diğer modlara geçilebilir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



IZGARA

Fırının tepesindeki izgara ısıtma elemanı devreye girer. Hızlı radyant yüzey pişirme özelliği sayesinde etin içi yumuşak kalır; izgara ayrıca 9 dilim ekmeği aynı anda kızartma kapasitesine sahiptir. Franke fırınında izgara yaparken kapağı bütünüyle kapalı tutunuz, fırınınız buna göre tasarlanmıştır.

Not: Izgara ısıtma elemanı kullanım sırasında çok sıcaktır, fırındaki yemeğe ulaşmaya çalışırken dokunmamaya özen gösterin. Ne var ki Franke, fırını, kapak açıldığında ellerin yanma ihtimalini en aza indirecek şekilde tasarlamıştır.

Termostat düğmesi (D) normal koşullarda 200°C'ye ayarlanabilir ama izgara işleminin daha yavaş olması isteniyorsa, daha düşük bir sıcaklık da ayarlanabilir.



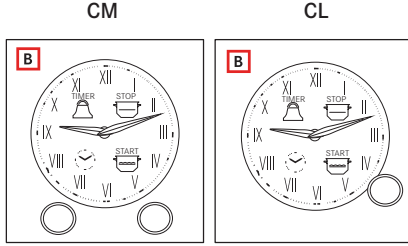
TURBO IZGARA PIŞİRME

Fırının tepesindeki izgara ısıtma elemanı ve fan etkin durumdadır. Bu modda fırının içinde tek kaynaktan gelen ısı, ittirmeli hava sirkülasyonu ile bir arada olur. Bu, gıdaların yüzeylerinin yanmasını ve ısının derinlemesine etki etmesini sağlar. Turbo izgara etli sebze karışık kebapta, sosiste, kebapta, pırzolda, parça tavukta mükemmel sonuçlar verir.

Termostat düğmesi (D) normal koşullarda 200°C'ye ayarlanabilir ama izgara işleminin daha yavaş olması isteniyorsa, daha düşük bir sıcaklık da ayarlanabilir.

Analog pişirme programlayıcı

(Şekil 1a, 1b)



Bu saat manuel fırın kullanımı için zaten hazır. Bu nedenle onu ayarlamadan bile yemek pişirebilirsiniz.

Sağ düğme

- ▶ İlgili LED'in yanıp sönmesiyle bildirildiği şekilde etkinleştirilecek olan işlevleri (zamanlayıcı, pişirme sonu, pişirmeyi başlatma, zaman ayarı) sıra ile seçmek için sağdaki düğmeye basın.
- ▶ Halihazırda programlanmış ayarları (Query) kontrol etmek için kısaca veya ayarları (Reset) iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun.

Sol düğme (CL için sağ düğme)

- ▶ Etkinleştirilen işlev için (LED yanıp söner) saatin akrep ve yelkovanını ayarlamak üzere soldaki düğmeyi (CL için sağ düğme) çevirin.


LED'ler

- ✓ Yanıp sönme: Ayar için hazır veya fonksiyon bitiş sinyali (zil ile birlikte).
- ✓ Yanık: Fonksiyon sürüyor.

Zamanlayıcı





- ▶ Zamanlayıcıyı ayarlamak için, sağdaki düğmeye bir kez basın (ilgili LED yanıp sönmeye başlar); daha sonra pişirme saatinin süresini ayarlamak üzere akrep ve yelkovanı hareket ettirmek için soldaki düğmeyi (CL için sağ düğme) çevirin.
- ▶ Uyarı onaylamak için tekrar sağdaki düğmeye basın; ilgili LED yanıp sönmeye durumundan sabit duruma geçer.
 - İlgili ayarlar geçerli saati göstermek amacıyla asıl konularına geri döner: Ayarlanan süreye ulaşıldığında ise bir zil sesi duyulur. Bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.
 - Zamanlayıcı ile fırını ısıtamazsınız.

Pişirme bitışı

- ▶ Pişirme bitiş saatini ayarlamak için, düğmeye iki kez basın ( sembolüne yönelik LED yanıp sönmeye başlar); daha sonra pişirme bitiş saatini ayarlamak üzere akrep ve yelkovanı hareket ettirmek için soldaki düğmeyi (CL için sağ düğme) çevirin.
 - Bu LED (olası bir ayarlama yapılabilmesi için) sonraki 10 saniye boyunca yanıp söner. Daha sonra ayar uygulanır ve LED sürekli olarak yanar.
 - Aynı etki, yanıp sönmeye sırasında sağdaki düğmeye iki kez basarak elde edilir. Pişirme sonunda, fırın ısıtması devre dışı bırakılacak ve 1 dakika boyunca uyarı sesi duyulacaktır; bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.

Not: Pişirme bitışı sonrasında fırın sıcaklığı kendisini birkaç dakika boyunca korumaya devam eder; bu nedenle aşırı pişmesini önlemek için yemeği çıkarmanız önerilir.

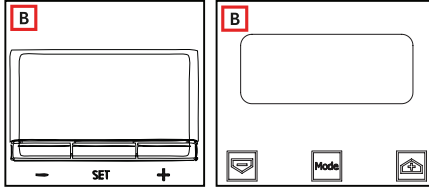
Gecikmeli başlatma pişirme bitışı

- ▶ Gecikmeli pişirme başlangıcı, ancak bir pişirme süreci sona erdikten sonra etkinleştirilebilir; ayarlandığında, sağdaki düğmeye basıldığında "durdurma" onaylanır ve  sembolü için yanıp sönen LED etkinleştirilir.
- ▶ Pişirme başlangıç saatini ayarlamak için de soldaki düğmeyi (CL için sağ düğme) de çevirin (doğal olarak bu bitiş saatinden önce olacaktır, dolayısıyla akrep-yelkovan yalnızca geriye doğru hareket ettirilebilir).
- ▶ Sağdaki düğmeye tekrar basarak onaylayın.
- ▶ Veriler, yanıp sönmeye 10 saniye boyunca devam etmesine izin vererek otomatik olarak da elde edilebilir.
 -  ve  sembollerinin LED'leri yanmaya devam eder ve fırın belirtilen sürede çalışmaya başlar. Bu durumda sadece  sembolünün LED'i yanmaya devam eder.
 - Pişirme sonunda 1 dakika boyunca uyarı sesi duyulacaktır; bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.

Saati ayarlama

- ▶ Doğru saati ayarlamak için düğmeye üç kez basmanız yeterlidir (saat sembolüne yönelik LED yanıp sönmeye başlar), ardından soldaki düğmeyi çevirin (CL için sağ düğme).
- ▶ Doğru saati ayarladıktan sonra onaylamak için sağdaki düğmeye basın.

Dijital pişirme programlayıcı (Şek. 1c, 1d, 1e)



Aşağıdaki modlarda programlama yapılabilir:

- Süreli pişirmede gecikmeli başlatma
- Anında başlatmayla süreli pişirme;
- zaman ayarlayıcı.

Dijital saatin ayarlanması

Cihazınız elektriğe bağlandığında ya da elektrik kesintilerinden sonra göstergede "0:00" sayısı yanıp söner.

- ▶ Bir kaç saniye boyunca + ve - düğmelerini birlikte basılı tutun. Fırının saati, saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönerken + ve - düğmeleri kullanılarak ayarlanabilir.
 - Otomatik program etkinken zaman ayarlama modu seçiliyse, otomatik program iptal olur.

Çeşitli zaman ayarlamaları yapılmak isteniyorsa yukarıdaki adımlar tekrarlanabilir.

Akustik sinyal frekansı değişikliği

Herhangi bir pişirme döngüsü programlanmamışsa (yani gösterge saati gösteriyorsa) akustik sinyalin frekansı değiştirilebilir.

- ▶ Zaman değiştirme menüsündeyken + ve - düğmelerine birlikte basın.
- ▶ Akustik sinyal frekansını değiştirme menüsünü seçmek için Mode (Mod) veya Set (Ayarla) düğmesine basın.
- ▶ Akustik sinyal frekansı Mode veya Ayarla düğmelerine mükerrer defalar basılarak değiştirilebilir; gösterge üzerinde "ton1", "ton2", "ton3" ifadeleri okunur.




Fırını manüel olarak çalıştırma

Saat ayarlandıktan sonra programlayıcı otomatik olarak manüel moda geçer.

Süreli pişirmenin gecikmeli olarak başlatılması

- ▶ Göstergede saat görülürken süreyi ayarlamak için Mode veya Ayarla düğmesine iki kere basın.
- ▶ Pişirme süresinin sonunu girmek için bir kez daha basın.
- ▶ İstenilen zamanı + ve - düğmelerini kullanarak ayarlayın.
 - Süre veya bitiş zamanı ayarlama modunun seçimi sırasında "Auto" sembolü görülmeye devam eder.
 - Program süresinin ayarlanmasından sonra bitiş zamanı öne çekilemez.
 - Bitiş zamanının ayarlanmasından sonra da herhangi bir programın süresi uzatılamaz.
 - Bitiş zamanı ve süre ayarları program başlama zamanını aşağıdaki gibi tanımlar:

başlama zamanı = bitiş zamanı - süre.


- Sürenin ve bitiş zamanının ayarlanmasından sonra gösterge hala bitiş zamanını gösterir.
- Günün saati fırının ayarlandığı saate geldiğinde program devreye girer:  Auto sembolü sürekli olarak görülür ve  işareti yanıp sönmeye başlar.
- Pişirme işleminin başlamasından sonra gösterge geri sayımı gösterir. Sadece pişirme bitiş zamanı ayarlandıysa (süre "0" olduğunda) pişirme başlar ve gösterge geri sayımı gösterir.
- Gecikmeli başlangıca kadarki bekleme ve pişirme boyunca Auto sembolü görülmeye devam eder.
- Gecikmeli başlangıca kadarki bekleme sırasında  sembolü yanıp söner, pişirme boyunca ise sabit bir şekilde görülür.
- Pişirme bittiğinde bir akustik sinyal sesi duyulur. Sinyali kapatmak için Ayarla düğmesine basın veya sinyalin belirli bir sürenin sonunda kendiliğinden susmasını bekleyin.

Sürelili veya bitiş sürelili yarı otomatik programlama


Zaman ayarlamasının programlanması

- ▶ Program süresini veya bitiş zamanını seçmek için Mod veya Ayarla düğmesine iki kere basın ve istenilen zamanı + ve - düğmeleri ile ayarlayın.
 - Süre veya bitiş zamanı ayarlama modunun seçimi sırasında "Auto" sembolü görülmeye devam eder.
 - Program süresinin ayarlanmasından sonra bitiş zamanı öne çekilemez. Bitiş zamanının ayarlanmasından sonra da herhangi bir programın süresi uzatılamaz.

Programın işleyişi

- Otomatik program sırasında (dolayısıyla pişirme işlemi sürerken) Auto sembolü görülmeye devam eder; geri kalan pişirme süresi de gösterge üzerinde geri sayım formatında görülür.  sembolü de görülmeye devam eder.

Otomatik programın bitışı

- Program süresinin sonunda veya bitiş zamanı geldiğinde ilgili  işareti silinir.
- Otomatik programın bitişinde "Auto" sembolü yanıp söner, göstergede "End" görülür ve aralıklarla akustik sinyal ("Ayarla" düğmesine basılarak durdurulabilir) duyulur.

Zaman ayarlama işlevi

Zaman ayarlayıcı kullanılarak geri sayımın olacağı süre belirlenebilir. Fırının açılması ya da kapatılması için bu işlev kullanılmaz, sadece belirlenen süre dolduğunda alarm sesi duyulur.

- ▶ Mode veya Ayarla düğmesine bir kez basın, gösterge aşağıdakileri gösterir:



- Zil sembolü yanıp söner; daha sonra + ve - düğmeleri kullanılarak alarm süresi ayarlanabilir. Bu işlev etkinken zil sembolü görülmeye devam eder ve gösterge üzerinde geri kalan süre görülür (geri sayım).

- Sürenin sonunda akustik sinyal ("Ayarla" düğmesine basılarak durdurulabilir) duyulur.

Verilerin değiştirilmesi/silinmesi

- ▶ Ayarlanan veri istenildiği zaman + ve - işaretlerine birlikte basılarak değiştirilebilir.
 - Pişirme süresi iptal edilirse, bu işlev de otomatik olarak sona erer veya işlev iptal edilirse, pişirme süresi de iptal olur.
 - Programlama yapılırken ürün, ürünün kendisinin önerdiği pişirme başlangıç sürelerinin öncesinde pişirme bitiş zamanlarını kabul etmeyecektir.

Not: Fırın, pişirme bittikten ve fırın kapatıldıktan sonra da uzun süre aynı sıcaklıkta kalmaya devam eder, dolayısıyla aşırı pişmemesi veya yanmaması için yiyecekleri fırından çıkarmanız tavsiye edilir.

İlk kez açma

- ▶ Fırını ilk kez kullandığınızda sıcaklık derecesini maksimuma getirerek fırını boş bir şekilde 40 dakika boyunca çalıştırın. Bu sırada odayı da havalandırmayı ihmal etmeyin.
 - Bu işlem sırasında hissedilen koku, fırının imalatıyla kurulumu arasındaki süre boyunca fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasından kaynaklanır.
 - Fırın 40 dakika sonra otomatik olarak durur ve fırın soğuduktan sonra kullanıma hazır olur.

Öneriler





- ▷ Başarılı bir pişirme istiyorsanız, yiyeceğinizi fırına koymadan önce mutlaka fırının ayarlanan sıcaklığa ulaşmasını bekleyin.
- ▷ Tencereleri veya kapları pişirme sırasında doğrudan fırının zeminine kesinlikle koymayınız;
- ✓ fırında mevcut olan beş raftan birine yerleştirilecek olan ızgaraların veya damlama tepsilerinin üzerine koyunuz;
 - aksi halde fırının emaye kaplaması zarar görebilir.







▷ Franke fırınında ürünün temiz kalmasına yardımcı olan özel emaye kullanılmıştır ama yine de kir tabakası ve önceki yemek kalıntılarıyla birlikte pişirme yapmamak için fırının sıklıkla temizlenmesi tavsiye edilir.

▷ Kendi kendini temizleyen herhangi bir panel (mevcutsa) sabun ve su kullanılarak (temizleme ile ilgili talimatlara bakınız) temizlenebilir.

Not: Fırını aktif konuma getirmeden önce timer (zamanlayıcı) ile ilgili talimatları okuyun (Bkz. sayfa 109).

