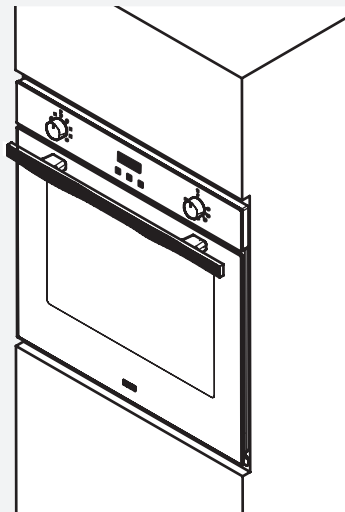


MARIS FREE



MA 82M_/F

MA 86M_/F

CS	Montážní a servisní návod
PL	Instrukcja montażu i obsługi
SK	Návod na inštaláciu a používanie
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
Multifunkčná rúra
Cuptor multifuncțional
Многофункціональна печь
Багатофункціональна духова шафа
Çok İşlevli Fırın
فرن متعدد الوظائف

*Make
it
Wonderful*



FRANKE

OBSAH

O tomto návodu	3	Digitální programovač pečení	11
Určený účel	4	První zapnutí	13
Bezpečnostní informace	4	Návrhy	13
Údržba a čištění	6	Tabulka pečení	14
Opravy	6	Čištění a péče	15
Vyřazení z provozu	6	Všeobecná doporučení	15
Informace o úspoře energie	7	Výměna žárovky v troubě	18
Přehled	7	Technické údaje	19
Montáž	8	Podpora	19
Elektrické zapojení	8	Likvidace	20
Provoz	9	Testované pokrmy	20
Programy pečení	9	Jak číst tabulku pečení	20
Mechanický programovač pečení	11		

O TOMTO NÁVODU

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

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

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

Symbol Význam



Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím poranění.



Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít poranění nebo škodě.



Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.



Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.



Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujícího úkonu.

URČENÝ ÚČEL

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

Trouba byla navržena tak, aby nabízela profesionální výkon v domácnosti. Jedná se o značně všestranný spotřebič umožňující snadný výběr různých způsobů přípravy pokrmů.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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


▷ Návod uschovejte pro budoucí referenční účely.

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

Elektrická bezpečnost trouby je zaručena pouze v případě, že je trouba připojena k uzemňovací soustavě v souladu s platnými předpisy.

V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

- ▷ Kontaktujte pouze autorizovaná servisní střediska.
- ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.

 Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlízejí osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému používání spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti nejsou vědomi možného nebezpečí. Děti by si neměly se spotřebičem hrát. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

Toto zařízení není hračka.

- ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po něm.

VÝSTRAHA: Abyste se vyhnuli ohrožení při neúmyslném resetování tepelné pojistky, přístroj nesmí být napájen

prostřednictvím externího spínače, jako je časovač, nebo připojen k obvodu, který je takovým nástrojem pravidelně vypínán a zapínán.

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



Nebezpečí popálení!

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



Nebezpečí popálení!

Konec madla dvířek může být teplejší v důsledku

odvětrávaného horkého vzduchu.

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

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

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

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, rozvodky 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 chladičí 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 mokrymi 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.

Opravy

- ▷ Montáž a opravy spotřebiče svějete 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 pochybnosti o správné funkčnosti zařízení,
 - v případě závady nebo neuspokojivého chodu,
 - v případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení.

Vyřazení z provozu

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

INFORMACE O ÚSPORĚ ENERGIE

Pracovní režim **S VENTILÁTOREM** má menší spotřebu energie než ostatní dostupné funkce pečení.

- ▷ Vyhýbejte se častému otvírání dvířek.
- ▷ Předehřívejte co nejdříve.

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

PŘEHLED

A. Otočný ovladač výběru programu

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

B. Programovač

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

C. Kontrolka termostatu

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

D. Otočný ovladač teploty (termostat)

Používá se pro nastavení teploty požadované pro daný typ připravovaného pokrmu a udržení stálé teploty při pečení. Požadovanou teplotu

vyberete otočením ovladače ve směru hodinových ručiček a umístěním na příslušné číslo. Max. teplota je přibližně 275 °C.

E. Vodicí lišty pro rošty a plechy

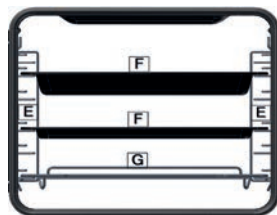
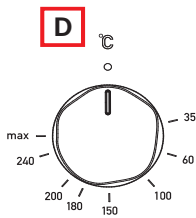
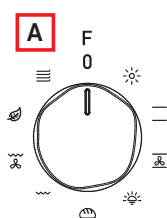
Používají se pro správné umístění roštů a plechů v 6 přednastavených polohách (1 až 6 odspodu); tabulka pečení (na straně 14) označuje nejlepší polohu pro jednotlivé typy pečení.

F. Plech

Standardně se používá pro zachycování šťávy z grilovaných pokrmů nebo přímo pro pečení. Pokud troubu nepoužíváte, musíte plech vyjmout. Plech je vyroben ze smaltované oceli jakosti „AA“ pro použití v potravinářství.

G. Rošť

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



MONTÁŽ

Montáž se musí provádět v souladu s platnými normami a předpisy. Montáž smí provádět pouze specializovaný a oprávněný personál.

Požadavky na skříňku

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

Elektrické zapojení

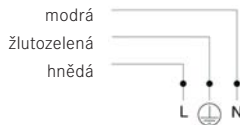
Trouby FRANKE se dodávají s trojžilovým napájecím kabelem s volnými svorkami.

Při zapojování volných svorek se dodržuje tato polarita:

Hnědá = fáze

Modrá = nulový vodič

Žlutozelená = zem



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

Pokud má být trouba trvale připojena k elektrickému napájení:

- ▶ Nainstalujte zařízení umožňující odpojení od napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III (3 mm).
- ▶ Zajistěte následující podmínky:
 - ✓ Síťová zástrčka a zásuvka jsou vhodné pro proud 16 A.
 - ✓ Síťová zástrčka a zásuvka jsou snadno dosažitelné a jsou umístěny tak, aby při zasouvání nebo vytahování zástrčky nebyla přístupná žádná část pod napětím.
 - ✓ Trouba se po montáži do skříňe neopírá o zástrčku.
 - ✓ Při výměně napájecího kabelu se používá 3 x 1,5 mm² kabel typu H05VV-F.

PROVOZ

Tato trouba spojuje výhody běžné „statické“ trouby s moderní „ventilátorovou“ troubou. Jedná se o velmi všestranný spotřebič, který umožňuje snadný výběr 8 různých způsobů přípravy pokrmů. Otočnými ovladači (A) a (D) na ovládacím panelu vyberete požadované programy a teplotu. Prohlédněte si tabulku pečení na straně 14, abyste svou troubu Franke využili co nejlépe.

Chladicí ventilátor

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

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



Osvětlení trouby

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

Rozmrazování

Pro rozmrazování jídla doporučujeme následující postup:

- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru programu (A) do pozice „Gril s ventilátorem“.
- ▶ Nastavte otočný ovladač termostatu (D) na 0 °C.

Programy pečení



HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV

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.



S RECIRKULACÍ

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

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



MÍRNÁ TEPLOTA

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

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



CHLÉB

Je zapnutý kruhový, horní a dolní topný článek a ventilátor. Jedná se o jednu z nejvýkonnějších pečících funkcí. V dolní části trouby je soustředěno více tepla a tím se vytváří ideální podmínky pro pečení většiny druhů a velikostí chleba. Doporučujeme použít úroveň 3–4–5. Můžete ho použít také pro rychlé dosažení požadované teploty. Následně můžete zvolit některý z ostatních programů.

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



GRIL

Zapne se topný článek grilování v horní části trouby. Při tomto režimu pomáhá rychlé povrchové pečení uchovávat křehké maso uvnitř. Grilování při tomto režimu je též možné využít k opečení až 9 krajíců chleba. Trouba značky Franke je určena pro grilování pokrmů při zcela zavřených dvířkách. Poznámka: Topný článek pro grilování je při používání velmi horký; buďte obezřetní a zamezte náhodnému kontaktu při manipulaci s grilovaným pokrmem uvnitř trouby. V každém případě vyvinula společnost Franke troubu tak, aby chránila ruce co nejvíce.

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



GRIL S VENTILÁTOREM

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, křepelk 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.



ÚSPORA ENERGIE

Je zapnutý kruhový a horní topný článek a ventilátor. Jedná se o jednu z nejemnějších pečících funkcí. V horní a střední části trouby je soustředěno více tepla. Tento program tedy není vhodný pro všechny způsoby pečení, ale je ideální pro jemné recepty na malé nebo středně velké pečivo z listového či lineckého těsta. Doporučujeme použít úroveň 3. Tento typ ohřevu se používá pro stanovení třídy energetické účinnosti a spotřeby energie v režimu s cirkulací vzduchu.

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

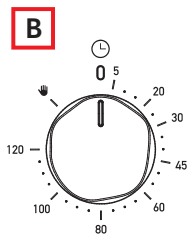


MULTI VAŘENÍ

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

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

Mechanický programovač pečení (Obr. 1a)




Otočný ovladač ukončení doby pečení (B)

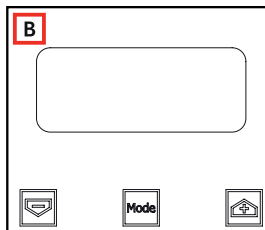
Otočný ovladač ukončení doby pečení je praktické zařízení, které troubu automaticky vypne v nastavený čas v intervalu od 1 do 120 minut.

- ✓ Chcete-li časovač ukončení pečení použít, je nutné otočit zvonek otočením ovladače (B) o téměř jednu délkou ve směru hodinových ručiček. Poté otáčením zpět nastavíte požadovanou dobu seřizením 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 (B), 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. 1b)



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“.

- ▶ Stisknete najednou po dobu několika sekund tlačítka + a -. Čas lze seřídít 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 opakovaním výše uvedeného postupu.

Úprava frekvence akustického signálu



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

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

Manuální provoz trouby

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

Aktivace odloženého spuštění pečení s nastavenou délkou trvání


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

Poloautomatický program s délkou trvání nebo časem ukončení


Nastavení času programu

- ▶ Chcete-li vybrat délku trvání programu nebo čas ukončení, stiskněte dvakrát tlačítko Mode nebo Set a nastavte požadovaný čas tlačítky + a -.
 - Při výběru režimu nastavení délky trvání nebo času ukončení bliká příslušný symbol **Auto**.
 - Jakmile je nastavena délka trvání programu, nelze čas ukončení pečení zkrátit. Stejně tak nelze prodloužit délku trvání programu po nastavení doby ukončení pečení.

Spuštění programu

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

Funkce časovače

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

- ▶ Stiskněte 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 tlačítka Set).

Změna / odstranění dat

- ▶ Nastavená data lze kdykoliv 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 neumísťuje do trouby pokrmy, pokud je ještě chladná. Vyčkejte do dosažení nastavené teploty.
- ▷ Během pečení nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno komory trouby; umísťte je nad dodávané grily nebo plechy, na jednu z 5 dostupných úrovní;
 - pokud tak neučiníte, můžete poškodit smaltované stěny.
- ▷ Nikdy nepokrývejte vnitřní stěny trouby alobalem, zejména ve spodní části komory trouby.
- ▷ Jakékoli opravy musí provádět pouze specializovaný a oprávněný personál. Kontaktujte naše nejbližší servisní středisko a žádejte pouze originální náhradní díly.
- ▷ Vaše trouba značky Franke je opatřena speciálním smaltem, který se snadno udržuje v čistém stavu. Nicméně doporučujeme časté čištění, aby se předešlo připékání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.
- ▷ Veškeré samočisticí panely (pokud byly dodány) můžete čistit mýdlem a vodou (řídte se pokyny pro čištění).

Poznámka: Před zapnutím trouby si přečtěte pokyny k časovači (viz stránka 12).

TABULKA PEČENÍ

Funkce	Recept	Hmotnost/ Množství	Úroveň (odspodu)	Předehřívání	Teplota (°C)	Doba (min)
HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV	Lasagne s masem nebo zeleninou	1	3	ANO	200	25 - 40
	Jehněčí maso s bramborami	1	3	ANO	190	75 - 90
	Těstoviny s telecím masem a olivami	1	3	ANO	160	25 - 35
	Vepřová panenka s omáčkou	1	3	ANO	170 + 180	30 + 30
	Nadívaná kuřecí roláda	0,4	3	ANO	180	10 - 15
	Celá pečená ryba	1	2 - 3	ANO	180 - 190	35 - 45
	Ryba v alobalu s citrusovým ovocem	0,6	3	ANO	200	20 - 25
	Tenká pizza	0,250	2	ANO	200	15
	Sušenky	0,4	3	ANO	180	25
	Sněhové pusinky	0,1	3	ANO	75	120
	Tvarohový koláč	0,250	3	ANO	160	60
S RECÍR- KULACÍ	Kuličky z masa, sýra a slaniny	ks 12	3	ANO	180	30
	Plněné palačinky	ks 8	4	ANO	190	5 - 7
	Toasty s mozzarellou	0,2	2	ANO	190	15 - 20
	Pečené brambory	1	3	ANO	200	50 - 60
	Lilek s parmazánem	1,5	3	ANO	200	35 - 45
	Žebra s bílým vínem a fenyklem	1	2	ANO	160	25 - 30
	Anglická hovězí pečeně	1	3	ANO	220 + 180	15 + 10
	Kuřecí paličky s hořčicí a slaninou	1	3	ANO	180	40
	Pizza focaccia	0,5	3	ANO	200	25
	Focaccia	1	2	ANO	180	20
	Mražené pizy	0,750	2 (R) - 4 (M)	ANO	200	11
Mražený croissant	0,6	3	ANO	170-180	20 - 25	
MÍRNÁ TEPLOTA	Rýžové krokety	0,5	3	ANO	200	30 - 35
	Zapečená vejce s lososem	ks 4	2	ANO	180	16 - 20
	Kuře na pivo	1	1	ANO	190	55 - 60
	Quiche se zeleninou a slaninou	1	3	ANO	180	50
	Švestkový koláč	1,5	2	ANO	160	60 - 70
	Piškotové koláče	0,4	2	ANO	165	30
Koláče s ovocem nebo džemem	1	3	ANO	160	15 - 25	
CHLÉB	Venkovský chléb	1	4	ANO	230 + 180	25 + 25
	Jazyk	1	4	ANO	230 + 180	10 + 10
	Ciabatta	1	5	ANO	230 + 180	15 + 15
	Slaný závin	1	5	ANO	180	30-35
	Sušenky s krémem	1	5	ANO	180	13
Čokoládový dezert Bonet	ks 8-10	3	NE	210	9-10	
GRIL	Omeleta se slaninou	0,5	4	ANO	170-180	15 - 17
	Mušle s máslem a brandy	ks 12	4	ANO	190	10
	Gratinované těstoviny s gorgonzolou a ořechy	0,350	5	ANO	220	3 - 5
	Gnocchi pasticciati alla romana	0,250	5	ANO	200	18 - 20
	Pečené královské krevety	ks 32	4	ANO	200	10 - 15
	Plněná gratinovaná zelenina	0,8	4	ANO	180	60
	Pikantní kuřecí křídélka	1	4	ANO	180	45 - 47
	Krevetové špízy	0,5	4	ANO	190	15 - 20
	Masové špízy	0,5	3	ANO	200	20

GRIL S VEN- TILÁTOREM 	Slanina s citrusovým ovocem	1	4	ANO	200 + 150	45 + 60
	Mražené kalamárové kroužky	0,6	3	ANO	170	10
	Zeleninové lupínky	1	4	ANO	170	20 - 25
	Porcované kuře s kukuřičnými lupínky	1	2	ANO	170	42 - 46
	Plněný chléb	0,4	4	ANO	180	25 - 30
	Uzeniny	0,5	3	ANO	180	25 - 30
	Rybí jednohubky	0,6	4	ANO	200	8 - 10
ÚSPORA ENERGIE 	Chlebové tyčinky	0,250	3	ANO	180	12-14
	Sladký nebo slaný mini závin	ks 16	3	ANO	180	18-21
	Slané muffiny	ks 16	3	ANO	200	28-30
	Listové šátečky s jablky	0,450	3	ANO	190	16-18
	Omeleta s ricottou a špenátem	0,7	3	ANO	160	25-27
	Quiche Lorraine	ks 1	3	ANO	190	35
MULTI VÁŘENÍ 	Zapekaná zelenina	1	2 - 3	ANO	180	60
	Zeleninový koláč	1	2 - 3	ANO	170	35-45
	Porcovaný králík	1	3	ANO	180-185	40
	Celé kuře	1	2	ANO	180	60
	Vepřové plátky s pomeranči	1	2	ANO	200	60
	Rybí závitky	0,2	2	ANO	160	8 - 10
	Masové závitky s citronem	0,8	3	ANO	160 - 170	10 - 12
	Solená ryba	1	3	ANO	170	40 - 45
	Pikantní koláče	0,5	3	ANO	190	40 - 50
Krémové zákusky	0,3	2	ANO	180	20 - 25	

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

Vysvětlivky: R = rošt; M = mělký plech

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Před zahájením jakéhokoliv čištění a péče:

- ▷ Přečtěte si všeobecné bezpečnostní informace o čištění v kapitole „Bezpečnostní informace“.
- ▷ Vypněte troubu.
- ▶ V závislosti na způsobu, jakým je trouba nainstalována: Odpojte troubu od napájení v místě hlavního vypínače přívodu elektrické energie, např. odpojte pojistku trouby v pojistkové skříni.

Všeobecná doporučení

Skvrny od různých produktů pečení (šťáv, cukru, proteinů a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním.

K postříkání dochází během pečení a obvykle v důsledku pečení při příliš vysoké teplotě.

K přetečení dochází při používání příliš malých nádob nebo v důsledku nesprávně odhadnutého zvětšení objemu během pečení.

Těmto problémům lze předejít používáním hlubokých nádob na pečení nebo smaltovaných plechů dodaných s troubou.

Nerezové a smaltované části trouby zůstanou jako nové za předpokladu, že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čistícími prostředky.

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, že je trouba studená.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ K čištění skleněných částí dvířek trouby nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
- ▷ Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.

- ▷ K čištění smaltovaných povrchů a komory trouby používejte pouze horkou vodu a čisticí prostředky bez brusného účinku.
- ▷ K čištění skleněných desek použijte značkový prostředek na čištění skla.

Hydrolytické čištění

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

- ▶ Otočte ovladač výběru režimu používání do polohy „TOP & BOTTOM HEAT“.
- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru teploty do polohy 70 °C.
- ▶ Přímě na dno vnitřku trouby bez pekáče nalijte 0,3 litru demineralizované vody.
- ▶ Zbytky pokrmů na smaltovaných stěnách přibližně po dvaceti minutách změknou a budete je moci setřít pomocí vlhkého hadříku.

Čištění komory trouby

Skvrny se odstraňují jednodušeji, dokud jsou čerstvé a trouba je stále teplá.

- ▷ Ujistěte se, že je trouba na dotek studená, abyste předešli popálení.
- ▶ Vyčistěte smaltované povrchy a komoru trouby horkou vodou a čisticími prostředky bez brusného účinku.
- ▶ Po vyčištění všechny části trouby důkladně vysušte.

Čištění dvířek trouby

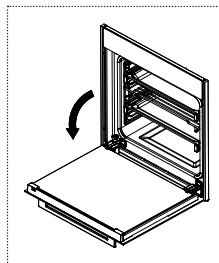
- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, že je trouba studená.

Dvířka trouby lze demontovat, aby se usnadnilo čištění trouby (viz kapitola „Demontáž dvířek trouby“).

- ▶ K čištění skla použijte značkový prostředek na čištění skla.
- ▶ Po vyčištění všechny části trouby důkladně vysušte.

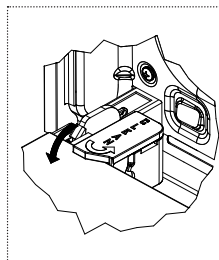
Demontáž dvířek trouby

- ▶ Úplně otevřete dvířka trouby.



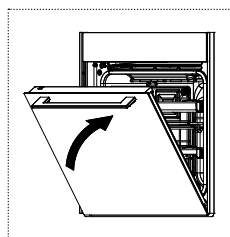
Závěsy jsou vybaveny dvěma pohyblivými pojistkami.

- ▶ Závěs uvolněte tak, že zvednete pojistku a podržte dvířka ze stran blízko závěsů.
- ▶ Otočte oba závěry destiček dolů.

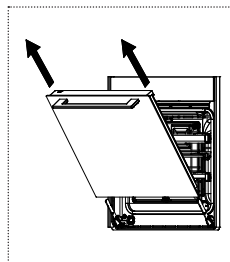


- ▶ Ujistěte se, zda jsou závěry destiček otočené úplně dolů.

- ▶ Dvířka přivřete do poloviny.



- ▶ Vytáhněte dvířka ven.



Montáž dvířek trouby

Po vyčištění je nutné namontovat dvířka trouby zpět na místo.

- ▶ Zasuňte závěsy do příslušných drážek.
- ▶ Otočte oba závěry destiček (sloužící jako úchyty závěsů) nahoru.

POZOR! Poškození trouby v důsledku nesprávné manipulace!

- ▷ Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jsou jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně otevřené.

- ▶ Zavřete dvířka trouby.

Čištění skleněných desek ve dvířkách trouby

Dvířka trouby a skleněné desky lze odstranit, aby bylo možné důkladně vyčistit sklo.

Trouba má 3 skleněné desky:

- vnitřní skleněná deska (blízko komory)
- mezilehlá skleněná deska (uvnitř dvířek trouby)
- vnější skleněná deska

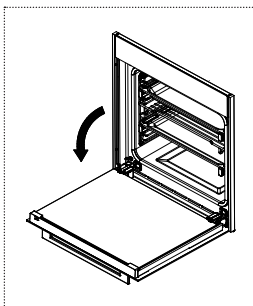
Vnitřní a mezilehlou skleněnou desku lze za účelem čištění odstranit.

Po odstranění vnitřní a mezilehlé skleněné desky lze vyčistit vnitřní stranu vnější skleněné desky.

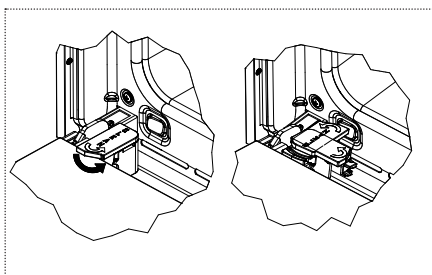
Odstranění a čištění vnitřní skleněné desky ve dvířkách trouby

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, že je trouba studená.

- ▶ Úplně otevřete dvířka trouby.



- ▶ Otočte dvě černé destičky (se slovem **CLEAN** (čištění) na spodní straně dvířek) o 180°, aby zapadly do lůžek v konstrukci trouby.



