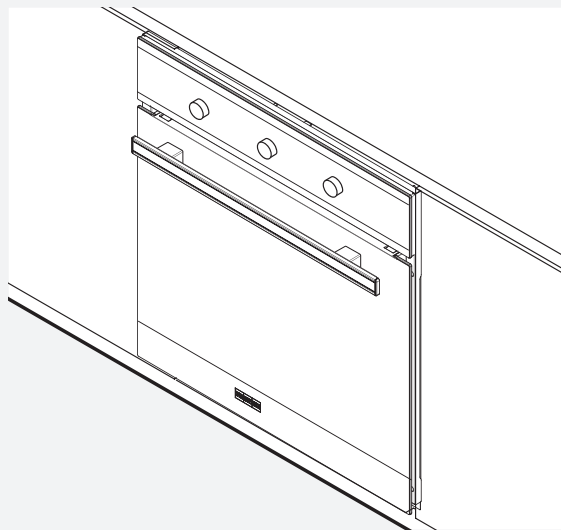


SMART PLUS | COUNTRY FLAT



SGP 62 M _/F

SMP 62 M _/F

SMP 66 M _/F

CF 65 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	8
Určený účel	4	Programy pečení	9
Bezpečnostní informace	4	Analogový programovač pečení	10
Správná montáž a umístění	5	Mechanický programovač pečení	11
Náležité používání	5	Digitální programovač pečení	11
Údržba a čištění	6	První zapnutí	13
Opravy	6	Návrhy	13
Vyřazení z provozu	6	Tabulka pečení	13
Informace o úspoře energie	6	Čištění a údržba	14
Přehled	7	Technické údaje	16
Montáž	7	Podpora	16
Postup montáže	8	Likvidace	16
Elektrické zapojení	8	Testované pokrmy	17
		Jak číst tabulku pečení	17





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.

Společnost Franke si vyhrazuje právo provádět úpravy svých produktů bez předchozího

upozornění. Všechny informace jsou správné v okamžiku vydání.

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

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

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.
- ▷ Toto zařízení nesmí používat ani čistit děti starší než 8 let a osoby s omezenými

fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi, pokud nejsou pod dohledem a nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

- ▷ Děti mladší než 8 let nesmí toto zařízení používat ani čistit ani tehdy, když budou pod dozorem.
- ▷ Děti by měly být pod dozorem, aby se zabránilo tomu, že si budou se spotřebičem hrát.
- ▷ 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.

- ▷ 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.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během používání horké. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebiče.



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.

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

Údržba a čištění

Před údržbou nebo čištěním:

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



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.

Operavy

- ▷ 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,
 - Pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo riziku.

Vyřazení z provozu

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

INFORMACE O ÚSPORĚ ENERGIE

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

- ▷ Vyhybte 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 10. 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 13) označuje nejlepší polohu pro jednotlivé typy pečení.

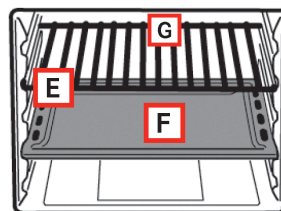
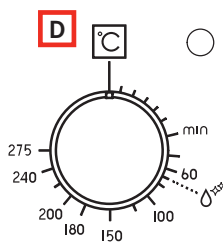
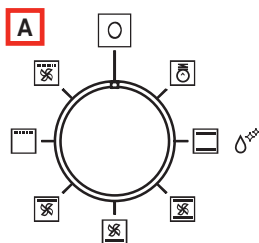
F. Plech

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 pokrmu.



MONTÁŽ

Důležité: Montáž (obr. 4) se musí provádět v souladu s platnými normami a předpisy.

Požadavky na skříňku

- ✓ Součásti vestavěných jednotek (plastové materiály a dýhované dřevo) musí být sestaveny pomocí teplovzdušného 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 skřínce pevně uchycena.
- ▷ Trouba lze namontovat do vysoké skříně nebo pod desku modulární jednotky za předpokladu, že je zaručena dostatečná ventilace.
- ✓ 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.

Postup montáže

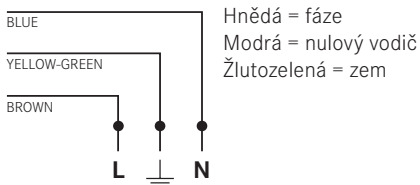
Upevněte spotřebič do komory. Upevněte troubu ke skřínce pomocí dodaných 4 šroubů a 4 pouzder do otvorů připravených na postranních panelech (obr. 5a).

Poznámka: (Obr. 5b)

Pokud budete troubu upevňovat pod varnou desku, nejdříve otočte horní přípoj (R) doprava nebo doleva, aby byla trouba správně uchycena (obr. 5b).

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:



Poznámka:

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

Kmitočet sítě se upravuje při zapnutí.

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 13, 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.
- ▶ Nastavte otočný ovladač doby pečení (B) do manuálního režimu.

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 na maximálně 2 úrovních.

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



DOLNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ

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

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



HORNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ

Je aktivní horní (stropní) topný článek a ventilátor. Nízký výkon a ventilátor umožňují velmi jemné a rovnoměrné pečení. Ideální pro suché pečivo a některé druhy zapékaných těstovin.

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



GRILOVÁNÍ

Zapne se topný článek grilování v horní části trouby. V tomto případě rychlé, infračervené opékání povrchu zajistí jemnou strukturu masa uvnitř; gril lze použít také pro rychlé zapečení až 9 krajců chleba. Trouba značky Franke je určena pro grilování pokrmů při zcela zavřených dvířkách.

Otočný ovladač termostatu (D) byste měli většinou nastavovat na max. 220 °C, lze však nastavit i nižší teplotu, ale grilování bude pomalejší.

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.



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 plátků atd.

Otočný ovladač termostatu (D) byste měli většinou nastavovat na max. 220 °C, lze však nastavit i nižší teplotu, ale grilování bude pomalejší.

Analogový programovač pečení

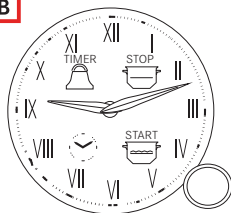
(Obr. 1c)

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

Otočný ovladač

- ▶ Stisknutím ovladače vyberete pořadí aktivace funkcí (časovač, konec pečení, začátek pečení, nastavení času) se signalizací příslušnou blikající LED kontrolkou.

B



- ▶ Stisknutím tohoto ovladače rychle zjistíte již naprogramovaná nastavení (Dotaz), stisknutím po dobu 2 sekund nastavení zrušíte (Reset).
- ▶ Otočením ovladače nastavíte ručičky hodin podle příslušné aktivované funkce (bliká LED kontrolka).


LED kontrolky

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

Časovač





- ▶ Chcete-li časovač nastavit, stiskněte jednou otočný ovladač (příslušná LED kontrolka začne blikat), poté otáčejte ovladačem, čímž přesunete ručičky hodin a nastavíte délku trvání časovače.
- ▶ Opětovným stisknutím ovladače nastavení potvrdíte. Příslušná LED kontrolka přestane blikat a začne svítit.
 - Ručičky se poté vrátí do původní polohy a budou ukazovat aktuální čas: jakmile je dosaženo nastaveného času, zazní budík. Tento zvuk lze zastavit stisknutím otočného ovladače.
 - Časovač neřídí vyhřívání trouby.

Ukončení pečení

- ▶ Chcete-li nastavit konec pečení, stiskněte dvakrát otočný ovladač (příslušná LED kontrolka symbolu  začne blikat), poté otáčejte ovladačem, čímž přesunete ručičky hodin a nastavíte konec pečení.
 - LED kontrolka bude blikat dalších 10 sekund (pro účely případného seřízení), poté se nastavení uloží a LED kontrolka začne svítit trvale.
 - Stejného účinku dosáhnete stisknutím ovladače dvakrát během blikání.
 Na konci pečení se vyhřívání trouby deaktivuje a budík bude vyzvánět 1 minutu. Tento zvuk lze vypnout stisknutím otočného ovladače.

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 .
- ▶ Otočením ovladače nastavíte také spuštění pečení (standardně před koncem, proto lze ručičky posouvat jen dozadu).
- ▶ Potvrďte opětovným stisknutím ovladače.
- ▶ Data lze automaticky uložit i tak, že kontrolku necháte blikat po dobu dalších 10 sekund.
 - 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 ovladače.

Nastavení času

- ▶ Chcete-li nastavit správný čas, stačí pouze třikrát stisknout ovladač (LED kontrolka symbolu hodin začne blikat) a poté jím otáčet.

- ▶ Nastavení správného času potvrďte stisknutím otočného ovladače.

Mechanický programovač pečení

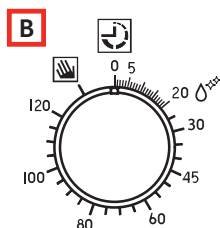
(Obr. 1b)


Otočný ovladač ukončení doby pečení (B)

Otočný ovladač ukončení doby pečení je praktické zařízení, které troubu automaticky vypne v nastavený čas v intervalu od 1 do 120 minut.

- ✓ Chcete-li časovač ukončení pečení použít, je nutné otočit zvonek otočným ovladače (B) o téměř jednu délkou ve směru hodinových ručiček. Poté otáčením zpět nastavíte požadovanou dobu seřízením čísla požadovaného časového údaje v minutách, s pevným nastavením na předním panelu.
 - Na konci nastavené doby se spustí budík a trouba se automaticky vypne.

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.



Poznámka: Chcete-li používat troubu v ručním režimu, tzn. bez používání časovače ukončení pečení, nařídte ukazatel ovladače na pevný symbol  na předním panelu. Pokud je trouba vypnutá, programovač konce pečení lze použít jako běžný časovač.

Digitální programovač pečení

(obr. 1a)

Umožňuje programování trouby v následujících režimech:

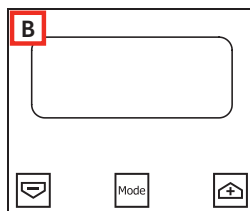
- odložené spuštění pečení s nastavenou délkou trvání,

- 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 seřídit 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“.

Ruční používání 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 jakékoli tlačítko 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 zbývající 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 jakýchkoli tlačítek).

Funkce časovače

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

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



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

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 smalem, 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 (řiďte se pokyny pro čištění).

TABULKA PEČENÍ

Nastavení ovladače výběru	Typ pokrmu	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně*	Doba předehřívání (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	
DOLNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ 	Kuřecí prsa	1	2 nebo 3	Chcete-li urychlit čas předehřívání, použijte funkci pečení s recirkulací.	170 °C	20
	Telecí plátky	1	2		180 °C	20
	Hovězí pečeně	1	3		170 °C	60
	Steaky z tuňáka	1	2		160 °C	20
	Filé z mečouna	1	3		160 °C	20
	Rak	1	2		180 °C	30
	Sněhové pusinky	0,8	2		90 °C	120
	Máslové pečivo	1	2		160 °C	30
	Kynuté koláče	0,8	2		170 °C	40
	Mandlové koláče	1	2 nebo 3		160 °C	35


HORNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ							
	Gratinované tortellini	0,5	3	Chcete-li	Max	25-30	
	Bramborové knedlíky	0,5	3	urychlit čas	Max	25-30	
	Mečoun	0,5	5	předehřívání,	200 °C	12-15	
	Slávky	1	4	použijte	Max	10-12	
	Mušle	1	4	funkci pečení	200 °C	10-12	
	Opékané brambory	0,5	4	s recirkulací.	200 °C	18-20	
	Cannelloni	1	3		Max	25-30	
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 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.

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 změknu a budete je moci setřít pomocí vlhkého hadříku.

Důležité

Před servisem trouby vždy vytáhněte kabel ze zásuvky. 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.
- Skvrny od různých produktů pečení (štáv, 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 čistícími prostředky.
- ▶ Smaltované povrchy čistěte horkou vodou a čistícími prostředky bez abrazivního účinku, stejně jako samotný vnitřní prostor trouby.

Vyjmutí vnitřního skla dvířek trouby (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.

Odstranění dvířek trouby (obr. 3)

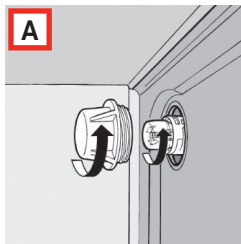
Pro usnadnění čištění trouby lze dvířka trouby odstranit pomocí závěsů následovně:

- ▶ Závěsy jsou vybaveny dvěma pohyblivými pojistkami (A). Závěs uvolníte zvednutím zámku (A).
- ▶ Poté dvířka nadzvedněte 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.

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.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí napětí a frekvence	220–240 V, 50/60 Hz
Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky	2300 W ~ 16 A
Výkon a topné články	
Horní	1000 W
Dolní	1250 W
Gril	2250 W
Ventilátor	30 W
Tangenciální ventilátor	15 W
Žárovka trouby	1 x 25 W

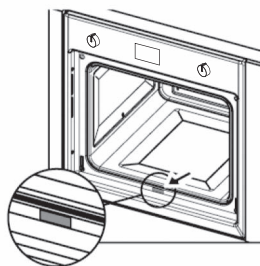
PODPORA

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 zabývajících se recyklací elektrických a elektronických odpadních zařízení nebo vrátit zpět prodejci při nákupu nového spotřebiče stejného typu.

Náležitě 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 vodicí 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 závisí 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 umisťovat 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	Předehřívání	Úroveň (odzdola nahoru)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství / poznámky
Sušenky	STANDARDNĚ	✓	4	160	18-25	Úroveň 4: mělký plech
	S RECIRKULACÍ	✓	3-4	160	20-27	Úroveň 4: mělký plech Úroveň 3: hluboký plech
Malé koláče	STANDARDNĚ	✓	3	160	20-30	Úroveň 3: mělký plech
	S RECIRKULACÍ	✓	3	160	20-30	Úroveň 4: mělký plech
	S RECIRKULACÍ	✓	3-4	160	20-30	Úroveň 4: mělký plech Úroveň 3: hluboký plech
Piškotový koláč bez tuku	STANDARDNĚ	✓	2	160	43-48	Úroveň 2: dortová forma na roštu
	S RECIRKULACÍ	✓	2	170	28-32	Úroveň 2: dortová forma na roštu

Recept	Funkce	Pře- dehřívání	Úroveň (odzdola nahoru)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství / poznámky
Jablečný koláč	STANDARDNĚ	✓	1	180	60-70	Úroveň 1: dortová forma na roštu
	S RECIRKULACÍ	✓	1	180	50-60	Úroveň 1: dortová forma na roštu
Dva jablečné koláče	S RECIRKULACÍ	✓	1-3	180	80-90	Úroveň 1: 2 dortové formy na roštu Úroveň 1: dortové formy Úroveň 3: dortové formy
Kynuté buchtý	STANDARDNĚ	✓	2	165	25-30	Úroveň 2: dortová forma na roštu
	S RECIRKULACÍ	✓	2	165	28-35	Úroveň 2: dortová forma na roštu
Grilování		Pokud připravujete pokrm přímo na grilu, položte na spodní úroveň také plech na zachytávání. Takto zachytíte zbytky z pečení a trouba zůstane čistá. Při grilování doporučujeme ponechat 3-4 cm volného místa na předním okraji roštu pro usnadnění vyjmutí.				
Toust*	GRIL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Úroveň 5: rošt
Hamburgery**	TURBO GRIL	NE	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt Úroveň 3: plech

* po dobu pečení ponechte dvířka zavřená.

** jakmile dosáhne 10 min, otočte.

SPIS TREŚCI

Informacje o instrukcji	19	Obsługa	25
Przeznaczenie	20	Programy pieczenia	26
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	20	Programator analogowy	27
Prawidłowy montaż i miejsce montażu	21	Programator mechaniczny	28
Prawidłowe użytkowanie	22	Programator cyfrowy	28
Konserwacja i czyszczenie	22	Pierwsze uruchomienie	30
Naprawa	22	Porady	30
Zakończenie eksploatacji	23	Tabela pieczenia	31
Informacje dotyczące oszczędzania energii	23	Czyszczenie i konserwacja	32
Opis	23	Dane techniczne	33
Montaż	24	Wsparcie techniczne	34
Proces zabudowy	24	Utylizacja zużytego urządzenia	34
Podłączenie do sieci elektrycznej	24	Testowane potrawy	35
		Jak korzystać z tabeli pieczenia	35

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.

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.

- ▶ 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.

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.

▷ Dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych,

czuciowych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia bez nadzoru odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo osoby, która udzieli im instrukcji.

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

▷ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

▷ 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.
- ▷ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu kuchenki.
- ▷ Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- ▷ Zawsze upewnić się, że pokręta znajdują się w położeniu wyłączenia kiedy piekarnik nie jest używany.

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.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE: Zewnętrzne elementy piekarnika mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

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 kuchence 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 kuchenki.

**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 chwycić za środkową część uchwytu.

**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.
 - Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Zakończenie eksploatacji

- ▷ Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, skontaktować się z serwisem

lub wykwalifikowanym technikiem, który odłączy je od źródła zasilania.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

W trybie TERMOOBIEG GRZANIE

GÓRA zużywana jest mniejsza ilość 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. 27. 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. 31) 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.