PIŞIRME TABLOSU

| Seçim düğmesi ayarı | Yemek türü | ağırlık (kg) | Raf pozisyonu* | Ön ısıtma süresi (dak.) | Termostat düğmesi ayarı | Süre (Dak.) |
|---|--|--------------|----------------|-------------------------|-------------------------|-------------|
| DOĞAL | Domuz rostosu | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| KLASİK | Omletler | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| PIŞIRME | Morina-çipura-kalkan | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Ekmek arası | 1 | 2 veya 4 | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
|  | Paylar | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Tatlı su balığı | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Soslu soteler | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Cheesecake çeşitleri | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| FAN-DESTEKLI | Domuz rostosu | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| PIŞIRME | Fırında tavşan | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Crescia Marchigiana (kabartma tozlu ekmekle) | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
|  | Fırında kerevit | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Morina-çipura-kalkan | 2 | 2 veya 4 | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Ekmek arası | 2 | 2 veya 4 | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Meyveli tartlar | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Et ve sebze payları | 2 | 3 veya 5 | 9 | 180 °C | 40-45 |
| PIZZA | Ekmek arası | 1 | 3 | Ön ısıtmayı | 170 °C | 30-35 |
| PIŞIRME | Pita etmeği | 1 | 1 | hızlandırmak | Azami | 14-18 |
| | Sebze payı | 0,8 | 3 | için "Hızlı | 180 °C | 45-50 |
|  | Pizza | 0,4 | 1-3 | Piştirme" | Azami | 12-14 |
| | Tavuk (parça) | 0,8 | 2 veya 3 | işlevini | 170 °C | 55-60 |
| | Gine hindi-tavşan (parça) | 0,8 | 2 | kullanın | 170 °C | 70-75 |
| | Hindi | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Ördek | 1,5 | 2 veya 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Biftek | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Çipura-levrek-morina | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Dolmalar (sebze) | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Kurabiye | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Meyveli tartlar | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Merengler | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| FAN | Balkabaklı kek | 2,5 | 2 veya 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| PIŞIRME | Tam tahıllı ekmek | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Puf böreği | 1 | 1-4 | 8 | 190 °C | 30-35 |
|  | İştah açıcı bisküviler | 0,75 | 1-3 | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Sebzeli börek | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Kekler | 0,5 | 2 veya 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Peynirli börek | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Trout en papillote | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |

| | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------------------------|----------|----------|--------|---------|-------|
| KATMERLİ GÜÇ FANLI PIŞİRME | Fırında tavşan + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 115-125 | |
| | Etlı paylar + | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 50-55 | |
|  | Et ve sebze payları | 1,5 | 1-3 | 7,5 | 200 °C | 35-40 | |
| | Tavuk | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 | |
| | Yavru domuz rosto | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 | |
| | İřtah açıcı bisküviler | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 | |
|  | Meyveli tartlar | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 | |
| | Fırında patates | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 | |
| | "HIZLI PIŞİRME" | Focaccia (İtalyan usulü pide) | 1 | 3 | 11,5 | Azami | 55-60 |
| | Ekmek arası | 1 | 1-4 | 5,5 | 180 °C | 20-25 | |
|  | Çavdar ekmeđi | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 | |
| | Pizza | 0,9 | 1-3 | 11,5 | Azami | 10-11 | |
| | Biftek | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 | |
| | Domuz/dana but | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 | |
|  | Hindi | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 | |
| | IZGARA | Tavuk kanadı | 1 | 4 veya 5 | 7 | Azami | 25-30 |
| | | Pirzola | 0,8 | 3 | 7 | Azami | 25-30 |
| | | Deniz tarađı | 0,5 | 3 veya 4 | 7 | Azami | 14-16 |
| Fırında patates | | 1 | 3 | 7 | Azami | 25-30 | |
|  | Tatlı su balıđı | 1 | 3 veya 4 | 7 | Azami | 25-30 | |
| | Domates oğraten | 0,4 | 2 veya 3 | 7 | Azami | 25-30 | |
| | Yılan balıđı kebabı | 0,5 | 3 | 7 | Azami | 25-30 | |
| | Hindi kebab | 0,5 | 4 | 7 | Azami | 25-30 | |
| TURBO IZGARA PIŞİRME | Tavuk but | 1 | 4 veya 5 | 9,5 | Azami | 25-30 | |
| | Kaburga | 0,5 | 4 | 14 | Azami | 40-45 | |
| | Gine hindi eti (parça) | 1,2 | 4 | 14 | Azami | 30-35 | |
| | Gilthead en papillote | 1 | 3 | 8 | Azami | 20-25 | |
|  | Tavuk (parça) | 1,5 | 3 | 14 | Azami | 35-40 | |
| | Bıldırcın | 0,8 | 4 | 14 | Azami | 30-35 | |
| | Sosisler | 1 | 4 | 14 | Azami | 20-25 | |
| | Sebzeler | 1 | 4 veya 5 | 14 | Azami | 10-15 | |


Not: Pişirme tablosunda yer alan veriler, profesyonel şeflerden oluşan bir ekip tarafından gerçekleştirilen pişirme testlerinin sonuçlarından oluşmaktadır. Yol gösterme amaçlıdır ve kişisel zevke göre deđiştirilebilirler.

TEMİZLİK VE BAKIM

Fırın sadece çok kirli olduđunda ve lekeler inatçı olduđunda normal yöntemlerle temizlenebilir (deterjan, fırın temizlik ürünleri).

Yalnızca SM / SMP Modelleri

Fırınızı düzenli olarak temizlemek için (her kullanımdan sonra) ařađıdaki prosedür tavsiye edilir:

- ▶ Çalışma modu seçim düđmesini "Normal Klasik Pişirme"  konumuna getirin.
- ▶ Isı ayarlama düđmesini 70°C'ye getirin.
- ▶ Pişirme tepsinine 0,6 litre su dökün ve tepsiyi en alttaki fırın kılavuzuna yerleřtirin.
 - Yaklařık yirmi dakika sonra, emaye üzerindeki yemek kalıntılarını yumuřar ve nemli bir bezle silinmesini kolaylařtırır.

Önemli

Fırına bakım yapmadan önce daima fişini çekin. Ürün tepsi kılavuzları olsun ya da olmasın güvenli şekilde çalıştırılabilir.

- Fırının paslanmaz çelik ve emaye kısımları, düzenli olarak suyla veya özel deterjanlarla temizlendiklerinde yepyeni kalırlar. Temizledikten sonra fırının tüm parçalarını iyice kurulaşın.
- Ovma süngerı, bululařık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın. **Buharlı temizleyiciler veya dođrudan tazyikli su kullanmayın.**
- Fırının tabanındaki çeşitli pişirme ürünlerinden (sos, řeker, yumurta akı ve yađ) kaynaklanan lekelerin nedeni hemen her zaman tařma ve sıçramalardır.

- Sıçramalar, pişirme işlemi aşırı sıcaklıkta yapıldığı zaman olur; dökülmeler ise ya gereğinden küçük kap kullanıldığı zaman ya da yiyeceğin pişirme sırasında yükseleceği hacim yanlış tahmin edildiği zaman oluşur.
- Bu iki sorun derin pişirme kapları veya damlama tepsileri kullanılarak giderilebilir.
- Fırının alt kısmı temizlenmek istendiğinde lekelerin fırın ılıkken temizlenmesi tavsiye olunur; çünkü lekeler kurduğunda temizlemesi daha zordur.

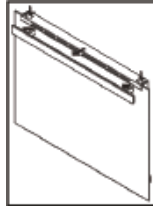
Fırın kapağını temizleme

- ▶ Fırın kapağı (iç ve dış olmak üzere) ise fırın bütünüyle soğuduğunda sıcak suyla temizlenmelidir. Aşındırıcı bez kullanmayınız. Camı temizlerken özel deterjan kullanın.
- ▶ Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin.

Yalnızca CR 86 Modelleri

Daha derinlemesine bir temizlik için fırın kapağındaki dekoratif plastik panel çıkarılabilir.

- ▶ Kapak açık olduğu sırada şekilde gösterildiği gibi yanlardan bastırarak paneli sökebilirsiniz.
- ▶ Paneli fırın kapağına yeniden takmak için paneli eski konumuna getirerek yan mandalları sıkıştırmak amaçlı hafifçe baskı uygulayın.



Fırın kapağı iç camlarının çıkarılması (yalnızca CL, CR, SM modelleri) (Şek. 2)

İç camların etraflica temizlenmesini sağlamak için fırın kapağı camları aşağıdaki talimatlar takip edilerek çıkarılabilir:

- ▶ Fırın kapağı tamamen açıkken, (CLEAN (temiz kelimesi olan) kapağın alt tarafında iki siyah bloğu fırının gövdesindeki yuvalarına oturacak şekilde 180° döndürün.

Not: Tam olarak döndüklerinden emin olun (blok kısımları yuvalarına oturduğunda "tık" sesi duyulur.)

- ▶ İç camları dikkatli bir şekilde kaldırın: İki blok sayesinde kapak kapanmaz (bloklar tam olarak döndürülmezse, camların çıkarılması nedeniyle kapak derhal kapanır).
- ▶ Temizlik işlemlerini tamandıktan sonra iç camları tekrar yerine takın (doğru konumu "TEMPERED GLASS" (temperlenmiş cam) yazısı gösterir, bu yazının tam olarak okunuyor olması gerekir) ve camı tutan iki bloğu orijinal konumlarına döndürün.



Sadece bir ve iki bloğun iç cam panellerini kısmen veya tamamen serbest bıraktığı durumlarda, kesinlikle fırın kapağını kapatmaya çalışmayın. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra kapağı kapatmak için her iki bloğu da çevirmeyi unutmayın.

Fırın kapağı iç camlarının çıkarılması (yalnızca CM modeli) (Şek. 3)

İç camların etraflica temizlenmesini sağlamak için fırın kapağı camı aşağıdaki talimatlar takip edilerek çıkarılabilir:

- ▶ Fırın kapağı tamamen açıkken, kapağın alt tarafında iki siyah bloğu fırının gövdesindeki yuvalarına oturacak şekilde 180° döndürün (Şek. 3a ve 3b).

Not: Tam olarak döndüklerinden emin olun (blok kısımları yuvalarına oturduğunda "tık" sesi duyulur.)

- ▶ İç camları (Şek. 3c) dikkatli bir şekilde kaldırın. İki blok sayesinde kapak kapanmaz (bloklar tam olarak döndürülmezse, camların çıkarılması nedeniyle kapak derhal kapanır).
- ▶ Ara camı çıkartmak için yan tarafındaki iki contayı sökün (Şek. 3d) ve camı kaldırın. (Şek. 3e).
- ▶ Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra ara camı (Şek. 3f) (doğru konumu TEMPERED GLASS (temperlenmiş cam) yazısı gösterir, bu yazının tam olarak okunuyor olması gerekir) kapağın üstünde yer alan yuvasına dikkatli bir şekilde yerleştirip yuvanın sonuna kadar iterek takın.
- ▶ Ardından iki contayı da değiştirirken (Şek. 3g) kapağın üst kenar ile temas edecek şekilde mümkün olduğu kadar içeride olduklarından emin olun.

- En son temizlik işlemi tamamlandıktan sonra iç camları takın (Şek. 3h) ve camları tutan iki bloğu orijinal kilit konumlarına döndürün.



Sadece bir ve iki bloğun iç cam panellerini kısmen veya tamamen serbest bıraktığı durumlarda, kesinlikle fırın kapağını kapatmaya çalışmayın. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra kapağı kapatmak için her iki bloğu da çevirmeyi unutmayın.

Fırın kapağının çıkarılması (Şekil 4)

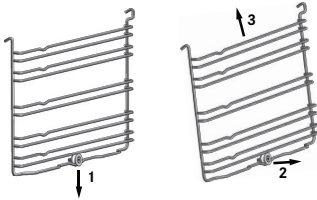
Fırının temizlenmesini kolaylaştırmak amacıyla fırın kapağı çıkarılabilir, bunun için menteşeler aşağıdaki gibi kullanılır:

- Menteşelerde iki tane taşınır kilit bulunmaktadır (A). Menteşeyi serbest bırakmak için kilidi (A) kaldırın.
- Kapağı yukarı kaldırın ve dışa doğru çekin; bunu kapağı menteşelerine yakın yerden yani yanlarından tutarak yapabilirsiniz.
- Kapağı geri takmak için önce menteşeleri zıvanalarına yerleştirin.
- Kapağı kapatmak için önce menteşe ataşmanı olarak kullanılan iki kilidi (A) çevirmeyi ihmal etmeyin.

Bu kılavuzun sonundaki resimlere bakınız.

Yan şasileri çıkarma

- Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı aşağı doğru büküp oyuktan çıkarın.
- Şasiyi yakl. 60° yukarıya doğru eğin ve eğim yönünde hafifçe itin.
- Şasiyi eğik şekilde tutun ve karşılık gelen deliklerdeki iki üst kancayı çıkarın.

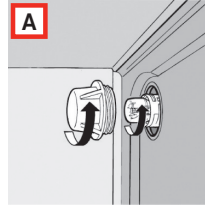


Yan şasileri takma

- Şasiyi eğik şekilde tutun ve eğim yönünde hafifçe iterek ilgili deliklere üst kancaları takın.
- Şasi eğik haldeyken, üst kancalar bölme duvarının dış tarafına yaslanana kadar eğim yönünde çekin.

- Şasiyi bölme duvarına doğru çevirin. Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı aşağı doğru büküp oyuktan çıkarın.

Fırın lambasını değiştirme



Franke fırınları bölmenin arka kısmındaki sol üst kısımda bulunan bir dairesel bir lamba ile donatılmıştır. Fırın lambasını değiştirmek için aşağıdakileri takip edin:

- Fırını elektrik sistemine bağlamak için kullanılan omnipolar anahtarı kullanarak veya erişilebiliyorsa fişini çekerek ürünün gücünü kesin.
- Cam kapağının (A) vidalarını sökün.
- Lambayı sökün ve aşağıdaki özelliklere sahip, yüksek sıcaklıklara (300 °C) dayanıklı bir lamba ile değiştirin:
 - Voltaj: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Güç: 25 W
 - Bağlantı: G9
- Cam kapağı (A) yerine yerleştirin ve güç kaynağını tekrar takın.

DIKKAT! Yanlış tutma nedeniyle lambada hasar!

- ▷ Lambalara çıplak elle dokunmaktan kaçınınız.
- ▷ Bez veya kağıt havlu kullanın.



UYARI! Elektrik çarpması olasılığı!

- ▷ Lambayı değiştirmeden önce fırının kapalı olduğundan emin olun.



UYARI! Yanlış tutma nedeniyle elektrik çarpması!