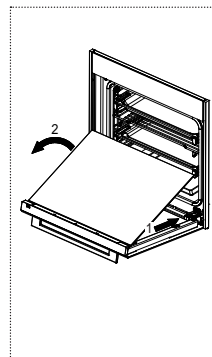
- Ujistěte se, zda jsou černé destičky úplně otočené.
 - Destičky zapadnou na svá místa.

POZOR! Poškození trouby v důsledku nesprávné manipulace!

Pokud se destičky úplně neotočí, vyjmutí skleněné desky způsobí, že dvířka trouby se ihned zavřou.

- ▷ Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně uvolnily skleněnou desku.
- ▶ Opatrně zatlačte vnitřní skleněnou desku (1) směrem k troubě. Poté zvedněte vnitřní skleněnou desku (2).

- Dvě černé destičky zabrání tomu, aby se dvířka zavřela.



- ▶ Vyčistěte vnitřní skleněnou desku.

Odstranění a čištění mezilehlé skleněné desky ve dvířkách trouby

Po odstranění vnitřní skleněné desky lze odstranit mezilehlou skleněnou desku.

- ▶ Opatrně zvedněte mezilehlou skleněnou desku z gumových částí po obou stranách.
- ▶ Vyčistěte mezilehlou skleněnou desku.

Odstranění a čištění horních lišt nad skleněnými deskami

Když je zapotřebí důkladnější čištění, lze odstranit horní lišty z dvířek trouby. Horní lišty jsou připevněny dvěma šrouby, jedním v pravém horním rohu a druhým v levém horním rohu na vnitřní straně dvířek trouby. Horní lišty lze demontovat pouze po odstranění vnitřního skla.

- ▶ Odšroubujte upevňovací šrouby v pravém a levém horním rohu dvířek trouby.
- ▶ Demontujte horní lištu.
- ▶ Vyčistěte horní lištu.

Montáž skleněných desek

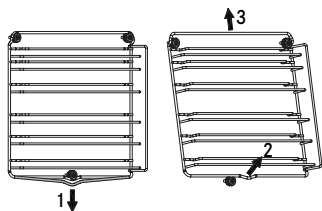
Správná poloha namontovaných skleněných desek je označena nápisem **TEMPERED GLASS** (tvrzené sklo), který musí být dokonale čitelný.

- ▶ Pokud jste demontovali horní lištu skla, vraťte ji zpět na místo.
- ▶ Pokud jste demontovali mezilehlou skleněnou desku, vložte ji zpět na místo mezi gumové části.
- ▶ Vložte vnitřní skleněnou desku zpět na místo.
- ▶ Otočte obě destičky držící sklo zpět do původní polohy.
- ▶ Zavřete dvířka trouby.

Čištění bočních rámu

Chcete-li důkladně vyčistit boční rámy, musíte je vyjmout z trouby.

Vyjmutí bočních rámu

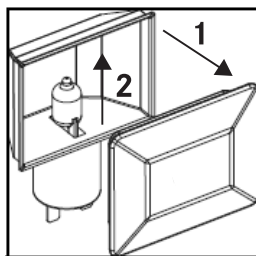


- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.
- ▶ Zatlačte boční rám nahoru a sejměte jej ze dvou horních háčků.

Čištění

- ▶ Vyčistěte boční rámy.
- ▶ Po vyčištění držte boční rámy nakloněné a vložte je do dvou příslušných vodicích lišt v horní části.
- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru nahoru a vložte ji do drážky.
- ▶ Zasuňte teleskopické lišty.

Výměna žárovky v troubě



Trouby Franke jsou vybaveny dvěma obdélníkovými světly. Náhradní žárovky musí splňovat následující technické specifikace:

- Teplotní odolnost: 300 °C
- Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz
- Výkon: 2 x 25 W
- Zapojení: G9

POZOR! Poškození žárovky v důsledku nesprávné manipulace!

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



VÝSTRAHA! Možný úraz elektrickým proudem!

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



VÝSTRAHA! Úraz elektrickým proudem v důsledku nesprávné manipulace!

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

- ▶ Odstraňte skleněný kryt tak, že ho opatrně vypáčíte plochým šroubovákem.
- ▶ Vyměňte žárovku.
- ▶ Vyjměte žárovku z držáku.
- ▶ Připevněte skleněný kryt zpět na místo.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí zdroj	220-240 V, 50/60 Hz
Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky	2850 W ~ 16 A
Výkon a topné články	
Radiální motor	27 W
Žárovka	25 W (2x)
Tangenciální ventilátor	17 W
Topný článek, strop	520 W / 124 V
Topný článek, dno	1250 W
Topný článek, gril	2100 W
Kruhové topné články	2000 W

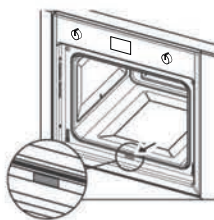
PODPORA

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

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

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

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

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

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

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

Informace pro zkušební pracoviště

Pro výpočet objemu vyjměte vnitřní postranní vodičí 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 nesplňuje vaše očekávání, prodlužte nebo zkratzte dobu pečení. Doporučujeme používat dodávané příslušenství, dortové formy a plechy pokud možno z tmavého kovu. Řiďte se tabulkou pro výběr, v níž jsou uvedeny dodané položky, které je třeba umísťovat do různých úrovní.

Současné pečení různých pokrmů

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

Recept	Funkce	Předehřívání	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Příslušenství a poznámky
Sušenky (max. 1 vrstva)	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	ANO	3	150	30-40	Úroveň 3: mělký plech
	S VENTILÁTOREM	ANO	3	140	34-40	Úroveň 3: mělký plech
Malé koláče	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	ANO	2	160	25-30	Úroveň 2: hluboký plech
	PEČENÍ S RECIRKULACÍ	ANO	3	175	15-20	Úroveň 4: hluboký plech
	S VENTILÁTOREM	ANO	3-5	160	15-22	Úroveň 3: mělký plech Úroveň 5: hluboký plech
Piškotový koláč bez tuku	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	ANO	2	170	23-30	Úroveň 2: forma na grilu
	PEČENÍ S RECIRKULACÍ	ANO	2	170	25-30	Úroveň 2: forma na grilu
Jablečný koláč	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	ANO	2	190	45-55	Úroveň 2: forma na grilu
	CHLĚB	ANO	1	180	58-65	Úroveň 1: forma na grilu
Dva jablečné koláče	CHLĚB	ANO	2	180	48-55	Úroveň 2: dva forma na grilu
Kynuté buchtý	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	ANO	2	165	25-30	Úroveň 2: forma na grilu
	PEČENÍ S RECIRKULACÍ	ANO	2	165	28-35	Úroveň 2: forma na grilu
Grilování		Pokud připravujete pokrm přímo na grilu, položte na spodní úroveň také plech na zachytávání. Takto zachytíte zbytky z pečení a trouba zůstane čistá.				
Toust* (předehřívání 5 min)	GRIL	ANO	5	Úroveň 4	2-3	Úroveň 5: Gril
Hamburgery ** (bez předehřívání)	GRIL S VENTILÁTOREM	NE	4	Úroveň 3	25-30	Úroveň 4: Gril Úroveň 3: plech

* po dobu pečení ponechte dvířka zavřená.

** jakmile dosáhne 15 min, otočte.

SPIS TREŚCI

Informacje o instrukcji	22	Programator cyfrowy	31
Przeznaczenie	23	Pierwsze uruchomienie	33
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	23	Porady	33
Konserwacja i czyszczenie	26	Tabela pieczenia	34
Naprawa	26	Czyszczenie i pielęgnacja	36
Zakończenie eksploatacji	26	Zalecenia ogólne	36
Informacje dotyczące oszczędzania energii	26	Czyszczenie drabinek bocznych	38
Opis	27	Wymiana żarówki	39
Montaż	28	Dane techniczne	39
Podłączenie do sieci elektrycznej	28	Wsparcie techniczne	40
Obsługa	29	Utylizacja zużytego urządzenia	40
Programy pieczenia	29	Testowane potrawy	41
Programator mechaniczny	31	Jak korzystać z tabeli pieczenia	41

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 instrukcji są prawdziwe w chwili 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.
	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.



PRZEZNACZENIE

Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

Został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym pieczeniu w domowej kuchni. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie różnymi metodami.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ▷ Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- ▷ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

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

Bezpieczeństwo elektryczne kuchenki jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

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



Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji oraz potencjalnych zagrożeń. Urządzenie nie może być używane do zabawy przez dzieci. Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dziecko bez nadzoru opiekuna.

Opisywane urządzenie nie jest zabawką.

- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy kuchenki i bezpośrednio po jej zakończeniu.

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

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



Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć grzałek wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

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

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

- ▷ Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika/ szyb uchylnych pokryw płyty grzewczej (w zależności od wyposażenia),

ponieważ mogą zarysować ich powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

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

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 piekarnika.



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

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



Niebezpieczeństwo oparzenia!

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



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

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



Ryzyko porażenia prądem!

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

Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

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



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

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

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

Naprawa

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

Zakończenie eksploatacji

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

W trybie **TERMOOBIEG** 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. 31. 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

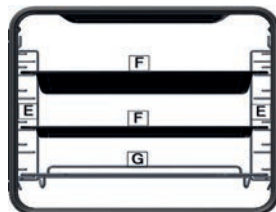
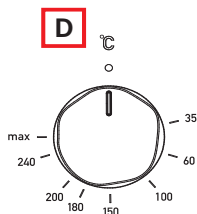
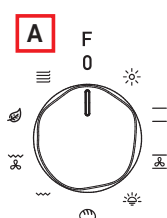
Służą do prawidłowego ustawiania rusztów i blach do pieczenia na 6 różnych poziomach (poziom 1 znajduje się na dole, zaś poziom 6 na górze). Tabela pieczenia (str. 34) wskazuje najbardziej optymalne ustawienie dla poszczególnych rodzajów pieczenia.

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.

G. Ruszt

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



MONTAŻ

Montaż przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami. Czynność tę może wykonać jedynie wyspecjalizowany i licencjonowany personel.

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 wypaczenia i odklejenia.
- ✓ W szafce na piekarnik musi być wystarczająco dużo przestrzeni na podłączenia elektryczne.
- ✓ Szafka, w której ma być zamontowany piekarnik, musi być dostatecznie wytrzymała, by utrzymać ciężar urządzenia.
- ▷ Piekarnik musi zostać stabilnie zamontowany we wnęce.
- ▷ Piekarnik należy zamontować w szafce kolumnowej lub pod blatem szafki modułowej, pod warunkiem że zagwarantowana będzie dostateczna wentylacja.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki FRANKE są dostarczane z przewodem zasilającym z trzema wolnymi zaciskami.

Biegunowość zacisków jest następująca:
 Brązowy = pod napięciem
 Niebieski = neutralny
 Żółty/zielony = uziemienie



- ▶ Upewnić się, że parametry domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i natężenie prądu) są zgodne ze specyfikacją zakupionego piekarnika Franke.

Jeżeli kuchenka ma być na stałe podłączona do źródła zasilania:

- ▶ Należy zamontować wyłącznik umożliwiający jego odłączenie od zasilania, z rozwarciem styków zapewniającym całkowite rozłączenie w warunkach przepięcia III kategorii (3 mm).
- ▶ Dopilnuj, aby:
 - ✓ Wtyczka i gniazdo są przystosowane do zasilania prądem o natężeniu 16 A.
 - ✓ Wtyczka i gniazdo były łatwo dostępne oraz umieszczone w taki sposób, aby żadna z części czynnych nie była dostępna podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki z gniazda.
 - ✓ Piekarnik nie opiera się o wtyczkę po zamontowaniu w szafce.
 - ✓ Uszkodzony przewód zasilający zostaje zastąpiony przewodem 3 x 1,5 mm² typu H05VV-F.

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 8 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. 34 tabeli pieczenia.

Wentylator chłodzący

W celu obniżenia temperatury drzwiczek, panelu sterowania i boków urządzenia piekarnik Franke wyposażony jest w wentylator chłodzący, który jest uruchamiany automatycznie w trakcie pracy piekarnika. Gdy wentylator pracuje, powietrze wydmuchiwane jest w przedniej części piekarnika, między panelem sterowania a drzwiczkami. Konstruktorzy zwrócili szczególną uwagę na to,

aby wydostające się z piekarnika powietrze nie wpływało nadmiernie na warunki otoczenia, a poziom hałasu został ograniczony do minimum. **Celem ochrony elementów wyposażenia kuchni po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pozostaje włączony, dopóki piekarnik nie zostanie wystarczająco schłodzony.**



Lampka

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

Rozmrażanie

Rozmrażanie artykułów żywnościowych odbywa się według następującej procedury:

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

Programy pieczenia



GRZANIE GÓRNE/DOLNE

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

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



TERMOOBIEG

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.



DELIKATNE PIECZENIE

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

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



CHLEB

Grzałka kołowa, górna i dolna oraz wentylator są włączone. To jeden z programów pieczenia o najwyższej mocy. Najwięcej ciepła gromadzi się na dole piekarnika, co zapewnia doskonałe warunki do pieczenia większości rodzajów i rozmiarów chleba.

Zalecane jest korzystanie z poziomów 3-4-5. Program ten można wykorzystać również do szybkiego nagrzania piekarnika, a następnie przełączyć urządzenie na inny program.

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



GRILL

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

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

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



GRILL Z TERMOOBIEGIEM

Pracuje umieszczona u góry grzałka grilla oraz wentylator. Program ten łączy jednostronne promieniowanie ciepłe z wymuszonym obiegiem powietrza. Takie rozwiązanie sprawia, że ciepło przenika głębiej do pieczonych potraw i zapobiega nadmiernemu przypiekaniu potraw na zewnątrz. Funkcja grillowania z termoobiegiem doskonale sprawdza się do przygotowywania kebabów mięsnych i warzywnych, 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.



OSZCZĘDZANIE ENERGII

Grzałka kołowa i górna oraz wentylator są włączone. To jeden z najdelikatniejszych programów pieczenia. Najwięcej ciepła gromadzi się po środku i w górnej części komory piekarnika, przez co program ten nie sprawdza się w przypadku niektórych rodzajów potraw, ale doskonale radzi sobie z delikatnymi potrawami wykorzystującymi ciasto francuskie/krucze ciasto Brisè.

Zalecane jest korzystanie z poziomu 3. Program ten stosuje się do określenia klasy wydajności energetycznej urządzenia oraz zużycia energii w trybie wymuszonego obiegu powietrza

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



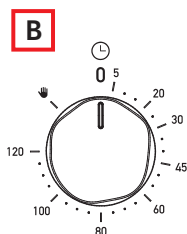
MULTICOOKING

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

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

Programator mechaniczny

(Rys. 1a)




Pokrętło 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).

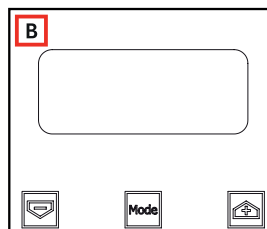
- ✓ Aby ustawić B timer zakończenia pieczenia, należy wykonać jeden prawie pełny obrót pokrętłem (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie, obracając w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas w taki sposób, aby numer oznaczający określoną liczbę minut znalazł się przy stałym znaczniku na piekarniku.
 - Po upływie ustawionego czasu piekarnik się automatycznie wyłącza 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 pokrętło (B) na odpowiednim stałym symbolu  na piekarniku. Gdy piekarnik jest wyłączony, programator końca pieczenia może być używany jako zwykły minutnik.

Programator cyfrowy

(Rys. 1b)



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


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


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

Ręczna obsługa piekarnika

Po ustawieniu godziny programator automatycznie przełącza się w tryb ręczny.

Opóźniony start z nastawionym czasem pieczenia

- ▶ Aby ustawić czas pieczenia, naciśnięć dwukrotnie przycisk MODE lub SET, gdy na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
- ▶ Następnie naciśnięć go jeszcze raz, żeby ustawić czas zakończenia pieczenia.
- ▶ Wymagany czas ustawić za pomocą przycisków + i -.
 - Podczas ustawiania czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia symbol **AUTO** pozostaje podświetlony.
 - Po ustawieniu czasu trwania programu nie można skrócić czasu zakończenia pieczenia.
 - Analogicznie, po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia nie można wydłużyć czasu trwania programu.
 - Czas zakończenia pieczenia i czas trwania programu określają czas rozpoczęcia pieczenia w następujący sposób:
czas rozpoczęcia = czas zakończenia - czas trwania.
 - Po ustawieniu czasu trwania i zakończenia pieczenia wyświetlacz w dalszym ciągu pokazuje czas zakończenia programu.
 - Program zostaje uruchomiony, gdy na zegarze pojawi się ustawiony czas rozpoczęcia pieczenia: zapala się symbol **AUTO**, a symbol  zaczyna mrugać.
 - Po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do zakończenia programu. Jeśli ustawiony zostanie tylko czas zakończenia programu (czas trwania wynosi 0), pieczenie rozpoczyna się natychmiast, a na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do jego zakończenia.
 - Symbol **AUTO** pozostaje podświetlony w czasie oczekiwania na opóźnione rozpoczęcie pieczenia oraz przez cały czas trwania programu.


- Symbol  mruga w czasie oczekiwania na opóźnione rozpoczęcie pieczenia i pozostaje podświetlony po jego rozpoczęciu.
- Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy. Można go wyciszyć, naciskając przycisk Ustaw, lub 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 naciśnięć przycisk Tryb lub Ustaw i ustawić żądany czas za pomocą przycisków + i -.
 - Podczas ustawiania czasu trwania i zakończenia pieczenia symbol **AUTO** mruga.
 - Po ustawieniu czasu trwania programu nie można skrócić czasu zakończenia pieczenia. Analogicznie, po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia nie można wydłużyć czasu trwania programu.

Przebieg programu

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

Zakończenie programu automatycznego

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

Minutnik

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

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



- Zaczyna mrugać symbol dzwonka. Za pomocą przycisków + i - można ustawić czas trwania alarmu. Po aktywowaniu tej funkcji symbol dzwonka pozostaje podświetlony, a na wyświetlaczu odliczany jest pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy (który można wyciszyć, naciskając przycisk Ustaw).

Zmiana/usuwanie parametrów

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

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

Pierwsze uruchomienie

- ▶ Uruchamiając piekarnik po raz pierwszy włączyć go na co najmniej 40 minut z pustą komorą, pokrętkiem termostatu ustawionym na najwyższą wartość, jednocześnie wietrząc pomieszczenie.





- W tym czasie z piekarnika może wydzielać się nieprzyjemny zapach powstający w wyniku parowania substancji zastosowanych do zabezpieczenia urządzenia na czas magazynowania pomiędzy produkcją a montażem.
- Po upływie 40 minut piekarnik wyłączy się automatycznie i po schłodzeniu będzie gotowy do użycia.





Porady

- ▷ Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów pieczenia nigdy nie 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.
- ▷ Nie wolno zakrywać wewnętrznych ścian piekarnika folią aluminiową, zwłaszcza dolnej części komory.
- ▷ Wszelkie naprawy mogą wykonywać jedynie wyspecjalizowani i licencjonowani technicy. W tym celu należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym. Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- ▷ Komora piekarnika Franke pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Pomimo to zalecane jest regularne czyszczenie piekarnika w celu uniknięcia zapiekania brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.
- ▷ Samoczyszczące się elementy (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) czyścić wodą z mydłem (patrz: instrukcje czyszczenia).

Uwaga: Przed włączeniem piekarnika zapoznać się z instrukcją obsługi minutnika (na tej stronie).

TABELA PIECZENIA

Funkcja	Przepis	Waga / Ilość	Poziom (licząc od dołu)	Nagrze- wanie	Tempe- ratura (°C)	Czas (min)
GRZANIE GÓRNE/DOLNE 	Lasagne z mięsem lub warzywami	1	3	TAK	200	25 - 40
	Jagnięcina z ziemniakami	1	3	TAK	190	75 - 90
	Makaron z jagnięciną i oliwkami	1	3	TAK	160	25 - 35
	Arista z mlekiem	1	3	TAK	170 + 180	30 + 30
	Faszerowane roladki drobiowe	0,4	3	TAK	180	10 - 15
	Ryba pieczona w całości	1	2 - 3	TAK	180 - 190	35 - 45
	Ryba z cytrusami pieczona w folii	0,6	3	TAK	200	20 - 25
	Pizza na cienkim cieście	0,250	2	TAK	200	15
	Ciasteczka	0,4	3	TAK	180	25
	Bezy	0,1	3	TAK	75	120
	Sernik	0,250	3	TAK	160	60
	TERMO-OBIEG 	Bocconcini z ziemniaków, sera i bekonu	12 szt.	3	TAK	180
Nadziewane naleśniki		8 szt.	4	TAK	190	5 - 7
Włoskie tosty z mozzarellą		0,2	2	TAK	190	15 - 20
Pieczone ziemniaki		1	3	TAK	200	50 - 60
Bakłażan z parmezanem		1,5	3	TAK	200	35 - 45
Żeberka z koprem włoskim w białym winie		1	2	TAK	160	25 - 30
Pieczeń wołowa po angielsku		1	3	TAK	220 + 180	15 + 10
Nóżki drobiowe z bekonem w musztardzie		1	3	TAK	180	40
Pizza focaccia		0,5	3	TAK	200	25
Focaccia		1	2	TAK	180	20
Pizza mrożona		0,750	2 (R) - 4 (P)	TAK	200	11
Mrożony croissant		0,6	3	TAK	170-180	20 - 25
DELIKATNE PIECZENIE 	Krokiety ryżowe	0,5	3	TAK	200	30 - 35
	Jajka cocotte z fososiem	4 szt.	2	TAK	180	16 - 20
	Kurczak w piwie	1	1	TAK	190	55 - 60
	Tarta warzywna z bekonem	1	3	TAK	180	50
	Ciasto ze śliwkami	1,5	2	TAK	160	60 - 70
	Ciastka biszkoptowe	0,4	2	TAK	165	30
Tarta z owocami/dżemem	1	3	TAK	160	15 - 25	
CHLEB 	Chleb wiejski	1	4	TAK	230 + 180	25 + 25
	Kocie jęczyczki	1	4	TAK	230 + 180	10 + 10
	Ciabatta	1	5	TAK	230 + 180	15 + 15
	Warkocz szwajcarski	1	5	TAK	180	30-35
	Kanapki mleczne	1	5	TAK	180	13
	Bonet czekoladowy	8-10 szt.	3	NIE	210	9-10

	GRILL	Omlet z bekonem	0,5	4	TAK	170-180	15 - 17
		Przegrzeczki z masłem i brandy	12 szt.	4	TAK	190	10
		Makaron zapiekany z gorgonzolą i orzechami	0,350	5	TAK	220	3 - 5
		Gnocchi pasticciati alla romana	0,250	5	TAK	200	18 - 20
		Pieczone krewetki królewskie	32 szt.	4	TAK	200	10 - 15
		Zapiekane faszerowane warzywa	0,8	4	TAK	180	60
		Pikantne skrzydełka kurczaka	1	4	TAK	180	45 - 47
		Szaszłyki z krewetek	0,5	4	TAK	190	15 - 20
		Szaszłyki z mięsa	0,5	3	TAK	200	20
		GRILL Z TERMO-OBIEGIEM	Bekon z cytrusami	1	4	TAK	200 + 150
		Mrożone krążki z kalmarów	0,6	3	TAK	170	10
		Frytki warzywne	1	4	TAK	170	20 - 25
		Kawałki kurczaka w płatkach kukurydzianych	1	2	TAK	170	42 - 46
		Faszerowane chlebowe tódeczki	0,4	4	TAK	180	25 - 30
		Kiełbaski	0,5	3	TAK	180	25 - 30
		Kawałki ryb	0,6	4	TAK	200	8 - 10
	OSZCZĘDZANIE ENERGII	Wiejskie paluchy chlebowe	0,250	3	TAK	180	12-14
		Mini strudel na słodko lub ostro	16 szt.	3	TAK	180	18-21
		Muffiny na słono	16 szt.	3	TAK	200	28-30
		Ptysie z jabłkami	0,450	3	TAK	190	16-18
		Omlet z ricottą i szpinakiem	0,7	3	TAK	160	25-27
		Quiche Lorraine	1 szt.	3	TAK	190	35
	MULTI COOKING	Pieczone warzywa	1	2 - 3	TAK	180	60
		Placek warzywny	1	2 - 3	TAK	170	35-45
		Królik w kawałkach	1	3	TAK	180-185	40
		Cały kurczak	1	2	TAK	180	60
		Filet wieprzowy z pomarańczami	1	2	TAK	200	60
		Roladki rybne	0,2	2	TAK	160	8 - 10
		Roladki mięsne z cytryną	0,8	3	TAK	160 - 170	10 - 12
		Ryba w soli	1	3	TAK	170	40 - 45
		Zapiekanka pikantna	0,5	3	TAK	190	40 - 50
		Ptysie	0,3	2	TAK	180	20 - 25

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. Legenda: R = ruszt, P = płaska blacha do pieczenia.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

- ▷ Zapoznać się z ogólnymi zasadami bezpieczeństwa podczas czyszczenia znajdującymi się w części „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”.
- ▷ Wyłączyć kuchenkę.
- ▶ W zależności od sposobu montażu kuchenki: odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego lub odłączyć zasilanie, np. wyłączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Zalecenia ogólne

Plamy na dnie kuchenki pochodzą z rozlanych lub rozsypanych resztek gotowanych potraw (sosy, cukry, białka i tłuszcze). Takie osady na dnie kuchenki zwykle powstają w wyniku gotowania w zbyt wysokiej temperaturze. oraz/lub używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas gotowania. Można temu zaradzić, stosując naczynia o wysokich brzegach lub emaliowaną blachę dostarczoną wraz z piekarnikiem.