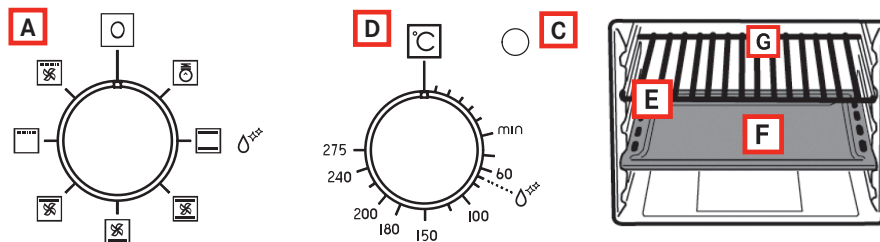
Uwaga: Aby osiągnąć jak najlepszy rezultat pieczenia, blachę należy wsuwać do piekarnika tak, by jej pochylony brzeg znalazł się w tylnej części komory.

G. Ruszt

Służy do podtrzymywania foremek, form do ciast oraz różnych naczyń innych niż blacha 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.



MONTAŻ

Ważne: Montaż (rys. 4) musi zostać przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

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.

Proces zabudowy

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. 5a).

Uwaga: (Rys. 5b)

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. 5b).

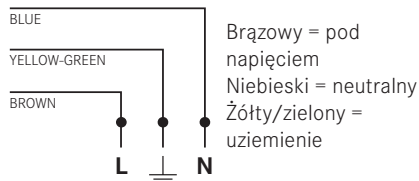
Podłączenie do sieci elektrycznej

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 (rozwarście 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.

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. 31 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 pokrętko programatora (A) w położeniu „GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM”.
- ▶ Ustawić pokrętko termostatu (D) na 0 °C.
- ▶ Ustawić pokrętko timera czasu pieczenia (B) na tryb ręczny.

Programy pieczenia



PIECZENIE KONWENCJONALNE

Pracuje grzałka górna oraz 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.



TERMOOBIEG GRZANIE DÓŁ

Włączana jest dolna grzałka oraz termoobieg. Tryb doskonały do pieczenia ryb i zamrożonych oraz wstępnie przygotowanych produktów. Jest on również bardzo wydajny do pieczenia produktów cukierniczych.

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



TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA

Włączana jest górna grzałka oraz termoobieg. Mała moc i termoobieg umożliwiają bardzo delikatne i równomierne pieczenie. Doskonale do suchego ciasta oraz niektórych rodzajów zapiekanych makaronów.

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.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) na temperaturę maks. 220 °C. Możliwe jest ustawienie niższej temperatury, jednak może to spowolnić grillowanie.

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.



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 przypiekanu potraw na zewnątrz. Funkcja grillowania z termoobiegiem doskonale sprawdza się do przygotowywania kebabów mięsnych i warzywnych, kiełbas, żeberek, kotletów jagnięcych, mięsa drobiowego, przepiórek w liściach szalwii, filetów wieprzowych itp.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) na temperaturę maks. 220 °C. Możliwe jest ustawienie niższej temperatury, jednak może to spowolnić grillowanie.

Programator analogowy

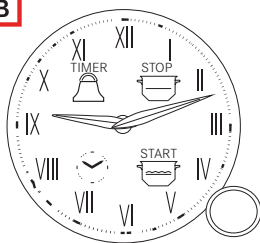
(Rys. 1c)

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

Pokrętło

- ▶ Naciskając pokrętło, wybrać funkcję, która ma zostać uruchomiona (minutnik, koniec pieczenia, początek pieczenia, ustawianie czasu). Wybór sygnalizuje mruganie odpowiedniej diody LED.

B



- ▶ Nacisnąć krótko pokrętło, żeby sprawdzić zaprogramowane ustawienia (zapytanie) lub nacisnąć je i przytrzymać przez około 2 sekundy, żeby anulować ustawienia (reset).
- ▶ Ustawić zegar dla aktywowanej funkcji, przesuwając jego wskazówki poprzez obracanie pokrętłem (mrugająca dioda LED).

Diody LED

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


Minutnik

- ▶ Nacisnąć jednokrotnie pokrętło (dioda zaczyna mrugać), a następnie ustawić wskazówki minutnika, obracając pokrętłem.
- ▶ Nacisnąć pokrętło ponownie, 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 pokrętło.




- Minutnik nie kontroluje funkcji grzania piekarnika.


Zakończenie pieczenia

- ▶ Nacisnąć dwukrotnie pokrętło (symbol  zaczyna mrugać), a następnie obracając pokrętłem, 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 pokrętła przy mrugającej diodzie. Po zakończeniu pieczenia wyłączone zostają grzałki piekarnika, a na 1 minutę rozlega się dźwięk brzęczyka, który można wyciszyć, naciskając pokrętło.

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 pokrętła potwierdza komendę "STOP", a symbol  zaczyna mrugać.
- ▶ Czas rozpoczęcia pieczenia także ustawia się poprzez obrót pokrętłem (rozpoczęcie pieczenia musi poprzedzać jego zakończenie, dlatego wskazówki zegara można przesunąć tylko wstecz).
- ▶ Potwierdzić poprzez ponowne naciśnięcie pokrętła.
- ▶ Wprowadzone ustawienia zostają automatycznie potwierdzone po upływie 10 sekund, gdy dioda przestaje mrugać.
 - 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 pokrętko.

Ustawianie godziny

- ▶ Nacisnąć trzykrotnie pokrętko (symbol LED zegara zacznie mrugać), a następnie ustawić właściwą godzinę, obracając pokrętko.
- ▶ Po ustawieniu właściwego czasu nacisnąć pokrętko, żeby potwierdzić.

Programator mechaniczny

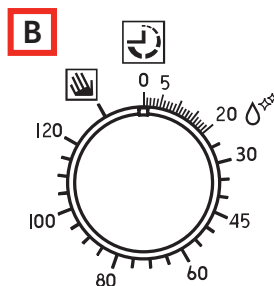
(Rys. 1b)


Pokrętko timera czasu zakończenia pieczenia (B)

Timer czasu zakończenia pieczenia jest urządzeniem, które automatycznie wyłącza piekarnik po upływie ustawionego czasu (w zakresie od 1 do 120 minut).

- ✓ Aby ustawić B timer zakończenia pieczenia, należy wykonać jeden prawie pełny obrót pokrętkiem (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie, obracając w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas w taki sposób, aby numer oznaczający określoną liczbę minut znalazł się przy stałym znaczniku na piekarniku
 - Po upływie ustawionego czasu piekarnik się automatycznie wyłączy i uruchamia się sygnał dźwiękowy.

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.



Uwaga: Aby ustawić ręczny tryb pracy piekarnika, tj. bez programatora końca pieczenia, należy ustawić wskaźnik na pokrętkle na odpowiednim stałym symbolu  na piekarniku. Gdy piekarnik jest wyłączony, programator końca pieczenia może być używany jako zwykły minutnik.

Programator cyfrowy

(Rys. 1a)

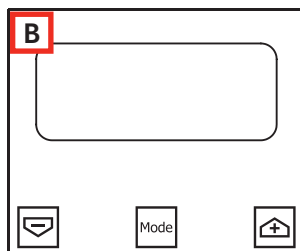
Umożliwia zaprogramowanie pracy piekarnika w następujących trybach:

- 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 mruka.



- Jeśli tryb ustawiania zegara zostanie wybrany podczas pracy programu automatycznego, program zostanie zakończony.

Ustawienie zegara można korygować, powtarzając opisane powyżej czynności.

Zmiana sygnału dźwiękowego

Sygnal 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.
- ▶ Sygnal dźwiękowy zmienia się poprzez naciśnięcie 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 dowolny przycisk, lub zaczekać, 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 mrga symbol **AUTO**, na wyświetlaczu widoczny jest napis „End” i rozlega się przerywany sygnał dźwiękowy (który można wyciszyć, naciskając dowolny przycisk).

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 mrgać 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 dowolny przycisk).

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 urządzenia 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, pokrętlą 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 umieszczaj przygotowywanych potraw w zimnym piekarniku. Należy zaczekać, 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).

TABELA PIECZENIA


Ustawienie pokrętki wyboru funkcji	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Położenie półki*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie pokrętki temperatury	Czas pieczenia (min)
PIECZENIE KONWENCJONALNE 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omlot	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	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Sernik	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9	180 °C	60-70
	Pieczone królik	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (pieczywo płaskie)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Pieczone 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	1,5	2	9	175 °C	30-35
Placki mięsne i warzywne	2	3 lub 5	9	180 °C	40-45	
TERMOOBIEG GRZANIE DÓŁ 	Pierś kurczaka	1	2 lub 3	Aby przyspieszyć czas nagrzewania, użyć funkcji Pieczenie Wspomagane.	170 °C	20
	Pieczeń cielęca	1	2		180 °C	20
	Pieczeń wołowa	1	3		170 °C	60
	Tuńczyk w kawałkach	1	2		160 °C	20
	Medaliony miecznika	1	3		160 °C	20
	Krewetki królewskie	1	2		180 °C	30
	Bezy	0,8	2		90 °C	120
	Ciasteczka maślane	1	2		160 °C	30
	Ciasta drożdżowe	0,8	2		170 °C	40
	Ciasteczka migdałowe	1	2 lub 3		160 °C	35
TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA 	Zapiekane tortellini	0,5	3	Aby przyspieszyć czas nagrzewania, użyć funkcji Pieczenie Wspomagane.	Maks.	25-30
	Kluski ziemniaczane	0,5	3		Maks.	25-30
	Miecznik	0,5	5		200 °C	12-15
	Małże	1	4		Maks.	10-12
	Przeżrebki	1	4		200 °C	10-12
	Pieczone ziemniaki	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Maks.	25-30
GRILLOWANIE 	Skrzydółka kurczaka	1	4 lub 5	7	Maks.	25-30
	Kotlety	0,8	3	7	Maks.	25-30
	Przeżrebki	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 z węgorka	0,5	3	7	Maks.	25-30
Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Maks.	25-30	
GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM 	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.

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 przystąpieniem do naprawy piekarnika odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego. 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. Pamiętać, 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.
- Plamy na dnie piekarnika pochodzą z rozlanych lub rozchlpanych resztek pieczonych potraw (sosy, cukier, białko jajek czy tłuszcze).
 - Do rozchlpania 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.
 - Obu tym problemom można zarządzić 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. Szkło wyczyścić za pomocą przeznaczonych do tego środków.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza komory piekarnika używać gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.

Demontaż szyby wewnętrznej drzwiczek piekarnika (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 słyszalnie 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.

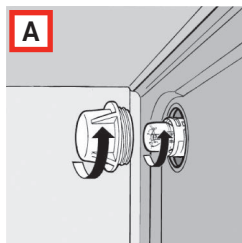
Demontaż drzwiczek piekarnika (rys. 3)

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.

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.

DANE TECHNICZNE

Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50/60 Hz
Moc całkowita i prąd znamionowy bezpiecznika	2300 W ~ 16 A
Elementy zasilające i grzejne	
Grzałka górna	1000 W
Grzałka dolna	1250 W
Grill	2250 W
Wentylator	30 W
Wentylator poprzeczny	15 W
Lampa piekarnika	1 x 25 W

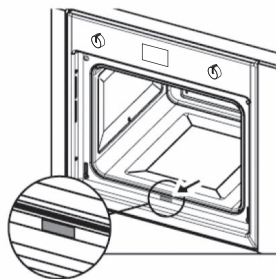
WSPARCIE TECHNICZNE

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 urządzenia nie należy utylizować razem z odpadami z gospodarstwa domowego.

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

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

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

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE 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 prowadnicach 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 umożliwi 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)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria/uwagi
Krucho ciasteczka	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	4	160	18-25	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3-4	160	20-27	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia Poziom 3: głęboka blacha do pieczenia
Ciastka	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	3	160	20-30	Poziom 3: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3	160	20-30	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3-4	160	20-30	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia Poziom 3: głęboka blacha do pieczenia
Biszkopt beztłuszczowy	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	2	160	43-48	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	2	170	28-32	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Jabłecznik	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	1	180	60-70	Poziom 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	1	180	50-60	Poziom 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Dwa jabłeczniaki	TERMOOBIEG	✓	1-3	180	80-90	Poziom 1: 2 foremki do wypieku ciast na ruszcie Poziom 1: foremki do wypieku ciast Poziom 3: foremki do wypieku ciast
Ciasto drożdżowe	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	2	165	25-30	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	2	165	28-35	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria/uwagi
Grillowanie		Jeśli żywność jest pieczona bezpośrednio na grillu, na dolnej półce należy również umieścić blachę do pieczenia. W ten sposób soki z dania 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.				
Tosty*	GRILL	✓ (5 min)	4	200	3-5	Poziom 5: ruszt
Hamburger**	GRILLOWANIE	NIE	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt Poziom 3: blacha do pieczenia

* Drzwi piekarnika powinny pozostać zamknięte przez cały czas pieczenia.

** Obrócić po upływie 10 minut.

CUPRINS

Informații privind manualul	37	Programator analogic al preparării termice	44
Utilizarea prevăzută	38	Programator mecanic al preparării termice	45
Informații de siguranță	38	Programator digital al preparării termice	46
Instalare și amplasare corespunzătoare	39	Pornirea aparatului pentru prima dată	47
Utilizarea corespunzătoare	39	Sugestii	47
Întreținere și curățare	40	Tabel de preparare termică	48
Reparații	40	Curățare și întreținere	49
Scoaterea din funcțiune	40	Date tehnice	50
Informații privind economisirea energiei	40	Asistență	51
Privire de ansamblu	41	Evacuare ca deșeu	51
Instalare	42	Preparate testate	51
Procedura de instalare	42	Consultarea tabelului de preparare termică	51
Racordarea electrică	42		
Utilizare	43		
Programe de preparare termică	43		





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.

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

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.

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.
- ▷ Copiii mai mari de 8 ani și persoanele cu abilități fizice, senzoriale ori mentale, sau cu o

experiență ori cunoștințe limitate, pot utiliza sau curăța dispozitivul numai dacă sunt supravegheate și instruite de o persoană care este responsabilă pentru siguranța lor.

- ▷ Nu este permis copiilor sub 8 ani să utilizeze sau curețe aparatul nici sub supraveghere.
- ▷ Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ▷ 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.

- ▷ 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.

AVERTIZARE: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Copiii mici trebuie să fie ținuti la distanță.



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.

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 desculț.
- ▷ Nu trageți dispozitivul sau cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză.

Întreținere și curățare

Înainte de întreținere sau curățare:

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

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 ASISTATĂ CU VENTILATOR SUPERIOR** consumă mai puțină energie decât celelalte funcții de preparare 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 44 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 48) indică cea mai bună poziție pentru fiecare tip de preparare termică.

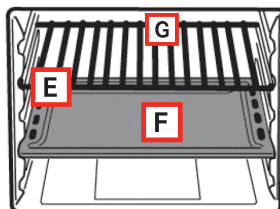
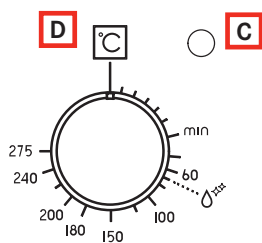
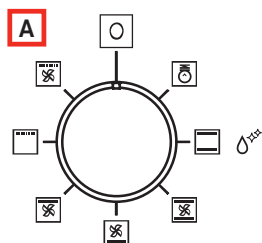
F. Tavă de scurgere

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.

G. Grătar

Utilizat pentru susținerea tigăilor, a formelor de patiserie și a altor recipiente, altele decât tăvile de scurgere furnizate, sau pentru prepararea termică cu ajutorul funcțiilor grill și turbo grill a cărnii și peștelui, pâinii prăjite, etc. Nu este recomandat contactul direct a grătarului cu alimentele.



INSTALARE

Important: Montare (fig. 4) trebuie efectuată în conformitate cu cu standardele și reglementările în vigoare.

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 încorporat 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 combina tip coloană sau sub blatul unei unități modulare dacă este asigurată o ventilație suficientă.

Procedura de instalare

Amplasați aparatul în compartiment, fixați cuptorul în combina cu 4 șuruburi și 4 mufe furnizate, utilizând găurile pregătite în panourile laterale (fig. 5a).

NOTĂ: (Fig. 5b)

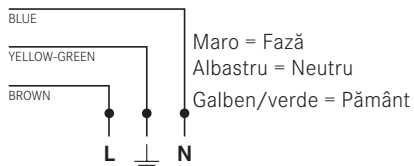
Pentru toate modelele, în cazul introducerii sub o plită, roțiți în prealabil spre dreapta sau spre stânga racordul plitei (R), pentru a permite introducerea corectă a cuptorului (Fig. 5b).

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.

UTILIZARE

Cuptorul combină avantajele a convecției naturale „stative” 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 48.

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:

- ▶ Setaiți butonul selector de programe (A) în poziția „PREPARARE TERMICĂ TURBO GRILL”.
- ▶ Setaiți butonul termostatului (D) la 0°C.
- ▶ Setaiți butonul cronometrului de preparare termică (B) în modul manual.

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.

Setaiți 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 gătit simultan utilizând maxim 2 nivele.

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



PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR INFERIOR

Elementul de încălzire inferior (în podea) și ventilatorul sunt activate. Ideal pentru prepararea termică a peștelui și a produselor congelate sau semipreparate în general. Utilizarea lui cu produse de patiserie este foarte eficientă.

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



PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR SUPERIOR

Elementul de încălzire superior (în plafon) și ventilatorul sunt activate. Puterea scăzută și ventilatorul permit o preparare termică delicată și uniformă. Ideal pentru patiserie uscată și anumite tipuri de pâstă coaptă.

Setaiți 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, gătitul rapid la suprafață, cu raze infraroșii, menține fraged interiorul cărnii; de asemenea, se pot prăji rapid 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 atent 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. 220°C, totuși poate fi setată o temperatură mai scăzută, 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. 220°C, totuși poate fi setată o temperatură mai redusă, caz în care pregătirea grătarului va fi mai lentă.