- ▷ Fırını kapatın.
 - Fırının kurulum koşullarına bağlı olarak: Fırının fişini prizden çekin veya gücü ana elektrik sisteminden kesin, örn. fırının sigortasını, sigorta kutusundan kapatın.

TEKNİK VERİLER

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Güç kaynağı gerilimi ve frekansı | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Toplam güç ve sigorta değeri | 2850 W ~ 16 A |
| Güç ve ısıtma elemanları | |
| Üst | 1000 W |
| Alt | 1250 W |
| Izgara | 2250 W |
| Talimatname | 2000 W |
| Fan | 30 W |
| Teğetsel fan | 15 W |
| Fırın lambası | 1 x 25 W |

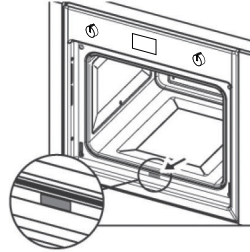
DESTEK

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir soruna karşılaştığınız durumda Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun (ekteki listeye bakınız).

Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.

Vermeniz gereken bilgiler:

- arızanın türü;
- ürün modeli (Art./Cod.);
- seri numarası (S.N.).



Bu bilgi garanti belgesindeki bilgi levhasında verilmiştir.

ELDEN ÇIKARMA

Kullanıcı bilgileri



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Ürünü uygun bir yolla elden çıkararak, çevre ve sağlık üzerindeki zararlı etkilerden kaçınılmasını sağlamış olursunuz.

Ürünün geri dönüştürülmesi hakkında ayrıntılı bilgi yetkili makamlardan, yerel çöp toplama hizmetlerinden veya ürünü satan bayiden elde edilebilir.

Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ve atıkların atılmasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Direktifle uyumlu olarak.

Ürünün üzerindeki üstü çizili çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Bu nedenle, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, ürün sahibi, ürünü elektronik ve elektroteknik atıklar için uygun bir geri dönüşüm merkezine götürmeli veya benzer tipte yeni bir ürün alırken bayiye iade etmelidir.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertarafı için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

Test kurumları hakkında bilgi

Hacmi hesaplamak için varsa dahili kablo üzerindeki kızaqları çıkarın (2009/60350-50304/EN standartları uyarınca).

TEST EDİLEN YEMEKLER

EN / IEC 60350 standardına uygun Bu tablolar, çeşitli aygıtların denetim ve testlerini kolaylaştırmak amacıyla, kontrol makamları için oluşturulmuştur.

Pişirme tablosu nasıl okunur

Tabloda, bir veya birden fazla rafta aynı anda pişirilen belli bir yemek için kullanılması ideal olan fonksiyon gösterilmiştir.

Pişirme süreleri, ön ısıtma (gerekliyse) hariç yemeğin fırına koyulmasıyla ilgilidir.

Sıcaklıklar ve pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir ve yemeğin kalitesine ve aksesuar türüne bağlıdır.

İlk başta önerilen değerleri kullanın; pişirme sonucu beklediğiniz gibi olmazsa, süreyi artırın veya azaltın. Ürünle birlikte verilen koyu renkli metal aksesuarların, kek kalıplarının ve tepsilerin kullanılmasını tavsiye ederiz. Ürünle birlikte verilen ve farklı raflara koyulması gereken eşyaları gösteren seçim tablosuna göre hareket edin.

Farklı yemekleri aynı anda pişirme

Önerilen havalandırılmalı fonksiyonları kullanarak, farklı raflarda aynı anda yemek pişirmek mümkündür. Tek bir rafta yemek pişirirken statik fonksiyonu da kullanabilirsiniz.

| Tarif | Fonksiyon | Ön ısıtma | Seviye (alttan üste) | Sıc. (°C) | Saat (asgari) | Aksesuarlar / Notlar |
|-------------------------------------|---------------|-----------|----------------------|-----------|---------------|---|
| Tereyağlı bisküvi | STATİK | EVET | 4 | 160 | 20 | Sev. 4: düz damlama-tepsisi |
| | KATMERLİ GÜÇ | EVET | 3-4 | 160 | 23 | Sev. 4: düz damlama-tepsisi Sev.3: derin damlama-tepsisi |
| Küçük kek | STATİK | EVET | 3 | 160 | 25 | Sev. 3: düz damlama-tepsisi |
| | KATMERLİ GÜÇ | EVET | 3-4 | 160 | 23 | Sev. 4: düz damlama-tepsisi |
| Yağsız pandispanya | STATİK | EVET | 2 | 160 | 45 | Sev. 2: telde kek kalıbı |
| | KATMERLİ GÜÇ | EVET | 2 | 170 | 30 | Sev. 2: telde kek kalıbı |
| ELMALI TURTA | STATİK | EVET | 1 | 180 | 65 | Sev. 1: telde kek kalıbı |
| | HIZLI PİŞİRME | EVET | 1 | 180 | 55 | Sev. 1: telde kek kalıbı |
| İki elmali turta | HIZLI PİŞİRME | EVET | 1-3 | 180 | 80 | Sev. 3: telde kek kalıbı Sev. 1: telde kek kalıbı |
| Mayalı kek | STATİK | EVET | 2 | 165 | 27 | Sev. 2: telde kek kalıbı |
| | KATMERLİ GÜÇ | EVET | 2 | 165 | 35 | Sev. 2: telde kek kalıbı |
| Izgara pişirme | | | | | | Yiyecekleri doğrudan ızgara teli üzerinde pişiriyorsanız, damlama tepsinisi bir alt rafa yerleştirin. Bu tepsi, pişirme kalıntılarını toplar ve fırını temiz tutmanızı sağlar. Izgara yaparken, çıkarmayı kolaylaştırmak için rafın ön köşesinde 3-4 cm'lik bir alan bırakmanız önerilir. |
| Kızarmış sandviç * (5 dk ön ısıtma) | IZGARA | EVET | 4 | 200 | 3-5 | Sev. 4: Izgara Teli |
| Hamburger ** (ön ısıtmasız) | IZGARA | HAYIR | 4 | 200 | 35 | Sev. 4: Izgara Teli Sev. 3: Damlama-Tepsisi |

* Pişirme süresi boyunca kapağı kapalı tutun.

** 10 dakikaya ulaştıktan sonra çevirin.

Fig. 1

Fig. 1a CL 85 M

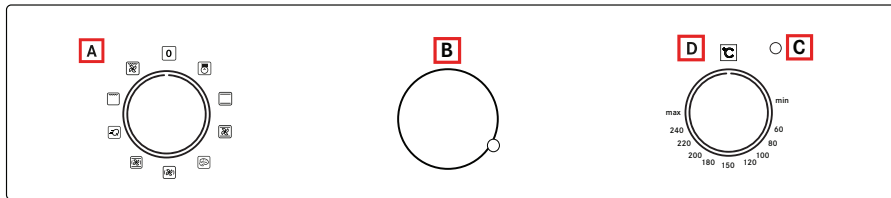


Fig. 1b CM 85 M

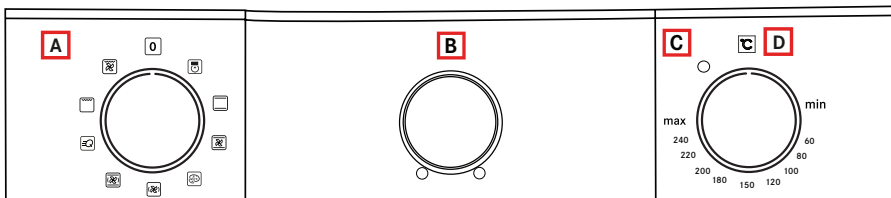


Fig. 1c CR 86 M _/F

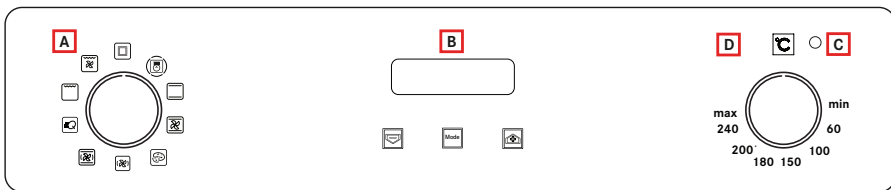


Fig. 1d SM 86 M _/F

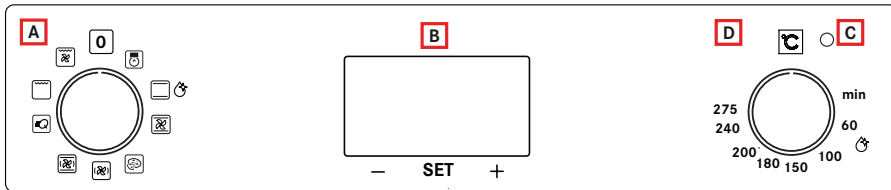


Fig. 1e SMP 86 M _/F

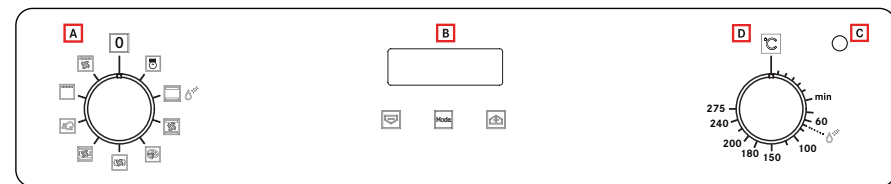


Fig. 2

CL 85 M / CR 86 M _/F / SM 86 M _/F / SMP 86 M _/F

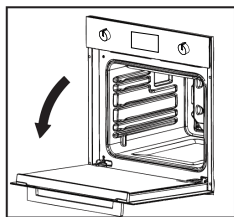


Fig. 2a

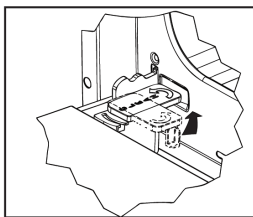


Fig. 2b

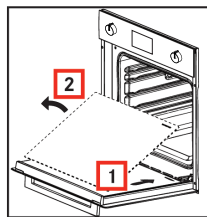


Fig. 2c

Fig. 3

CM 85 M

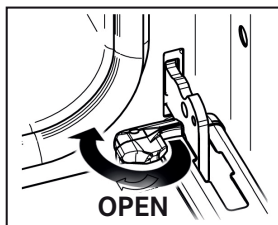


Fig. 3a

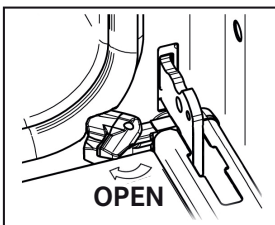


Fig. 3b

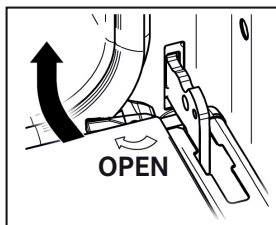


Fig. 3c

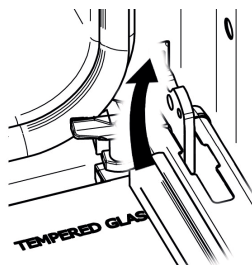


Fig. 3d

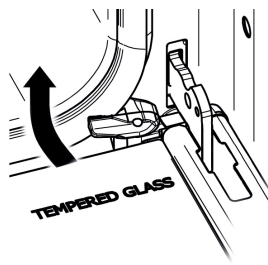


Fig. 3e

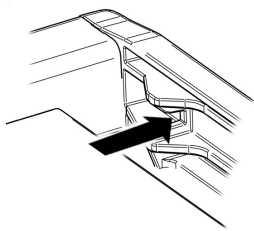


Fig. 3f



Fig. 3g

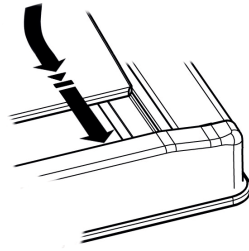


Fig. 3h

Fig. 4

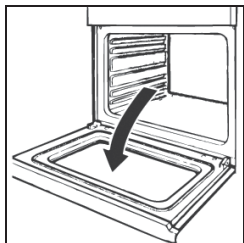


Fig. 4a

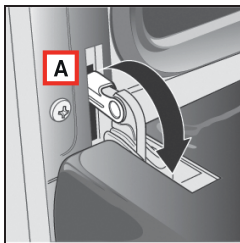


Fig. 4b

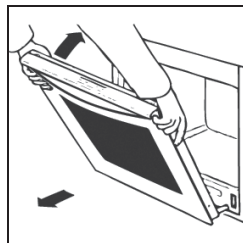


Fig. 4c

Fig. 5

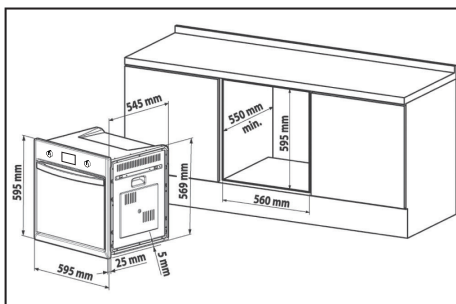
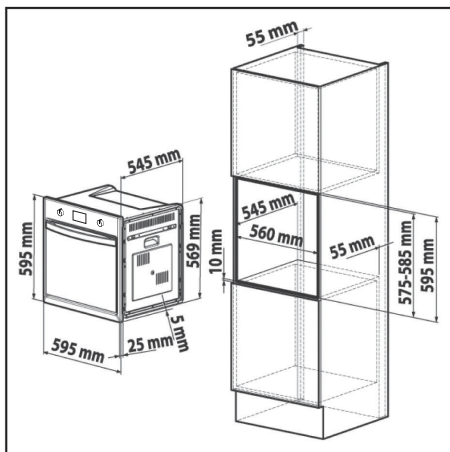


Fig. 6

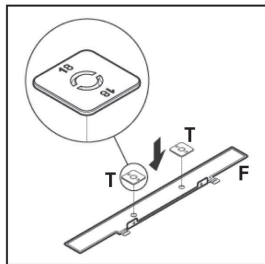


Fig. 6a

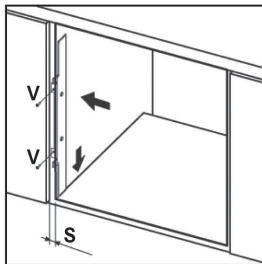


Fig. 6b

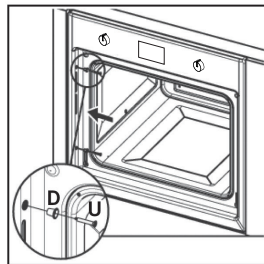


Fig. 6c

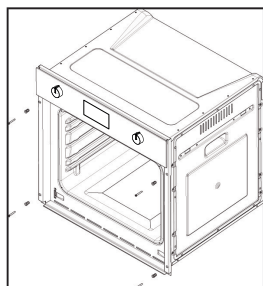


Fig. 6d

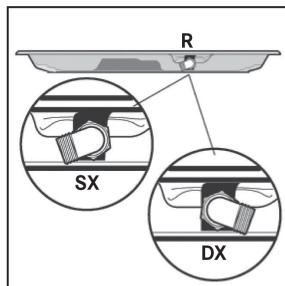
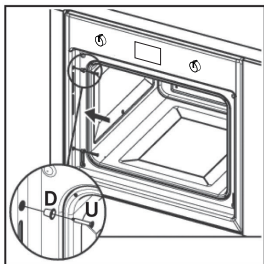