Części emaliowane i ze stali nierdzewnej długi czas pozostaną jak nowe, jeśli będą regularnie czyszczone przy użyciu wody lub specjalnych detergentów.

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że kuchenka jest zimna.
- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Do czyszczenia szklanych części drzwiczek piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów. Mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.
- ▷ Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki.

- ▷ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza kuchenki używać wyłącznie gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.
- ▷ Do czyszczenia szyby wewnętrznej używać markowego środka do mycia szyb.

Czyszczenie hydrolityczne

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

- ▶ Ustawić pokrętko programatora w położeniu „GRZANIE GÓRNE I DOLNE”.
- ▶ Ustawić pokrętko termostatu na wartość 70°C.
- ▶ Wlać 0,3 litra wody demineralizowanej bezpośrednio na dno komory piekarnika (bez blachy do pieczenia).
- ▶ Po około dwudziestu minutach resztki żywności pozostałe na emaliowanej powierzchni komory zmiękną, co umożliwi starcie ich wilgotną szmatką.

Czyszczenie wnętrza kuchenki

Usuwanie zabrudzeń jest łatwiejsze przy ciepłej kuchence lub kiedy zanieczyszczenia są stosunkowo nowe.

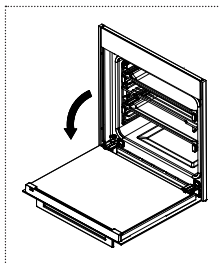
- ▷ Aby uniknąć oparzeń, upewnić się, że temperatura kuchenki pozwala na jej bezpieczne dotykanie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza kuchenki używać gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.
- ▶ Po wyczyszczeniu dokładnie wysuszyć wszystkie elementy piekarnika.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że kuchenka jest zimna.
- Istnieje możliwość zdemontowania drzwiczek piekarnika celem ułatwienia czyszczenia (zob. „Demontaż drzwiczek piekarnika”).
- ▶ Do czyszczenia szyby używać markowego środka do mycia szyb.
 - ▶ Po wyczyszczeniu dokładnie wysuszyć wszystkie elementy piekarnika.

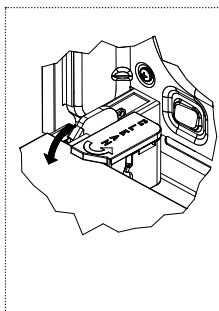
Demontaż drzwiczek piekarnika

- ▶ Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.



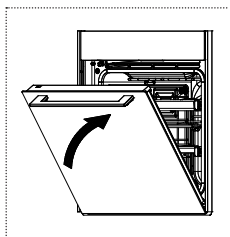
Zawiasy posiadają dwie ruchome blokady.

- ▶ Aby zwolnić zaczep, podnieść blokadę i przytrzymać drzwiczki po bokach tuż przy zawiasach.
- ▶ Przekręcić zaczepy blokad w dół.

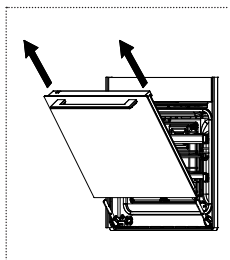


- ▶ Upewnić się, że zaczepy blokad są skierowane w dół.

- ▶ Zamknąć drzwiczki do połowy.



- ▶ Pociągnąć drzwiczki do siebie.



Montaż drzwiczek piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie zamontować drzwiczki piekarnika.

- ▶ Wsunąć zawiasy w rowki.
- ▶ Przekręcić zaczepy (służące jako elementy mocujące zawiasy) blokad w górę.

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia piekarnika!

- ▷ Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo otwarte.

- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Czyszczenie szyb drzwiczek

Aby dokładnie wyczyścić szyby piekarnika, można całkowicie zdemontować drzwiczki i wyjąć z nich szybę wewnętrzną.

W drzwiczkach znajdują się 3 szyby:

- wewnętrzną (od strony komory piekarnika)
- środkową (wewnątrz drzwiczek piekarnika)
- zewnętrzną

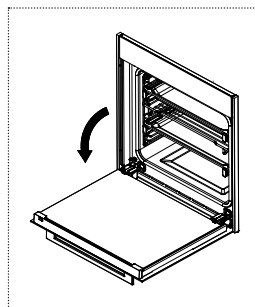
Istnieje możliwość wyjęcia szyb wewnętrznej i środkowej celem ich wyczyszczenia.

Wewnętrzną część szyby zewnętrznej można wyczyścić po wyjęciu szyb wewnętrznej i środkowej.

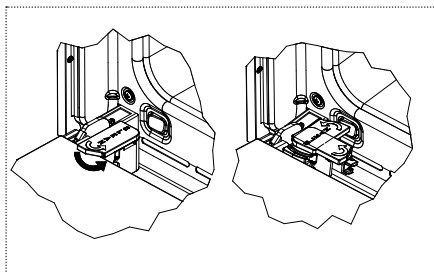
Demontaż i czyszczenie szyby wewnętrznej drzwiczek

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że kuchenka jest zimna.

- ▶ Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.



- ▶ Obrócić dwie czarne blokady (z napisem **CLEAN**) w dolnej części drzwiczek o 180°, aby wsunęły się w otwory w ramie piekarnika.



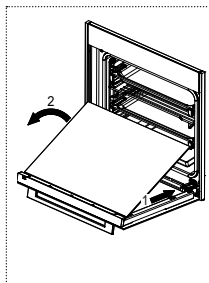
- Upewnić się, że wykonany został pełny obrót.
- Po prawidłowym ustawieniu blokad powinno być słyszalne kliknięcie.

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia piekarnika!

Jeśli blokady nie zostały całkowicie obrócone, wyjęcie szyby spowoduje natychmiastowe zamknięcie drzwiczek.

- ▷ Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo otwarte lub szyba nie jest zamocowana.
- ▶ Ostrożnie popchnąć szybę wewnętrzną (1) w stronę piekarnika. Podnieść szybę wewnętrzną (2).

- Dwie czarne blokady zapobiegą zamknięciu się drzwiczek.



- ▶ Wyczyścić szybę wewnętrzną.

Demontaż i czyszczenie szyby środkowej drzwiczek

Po wyjęciu szyby wewnętrznej można wyjąć szybę środkową.

- ▶ Ostrożnie wyjąć szybę wewnętrzną z gumowych elementów mocujących znajdujących się po obu stronach.
- ▶ Wyczyścić szybę środkową.

Demontaż i czyszczenie górnych listw szyb

Celem dokładnego wyczyszczenia można zdemontować górne listwy drzwiczek piekarnika. Listwy są zamocowane dwiema śrubami po wewnętrznej stronie drzwiczek – jedną w prawym górnym i jedną w lewym górnym rogu. Listwy można zdemontować tylko po wyjęciu szyby wewnętrznej.

- ▶ Odkręcić śruby mocujące w prawym i lewym rogu drzwiczek piekarnika.
- ▶ Zdemontować listwy górne.
- ▶ Wyczyścić listwy górne.

Montaż szyb

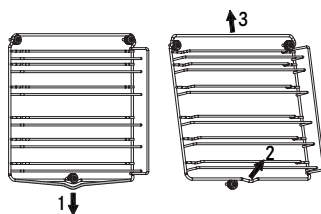
Szyba jest ustawiona prawidłowo, jeśli napis **TEMPERED GLASS** jest wyraźnie widoczny.

- ▶ Zamocować górne listwy, jeśli zostały zdjęte.
- ▶ Zamocować szybę środkową w gumowych elementach mocujących, jeśli została zdjęta.
- ▶ Zamocować szybę wewnętrzną.
- ▶ Ustawić dwie blokady przytrzymujące szybę w pierwotnym położeniu.
- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Czyszczenie drabinek bocznych

Drabinki boczne można zdemontować w celu wyczyszczenia.

Demontaż drabinek bocznych



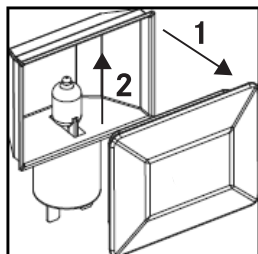
- ▶ Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z rowka.
- ▶ Pociągnąć drabinkę do góry i zdjąć ją z dwóch zaczepów.

Czyszczenie

- ▶ Wyczyścić drabinki boczne
- ▶ Po zakończeniu czyszczenia wsunąć drabinki boczne pod kąt w odpowiednie prowadnice.

- ▶ Zagiąć rozpórkę w tulei mocującej w górę i umieścić ją w rowku.
- ▶ Zamontować prowadnice teleskopowe.

Wymiana żarówki



Piekarniki Franke są wyposażone w dwie prostokątne lampy. Żarówki muszą posiadać odpowiednie parametry techniczne:

- Odporność termiczna: 300°C
- Napięcie: 220-240 V, 50/60 Hz
- Moc: 2 x 25 W
- Gwint: G9

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia lampy!

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



OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

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



OSTRZEŻENIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym!

- ▷ Wyłączyć piekarnik.
 - W zależności od sposobu montażu kuchenki: odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego lub odłączyć zasilanie, np. wyłączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Zdjąć szklaną oprawę, ostrożnie podważając ją płaskim śrubokrętem.
- ▶ Wyjąć żarówkę z uchwytu.
- ▶ Wymienić żarówkę.
- ▶ Założyć szklaną oprawę.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	220-240 V, 50/60 Hz
Moc całkowita i prąd znamionowy bezpiecznika	2850 W ~ 16 A
Elementy zasilające i grzejne	
Silnik wentylatora	27 W
Żarówka	25 W (2 szt.)
Wentylator poprzeczny	17 W
Grzałka górna	520 W/124 V
Grzałka dolna	1250 W
Grzałka grilla	2100 W
Grzałka kołowa	2000 W

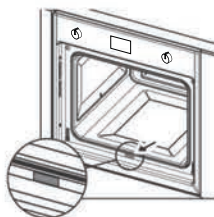
WSPARCIE TECHNICZNE

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 oddać urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

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

Informacje dla instytutów badawczych

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

TESTOWANE POTRAWY

Zgodnie z normą EN/IEC 60350. Niniejsze tabele zostały opracowane dla organów kontroli celem ułatwienia badań i testów różnych urządzeń.

Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tabeli podano funkcje najbardziej optymalne dla danego rodzaju potraw pieczonych na jednym lub kilku poziomach jednocześnie.

Czas pieczenia liczony jest od momentu wstawienia potrawy do piekarnika, z wyłączeniem czasu nagrzewania piekarnika (jeśli jest wymagane). Temperatura i czas pieczenia są wartościami przybliżonymi i zależą od jakości składników oraz rodzaju użytych akcesoriów.

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

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (licząc od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Kruchościaczka (maks. 1 poziom)	GRZANIE GÓRNE/DOLNE	TAK	3	150	30-40	Poz. 3: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	TAK	3	140	34-40	Poz. 3: płaska blacha do pieczenia
Ciastka	GRZANIE GÓRNE/DOLNE	TAK	2	160	25-30	Poz. 2: głęboka blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	TAK	3	175	15-20	Poz. 4: głęboka blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	TAK	3-5	160	15-22	Poz. 3: płaska blacha do pieczenia Poz. 5: głęboka blacha do pieczenia
Biszkopt beztuszczy	GRZANIE GÓRNE/DOLNE	TAK	2	170	23-30	Poz. 2: forma do pieczenia na grillu
	TERMOOBIEG	TAK	2	170	25-30	Poz. 2: forma do pieczenia na grillu
Jabłecznik	GRZANIE GÓRNE/DOLNE	TAK	2	190	45-55	Poz. 2: forma do pieczenia na grillu
	CHLEB	TAK	1	180	58-65	Poz. 1: forma do pieczenia na grillu
Dwa jabłeczники	CHLEB	TAK	2	180	48-55	Poz. 2: dwie formy do pieczenia na grillu
Ciasto drożdżowe	GRZANIE GÓRNE/DOLNE	TAK	2	165	25-30	Poz. 2: forma do pieczenia na grillu
	TERMOOBIEG	TAK	2	165	28-35	Poz. 2: forma do pieczenia na grillu
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.					
Tosty* (nagrzewanie 5 min)	GRILL	TAK	5	Poz. 4	2-3	Poz. 5: Grill
Burgery** (bez nagrzewania)	GRILL Z TERMOOBIEGIEM	NIE	4	Poz. 3	25-30	Poz. 4: Grill Poz. 3: blacha do pieczenia

* Drzwi piekarnika powinny pozostać zamknięte przez cały czas pieczenia.

** Obrócić po upływie 15 minut.

OBSAH

O tomto návode	43	Tabuľka varení	53
Určené použitie	44	Čistenie a starostlivosť	55
Bezpečnostné informácie	44	Všeobecné odporúčania	55
Údržba a čistenie	46	Hydrolytické čistenie	55
Oprava	46	Čistenie vnútorného priestoru rúry	55
Vyradenie z činnosti	47	Čistenie dvierok rúry	55
Informácie na šetrenie energie	47	Vybratie dvierok rúry	56
Prehľad	47	Montáž dvierok rúry	56
Inštalácia	48	Čistenie sklenených panelov	56
Elektrické pripojenie	48	dvierok rúry	56
Prevádzka	49	Čistenie bočných rámov	58
Programy pečenia	49	Výmena svetla v rúre	58
Mechanický programovač pečenia	50	Technické údaje	59
Digitálny programovač pečenia	51	Podpora	59
Prvé zapnutie	52	Likvidácia	60
Odporúčania	53	Testované jedlá	60
		Ako čítať tabuľku varení	60

O TOMTO NÁVODE

Tento návod na používanie sa vzťahuje na niekoľko modelov zariadenia. Môže sa teda stať, že niektoré opísané vlastnosti a funkcie nebudú v určitom modeli k dispozícii. Vysvetľujúce obrázky opísané v rôznych častiach nájdete na konci návodu.

Spoločnosť Franke si vyhradzuje právo na úpravy produktu bez predošlého upozornenia.

V čase vydania boli všetky uvedené informácie správne.

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

Symbol	Význam
--------	--------



Varovný symbol. Varovanie pred rizikom poranenia.



Opatrenia týkajúce sa bezpečnosti a varovné poznámky na zabránenie úrazu alebo poškodeniu.



Krok akcie. Určuje akciu, ktorá sa má vykonať.



Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých krokov.



Predbežná podmienka, ktorú treba splniť pred vykonaním následnej akcie.

URČENÉ POUŽITIE

Rúra bola vyrobená výlučne na neprofesionálne používanie v domácnosti.

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

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

▷ Pred používaním rúry si dôkladne prečítajte návod na používanie a bezpečnostné informácie.

▷ Návod si uchovajte pre budúce použitie.

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

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

Zabezpečenie efektívnej a bezpečnej prevádzky tohto elektrického zariadenia:

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



Tento spotrebič smú používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo osoby s nedostatkom skúseností a poznatkov, ak sú pod dohľadom, alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvo. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Toto zariadenie nie je hračka.

- ▷ Nenechajte deti pohybovať sa v blízkosti zariadenia bez dohľadu.
- ▷ Nedovoľte deťom, aby sa dotýkali zariadenia alebo jeho ovládacích prvkov počas ich používania alebo hneď po ich použití.

UPOZORNENIE: Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu mimovoľného resetovania tepelného vypínača, tento spotrebič sa nesmie napájať cez externé vypínacie zariadenie, ako je časovač, a nesmie byť pripojený na okruh, ktorý dodávateľ energie pravidelne vypína a zapína.

- ▷ Uistite sa, že zariadenie sa nainštaluje spôsobom, ktorý umožňuje odpojenie od napájania pri otváraní vzdialenosti kontaktov umožňujúcej úplné odpojenie pri prepäťových stavoch v kategórii III. Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované v pevnej inštalácii v súlade s predpismi pre elektroinštalácie.
- ▷ Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- ▷ Spotrebič nesmie byť nainštalovaný za dekoratívnymi dvierkami, aby nedošlo k prehriatiu.



Riziko popálenia!

- ▷ Spotrebič sa pri používaní zohrieva. Pri manipulácii vnútri rúry je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k spotrebiču, ak nie sú nepretržite pod dozorom.



Riziko popálenia!

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

- ▷ Vždy sa ubezpečte, že keď sa rúra nepoužíva, ovládacie otočné gombíky sú vo vypnutej polohe.

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

- ▷ Na čistenie skla na dvierkach rúry/skla vyklápacieho krytu rúry (podľa situácie) nepoužívajte drsné abrazívne čističe ani kovové drôtenky. Môže sa tým poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- ▷ Nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.
- ▷ Aby sa predišlo rizikám, musí poškodený napájací kábel vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnými kvalifikáciami.

Správna inštalácia a umiestnenie

Udržiavajte zariadenie a jeho balenie mimo dosah detí.

Ak má byť rúra trvale pripojená k napájaciemu zdroju:

- ▷ Zabezpečte, aby inštaláciu zariadenia vykonal iba zákaznicky servis, elektrotechnik alebo zaškolený pracovník s príslušnými vedomosťami/vzdelaním.
- ▷ Zabezpečte, aby zariadenie bolo zapojené priamo do sieťovej zásuvky.
- ▷ Zabezpečte, aby sa na pripojenie zariadenia nepoužili žiadne adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble.
- ▷ Zabezpečte, aby spotrebič nebol vystavený atmosférickým vplyvom (dážď, slnko).



Nebezpečenstvo usmrtenia!

- Zabráňte prístupu domácich zvierat k zariadeniu.
- Obalové materiály, napr. umelohmotná fólia a polystyrén, môžu byť nebezpečné pre deti.
- Uchovávajte obalové materiály mimo dosah detí.

Správne použitie

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



Riziko prehriatia a poruchy rúry v dôsledku zablokovaného vetrania!

- ▷ Vnútorne steny spotrebiča nikdy nepokrývajte hliníkovou fóliou.
- ▷ Neblokujte vetranie ventilátora ani chladiace otvory nad dvierkami rúry.



Riziko popálenia!

- ▷ Pri otváraní alebo zatváraní dvierok vždy držte držadlo v strede.



Pri poškodení zariadenia hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

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



Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

Údržba a čistenie

Pred údržbou alebo čistením:

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



Riziko úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí tekutiny!

Zariadenie obsahuje elektrické komponenty.

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

Oprava

- ▷ Nedovoľte, aby spotrebič inštaloval alebo opravoval ktokoľvek iný ako kvalifikovaný pracovník.
- ▷ V nasledujúcich prípadoch kontaktujte zákaznícke stredisko autorizované výrobcom alebo kvalifikovaný personál:
 - Okamžite po rozbalení, ak máte pochybnosti o celistvosti zariadenia
 - Počas inštalácie (podľa pokynov výrobcu)
 - Pri pochybnostiach ohľadom správneho fungovania zariadenia

- Pri poruche alebo nedostatočnej funkčnosti
- Pri výmene napájacej zásuvky, ak nie je kompatibilná so zástrčkou zariadenia

Vyradenie z činnosti

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

INFORMÁCIE NA ŠETRENIE ENERGIE

Prevádzkový režim **S VENTILÁTOROM** spotrebuje menej energie než iné dostupné funkcie pečenia.

- ▷ Vyhnite sa častému otváraní dveriek.
- ▷ Zabezpečte čo najrýchlejší predohrev.

- ▷ Vnútrotný priestor rúry predhrievajte iba vtedy, ak výsledky pečenia závisia od predhriatia.
- ▷ Ak recept na zapekané jedlo využíva zvyškové teplo dlhšie ako 30 minút, vypnite spotrebič 5 – 10 minút pred koncom varenia.

PREHĽAD

A. Volič programov

Na výber režimu rúry podľa požadovaného typu pečenia. Keď je volič nastavený na ktorýkoľvek program, svetlo v rúre sa rozsvieti, čo znamená, že rúra je zapnutá.

B. Programovač

Rúry Franke majú rôzne systémy riadenia času a regulácie; konkrétne podrobné pokyny nájdete na strane 50. Stačí zistiť typ ovládania, ktorým je vaša rúra vybavená, a povedie vás to správnym používaním funkcie.

C. Kontrolka termostatu

Je označená symbolom **C** a signalizuje, že výhrevné články rúry sú zapnuté. Zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty a rozsvieti sa znova, keď sa opäť zapne zohrievanie rúry. Je užitočná pre kontrolu, či už rúra dosiahla potrebnú teplotu pred vložením jedla.