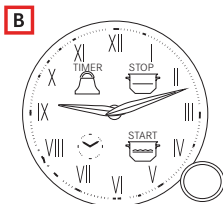
Programator analogic al preparării termice

(Fig. 1c)

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

Buton

Apăsați butonul pentru a selecta în secvență funcțiile care să fie activate (ceas programator, sfârșitul preparării termice, începerea preparării termice, setarea timpului), semnalate prin lumina intermitentă a LED-urilor respective.



Apăsați scurt butonul pentru a verifica setările deja programate (interogare), sau îl apăsați timp de 2 secunde pentru anularea setării (Reset).

- ▶ Rotiți butonul pentru a seta acele ceasului de programare pentru funcția activată (LED cu lumină intermitentă).

LED-uri


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

Ceas programator

- ▶ Pentru setarea ceasului programator, apăsați o dată butonul (LED-ul corespunzător începe să lumineze intermitent); după aceea rotiți butonul pentru a mișca acele în vederea setării duratei ceasului programator.
- ▶ Apăsați din nou butonul pentru a confirma setarea; LED-ul corespunzător se schimbă de la lumină intermitentă la continuă.
 - 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.
 - Ceasul programator nu reglează încălzirea cuptorului.

Sfârșitul preparării termice





- ▶ Pentru a seta sfârșitul timpului de preparare termică, apăsați butonul de două ori (LED-ul

pentru simbolul  începe să lumineze în impulsuri scurte); după care rotiți butonul pentru a mișca acele astfel încât să fie setat sfârșitul timpului de preparare termică.

- LED-ul luminează intermitent în următoarele 10 secunde (pentru posibilele reglaje), după care setarea este preluată și LED-ul luminează continuu.
- Același efect se obține prin apăsarea butonului de două ori în timpul luminării intermitente. La sfârșitul preparării termice încălzirea cuptorului este dezactivată și soneria sună timp de 1 minut; acest sunet poate fi oprit prin apăsarea butonului.

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 supracocerea.

Sfârșitul preparării termice cu pornire întârziată

- ▶ Pornirea întârziată a preparării termice poate fi activată numai în continuarea sfârșitului unui proces de preparare termică; când este setat, prin apăsarea butonului se confirmă comanda „stop”, și se activează luminarea intermitentă a LED-ului pentru simbolul .
- ▶ Rotiți butonul pentru a seta de asemenea și începerea timpului de preparare termică (bineînțeles aceasta va fi înaintea sfârșitului, deci acele pot fi mișcate numai înapoi).
- ▶ Confirmați prin apăsarea din nou a butonului.
- ▶ 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 preparării termice soneria sună timp de 1 minut; acest sunet poate fi oprit prin apăsarea butonului.

Setarea orei zilei

- ▶ Pentru setarea orei corecte, doar apăsați butonul de trei ori (LED-ul simbolului ceas

începe să lumineze intermitent), după care rotiți butonul.

- ▶ După setarea orei corecte, apăsați butonul pentru confirmare.

Programator mecanic al preparării termice

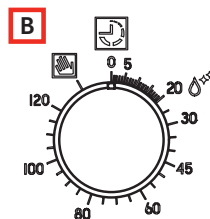
(Fig. 1b)


Butonul contorului de minute pentru terminarea coacerii (B)

Contorul de minute pentru terminarea coacerii este un dispozitiv util care oprește automat cuptorul la terminarea duratei stabilite într-un interval cuprins între unu și 120 de minute.

- ✓ Pentru a utiliza contorul de minute pentru terminarea coacerii, trebuie să activați soneria, rotind butonul (B) cu un tur aproape complet, în sens orar; după aceea, revenind înapoi, setați durata dorită, făcând să coincidă numărul care corespunde minutelor stabilite cu punctul de referință fix de pe panoul de comandă.
 - La terminarea duratei setate, se aude o sonerie, iar cuptorul se oprește automat.

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.



Atenție: pentru a utiliza cuptorul cu modul de funcționare manuală, adică excluzând dispozitivul de programare pentru terminarea coacerii, trebuie să aduceți marcajul de pe buton în dreptul simbolului fix  de pe panoul de comandă. Când cuptorul este oprit, dispozitivul de programare a orei de terminare a coacerii poate fi utilizat ca un contor de minute obișnuit.

Programator digital al preparării termice

(Fig. 1a)

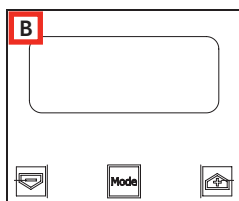
Oferă posibilitatea programării cuptorului în următoarele regimuri:

- 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.
- ▶ Setări 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 număratoarea inversă. Dacă este selectată numai ora de încheiere a gătirii (durata este = 0), prepararea termică pornește și ecranul afișează număratoarea inversă.
 - Simbolul **Auto** rămâne aprins pe durată așteptării pornirii întârziate și pentru întreaga durată a preparării termice.
 - Simbol  luminează intermitent pe durată 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 orice buton sau permiteți semnalului să continue pentru 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 modulului 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 orice buton).

Funcția ceas programator

Ceasul programator permite setarea orei de la care începe numărătoarea 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 oricărui buton).

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 acelor 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 supracoacerea 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).

TABEL DE PREPARARE TERMICĂ

Selectarea butonului de setare	Tip de aliment	Greutate (kg)	Poziție nivel*	Timp de pre-încălzire (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
	Iepure copt	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (lipie rapidă)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Raci la cuptor	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Merlucius - crap - calcan	2	2 sau 4	7,5	150 °C	25-30
	Pâine obișnuită	2	2 sau 4	9	180 °C	25-30
COACERE CU CONVECȚIE INFERIOARĂ 	Prăjituri cu fructe	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Plăcinte sărate	2	3 sau 5	9	180 °C	40-45
	Piept de pui	1	2 sau 3	Pentru a accelera	170 °C	20
	Friptură de vițel	1	2	180 °C	20	
	Rosbif	1	3	170 °C	60	
	Ton felii	1	2	preîncălzire,	160 °C	20
	Medalioane de pește-spadă	1	3	utilizați funcția	160 °C	20
	Creveți royal	1	2	Coacere Asistată.	180 °C	30
Bezele	0,8	2	90 °C	120		
PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR SUPERIOR 	Biscuiți cu unt	1	2	160 °C	30	
	Tort dospit	0,8	2	170 °C	40	
	Madlene cu migdale	1	2 sau 3	160 °C	35	
	Tortellini gratinate	0,5	3	Pentru a accelera	Max	25-30
	Colțunași de cartofi	0,5	3	Max	25-30	
	Pește spadă	0,5	5	200 °C	12-15	
	Midii	1	4	preîncălzire,	Max	10-12
Scoici Saint Jacques	1	4	utilizați funcția	200 °C	10-12	
Cartofi prăjiți	0,5	4	funcția	200 °C	18-20	
Cannelloni	1	3	Coacere Asistată.	Max	25-30	
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		1	4 sau 5	9,5	Max	25-30
	Copane de pui	1	4 sau 5	9,5	Max	25-30
	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
	Prepelițe	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 rezultatul testelor de preparare termică efectuate de o echipă de 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.

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” .
- ▶ Setati/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

Înainte de a efectua orice operație de întreținere a cuptorului trebuie să deconectați întotdeauna ștecherul din priză sau să întrerupeți curentul de la rețeaua de alimentare, prin intermediul întrerupătorului general al instalației electrice. Aparatul poate fi utilizat în siguranță cu și fără glisierile 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 zgăria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- 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 datorati 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.

Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului (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 (pedicile 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 ușii cuptorului (fig. 3)

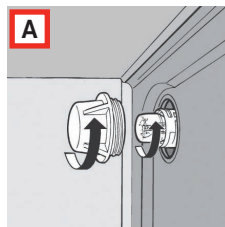
Pentru a facilita curățarea cuptorului ușa acestuia poate fi îndepărtată prin manipularea balamalelor după cum urmează:

- ▶ 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.

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.

DATE TEHNICE

Tensiunea sursei de alimentare și frecvență	220-240 V, 50/60 Hz
Puterea totală și curentul nominal al siguranței	2300 W ~ 16 A
Puterea și elementele de încălzire	
Superior	1000 W
Inferior	1250 W
Grill	2250 W
Ventilator	30 W
Ventilator tangențial	15 W
Lampă cuptor	1 x 25 W

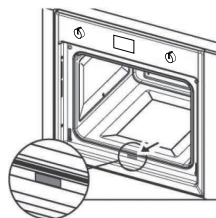
ASISTENȚĂ

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. Timpul de preparare termică se raportează la introducerea alimentelor în cuptor,

exceptând preîncălzirea (dacă este necesară). Temperatura și timpul de preparare termică sunt valori aproximative și depind de calitatea alimentelor și de tipul de accesorii utilizate.

Utilizați inițial valorile recomandate și dacă rezultatul coacerii nu este cel așteptat creșteți sau descreșteți timpul. Recomandăm utilizarea accesoriilor livrate, tăvile emailate și tăvile executate din metal întunecat. Urmăriți tabelul

de selecție în care sunt listate articolele livrate care să fie așezate pe diferite rafturi.

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	Pre-încălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Timp (min)	Accesorii și note
Prăjitură fragedă	CONVENȚIONALE	✓	4	160	18-25	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	3-4	160	20-27	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă Nivelul 3: tavă de scurgere adâncă
Prăjituri mici	CONVENȚIONALE	✓	3	160	20-30	Nivelul 3: tavă de scurgere întinsă
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	3	160	20-30	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	3-4	160	20-30	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă Nivelul 3: tavă de scurgere adâncă
Pandișpan fără grăsimi	CONVENȚIONALE	✓	2	160	43-48	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	2	170	28-32	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar
Plăcintă cu mere	CONVENȚIONALE	✓	1	180	60-70	Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	1	180	50-60	Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar
Două plăcinte cu mere	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	1-3	180	80-90	Nivelul 1: 2 forme de prăjituri pe grătar Nivelul 1: forme de prăjituri Nivelul 3: forme de prăjituri
Prăjituri dospite	CONVENȚIONALE	✓	2	165	25-30	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	2	165	28-35	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar

Rețetă	Funcție	Pre- încălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Timp (min)	Accesorii și note
Preparare la grill						Dacă preparați termic alimentele direct pe grill, introduceți de asemenea tava de picături pe raftul inferior. În acest fel puteți colecta reziduurile din prepararea termică și păstrați cuptorul curat. 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.
Pâine prăjită*	GRILL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Nivel 5: poliță
Burger**	TURBO GRILL	NU	4	200	30-40	Nivel 4: poliță Nivelul 3: tavă de scurgere

* țineți ușa închisă pe durata preparării termice.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Об этой инструкции	54	Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи	62
Назначение прибора	55	Механическое устройство для программирования приготовления пищи	63
Информация о безопасности	55	Цифровое устройство для программирования приготовления пищи	63
Надлежащая установка и размещение	57	Первое включение	65
Надлежащее использование	57	Рекомендации	65
Техническое обслуживание и очистка	57	Таблица приготовления блюд	66
Ремонт	58	Очистка и техническое обслуживание	67
Вывод из эксплуатации	58	Технические данные	68
Информация об энергосбережении	58	Техническая поддержка	69
Обзор	58	Утилизация	69
Установка	59	Проверенная посуда	70
Процедура установки	59	Использование таблицы приготовления блюд	70
Электрическое соединение	60		
Эксплуатация	60		
Программы приготовления блюд	61		

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.

Компания Franke сохраняет за собой право на внесение изменений в изделие

без предварительного уведомления. Вся приведенная здесь информация действительна на момент выпуска документа.

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

Символ

Значение



Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм.



Действия, которые указываются в примечаниях по безопасности и предупреждениях и позволяют избежать травм и повреждений.

Символ	Значение
▶	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.
- ▷ Дети в возрасте 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также люди без достаточного опыта или знаний могут использовать или очищать прибор исключительно под руководством и надзором лица, ответственного за их безопасность.
- ▷ Детям младше 8 лет запрещается использовать или очищать устройство даже под надзором.
- ▷ Следите за маленькими детьми и не разрешайте им играть с прибором.

- ▷ 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.
- ▷ 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы некоторые доступные детали прибора сильно нагреваются. Не допускайте к прибору детей.

 **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.

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 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.
- Во избежание рисков, замену кабеля питания в случае его повреждения должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или иной квалифицированный специалист.

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 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ВЕРХНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ** потребляется меньше энергии, чем при использовании других доступных функций приготовления.

- ▷ 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

A. 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.

B. Устройство программирования

В духовых шкафах Franke используются различные системы для контроля времени приготовления блюд и для управления; подробная информация представлена на странице 62. Правильное функционирование зависит от используемого типа управления духовкой.

C. Индикатор термостата

Индикатор **C** 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.

D. 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 °C.

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 66) указано наилучшее положение для каждого способа приготовления.

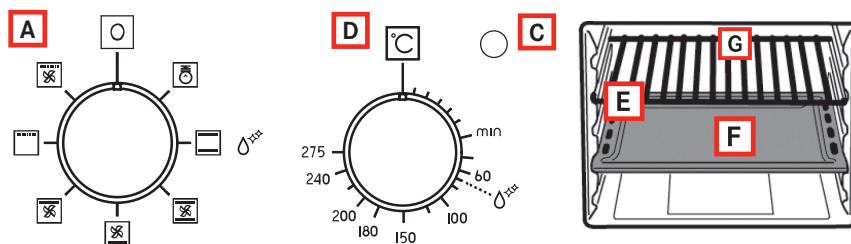
Ф. Противень

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.



УСТАНОВКА

Важно. Установка (рис. 4) должна осуществляться в соответствии с действующими стандартами и нормами.

Требования к кухонному шкафу

- ✓ Для сборки изделий, содержащих пластмассу и фанерную древесину, необходимо применять термоустойчивые клеи (мин. 100° C).
 - 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.

Процедура установки

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. 5a).

Примечание. (Рис. 5b)

При монтаже духовки под столешницей сначала необходимо повернуть верхнее

соединение (R) вправо или влево, чтобы обеспечить правильное расположение прибора (рис. 5b).

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.

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 66 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.

Размораживание

Для размораживания пищи рекомендуется придерживаться следующей процедуры:

- Установите ручку выбора программы (A) в положение «ТУРБОГРИЛЬ».

► Установите ручку термостата (D) в положение 0 °C.

► Установите ручку кухонного таймера (B) в ручной режим.

Программы приготовления блюд



ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ

Тепло поступает сверху (сводовый нагревательный) и снизу (подовый 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

Используются верхний (сводовый) нагревательный элемент, нижний (подовый) 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.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НИЖНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Задействуются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Идеально подходит для приготовления рыбы, а также замороженных и бланшированных продуктов. Может эффективно использоваться для выпекания кондитерских изделий.

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ВЕРХНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Задействуются верхний нагревательный элемент и вентилятор. Низкий уровень мощности и работа вентилятора обеспечивают возможность очень бережного и равномерного приготовления. Идеально подходит для приготовления сухой выпечки и определенных типов запеченных макаронных изделий.

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



ГРИЛЬ

Включается нагревательный элемент гриля в верхней части духовки. В этом случае поверхностный слой мяса быстро прожаривается инфракрасными лучами, а его внутренняя часть остается мягкой. Режим гриля также можно использовать для быстрого поджаривания тостов (одновременно до 9 кусочков хлеба). Духовка Franke обеспечивает полную герметизацию дверцы для приготовления на гриле.

Обычно ручку термостата (D) выставляют максимум на 220 °C, однако можно выставить и более низкую температуру; в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.

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.



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 220 °C, однако можно выставить и меньшую температуру, в этом случае процесс запекания на гриле будет протекать медленнее.

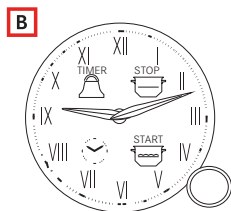
Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1с)

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

Ручка

- ▶ Последовательно нажимайте на ручку для выбора различных функций (таймер, завершение приготовления, начало приготовления, настройка часов); индикация производится миганием соответствующего светодиода.



- ▶ Слегка нажмите на данную ручку, чтобы проверить запрограммированные настройки (Очередь), или зажмите ее на 2 секунды для отмены настроек (Сброс).
- ▶ Поворот ручки перемещает стрелки циферблата активированной функции (светодиод мигает).

Светодиоды

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


Таймер

- ▶ Нажмите на ручку один раз, чтобы установить таймер (соответствующий светодиод начнет мигать), затем поворотом ручки переместите стрелки циферблата, задавая продолжительность таймера.
- ▶ Повторно нажмите на ручку, чтобы подтвердить настройку. Соответствующий светодиод включится, прекратив мигание.
 - После этого стрелки циферблата вернутся к обозначению текущего времени: по истечению заданного

времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно отключить нажатием на ручку.

- Таймер не влияет на нагрев духового шкафа.




Завершение приготовления

- ▶ Чтобы выставить время завершения приготовления, дважды нажмите на ручку (светодиод символа  начнет мигать), затем с помощью поворота ручки установите стрелки циферблата на желаемое время завершения приготовления.
 - Светодиод будет мигать в течение 10 секунд (для внесения изменений при необходимости), после чего производится передача настройки и включение светодиода.
 - Так же для этого можно дважды нажать на ручку во время мигания. После завершения приготовления нагрев духового шкафа прекращается и на 1 минуту включается звуковой сигнал, его можно отключить, нажав на 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 запуск можно активировать только после завершения процесса приготовления. При включении данной функции нажатие на ручку приводит к «останову», и активирует мигание светодиода символа .
- ▶ Поворачивайте ручку для выбора времени начала приготовления (стрелки циферблата можно поворачивать только в обратную сторону, поскольку время должно предшествовать окончанию).
- ▶ Для подтверждения повторно нажмите на ручку.
- ▶ Так же автоматическое получение данных производится по истечении 10 секунд мигания.