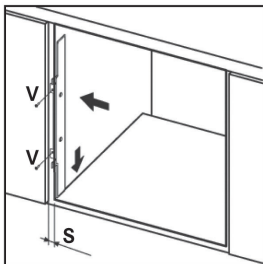
Fig. 6e



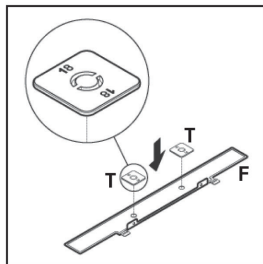
الشكل 6



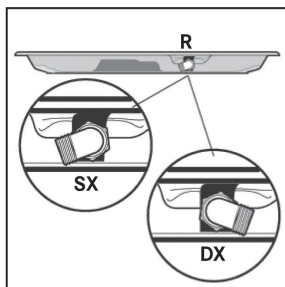
الشكل 6c



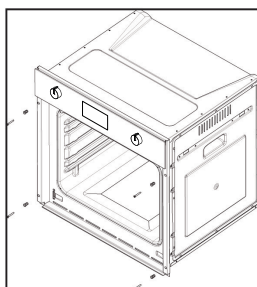
الشكل 6b



الشكل 6a



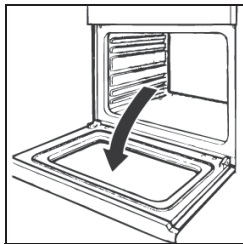
الشكل 6e



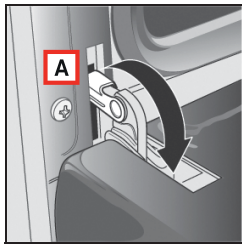
الشكل 6d



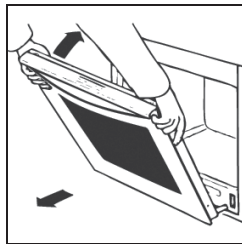
الشكل 4



الشكل 4c

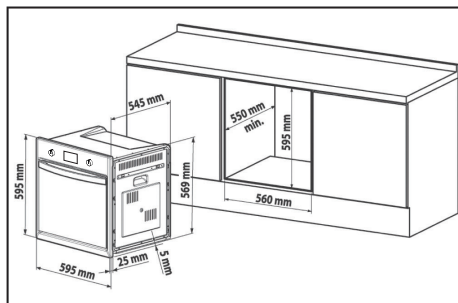
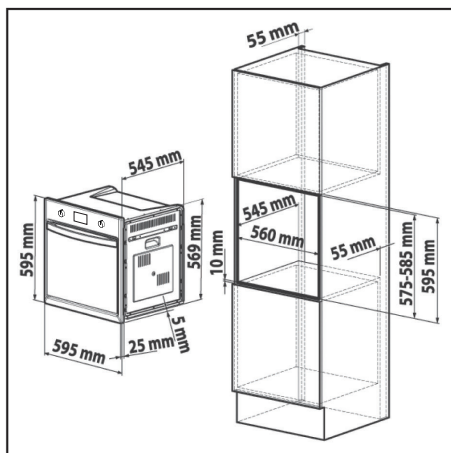


الشكل 4b



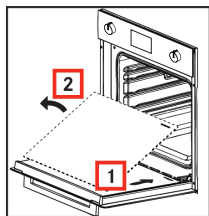
الشكل 4a

الشكل 5

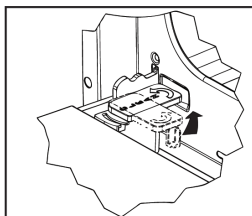


الشكل 2

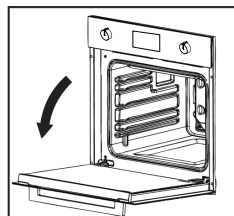
CL 85 M / CR 86 M _/F / SM 86 M _/F / SMP 86 M _/F



الشكل 2c

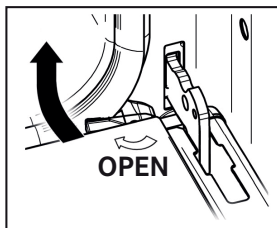


الشكل 2b

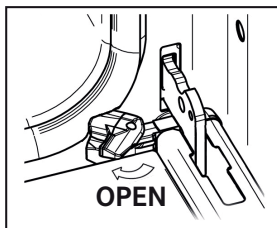


الشكل 2a

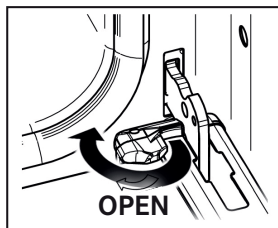
الشكل 3



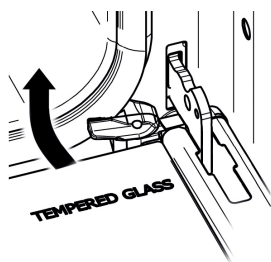
الشكل 3c



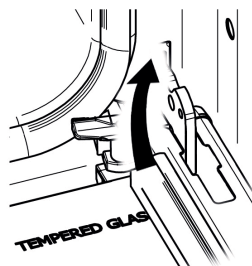
الشكل 3b



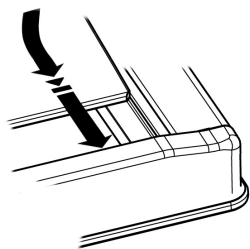
الشكل 3a



الشكل 3e



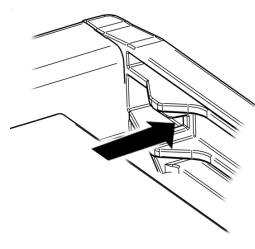
الشكل 3d



الشكل 3h



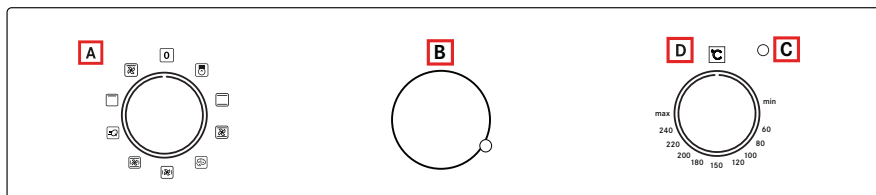
الشكل 3g



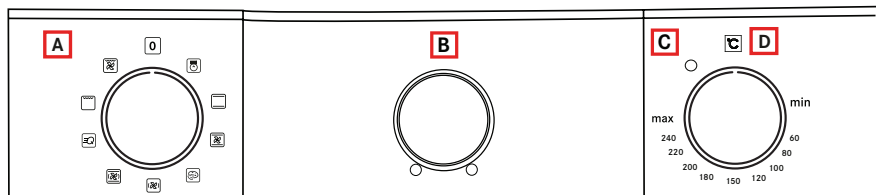
الشكل 3f

الشكل 1

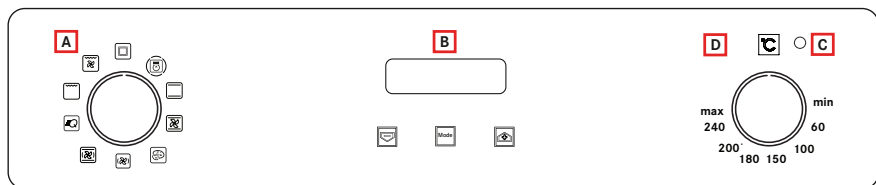
الشكل 1a CL 85 M



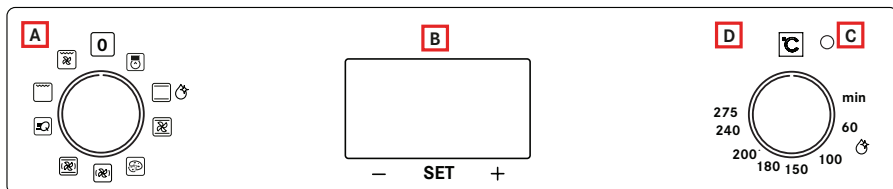
الشكل 1b CM 85 M



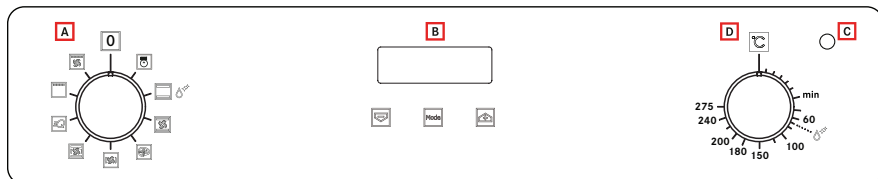
الشكل 1c CR 86 M _/F



الشكل 1d SM 86 M _/F



الشكل 1e SMP 86 M_/_/F



| الملاحظات / ملاحظات | الوقت (دقيقة) | درجة الحرارة (درجة سيلزيوس) | المستوى (من أسفل إلى أعلى) | التسخين المسبق | الوظيفة | الوصفة |
|---|------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|---|---|
| المستوى ٤: صينية تجميع عصارة الطعام - مسطحة | 20 | 160 | 4 | ✓ | ساكن | بسكويت الغريبة |
| المستوى ٤: صينية تجميع عصارة الطعام - مسطحة المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام - عميقة | 23 | 160 | 3-4 | ✓ | متعدد الطاقة | |
| المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام - مسطحة | 25 | 160 | 3 | ✓ | ساكن | الكعك الصغير |
| المستوى ٤: صينية تجميع عصارة الطعام - مسطحة | 23 | 160 | 3-4 | ✓ | متعدد الطاقة | |
| المستوى ٢: قالب كعك على إطار الحمل | 45 | 160 | 2 | ✓ | ساكن | كعكة إسفنجية من دون دهون |
| المستوى ٢: قالب كعك على إطار الحمل | 30 | 170 | 2 | ✓ | متعدد الطاقة | |
| المستوى ١: قالب كعك على إطار الحمل | 65 | 180 | 1 | ✓ | ساكن | فطيرة التفاح |
| المستوى ١: قالب كعك على إطار الحمل | 55 | 180 | 1 | ✓ | بمساعدة الم «QUICK» «COOKING» «الطهي السريع» روحه | |
| المستوى ٣: قالب كعك على إطار الحمل المستوى ١: قالب كعك على إطار الحمل | 80 | 180 | 1-3 | ✓ | بمساعدة الم «QUICK» «COOKING» «الطهي السريع» روحه | فطيرتان من فطائر التفاح |
| المستوى ٢: قالب كعك على إطار الحمل | 27 | 165 | 2 | ✓ | ساكن | كعك مختمر |
| المستوى ٢: قالب كعك على إطار الحمل | 35 | 165 | 2 | ✓ | متعدد الطاقة | |
| إذا أردت طهي الطعام على الشواية مباشرة، فقم بإدخال إناء تجميع عصارة الطعام في الرف السفلي. سوف يعمل هذا الأمر على جمع بقايا الطعام ويحافظ على الفرن نظيفاً. | | | | | | الطهي على الشواية |
| أثناء الشواء، يُوصى بترك مسافة 3-4 سم خالية على الحافة الأمامية لإطار الحمل لتسهيل سحب الطعام إلى الخارج. | | | | | | |
| المستوى ٤: إطار الحمل | 3-5 | 200 | 4 | ✓ | الشواية | شطيرة محمصمة * (تسخين مسبق لمدة ٥ دقائق) |
| المستوى ٤: إطار الحمل المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام | 35 | 200 | 4 | لا | الشواية | البرجر ** (من دون تسخين مسبق) |

* اترك الباب مغلقاً طوال فترة الطهي.

** بمجرد وصول الوقت إلى 10 دقائق، اقلبه على الجانب الآخر.

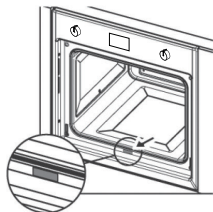
الدعم

في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مراكز الخدمات الفنية لشركة FRANKE (راجع القائمة المرفقة). لا تستعين أبداً بخدمات الفنيين غير المعتمدين.

حدد:

- نوع العطل،
- طراز الجهاز (Art. / COD.)،
- الرقم التسلسلي (S.N.).

هذه المعلومات موضحة على لوحة بيانات الجهاز الموجودة في شهادة الضمان.



كيفية التخلص من المنتج

معلومات للمستخدمين

ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والتقنية الكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة. ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والتقنية الكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة. يعمل الفصل الصحيح لمجموعه النفايات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير التالية، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، كما تعمل هذه الأمور على تسهيل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في البناء الهيكلي للجهاز.

معلومات لهيئات الاختبارات

لاحتساب الحجم، قم بإزالة بكرات الأسلاك الجانبية الداخلية، إذا كانت موجودة (وفقاً للمعايير EN/50304-60350/2009).

يشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز في صندوق النفايات المنزلية.



عند التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فأنت تساعد في تجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة. يتوافر مزيد من المعلومات حول كيفية إعادة تدوير الجهاز لدى الهيئة المختصة، أو خدمات التخلص من النفايات المحلية أو مورّد الجهاز. تخلص من الجهاز المعني من خلال نقطة نفايات مخصصة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، يتفق مع التوجيه 19/2012/EU فيما يتعلق بالحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

يُشير رمز صندوق القمامة بعلامة الخطر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفايات منزلية.

الأطباق التي تم اختبارها

استخدم القيم الموصى بها أولاً، وإذا كانت شدة الشعلة الناتجة ليست بالقدر المتوقع، فقم بزيادة الوقت أو تقليله. نوصي باستخدام الملحقات، وقوالب الكعك والصواني المصنوعة من الفولاذ الداكن المرفقة مع الجهاز. اتبع جدول الاختيار الذي يُدرج العناصر المرفقة مع الجهاز لوضعها على الرفوف المختلفة.