D. Gombík regulácie teploty (termostat)

Používa sa na nastavenie teploty požadovanej pre pečenie typu jedla a na udržiavanie stálej teploty počas pečenia. Požadovanú teplotu navolíte otočením gombíka v smere hodinových ručičiek tak, aby bol ukazovateľ zarovno príslušného čísla.

Max. teplota je cca 275 °C.

E. Bežce na rošt a odkvapkávací plech

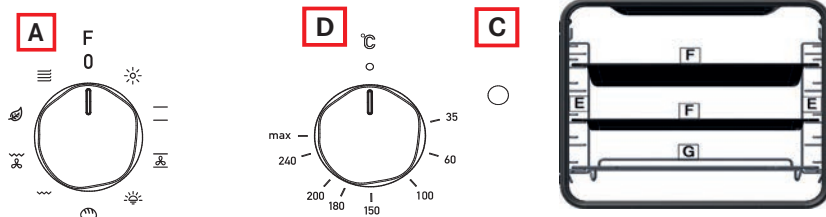
Používajú sa na správne umiestnenie roštov a plechov na odkvapkávanie v 6 predvolených polohách (1 až 6 smerom zospodu); v tabuľke pečenia (strana 53) sú uvedené najlepšie polohy pre každý typ pečenia.

F. Odkvapkávací plech

Normálne sa používa na zachytávanie štiav pri grilovaní alebo priamom pečení; ak sa odkvapkávací plech nepoužíva, treba ho z rúry vybrať. Odkvapkávací plech je zo smaltovanej ocele typu AA určenej na používanie s potravinami.

G. Rošt

Používa sa na držanie panvíc, cukrárskych foriem a akýchkoľvek nádob okrem poskytnutých odkvapkávacích plechov alebo na varenie mäsa a rýb hlavne s funkciami grilovania a turbogrilovania, opekanie chleba atď. Priamy kontakt roštu s potravinami sa neodporúča.



INŠTALÁCIA

Inštalácia sa musí vykonať v súlade s aktuálnymi platnými normami a predpismi. Inštaláciu musí vykonávať iba špecializovaný personál s príslušným oprávnením.

Požiadavky na skrinku

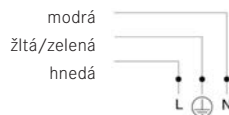
- ✓ Zložky vstavaných jednotiek (umelé hmoty a dyhové drevo) musia byť spojené teplovzdornými lepidlami (min. 100 °C):
 - Použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže mať za následok deformácie a oddeľovanie.
- ✓ Skrinka musí poskytovať dostatok miesta na elektrické prípojky rúry.
- ✓ Skrinka musí byť dostatočne pevná na to, aby uniesla rúru.
- ▷ Rúra sa musí bezpečne nainštalovať do vytvoreného priestoru.
- ▷ Rúru možno nainštalovať do vertikálnej skriňovej zostavy alebo pod pultovú dosku modulárnej zostavy, pokiaľ sa zabezpečí dostatočná ventilácia.

Elektrické pripojenie

Rúry FRANKE sa dodávajú s trojpólovým napájacím káblom s voľnými svorkami.

Pripojenie pólov voľných svoriek sa dodržuje:

Hnedá = vedenie
Modrá =
neutrálna
Žltá/zelená =
uzemnenie



- ▶ Ubezpečte sa, že charakteristiky elektrického systému domácnosti (napätie, maximálny výkon a prúd) sú kompatibilné s charakteristikami rúry.

Ak má byť rúra trvale pripojená k napájaciemu zdroju:

- ▶ Nainštalujte zariadenie, ktoré zabezpečí odpojenie od zdroja napájania so vzdialenosťou kontaktov (min. 3 mm) umožňujúcou úplné odpojenie v podmienkach prepätia kategórie III.
- ▶ Zabezpečte nasledovné:
 - ✓ Zástrčka a zásuvka sú vhodné pre 16 A prúd.
 - ✓ K zástrčke a zásuvke je ľahký prístup a sú umiestnené tak, aby pri vyťahovaní zástrčky nebola prístupná žiadna časť pod prúdom.
 - ✓ Po namontovaní v skrinke sa rúra neopiera o zástrčku.
 - ✓ Pri výmene napájacieho kábla sa používa kábel 3 × 1,5 mm² typu H05VV-F.

PREVÁDZKA

Táto rúra kombinuje výhody „statických“ rúr s prirodzenou konvekciou s modernými „ventilátorovými“ rúrami. Je to veľmi univerzálny spotrebič, ktorý umožňuje bezpečný a ľahký výber z 8 rôznych metód prípravy jedla. Pomocou gombíkov A a D na ovládacom paneli môžete zvoliť požadované programy a teplotu. Pre najlepšie využitie rúry Franke sa riadte tabuľkou na strane 53.

CHLADIACI VENTILÁTOR

Na zníženie teploty pri dverkách, na ovládacom paneli a bokoch je rúra Franke vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje, keď je rúra horúca. Keď je ventilátor zapnutý, vzduch fúka z prednej strany rúry medzi predným panelom a dverkami rúry. Špeciálna pozornosť sa venovala tomu, aby vystupujúci vzduch nerušil kuchynské prostredie a hlučnosť bola minimálna.

Na ochranu kuchynskej linky ventilátor beží aj do pečenia, kým rúra dostatočne nevychladne.



Osvetlenie rúry

Tento symbol zodpovedá zapnutiu osvetlenia rúry bez aktivácie akéhokoľvek zohrievania. Táto možnosť je vhodná na čistenie rúry, keď je vypnutá, aby bolo vidieť vnútorný priestor rúry.

ODMRAZOVANIE

Na rozmrazovanie potravín sa odporúča nasledujúci postup:

- ▶ Nastavte volič programov (A) do polohy „GRIL S VENTILÁTOROM“.
- ▶ Gombík termostatu (D) nastavte na 0 °C.

Programy pečenia



HORNÉ A DOLNÉ TEPLO

Zdrojom tepla je horný (strop) vyhrievací článok a dolný (dno) vyhrievací článok. Toto je tradičná funkcia pečenia, ktorá zabezpečuje rovnomerné pečenie na jednej úrovni.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 275 °C.



S VENTILÁTOROM

Je aktivovaný horný a dolný vyhrievací článok a ventilátor vnútri rúry. Stále a jednotné teplo pečie a zapeká jedlo rovnomerne. Je možné pripravovať rôzne jedlá zároveň maximálne na 2 úrovniach.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 275 °C.



JEMNÉ TEPLO

Zapne sa kruhový vyhrievací článok a spustí sa ventilátor. Stále a rovnomerné teplo pečie a zapeká jedlo rovnomerne. Zároveň možno pripravovať rôzne jedlá za podmienky, že teploty ich prípravy sú podobné. Toto je najjemnejší dostupný typ pečenia s ventilátorom a je ideálny na prípravu koláčov a zákuskov a umožňuje používať naraz tri úrovne.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 275 °C.



CHLIEB

Je aktivovaný kruhový, horný aj dolný výhrevný článok a ventilátor. Je to jedna z najvýkonnejších funkcií pečenia a distribúcia tepla je vyššia naspodku, čo je ideálne pre pečenie väčšiny typov a veľkostí chleba. Odporúčame používať úrovne 3–4–5. Môže sa tiež používať na rýchle dosiahnutie želanej teploty, po čom môžete zvoliť iný dostupný program.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 275 °C.



GRIL

Zapne sa grilovací výhrevný článok v hornej časti rúry. V tomto prípade pri povrchovom pečení s rýchlym vyžarovaním zostane mäso vnútri mäkké; gril možno použiť aj na rýchle opečenie až 9 krajcov chleba. Rúra Franke je určená na grilovanie s dvierkami zatvorenými.

Poznámka: Pri používaní je grilovací výhrevný článok veľmi horúci; dávajte pozor, aby ste sa ho pri manipulácii s jedlom v rúre náhodou nedotkli. Franke v každom prípade navrhla otvor rúry tak, aby boli ruky čo najviac chránené.

Gombík termostatu (D) by mal byť normálne nastavený na max. 200 °C, možno však nastaviť aj nižšiu teplotu a v takom prípade bude grilovanie pomalšie.



GRIL S VENTILÁTOROM

Zapne sa grilovací výhrevný článok v hornej časti rúry a ventilátor. Kombinuje jednosmerné vyžarovanie tepla s cirkuláciou vhaňaného vzduchu vnútri rúry. Zabraňuje to tomu, aby sa povrch jedla spálil, a umožňuje preniknutie tepla hlbšie. Vynikajúce výsledky dosiahnete s použitím turbogrilu pre zmiešané mäsové a zeleninové kebab, klobásy, rebierka a jahňacie rezne, kurča na ražni, prepeličky so šalviou, bravčové rezne a pod.

Gombík termostatu (D) by mal byť normálne nastavený na max. 220 °C, možno však nastaviť aj nižšiu teplotu a v takom prípade bude grilovanie pomalšie.



ÚSPORA ENERGIE

Je aktivovaný kruhový a horný výhrevný článok a ventilátor. Je to jedna z najmenejších funkcií pečenia a distribúcia tepla je vyššia v strede a v hornej časti rúry; nie je preto vhodná pre všetky typy pečenia, ale je ideálna na krehké jedlá malého/stredného formátu z odpaľovaného/lineckého cesta.

Odporúčame používať úroveň 3.

Tento typ vyhrievania sa používa na definovanie triedy energetickej účinnosti a spotreby energie v režime recirkulácie vzduchu.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 275 °C.



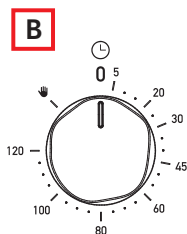
SÚBEŽNÉ VARENIE

Pri tejto funkcii sa zapína kruhový výhrevný článok spolu s čiastočnou aktiváciou horného a dolného výhrevného článku a ventilátora. V porovnaní s predchádzajúcou funkciou je to výkonnejší a rýchlejší spôsob, ako dosiahnuť požadovanú teplotu; v kombinácii s rovnomernou distribúciou tepla je ideálny na pečenie mäsa a rýb a zapekanie cestovín s využitím až 3 úrovní.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 275 °C.

Mechanický programovač pečenia

(obr. 1a)




Časovač ukončenia pečenia (B)

Časovač ukončenia pečenia je praktické zariadenie, ktoré automaticky rúru vypne v nastavenom čase v intervale 1 až 120 minút.

- ✓ Ak chcete používať časovač ukončenia pečenia, musíte natiahnuť zvonček otočením gombíka (B) o takmer celý jeden kruh v smere hodinových ručičiek; potom otočením naspäť nastavte želaný čas zarovnaním čísla zodpovedajúceho minútam s pevnou značkou na prednom paneli.

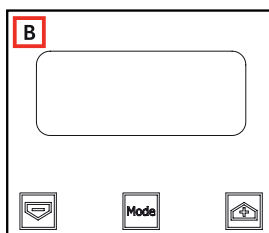
- Na konci nastaveného času sa ozve zvonček a rúra sa automaticky vypne.

Poznámka: Rúra aj po vypnutí dlho zostane horúca s teplotou zhruba takou, aká bola nastavená; preto aby sa jedlo neprepieklo alebo nespáľilo, odporúča sa vybrať ho z rúry.

Poznámka: Ak chcete používať rúru v manuálnom režime, t. j. bez použitia časovača ukončenia pečenia, zarovnajzte ukazovateľ gombíka (B) s pevným symbolom  na prednom paneli. Keď je rúra vypnutá, programovač ukončenia pečenia možno použiť ako normálny časovač.

Digitálny programovač pečenia

(obr. 1b)



Umožňuje programovať rúru v nasledujúcich režimoch:

- odložený začiatok pečenia s nastaveným trvaním,
- okamžitý začiatok pečenia s nastaveným trvaním,
- časovač.

Nastavenie digitálnych hodín

Po pripojení spotrebiča k sieti alebo po výpadku prúdu bude na displeji blikať: „0.00“.

- ▶ Na zopár sekúnd stlačte spolu tlačidlá + a -. Aktuálny čas možno nastaviť tlačidlami + a -, pričom bodka medzi hodinami a minútami bliká.
 - Ak je zvolený režim nastavenia času, keď je aktívny automatický program, automatický program sa zruší.

Prípadné úpravy času možno urobiť zopakovaním vyššie opísaných krokov.

Úprava frekvencie zvukového signálu

Frekvenciu zvukového signálu možno zmeniť, ak nie je naprogramovaný cyklus pečenia (preto displej zobrazuje aktuálny čas).


- ▶ Stlačte naraz tlačidlá + a - (z ponuky úpravy času).
- ▶ Pre úpravu frekvencie zvukového signálu stlačte Režim alebo Nastavenie.
- ▶ Frekvenciu zvukového signálu možno upraviť opakovaným stláčaním tlačidla Režim alebo Nastavenie; na displeji sa zobrazí „ton1“, „ton2“, „ton3“.


Manuálna prevádzka rúry

Po nastavení času sa programovač automaticky prepne na manuálny režim.

Spustenie odloženého pečenia s nastaveným trvaním

- ▶ Keď je nastavený aktuálny čas, dva razy stlačte tlačidlo Režim alebo Nastavenie, aby ste nastavili trvanie.
- ▶ Potom stlačte znova a nastavte čas ukončenia pečenia.
- ▶ Pomocou tlačidiel + a - nastavte požadovaný čas.
 - Počas výberu režimu nastavenia trvania alebo času ukončenia symbol **Auto** zostane svietiť.
 - Po nastavení trvania programu čas ukončenia nemožno skrátiť.
 - Podobne po nastavení čas ukončenia nemožno predĺžiť čas trvania.
 - Nastavením času ukončenia a trvania sa definuje čas spustenia programu nasledovne:

čas spustenia = čas ukončenia – trvanie.
 - Po nastavení trvania a času ukončenia displej stále ukazuje čas ukončenia.
 - Program sa spustí, keď sa aktuálny čas zhoduje s časom spustenia: symbol **Auto** svieti trvale a symbol  začne blikať.
 - Po začatí pečenia sa na displeji zobrazuje odpočítavanie. Ak je zvolený iba čas ukončenia pečenia (trvanie = 0), pečenie sa začne a displej zobrazuje odpočítavanie.


- Symbol **Auto** zostane svietiť počas čakania na odložený štart a po celý čas pečenia.
- Symbol  bliká počas čakania na odložený štart a svieti trvale, keď sa začne pečenie.
- Na konci pečenia sa ozve zvukový signál; ak ho chcete vypnúť, stlačte **Nastavenie** alebo nechajte signál doznieť.

Poloautomatický program s trvaním alebo časom ukončenia


Nastavenie času programu

- ▶ Ak chcete zvoliť trvanie programu alebo čas ukončenia, dva razy stlačte tlačidlo Režim alebo Nastavenie a pomocou tlačidiel + a - nastavte želaný čas.
 - Počas režimu úpravy trvania alebo času ukončenia príslušný symbol **Auto** bliká.
 - Po nastavení trvania programu čas ukončenia nemožno skrátiť. Podobne po nastavení čas ukončenia nemožno predĺžiť čas trvania.

Prebiehajúci program

- Keď prebieha automatický program (a preto je aktívna funkcia pečenia), symbol **Auto** zostáva svietiť a na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas pečenia vo forme odpočítavania. Aj symbol  zostáva svietiť.

Automatické ukončenie programu

- Po uplynutí trvania programu alebo dosiahnutí času ukončenia príslušný symbol  zhasne.
- Na konci automatického programu symbol **Auto** bliká, na displeji sa zobrazí „End“ ozve sa prerušovaný zvukový signál (ktorý možno zastaviť stlačením **Nastavenie**).

Funkcia časovača

Časovač umožňuje nastavenie času, od ktorého sa začne odpočítavanie. Táto funkcia rúru nezapína ani nevypína, spustí len zvukový alarm po uplynutí času.

- ▶ Jeden raz stlačte tlačidlo Režim alebo Nastavenie; na displeji sa zobrazí:



- Symbol zvončeka bliká, potom možno trvanie alarmu nastaviť pomocou tlačidiel + a -. Keď je táto funkcia aktívna, symbol zvončeka zostane svietiť a na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas (odpočítavanie).
- Na konci času sa ozve zvukový signál (ktorý možno zastaviť stlačením **Nastavenie**).

Úprava/vymazanie údajov

- ▶ Nastavené údaje možno kedykoľvek zmeniť stlačením tlačidiel + a - naraz.
 - Zrušenie trvanie pečenia automaticky ukončí funkciu a naopak.
 - V prípade naprogramovanej operácie spotrebič neakceptuje časy ukončenia pečenia pred časmi začiatku pečenia, ktoré navrhne sám spotrebič.

Poznámka: Rúra aj po vypnutí dlho zostane horúca s teplotou zhruba takou, aká bola nastavená; preto aby sa jedlo neprepieklo alebo nespáľilo, odporúča sa vybrať ho z rúry.

Prvé zapnutie



- ▶ Pri prvom použití rúry ju najprv zapnite prázdnu s gombíkom teploty nastaveným na maximum aspoň na 40 minút a miestnosť vyvetrajte.
 - Prípadné pachy počas tejto operácie sú dôsledkom vyparovania látok použitých na ochranu rúry v čase medzi výrobou a inštaláciou.
 - Po 40 minútach sa rúra automaticky vypne, po vychladnutí bude pripravená na použitie.







Odporúčania

- ▷ Pre úspešné pečenie nikdy nevkładajte jedlá do rúry, keď je studená; počkajte, kým dosiahne nastavenú teplotu.
- ▷ Počas pečenia nikdy neumiestňujte hrnce alebo nádoby priamo na dno rúry.
- ✓ Postavte ich nad grily alebo priložené odkvapkávacie nádoby na jednu z 5 dostupných úrovní;
 - ak tak neurobíte, môže to poškodiť smalt.
- ▷ Nikdy neprikrývajte steny rúry alobalom, najmä v spodnej časti priestoru na pečenie.
- ▷ Všetky opravy musia vykonávať špecializovaní pracovníci s oprávnením. Obráťte sa na najbližšie servisné stredisko a žiadajte iba originálne náhradné diely.
- ▷ Vaša rúra Franke používa špeciálny smalt, ktorý sa ľahko udržuje čistý, odporúča sa však čistiť ju často, aby sa nečistoty a zvyšky predchádzajúceho pečenia nepripekli.
- ▷ Samočistiace panely (ak sú vo výbave) možno čistiť mydlom a vodou (pozri pokyny na čistenie).

Poznámka: Pred zapnutím rúry si prečítajte pokyny k časovaču (pozri stranu 52).

TABUĽKA VARENÍ

Funkcia	Recept	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň police (zospodu)	Predohrev	Teplota (°C)	Čas (min.)
HORNÉ A DOLNÉ TEPLO 	Lasagne s mäsom alebo zeleninou	1	3	áno	200	25 - 40
	Jahňacina so zemiakmi	1	3	áno	190	75 - 90
	Tefacie rezance s olivami	1	3	áno	160	25 - 35
	Bravčové v mlieku	1	3	áno	170 na 30' + 180 na 30'	
	Plnené kuracie roľky	0,4	3	áno	180	10 - 15
	Ryba pečená v celku	1	2 - 3	áno	180 - 190	35 - 45
	Ryba v alobalu s citrusovým ovocím	0,6	3	áno	200	20 - 25
	Tenká pizza	0,250	2	áno	200	15
	Sušienky	0,4	3	áno	180	25
	Snehové pusinky	0,1	3	áno	75	120
Syrový koláč (cheesecake)	0,250	3	áno	160	60	
S VENTILÁTOROM 	Bocconcini zo zemiakov, syra a slaniny	pc 12	3	áno	180	30
	Plnené palacinky	pc 8	4	áno	190	5 - 7
	Zapekaný sendvič s mozzarellou	0,2	2	áno	190	15 - 20
	Pečené zemiaky	1	3	áno	200	50 - 60
	Baklažán zapekaný s parmezánom	1,5	3	áno	200	35 - 45
	Rebierka s bielym vínom a feníkom	1	2	áno	160	25 - 30
	Anglický rozbíť	1	3	áno	220 na 15' + 180 na 10'	
	Kuracie stehienka s horčicou a slaninou	1	3	áno	180	40
	Pizza focaccia	0,5	3	áno	200	25
	Focaccia	1	2	áno	180	20
	Mrazená pizza	0,750	2 (R) - 4 (F)	áno	200	11
	Mrazené croissanty	0,6	3	áno	170-180	20 - 25

	JEMNÉ TEPLLO	Ryžové krokety	0,5	3	áno	200	30 - 35	
	Zapekané vajíčka s lososom	Pc 4	2	áno	180	16 - 20		
	Kurča na pivo	1	1	áno	190	55 - 60		
	Kiš so zeleninou a slaninou	1	3	áno	180	50		
	Slivkový koláč	1,5	2	áno	160	60 - 70		
	Mäkké koláče	0,4	2	áno	165	30		
	Ovocné/džemové koláče	1	3	áno	160	15 - 25		
	CHLIEB	Vídiecky peceň	1	4	áno	230 na 25' + 180 na 25'		
	Chlebová placka	1	4	áno	230 na 10' + 180 na 10'			
	Ciabatta	1	5	áno	230 na 15' + 180 na 15'			
	Vianočka	1	5	áno	180	30-35		
	Sendvič	1	5	áno	180	13		
Čokoládový puding	Pc 8-10	3	no	210	9-10			
	GRIL	Omeleta so slaninou	0,5	4	áno	170-180	15 - 17	
	Muše s maslom a brandy	Pc 12	4	áno	190	10		
	Cestoviny s gorgonzolou a orechmi	0,350	5	áno	220	3 - 5		
	Gnocchi pasticciati alla romana	0,250	5	áno	200	18 - 20		
	Pečené garnáty							
	Plnená gratinovaná zelenina	Pc 32	4	áno	200	10 - 15		
	Pikantné kuracie krídelká	0,8	4	áno	180	60		
	Krevety na ražni	1	4	áno	180	45 - 47		
	Ražniči	0,5	4	áno	190	15 - 20		
		0,5	3	áno	200	20		
	GRIL S VENTILÁTOROM	Slanina s citrusovým ovocím	1	4	áno	200 na 45' + 150 na 60'		
	Mrazené krúžky z kalmára	0,6	3	áno	170	10		
	Zeleninové lupienky	1	4	áno	170	20 - 25		
	Kúsky kurčata s kukuričnými vločkami	1	2	áno	170	42 - 46		
	Chlieb s plnkou	0,4	4	áno	180	25 - 30		
	Klobásky	0,5	3	áno	180	25 - 30		
	Kúsky rýb	0,6	4	áno	200	8 - 10		
		ÚSPORA ENERGIE	Chlebové tyčinky	0,250	3	áno	180	12-14
		Mini záviný sladké alebo pikantné	Pc 16	3	áno	180	18-21	
Slané muffiny		Pc 16	3	áno	200	28-30		
Jablkové koláče z krehkého cesta		0,450	3	áno	190	16-18		
Omeleta s ricottou a špenátom		0,7	3	áno	160	25-27		
Quiche Lorraine		Pc 1	3	áno	190	35		
	SÚBEŽNÉ VARENIE	Pečená zelenina	1	2 - 3	áno	180	60	
	Zeleninový koláč	1	2 - 3	áno	170	35-45		
	Kúsky kráľika	1	3	áno	180-185	40		
	Kurča v celku	1	2	áno	180	60		
	Bravčové rezne s pomarančmi	1	2	áno	200	60		
	Rybacie rolky	0,2	2	áno	160	8 - 10		
	Mäsové rolky s citrónom	0,8	3	áno	160 - 170	10 - 12		
	Slané ryby	1	3	áno	170	40 - 45		
	Pikantné koláče	0,5	3	áno	190	40 - 50		
	Veterník so šľahačkou	0,3	2	áno	180	20 - 25		

Poznámka: Údaje v tabuľke sú výsledkom testov pečenia, ktoré vykonal tím profesionálnych kuchárov. Majú byť len návodom a možno ich meniť podľa osobného vkusu. Legenda: R = Rošť; F = rovný plech na odkvapkavanie

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred vykonaním akéhokoľvek čistenia alebo údržby:

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

Všeobecné odporúčania

Škvryny na dne rúry z rozličných produktov varenia (omáčky, cukor, proteíny a tuk) sú vždy spôsobené rozliatím a šplachnutiami. K šplachnutiam dochádza v priebehu varenia a zvyčajne sú dôsledkom varenia pri príliš vysokých teplotách. K rozliatiu dochádza, keď sú nádoby na varenie príliš malé, alebo v dôsledku nesprávneho odhadu nárastu objemu počas varenia. Týmto problémom sa môžete vyhnúť, ak budete používať na pečenie hlboké nádoby alebo smaltovaný pekáč dodávaný s rúrou.