- ▶ Светодиоды символов  и  остаются включенными; включение духового шкафа в заданное время производится только, если включен светодиод символа .
- ▶ После завершения приготовления, на 1 минуту включается звуковой сигнал, его можно отключить, нажав на ручку.

Настройка часов

- ▶ Для установки точного времени нажмите на ручку три раза (начнет мигать светодиод символа часов), после чего выберите время поворотом ручки.
- ▶ Задав нужное время, нажмите на ручку для подтверждения.

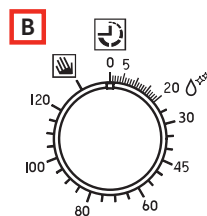
Механическое устройство для программирования приготовления пищи


(Рис. 1b)

Ручка таймера окончания приготовления (B) Таймер окончания приготовления (программатор) представляет собой удобное устройство, автоматически выключающее духовку по истечении заданного времени, которое может составлять от 1 до 120 минут.

- ✓ Для использования таймера окончания приготовления необходимо завести устройство подачи звукового сигнала, повернув ручку (B) почти на полный оборот по часовой стрелке; затем, поворачивая ее в обратном направлении, задать необходимый отрезок времени, совместив цифру количества задаваемых минут на ручке с фиксированной отметкой, нанесенной на фронтальной панели.
 - По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а духовка автоматически выключается.

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.



Внимание: для использования духовки в ручном режиме, т.е. без программатора, необходимо совместить указатель ручки с символом  на панели духовки. Когда духовка выключена, программатор времени окончания приготовления может использоваться как обычный таймер.

Цифровое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1a)

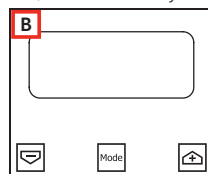
Используется для программирования духовки в следующих режимах:

- 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 изменяется 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. Нажмите любую кнопку, чтобы его отключить, 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, а на дисплее отображается индикация End («Конец») и звучит прерывистый звуковой сигнал (который можно отключить нажатием любой кнопки).

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 любой кнопки).

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 подержать 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).

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД


Положение ручки	Тип блюда	Масса (кг)	Положение полки*	Время предварительного нагрева (мин)	Положение термостата	Продолжительность (мин)	
	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	Жареная свинина	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Омлеты	1,5	2	10,5	200 °C	25-30	
	Треска, дорадо, палтус	1	3	9,5	180 °C	15	
	Булки	1	2 или 4	9,5	175 °C	25-30	
	Пироги	1	2	10,5	200 °C	40-45	
	Пресноводная рыба	1,5	3	10,5	200 °C	35-40	
	Полента с соусом	0,5	2	9,5	180 °C	25-30	
Чизкейки	1,5	2	9,5	180 °C	25-30		
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Жареная свинина	1	3	9	180 °C	60-70
	Запеченная крольчатина	1	2	9,5	190 °C	55-65	
	Бездрожжевая лепешка	1,5	2	10	200 °C	25-30	
	Запеченный рак	0,5	3	10	200 °C	30-40	
	Треска, дорадо, палтус	2	2 или 4	7,5	150 °C	25-30	
	Булки	2	2 или 4	9	180 °C	25-30	
	Пироги с открытой фруктовой начинкой	1,5	2	9	175 °C	30-35	
Пироги с мясом и овощами	2	3 или 5	9	180 °C	40-45		
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НИЖНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ	Куриная грудка	1	2 или 3	Для сокращения времени	170 °C	20
	Антрекот из телятины	1	2	предварительного разогрева	180 °C	20	
	Говяжий ростбиф	1	3	разогрева	170 °C	60	
	Тунец, нарезанный кусочками	1	2	используйте режим конвекции	160 °C	20	
	Медальоны из рыбы меч	1	3	с двусторонним нагревом	160 °C	20	
	Креветки	1	2	нагревом	180 °C	30	
	Меренга	0,8	2	нагревом	90 °C	120	
	Бисквитные печеня	1	2	нагревом	160 °C	30	
Торт ищ дрожжевого теста	0,8	2	нагревом	170 °C	40		
Миндальное печенье	1	2 или 3	нагревом	160 °C	35		
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ВЕРХНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ	Запеченные тортеллини под сырым соусом	0,5	3	Для сокращения времени	Макс.	25-30
	Вареники с картофелем	0,5	3	предварительного разогрева	Макс.	25-30	
	Меч-рыба	0,5	5	используйте режим конвекции	200 °C	12-15	
	Мидии	1	4	с двусторонним нагревом	Макс.	10-12	
	Морские гребешки	1	4	нагревом	200 °C	10-12	
	Жареный картофель	0,5	4	нагревом	200 °C	18-20	
Каннелони	1	3	нагревом	Макс.	25-30		
	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 сырым 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.

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 обслуживанием духовки всегда выключайте питание. 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.
- 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.

Снятие внутренней стеклянной панели с дверцы духовки (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.

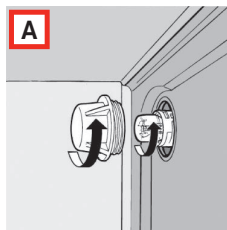
Снятие дверцы духовки (рис. 3)

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

- ▶ Петли дверцы оснащены двумя съемными замками. Чтобы освободить петлю, поднимите замок (A).
- ▶ 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 (A), которые фиксируют петли.

См. изображения в конце инструкции.

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).
- ▶ Откройте стеклянную крышку (A).
- ▶ 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 (A) и заново подключите питание.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение и частота электрического питания	220–240 В, 50/60 Гц
Общая мощность и номинал предохранителя	2300 Вт~ 16 А
Мощность и нагревательные элементы	
Верхний	1000 Вт
Нижний	1250 Вт
Гриль	2250 Вт
Вентилятор	30 Вт
Тангенциальный вентилятор	15 Вт
Лампа духовки	1 x 25 Вт

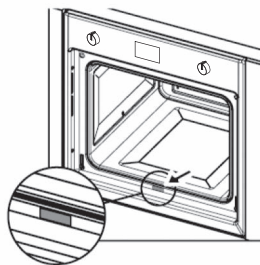
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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 (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Песочное печенье	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	4	160	18-25	Уровень 4: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	3-4	160	20-27	Уровень 4: плоский противень Уровень 3: глубокий противень
Маленькие пирожные	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	3	160	20-30	Уровень 3: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	3	160	20-30	Уровень 4: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	3-4	160	20-30	Уровень 4: плоский противень Уровень 3: глубокий противень
Бисквитный торт с обезжиренным кремом	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	2	160	43-48	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	2	170	28-32	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
Яблочный пирог	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	1	180	60-70	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	1	180	50-60	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Два яблочных пирога	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	1-3	180	80-90	Уровень 1: 2 формы для выпечки на решетке Уровень 1: формы для выпечки Уровень 3: формы для выпечки
Торты на дрожжах	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	2	165	25-30	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	2	165	28-35	Уровень 2: форма для выпечки на решетке

Рецепт	Функция	Предваритель- ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темпера- тура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Приготовление на гриле		Если вы собираетесь готовить пищу непосредственно на гриле, также вставьте противень на нижнюю полку. 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.				
Тост*	ГРИЛЬ	✓ (5 мин)	4	200	3–5	Уровень 5: решетка
Бургер**	ТУРБОГРИЛЬ	НЕТ	4	200	30–40	Уровень 4: решетка Уровень 3: противень

* Дверца должна быть закрыта в течение всего времени приготовления.

** Переверните через 10 минут.

ЗМІСТ

Про цей посібник	72	Аналоговий програмувальний пристрій	80
Користування за призначенням	73	Механічний програмувальний пристрій	81
Вказівки щодо безпеки	73	Цифровий програмувальний пристрій	81
Правильне встановлення та розміщення	74	Перше ввімкнення	83
Правильне користування	75	Поради	83
Обслуговування та чищення	75	Таблиця готування	84
Ремонт	75	Чищення та обслуговування	85
Виведення з експлуатації	76	Технічні дані	87
Інформація щодо енергозбереження	76	Підтримка	87
Огляд	76	Утилізація	87
Установлення	77	Пробні страви	88
Процедура встановлення	77	Як користуватися таблицею приготування страв	88
Присіднання до електромережі	78		
Експлуатація	78		
Програми готування	79		

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.

Компанія Franke залишає за собою право вносити зміни до своєї продукції без

попередження. Усі дані вірні на момент публікації.

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

Символ Значення



Символ попередження. Попередження про небезпеку травмування.



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



Дія. Вказує на дію, яку слід виконати.



Результат. Результат однієї чи кількох дій.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

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



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 вимкнуто.

- ▷ 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 паром чи прямими струменями води.

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!

- ▷ У жодному разі не вкривайте внутрішні стінки печі 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.
- ▷ Вкрутіть 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, вкрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті).



Ризик ураження електричним струмом унаслідок потрапляння рідини в прилад!

Прилад містить електричні компоненти.

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

Ремонт

- ▷ Установлювати та ремонтувати прилад дозволено виключно кваліфікованому персоналу.
- ▷ Звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого виробником, або ж

- до кваліфікованого персоналу в таких випадках:
 - якщо ви маєте сумніви щодо цілості приладу одразу після його розпакування;
 - для встановлення приладу (згідно з інструкціями виробника);
 - якщо виникають сумніви щодо правильності роботи приладу;
 - у разі несправності чи незадовільної роботи приладу;
 - для заміни електророзетки, якщо вона несумісна з вишкою приладу;
- Щоб запобігти ризикам, заміну шнура живлення в разі його пошкодження має здійснювати виробник, його представник або фахівець з відповідною кваліфікацією.

Виведення з експлуатації

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

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

З усіх режимів найменше електроенергії прилад споживає в режимі **ВЕРХНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЮ**.

- ▷ 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.

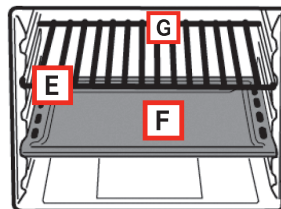
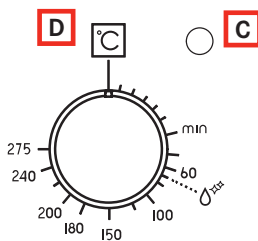
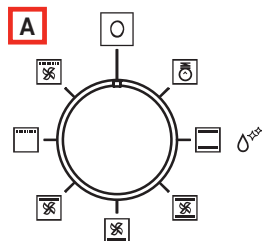
В. Програмувальний пристрій

Духові шафи Franke мають різні системи управління часом готування та керування; докладні вказівки див.

на сторінці 80. Щоб отримати відповідні інструкції з користування, визначте тип системи керування вашого приладу.

С. Індикатор термостата

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



D. 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 °C.

E. 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. 84).

F. Піддон

Зазвичай використовується для збирання соку зі страв, що обсмажуються на грилі,

або ж для приготування їжі безпосередньо на вологозбірній таці; якщо ви не збираєтеся користуватися піддоном, обов'язково вийміть його з духової шафи. Піддон виготовлено з емальованої сталі класу «AA», що допускає контакт із харчовими продуктами.

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

G. 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.

УСТАНОВЛЕННЯ

Важливо! Встановлення (рис. 4а) має здійснюватися відповідно до чинних стандартів та правил.

модульного елемента гарнітура. При цьому слід подбати про належну вентиляцію.

Вимоги до кухонної шафи

- ✓ Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° C):
 - непридатні матеріали та в'язучі суміші можуть призвести до скручування та від'єднання елементів кухонної шафи.
- ✓ 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.
- ▷ Можна встановлювати піч на стільниці колони або ж під робочою поверхнею

Процедура встановлення

Вставте прилад у нішу. Зафіксуйте його за допомогою чотирьох гвинтів і чотирьох втулок із комплекту, використовуючи підготовлені отвори в бічних панелях (рис. 5а).

Примітка (рис. 5b)

Якщо прилад потрібно встановити під варильною панеллю, спочатку поверніть верхнє з'єднання (R) праворуч або ліворуч, щоб прилад увійшов правильно (рис. 5b).

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.

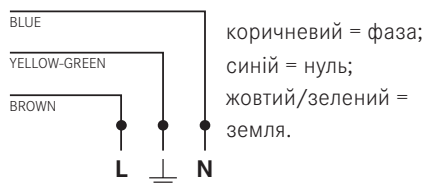
Переконайтеся, що:

- ✓ 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.
- ✓ Під час заміни оригінального шнура живлення використано кабель із перетином 3 x 1,5 мм² типу H05W-F.
- ✓ Дотримано полярність вільних кінців кабелю.

римітка:

Переконайтеся, що параметри домашньої системи електропостачання (напруга, максимальна потужність та максимальний струм) сумісні з параметрами печі. Частота електромережі визначається під час увімкнення.



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 вибрати бажаний спосіб готування з шести наявних. За допомогою перемикачів (A) і (D) на панелі керування можна вибрати потрібні програми й температуру. Для оптимального користування духовою шафою Franke рекомендуємо звернутися до таблиці готування страв на сторінці 84.

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.

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



Освітлення духової шафи

Цей символ означає, що освітлення духової шафи ввімкнено без жодного нагрівання. Такий варіант корисний для чищення вимкнутої 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.
- ▶ Установіть перемикач таймера (B) на ручний режим.

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 °С.



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 щонайбільше на двох полицях.

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



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ

Вмикаються нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Ідеальний спосіб готувати рибу та, загалом беручи, заморожені продукти й напівфабрикати. Дуже ефективний спосіб випікати солодоші.

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



ВЕРХНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ

Вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор. Низька потужність нагрівання в поєднанні з вентилятором уможливають дуже швидке й рівномірне готування. Ідеальний спосіб випікати печиво й запікати деякі макаронні страви.

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



ГРИЛЬ

Вмикається нагрівальний елемент гриля у верхній частині духової шафи. У цьому випадку швидко готування від променистої поверхні зберігає внутрішню ніжність м'яса. На грилі можна також швидко 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 220 °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 одnobічне випромінювання тепла з примусовою циркуляцією повітря в духовій шафі. Це не дає поверхні харчових продуктів підгоряти та вможливає глибоке 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 220 °С. Можна встановити й нижчу температуру, однак тоді готування на грилі триватиме довше.

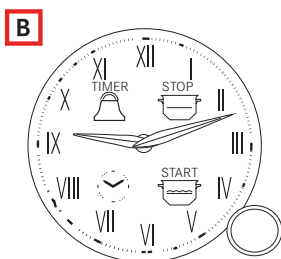
Аналоговий програмувальний пристрій

(рис. 1с)

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

Перемикач

- ▶ Раз по раз натискаючи перемикач, виберіть функцію, яку потрібно активувати (вони змінюються по чергово – таймер, завершення готування, початок готування, установлення часу). Вибрану функцію показує відповідний світлодіод.



- ▶ Коротко натиснувши перемикач, можна перевірити вже запрограмовані параметри (запит). Натиснувши його приблизно на 2 секунди, можна скасувати параметри (скидання).
- ▶ Щоб установити стрілки годинника для активованої функції, повертайте перемикач (блиматиме світлодіод).

Світлодіоди


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

Таймер

- ▶ Для встановлення таймера натисніть перемикач один раз (відповідний світлодіод почне блимати). Потім, повертаючи перемикач, пересуньте стрілки годинника, щоб задати тривалість таймера.


- ▶ Щоб підтвердити встановлене значення, ще раз натисніть перемикач. Відповідний світлодіод перестане блимати й почне світитися.
 - Після цього стрілки годинника повернуться в початкову позицію, указуючи поточний час. Коли відлік часу завершиться, пролунає дзвінок. Щоб вимкнути дзвінок, натисніть перемикач.
 - Таймер не керує нагріванням.

Завершення готування




- ▶ Щоб задати час завершення готування, натисніть перемикач двічі (почне блимати світлодіод із символом ). Потім, повертаючи перемикач, пересуньте стрілки годинника на бажаний час завершення готування.
 - 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.
 - Того ж результату можна досягти, натиснувши перемикач двічі під час блимання. Коли готування завершиться, нагрівання духової шафи припиниться. Протягом 1 хвилини лунатиме дзвінок. Щоб вимкнути цей звук, натисніть перемикач.

Примітка. По завершенні готування духової шафи кілька хвилин підтримує температуру, близьку до встановленої перед цим значення. Отже, радимо виняти страву, щоб запобігти її перетриманню.

Завершення готування з відкладеним запуском

- ▶ Відкладений запуск готування можна ввімкнути тільки після встановлення часу завершення. Коли його встановлено, натиснення перемикача підтверджує завершення, і починає блимати символ .
- ▶ Поверніть перемикач, щоб установити ще й час початку готування (він, природно,

передусе завершенню, тому пересунути стрілки можна тільки назад).

- ▶ Для підтвердження знову натисніть перемикач.
- ▶ 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 .
 - Коли готування завершиться, протягом 1 хвилини лунатиме дзвінок. Щоб вимкнути цей звук, натисніть перемикач.

Установлення часу доби

- ▶ Щоб установити правильний час, тричі натисніть перемикач (заблимає символ годинника).
- ▶ Потім повертайте перемикач.
- ▶ Установивши правильний час, натисніть перемикач для підтвердження.