طهي أطعمة مختلفة في آن واحد

يمكنك الطهي على رفوف مختلفة في آن واحد، وذلك باستخدام وظائف التهوئة الموصى بها. يمكنك أيضاً استخدام الوظيفة الاستاتيكية عند الطهي على رف واحد.

وفقاً للمعيار EN / IEC 60350

تم إنشاء هذه الجداول لهيئات الرقابية حتى تتمكنها من فحص الأجهزة المختلفة واختبارها بسهولة.

كيفية قراءة جدول الطهي

يُقدم لك جدول الطهي الوظيفة المثلى التي تستخدمها للحصول على طعام معين تم طهيه على رف واحد أو أكثر في وقت واحد. تشير أوقات الطهي إلى إدخال الطعام في الفرن، ولا تتضمن عملية تسخين الفرن مسبقاً (إذا تطلب الأمر ذلك). تُعد أوقات الطهي ودرجات الحرارة قيماً تقريبية وتعتمد على جودة الطعام ونوع الملحقات المستخدمة.

- ◀ افضل الطاقة عن الجهاز بواسطة المفتاح كلي القطبية المستخدم لتوصيله بالنظام الكهربائي، أو افضل القابض إذا كان يمكن الوصول إليه بسهولة.
- ◀ قم بفك الغطاء الزجاجي (A).
- ◀ قم بفك المصباح واستبدله بأخر مقاوم لدرجات الحرارة العالية (300 درجة سلتزيوس)، مع مراعاة توافر الخصائص التالية به:
- الجهد الكهربائي: 240/220 فولت، 50-60 هرتز
- الطاقة: 25 وات
- التوصيل الكهربائي: G9
- ◀ أعد تركيب الغطاء الزجاجي (A) وأعد توصيل مصدر إمداد الطاقة.

تنبيه! تلف المصباح بسبب التعامل الخاطئ!

- ◀ تجنب لمس المصباحين بأيدي عارية.
- ◀ استخدم قطعة قماش أو فرشاً من ورق المطبخ.



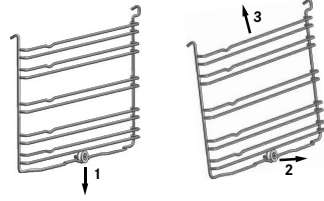
تحذير! خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

- ◀ تأكد من إيقاف تشغيل الفرن قبل استبدال المصباح التالف.



تحذير! خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب التعامل الخاطئ!

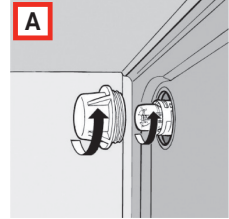
- ◀ قم بإيقاف تشغيل الفرن. قم بإيقاف تشغيل الفرن. وفقاً لكيفية تركيب الفرن: انزع قابض الفرن أو قم بفصل الطاقة من مفتاح النظام الكهربائي الرئيسي، على سبيل المثال، افضل المصهر الخاص بالفرن من صندوق المصاهر.



تركيب الإطارات الجانبية

- ◀ مع المحافظة على ميل الإطار، أدخل الخطافين العلويين في فتحتاهما، ثم ادفع قليلاً في اتجاه الميلان.
- ◀ ومع المحافظة على ميل الإطار، اسحب في اتجاه الميلان حتى يتوقف الخطافان باتجاه الجانب الخارجي لحائط المقصورة.
- ◀ قم بإدارة الإطار باتجاه حائط المقصورة.

استبدال مصباح الفرن



- تم تزويد أفران Franke بمصباح دائري يوجد في الجزء العلوي الأيسر من الجانب الخلفي للمقصورة. لاستبدال مصباح الفرن، اتبع الخطوات التالية:

البيانات التقنية

| | |
|---|--------------------------|
| الجهد الكهربائي الخاص بمصدر إمداد الطاقة وتردده | 220-240 فولت، 50/60 هرتز |
| إجمالي الطاقة وتصنيف المصهر | 2300 وات ~ 16 أمبير |
| عناصر التسخين والطاقة | |
| الجزء العلوي | 1000 وات |
| الجزء السفلي | 1250 وات |
| الشوابة | 2250 وات |
| دائري | 2000 وات |
| المروحة | 30 وات |
| مروحة التهوية | 15 وات |
| مصباح الفرن | 1 × 25 وات |

- ◀ بعد الانتهاء من عمليات التنظيف، قم بإعادة تركيب لوح الزجاج الأوسط (الشكل 3f) (الموضع الصحيح مشار إليه بالعبارة «TEMPERED GLASS» (زجاج مقسّى) التي يجب أن تكون واضحة تماماً) من خلال إدخاله بعناية في الفتحات الخاصة به والموجودة على الجانب العلوي للباب ودفعه بالكامل حتى نهاية الفتحة.
- ◀ قم بعد ذلك بإعادة وضع الحشيتين في مكانيهما (الشكل 3g)، مع توخي العناية الفائقة أثناء التأكد من إدخالهما في مكانيهما بقدر الإمكان، حتى تصبحا ملامستين للحافة العلوية للباب.
- ◀ وأخيراً، أعد تركيب لוחي الزجاج الداخليين (الشكل 3h) وأدر حاجزي التثبيت الزجاجيين لإعادتهما إلى موضع إغلاقهما الأصلي.



لا تحاول أبداً إغلاق الباب عندما يكون أحد الحاجزين أو كليهما قد قام بتحرير الألواح الزجاجية الداخلية بشكل جزئي أو بشكل كامل. بعد التنظيف، تذكر دائماً إدارة الحاجزين قبل إغلاق الباب.

إزالة باب الفرن (الشكل 4)

- ◀ يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل عملية تنظيفه من خلال التعامل مع المفصلات كما يلي:
- ◀ تم تزويد المفصلات بمفقلين متحركين (A). ارفع القفل (A) لتحرير المفصلة.
- ◀ ثم ارفع الباب لأعلى واسحبه إلى الخارج، وللقيام بذلك، أمسك الباب من الجوانب بالقرب من المفصلات.
- ◀ لإعادة تركيب الباب، قم أولاً بتمرير المفصلات داخل الفجوات الخاصة بها.
- ◀ قبل إغلاق الباب، تذكر إدارة القفلين (A) المستخدمين بوصفهما مرفقات المفصلات.

يُرجى الرجوع إلى الصور الموجودة في نهاية هذا الدليل.

إزالة الإطارات الجانبية

- ◀ قم بثنى القطعة العرضية الموصلة بجلبية التثبيت لأسفل، ثم إزالتها من فتحتها.
- ◀ قم بملامة الإطار لأعلى بزاوية حوالي 60 درجة وادفعه قليلاً في اتجاه الميل.
- ◀ مع المحافظة على ميل الإطار، قم بزالة الخطافين العلويين من فتحاتهما.

- ◀ لإعادة تركيب اللوح في باب الفرن، ما عليك إلا تمريره في موضعه والضغط عليه برفق لإحكام أدوات تثبيت الجوانب.

إزالة لוחي الزجاج الداخليين لباب الفرن

(الطرز CL و CR و SM و SMP فقط) (الشكل 2)

- ◀ يمكن إزالة اللوحين الزجاجيين لباب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحي الزجاج الداخليين من خلال اتباع الخطوات التالية:
- ◀ أدر الحاجزين الأسودين (الذين يحملان كلمة «تنظيف») الموجودين على قاعدة الباب بزاوية مقدارها 180 درجة بحيث يتم تثبيتهما في موضعيهما بهيكل الفرن.
- ◀ ملاحظة: تأكد من إدارتهما بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

- ◀ قم برفع لוחي الزجاج الداخليين بعناية: وستلاحظ أن الحاجزين يمنعان الباب من الانغلاق (في حالة عدم تدوير الحاجزين بشكل كامل، ستؤدي إزالة اللوحين الزجاجيين إلى إغلاق الباب فوراً).
- ◀ بعد الانتهاء من عمليات التنظيف، قم بإعادة تركيب لוחي الزجاج الداخليين (يُشار إلى الموضع الصحيح بعبارة «TEMPERED GLASS» (زجاج مقسّى) التي يجب أن تكون واضحة تماماً)، ثم قم بتدوير حاجزي التثبيت الزجاجيين لإعادتهما إلى موضعيهما الأصليين.




- ◀ لا تحاول أبداً إغلاق الباب عندما يكون أحد الحاجزين أو كليهما قد قام بتحرير الألواح الزجاجية الداخلية بشكل جزئي أو بشكل كامل. بعد التنظيف، تذكر دائماً إدارة الحاجزين قبل إغلاق الباب.

إزالة لוחي الزجاج الداخليين لباب الفرن


(طرز CM فقط) (الشكل 3)

- ◀ يمكن إزالة زجاج باب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحي الزجاج الداخليين من خلال اتباع الخطوات التالية:
- ◀ أثناء فتح الباب بشكل كامل، قم بإدارة الحاجزين الأسودين الموجودين على قاعدة الباب بزاوية 180 درجة (الشكل 3a و 3b).
- ◀ ملاحظة: تأكد من إدارتهما بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).
- ◀ ارفع لוחي الزجاج الداخليين (الشكل 3c) بعناية: وستلاحظ أن الحاجزين يمنعان الباب من الانغلاق (في حالة عدم إدارة الحاجزين بشكل كامل، ستؤدي إزالة الزجاج إلى إغلاق الباب فوراً).
- ◀ لإزالة الزجاج الموجود بين الحاجزين، قم بتمرير الحشيتين الجانبيتين (الشكل 3d) للخارج، ثم ارفع الزجاج للخارج (الشكل 3e).

| الفترة الزمنية (دقيقة) | ضبط مفتاح منظم الحرارة | مدة التسخين المسبق (بالدقائق) | موضع الرف* | الوزن (كيلوجرام) | نوع الطعام | ضبط مفتاح الاختيار |
|------------------------|------------------------|-------------------------------|------------|------------------|---|---|
| 25-30 | الحد الأقصى | 9.5 | 4 أو 5 | 1 | أرجل الدجاج | الطهي بالشلواء |
| 40-45 | الحد الأقصى | 14 | 4 | 0.5 | الاضلاع الرفيعة | السرير |
| 30-35 | الحد الأقصى | 14 | 4 | 1.2 | دجاج غينيا (قطع) | |
| 20-25 | الحد الأقصى | 8 | 3 | 1 | سمك الذئب المرقط المشوي داخل الورق بالفرن |  |
| 35-40 | الحد الأقصى | 14 | 3 | 1.5 | الدجاج (قطع) | |
| 30-35 | الحد الأقصى | 14 | 4 | 0.8 | السمان | |
| 20-25 | الحد الأقصى | 14 | 4 | 1 | السجق | |
| 10-15 | الحد الأقصى | 14 | 4 أو 5 | 1 | الخضروات | |

ملاحظة: ملاحظة: تُعد التوجيهات المذكورة في جدول الطهي نتيجة لاختبارات الطهي التي أجراها فريق من أشهر الطهاة المحترفين. وتتوفر كدليل فقط، ويمكن تغييرها حسب الذوق الشخصي.

التنظيف والصيانة

- يمكن تنظيف الفرن بالطريقة التقليدية (باستخدام المنظفات أو بخاخ تنظيف الفرن)، ولكن في حالة انساخ الفرن بدرجة كبيرة أو في حالة وجود بقع عنيدة فقط.
- نظّرُز SM / SMP فقط**
- لتنظيف الفرن بانتظام (بعد كل استخدام)، يوصى باتباع الإجراء التالي:
- ◀ قم بتدوير مفتاح اختيار وضع التشغيل إلى الموضع «Natural conventional cooking» «الطهي الطبيعي التقليدي» .
- ◀ اضبط مفتاح/فرض اختيار درجة الحرارة على 70 درجة سلتريوس.
- ◀ ضع 0.6 لترًا من الماء في صينية خبز وأدخلها في الدليل السفلي.

- وبعد مرور عشرين دقيقة تقريبًا، ستصبح بقايا الطعام الملتصقة بطبقة المينا لينة، ويمكنك حينئذ مسحها بقطعة قماش مبللة.

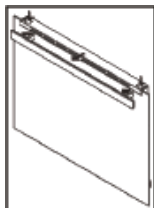
مهم

- قبل صيانة الفرن أو تنظيفه، احرص دائمًا على فصل الطاقة. تشغيل الجهاز آمن بوجود أدوات توجيه الصواني أو بدونها.
- ◀ إذا قمت بتنظيف الأجزاء المصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والأجزاء المطلية بالمينا في الفرن بانتظام باستخدام الماء أو مواد تنظيف خاصة فستبقى بحالة جيدة كأنها جديدة. وحرص على تجفيفها بشكلٍ كامل بعد التنظيف.
- ◀ لا تستخدم أبدًا إسفنجات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورياتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو ترك علامة فيه. لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفاث الماء على الجهاز بشكلٍ مباشر.

تنظيف باب الفرن

- ◀ يجب تنظيف باب الفرن (داخليًا وخارجيًا) عندما يكون الفرن باردًا تمامًا، باستخدام المياه الساخنة. احرص على عدم استخدام أي قطع قماش كاشطة. قم بتنظيف الزجاج باستخدام منظفات خاصة.
- ◀ قم بتنظيف الأسطح المطلية بطبقة المينا باستخدام المياه الساخنة والمطهرات غير الكاشطة، تمامًا مثل الأسطح الداخلية للفرن نفسه.