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

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

Hydrolytické čistenie

Na hlbšie čistenie rúry (po každom použití) sa odporúča nasledujúci postup:

- ▶ Volič režimu činnosti otočte do polohy „HORNÝ A SPODNÝ OHREV“.
- ▶ Volič teploty nastavte na 70 °C.
- ▶ Priamo na dno rúry bez plechu na pečenie nalejte 0,3 l demineralizovanej vody.
- ▶ Po cca dvadsiatich minútach zvyšky jedla na smalte zmäknú a môžete ich zotrieť vlhkou handričkou.

Čistenie vnútorného priestoru rúry

Akkoľvek škvryny je jednoduchšie odstrániť, kým je rúra ešte teplá a škvryny sú čerstvé.

- ▷ Aby sa predišlo popáleninám, presvedčte sa, že je rúra na dotyk studená.
 - ▶ Smaltové povrchy a vnútorný priestor rúry čistite horúcou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom.
 - ▶ Po vyčistení všetky časti rúry dôkladne osušte.

Čistenie dvierok rúry

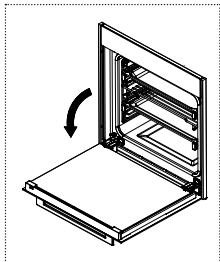
- ▷ Pred začatím čistenia sa ubezpečte, že rúra je studená.

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

- ▶ Na sklenené povrchy používajte značkové čistiadlo na sklo.
- ▶ Po vyčistení všetky časti rúry dôkladne osušte.

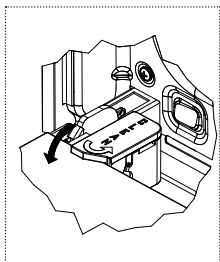
Vybratie dvierok rúry

- ▶ Úplne otvorte dvierka rúry.

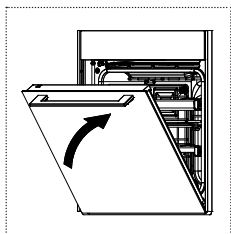


Závesy sú vybavené dvomi pohyblivými zámkami.

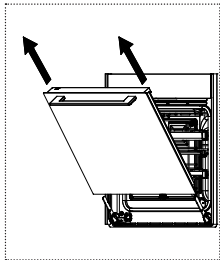
- ▶ Na uvoľnenie závesu zdvihnite zámku a podržte dvierka na bokoch vedľa závesov.
- ▶ Otočte dva háčiky blokov smerom dole.



- ▶ Zaisťte, že háčiky blokov sú úplne otočené smerom dole.
- ▶ Zatvorte dvierka spoločne.



- ▶ Potiahnite dvierka smerom von.



Montáž dvierok rúry

Po čistení sa dvierka rúry musia namontovať späť.

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

UPOZORNENIE! Poškodenie rúry v dôsledku nesprávnej manipulácie!

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

- ▶ Zatvorte dvierka rúry.

Čistenie sklenených panelov dvierok rúry

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

Dvierka rúry majú 3 sklenené panely:

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

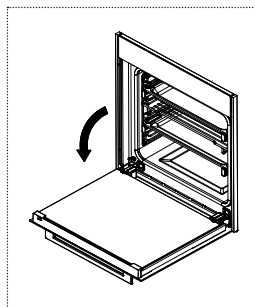
Vnútorný sklenený panel a prostredný sklenený panel sa dajú vybrať na čistenie.

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

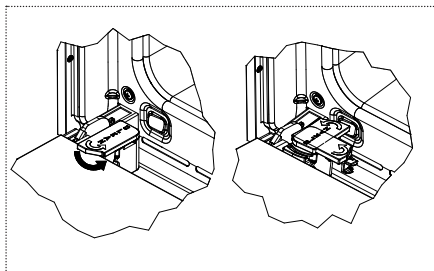
Vybratie vnútorného skleneného panelu z dvierok rúry a jeho vyčistenie

- ▷ Pred začatím čistenia sa ubezpečte, že rúra je studená.

- ▶ Úplne otvorte dvierka rúry.



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



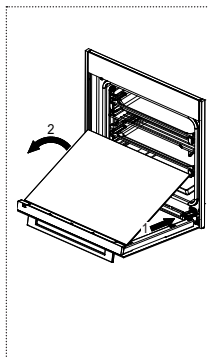
- Ubezpečte sa, že ste čierne bloky úplne otočili .
- Bloky s kliknutím zapadnú do svojej polohy.

UPOZORNENIE! Poškodenie rúry v dôsledku nesprávnej manipulácie!

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

- ▷ Nikdy sa nepokúšajte zatvoriť rúru, keď jeden alebo obidva bloky čiastočne alebo úplne uvoľnili sklenený panel.
- ▶ Opatrne potlačte vnútorný sklenený panel (1) smerom k rúre. Potom zdvihnite vnútorný sklenený panel (2).

- Dva čierne bloky zabránia zatvoreniu dvierok.



- ▶ Vyčistite vnútorný sklenený panel.

Vytiahnutie a čistenie prostredného skleneného panelu dvierok rúry

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

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

Vytiahnutie a vyčistenie horných líšt sklenených panelov

Aby sa zabezpečilo dôkladnejšie vyčistenie, dajú sa odstrániť horné líšty dvierok rúry.

Horné líšty sú pripevnené dvomi skrutkami.

Jedna je v pravom hornom rohu a druhá v ľavom hornom rohu na vnútornej strane dvierok rúry. Horné líšty sa dajú vytiahnuť iba po vybratí vnútorného skla.

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

Montáž sklenených panelov

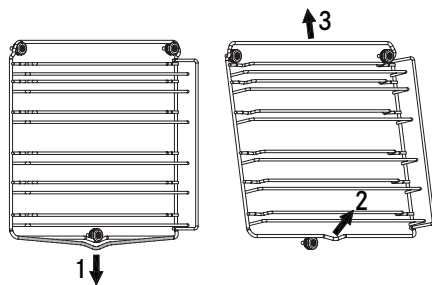
Správnú polohu inštalovaných sklenených panelov ukazuje výraz **TEMPERED GLASS (TEMPEROVANÉ SKLO)**, ktorý musí byť dokonale čitateľný.

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

Čistenie bočných rámov

Ak chcete bočné rámy dôkladne vyčistiť, môžete ich vybrať z rúry.

Vybratie bočných rámov

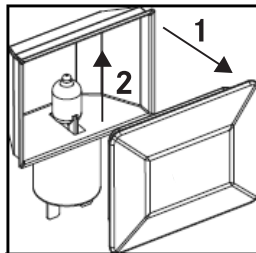


- ▶ Ohnite priečnik zachytený vo fixačnom puzdre smerom dole a vytiahnite ho z drážky.
- ▶ Potlačte bočný rám smerom hore a odopnite ho z dvoch horných háčikov.

Čistenie

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

Výmena svetla v rúre



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

- Odolnosť voči teplote: 300°C
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
- Výkon: 2 x 25 W
- Pripojenie: G9

UPOZORNENIE! Poškodenie svetla v dôsledku nesprávnej manipulácie!

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



VÝSTRAHA! Možnosť úrazu elektrickým prúdom!

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



VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom v dôsledku nesprávnej manipulácie!

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie	220 V – 240 V, 50/60 Hz
Celkový výkon a menovitý prúd poistky	2850 W/16 A
Napájacie a ohrievacie prvky	
Hviezdicový motor	27 W
Žiarovka	25 W (2 x)
Tangenciálny ventilátor	17 W
Ohrievací prvok, vrchný	520 W/124 V
Ohrievací prvok, spodný	1250 W
Ohrievací prvok, gril	2100 W
Kruhové výhrevné články	2000 W

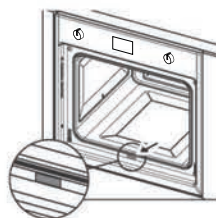
PODPORA

V prípade akýchkoľvek problémov s prevádzkou sa obráťte na servisné stredisko Franke (pozri pripojený zoznam).

Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.

Uveďte:

- typ poruchy
- model spotrebiča (Art./COD.);
- sériové číslo (S.N.)



Tieto informácie nájdete na údajovom štítku spotrebiča na záručnom liste.

LIKVIDÁCIA

Informácie pre používateľov



Príslušný symbol na zariadení alebo obale znamená, že sa zariadenie nemôžete likvidovať s komunálnym odpadom.

Správnou likvidáciou zariadenia pomôžete zabrániť škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie.

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

Vyradené zariadenia likvidujte na špeciálnom zbernom mieste pre elektrické a elektronické zariadenia.

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

Symbol preškrtnutého smetného koša na spotrebiči znamená, že sa produkt na konci svojej životnosti nesmie likvidovať s komunálnym odpadom.

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

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

Informácie pre skúšobné ústavy

Na vypočítanie objemu vyberte vnútorné bočné bežce, ak sú nainštalované (podľa noriem 2009/60350-50304/EN).

TESTOVANÉ JEDLÁ

V súlade s normou EN/IEC 60350
Tieto tabuľky boli vypracované pre kontrolné orgány s cieľom uľahčiť preskúšanie a otestovanie rozličných zariadení.

Ako čítať tabuľku varení

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

Časy varenia sa vzťahujú na vloženie surovín do rúry, bez predohrevu (ak sa vyžaduje). Teploty a časy varenia sú približné hodnoty a závisia od kvality potravín a type príslušenstva.

Na začiatku používajte odporúčané hodnoty a neskôr, ak výsledok tepelnej úpravy nie je taký, aký sa očakáva, predĺžte alebo skráťte čas. Odporúčame používať dodané príslušenstvo, tortové formy a plechy podľa možnosti z tmavého kovu. Riadte sa výberovou tabuľkou, ktorá vymenúva dodané položky, ktoré sa umiestňujú na rozličných úrovniach.

Súbežné varenie odlišných jedál

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

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo/ Poznámky
Linecké cesto (max. 1 úroveň)	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	ÁNO	3	150	30-40	Úroveň 3: Plytký odkvapkávací plech
	S VENTILÁTOROM	ÁNO	3	140	34-40	Lev. 3: Plytký odkvapkávací plech
Malé koláče	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	ÁNO	2	160	25-30	Lev. 2: Hlboký odkvapkávací plech
	PEČENIE S VENTILÁTOROM	ÁNO	3	175	15-20	Lev. 4: Hlboký odkvapkávací plech
	S VENTILÁTOROM	ÁNO	3-5	160	15-22	Lev. 3: Plytký odkvapkávací plech Lev. 5: Hlboký odkvapkávací plech
Piškótové cesto bez tuku	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	ÁNO	2	170	23-30	Lev. 2: Plech na pečenie na grile
	PEČENIE S VENTILÁTOROM	ÁNO	2	170	25-30	Lev. 2: Plech na pečenie na grile
Jablkový koláč	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	ÁNO	2	190	45-55	Lev. 2: Plech na pečenie na grile
	CHLIEB	ÁNO	1	180	58-65	Lev. 1: Plech na pečenie na grile
Dva jablčné koláče	CHLIEB	ÁNO	2	180	48-55	Lev. 2: two baking tins on grill
Kysnuté buchty	HORNÉ/BOČNÉ TEPLO	ÁNO	2	165	25-30	Lev. 2: Plech na pečenie na grile
	PEČENIE S VENTILÁTOROM	ÁNO	2	165	28-35	Lev. 2: Plech na pečenie na grile
Grilovanie		Ak pečiete jedlo priamo na grile, na spodnú policu vložte odkvapkávaciu nádobu. Takým spôsobom môžete zachytávať zvyšky z pečenia a udržať rúru čistú.				
Hrianka* (predhrievanie 5 min)	GRIL	ÁNO	5	Lev. 4	2-3	Lev. 5: Grill
Burgery ** (bez predhrievania)	FAN GRILL	NO	4	Lev. 3	25-30	Lev. 4: Grill Lev. 3: Odkvapkávací plech
* počas pečenia dverka neotvárajte.						
** po 15 min. obráťte.						

CUPRINS

Informații privind manualul	62	Pornirea aparatului pentru prima dată	72
Utilizarea prevăzută	63	Sugestii	72
Informații de siguranță	63	Tabel de preparare termică	73
Întreținere și curățare	65	Curățare și întreținere	74
Reparații	65	Recomandări generale	74
Scoaterea din funcțiune	66	Curățarea panourilor de sticlă ale ușii cuptorului	76
Informații privind economisirea energiei	66	Curățarea ramelor laterale	77
Privire de ansamblu	66	Înlocuirea lămpii cuptorului	77
Instalare	67	Date tehnice	78
Racordarea electrică	67	Asistență	79
Operare	68	Evacuare ca deșeu	79
Programe de preparare termică	68	Preparate testate	80
Programator mecanic al preparării termice	70	Consultarea tabelului de preparare termică	80
Programator digital al preparării termice	70		

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 publicării.

- ▶ 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.
	Condiția ce trebuie îndeplinită înainte de efectuarea acțiunii descrise în continuare.



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 operarea eficientă și în siguranță a acestui aparat electric:

- ▷ Contactați numai centrele de service autorizate.
- ▷ Nu modificați niciuna dintre dotările acestui aparat.



Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiența și cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, fără supraveghere.

Acest aparat nu este o jucărie.

- ▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea aparatului.
- ▷ Nu lăsați copiii să atingă aparatul sau panoul de comandă al acestuia pe durata utilizării sau imediat după.

ATENȚIE: pentru a evita pericolul datorită resetării accidentale a siguranței termice, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv de comutare extern, de genul unui cronometru, și nici nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit cu regularitate de către utilitate.

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



Pericol de arsuri!

- ▷ În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie acordat atenție să se evite atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie

lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.



Pericol de arsuri!

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

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

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

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

Instalare și amplasare corespunzătoare

Nu lăsați copiii să se apropie de aparat și de ambalajul acestuia.

Dacă acest cuptor rămâne permanent conectat la sursa de curent electric:

- ▷ Asigurați-vă ca aparatul este montat numai de service-ul pentru clienți, un electrician sau de către personal instruit care deține cunoștințele/studiile necesare.
- ▷ Asigurați-vă că aparatul este conectat direct la priză.
- ▷ Asigurați-vă că la conectarea aparatului nu au fost utilizate adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus agenților atmosferici (ploaie, soare).



Pericol de moarte!

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

Utilizarea corespunzătoare

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



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

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



Pericol de arsuri!

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



Pericol de electrocutare din cauza aparatului defect!

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



Pericol de electrocutare!

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

Întreținere și curățare

Înainte de întreținere sau curățare:

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



Pericol de electrocutare din cauza pătrunderii de lichide!

Aparatul conține componente electrice.

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

Reparații

- ▷ Nu permiteți 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

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 **ASISTENȚĂ VENTILATOR**

consumă mai puțină energie decât celelate funcții de preparare termică disponibile.

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

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

PRIVIRE DE ANSAMBLU

A. Buton selector de programe

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

B. Programator

Cuptoarele Franke au diferite sisteme de administrare și comandă a timpului de coacere, consultați pagina 70 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)

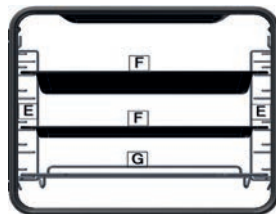
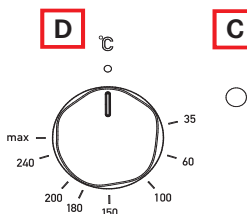
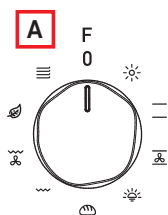
Utilizat pentru stabilirea temperaturii necesare pentru tipul de mâncare ce trebuie preparată termic, păstrând temperatura constantă pe durata preparării. Pentru a selectat temperatura necesară rotiți-l în sens orar aducând indicatorul la cifra corespunzătoare. Temperatura max. este aprox. 275 °C.

E. Ghidaje pentru grătar și tava de scurgere

Utilizate pentru poziționare corectă a grătarelor și tăvilor de scurgere în cele 6 poziții predefinite (de la 1 la 6 începând de jos); tabelul de preparare termică (pagina 73) 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”.



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

Instalarea trebuie să se desfășoare în conformitate cu standardele și reglementările în vigoare. Instalarea trebuie efectuată numai de către personal specializat autorizat.

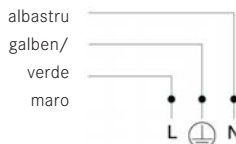
Condiții pe care trebuie să le îndeplinească baza de montare

- ✓ Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adeziivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C):
 - Materialele și produsele adezive necorespunzătoare pot cauza deformarea și detașarea pieselor.
- ✓ Dulapul trebuie să asigure suficient spațiu pentru conexiunile electrice ale cuptorului.
- ✓ Dulapul trebuie să fie suficient de robust pentru a rezista la greutatea cuptorului.
- ▷ Cuptorul trebuie să fie montat sigur în lăcașul său.
- ▷ Cuptorul poate fi instalat într-o unitate casnică tip coloană sau sub blatul unei unități modulare, cu condiția să se asigure o ventilație corespunzătoare.

Racordarea electrică

Cuptoarele FRANKE sunt livrate împreună cu un cablu de alimentare tri-polar cu terminale libere.

Polaritățile de conectare ale terminalelor libere sunt respectate:
 Maro = Linie
 Albastru = Neutru
 Galben/verde = Pământ



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

Dacă acest cuptor rămâne permanent conectat la sursa de curent electric:

- ▶ Instalați un aparat ce permite deconectarea de la sursa de curent electric, având distanța între contacte (3 mm) care să asigure decuplarea completă în condiții de supratensiune categoria III.
- ▶ Verificați următoarele:

- ✓ Ștecherul și priza sunt adecvate pentru curent electric de 16 A.
- ✓ Ștecherul și priza sunt astfel poziționate, încât se poate ajunge cu ușurință la ele, iar ștecherul poate fi inserat sau îndepărtat fără contact direct.
- ✓ Atunci când este montat într-un combină, cuptorul nu trebuie să se sprijine pe ștecher.
- ✓ Un cablu 3 x 1,5 mm² de tip H05VV-F se utilizează atunci când se înlocuiește cablul de putere.

OPERARE

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 8 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 73.

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.

Dezghețare

Pentru dezghețarea alimentelor se recomandă următoarea procedură:

- ▶ Setati butonul selector de programe (A) în poziția „Grătar cu ventilator”.
- ▶ Setati butonul termostatului (D) la 0°C.

Programe de preparare termică



ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT (TOP & BOTTOM)

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.

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



CU ASISTENȚĂ 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 găsite simultan utilizând maxim 2 nivele.

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



ÎNCĂLZIRE MODERATĂ

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

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



PÂINE

Elementele de încălzire circular, superior și inferior precum și ventilatorul sunt activate. Aceasta este una din cele mai puternice funcții de preparare termică și distribuția căldurii este mai mare în partea inferioară, condiție ideală pentru prepararea termică a majorității tipurilor și mărimilor de pâine. Recomandăm utilizarea nivelurilor 3-4-5. Poate fi folosită de asemenea pentru a atinge rapid temperatura dorită, după care să fie selectat alt program din cele disponibile.

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



GRILL

Elementul de încălzire a grill-ului de la partea superioară a cuptorului este pornit. În acest caz prepararea termică la suprafață sub radiație rapidă păstrează carnea moale în interior; grill-ul poate fi de asemenea folosit pentru prăjirea rapidă a pâinii 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. 200°C, totuși poate fi setată o temperatură mai scăzută, caz în care pregătirea grătarului va fi mai lentă.



GRILL VENTILAT

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 cotelete 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.



ECONOMISIREA ENERGIEI

Elementele de încălzire circular și superior precum și ventilatorul sunt activate. Aceasta este una din funcțiile cele mai delicate de preparare termică și distribuția de căldură este mai mare în centru și în zona superioară a cuptorului, ceea ce face să nu fie adecvată pentru toate tipurile de preparare termică, dar ideală pentru rețetele delicate bazate pe patiserie în foietaj/Brisé de format mic/mediu. Recomandăm utilizarea nivelului 3. Acest tip de încălzire este utilizat pentru a defini clasa de eficiență energetică și consumul de energie în modul de aer recirculat

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



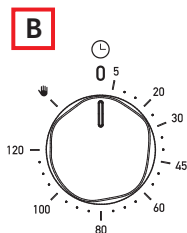
PREPARARE TERMICĂ MULTIPLĂ

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

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

Programator mecanic al preparării termice

(Fig. 1a)



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.

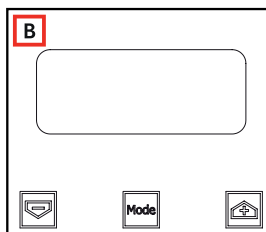
Notă: Cuptorul rămâne fierbinte un timp îndelungat la aproximativ temperatura setată de preparare termică după ce este oprit; din acest motiv este recomandabil de a scoate preparatul din cuptor pentru a evita supracoacerea sau arderea.

Atenție: pentru a utiliza cuptorul cu modul de funcționare manuală, adică excluzând dispozitivul de programare pentru terminarea coacerii (B), 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. 1b)



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“.

- ▶ Apăsăți 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.
- ▶ Setaji timpul necesar cu butoanele + și - .
 - Pe parcursul timpului de desfășurare și a orei de încheiere a ajustării selectării regimului simbolul **Auto** rămâne luminând.
 - O dată ce este setată durata unui program ora de încheiere nu poate fi scăzută.
 - În mod asemănător durata programului nu poate fi prelungită o dată ce este setat timpul de încheiere.
 - Setările orei de încheiere și duratei definesc ora de start a programului după cum urmează:
ora de start = ora de încheiere - durata.
 - După setare duratei și a orei de încheiere ecranul afișează încă ora de încheiere.
 - Programul pornește atunci când ora zilei coincide cu ora de start: simbolul **Auto** luminează constant și simbolul  începe să lumineze intermitent.