Механічний програмувальний пристрій

(рис. 1b)

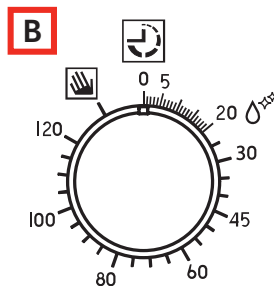
Перемикач таймера (B)

Таймер готування – практичний пристрій, який автоматично вимикає духову шафу в заданий час в інтервалі від 1 до 120 хвилин.

- ✓ Щоб використати таймер готування, спершу заведіть дзвінок, повернувши перемикач (B) майже на повний оберт за годинниковою стрілкою. Після цього поверніть перемикач назад і встановіть бажаний час, розташувавши поділку з відповідною кількістю хвилин навпроти опорної позначки на передній панелі.
 - Коли заданий час спливе, продзвенить дзвінок і духову шафу автоматично вимкнеться.

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.



Примітка. Для користування приладом у ручному режимі, тобто без таймера готування, установіть вказівник перемикача (B) навпроти символу  на передній панелі. Коли духову шафу вимкнена, програмувальний пристрій можна використовувати як звичайний таймер.

Цифровий програмувальний пристрій

(рис. 1a)

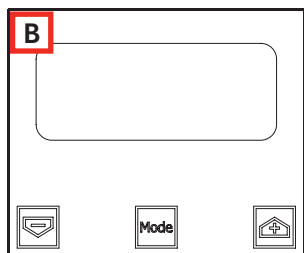
Дає змогу програмувати духову шафу в таких режимах:

- 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:
час запуску = час завершення – тривалість.
- Після встановлення тривалості й часу завершення на дисплеї 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.
- По завершенні готування лунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку або дочекайтеся, доки сигнал припиниться сам.


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 .
- По завершенні автоматичної програми блимає символ **Auto**, на дисплеї з'являється індикація «End» (Завершення), а крім того, звучить переривчастий звуковий сигнал (який можна зупинити, натиснувши будь-яку кнопку).

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:



- Заблимає 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).
- По завершенні часу лунає звуковий сигнал (який можна зупинити, натиснувши будь-яку кнопку).

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 передусє 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 відчутти 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).

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	
	Пироги	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	
	Смажені раки	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 тарти	1,5	2	9	175 °C	30-35	
	Пироги з м'ясом і овочами	2	3 або 5	9	180 °C	40-45	
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЮ	Куряче філе	1	2 або 3	Щоб скоротити попереднє нагрівання, використовуйте функцію готування в режимі примусової конвекції.	170 °C	20
	Телятина	1	2	180 °C	20		
	Ростбіф	1	3	170 °C	60		
	Стейки з тунця	1	2	160 °C	20		
	Філе з риби-меч	1	3	160 °C	20		
	Раки	1	2	180 °C	30		
	Безе	0,8	2	90 °C	120		
	Масляне печиво	1	2	160 °C	30		
	Пироги на дріжджах	0,8	2	170 °C	40		
	Мигдалеві пироги	1	2 або 3	160 °C	35		
	ВЕРХНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЮ	Запечені тортеліні	0,5	3	Щоб скоротити попереднє нагрівання, використовуйте функцію готування в режимі примусової конвекції.	Макс.	25-30
	Картопляники	0,5	3	Макс.	25-30		
	Риба-меч	0,5	5	200 °C	12-15		
	Мідії	1	4	Макс.	10-12		
	Морські гребінці	1	4	200 °C	10-12		
	Смажена картопля	0,5	4	200 °C	18-20		
	Канелоні	1	3	Макс.	25-30		


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 папілійотках	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, аерозолію для духових шаф), але тільки коли вона дуже брудна, а плями особливо стійкі.

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 деку й поставте його на найнижчі напрямні.
 - 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.

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

Після чищення слід на сухо витерти покриття.

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- 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 завищену 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.

Зняття внутрішнього скла дверцят духової шафи (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 завадять 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 разі не намагайтеся зачинити дверцята, якщо хоча б один замок частково чи повністю не тримає скляну панель. Після чищення обов'язково повертайте обидва замки, перш ніж зачиняти дверцята.

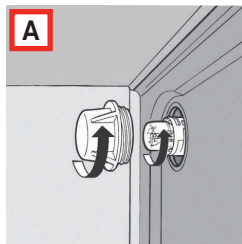
Зняття дверцят духової шафи (рис. 3)

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

- ▶ Завіси дверцят устатковано двома рухомими замками (A). Щоб звільнити завісу, підніміть замок (A).
- ▶ Потім підніміть дверцята та потягніть їх назовні, утримуючи з боків біля завіс.
- ▶ Щоб поставити дверцята на місце, спочатку вставте завіси до їхніх пазів.
- ▶ Перед зачиненням дверцят обов'язково поверніть обидва замки (A), що фіксують завіси.

Див. ілюстрації в кінці цього посібника.

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 (A).
- ▶ Вкрутіть лампу та замініть іншою лампою, стійкою до високих температур (300 °C), з такими характеристиками:
 - Напруга: 220/240 В ~, 50–60 Гц
 - Потужність: 25 Вт
 - Цоколь: G9
- ▶ Установіть на місце скляний плафон (A) і знову ввімкніть електроживлення.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга та частота струму живлення	220–240 В, 50/60 Гц
Сумарна потужність та номінал запобіжника	2300 Вт / 16 А
Потужність нагрівальних елементів	
Верхній	1000 Вт
Нижній	1250 Вт
Гриль	2250 Вт
Вентилятор	30 Вт
Тангенційний вентилятор	15 Вт
Лампа духової шафи	1 x 25 Вт

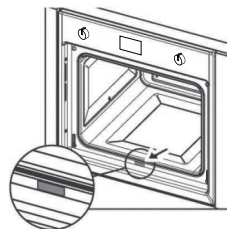
ПІДТРИМКА

У разі виникнення проблем в роботі кавомашини зверніться до центру технічної підтримки FRANKE (див. список на останній сторінці).

Не користуйтеся послугами некваліфікованих техніків.

Вкажіть:

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



Цю інформацію наведено на паспортній табличці 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 науково-дослідних інститутів

Якщо потрібно розрахувати обсяг спожитої енергії, зніміть внутрішню частину однофазової лінії передачі (відповідно до норм регулювання 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)	Аксесуари/примітки
Пісочне печиво	ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ	✓	4	160	18-25	Рівень 4: пласка вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	3-4	160	20-27	Рівень 4: пласка вологозбірна таця Рівень 3: глибока вологозбірна таця
Маленькі тістечка	ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ	✓	3	160	20-30	Рівень 3: пласка вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	3	160	20-30	Рівень 4: пласка вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	3-4	160	20-30	Рівень 4: пласка вологозбірна таця Рівень 3: глибока вологозбірна таця
Нежирний бісквітний торт	ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ	✓	2	160	43-48	Рівень 2: форма для торта на решітці
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	2	170	28-32	Рівень 2: форма для торта на решітці
ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ	✓	1	180	60-70	Рівень 1: форма для торта на решітці
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	1	180	50-60	Рівень 1: форма для торта на решітці
Два яблучних пирога	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	1-3	180	80-90	Рівень 1: 2 форми для тортів на решітці Рівень 1: форми для тортів Рівень 3: форми для тортів
Випічка з кислого тіста	ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ	✓	2	165	25-30	Рівень 2: форма для торта на решітці
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	2	165	28-35	Рівень 2: форма для торта на решітці
Запікання		Якщо готуєте безпосередньо на грилі, поставте на нижню полицку піддон. Це допоможе вловлювати рештки страви й підтримувати чистоту духової шафи. Готуючи на грилі, радимо залишати вільними 3-4 см з переднього краю решітки, щоб її легше було витягати.				
Тост*	ГРИЛЬ	(5 хв)	4	200	3-5	Рівень 5: стелаж
Бургер**	ТУРБОГРИЛЬ	Ні	4	200	30-40	Рівень 4: стелаж Рівень 3: вологозбірна таця

* Не відчиняйте дверцята до завершення готування.

** переверніть після 10 хвилин готування.

İÇİNDEKİLER

Bu kılavuz hakkında	90	Çalıştırma	95
Kullanım amacı	91	Analog pişirme programlayıcı	97
Güvenlik Bilgileri	91	Mekanik pişirme programlayıcı	98
Doğru kurulum ve yerleştirme	92	Dijital pişirme programlayıcı	98
Doğru kullanım	92	İlk kez açma	100
Bakım ve temizlik	93	Öneriler	100
Tamir	93	Pişirme tablosu	100
Hizmetten çıkarma	93	Temizlik ve bakım	101
Enerji tasarrufuna yönelik bilgiler	93	Teknik veriler	103
Genel bakış	94	Destek	103
Kurulum	94	Elden çıkarma	103
Kurulum işlemi	95	Test edilen yemekler	104
Elektrik bağlantısı	95	Pişirme tablosu nasıl okunur	104

BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellikler ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz üründe bulunmayabilir.

Çeşitli bölümlerde tanımlanan açıklayıcı resimler ve şekiller kılavuzun sonunda bulunabilir.

Franke, önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.

- ▶ Ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın.

Sembol	Anlamı
--------	--------



Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.



Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler.



Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir.



Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu.

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.
- ▷ Ürün, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetmenliğinde ve talimatı altında olmadıkları takdirde

8 yaş ve üzerindeki çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelliler veya sınırlı deneyimi ya da bilgisi olan kişiler tarafından kullanılmamalı veya temizlenmemelidir.

- ▷ 8 yaşın altındaki çocuklar gözetim altında olsalar dahi ürünü kullanmamalı veya temizlememelidirler.
- ▷ Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için gözetim altında olmalıdır.
- ▷ Ürün oyuncak değildir.
- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▷ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- ▷ Ürün kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların ürüne veya kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.
- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle, güç kaynağı

bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.

- ▷ 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.

UYARI: Ürünün erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Çocuklar üründen 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.

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/egitime 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!**

- ▷ Fırın bölmesinin alt kısmını alüminyum folyoyla kaplamayın.
- ▷ Fanın havalandırmasını veya fırın kapağının üstündeki soğutma girişlerini tıkamayın.

**Yanık riski!**

- ▷ Kapağı açıp 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 çektiirmeyin.

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 girmediğinden emin olun.
- ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.
- ▷ Çalışan elemanları temizlemek için ıslak bez kullanmayın.

Tamir

- ▷ Kalifiye personel dışında herhangi birinin ürünü kurmasına veya tamir etmesine izin vermeyin.
- ▷ Aşağıdaki durumlarda üretici tarafından yetkilendirilen bir servis merkeziyle veya kalifiye personelle irtibata geçin:
 - Ürünü ambalajından çıkardıktan hemen sonra, ürünün sağlamlığına dair şüphe duymanız durumunda
 - Kurulum sırasında (üretici talimatlarına göre)
 - Ürünün doğru çalışmasına dair şüphe duymanız durumunda
 - Arıza veya kötü çalışma
 - Ürünün fişiyle uyumsuz olması durumunda prize değiştirirken
 - Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

Hizmetten çıkarma

- ▷ Fırın bir daha kullanılmıyacaksa, güç kaynağıyla bağlantısını kesmek için servis merkezini veya kalifiye personeli arayın.

ENERJİ TASARRUFUNA YÖNELİK BİLGİLER

ÜST FAN DESTEKLİ PIŞİRME çalışma modu diğer pişirme işlevlerinden 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 97'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 100) her pişirme tipi için en iyi konumu gösterir.

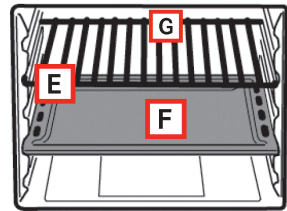
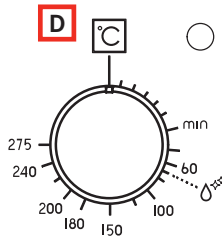
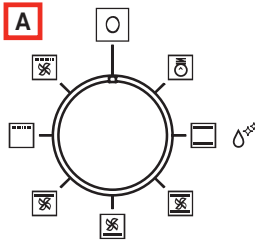
F. Damlama tepsisi

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.

En iyi pişirme sonucunu elde etmek için damlama tepsisinin eğimli kısmını fırın bölümünün 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 kızartmak vb. için kullanılır. Yiyeceklerin ızgara teliyle doğrudan temas etmesi tavsiye edilmez.



KURULUM

Önemli: Kurulum işlemi (Şekil 4) geçerli standartlara ve düzenlemelere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

Bölme gereksinimleri

- ✓ Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıstırıcılarla (min. 100°C) monte edilmelidir:

- Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir.
- ✓ Fırının gireceği bölmede 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.

Kurulum işlemi

Ürünü bölmeye yerleştirin, ürününüzle birlikte gelen 4 vidayı ve 4 burcu yan panellerde hazırlanmış olan deliklerden geçirerek (Şekil 5a) fırını dolaba sabitleyin.

Not: (Şek. 5b)

Fırın bir ocak üstü ünitesinin altına monte edilecekse, düzgün sabitleme yapmak için (Şekil 5b), önce üstteki bağlantıyı (R) sağa veya sola çevirin.

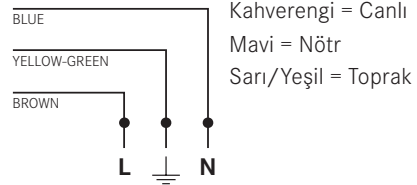
Elektrik bağlantısı

Franke fırınla beraber boş terminaleri 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 terminaleri aynı fişe bağlı olmamalıdır.
- ✓ Güç kablosunu değiştirirken A 3 x 1.5 mm² kablo türü H05VV-F kullanılmalıdır.
- ✓ Boş terminalerin kutuplarına dikkat edin.



Not:

Evinizdeki elektrik sisteminin özelliklerinin (gerilim, maksimum güç ve akım) Franke fırınınızın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.

Şebeke frekansı ürün açıldığında sağlanır.

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 100'deki pişirme tablosuna başvurun.

Soğutma fanı

Franke fırınınızda, 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 yeteri 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.
- ▶ Pişirme zamanlayıcı düğmesini (B) manuel moda ayarlayın.

Pişirme programları



DOĞAL KLASİK PİŞİRME

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-DESTEKLI PİŞİRME

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.



ALT FAN DESTEKLI PİŞİRME

Alt (zemin) ısıtma elemanı ve fan çalışır. Genel olarak balık, donmuş ve önceden pişirilmiş ürünler için idealdir. Pastahane ürünleri ile kullanıldığında çok etkindir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



ÜST FAN DESTEKLI PİŞİRME.

Üst (tepe) ısıtma elemanları ve fan çalışır. Düşük güç kullanımı ve fan yumuşak ve eşit pişirme sağlar. Hamur işi ve belirli makarna türlerini pişirmek için idealdir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 275 °C arasında ayarlayın.



IZGARA

Fırının tepesindeki ızgara ısıtma elemanı devreye girer. Bu şekilde, kızıl ötesi ışınlarla yemeğin yüzeyi hızlı bir şekilde pişerken, etlerin iç kısımlarının yumuşak kalması sağlanır; aynı zamanda 9 dilime kadar ekmekle tost yapmak için de ızgara pişirme fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Franke fırınızdaki ızgara yaparken kapağı bütünüyle kapalı tutunuz, fırınızdaki buna göre tasarlanmıştır.

Termostat düğmesi (D) normal koşullarda 220°C'ye ayarlanabilir ama ızgara işleminin daha yavaş olması isteniyorsa, daha düşük bir sıcaklık da ayarlanabilir.

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.



TURBO IZGARA PİŞİRME

Fırının tepesindeki ızgara ısıtma elemanı ve fan etkin durumdadır. Bu modda fırının içinde tek kaynaktan gelen ısı, ittirilmeli hava sirkülasyonu bir arada olur. Bu, gıdaların yüzeylerinin yanmasını ve ısının derinlemesine etki etmesini sağlar. Turbo ızgara etli sebzeli karışık kebapta, sosiste, kebapta, pizrolada, parça tavukta mükemmel sonuçlar verir.

Termostat düğmesi (D) normal koşullarda 220°C'ye ayarlanabilir ama ızgara işleminin daha yavaş olması isteniyorsa, daha düşük bir sıcaklık da ayarlanabilir.

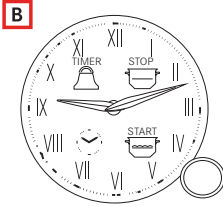
Analog pişirme programlayıcı

(Şek. 1c)

Bu saat manuel fırın kullanımı için zaten hazır. Bu nedenle onu ayarlamadan bile yemek pişirebilirsiniz.

Düğme

- ▶ Etkinleştirilecek fonksiyonları (zamanlayıcı, pişirme bitişi, pişirme başlatma, saat ayarı) sırayla seçmek için düğmeye basın. Bunlar yanıp sönen ilgili LED'ler tarafından belirtilir.



- ▶ Halihazırda programlanmış ayarları (Query) kontrol etmek için kısaca veya ayarları (Reset) iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun.
- ▶ Fonksiyonu etkinleştirmek için düğmeyi çevirerek saati ayarlayın (yanıp sönen LED).


LED'ler

- ✓ Yanıp sönmeye: Ayar için hazır veya fonksiyonun bitiş sinyali (zil ile birlikte).
- ✓ Yanık: Fonksiyon sürüyor.