نظّرُز CR 86 فقط



- يمكن إزالة اللوح البلاستيكي التجميلي لباب الفرن للحصول على تنظيف أعمق.
- ◀ اضغط على الجوانب وقم بإزالة اللوح أثناء فتح الباب كما هو موضح في الشكل.

| الفترة الزمنية (دقيقة) | ضبط مفتاح منظم الحرارة | مدة التسخين المُسبق (بالفائق) | موضع الرف* | الوزن (كيلوجرام) | نوع الطعام | ضبط مفتاح الاختيار |
|------------------------|------------------------|-------------------------------|------------|------------------|---|---|
| 30-35 | 170 درجة سلزيوس | لتسريع وقت التسخين | 3 | 1 | لقاتف الخبز | خبز البييتزا |
| 14-18 | الحد الأقصى | لمسبق يستخدم | 1 | 1 | الخبز الشامي | |
| 45-50 | 180 درجة سلزيوس | وظيفة «Quick» | 3 | 0.8 | فطائر الخضراوات |  |
| 12-14 | الحد الأقصى | «Cooking» | 1-3 | 0.4 | البييتزا | |
| 55-60 | 170 درجة سلزيوس | (الطبول سريع) | 3 أو 2 | 0.8 | التجاج (قطع) | |
| 70-75 | 170 درجة سلزيوس | | 2 | 0.8 | دجاج غينيا - الأرناب (قطع) | |
| 85-90 | 170 درجة سلزيوس | | 3 | 1.5 | ديك رومي | |
| 80-85 | 170 درجة سلزيوس | | 3 أو 2 | 1.5 | بط | |
| 105-115 | 185 درجة سلزيوس | | 3 | 1 | لحم بقري مشوي | |
| 17-23 | 150 درجة سلزيوس | | 3 | 0.8 | سمك الدنيس - القاروس - القد | |
| 40-45 | 180 درجة سلزيوس | | 3 | 1.5 | خضروات محشية | |
| 13-17 | 160 درجة سلزيوس | | 3 | 0.5 | البيسكوت | |
| 32-38 | 170 درجة سلزيوس | | 3 | 0.8 | كعك الفواكه | |
| 70-75 | 90 درجة سلزيوس | | 3 | 0.5 | حلوى المارنج | |
| 25-30 | 180 درجة سلزيوس | 7 | 3 أو 2 | 2.5 | خبز الفزع العسلي | الظهور باستخدام المروحة |
| 30-35 | 190 درجة سلزيوس | 8 | 1-4 | 1 | خبز القمح الكامل | |
| 30-35 | 190 درجة سلزيوس | 8 | 1-4 | 1 | المعجنات الهشة | |
| 25-30 | 190 درجة سلزيوس | 8 | 1-3 | 0.75 | البيسكوت المالح |  |
| 55-60 | 180 درجة سلزيوس | 7 | 3 | 1 | فطائر الخضراوات | |
| 25-30 | 180 درجة سلزيوس | 7 | 3 أو 2 | 0.5 | الكعك | |
| 25-30 | 180 درجة سلزيوس | 7 | 3 | 1.5 | فطائر الجبنة | |
| 15-20 | 200 درجة سلزيوس | 8.5 | 3 | 0.3 | سمك السلمون المرقط المشوي داخل الورق بالفرن | |
| 115-125 | 200 درجة سلزيوس | 7.5 | 1-3 | 1.5 | لحم الأرناب المخبوز + | الطوب «متعدد الطاقة» |
| 50-55 | 200 درجة سلزيوس | 7.5 | 1-3 | 1.5 | فطائر اللحم + | |
| 35-40 | 200 درجة سلزيوس | 7.5 | 1-3 | 1.5 | فطائر اللحم والخضراوات | Multi «power» |
| 60-65 | 180 درجة سلزيوس | 6 | 2 | 1.5 | الدجاج | «power» |
| 370-390 | 200 درجة سلزيوس | 7.5 | 3 | 6.5 | لحم الحمل بالشواء البطيء | باستخدام المروحة |
| 20 | 180 درجة سلزيوس | 6 | 3 | 0.3 | البيسكوت المالح | |
| 30-35 | 200 درجة سلزيوس | 7.5 | 3 | 1.5 | كعك الفواكه |  |
| 30-35 | 180 درجة سلزيوس | 6 | 3 | 1 | بطاطس مشوية | |
| 55-60 | الحد الأقصى | 11.5 | 3 | 1 | فوكاتشا | «الظهور السريع» |
| 20-25 | 180 درجة سلزيوس | 5.5 | 1-4 | 1 | لقاتف الخبز | |
| 25-30 | 180 درجة سلزيوس | 5.5 | 3 | 1 | خبز الجاودار | «Quick» |
| 10-11 | الحد الأقصى | 11.5 | 1-3 | 0.9 | البييتزا | «cooking» |
| 35-40 | 180 درجة سلزيوس | 5.5 | 3 | 1.5 | لحم بقري مشوي | |
| 110-120 | 180 درجة سلزيوس | 5.5 | 3 | 1 | ساق العجل |  |
| 45-50 | 180 درجة سلزيوس | 5.5 | 3 | 1 | الديك الرومي | |
| 25-30 | الحد الأقصى | 7 | 5 أو 4 | 1 | أجنحة الدجاج | الشواء |
| 25-30 | الحد الأقصى | 7 | 3 | 0.8 | قطع | |
| 14-16 | الحد الأقصى | 7 | 4 أو 3 | 0.5 | شرائح الإسكالبوب |  |
| 25-30 | الحد الأقصى | 7 | 3 | 1 | بطاطس مشوية | |
| 25-30 | الحد الأقصى | 7 | 4 أو 3 | 1 | أسماك المياه العذبة | |
| 25-30 | الحد الأقصى | 7 | 3 أو 2 | 0.4 | غرثان الطماطم | |
| 25-30 | الحد الأقصى | 7 | 3 | 0.5 | كباب سمك ثعبان البحر | |
| 25-30 | الحد الأقصى | 7 | 4 | 0.5 | كباب الديك الرومي | |

تعديل/حذف البيانات

اقتراحات

- يمكن تغيير بيانات الضبط في أي وقت من خلال الضغط على الزرين (+) و(-) معًا.
- يؤدي إلغاء الطهي أثناء الفترة الزمنية إلى إنهاء الوظيفة تلقائيًا، والعكس صحيح.
- في حالة التشغيل المبرمج، لن يقبل الجهاز إنهاء أوقات الطهي قبل أوقات بدء الطهي المقترحة بواسطة الجهاز نفسه.
- ملاحظة:** يظل الفرن ساخنًا على درجة الحرارة المضبوطة تقريبًا لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيله؛ لذلك لتجنب الطهي الزائد أو احتراق الطعام، يُنصح بإخراج الطعام من الفرن.
- تشغيل الجهاز للمرة الأولى**
- عند استخدام الفرن لأول مرة، قم بتشغيله وهو فارغ مع ضبط مفتاح درجة الحرارة على أقصى درجة لفترة لا تقل عن 40 دقيقة، وذلك مع مراعاة تهوية الغرفة.
- تنتج الرائحة المنبعثة خلال هذه العملية من تبخير المواد المستخدمة في حماية الفرن خلال الفترة الزمنية بين مدة تصنيع المنتج وتركيبه.
- يتوقف الفرن تلقائيًا بعد مرور 40 دقيقة ويصبح جاهزًا للاستخدام بعد أن يبرد.
- للطهي بنجاح، لا تضع أطباقك في الفرن أبدًا وهو بارد؛ ولكن انتظر حتى يصل إلى درجة الحرارة المحددة.
- أثناء الطهي، لا تضع أيًا من الأواني أو الأوعية على الأرضية الموجودة داخل الفرن بشكل مباشر؛ ولكن ضعها على الشوايات أو صواني تجميع عصارة الطعام الموجودة على أحد الرفوف الخمسة داخل الفرن؛
- حيث قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إتلاف طبقة طلاء المينا للفرن.
- يحتوي فرن FRANKE على نوع خاص من طبقة المينا سهل التنظيف، ولكن يُنصح بتنظيف الفرن بصورة دورية؛ وذلك لتجنب الخبز على الأسطح وبقيايا الطهي السابقة.
- يمكن تنظيف أي ألواح ذاتية التنظيف (إذا كانت مرفقة) باستخدام الصابون والمياه (راجع إرشادات التنظيف).
- ملاحظة:** قبل تشغيل الفرن، اقرأ إرشادات المؤقت (راجع الصفحة).

جدول الطهي

| الفترة الزمنية (دقيقة) | ضبط مفتاح منظم الحرارة | مدة التسخين المسبق (بالدقائق) | موضع الرف* | الوزن (كيلوجرام) | نوع الطعام | ضبط مفتاح الاختيار |
|------------------------|------------------------|-------------------------------|------------|------------------|---|-----------------------|
| 65-75 | 180 درجة سلزيوس | 9.5 | 3 | 1 | لحم بالشواء البطيء | الطهي التقليدي |
| 25-30 | 200 درجة سلزيوس | 10.5 | 2 | 1.5 | عجة البيض | |
| 15 | 180 درجة سلزيوس | 9.5 | 3 | 1 | سمك القد - الدنيس - الترس | |
| 25-30 | 175 درجة سلزيوس | 9.5 | 2 أو 4 | 1 | لفائف الخبز | |
| 40-45 | 200 درجة سلزيوس | 10.5 | 2 | 1 | القطائر | |
| 35-40 | 200 درجة سلزيوس | 10.5 | 3 | 1.5 | أسماك المياه العذبة | |
| 25-30 | 180 درجة سلزيوس | 9.5 | 2 | 0.5 | عصيدة بالصلصة | |
| 25-30 | 180 درجة سلزيوس | 9.5 | 2 | 1.5 | كعكة الجبن | |
| 60-70 | 180 درجة سلزيوس | 9 | 3 | 1 | لحم مشوي | الطهي بمساعدة المروحة |
| 55-65 | 190 درجة سلزيوس | 9.5 | 2 | 1 | لحم الأرانب المحمّر | |
| 25-30 | 200 درجة سلزيوس | 10 | 2 | 1.5 | كريسيا مارشيجيانا (الخبز الرقيق السريع) | |
| 30-40 | 200 درجة سلزيوس | 10 | 3 | 0.5 | الروبيان المحمّر | |
| 25-30 | 150 درجة سلزيوس | 7.5 | 2 أو 4 | 2 | سمك القد - الدنيس - الترس | |
| 25-30 | 180 درجة سلزيوس | 9 | 2 أو 4 | 2 | لفائف الخبز | |
| 30-35 | 175 درجة سلزيوس | 9 | 2 | 1.5 | كعك الفواكه | |
| 40-45 | 180 درجة سلزيوس | 9 | 3 أو 5 | 2 | قطائر اللحم والخضروات | |

تعديل تردد الإشارة الصوتية

يمكن تغيير تردد الإشارة الصوتية في حالة عدم برمجة دورة الطهي (لذلك تعرض الشاشة وقت اليوم).

- ◀ اضغط على الزرين (+) و(-) (من قائمة تعديل الوقت) معاً.
- ◀ وبعد ذلك، اضغط على Mode (الوضع) أو Set (ضبط) لاختيار قائمة تعديل تردد الإشارة الصوتية.
- ◀ يمكن تعديل تردد الإشارة الصوتية من خلال الضغط المتكرر على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط)، وتظهر عندها القيم «1ton»، «2ton»، و«3ton» على الشاشة.

التشغيل اليدوي للفرن

بمجرد ضبط الوقت، ينتقل المبرمج تلقائياً إلى الوضع اليدوي.

الطهي بتأخير البدء مع فترة زمنية محددة

- ◀ عندما يتم عرض وقت اليوم، اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرتين لضبط فترة زمنية.
- ◀ وبعد ذلك، اضغط على الزر مرة أخرى لضبط وقت انتهاء الطهي.
- ◀ اضبط الوقت المطلوب باستخدام الزرين (+) و(-).

■ أثناء اختيار وضع ضبط الفترة الزمنية أو وقت الانتهاء، يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً.


■ بمجرد ضبط فترة زمنية للبرنامج، لا يمكن تقليل وقت الانتهاء.

■ بالمثل، لا يمكن إطالة الفترة الزمنية لبرنامج بمجرد ضبط وقت الانتهاء.

■ تحدد إعدادات وقت الانتهاء والفترة الزمنية وقت بدء البرنامج كما يلي: وقت البدء = وقت الانتهاء - الفترة الزمنية.

■ بعد تعيين الفترة الزمنية ووقت الانتهاء، ستظل الشاشة تعرض وقت الانتهاء.


■ ويبدأ البرنامج عندما يتزامن وقت اليوم مع وقت البدء: يضيء الرمز Auto (تلقائي) بصورة ثابتة

ويبدأ الرمز  في الوميض.

■ بعد بدء الطهي، تعرض الشاشة العد التنازلي.

■ في حالة اختيار وقت انتهاء الطهي فقط (الفترة الزمنية هي = 0)، يبدأ الطهي وتعرض الشاشة العد التنازلي.

■ يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً أثناء انتظار تأخير البدء وطوال الفترة الزمنية للطهي.

■ يومض الرمز  أثناء انتظار تأخير البدء ويظل ثابتاً عند بدء الطهي.


■ تصدر إشارة صوتية عند انتهاء الطهي، وإيقافها، اضغط على Set (ضبط) أو اترك الإشارة تستمر حتى تنتهي فترتها الزمنية.

برنامج نصف تلقائي بفترة زمنية أو وقت انتهاء


ضبط وقت البرنامج

- ◀ لتحديد الفترة الزمنية للبرنامج أو وقت الانتهاء، اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرتين، وقم بضبط الوقت المطلوب باستخدام الزرين (+) و(-).
- أثناء اختيار وضع ضبط الفترة الزمنية أو وقت الانتهاء، يومض الرمز الموافق للخيار Auto (تلقائي).
- بمجرد ضبط فترة زمنية للبرنامج، لا يمكن تقليل وقت الانتهاء. بالمثل، لا يمكن إطالة الفترة الزمنية لبرنامج بمجرد ضبط وقت الانتهاء.

تشغيل البرنامج

- عندما يكون البرنامج التلقائي قيد العمل (وبالتالي تكون وظيفة الطهي نشطة)، يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً ويظهر وقت الطهي المتبقي على الشاشة في صورة عد تنازلي. ويظل الرمز  مضاءً أيضاً.

انتهاء البرنامج التلقائي

- في نهاية الفترة الزمنية للبرنامج أو عند الوصول إلى وقت الانتهاء، ينطفئ الرمز .
- عند انتهاء البرنامج التلقائي، يومض الرمز Auto (تلقائي)، وتعرض شاشة العرض كلمة «End» (انتهى) وتصدر إشارة صوتية متقطعة (والتي يمكن إيقافها من خلال الضغط على Set (ضبط)).



وظيفة المؤقت


يسمح المؤقت بضبط وقت يبدأ عنده العد التنازلي. ولا تقوم هذه الوظيفة بتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله، ولكن تقوم بإصدار تنبيه مسموع عند انقضاء الوقت فقط.

◀ اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرة واحدة، وعندها تعرض الشاشة:



- يومض رمز الجرس، ثم يمكن ضبط الفترة الزمنية للتنبية باستخدام الزرين (+) و(-). عندما تكون هذه الوظيفة نشطة، يظل رمز الجرس مضاءً، وتعرض شاشة العرض الوقت المتبقي (العد التنازلي).
- عند انتهاء الوقت تصدر إشارة صوتية (يمكن إيقافها من خلال الضغط على Set (ضبط)).

- ◀ قم بالتأكد من خلال الضغط على المفتاح الأيمن مرة أخرى.
- ◀ يمكن أيضاً الحصول على البيانات بشكل تلقائي من خلال السماح باستمرار الوميض لمدة 10 ثوانٍ.
- يظل مصباحا LED للرمزين  و 

مضامين ويتم تشغيل الفرن في الوقت المحدد، وذلك فقط عندما يظل مصباح LED الخاص بالرمز  مضاءً.