- După pornirea preparării termice ecranul afișează numărătoarea inversă. Dacă este selectată numai ora de încheiere a gătirii (durata este = 0), prepararea termică pornește și ecranul afișează numărătoarea inversă.
- Simbolul **Auto** rămâne aprins pe 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 butonul **Set** sau permiteți semnalului să continue pe toată durata sa.

Program semiautomat cu durată sau oră de încheiere


Setarea orei programului

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

Programul se derulează

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

Programul Automat se încheie

- La încheierea duratei programului sau atunci când este atinsă ora de încheiere, simbolul  corespunzător se stinge.
- La încheierea programului automat simbolul Auto luminează intermitent, ecranul afișează „End” și este emis un semnal acustic intermitent (care poate fi oprit apăsând butonul Set).

Funcția ceas programator

Ceasul programator permite setarea orei de la care începe 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 butonului Set).

Modificarea/ștergerea datelor

- ▶ Datele setate pot fi modificate în orice moment prin apăsarea împreună a butoanelor + și - .
 - Anularea duratei pregătirii termice încheie în mod automat funcția și vice-versa.
 - În cazul utilizării programate aparatul nu va accepta încheierea timpilor de preparare termică înaintea 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.
- ▷ Niciodată nu acoperiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu, în special în partea inferioară a incintei de preparare termică.
- ▷ Orice reparație trebuie efectuată de către personal specializat, autorizat. Contactați centrul nostru de service cel mai apropiat și solicitați numai piese de schimb originale.
- ▷ 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

Funcție	Rețetă	Greutate/ Cantitate	Nivel (de la bază)	Preîncă- lzire	Tempe- ratură (°C)	Temp (min)
ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT (TOP & BOTTOM) 	Lasagna cu carne sau legume	1	3	DA	200	25 - 40
	Miel cu cartofi	1	3	DA	190	75 - 90
	Paste cu vițel și măslină	1	3	DA	160	25 - 35
	Porc Arista cu lapte	1	3	DA	170 + 180	30 + 30
	Ruladă de pui umplut	0,4	3	DA	180	10 - 15
	Pește întreg la cuptor	1	2 - 3	DA	180 - 190	35 - 45
	Pește în folie cu citrice	0,6	3	DA	200	20 - 25
	Pizza subțire	0,250	2	DA	200	15
	Fursecuri	0,4	3	DA	180	25
	Bezele	0,1	3	DA	75	120
Plăcintă de brânză	0,250	3	DA	160	60	
CU ASISTENȚĂ VENTILATOR 	Bocconcini din cartofi, brânză și șuncă	12 buc.	3	DA	180	30
	Clătite umplute	8 buc.	4	DA	190	5 - 7
	Mozzarella in carrozza	0,2	2	DA	190	15 - 20
	Cartofi copti	1	3	DA	200	50 - 60
	Parmezan cu vinete	1,5	3	DA	200	35 - 45
	Costiță cu vin alb și chimen	1	2	DA	160	25 - 30
	Friptură de vită engleză	1	3	DA	220 + 180	15 + 10
	Copane de pui cu muștar și șuncă	1	3	DA	180	40
	Pizza focaccia	0,5	3	DA	200	25
	Focaccia	1	2	DA	180	20
Pizza congelată	0,750	2 (P) - 4 (T)	DA	200	11	
Corn congelat	0,6	3	DA	170-180	20 - 25	
ÎNCĂLZIRE MODERATĂ 	Crochete de orez	0,5	3	DA	200	30 - 35
	Ochiuri cu somon	4 buc.	2	DA	180	16 - 20
	Pui cu bere	1	1	DA	190	55 - 60
	Quiche de legume și șuncă	1	3	DA	180	50
	Prăjitură cu prune	1,5	2	DA	160	60 - 70
	Prăjituri	0,4	2	DA	165	30
	Tarte de fructe/gem	1	3	DA	160	15 - 25
PÂINE 	Pâine rustică	1	4	DA	230 + 180	25 + 25
	Limbă	1	4	DA	230 + 180	10 + 10
	Ciabatta	1	5	DA	230 + 180	15 + 15
	Pâine împletită	1	5	DA	180	30-35
	Sandvișuri cu lapte	1	5	DA	180	13
Bonet cu ciocolată	8-10 buc.	3	NR	210	9-10	
GRILL 	Omletă cu șuncă	0,5	4	DA	170-180	15 - 17
	Escalop cu unt și brandy	12 buc.	4	DA	190	10
	Gorgonzola și paste gratinate de castane	0,350	5	DA	220	3 - 5
	Gnocchi pasticciati alla romana	0,250	5	DA	200	18 - 20
	Creveți king la cuptor	32 buc.	4	DA	200	10 - 15
	Legume umplute gratinate	0,8	4	DA	180	60
	Aripi de pui picante	1	4	DA	180	45 - 47
	Frigăru de creveți	0,5	4	DA	190	15 - 20
	Frigăru de carne	0,5	3	DA	200	20

GRĂTAR CU VENTILATOR 	Șuncă cu citrice	1	4	DA	200 + 150	45 + 60
	Inele de sepie congelate	0,6	3	DA	170	10
	Chips de legume	1	4	DA	170	20 - 25
	Bucăți de pui cu fulgi de porumb	1	2	DA	170	42 - 46
	Pâine umplută	0,4	4	DA	180	25 - 30
	Cârnați	0,5	3	DA	180	25 - 30
	Bucățele de pește	0,6	4	DA	200	8 - 10
ECONOMISIREA ENERGIEI 	Baghete rustice rulouri	0,250	3	DA	180	12-14
	Mini ștrudel dulce sau savouri	16 buc.	3	DA	180	18-21
	Brioșe sărate	16 buc.	3	DA	200	28-30
	Foietaj cu mere	0,450	3	DA	190	16-18
	Omletă cu ricotta și spanac	0,7	3	DA	160	25-27
	Quiche Lorraine	1 buc.	3	DA	190	35
	PREPARARE TERMICĂ MULTIPLĂ 	Legume coapte	1	2 - 3	DA	180
Plăcintă din legume		1	2 - 3	DA	170	35-45
Iepure bucăți		1	3	DA	180-185	40
Pui întreg		1	2	DA	180	60
File de porc cu portocale		1	2	DA	200	60
Ruladă de pește		0,2	2	DA	160	8 - 10
Ruladă de carne cu lămâie		0,8	3	DA	160 - 170	10 - 12
Pește în sare		1	3	DA	170	40 - 45
Plăcinte savuroase		0,5	3	DA	190	40 - 50
Foi de plăcintă cu cremă		0,3	2	DA	180	20 - 25

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.
 Legenda: P = poliț; T = tavă de scurgere întinsă

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere:

- ▷ Citiți informațiile generale de siguranță privind curățarea, cuprinse în capitolul „Informații de siguranță”.
- ▷ Oprii cuptorul.
- ▶ În funcție de cum este montat cuptorul: scoateți cuptorul din priză sau deconectați puterea de la întrerupătorul principal al instalației electrice, de ex. întrerupeți siguranța cuptorului din cutia de siguranțe.

Recomandări generale

Petele de pe baza cuptorului de la diferite produse preparate termic (sosuri, zahăr, proteine și grăsimi) sunt întotdeauna cauzate de vărsări și stropiri cu împrôscare. Stropirile cu împrôscare survin în timpul preparării termice și de regulă sunt rezultatul preparării la temperaturi prea ridicate.

Deversările survin când vasele de preparare termic sunt prea mici sau în urma unei estimări incorecte a creșterii volumului în timpul preparării termice. Aceste probleme pot fi evitate prin forme adânci de preparare termică sau prin utilizarea tăvii emailate.

Piesele din oțel inoxidabil și emailate ale cuptorului rămân ca și noi dacă sunt curățate regulat cu apă sau detergenți speciali.

- ▷ Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că starea cuptorului este rece.
- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.
- ▷ Nu utilizați materiale abrazive ruгоase sau raclete metalice ascuțite pentru curățarea părților de sticlă ale ușii cuptorului. Ele pot zgăria suprafața și pot cauza fisurarea geamului.

- ▷ Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- ▷ Utilizați numai apă fierbinte și detergenți neabrazivi atunci când curățați suprafețele emailate și camera cuptorului.
- ▷ Pentru panourile din sticlă utilizați un agent de curățare sticlă de renume.

Curățare hidrolitică

Pentru o curățare mai adâncă a cuptorului dumneavoastră (după fiecare utilizare), se recomandă următoarea procedură:

- ▶ Rotiți butonul de selectare a modului de operare în poziția „CĂLDURĂ SUPERIOARĂ & INFERIOARĂ”.
- ▶ Setati butonul de selectare a temperaturii la 70°C.
- ▶ Turnați 0,3 litri de apă demineralizată direct în partea inferioară a cavității cuptorului, fără tava de copt.
- ▶ După aproximativ douăzeci de minute reziduurile de pe email se înmoaie, permițându-vă să le ștergeți cu o lavetă umedă.

Curățarea camerei cuptorului

Orice pată este mai ușor de îndepărtat în timp ce cuptorul mai este cald și petele sunt încă proaspete.

- ▷ Pentru a evita arsurile asigurați-vă că temperatura cuptorului permite atingerea.
- ▶ Curățați părțile emailate și camera cuptorului cu apă fierbinte și detergenți neabrazivi.
- ▶ După curățare uscați temeinic toate piesele cuptorului.

Curățarea ușii cuptorului

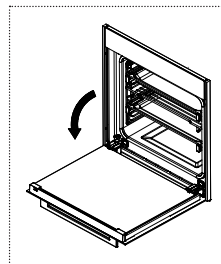
- ▷ Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că starea cuptorului este rece.

Pentru a facilita curățarea cuptorului ușa acestuia poate fi demontată (vedeți capitolul „Demontarea ușii cuptorului”).

- ▶ Pentru sticlă utilizați un agent de curățare sticlă de marcă.
- ▶ După curățare uscați temeinic toate piesele cuptorului.

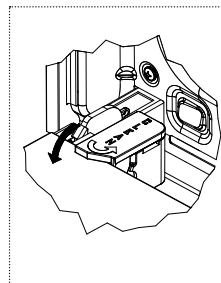
Demontarea ușii cuptorului

- ▶ Deschideți complet ușa cuptorului.



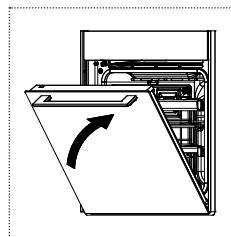
Balamalele sunt echipate cu două încuietori mobile.

- ▶ Pentru a elibera balamaua ridicăți încizătoarea și țineți ușa de laterale lângă balamale.
- ▶ Întoarceți în jos cele două blocuri de cârlige.

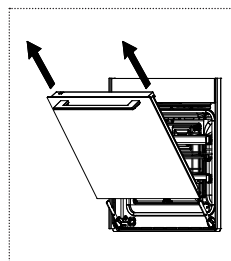


- ▶ Asigurați-vă că cele două blocuri de cârlige sunt întoarse în jos complet.

- ▶ Încideți ușa la jumătatea cursei.



- ▶ Trageți ușa spre exterior.



Montarea ușii cuptorului

După curățare, ușa cuptorului trebuie montată din nou.

- ▶ Glisați balamalele în canelurile lor.
- ▶ Întoarceți în sus cele două blocuri de cârlige (folosite ca atașări ale balamalelor).

ATENȚIE! Deteriorarea cuptorului datorită manipulării greșite!

▷ Nu încercați niciodată să închideți ușa când unul sau ambele blocuri de cârlige sunt deschise parțial sau complet.

- ▶ Închideți ușa cuptorului.

Curățarea panourilor de sticlă ale ușii cuptorului

Ușa cuptorului și panourile de sticlă pot fi îndepărtate pentru a permite curățarea temeinică a panoului de sticlă.

Ușa cuptorului are 3 panouri de sticlă:

- panou de sticlă interior (lângă cavitate)
- panou de sticlă intermediar (în interiorul ușii cuptorului)
- panou de sticlă exterior

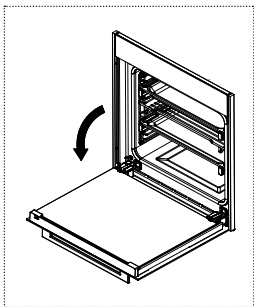
Panoul de sticlă interior și panoul de sticlă intermediar pot fi demontate în vederea curățării.

Interiorul panoului de sticlă exterior poate fi curățat când panoul interior și panoul intermediar de sticlă sunt demontate.

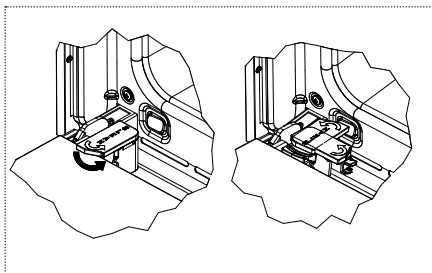
Demontarea și curățarea panoului de sticlă interior de pe ușa cuptorului

▷ Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că starea cuptorului este rece.

- ▶ Deschideți complet ușa cuptorului.



- ▶ Întoarceți cele două blocuri negre (care au înscris cuvântul **CLEAN (CURĂȚARE)** în partea inferioară a ușii) cu 180° astfel încât să se potrivească în locașurile din structura cuptorului.



- Aveți grijă să întoarceți blocurile negre complet.
 - Blocurile se închetează în poziție.

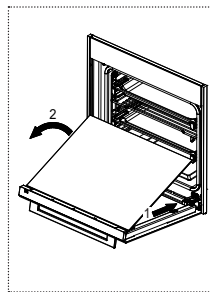
ATENȚIE! Deteriorarea cuptorului datorită manipulării greșite!

Dacă blocurile nu sunt întoarse complet, demontarea panoului de sticlă va cauza închiderea imediată a ușii cuptorului.

▷ Nu încercați niciodată să închideți ușa când unul sau ambele blocuri au eliberat parțial sau complet panoul de sticlă.

- ▶ Împingeți cu grijă panoul de sticlă interior (1) spre cuptor. După aceea ridicați panoul de sticlă interior (2).

- Cele două blocuri negre împiedică închiderea ușii.



- ▶ Curățați panoul de sticlă interior.

Demontarea și curățarea panoului de sticlă intermediar al ușii cuptorului

După demontarea panoului de sticlă interior, panoul de sticlă intermediar poate fi demontat.

- ▶ Ridicați cu grijă panoul de sticlă intermediar afară din cauciucuri pe ambele părți.
- ▶ Curățați panoul de sticlă intermediar.

Demontarea și curățarea bordurilor superioare pentru panourile de sticlă

Pentru o curățare mai temeinică, bordurile superioare de pe ușa cuptorului pot fi demontate. Bordurile superioare sunt fixate cu două șuruburi, unul în colțul de sus dreapta, altul în colțul de sus stânga pe interiorul ușii cuptorului. Demontarea bordurilor superioare este posibilă numai când geamul interior este demontat.

- ▶ Deșurubați șuruburile de fixare din colțurile de sus dreapta și stânga ale ușii cuptorului.
- ▶ Demontați bordura superioară.
- ▶ Curățați bordura superioară.

Montarea panourilor de sticlă

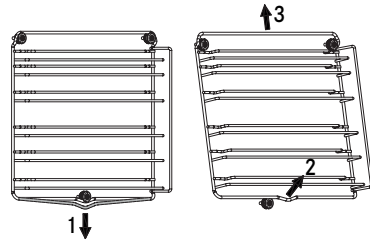
Poziția corectă a panourilor de sticlă montate este indicată prin textul marcat **TEMPERED GLASS** (sticlă călită), care trebuie să fie perfect lizibil.

- ▶ Dacă nu este montată, puneți la loc bordura superioară.
- ▶ Dacă nu este montat, puneți înapoi la loc panoul de sticlă intermediar între cauciucuri.
- ▶ Puneți înapoi la loc panoul de sticlă interior.
- ▶ Întoarceți cele două blocuri de fixare a sticlei înapoi în poziția lor originală.
- ▶ Închideți ușa cuptorului.

Curățarea ramelor laterale

Pentru a curăța temeinic ramele laterale, ele pot fi demontate de pe cuptor.

Demontați ramele laterale

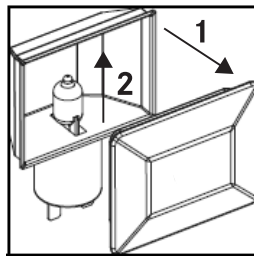


- ▶ Încovoiați în jos piesa transversală care este cuplată în bucșa de fixare și o îndepărtați din canelură.
- ▶ Împingeți rama laterală în sus și o demontați de pe cele două cârlige superioare.

Curățare

- ▶ Curățați ramele exterioare.
- ▶ După curățare, țineți rama laterală înclinată și introduceți ramele laterale în cele două ghidaje respective din partea superioară.
- ▶ Încovoiați în sus piesa transversală care este cuplată în bucșa de fixare și o introduceți în canelură.
- ▶ Introduceți ghidajele telescopice.

Înlocuirea lămpii cuptorului



Cuptoarele Franke sunt dotate cu două lămpi rectangulare. Înlocuirea lămpilor trebuie să îndeplinească următoarele specificații tehnice:

- Rezistența la temperatură: 300°C
- Tensiune: 220-240 V, 50/60 Hz
- Putere: 2 x 25 W
- Racord: G9

ATENȚIE! Deteriorarea lămpii din cauza manipulării greșite!

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

**AVERTIZARE! Pericol de electrocutare!**

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

**AVERTIZARE! Pericol de electrocutare din cauza manipulării greșite!**

- ▷ Închideți cuptorul.
- ▶ În funcție de cum este montat cuptorul: scoateți cuptorul din priză sau deconectați puterea de la întrerupătorul principal al instalației electrice, de ex. întrerupeți siguranța cuptorului din cutia de siguranțe.
- ▶ Îndepărtați capacul din sticlă desfăcându-l cu atenție, cu ajutorul unei șurubelnițe cu cap plat.
- ▶ Scoateți lampa din suportul său.
- ▶ Înlocuiți lampa.
- ▶ Montați la loc capacul din sticlă.

DATE TEHNICE

Sursă de alimentare	220-240 V, 50/60 Hz
Puterea totală și curentul nominal al siguranței	2850 W ~ 16 A
Puterea și elementele de încălzire	
Motor radial	27 W
Bec iluminare	25 W (2x)
Ventilator tangențial	17 W
Rezistență superioară	520 W / 124 V
Rezistență inferioară	1250 W
Rezistență grill	2100 W
Elemente de încălzire circulare	2000 W

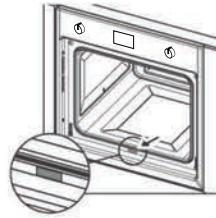
ASISTENȚĂ

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 folosirea accesoriilor furnizate, formele de prăjituri și tăvile posibil din metal întunecat. Urmăriți tabelul de selecție în care sunt listate articolele livrate care să fie așezate pe diferite rafturi.

Prepararea termică simultană a mai multor alimente

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

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de la bază)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Accesorii și Notițe
Prăjitură fragedă (max nivelul 1)	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/DEDESUBT	DA	3	150	30-40	Niv. 3: tavă de scurgere plată
	ASISTENȚĂ VENTILATOR	DA	3	140	34-40	Niv. 3: tavă de scurgere plată
Prăjituri mici	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/DEDESUBT	DA	2	160	25-30	Niv. 2: tavă de scurgere adâncă
	PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR	DA	3	175	15-20	Niv. 4: tavă de scurgere adâncă
	ASISTENȚĂ VENTILATOR	DA	3-5	160	15-22	Niv. 3: tavă de scurgere plată Niv. 5: tavă de scurgere adâncă
Pandișpan fără grăsimi	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/DEDESUBT	DA	2	170	23-30	Niv. 2: Formă de coacere pe grătar
	PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR	DA	2	170	25-30	Niv. 2: Formă de coacere pe grătar
Plăcintă cu mere	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/DEDESUBT	DA	2	190	45-55	Niv. 2: Formă de coacere pe grătar
	PÂINE	DA	1	180	58-65	Niv. 1: Formă de coacere pe grătar
Două plăcinte cu mere	PÂINE	DA	2	180	48-55	Niv. 2: Două forme de coacere pe grătar

Prăjituri dospite	ÎNCĂLZIRE DEASUPRA/DEDESUBT	DA	2	165	25-30	Niv. 2: Formă de coacere pe grătar
	PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR	DA	2	165	28-35	Niv. 2: Formă de coacere pe grătar
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.				
Pâine prăjită* (preîncălzire 5min.)	GRILL	DA	5	Niv. 4	2-3	Niv. 5: Grill
Burgeri ** (fără preîncălzire)	GRĂȚAR CU VENTILATOR	NO	4	Niv. 3	25-30	Niv. 4: Grill Niv. 3: Tavă de scurgere

* țineți ușa închisă pe durata preparării termice.

** când a ajuns la 15 min, îl întoarceți.

СОДЕРЖАНИЕ

Об этой инструкции	82	Цифровое устройство для программирования приготовления пищи	91
Назначение устройства	83	Первое включение	93
Информация о безопасности	83	Рекомендации	93
Техническое обслуживание и очистка	86	Таблица приготовления блюд	95
Ремонт	86	Очистка и уход	97
Вывод из эксплуатации	86	Общие рекомендации	97
Информация об энергосбережении	86	Замена лампы духового шкафа	100
Обзор	87	Технические данные	101
Установка	88	Техническая поддержка	101
Электрическое соединение	88	Утилизация	102
Эксплуатация	89	Проверенная посуда	102
Программы приготовления блюд	89	Использование таблицы приготовления блюд	102
Механическое устройство для программирования приготовления пищи	91		

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция по эксплуатации применима к нескольким моделям устройства. 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 устройством.
- ▶ Сохраните инструкцию.
- ▶ Используйте устройство, описанное 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.



Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить.



Результат. Результат одного или нескольких шагов действий.



Предварительное условие, которое должно обеспечиваться перед выполнением текущего действия.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

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 духовой шкаф, 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 устройства.

Электрическая безопасность духового шкафа гарантирована только при его надлежащем заземлении в соответствии с действующими требованиями.

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу этого электрического прибора:

▷ Обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.

▷ Не модифицируйте функции прибора.



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

Данное устройство — не игрушка!

- ▷ Не оставляйте детей рядом с устройством без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям прикасаться к прибору или его элементам управления во время и сразу после его использования.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

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

- ▷ Прибор необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами должно быть достаточным для полного отключения от сети в случае перенапряжения категории III. Размыкатели должны быть встроены в фиксированную кабельную разводку в соответствии с правилами электрического подключения.
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этой печи термощупы.

- ▷ Запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей во избежание перегрева.



Опасность получения ожогов!

- ▷ Во время работы прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами внутри духовки. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.