Zamanlayıcı

- ▶ Zamanlayıcıyı ayarlamak için düğme bir kez basın (ilgili LED yanıp sönmeye başlar) ve ardından zamanlayıcı süresini girmek için düğmeyi çevirerek süreyi ayarlayın.
- ▶ Ayarı onaylamak için düğmeye bir kez daha basın; yanıp sönen ilgili LED artık sürekli olarak yanmaya başlar.
 - İlgili ayarlar geçerli saati göstermek amacıyla asıl konumlarına geri döner: Ayarlanan süreye ulaşıldığında ise bir zil sesi duyulur. Düğmeye basarak bu sesi susturabilirsiniz.
 - Zamanlayıcı ile fırını ısıtamazsınız.

Pişirme bitişi





- ▶ Pişirme bitiş süresini ayarlamak için düğmeye iki kez basın ( sembolünün LED'i yanıp sönmeye başlar) ve ardından

pişirme bitiş süresini girmek için düğmeyi çevirerek süreyi ayarlayın.

- Bu LED (olası bir ayarlama yapılabilmesi için) sonraki 10 saniye boyunca yanıp söner. Daha sonra ayar uygulanır ve LED sürekli olarak yanar.
- Yanıp sönmeye esnasında düğmeye iki kez basarak da aynı sonucu elde edebilirsiniz. Pişirme bitiş sonrasında fırın ısıtması devre dışı bırakılır ve 1 dakika boyunca bir zil sesi duyulur; düğmeye basarak bu sesi susturabilirsiniz.

Not: Pişirme bitiş sonrasında fırın sıcaklığı kendisini birkaç dakika boyunca korumaya devam eder; bu nedenle aşırı pişmesini önlemek için yemeği çıkarmanız önerilir.

Gecikmeli başlatma pişirme bitiş

- ▶ Gecikmeli başlatma özelliği yalnızca belirli bir pişirme bitiş süresinden sonra kullanılabilir; ayarlanması halinde düğmeye basarak „Dur“ işlemi tetiklenebilir ve  sembolünün LED'i yanıp sönmeye başlar.
- ▶ Pişirme başlatma süresini ayarlamak için de düğmeyi çevirin (doğal olarak bu bitiş süresinden önce olur ve saat yalnızca tersi yönde ayarlanabilir).
- ▶ Düğmeye tekrar basarak onaylayın.
- ▶ İlgili LED'in 10 saniye boyunca yanıp sönmeye başlayarak gerekli işlemin otomatik olarak uygulanmasını da sağlayabilirsiniz.
 -  ve  sembollerinin LED'leri yanmaya devam eder ve fırın belirtilen sürede çalışmaya başlar. Bu durumda sadece  sembolünün LED'i yanmaya devam eder.
 - Pişirme bitiş sonrasında 1 dakika boyunca bir zil sesi duyulur; düğmeye basarak bu sesi susturabilirsiniz.

Saati ayarlama

- ▶ Doğru saati ayarlamak için düğmeye üç kez basmanız yeterli (saat sembolünün LED'i yanıp sönmeye başlar, ardından düğmeyi çevirerek saati ayarlayabilirsiniz).

- ▶ Doğru saati ayarladıktan sonra onaylamak için düğmeye basın.

Mekanik pişirme programlayıcı

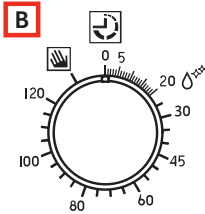
(Şek. 1b)


Pişirme sonu dakika sayacı düğmesi (B)

Pişirme sonu dakika sayacı, 1 ile 120 dakika arasında önceden belirlenmiş bir zaman dilimi içinde seçilen süre dolduğunda fırını otomatik olarak kapatan yararlı bir tertibattır.

- ✓ Pişirme sonu dakika sayacının ve ikaz sinyalinin ayarlanması için, düğmenin (B) saat yönünde bir tur döndürülmesi gerekmektedir; daha sonra geri dönerek, ön paneldeki işaret ile dakikalara belirten sayılardan birisine denk getirerek istemiş olduğunuz süreyi ayarlayabilirsiniz.
 - Ayarlanan sürenin sonunda, uyarı zilinin çalmasının yanı sıra fırın da otomatik olarak kapanacaktır.

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.



Not: Fırını manuel fonksiyonda, yani pişirme sonu programlayıcısını devre dışı bırakarak kullanmak için, düğme üzerindeki oku ön paneldeki  simgesi üzerine getirmek gerekir. Fırın kapalı olduğu zaman, pişirme sonu programlayıcısını normal bir dakika sayacı (saati) gibi kullanabilirsiniz.

Dijital pişirme programlayıcı

(Şekil 1a)

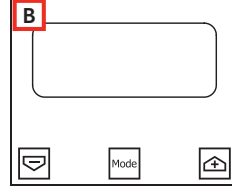
Aşağıdaki modlarda programlama yapılabilir:

- 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 ayaralama 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 herhangi bir düğmeye 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 ayaralama 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 bitişi

- Program süresinin sonunda veya bitiş zamanı geldiğinde ilgili  işareti silinir.
- Otomatik programın bitişinde „Auto“ sembolü yanıp söner, göstergede „End“ görülür ve aralıklarla akustik sinyal (herhangi bir düğmeye 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 (herhangi bir düğmeye 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 5 raftan birine yerleştirilecek olan ızgaraların veya damlama tepsilerinin üzerine koyunuz;
 - aksi halde fırının emaye kaplaması zarar görebilir.
- ▷ Franke fırınızdaki 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.

PIŞIRME TABLOSU

Seçim düğmesi ayarı	Yemek türü	Ağırlık (kg)	Raf pozisyonu*	Ön ısıtma süresi (dak.)	Termostat düğmesi ayarı	Süre (Dak.)
DOĞAL KLASİK PIŞIRME 	Domuz rostosu	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omletler	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	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 PIŞIRME 	Domuz rostosu	1	3	9	180 °C
Fırında tavşan		1	2	9,5	190 °C	55-65
Crescia Marchigiana (kabartma tozlu ekmele)		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

	ALT FAN DESTEKLI PIŞIRME	Tavuk göğsü	1	2 veya 3	Ön-ısıtma	170 °C	20
		Veal slices	1	2	süresini	180 °C	20
		Biftek	1	3	hızlandırmak	170 °C	60
		Ton Balığı Dilimleri	1	2	için Fan	160 °C	20
		Kılıçbalığı Fileto	1	3	Yardımla	160 °C	20
		Jumbo Karides	1	2	Pişirme	180 °C	30
		Beze	0,8	2	fonksiyonunu	90 °C	120
		Tereyağlı bisküvi	1	2	kullanınız.	160 °C	30
		Kabarık Kekler	0,8	2		170 °C	40
		Bademli Kekler	1	2 veya 3		160 °C	35
	ÜST FAN DESTEKLI PIŞIRME	Tortellini oğraten	0,5	3	Ön-ısıtma	Azami	25-30
		Patatesli dumpling	0,5	3	süresini	Azami	25-30
		Kılıç balığı	0,5	5	hızlandırmak	200 °C	12-15
		Midye	1	4	için Fan	Azami	10-12
		Deniz tarağı	1	4	Yardımla	200 °C	10-12
		Fırında patates	0,5	4	Pişirme	200 °C	18-20
		Cannelloni (İtalyan usulü kuru fasulye)	1	3	fonksiyonunu	Azami	25-30
					kullanınız.		
	IZGARA	Tavuk kanadı	1	4 veya 5	7	Azami	25-30
		Pirzola	0,8	3	7	Azami	25-30
		Deniz tarağı	0,5	3 veya 4	7	Azami	14-16
		Fırında patates	1	3	7	Azami	25-30
		Tatlı su balığı	1	3 veya 4	7	Azami	25-30
		Domates oğraten	0,4	2 veya 3	7	Azami	25-30
		Yılan balığı kebabı	0,5	3	7	Azami	25-30
		Hindi kebab	0,5	4	7	Azami	25-30
	TURBO IZGARA PIŞIRME	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 değiştirilebilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Fırın sadece çok kirli olduğunda ve lekeler inatçı olduğunda normal yöntemlerle temizlenebilir (deterjan, fırın temizlik ürünleri).

Fırınınızı düzenli olarak temizlemek için (her kullanımdan sonra) aşağıdaki prosedür tavsiye edilir:

- ▶ Çalışma modu seçim düğmesini "Normal Klasik Pişirme" konumuna getirin.
- ▶ Isı ayarlama düğmesini 70°C'ye getirin.
- ▶ Pişirme tepsinine 0,6 litre su dökün ve tepsiyi en alttaki fırın kılavuzuna yerleştirin.
 - Yaklaşık yirmi dakika sonra, emaye üzerindeki yemek kalıntıları yumuşar ve nemli bir bezle silinmesini kolaylaştırır.

Önemli

Fırının bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalteri vasıtasıyla ana hat elektriğini kesiniz. 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 kurulaştırın.
- Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.

- Fırının tabanındaki çeşitli pişirme ürünlerinden (sos, şeker, yumurta akı ve yağ) kaynaklanan lekelerin nedeni hemen her zaman taşma 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 kuruduğunda 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.

Fırın kapağı iç camının çıkarılması (Şekil 2)

İç camların etraflıca 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 tamlandıktan 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.

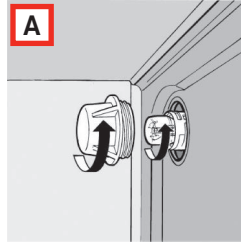
Fırın kapağının çıkarılması (Şekil 3)

Fırının temizlenmesini kolaylaştırmak amacıyla fırın kapağı çıkarılabilir, bunun için menteşeler aşağıdaki gibi kullanılır:

- ▶ Menteşelerde iki tane taşınır kilit bulunmaktadır. 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.

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 anahtarını 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.

TEKNİK VERİLER

Güç kaynağı gerilimi ve frekansı	220-240 V, 50/60 Hz
Toplam güç ve sigorta değeri	2300 W ~ 16 A
Güç ve ısıtma elemanları	
Üst	1000 W
Alt	1250 W
Izgara	2250 W
Fan	30 W
Teğetsel fan	15 W
Fırın lambası	1 x 25 W

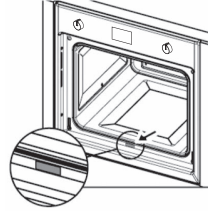
DESTEK

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız durumunda 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 tarafındaki 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 Isıtma	Seviye (alttan)	Sıcaklık (°C)	Saat (asgari)	Aksesuarlar / Notlar
Un kurabiyesi	KLASIK	✓	4	160	18-25	4. Seviye: düz damlama tepsisi
	FAN DESTEKLI	✓	3-4	160	20-27	4. Seviye: düz damlama tepsisi 3. Seviye: derin damlama tepsisi
Küçük Kekler	KLASIK	✓	3	160	20-30	3. Seviye: düz damlama tepsisi
	FAN DESTEKLI	✓	3	160	20-30	4. Seviye: düz damlama tepsisi
	FAN DESTEKLI	✓	3-4	160	20-30	4. Seviye: düz damlama tepsisi 3. Seviye: derin damlama tepsisi
Yağsız Sünger Kek	KLASIK	✓	2	160	43-48	Seviye 2: telde kek kalıbı
	FAN DESTEKLI	✓	2	170	28-32	Seviye 2: telde kek kalıbı
Elmalı Turta	KLASIK	✓	1	180	60-70	Seviye 1: telde kek kalıbı
	FAN DESTEKLI	✓	1	180	50-60	Seviye 1: telde kek kalıbı
İki Elmalı Turta	FAN DESTEKLI	✓	1-3	180	80-90	Seviye 1: 2 telde kek kalıbı Seviye 1: kek kalıbı Seviye 3: kek kalıbı

Tarif	Fonksiyon	Ön Isıtma	Seviye (alttan)	Sıcaklık (°C)	Saat (asgari)	Aksesuarlar / Notlar
Mayalı Kekler	KLASIK	✓	2	165	25-30	Seviye 2: telde kek kalıbı
	FAN DESTEKLI	✓	2	165	28-35	Seviye 2: telde kek kalıbı
Izgara pişirme	Yemeği doğrudan ızgara üzerinde pişirecekseniz, alt rafa damlama tavası yerleştirin. Bu şekilde pişirme kalıntılarını toplar ve fırını temiz tutabilirsiniz. Izgara yaparken, çıkarmayı kolaylaştırmak için rafın ön köşesinde 3-4 cm'lik bir alan bırakmanız önerilir.					
Tost*	IZGARA	✓ (5 dak.)	4	200	3-5	5. Seviye: ızgara teli
Burger**	TURBO IZGARA	HAYIR	4	200	30-40	4. Seviye: ızgara teli 3. Seviye: damlama tepsisi

* Pişirme süresi boyunca kapağı kapalı tutun.

** 10 dakikaya ulaştıktan sonra çevirin.

Fig. 1

Fig. 1a SMP 66 M _/F

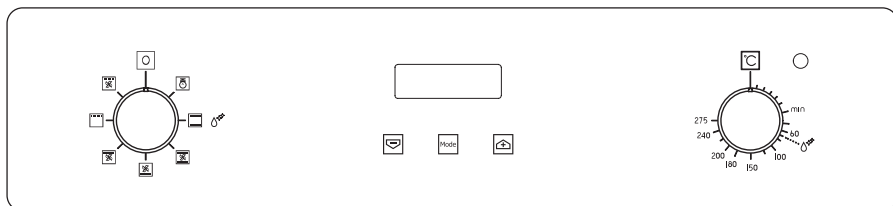


Fig. 1b SGP/SMP 62 M _/F

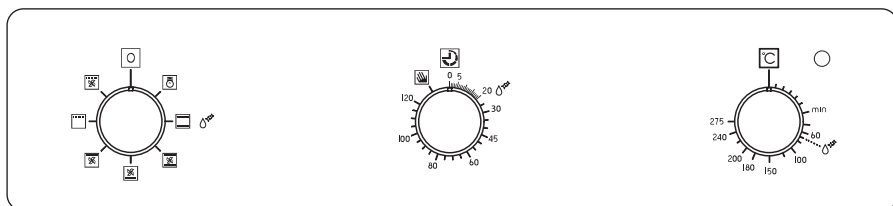


Fig. 1c CF 65 M _/F

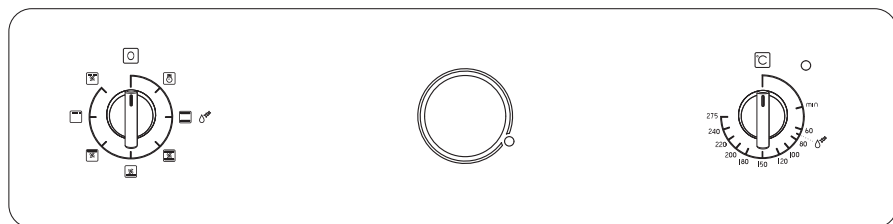


Fig. 2

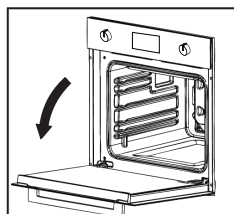


Fig. 2a

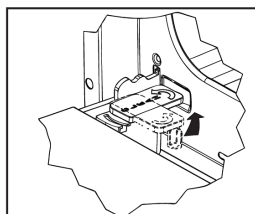


Fig. 2b

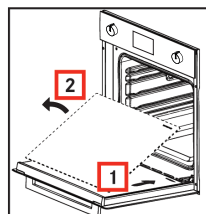


Fig. 2c

Fig. 3

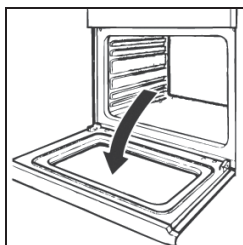


Fig. 3a

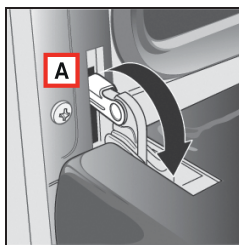


Fig. 3b

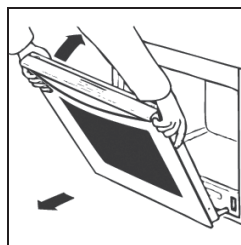


Fig. 3c

Fig. 4

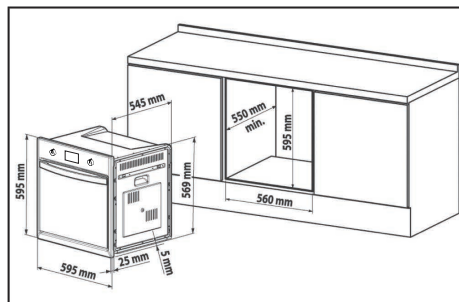
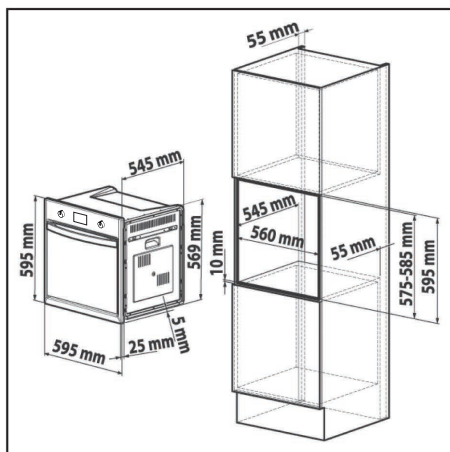