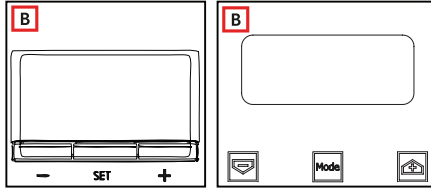
- في نهاية الطهي، سيتم إيقاف تنشيط تسخين الفرن، وسيبدأ الجرس في الرنين لمدة دقيقة واحدة؛ يمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

ضبط وقت اليوم

- ◀ لضبط الوقت الصحيح، اضغط فقط على المفتاح ثلاث مرات (تبدأ لمبة LED الخاصة برمز الساعة في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL).
- ◀ بعد ضبط الوقت الصحيح، اضغط على المفتاح الأيمن للتأكيد.

مبرمج الطهي الرقمي

(الشكل 1c, 1d, 1e)



- يتيح إمكانية برمجة الفرن في الأوضاع التالية:
- البدء المتأخر للطهي لفترة محددة،
- البدء الفوري للطهي مع فترة زمنية محددة؛
- المؤقت.

ضبط الساعة الرقمية

- عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض الشاشة بالقيمة: «0.00».
- ◀ اضغط على الزرين (+) و(-) معاً لبيضع ثوانٍ. يمكن تعديل وقت اليوم بواسطة الزرين (+) و(-)، بينما تومض النقطة الموجودة بين الساعات والدقائق.

- في حالة اختيار وضع ضبط الوقت أثناء تنشيط برنامج تلقائي، يتم إلغاء البرنامج التلقائي. يمكن إجراء تعديلات الوقت الممكنة من خلال تكرار الخطوات الموضحة أعلاه.

المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL)

- ◀ أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL) لضبط عقارب ساعة الوقت للوظيفة المفصلة (لمبة LED وامضة).

مصابيح LED

- ✓ وميض: جاهز للضبط أو الإشارة إلى انتهاء الوظيفة (مع الجرس).
- ✓ مضاء: الوظيفة تعمل.

المؤقت

- ◀ لضبط الوقت الصحيح، اضغط فقط على المفتاح ثلاث مرات (تبدأ لمبة LED الخاصة برمز الساعة في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL).
- ◀ اضغط على المفتاح الأيمن مرة أخرى لتأكيد الضبط، ثم يتغير وضع مصباح LED الموافق من الوميض إلى الثبات.

- تتم عندها إدارة المقابض إلى موضعها الأصلي للإشارة إلى الوقت الحالي: وعند الوصول إلى الوقت المحدد، يبدأ الجرس في الرنين. في نهاية الطهي، سيصدر المنبه صوتاً لمدة دقيقة واحدة، يمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

- لا يتحكم المؤقت في تسخين الفرن.


انتهاء الطهي

- ◀ لضبط وقت انتهاء الطهي، اضغط على المفتاح مرتين (تبدأ حينئذ لمبة LED الخاصة بالرمز في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL) لتحريك العقارب حتى يتسنى ضبط وقت انتهاء الطهي.
- سيومض مصباح LED لمدة 10 ثوانٍ تالية (إعطاء فرصة للتعديلات المحتملة)، وسيتم بعدها تطبيق الضبط الجديد ويصبح مصباح LED في وضع الثبات.

- تحصل على التأثير نفسه من خلال الضغط مرتين على المفتاح الأيمن أثناء الوميض. في نهاية الطهي، سيتم إيقاف تسخين الفرن وسيصدر المنبه صوت لمدة دقيقة واحدة، يمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

- ملاحظة: في نهاية الطهي، يظل الفرن على درجة حرارة قريبة من القيمة المعينة سابقاً لعدة دقائق؛ لذلك يُنصح بإخراج الطعام من الفرن لتجنب الطهي الزائد.

انتهاء الطهي مع تأخير البدء

- ◀ يمكن فقط تفعيل بدء الطهي المتأخر بعد عملية انتهاء الطهي، عند ضبطه، يؤكد الضغط على المفتاح الأيمن «الإيقاف»، ويقوم بتفعيل لمبة LED الوامضة للرمز .
- ◀ أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL) لضبط وقت بدء الطهي أيضاً (سيكون هذا قبل انتهاء الطهي كامراً طبيعياً، ولهذا سيتسنى تحريك العقارب للخلف فقط).

برامج الطهي

الطهو باستخدام المروحة



قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و 275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

يتم تشغيل عنصر التسخين الدائري وتبدأ المروحة بالعمل. وتعمل الحرارة الثابتة والمتساوية على طهو الطعام وإعطائه لونًا داكنًا بشكل متساوٍ. ويمكن أيضًا طهو أطعمة مختلفة في نفس الوقت، بشرط أن تكون درجة حرارة طهوها مشابهة. ويعتبر ذلك هو أهدأ أنماط الطهو بالمروحة المتوفرة باستخدام فرن Franke هذا، وهو مثالي لإعداد الكعك والفتائر، ويسمح باستخدام ثلاثة أرفف في نفس الوقت. قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و 275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

الطهو «متعدد الطاقة» «Multi power» باستخدام المروحة



قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و 275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

يتم في هذا الوضع تشغيل عنصر التسخين الدائري، مع تنشيط جزئي لعناصر التسخين العلوية (السطح) والسفلية (الأرضية) والمروحة. ومقارنةً بالوظيفة السابقة، فهي تعد طريقة أقوى وأسرع للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ويجعل ذلك من تلك الطريقة _ع التوزيع المتكافئ للحرارة_ مثاليًا للشواء اللبني واللحوم والأسماك وخبز المعكرونة، باستخدام ما يصل إلى 3 أرفف. قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و 275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

«الطهو السريع» «Quick cooking»



قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و 275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

يتم تشغيل عنصر التسخين الدائري، مع تشغيل عنصر التسخين العلوي (السطح) والسفلي (الأرضية) والمروحة. تعد هذه هي أقوى وظيفة متوفرة في فرن Franke، حيث إن توزيع الحرارة مصمم ليتم توجيهه بكثافة باتجاه الأسفل، ويجعل ذلك من هذا الوضع مثاليًا لإعداد فطائر البييتزا أو للطهي السريع للأطعمة المجمدة بشكل عام. ويمكن استخدامه لرفع درجة حرارة الفرن بسرعة إلى المستوى المطلوب، ثم اختيار أي من البرامج الأخرى المتاحة. قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و 275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

الشواء



يجب ضبط مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى 220 درجة سلزيوس، ويمكن ضبط درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواية في أعلى الفرن. في هذه الحالة، يحافظ الطهي السطحي السريع بالأشعة تحت الحمراء على اللحم طريًا من الداخل، كما يمكن استخدام الشواية أيضًا للتحميص السريع لما يصل إلى 9 شرائح من الخبز. ويُرجى ملاحظة أن فرن Franke مصمم لشواء الطعام مع إغلاق باب الفرن بالكامل. ملاحظة: يكون عنصر تسخين الشواية ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام؛ لذا يُرجى الحرص على عدم لمسه عن طريق الخطأ عند التعامل مع الطعام المطلوب شويته. بأي حال، قامت شركة FRANKE بتصميم فتحة الفرن بطريقة توفر أكبر قدر ممكن من الحماية للأيدي.

الطهي بالशواء السريع



يجب ضبط مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى، التي تبلغ 220 درجة سلزيوس، ويمكن تعيين درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواية أعلى الفرن ويتم تنشيط المروحة. ويجمع هذا الأسلوب بين إشعاع التسخين أحادي الاتجاه ودوران الهواء المتدفق داخل الفرن. تمنع هذه الوظيفة احتراق سطح الطعام وتسمح باختراق الحرارة للطعام بشكلٍ أعمق. يمكن الحصول على نتائج رائعة عند استخدام وضع الشواء السريع لمزيج كباب اللحم والخضروات، والسجق، وقطع أضلاع اللحم وشرائح لحم الضأن، والدجاج المسلوقة، والسمان بالمريمية، وقيلبه اللحم، وغيرها.

تم ضبط هذه الساعة بالفعل على استخدام الفرن العادي؛ لذلك يمكن الطهي حتى بدون ضبطها.

ميرمج الطهي التناظري

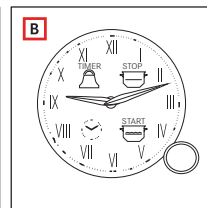
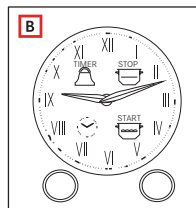
الشكل 1a, 1b

المفتاح الأيمن

- ▲ اضغط على المفتاح الأيمن لتختار الوظائف المقرر تفعيلها بالترتيب (الميقاتي، انتهاء الطهي، بدء الطهي، ضبط الوقت)، ويتم الإشارة إليها بواسطة لمبة LED الوامضة المعنية.
- ▲ اضغط على هذا المفتاح لفترة وجيزة للتحقق من الإعدادات التي تمت برمجتها بالفعل (استعلام) أو اضغط عليه لمدة ثانيتين لإلغاء الإعدادات (إعادة الضبط).

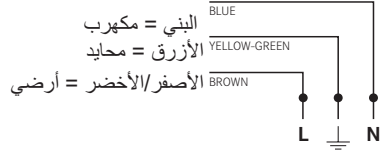
CM

CL



ملاحظة:

تأكد من توافق خصائص النظام الكهربائي المنزلي مثل (الجهد الكهربائي، والحد الأقصى للطاقة والتيار الكهربائي) مع خصائص فرن Franke.
يتم تحديد تردد المآخذ الرئيسي عند التشغيل.

**التشغيل**

إضاءة الفرن

يشير هذا الرمز إلى تشغيل إضاءة الفرن بدون تنشيط أي نوع من التسخين. ويعد هذا الخيار مفيداً في تنظيف الفرن عندما يكون في وضع عدم التشغيل؛ وذلك لرؤية مقصورة الطهي.

فك التجمد

لفك تجمد الطعام، يوصى باتباع الإجراء التالي:

- ◀ قم بضبط مفتاح تحديد البرنامج (A) على الموضع «الطهي بالشواء السريع».
- ◀ قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) إلى 0 درجة سلزويوس.

يجمع هذا الفرن بين مزايا أفران الحمل الحراري الطبيعي «الساكنة» ومزايا الأفران الحديثة ذات «المراوح». فهو جهاز متعدد الاستخدامات يوفر إمكانية الاختيار بين 6 طرق طهي مختلفة بصورة سهلة وأمنة. استخدم المفاتيح (A) و(D) الموجودين على لوحة التحكم لتحديد البرامج ودرجة الحرارة المطلوبة. لكي تستخدم فرن Franke الخاص بك بأفضل طريقة، راجع جدول الطهو في الصفحة ١١.

مروحة التبريد

لتقليل درجة الحرارة على الباب، ولوحة التحكم والجوانب، تم تزويد فرن FRANKE بمروحة تبريد تعمل تلقائياً عندما يصبح الفرن ساخناً. عندما تكون المروحة في وضع التشغيل، يندفع الهواء من أمام الفرن بين اللوحة الأمامية وباب الفرن، وقد تم توجيه اهتمام خاص لذلك لضمان أن الهواء الموجود لا يتسبب في اضطراب بيئة المطبخ مع إبقاء مستوى الضوضاء على أدنى حد ممكن.

ولحماية وحدات المطبخ، تستمر المروحة في العمل بعد انتهاء عملية الطهي حتى يبرد الفرن بشكل كافٍ.

برامج الطهي

الطهي الطبيعي التقليدي
يكون مصدر الحرارة من الأعلى (عنصر تسخين السطح) ومن الأسفل (عنصر تسخين الأرضية). هذه هي وظيفة الطهي التقليدي التي تضمن طهي متساوي باستخدام رف واحد.



الطهي بمساعدة المروحة
يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي (السطح)، وعنصر التسخين السفلي (الأرضية) والمروحة داخل الفرن. تعمل الحرارة الثابتة والمنتظمة على طهي الطعام وتحميره بشكل متساوي. يمكن طهي العديد من الأطباق المتنوعة في الوقت ذاته باستخدام رفين بحد أقصى.



خبز البيتزا
يتم تنشيط عناصر التسخين الدائرية، والسفلية (الأرضية) والعلوية (السطح) بصورة جزئية. يجعل التوزيع المتساوي للحرارة، مع دوران الهواء المندفِع، هذه الوظيفة مثالية لطهو كل أنواع البيتزا. قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) بين ٥٠ درجة سلزويوس و٢٧٥ درجة سلزويوس بحد أقصى.



التركيب

ملاحظة مهمة: يجب أن يتم التركيب (الشكل 5) وفقاً للمعايير واللوائح السارية. يجب القيام بعملية التركيب فقط بواسطة موظفين متخصصين ومصرح لهم بذلك.

◀ ضع الفرن داخل وحدة التركيب، وافتح الباب بالكامل وقم بتثبيتها بالدعامات (F) باستخدام البراغي الأربعة (V) والمباعدات البلاستيكية الأربعة (D).

ملاحظة: (ينطبق على كل الطرز) (الشكل 6e).

ملاحظة: في حالة تركيب الفرن أسفل موقد، قم أولاً بإدارة الوصلة العلوية (R) باتجاه اليمين أو اليسار كي يتم تركيب الفرن بالشكل الصحيح (الشكل 6e).

إجراء التركيب

ضع الجهاز في المقصورة؛ ثم قم بتثبيت الفرن بوحدة التركيب باستخدام البراغي الأربعة والجلبات الأربع المتوفرة مع الجهاز، ووضعهما في الفتحات المعدة خصيصاً في اللوحات الجانبية (الشكل 5a).

ملاحظة: الشكل 5b

ملاحظة: في حالة تركيب الفرن أسفل موقد، قم أولاً بإدارة الوصلة العلوية (R) باتجاه اليمين أو اليسار كي يتم تركيب الفرن بالشكل الصحيح (الشكل 5b).

الشروط الخاصة بوحدة التركيب

- ✓ وبالنسبة للوحدات المركبة، يجب أن يتم تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والمغطاة بطبقة خشبية) باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (الحد الأدنى 100 درجة سلزيوس):
- يمكن أن تتسبب المواد اللاصقة والمواد غير الملائمة في حدوث التواء وإزالة الغراء.
- ✓ يجب أن تتضمن وحدة التركيب مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية.
- ✓ يجب أن تكون وحدة تركيب الفرن قوية بشكل كافٍ لتحمل وزن الجهاز.
- ◁ يجب أن يتم تثبيت الفرن بإحكام في التجويف الجداري.
- ◁ يمكن أن يتم تثبيت الفرن في وحدة تركيب العمود أو أسفل سطح وحدة معيارية، مما يضمن توفير التهوية بشكل كافٍ.