Опасность получения ожогов!

- Торцовая поверхность ручки дверцы может быть более горячей в связи с выходом горячего воздуха.
- ▷ Когда печь не используется, регулировочные ручки должны находиться в выключенном положении.

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

- ▷ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические

скребки для очистки стекла дверцы духовки / стекла шарнирной крышки варочной поверхности (если применимо), поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.

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

Надлежащая установка и размещение

Не подпускайте детей к устройству 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.
- ▷ Устройство нужно подключить непосредственно к розетке электросети.
- ▷ Для подключения устройства запрещается использовать адаптеры, многорозеточные переходники и удлинители.
- ▷ Убедитесь, что устройство не подвержено воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце).



Риск смерти!

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

Надлежащее использование

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



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

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



Опасность получения ожогов!

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



Опасность поражения электротоком при использовании неисправного прибора!

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



Опасность поражения электротоком!

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

Техническое обслуживание и очистка

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

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



Риск поражения электротоком из-за попадания жидкости внутрь прибора!

Прибор содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали прибора не попала жидкость.
- ▷ Не чистьте прибор с помощью пара под давлением.
- ▷ Не используйте для очистки рабочих элементов влажную ткань.

Ремонт

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

Вывод из эксплуатации

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

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИИ

В режиме работы **FAN-ASSISTED** (Принудительная конвекция) потребление энергии ниже, чем в других функциях приготовления блюд.

- ▷ Старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- ▷ Предварительный нагрев следует выполнять как можно быстрее.
- ▷ Применяйте предварительный нагрев камеры духовки, только если от этой операции зависят результаты термической обработки.

- ▷ Если по рецепту необходимо использовать остаточное тепло дольше 30 минут, выключите прибор за 5–10 минут до завершения приготовления.

ОБЗОР

А. Ручка выбора программ

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

В. Устройство программирования

В духовых шкафах Franke используются различные системы для контроля времени приготовления блюд и для управления; подробная информация представлена на странице 91. Правильное функционирование зависит от используемого типа управления духовкой.

С. Индикатор термостата

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

Д. Регулятор температуры (термостат)

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

Е. Направляющие для решеток и противней

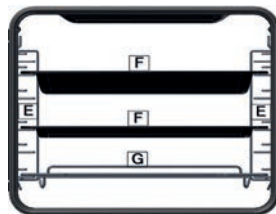
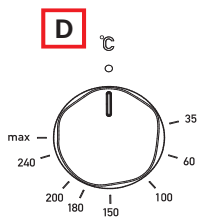
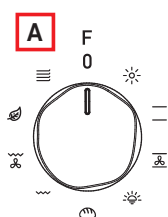
Используются для правильного расположения решеток и противней в 6 предварительно определенных положениях (с 1 по 6, начиная снизу). В таблице приготовления блюд (страница 95) указано наилучшее положение для каждого способа приготовления.

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 АА, предназначенной для продуктов питания.

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

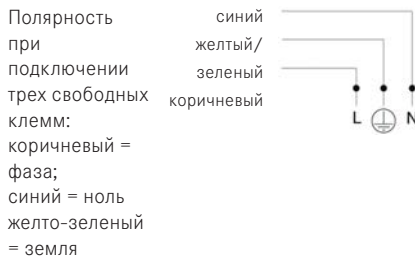
Установка должна осуществляться в соответствии с действующими стандартами и нормами регулирования. Устанавливать прибор разрешается только лицензированным и квалифицированным специалистам.

Требования к кухонному шкафу

- ✓ Для сборки изделий, содержащих пластмассу и фанерную древесину, необходимо применять термоустойчивые клеи (мин. 100° С).
 - неподходящие материалы и вяжущие смеси могут привести к скручиванию и разъединению элементов кухонного шкафа.
- ✓ В шкафу для печи необходимо предусмотреть достаточно места для электрических соединений печи.
- ✓ Шкаф для печи должен быть достаточно прочным, чтобы выдерживать вес печи.
- ▷ Духовку необходимо надежно установить в нишу.
- ▷ Печь можно устанавливать в мебельную колонну или под столешницей модульного блока, обеспечив достаточную вентиляцию.

Электрическое соединение

Духовки FRANKE поставляются с трехполюсным электрическим кабелем со свободными концами жил.



- ▶ Проверьте, совместима ли духовка Franke с характеристиками домашней электросети (напряжение, максимальная мощность и ток).
Ниже приводится порядок присоединения духового шкафа к электросети неразъемным способом.
- ▶ Устройство необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами должно быть достаточным (3 мм) для полного отключения от сети в случае перегрузки категории III.
- ▶ Необходимо обеспечить описанные ниже условия.
- ✓ Штепсельная вилка и розетка рассчитаны на ток 16 А.
- ✓ Штепсельная вилка и розетка должны быть легко доступны и расположены таким образом, чтобы детали под напряжением не были доступны при вставке или извлечении вилки.
- ✓ Установленная в шкафу духовка не должна давить на штепсельную вилку.
- ✓ Для замены силового кабеля нужно использовать трехжильный кабель сечением 1,5 мм² типа H05VV-F.

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 8 различных методов приготовления. С помощью ручек (A) и (D) на панели управления производится выбор необходимых программ и температуры. В таблице приготовления блюд на странице 95 представлены советы по наилучшему использованию духового шкафа Franke.

Охлаждающий вентилятор

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

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



Подсветка духовки

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

Defrosting (Размораживание)

Для размораживания пищи рекомендуется придерживаться следующей процедуры:

- ▶ Установите ручку выбора программы (A) в положение **"ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ"**.
- ▶ Установите ручку термостата (D) в положение 0 °C.

Программы приготовления блюд



ТОП & БОТТОМ HEAT (НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ)

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

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

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



УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ

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

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



ХЛЕБ

Используются круговой, верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Этот режим готовки является одним из самых мощных; тепло распределяется в основном в нижней части духовки, создавая идеальные условия для выпекания множества видов и размеров хлеба. Рекомендуется использовать уровни 3-4-5. Этот режим также используется для быстрого разогрева до желаемой температуры перед выбором других доступных программ.

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



ГРИЛЬ

Включается нагревательный элемент гриля в верхней части духовки. В этом случае источник излучения тепла смягчает внутреннюю часть мяса. Гриль также можно использовать для быстрого приготовления тостов максимум из девяти ломтиков хлеба. Духовка Franke обеспечивает полную герметизацию дверцы для приготовления на гриле. Примечание. Производя манипуляции с пищей внутри духовки, не прикасайтесь к нагревательному элементу гриля, поскольку он сильно нагревается во время работы. В конструкции духовки Franke предусмотрены средства для защиты рук от ожогов при открытии дверцы.

Обычно ручку термостата (D) выставляют максимум на 200 °C, однако можно выставить и более низкую температуру; в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

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.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Используются круговой и верхний нагревательные элементы и вентилятор. Один из самых деликатных режимов работы, при котором тепло распределяется в основном в центральной и верхней части духовки; такой вариант не подходит для приготовления большинства блюд, но является идеальным для трудоемких рецептов выпечки малого/среднего размера из слоеного/рубленного теста. Рекомендуется использовать уровень 3. Этот тип нагрева используется для определения класса энергоэффективности и энергопотребления в режиме циркуляции воздуха.

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



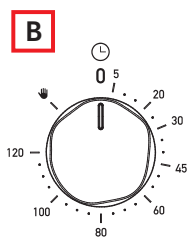
Multicooking (Приготовление нескольких блюд)

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

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

Механическое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1а)



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.

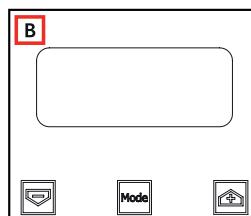
Примечание. После отключения духовка длительное время сохраняет температуру, приблизительно равную температуре приготовления. По этой причине рекомендуется вынуть блюдо из духовки,

чтобы предотвратить переварку или подгорание.

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

Цифровое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1b)



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. Чтобы сигнал прекратился, нажмите кнопку Set («Настройка») или дождитесь его завершения.


Полуавтоматическая программа с настройкой продолжительности или времени завершения

Установка времени программы

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

- После ввода продолжительности программы нельзя уменьшить время завершения. А после ввода времени завершения нельзя увеличить продолжительность программы.

Выполнение программы

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

Завершение автоматической программы

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

Функция таймера

Таймер используется для ввода времени отсчета. Данная функция не приводит к включению или отключению духовки. Она используется только для подачи звукового сигнала после завершения отсчета.

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



- Символ колокольчика начнет мигать, после чего можно ввести продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок «+» и «-». Пока данная функция активна, отображается символ колокольчика и на дисплее отображается оставшееся время отсчета.

- После завершения отсчета звучит звуковой сигнал (который можно отключить нажатием кнопки **Set** («Настройка»)).

Изменение и/или удаление данных

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

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

Первое включение





- ▶ При первом использовании пустую духовку следует 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 шкафа 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.
- ▷ Запрещается покрывать поверхности стен духовки алюминиевой фольгой, особенно нижнюю часть внутреннего отделения.
- ▷ Проведение ремонта разрешается только лицензированным и квалифицированным специалистам. Обратитесь в ближайший сервисный центр и требуйте установки только оригинальных запчастей.
- ▷ В духовке Franke используется специальная легкоочищаемая эмаль. Тем не менее, рекомендуется регулярно выполнять очистку, чтобы не допускать пригорания угольной пыли и остатков пищи от предыдущего приготовления.
- ▷ Все самоочищающиеся панели (при их наличии) можно мыть водой с мылом (см. инструкции по очистке).

Примечание: перед тем как приступить к эксплуатации духовки, прочтите указания по пользованию таймером (См. стр. 93).

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Функция	Рецепт	Масса/ Количество	Уровень (снизу)	Предвари- тельный нагрев	Темпера- тура (° C)	Время (мин)
ТОП & БОТТОМ HEAT (НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ) 	Лазанья с мясом или овощами	1	3	ДА	200	25 - 40
	Баранина с картофелем	1	3	ДА	190	75 - 90
	Телятина с лапшой и оливками	1	3	ДА	160	25 - 35
	Свинина ариста, тушенная в молоке	1	3	ДА	170 + 180	30 + 30
	Фаршированные куриные рулеты	0,4	3	ДА	180	10 - 15
	Запеченная целая рыба	1	2 - 3	ДА	180 - 190	35 - 45
	Рыба, запеченная в фольге с цитрусовыми	0,6	3	ДА	200	20 - 25
	Пицца на тонком тесте	0,250	2	ДА	200	15
	Печенье	0,4	3	ДА	180	25
	Меренга	0,1	3	ДА	75	120
Чизкейк	0,250	3	ДА	160	60	
ПРИНУДИ- ТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ 	Боккончини из картофеля, сыра и бекона	12 штук	3	ДА	180	30
	Фаршированные блины	8 штук	4	ДА	190	5 - 7
	Сэндвич с моцареллой	0,2	2	ДА	190	15 - 20
	Запеченный картофель	1	3	ДА	200	50 - 60
	Баклажаны с пармезаном	1,5	3	ДА	200	35 - 45
	Ребрышки в белом вине с фенхелем	1	2	ДА	160	25 - 30
	Английский ростбиф	1	3	ДА	220 + 180	15 + 10
	Куриные окорочка в беконе под горчичным соусом	1	3	ДА	180	40
	Пицца-фокачча	0,5	3	ДА	200	25
	Фокачча	1	2	ДА	180	20
Замороженная пицца	0,750	2 (P) - 4 (П)	ДА	200	11	
Замороженный круассан	0,6	3	ДА	170-180	20 - 25	
GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ) 	Рисовые крокеты	0,5	3	ДА	200	30 - 35
	Яйца-кокот с лососем	4 штук	2	ДА	180	16 - 20
	Курица на пивной банке	1	1	ДА	190	55 - 60
	Киш с овощами и беконом	1	3	ДА	180	50
	Сливовый пирог	1,5	2	ДА	160	60 - 70
	Бисквит	0,4	2	ДА	165	30
	Тарты (французские пироги) с фруктовой начинкой или джемом	1	3	ДА	160	15 - 25
ХЛЕБ 	Деревенский хлеб	1	4	ДА	230 + 180	25 + 25
	Язык	1	4	ДА	230 + 180	10 + 10
	Чиабатта	1	5	ДА	230 + 180	15 + 15
	Швейцарская «плетенка»	1	5	ДА	180	30-35
	Хлеб из теста на молоке	1	5	ДА	180	13
	Шоколадный бонет	8-10 штук	3	ОТСУТСТВУЕТ	210	9-10

	ГРИЛЬ	Омлет с беконом	0,5	4	ДА	170-180	15 - 17
		Гребешки с маслом под соусом из бренди	12 штук	4	ДА	190	10
		Гратен из пасты с горгонзолой и грецким орехом	0,350	5	ДА	220	3 - 5
		Запеканка из ньокки по-римски	0,250	5	ДА	200	18 - 20
		Запеченные королевские креветки	32 штук	4	ДА	200	10 - 15
		Гратен с фаршированными овощами	0,8	4	ДА	180	60
		Острые крылышки цыпленка	1	4	ДА	180	45 - 47
		Шашлычки из королевских креветок	0,5	4	ДА	190	15 - 20
		Мясные шашлычки	0,5	3	ДА	200	20
		ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	Бекон с цитрусовыми	1	4	ДА	200 + 150
		Замороженные кольца кальмара	0,6	3	ДА	170	10
		Овощные чипсы	1	4	ДА	170	20 - 25
		Курица (порционная) с кукурузными хлопьями	1	2	ДА	170	42 - 46
		Хлебные лодочки с начинкой	0,4	4	ДА	180	25 - 30
		Сосиски	0,5	3	ДА	180	25 - 30
		Кусочки рыбы	0,6	4	ДА	200	8 - 10
	ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ	Хлебные палочки по-деревенски	0,250	3	ДА	180	12-14
		Мини-штрудель со сладкой или острой начинкой	16 штук	3	ДА	180	18-21
		Соленые маффины	0,450	3	ДА	190	16-18
		Слойки с яблоком	0,7	3	ДА	160	25-27
		Омлет с рикоттой и шпинатом	1 штук	3	ДА	190	35
		Лотарингский пирог					
	MULTI-COOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)	Запеченные овощи	1	2 - 3	ДА	180	60
		Овощной пирог	1	2 - 3	ДА	170	35-45
		Кролик (порционный)	1	3	ДА	180-185	40
		Цыпленок (цельный)	1	2	ДА	180	60
		Филе свинины с апельсинами	1	2	ДА	200	60
		Рыбные рулетики	0,2	2	ДА	160	8 - 10
		Мясные рулеты с лимоном	0,8	3	ДА	160 - 170	10 - 12
		Соленая рыба	1	3	ДА	170	40 - 45
		Пироги с острой начинкой	0,5	3	ДА	190	40 - 50
		Пирожные с кремом	0,3	2	ДА	180	20 - 25

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. P = решетка, П = плоский противень

ОЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой и уходом необходимо выполнить следующие действия:

- ▷ Прочитайте общие инструкции по безопасности при чистке в разделе «Информация по технике безопасности».
- ▷ Выключите духовой шкаф.
 - ▶ В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электрощите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).

Общие рекомендации

Пятна от различных продуктов (соусы, сахар, белки и жиры) на основании духового шкафа всегда возникают в результате брызг и разливаний. Брызги возникают во время готовки обычно в результате слишком высоких температур. Разливания возникают из-за использования слишком маленькой посуды или неправильной оценки увеличения продукта в объеме во время готовки. Этих проблем можно избежать, используя глубокую посуду или эмалированные противни, входящие в комплект поставки духового шкафа.

Изготовленные из нержавеющей стали и эмалированные детали духового шкафа останутся в отличном состоянии при условии регулярной чистки с помощью воды или специальных растворителей.

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.
- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.
- ▷ Запрещается использовать абразивные материалы и острые металлические грязеъемники для очистки стеклянных деталей дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность и привести к скалыванию стекла.

- ▷ Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- ▷ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▷ Очищайте стеклянные панели средствами для мытья стекол известных производителей.

Гидролитическая очистка

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

- ▶ Поверните ручку выбора режима работы в положение «ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ».
- ▶ Установите ручку выбора температуры в положение 70 °C.
- ▶ Налейте 0,3 литра деминерализованной воды прямо в полость на дне духовки со снятым противнем для выпечки.
- ▶ Примерно через двадцать минут остатки пищи, приставшие к эмали, размякнут и их можно будет стереть влажной тряпкой.

Очистка камеры духового шкафа

Пятна удалять проще, пока духовой шкаф еще теплый и пока пятна свежие.

- ▷ Во избежание ожогов не касайтесь духового шкафа, пока он не остынет.
- ▶ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▶ Тщательно осушите все детали духового шкафа после очистки.

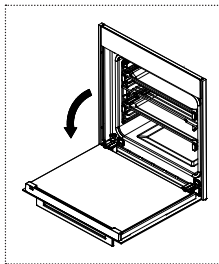
Очистка дверцы духового шкафа

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл. Чтобы упростить очистку духового шкафа, можно снять дверцу (см. раздел «Снятие дверцы духового шкафа»).

- ▶ Очищайте стеклянные детали средствами для мытья стекол известных производителей.
- ▶ Тщательно осушите все детали духового шкафа после очистки.

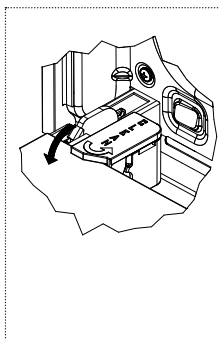
Снятие дверцы духового шкафа

- ▶ Полностью откройте дверцу духового шкафа.



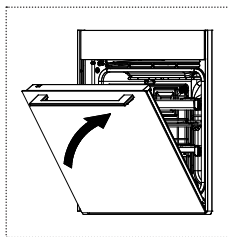
Петли дверцы оснащены двумя съемными замками.

- ▶ Чтобы освободить петлю, поднимите фиксатор и возьмите дверцу с двух сторон возле петель.
- ▶ Поверните два крюкблока вниз.

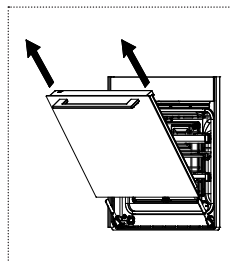


- ▶ Убедитесь, что крюкблоки полностью опущены.

- ▶ Закройте дверцу наполовину.



- ▶ Потяните дверцу наружу.



Установка дверцы духового шкафа

После очистки дверцу духового шкафа необходимо установить обратно.

- ▶ Проденьте петли в канавки.
- ▶ Поверните два крюкблока (присоединяются к петлям) вверх.

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению духового шкафа.

- ▷ Не пытайтесь закрыть дверцу, если один или оба блока частично или полностью открыты.

- ▶ Закройте дверцу духового шкафа.

Очистка стеклянных панелей дверцы духового шкафа

Чтобы тщательно очистить стеклянную панель, можно снять дверцу духового шкафа и стеклянные панели.

На дверце духового шкафа установлены 3 стеклянные панели:

- внутренняя стеклянная панель (возле камеры);
- промежуточная стеклянная панель (внутри дверцы духового шкафа);
- внешняя стеклянная панель.

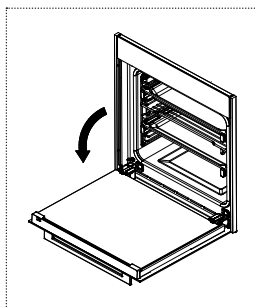
Внутреннюю стеклянную панель и промежуточную стеклянную панель можно снять для очистки.

Внутреннюю сторону внешней стеклянной панели можно очистить, сняв внутреннюю и промежуточную стеклянные панели.

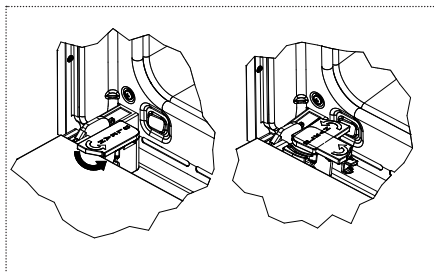
Снятие и очистка внутренней стеклянной панели с дверцы духового шкафа

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.

- ▶ Полностью откройте дверцу духового шкафа.



- ▶ Поверните два черных блока (со словом **CLEAN** (Очистка) внизу дверцы) на 180°, чтобы они вошли в специальные углубления в корпусе печи.



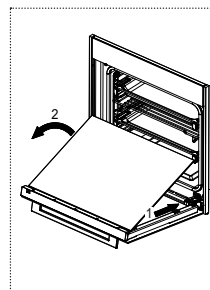
- Обязательно полностью поверните черные блоки.
- Они должны стать на место со щелчком.

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению духового шкафа.

Если блоки не полностью повернуты, при снятии стеклянной панели дверца мгновенно закроется.

- ▷ Не пытайтесь закрыть дверцу, если один или оба блока полностью не удерживают стеклянную панель.
- ▶ Осторожно нажмите на стеклянную панель (1) по направлению к духовому шкафу. Затем поднимите внутреннюю стеклянную панель (2).

- Два черных блока будут удерживать дверцу от закрытия.



- ▶ Очистите внутреннюю стеклянную панель.

Снятие и очистка промежуточной стеклянной панели дверцы духового шкафа

После снятия внутренней стеклянной панели можно снять промежуточную стеклянную панель.

- ▶ Осторожно поднимите промежуточную стеклянную панель с резиновых уплотнений с обеих сторон.
- ▶ Очистите промежуточную стеклянную панель.

Снятие и очистка верхних накладок стеклянных панелей

Для более тщательной очистки можно снять верхние накладки на дверце духового шкафа. Верхние накладки закреплены двумя винтами: одним сверху справа и одним сверху слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа. Верхние накладки можно снять, только когда снято внутреннее стекло.

- ▶ Отсоедините фиксирующие винты в верхних правом и левом углах дверцы духового шкафа.
- ▶ Снимите верхнюю накладку.
- ▶ Очистите верхнюю накладку.

Установка стеклянных панелей

Правильное расположение установленных стеклянных панелей обозначается словами **TEMPERED GLASS** (Каленое стекло), которые должны быть отчетливо видны.

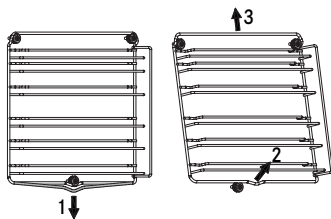
- ▶ Если вы сняли верхнюю накладку, снова установите ее на место.
- ▶ Если вы сняли промежуточную стеклянную панель, снова установите ее на место на резиновые уплотнения.

- ▶ Установите внутреннюю стеклянную панель на место.
- ▶ Поверните два блока, удерживающих стекло, в исходное положение.
- ▶ Закройте дверцу духового шкафа.

Очистка боковых каркасов

Для тщательной очистки боковых каркасов их можно извлечь из духового шкафа.