Fig. 5

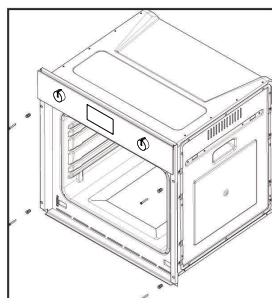


Fig. 5a

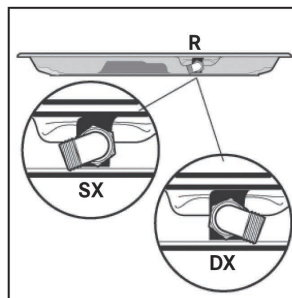
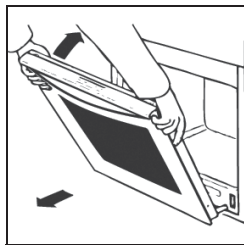
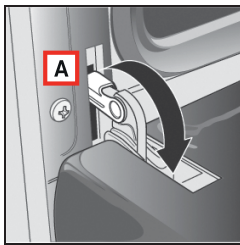


Fig. 5b

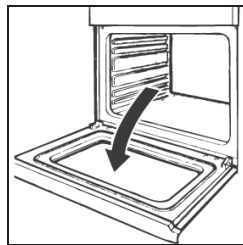
الشكل 3



الشكل 3c

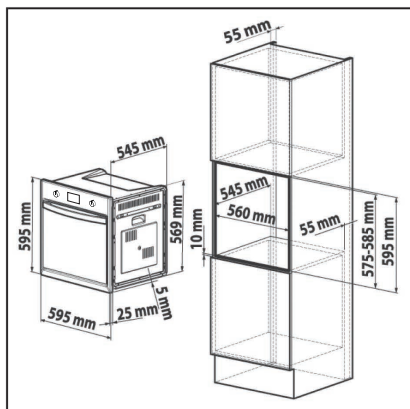
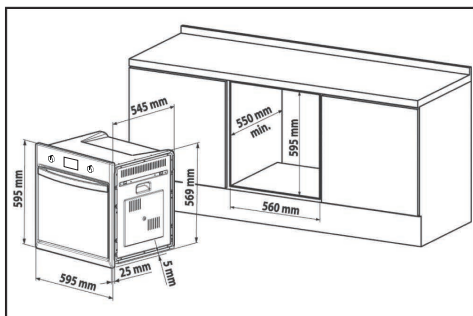


الشكل 3b

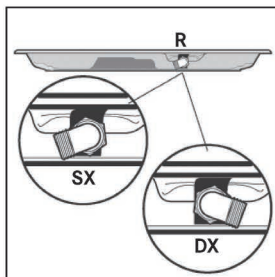


الشكل 3a

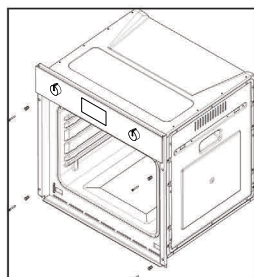
الشكل 4



الشكل 5



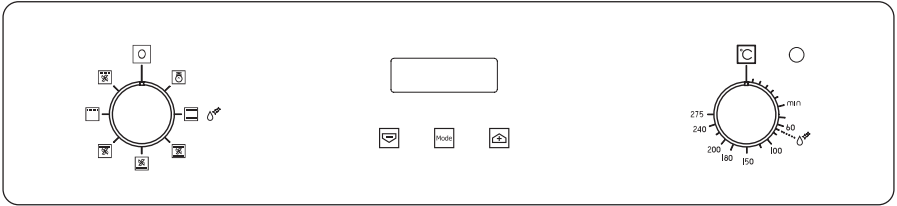
الشكل 5b



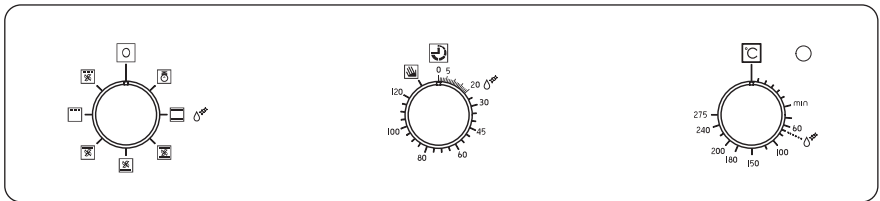
الشكل 5a

الشكل 1

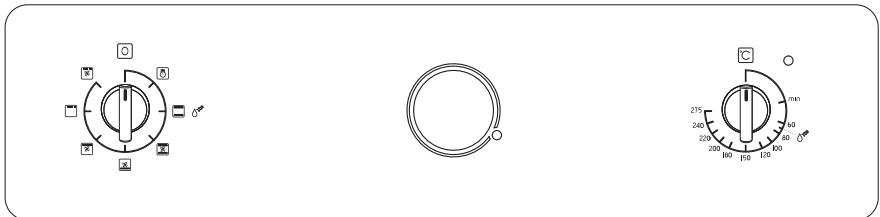
الشكل 1a SMP 66 M _/F



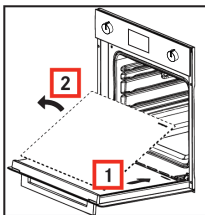
الشكل 1b SMP/SGP 62 M _/F



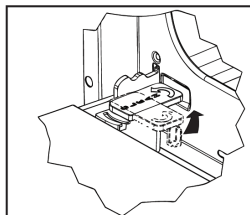
الشكل 1c CF 65 M _/F



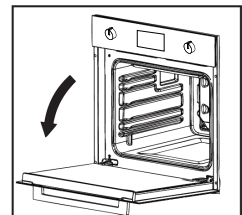
الشكل 2



الشكل 2c



الشكل 2b



الشكل 2a

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل إلى أعلى)	درجة الحرارة (درجة سيلزيوس)	الوقت (دقيقة)	الملحقات / ملاحظات
حلى الغريبة	تقليدي	✓	4	160	18-25	المستوى ٤: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة
بمساعدة المروحة	بمساعدة المروحة	✓	3-4	160	20-27	المستوى ٤: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام عميقة
كعك صغير	تقليدي	✓	3	160	20-30	المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة
بمساعدة المروحة	بمساعدة المروحة	✓	3	160	20-30	المستوى ٤: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة
بمساعدة المروحة	بمساعدة المروحة	✓	3-4	160	20-30	المستوى ٤: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام عميقة
كعكة إسفنجية خالية من الدهون	تقليدي	✓	2	160	43-48	المستوى ٢: قالب الكعك على إطار الحمل
بمساعدة المروحة	بمساعدة المروحة	✓	2	170	28-32	المستوى ٢: قالب الكعك على إطار الحمل
فطيرة التفاح	تقليدي	✓	1	180	60-70	المستوى ١: قالب الكعك على إطار الحمل
بمساعدة المروحة	بمساعدة المروحة	✓	1	180	50-60	المستوى ١: قالب الكعك على إطار الحمل
فطيرتان من فطائر التفاح	بمساعدة المروحة	✓	1-3	180	80-90	المستوى ١: قالبان للكعك على إطار الحمل المستوى ١: قوالب الكعك المستوى ٣: قوالب الكعك
كعك مختمر	تقليدي	✓	2	165	25-30	المستوى ٢: قالب الكعك على إطار الحمل
بمساعدة المروحة	بمساعدة المروحة	✓	2	165	28-35	المستوى ٢: قالب الكعك على إطار الحمل
الطهي على الشواية						إذا أردت طهي الطعام على الشواية مباشرة، فقم بإدخال إناء تجميع عصارة الطعام في الرف السفلي. يمكنك بهذه الطريقة جمع بقايا الطعام وترك الفرن نظيفاً. أثناء الشواء، يُوصى بترك مسافة 3-4 سم خالية على الحافة الأمامية لإطار الحمل لتسهيل سحب الطعام إلى الخارج.
الخبز المحمص* الهمبرجر**	الشواية السريع	✓ (5 دقائق) لا	4 4	200 200	3-5 30-40	المستوى ٥: إطار الحمل المستوى ٤: إطار الحمل المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام

* اترك الباب مغلقاً طوال فترة الطهي.

** بمجرد وصول الوقت إلى 10 دقائق، اقلبه على الجانب الآخر.

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 لمجموعة 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

لاحتراب 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 EU/19/2012 فيما يتعلق بالحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات. يُشير رمز صندوق القمامة بعلامة الحظر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفائات 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 الاختبار 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 التهوية الموصى بها. يمكنك أيضاً استخدام الوظيفة الاستاتيكية عند الطهي على رف واحد.

وفقاً للمعيار EN / IEC 60350

تم إنشاء هذه الجداول للهيئات الرقابية حتى تتمكنها من فحص الأجهزة المختلفة واختبارها بسهولة.

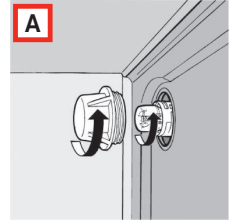
كيفية قراءة جدول الطهي

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.

- ◀ أفضل الطاقة عن الجهاز بواسطة المفتاح كلي القطبية المستخدم لتوصيله بالنظام الكهربائي، أو أفضل 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.

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
الشواية	2250 وات
المروحة	30 وات
مروحة التهوية	15 وات
مصباح الفرن	1 × 25 وات

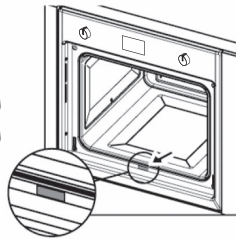
الدعم

في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مراكز الخدمات الفنية لشركة FRANKE (راجع القائمة المرفقة). لا تستعن 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.



التنظيف والصيانة

- يمكن تنظيف الفرن بالطريقة التقليدية باستخدام المنظفات أو بخاخ تنظيف الفرن، ولكن في حالة اتساح الفرن بدرجة كبيرة أو في حالة وجود بقع عنيدة فقط.
- لتنظيف الفرن بانتظام (بعد كل استخدام)، يوصى باتباع الإجراءات التالي:
- ◀ قم بتدوير مفتاح اختيار وضع التشغيل إلى الموضع «Natural conventional cooking» «الطهي الطبيعي التقليدي»
 - ◀ اضبط مفتاح/قرص اختيار درجة الحرارة على 70 درجة سلتزيوس.
 - ◀ ضع 0.6 لترًا من الماء في صينية خبز وأدخلها في الدليل السفلي.
 - وبعد مرور عشرين دقيقة تقريبًا، ستصبح بقايا الطعام الملتصقة بطبقة المينا ليثة، ويمكنك حينئذٍ 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.
 - دائمًا ما تكون البقع المتراكمة على قاعدة الفرن من منتجات الطهي المختلفة (أنواع الصلصة، والسكر وبياض البيض والدهون) ناتجة عن انسكاب الأطعمة والبقع.
 - تحدث البقع أثناء الطهي وتكون ناتجة عن الطهي على درجات حرارة مرتفعة، بينما تكون الانسكابات ناتجة عن استخدام أطباق الطهي الصغيرة للغاية، أو التقدير الخاطي للزيادة المحتملة في حجم مواد الطعام أثناء عملية الطهي.
 - يمكنك حل هاتين المشكلتين عن طريق استخدام أوعية طهي ذات حوافٍ عالية أو استخدام صينية تجمع عصارة الطعام المرفقة مع الفرن.
 - لتنظيف الجزء السفلي من الفرن، يُوصى بإزالة أي بقع عندما يكون الفرن لا يزال دافئًا؛ حيث يكون وقتها من السهل التعامل معها عندما تكون حديثة.
- 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.

إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن (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 بزواوية مقدارها 180 درجة بحيث يتم تثبيتهما في موضعيهما بهيكل الفرن.
- ملاحظة:** تأكد من إدارتها بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

- ◀ قم برفع لوحي الزجاج الداخليين بعناية: وستلاحظ أن الحاجزين يمنعان الباب من الانغلاق (في حالة عدم تدوير الحاجزين بشكلٍ كامل، ستؤدي إزالة اللوحين الزجاجيين إلى إغلاق الباب فورًا).
- ◀ بعد الانتهاء من عمليات التنظيف، قم بإعادة تركيب لوحي الزجاج الداخليين (يُشار إلى الموضع الصحيح بعبارة «TEMPERED GLASS» (زجاج مقسّى) التي يجب أن تكون واضحة تمامًا)، ثم قم بتدوير حاجزي التثبيت الزجاجيين لإعادتهما إلى موضعيهما الأصليين.



- ◀ لا تحاول أبدًا إغلاق الباب عندما يكون أحد الحاجزين أو كليهما قد قام بتحرير الألواح الزجاجية الداخلية بشكلٍ جزئي أو بشكلٍ كامل. بعد التنظيف، تذكر دائمًا إدارة الحاجزين قبل إغلاق الباب.

إزالة باب الفرن (الشكل 3)

- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل عملية تنظيفه من خلال التعامل مع المفصلات كما يلي:
- ◀ تم تزويد المفصلات بقفلين 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.

جدول الطهي

الفترة الزمنية (دقيقة)	ضبط مفتاح مُنظَّم الحرارة	مدة التسخين المُسبق (بالدقائق)	موضع الرف*	الوزن (كيلوجرام)	نوع الطعام	ضبط مفتاح الاختيار
65-75	180 درجة سلزيوس	9.5	3	1	لحم بالشواء البطني	الطهي الطبيعي
25-30	200 درجة سلزيوس	10.5	2	1.5	عجة البيض	الطهي التقليدي
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	الفاطر	
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 الأرنب المحمَّر	
25-30	200 درجة سلزيوس	10	2	1.5	كريسيا مار شيجيانا (الخبز الرقيق السريع)	
30-40	200 درجة سلزيوس	10	3	0.5	الزوبيان المحمَّر	
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	فطائر اللحم والخضروات	
20	170 درجة سلزيوس	لتسريع وقت التسخين	2 أو 3	1	صدر دجاجة	الطهي بمساعدة المروحة السفلية
20	180 درجة سلزيوس	لمسبق يستخدم	2	1	شرائح لحم العجل	
20	170 درجة سلزيوس	وظيفة «Fan Assisted Cooking»	3	1	لحم يقري مشوي	
60	160 درجة سلزيوس		2	1	شرائح التونة	
20	160 درجة سلزيوس		3	1	فيليه سمك أبو سيف	
30	180 درجة سلزيوس	(الطهي بمساعدة المروحة).	2	1	الزوبيان	
120	90 درجة سلزيوس		2	0.8	حلوى المارنج	
30	160 درجة سلزيوس		2	1	بسكويت بالزبدة	
40	170 درجة سلزيوس		2	0.8	كعك منفوش	
35	160 درجة سلزيوس		2 أو 3	1	فطائر بالوز	
25-30	الحد الأقصى	لتسريع وقت التسخين	3	0.5	غرانات تور تيليني	الطهي بمساعدة المروحة العلوية
25-30	الحد الأقصى	لمسبق يستخدم	3	0.5	كرات البطاطس	
12-15	200 درجة سلزيوس	وظيفة «Fan Assisted Cooking»	5	0.5	سمك أبو سيف	
10-12	الحد الأقصى		4	1	بلح البحر	
10-12	200 درجة سلزيوس		4	1	شرائح الإسكالبوب	
18-20	200 درجة سلزيوس	(الطهي بمساعدة المروحة).	4	0.5	بطاطس مشوية	
25-30	الحد الأقصى		3	1	كاتيلوني	
25-30	الحد الأقصى	7	4 أو 5	1	أجنحة الدجاج	الشواء
25-30	الحد الأقصى	7	3	0.8	قطع	
14-16	الحد الأقصى	7	3 أو 4	0.5	شرائح الإسكالبوب	
25-30	الحد الأقصى	7	3	1	بطاطس مشوية	
25-30	الحد الأقصى	7	3 أو 4	1	أسماك المياه العذبة	
25-30	الحد الأقصى	7	2 أو 3	0.4	غرانات الطماطم	
25-30	الحد الأقصى	7	3	0.5	كباب سمك ثعبان البحر	
25-30	الحد الأقصى	7	4	0.5	كباب الديك الرومي	
25-30	الحد الأقصى	9.5	4 أو 5	1	أرجل الدجاج	الطهي بالشواء السريع
40-45	الحد الأقصى	14	4	0.5	الأضلاع الرقيقة	
30-35	الحد الأقصى	14	4	1.2	دجاج غينيا (قطع)	
20-25	الحد الأقصى	8	3	1	سمك الدنيس 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.

تعديل/حذف البيانات

- ◀ يمكن تغيير بيانات الضبط في أي وقت من خلال الضغط على الزرين (+) و(-) معاً.
- يؤدي إلغاء الطهي أثناء الفترة الزمنية إلى إنهاء الوظيفة تلقائياً، والعكس صحيح.
- في حالة التشغيل المبرمج، لن يقبل الجهاز إنهاء أوقات الطهي قبل أوقات بدء الطهي المقترحة بواسطة الجهاز نفسه.
- **ملاحظة:** يظل الفرن ساخناً على درجة الحرارة المضبوطة تقريباً 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 تلقائياً بعد مرور 40 دقيقة ويصبح جاهزاً للاستخدام بعد أن يبرد.

اقتراحات


- ◀ للطهي بنجاح، لا تضع أطباقك في الفرن أبداً وهو بارد؛ ولكن انتظر حتى يصل إلى درجة الحرارة المحددة.
- ◀ أثناء الطهي، لا تضع أبداً 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 الأوساخ وبقايا 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 ٨).

- 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 منقطعة (والتي يمكن إيقافها من خلال الضغط على أي زر).

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:

0:00

- يومض رمز الجرس، ثم يمكن ضبط الفترة الزمنية للتنبيه 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 أي زر).

- ◀ 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 «**ton1**»، و«**ton2**»، و«**ton3**» على الشاشة.

التشغيل اليدوي للفرن

بمجرد ضبط الوقت، ينتقل المبرمج تلقائيًا 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 ثابتًا عند بدء الطهي.