طرز , SMP , SM , CR , CL

(الشكل 6d)

ضع الجهاز في المقصورة؛ ثم قم بتثبيت الفرن بوحدة التركيب باستخدام البراغي الأربعة والجلبات الأربع المتوفرة مع الجهاز، ووضعهما في الفتحات المعدة خصيصاً في اللوحات الجانبية (الشكل 6d).

الطرز CM

(الشكل 6a/6b/6c)

- ◀ قم بقياس عرض كتف وحدة التركيب (S)، الذي عادةً يأتي بمقاس 16 أو 18 أو 20 مم.
 - الكتف مقاس 16 مم: ضع مقبضين (T) مميزين بالعدد 16 على كل دعامة تثبيت (F).
 - الكتف مقاس 18 مم: ضع مقبضين (T) مميزين بالعدد 18 على كل دعامة تثبيت (F).
 - الكتف مقاس 20 مم: لا يحتاج الكتف مقاس 20 مم إلى استخدام مقابض.
 - ◀ ضع الدعامات (F) مقابل كتف وحدة التركيب وأسفل سطح دعم الفرن.
 - ◀ قم بتثبيت الدعامات (F) باستخدام البراغي (V).
- ✓ تناسب القابض ومأخذ التوصيل مع تيار تبلغ شدته 16 أمبير.
- ✓ يمكن الوصول إليهما بسهولة، بحيث لا يوجد جزء مكهرب غير مغطى يمكن الوصول إليه عند تركيب القابض أو إزالته.
- ✓ يمكن إدخال القابض بسهولة.
- ✓ لم يتم وضع الفرن أمام القابض عند تركيبه في وحدة التركيب.
- ✓ لم يتم توصيل أطراف جهازين بالقابض نفسه.
- ✓ تم استخدام كابل توصيل مقاس 3 × 1.5 م² من نوع H05VV-F عند إعادة تركيب كابل الطاقة.
- ✓ احرص على مراعاة قطبية أطراف التوصيل حرة الحركة.

نظرة عامة

هـ. بكرات إطار الحمل وصينية تجميع

عصارة الطعام

تُستخدم لوضع إطارات الحمل وصواني تجميع عصارة الطعام بشكلٍ صحيح في 5 مواضع محددة مسبقاً (من 1 إلى 5 بدايةً من الجزء السفلي)، ويوضح جدول الطهي (الصفحة ١٢) أفضل موضع لكل نوع من أنواع الطهي.

و. صينية تجميع عصارة الطعام

تُستخدم عادةً لتجميع العصارة الناتجة عن طهي الطعام المشوي أو لطهي الطعام مباشرةً، ويجب إخراج صينية تجميع عصارة الطعام من الفرن في حالة عدم استخدامها. وتتميز صينية تجميع عصارة الطعام بكونها مصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا الصالح للطعام من الفئة «AA».

ملاحظة: لتحقيق نتائج طهي مثالية، يوصى بإدخال صينية تجميع عصارة الطعام مع توجيه الجزء المنحدر باتجاه الجدار الخلفي لمقصورة الفرن.

ز. إطار الحمل

يُستخدم لدعم الأنية، وقوالب الحلوى وأي أوعية أخرى غير صواني تجميع عصارة الطعام المرفقة، أو يُستخدم لطهي اللحوم والأسماك بشكل رئيسي باستخدام وظائف الشواء السريع والشواء وتحميص الخبز، وما إلى ذلك. ولا يوصى بملامسة الطعام لإطار الحمل بشكل مباشر.

أ. مفتاح تحديد البرنامج

لتحديد وضع تشغيل الفرن وفقاً لنوع الطهي المطلوب. عند ضبط المفتاح على أي برنامج، تعمل إضاءة الفرن لتشير إلى أن الفرن قيد التشغيل.

ب. المبرمج

تحتوي أفران Franke على عدة أنظمة مختلفة لإدارة وقت الطهي والتحكم فيه؛ راجع الصفحة للحصول على إرشادات تفصيلية محددة. ما عليك إلا تحديد نوع نظام التحكم المجهز به الفرن الخاص بك، ليتم إرشادك بخصوص طريقة العمل الصحيحة.

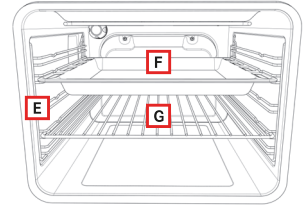
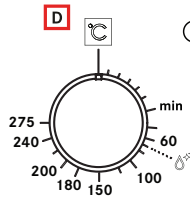
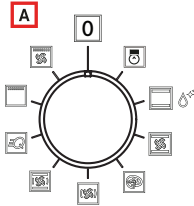
ج. مؤشر مُنظِّم الحرارة

يشير المؤشر، الذي يحمل الرمز **C** (درجة سلزيوس)، إلى أن عناصر تسخين الفرن قيد التشغيل. ويتوقف تشغيله عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ويعود إلى العمل مرة أخرى عند إعادة تنشيط تسخين الفرن. لذلك يكون من المفيد التحقق مما إذا كان قد تم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة أم لا، وذلك قبل إدخال الطعام.

د. مفتاح التحكم في درجة الحرارة

(مُنظِّم الحرارة)

يُستخدم لضبط درجة الحرارة المطلوبة المناسبة لنوع الطعام الذي يتم طهيه، مع المحافظة على ثبات درجة الحرارة أثناء الطهي. لتحديد درجة الحرارة المطلوبة، قم بتدوير المفتاح في اتجاه عقارب الساعة، واجعل المؤشر في اتجاه الرقم المطلوب. الحد الأقصى لدرجة الحرارة هو 275 درجة سلزيوس تقريباً.



مفاتيح التحكم المعروضة هي لأغراض التوضيح فقط. برجاء الأخذ في الاعتبار لتلك الموجودة في جهازك.

الصيانة والتنظيف

- ◀ قبل إجراء عملية الصيانة أو التنظيف، قم بما يلي:
- ◀ أفضل الجهاز عن مصدر إمداد الطاقة، على سبيل المثال، قم بإيقاف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.



خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!

- ◀ يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.
- ◀ احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية بالجهاز.
- ◀ لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.
- ◀ لا تقم باستخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف عناصر التشغيل.

التصليح

- ◀ لا تسمح لأي شخص بتركيب الجهاز أو إصلاحه إلا إذا كان أحد الأشخاص المؤهلين للقيام بذلك.
- ◀ اتصل بمركز خدمة العملاء المعتمد من قبل الشركة المصنعة أو الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية:
- إذا ساورتك الشكوك حول سلامة الجهاز بعد إخراجه من الغلاف مباشرة
- أثناء عملية التركيب (وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة)
- إذا ساورتك الشكوك حول تشغيل الجهاز بشكل صحيح
- الأعطال أو ضعف الأداء التشغيلي
- استبدال مقيس الطاقة إذا لم يتوافق مع قاييس الطاقة الخاص بالجهاز.

خارج الخدمة

- ◀ إذا لم تعد بحاجة إلى استخدام الفرن، فيرجى الاتصال بمركز الخدمة أو الأشخاص المؤهلين لفصله من مصدر الطاقة.

- ◀ لا تضع كابلات الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى على الأجزاء الساخنة من الفرن.
- ◀ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الفرن.



- ◀ خطر السخونة الزائدة وعطل الفرن بسبب انسداد فتحات التهوية!
- ◀ لا تقم بتغطية الجدران الداخلية للفرن برفائق.
- ◀ لا تُغلق فتحة التهوية الخاصة بالمروحة أو فتحات التبريد الموجودة فوق باب الفرن.



- ◀ خطر الإصابة بحروق!
- ◀ لذا، احرص دائماً على إمساك مقبض الباب من المنتصف عند فتح الباب أو إغلاقه.



- ◀ خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب تلف الجهاز!
- ◀ لا تقم بتشغيل الجهاز التالف.
- ◀ أفضل المصهر من صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء.



- ◀ خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- ◀ لا تقم بلامسة الجهاز بأجزاء مبللة من جسدك.
- ◀ لا تقم باستخدام الجهاز وأنت حافي القدمين.
- ◀ لا تقم بسحب الجهاز أو سلك الطاقة الخاص به لفصله من المقبس.

معلومات حول توفير الطاقة

- ◀ قم بتسخين الفرن مسبقاً فقط إذا كانت نتائج الخبز تعتمد على هذه العملية.
- ◀ إذا كانت وصفاً إعداد الغرانتان تتطلب استخدام الحرارة المتبقية لمدة تدوم أكثر من 30 دقيقة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لمدة تتراوح بين 5 و10 دقائق قبل نهاية عملية الطهي.

- ◀ يستهلك وضع التشغيل FAN COOKING (الطهي باستخدام المروحة) طاقة أقل من وظائف الطهي المتاحة الأخرى.
- ◀ تجنب فتح الباب بشكل متكرر.
- ◀ قم بتسخين الفرن مسبقاً بأسرع ما يمكن.

◁ (ممكن) لأنها قد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي بالتالي إلى كسر الزجاج.

◁ لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني الصيانة التابع لها أو من قبل أشخاص آخرين لديهم خبرة مماثلة تؤهلهم للقيام بذلك لتجنب وقوع أي مخاطر.

تنبيه: لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للقطع الحراري، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز من خلال جهاز تبديل خارجي، مثل مؤقت، أو الدائرة التي يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة أداة مساعدة.

تركيب الجهاز وتحديد موضعه بشكل صحيح

◁ احرص على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز ومواد تغليفه. إذا كان يتعين توصيل الفرن بشكل دائم بمصدر إمداد الطاقة، فقم بما يلي:

◁ تأكد أن الجهاز تم تركيبه فقط من خلال خدمة العملاء أو فني كهرباء أو من خلال أشخاص مدربين يتمتعون بخبرة/ معرفة مناسبة.

◁ تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقبس مصدر التيار الرئيسي بشكل مباشر. تأكد من عدم استخدام محولات، أو مقابس متعددة، أو كابلات إطالة إضافية لتوصيل الجهاز.

◁ تأكد من عدم تعرض الجهاز للعوامل الجوية (مثل الشمس، والمطر).

خطر الوفاة!

◁ احرص على بقاء الحيوانات الأليفة بعيدًا عن الجهاز. يمكن أن تكون مواد التغليف مثل: الغلاف البلاستيكي، والبوليستيرين خطيرًا على الأطفال.

◁ احتفظ بمواد التغليف بعيدة عن الأطفال.

الاستخدام السليم

◁ استخدم الجهاز لإعداد الطعام وطهيه فقط.

◁ ارتد قفازات خاصة بالفرن لوضع الأوعية داخله أو عند إخراجها منه.

◁ عند استخدام الفرن، يُرجى الرجوع إلى كتيبات دليل استخدام أجهزة الطهي التي تُستخدم مع الفرن.

◁ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرةً.

◁ تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة تدعم خاصية الفصل من مصدر إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس على مسافة تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة. يجب دمج وسائل الفصل الموجودة في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.

◁ استخدم مجس الحرارة الموصى به فقط لهذا الفرن.

◁ يحظر تركيب الجهاز خلف أي باب تجميلي لتجنب سخونة الزائدة.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

◁ أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخنًا. لذا، يُرجى توخي الحرص وتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.




⚠️ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح طرف مقبض الباب ساخنًا بسبب الهواء الساخن المنبعث منه. تأكد دائمًا من ضبط مفاتيح التحكم على وضع إيقاف التشغيل في حالة عدم استخدام الفرن.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية.

◁ لا تستخدم أدوات تنظيف كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن/زجاج غطاء الموقد المزود بمفصلة (إن

معلومات عن هذا الدليل

| الرمز | المعنى |
|---|---|
|  | رمز التحذير. التحذير من مخاطر الإصابة. |
|  | الإجراءات التي يجب القيام بها في ملاحظات التحذير والسلامة لتجنب الإصابة أو التلف. |
|  | خطوة العمل. تحدد هذه الخطوة الإجراء الذي يتعين القيام به. |
|  | النتيجة. النتيجة المترتبة على خطوة أو أكثر من خطوات العمل. |

يسري دليل المستخدم هذا على العديد من طرز هذا الجهاز. لذا فمن الممكن ألا تتوافر بعض الميزات والوظائف الموضحة في طراز المنتج المحدد الخاص بك. الرسوم والأشكال التوضيحية الواردة في أقسام الدليل المتعددة متاحة في نهاية الدليل.

تحتفظ شركة Franke بالحق في إجراء أي تعديلات على المنتج بدون إشعار مسبق. وتعتبر جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.

اقرأ دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.

احتفظ بدليل المستخدم.

استخدم الجهاز الموصوف في دليل المستخدم هذا فقط وفقا للاستخدام المحدد.

الغرض المخصص لاستخدام الجهاز

تم تصميم الفرن للطهي في المنزل بأداء احترافي. فهو جهاز متعدد الاستخدامات ويمكنك من اختيار طرق الطهي المختلفة بسهولة وأمان.

تم تصميم الفرن خصيصًا لغير المحترفين، وللإستخدام المنزلي.

معلومات السلامة

- ◀ يُرجى قراءة دليل المستخدم ومعلومات السلامة بعناية قبل استخدام الفرن.
- ◀ يُرجى الاحتفاظ بالدليل للرجوع إليه مستقبلاً؛
- ◀ فالشركة المصنعة لا تتحمل مسؤولية الأضرار التي قد تحدث بسبب تركيب الجهاز بشكل غير صحيح، أو سوء استخدامه، أو استخدامه بشكل غير مناسب، أو لغير الغرض المخصص له. لا نضمن لك السلامة الكهربائية للفرن إلا عند توصيله بنظام تأريض يتوافق مع اللوائح المعمول بها.
- ◀ لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن، يُرجى القيام بالتالي:
- ◀ لا تتصل إلا بمراكز الخدمة المعتمدة فقط.
- ◀ لا نقوم بتعديل أي ميزة من ميزات الجهاز.
- ◀ يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم الأخطار المتعلقة بذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بهذا الجهاز. وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- ◀ فالجهاز ليس لعبة يستطيع الأطفال التعامل معها.
- ◀ احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز بدون مراقبة.
- ◀ لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.

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 Ltd.
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 KS 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
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Pvt Ltd.
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 KS 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