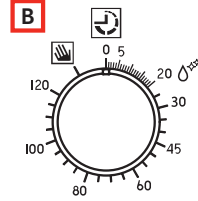
■ تصدر إشارة صوتية عند انتهاء الطهي، ولإيقافها، اضغط على أي زر أو اترك الإشارة تستمر حتى تنتهي فترتها الزمنية.


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(-).

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.



- ◀ **ملاحظة:** لاستخدام الفرن في الوضع اليدوي، أي بدون استخدام مؤقت انتهاء الطهي، قم بمحاذاة مؤشر المفتاح مع الرمز الثابت  الموجود على اللوحة الأمامية. عند إيقاف تشغيل الفرن، يمكن استخدام مبرمج انتهاء الطهي بوصفه مؤقتًا عاديًا.

مبرمج الطهي الرقمي

(الشكل 1a)

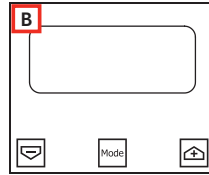
يتيح إمكانية برمجة الفرن في الأوضاع التالية:

- 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: «00.00».

- ◀ اضغط على الزرين (+) و(-) معًا لبضع ثوان. 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.

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) معًا.

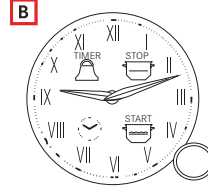
ميرمج الطهي التناظري

الشكل 1c

تم ضبط هذه الساعة بالفعل على استخدام الفرن العادي؛ لذلك يمكن الطهي حتى بدون ضبطها.

المفتاح

اضغط على المفتاح لتحديد الوظائف المطلوب تنشيطها بالترتيب (المؤقت، وانتهاء الطهي، وبدء الطهي، وضبط الوقت)، التي تتم الإشارة إليها من خلال وميض مصابيح LED الخاصة بكل منها.



اضغط على هذا المفتاح لفترة وجيزة للتحقق من الإعدادات التي تمت برمجتها بالفعل (استعلام) أو اضغط عليه لمدة ثانيتين إلغاء الإعدادات (إعادة الضبط).
قم بإدارة المفتاح لضبط عقارب ساعة الوقت بما يتلاءم مع الوظيفة التي تم تنشيطها (ستلاحظ وميض مصباح LED).

مصابيح LED

✓ وميض: جاهز للضبط أو الإشارة إلى انتهاء الوظيفة (مع الجرس).
✓ مضاء: الوظيفة تعمل.

المؤقت

لضبط المؤقت، اضغط على المفتاح مرة واحدة (يبدأ مصباح LED المقابل لهذه الوظيفة في الوميض)، ثم قم بإدارة المفتاح لتحريك العقارب لضبط فترة المؤقت.
اضغط على المفتاح مرة أخرى لتأكيد الضبط، وستلاحظ تغير وضع مصباح LED المقابل من الوميض إلى الثبات.
تتم عندها إدارة المقابض إلى موضعها الأصلي للإشارة إلى الوقت الحالي: وعند الوصول إلى الوقت المحدد، يبدأ الجرس في الرنين. يمكن إيقاف ذلك الصوت من خلال الضغط على المفتاح.
لا يتحكم المؤقت في تسخين الفرن.

انتهاء الطهي

لضبط وقت انتهاء الطهي، اضغط على المفتاح مرتين (يبدأ مصباح LED الخاص بالرمز B في الوميض)، ثم قم بإدارة المفتاح لتحريك العقارب لضبط وقت انتهاء الطهي.
سيومض مصباح LED لمدة 10 ثوانٍ تالية (لإعطاء فرصة للتعديلات المحتملة)، وسيتم بعدها تطبيق الضبط الجديد ويصبح مصباح LED في وضع الثبات.

ويتم الحصول على نفس التأثير من خلال

الضغط على المفتاح مرتين أثناء الوميض. في نهاية الطهي، سيتم إيقاف تنشيط تسخين الفرن، وسيبدأ الجرس في الرنين لمدة دقيقة واحدة؛ ويمكن إيقاف هذا الصوت عن طريق الضغط على المفتاح.

ملاحظة: في نهاية الطهي، يظل الفرن على درجة حرارة قريبة من القيمة الممينة سابقاً لعدة دقائق؛ لذلك يُنصح بأخراج الطعام من الفرن لتجنب الطهي الزائد.

انتهاء الطهي مع تأخير البدء

لا يمكن تنشيط تأخير بدء الطهي إلا بعد انتهاء عملية الطهي، وعند تعيين هذه الوظيفة، يؤدي الضغط على المفتاح إلى تأكيد «الإيقاف» وتنشيط وميض مصباح LED للرمز B.

قم بإدارة المفتاح لضبط بدء وقت الطهي أيضاً (عادةً يكون ذلك قبل الانتهاء؛ لذلك يمكن تحريك العقارب للخلف فقط).
قم بالتأكد من خلال الضغط على المفتاح مرة أخرى.
يمكن أيضاً الحصول على البيانات تلقائياً من خلال السماح باستمرار الوميض لمدة 10 ثوانٍ.

يظل مصباحا LED للرمزين B و B مضاءين ويتم تشغيل الفرن في الوقت المحدد، وذلك فقط عندما يظل مصباح LED الخاص بالرمز B مضاءً.

في نهاية الطهي، سيبدأ الجرس في الرنين لمدة دقيقة واحدة؛ ويمكن إيقاف هذا الصوت عن طريق الضغط على المفتاح.

ضبط وقت اليوم

لضبط الوقت الصحيح، ما عليك إلا الضغط على المفتاح ثلاث مرات (يبدأ مصباح LED الخاص برمز الساعة في الوميض)، ثم قم بإدارة المفتاح.
بعد ضبط الوقت الصحيح، اضغط على المفتاح للتأكيد.

ميرمج الطهي الميكانيكي

الشكل 1b

مفتاح مؤقت انتهاء الطهي (B)

مؤقت انتهاء الطهي هو جهاز عملي يقوم بإيقاف تشغيل الفرن تلقائياً في وقت محدد بمدى زمني يتراوح بين 1 إلى 120 دقيقة.

✓ لاستخدام مؤقت انتهاء الطهي (B)، يجب تعبئة الجرس من خلال إدارة المفتاح (B) دورة كاملة تقريباً باتجاه عقارب الساعة، ثم إدارته في الاتجاه المعاكس، وضبط الوقت المطلوب من خلال محاذاة الرقم الموافق لعدد الدقائق مع المرجع الثابت الموجود على اللوحة الأمامية.

في نهاية وقت الضبط، يبدأ الجرس في الرنين ويتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً.



مروحة التبريد

لتقليل درجة الحرارة على الباب، ولوحة التحكم والجوانب، تم تزويد فرن FRANKE بمروحة تبريد تعمل تلقائيًا عندما يصبح الفرن ساخنًا. عندما تكون المروحة في وضع التشغيل، يتدفق 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.

إضاءة الفرن

يشير هذا الرمز إلى تشغيل إضاءة الفرن بدون تنشيط أي نوع من التسخين. ويعد هذا الخيار مفيدًا في تنظيف الفرن عندما يكون في وضع عدم التشغيل؛ وذلك لرؤية مقصورة الطهي.

فك التجمد

لفك تجمد الطعام، يوصى باتتباع الإجراء التالي:

- ◀ قم بضبط مفتاح تحديد البرنامج (A) على الموضع «الطهي بالشواء السريع».
- ◀ قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) إلى 0 درجة سلزيوس.
- ◀ قم بتعيين مفتاح مؤقَّت الطهي (B) إلى وضع الطهي اليديوي .

برامج الطهي

<p>قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p>الطهي الطبيعي التقليدي يكون مصدر الحرارة من الأعلى (عصر تسخين السطح) ومن الأسفل (عصر تسخين الأرضية). هذه هي وظيفة الطهي التقليدي التي تضمن طهي متساوي باستخدام رف واحد.</p>	
<p>قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p>الطهي بمساعدة المروحة يتم تنشيط عصر التسخين العلوي (السطح)، وعصر 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.</p>	
<p>قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p>الطهي بمساعدة المروحة السفلية يتم تنشيط عصر التسخين السفلي (الموجود بأرضية الفرن) والمروحة. مثالي لطهي الأسماك والأطعمة المجمدة أو سابقة التجهيز بوجه عام. استخدام هذا الوضع مع الحلوى فعال للغاية.</p>	
<p>قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p>الطهي بمساعدة المروحة العلوية يتم تنشيط عصر التسخين العلوي (الموجود على السطح) والمروحة. تنتج الطاقة المنخفضة والمروحة طهيًا هادئًا جدًا ومتساويًا. مثالي للحلوى الجافة وأنواع معينة من المعكرونة المخبوزة بالفرن.</p>	
<p>يجب ضبط مفتاح مُنظّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى 220 درجة سلزيوس، ويمكن ضبط درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.</p>	<p>الشواء يتم تشغيل عصر 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. ويُرَجَى ملاحظة أن فرن Franke مصمم لشواء الطعام مع إغلاق باب الفرن بالكامل.</p>	
<p>ملاحظة: يكون عصر تسخين الشواية ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام؛ لذا يُرجى الحرص على عدم لمسه عن طريق الخطأ عند التعامل مع الطعام المطلوب شويه. باي حال، قامت شركة FRANKE بتصميم فتحة الفرن بطريقة توفر أكبر قدر ممكن من الحماية للأيدي.</p>	<p>الطهي بالشواء السريع يتم تشغيل عصر تسخين الشواية أعلى الفرن ويتم تنشيط المروحة. ويجمع هذا الأسلوب بين إشعاع التسخين أحادي الاتجاه ودوران الهواء المندفَع 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 المسلوَق، والسمن بالمرمية، وقيلبه اللحم، وغيرها.</p>	

التركيب

ملاحظة مهمة: يجب أن يتم التركيب (الشكل 4) وفقاً للمعايير واللوائح السارية.

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.

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).

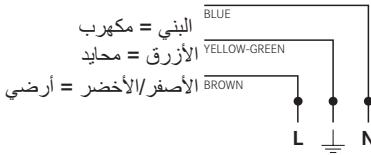
التشغيل

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 المفتاحين (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.

التوصيل الكهربائي

أفران Franke مزودة بكابل طاقة ثلاثي الأقطاب مزود بأطراف حرة الحركة. في حالة توصيل الفرن بمصدر إمداد الطاقة بشكل دائم، قم بتركيب جهاز يدعم خاصية الفصل من مصدر إمداد الطاقة، ومزود بفتحة تلامس على مسافة (3 مم على الأقل) تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة.

- ✓ احرص على التأكد مما يلي:
- ✓ تناسب القابس ومأخذ التوصيل مع تيار تبلغ شدته 16 أمبير.
- ✓ يمكن الوصول إليهما بسهولة، بحيث لا يوجد جزء مكهرب غير مغطى يمكن الوصول إليه عند تركيب القابس أو إزالته.
- ✓ يمكن إدخال القابس بسهولة.
- ✓ لم يتم وضع الفرن أمام القابس عند تركيبه في وحدة التركيب.
- ✓ لم يتم توصيل أطراف جهازين بالقابس نفسه.
- ✓ تم استخدام كابل توصيل مفاص 3 × 1.5 م² من نوع H05VV-F عند إعادة تركيب كابل الطاقة.
- ✓ احرص على مراعاة قطبية أطراف التوصيل حرة الحركة.



ملاحظة:

تأكد من توافق خصائص النظام الكهربائي المنزلي مثل (الجهد الكهربائي، والحد الأقصى للطاقة والتيار الكهربائي) مع خصائص فرن Franke.

يتم تحديد تردد المأخذ الرئيسي عند التشغيل.

نظرة عامة

هـ. بكرات إطار الحمل وصينية تجميع

عصارة الطعام

تُستخدَم 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

تُستخدَم 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

يُستخدَم لدعم الأتنية، وقوالب الحلوى وأي أوعية أخرى غير صواني تجميع عصارة الطعام المرفقة، أو يُستخدَم لطهي اللحوم والأسماك بشكلٍ رئيسي باستخدام وظائف الشواء السريع والشواء وتحميص الخبز، وما إلى ذلك. ولا يوصى بملامسة الطعام لإطار الحمل بشكلٍ 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.

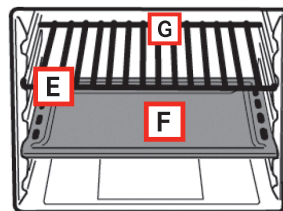
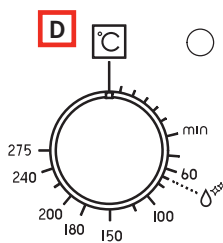
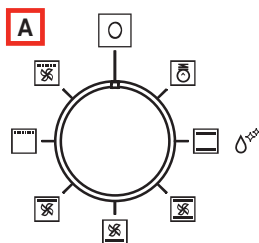
ج. مؤشر مُنظَّم الحرارة

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

(مُنظَّم الحرارة)

يُستخدَم لضبط درجة الحرارة المطلوبة المناسبة لنوع الطعام الذي يتم طهيهِ، 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.



- 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.



- خطر الإصابة بحروق!
- لذا، احرص دائماً على إمساك مقبض الباب من المنتصف عند فتح الباب أو إغلاقه.



- خطر التعرض للصدمة الكهربائية بسبب تلف الجهاز!
- لا تقم بتشغيل الجهاز التالف.
- افصل المصهر من صندوق المصاهر.
- اتصل بخدمة العملاء.



- لا تسمح لأي شخص بتركيب الجهاز أو إصلاحه إلا إذا كان أحد الأشخاص المؤهلين للقيام بذلك.
- اتصل بمركز خدمة العملاء المعتمد من قبل الشركة المُصنعة أو الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية:
- إذا ساورتك الشكوك حول سلامة الجهاز بعد إخراجه من الغلاف مباشرةً
- أثناء عملية التركيب (وفقاً لتعليمات الشركة المُصنعة)
- إذا ساورتك الشكوك حول تشغيل الجهاز بشكل صحيح
- الأعطال أو ضعف الأداء التشغيلي
- استبدال مقبس الطاقة إذا لم يتوافق مع قابس الطاقة الخاص بالجهاز
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو فني الصيانة التابع لها أو من قبل أشخاص آخرين لديهم خبرة مماثلة تؤهلهم للقيام بذلك لتجنب وقوع أي مخاطر.

- 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.

الصيانة والتنظيف

- قبل إجراء عملية الصيانة أو التنظيف، قم بما يلي:
- افصل الجهاز عن مصدر إمداد الطاقة، على سبيل المثال، قم بإيقاف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.



- خطر التعرض للصدمة الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!

خارج الخدمة

- إذا لم تعد بحاجة إلى استخدام الفرن، فيرجى الاتصال بمركز الخدمة أو الأشخاص المؤهلين لفصله من مصدر الطاقة.

معلومات حول توفير الطاقة

- قم بتسخين الفرن مسبقاً فقط إذا كانت نتائج الخبز تعتمد على هذه العملية.
- إذا كانت وصفة إعداد الغرانتان تتطلب استخدام الحرارة المتبقية لمدة تتراوح من 30 دقيقة، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لمدة تتراوح بين 5 و10 دقائق قبل نهاية عملية الطهي.

- يستهلك وضع التشغيل TOP FAN ASSISTED COOKING (الطهي بمساعدة المروحة العلوية) طاقة أقل من وظائف الطهي المتاحة الأخرى.
- تجنب فتح الباب بشكل متكرر.
- قم بتسخين الفرن مسبقاً بأسرع ما يمكن.

- ◀ لتنظيف زجاج باب الفرن/زجاج غطاء الموقد المزود بمفصلة (إن أمكن) 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.

تركيب الجهاز وتحديد موضعه بشكل صحيح

- ◀ احرص على بقاء الأطفال بعيداً 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 بعيداً عن الجهاز. يمكن أن تكون مواد التغليف مثل: الغلاف البلاستيكي، والبوليستيرين خطراً 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 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.

- ◀ احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز بدون مراقبة.
- ◀ لا تترك الأطفال يعبتون بالجهاز.
- ◀ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرة.
- ◀ 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.
- ◀ استخدم مجس الحرارة الموصى به فقط لهذا الفرن.
- ◀ يحظر تركيب الجهاز خلف أي باب تجميلي لتجنب السخونة الزائدة.



خطر الإصابة بحروق!

- ◀ أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً، لذا، يُرجى توخي الحرص وتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- تحذير: يمكن أن تصبح أجزاء الجهاز التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز.



خطر الإصابة بحروق!

- ◀ قد يصبح طرف مقبض الباب ساخناً بسبب الهواء الساخن المنبعث منه.
- ◀ تأكد دائماً 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

معلومات عن هذا الدليل

المعنى	الرمز
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 وفقاً 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 خصيصاً 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.
- ◀ لا تقم بتعديل أي ميزة من ميزات الجهاز.
- ◀ لا يجوز للأطفال من سن 8 سنوات فأكثر والأطفال والأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية، أو حسية، أو عقلية، أو الأطفال والأشخاص ذوي الخبرة أو المعرفة المحدودة، استخدام الجهاز أو تنظيفه، إلا عند الإشراف عليهم وإعطائهم تعليمات من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- ◀ لا يجوز للأطفال الأقل من 8 سنوات استخدام الجهاز أو تنظيفه حتى في وجود من يشرف عليهم.
- ◀ ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- ◀ فالجهاز ليس لعبة يستطيع الأطفال التعامل معها.

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