Снятие боковых каркасов

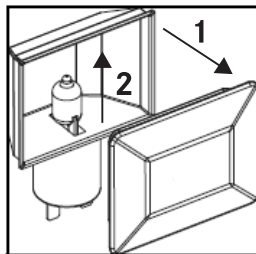


- ▶ Согните крестовину, с помощью которой втулка фиксируется в нижнем положении, и извлеките ее из паза.
- ▶ Поднимите боковой каркас и снимите его с двух верхних крючков.

Очистка

- ▶ Очистите боковые каркасы.
- ▶ После очистки оставьте боковой каркас в наклонном положении и вставьте боковые каркасы в две соответствующие направляющие сверху.
- ▶ Согните крестовину, с помощью которой втулка фиксируется в верхнем положении, и вставьте ее в паз.
- ▶ Вставьте выдвижные направляющие.

Замена лампы духового шкафа



Духовые шкафы Franke оснащены двумя прямоугольными лампами. Для замены необходимо использовать лампы со следующими техническими характеристиками.

- Температуростойкость: 300 °С
- Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
- Мощность: 2 x 25 Вт
- Цоколь: G9

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению лампы!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электротоком!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неправильная установка может стать причиной поражения электротоком!

- ▷ Выключите духовой шкаф.
- ▶ В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электрощите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).
- ▶ Снимите стеклянную крышку, осторожно поддев ее отверткой с плоским жалом.
- ▶ Извлеките лампу из держателя.
- ▶ Замените лампу.
- ▶ Снова установите стеклянную крышку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Источник питания	220-240 В, 50/60 Гц
Общая мощность и номинал предохранителя	2850 Вт~ 16 А
Мощность и нагревательные элементы	
Радиальный двигатель	27 Вт
Лампочка	25 Вт (2 шт.)
Тангенциальный вентилятор	17 Вт
Нагревательный элемент, верхняя панель	520 Вт/124 В
Нагревательный элемент, нижняя панель	1250 Вт
Нагревательный элемент, гриль	2100 Вт
Круговые нагревательные элементы	2000 Вт

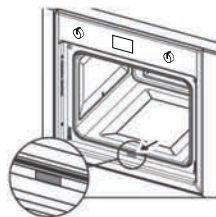
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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, устройство нужно утилизировать согласно действующим нормам.

Дополнительную информацию об утилизации устройства можно получить в компетентных органах, местной службе по утилизации отходов или у продавца устройства.

Сдайте устройство в специальный пункт приема 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 перерезанной корзиной для мусора указывает на то, что после прекращения использования изделия его нельзя выбрасывать как бытовые отходы.

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

Надлежащая экологичная утилизация прибора 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 прибора.

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, по возможности, из темного металла. Придерживайтесь таблицы выбора, в которой указано, на каких полках следует размещать те или иные продукты.

Приготовление различных блюд одновременно

Используя рекомендованные функции принудительной конвекции, можно

готовить несколько блюд на разных полках одновременно. При приготовлении только на одной полке также можно использовать статическую функцию.

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Уровень (снизу)	Температура (° C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Песочное печенье (макс. 1 уровень)	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	ДА	3	150	30-40	Ур. 3: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	3	140	34-40	Ур. 3: плоский противень
Маленькие пирожные	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	ДА	2	160	25-30	Ур. 2: глубокий противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	3	175	15-20	Ур. 4: глубокий противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	3-5	160	15-22	Ур. 3: плоский противень Ур. 5: глубокий противень
Бисквитный торт с обезжиренным кремом	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	ДА	2	170	23-30	Ур. 2: Форма для выпечки на гриле
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	2	170	25-30	Ур. 2: Форма для выпечки на гриле
Яблочный пирог	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	ДА	2	190	45-55	Ур. 2: Форма для выпечки на гриле
	ХЛЕБ	ДА	1	180	58-65	Ур. 1: Форма для выпечки на гриле
Два яблочных пирога	ХЛЕБ	ДА	2	180	48-55	Ур. 2: Два Форма для выпечки на гриле
Торты на дрожжах	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	ДА	2	165	25-30	Ур. 2: Форма для выпечки на гриле
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	2	165	28-35	Ур. 2: Форма для выпечки на гриле
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.				
Тост* (Время предварительного нагрева 5 мин.)	ГРИЛЬ	ДА	5	Ур. 4	2-3	Ур. 5: Гриль
Бургеры** (без предварительного нагрева)	ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	NO	4	Ур. 3	25-30	Ур. 4: Гриль Ур. 3: противень

* Дверца должна быть закрыта в течение всего времени приготовления.

** Переверните через 15 минут.

ЗМІСТ

Про цей посібник	104	Перше вмикання	114
Користування за призначенням	105	Поради	115
Вказівки щодо безпеки	105	Таблиця готування	115
Ремонт	108	Чищення та догляд	117
Виведення з експлуатації	108	Загальні рекомендації	117
Інформація щодо енергозбереження	108	Очищення скляних панелей дверцят печі	119
Огляд	108	Очищення бічних панелей	120
Установлення	109	Замінення лампи духової шафи	120
Присіднання до електромережі	110	Технічні дані	121
Експлуатація	110	Підтримка	122
Програми готування	111	Утилізація	122
Механічний програмувальний пристрій	112	Пробні страви	123
Цифровий програмувальний пристрій	113	Як користуватися таблицею приготування страв	123

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.



Передумова, яку потрібно виконати перед наступною дією.

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.

Для безпечної та ефективної експлуатації цього електричного пристрою дотримуйтеся таких правил:

- ▷ Звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів.

- ▷ Не змінюйте функції та характеристики приладу.



Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку. Дітям гратися с приладом заборонено! Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.

Цей прилад – не іграшка!

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

УВАГА: Щоб уникнути небезпечних ситуацій внаслідок непередбачуваного скидання термовимикача, цей прилад не слід підключати до електромережі через зовнішні комутаційні пристрої, такі як таймер, або підключати до електромережі, живлення в якій регулярно вмикається і вимикається комунальною службою.

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



Небезпека опіків!

- ▷ У процесі роботи прилад нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся

нагрівальних елементів усередині печі. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.



Небезпека опіків!

Кінець ручки дверцят може нагріватися внаслідок відведення гарячого повітря.

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

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

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

здійснювати виробник, його представник або фахівці з відповідною кваліфікацією.

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 смертельного випадку!

- Тримайте домашніх тварин подалі від пристрою.
- Пакувальні матеріали (наприклад, пластикова плівка та полістирол) можуть бути небезпечними для дітей.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

Правильне користування

- ▷ Пристрій призначено виключно для приготування їжі та підготовки харчових продуктів до споживання.
- ▷ Обов'язково вдягайте кухонні рукавиці, коли ставите посуд у піч і виймаєте його звідти.
- ▷ При користуванні пристроєм виконуйте вказівки, наведені в посібниках з користування пристроями для приготування їжі, що застосовуються разом із піччю.
- ▷ Не кладіть кабелі живлення інших електроприладів на гарячі частини печі.
- ▷ Не користуйтеся займистими рідинами біля печі.



Ризик перегрівання та несправності печі через блокування вентиляції!

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



Небезпека опіків!

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



Ризик ураження електричним струмом від пошкодженого приладу!

- ▷ Не вмикайте пошкоджений прилад.
- ▷ Викрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті.
- ▷ Зверніться до служби клієнтської підтримки.



Ризик ураження електричним струмом!

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

Обслуговування та чищення

Перед обслуговуванням або чищенням:

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



Ризик ураження електричним струмом унаслідок 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 вилкою приладу;

Виведення з експлуатації

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

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

З усіх режимів найменше електроенергії прилад споживає в режимі **ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ**

- ▷ 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 заліканки до страви слід застосовувати залишкове тепло більше 30 хвилин, вимкніть прилад за 5–10 хвилин до завершення готування.

ОГЛЯД

A. Перемикач вибору програми

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

B. Програмувальний пристрій

Духові шафи Franke мають різні системи управління часом готування та керування; докладні вказівки див. на сторінці 112. Щоб отримати відповідні інструкції з користування, визначте тип системи керування вашого приладу.

C. 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 °С.

Е. Напрямні для решітки й піддону

Служить для правильного розміщення решітки і піддону в шести заздалегідь визначених положеннях (нумерація від 1 до 6 починається знизу). Оптимальну позицію для того чи іншого способу готування можна знайти в таблиці (стор. 115).

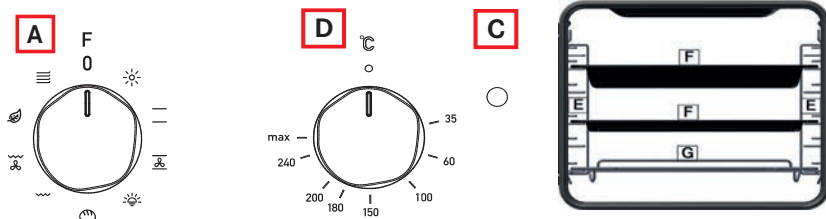
Ф. Піддон

Зазвичай використовується для збору соків з їжі, що готується на грилі, або для безпосереднього приготування їжі; піддон для збору рідини необхідно витягнути з печі, якщо вона не використовується.

Піддон виготовлено з емальованої сталі класу «AA», що допускає контакт із харчовими продуктами.

Г. Решітка

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



УСТАНОВЛЕННЯ

Встановлення має здійснюватися відповідно до чинних стандартів та правил. Встановлення пристрою має здійснювати виключно ліцензований та фаховий персонал.

Вимоги до кухонної шафи

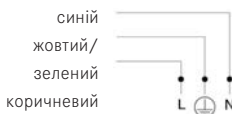
- ✓ Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° С):
 - непридатні матеріали та в'язучі суміші можуть призвести до скручування та від'єднання елементів кухонної шафи.

- ✓ Кухонна шафа повинна мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань печі.
- ✓ Кухонна шафа має бути достатньо міцною, щоб витримати вагу печі.
- ▷ Слід безпечно встановлювати піч в заглибленні кухонної шафи.
- ▷ Можна встановлювати піч на стільниці колони або ж під робочою поверхнею модульного елемента гарнітура. При цьому слід подбати про належну вентиляцію.

Приєднання до електромережі

Духові шафи Franke постачають із трижильним кабелем живлення без наконечників.

При підключенні кабелів до клем необхідно суворо дотримуватись полярності:
коричневий = фаза;
синій = нуль;
жовтий/зелений = земля.



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

Якщо передбачено, що піч буде стаціонарно приєднана до джерела живлення:

- ▶ Між духовкою і мережею електроживлення повинен бути встановлений розмикач з відстанню (щонайменше 3 мм) між контактами, що забезпечує повне відключення приладу в умовах перенапруги категорії III.
- ▶ Забезпечте дотримання таких умов:
 - ✓ Штепсель та розетка витримують струм 16 А.
 - ✓ до штепселя та розетки можна легко дістати, вони розташовані так, що при вставлянні чи витяганні штепселя не оголюватимуться частини під напругою;
 - ✓ після встановлення печі до кухонної шафи вона не спирається на штепсель;
 - ✓ 3 x 1,5 мм² кабель типу H05VV-F використовується при заміні кабелю електроживлення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Цей прилад поєднує в собі переваги «статичних» духових шаф із природною конвекцією і сучасних вентиляторних духових шаф. Цей прилад дуже гнучкий і дає змогу просто й безпечно вибирати бажаний спосіб готування з шести наявних. За допомогою перемикачів (A) і (D) на панелі керування можна вибирати потрібні програми й температуру. Для оптимального користування духовою шафою Franke рекомендуємо звернутися до таблиці готування страв на сторінці 115.

Охолоджувальний вентилятор

З метою зниження температури дверця, панелі керування і бічних панелей духової шафи Franke обладнана охолоджуючим вентилятором, який включається автоматично, коли духовка шафа гаряча. Під час роботи вентилятора можна помітити струмінь повітря, що виходить назовні між панеллю керування і дверцятами духової шафи. Слід зазначити, що компанія-виробник доклала особливих зусиль, щоб

забезпечити таку швидкість повітря, що виходить, що не створювала б незручностей, а також максимальне зниження рівня шуму.

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



Освітлення духової шафи

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

Розморожування

Для розморожування харчових продуктів рекомендовано таку процедуру:

- ▶ Установіть перемикач вибору програми (A) в позицію «Гриль із вентилятором».
- ▶ Установіть перемикач термостата (D) на 0 °С.

Програми готування



ТОР & ВОТТОМ HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ

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.



GENTLE HEAT / М'ЯКЕ НАГРІВАННЯ

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

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



ХЛІБ

Вмикається кільцевий, верхній і нижній нагрівальні елементи та починає працювати вентилятор. Цей режим є одним з найпотужніших режимів приготування їжі, в якому температура краще розподіляється внизу, що створює ідеальні умови для приготування більшості видів і розмірів хліба. Рекомендуємо готувати на 3-4-5 полиці. Цей режим можна також використовувати для швидкого нагрівання духової шафи, після якого можна вибрати інший режим приготування.

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



ГРИЛЬ

Вмикається нагрівальний елемент гриля у верхній частині духової шафи. У цьому випадку швидке готування від 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 температури 200 °С. Можна встановити й нижчу температуру, однак тоді готування на грилі триватиме довше.



ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ

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

Перемикач термостата (D) зазвичай має бути встановлений на максимальне значення 220 °С. Можна встановити й нижчу температуру, однак тоді готування на грилі триватиме довше.



Енергозбереження

Вмикається кільцевий і верхній нагрівальний елемент та починає працювати вентилятор. Цей режим є одним з найбільш делікатних режимів приготування їжі, в якому температура краще розподіляється в центрі та у верхній частині печі; тому цей режим не підходить для всіх видів приготування їжі, але ідеально підходить для готування делікатних страв на основі листового / пісочного тіста. Рекомендуємо готувати на 3 полиці.

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



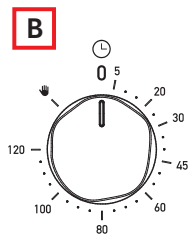
MULTICOOKING / Приготування кількох страв

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

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

Механічний програмувальний пристрій

(Мал. 1а)



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.

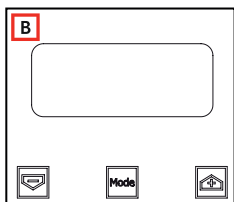
Після цього поверніть перемикач назад і встановіть бажаний час, розташувавши поділку з відповідною кількістю хвилин навпроти опорної позначки на передній панелі.

- 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. 1b)



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.
- Звуковий сигнал дзвенить після закінчення готування; щоб вимкнути його, натисніть Set (Установлення) або зачекайте доки він перестане дзвеніти.

Напівавтоматична програма з тривалістю або часом завершення


Установлення часу програми

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

Виконання програми

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

Завершення автоматичної програми

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

Функція таймера

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

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



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

Змінення/видалення даних

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

- ▶ Користуючись духовою шафою вперше, установіть перемикач температури на максимум і дайте їй попрацювати порожньою щонайменше 40 хвилин у провітрюваному приміщенні.
 - Запах, який можна відчуті 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.
- ▷ Ніколи не покривайте стінки камери духової шафи, особливо її нижню частину, листами з алюмінієвої фольги.
- ▷ У разі необхідності, ремонт повинен здійснюватися уповноваженими фахівцями. Звертайтеся в наш найближчий сервісний центр і обов'язково вимагайте використовувати оригінальні запчастини.



- ▷ У духовій шафі Franke використано особливу емаль, яку легко тримати в чистоті. Попри це, її рекомендовано регулярно чистити, щоб не в'їдався бруд і залишки приготованої їжі.
- ▷ Будь-які самоочисні панелі (якщо вони належать до комплекту) можна чистити милом і водою (див. інструкції з чищення).

Примітка: Перед тим як приступати до експлуатації духової шафи, уважно прочитайте інструкції з використання таймера (на цій сторінці).

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Функція	Рецепт	Вага / Кількість	Рівень полиці (знизу)	Попереднє нагрівання	Темпера- тура (° C)	Час (хв)
ТОР & БОТТОМ HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ 	М'ясна або овочева лазанья	1	3	ТАК	200	25 - 40
	Баранина з картоплею	1	3	ТАК	190	75 - 90
	Локшина з телятиною та оливками	1	3	ТАК	160	25 - 35
	Свинина під молочним соусом	1	3	ТАК	170 + 180	30 + 30
	Фаршировані курячі рулетки	0,4	3	ТАК	180	10 - 15
	Запечена ціла риба	1	2 - 3	ТАК	180 - 190	35 - 45
	Риба, запечена в фользі з цитрусовими	0,6	3	ТАК	200	20 - 25
	Тонка піца	0,250	2	ТАК	200	15
	Печиво	0,4	3	ТАК	180	25
	Безе	0,1	3	ТАК	75	120
Чізкейк	0,250	3	ТАК	160	60	

ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ 	Крокети з картоплі, сиру та беконом	рс 12	3	ТАК	180	30
	Млинці з начинкою	рс 8	4	ТАК	190	5 - 7
	Моцарелла в клярі	0,2	2	ТАК	190	15 - 20
	Запечена картопля	1	3	ТАК	200	50 - 60
	Баклажани з пармезаном	1,5	3	ТАК	200	35 - 45
	Ребра з білим вином і фенхелем	1	2	ТАК	160	25 - 30
	Ростбіф	1	3	ТАК	220 + 180	15 + 10
	Курячі стегна з гірчицею та беконом	1	3	ТАК	180	40
	Піца фокачо	0,5	3	ТАК	200	25
	Фокачо	1	2	ТАК	180	20
Заморожена піца	0,750	2 (R) - 4 (F)	ТАК	200	11	
Заморожені круасани	0,6	3	ТАК	170-180	20 - 25	
GENTLE HEAT / М'ЯКЕ НАГРІВАННЯ 	Рисові крокети	0,5	3	ТАК	200	30 - 35
	Яйця з лососем в кокотниці	рс 4	2	ТАК	180	16 - 20
	Курка в пиві	1	1	ТАК	190	55 - 60
	Кіш з овочами та беконом	1	3	ТАК	180	50
	Сливовий пиріг	1,5	2	ТАК	160	60 - 70
	Бісквітне печиво	0,4	2	ТАК	165	30
	Пиріг з фруктами / джемом	1	3	ТАК	160	15 - 25
	ХЛІБ	Сільський хліб	1	4	ТАК	230 + 180
Язиковий хліб	1	4	ТАК	230 + 180	10 + 10	
Чіабата	1	5	ТАК	230 + 180	15 + 15	
	Батон косичка	1	5	ТАК	180	30-35
	Сендвічі в молоці	1	5	ТАК	180	13
	Шоколадний пудинг	Рс 8-10	3	НІ	210	9-10
	ГРИЛЬ 	Омлет з беконом	0,5	4	ТАК	170-180
Гребінці в вершковому маслі з бренді		Рс 12	4	ТАК	190	10
Паста з горгонзолю та горіхами		0,350	5	ТАК	220	3 - 5
Запіканка з ньокі		0,250	5	ТАК	200	18 - 20
Запечені королівські креветки		рс 32	4	ТАК	200	10 - 15
Овочевий гратен		0,8	4	ТАК	180	60
Пряні курячі крильця		1	4	ТАК	180	45 - 47
Шашлики з креветок		0,5	4	ТАК	190	15 - 20
М'ясні шашлички		0,5	3	ТАК	200	20
ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ 		Бекон з цитрусовими	1	4	ТАК	200 + 150
	Заморожені кільця кальмарів	0,6	3	ТАК	170	10
	Овочеві чіпси	1	4	ТАК	170	20 - 25
	Курячі шматочки з кукурудзяними пластівцями	1	2	ТАК	170	2 - 46
	Фаршировані хлібні човники	0,4	4	ТАК	180	25 - 30
	Ковбаски	0,5	3	ТАК	180	25 - 30
	Рибні шматочки	0,6	4	ТАК	200	8 - 10

ЕНЕРГО-ЗБЕРЕЖЕННЯ 	Хлібні палички	0,250	3	ТАК	180	12-14
	Міні штрудель солодкий або солений	Рс 16	3	ТАК	180	18-21
	Солоні мафіни	Рс 16	3	ТАК	200	28-30
	Яблучні тістечка	0,450	3	ТАК	190	16-18
	Омлет з рікоттою та шпинатом	0,7	3	ТАК	160	25-27
	Кіш Лорен	Рс 1	3	ТАК	190	35
	MULTICOOKING / ПРИГО-ТУВАННЯ КІЛЬКОХ СТРАВ 	Запечені овочі	1	2 - 3	ТАК	180
Овочевий пиріг		1	2 - 3	ТАК	170	35-45
Кролик (шматочками)		1	3	ТАК	180-185	40
Ціле курча		1	2	ТАК		
Філе свинини з апельсинами		1	2	ТАК	180 200	60 60
Рибні рулетки						
М'ясні рулетки з лимоном		0,2	2	ТАК	160	8 - 10
Солена риба		0,8	3	ТАК	160 - 170	10 - 12
Солоні пироги		1	3	ТАК	170	40 - 45
Вершкові тістечка		0,5	3	ТАК	190	40 - 50
		0,3	2	ТАК	180	20 - 25

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. Пояснення до скорочень: R = Решітка; F = Плоский піддон

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням і доглядом слід виконувати такі дії:

- ▷ Ознайомтеся із загальною інформацією щодо безпеки в частині очищення (див. розділ «Інформація щодо техніки безпеки»).
- ▷ Вимкніть піч.
- ▶ Залежно від того, як прилад установлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, знеструмивши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.

Загальні рекомендації

Плями на дні печі від різноманітних харчових продуктів (соусів, цукру, білків і жирів) завжди спричинюються проливанням і розхлюпуванням рідин. Страви під час готування розхлюпоються зазвичай через зависоку температуру. Проливання трапляються, коли посуд замалий або коли неправильно оцінили збільшення

об'єму страви в процесі готування. Таких неприємних явищ можна уникнути, використовуючи посуд з високими краями або емальоване деко, що входить в комплект поставки.

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

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

- ▷ У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- ▷ Для чищення емальованих поверхонь і камери печі слід використовувати виключно гарячу воду та неабразивні мийні засоби.
- ▷ Для чищення скляних панелей необхідно користуватися фірмовим склоочисником.

Гідролітичне очищення

Для більш глибокого очищення духової печі (після кожного використання) рекомендуємо виконати наступну процедуру:

- ▶ Поверніть ручку вибору режиму роботи в положення «TOP & BOTTOM HEAT» (НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ).
- ▶ Встановіть перемикач температури на 70 ° С.
- ▶ Налийте 0,3 літри прісної води безпосередньо на дно камери печі, попередньо витягнувши з неї деко.
- ▶ Приблизно через двадцять хвилин залишки їжі на емалі пом'якшаться, що дозволить витерти їх вологою тканиною.

Чищення камери печі

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

- ▷ Щоб не обпектися, переконайтеся, що піч охолонула.
- ▶ Емальовані поверхні та камеру печі слід чистити за допомогою гарячої води й неабразивних мийних засобів.
- ▶ Після очищення слід ретельно висушити всі частини печі.

Чищення дверцят духової шафи

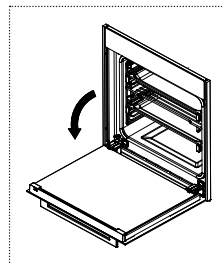
- ▷ Перед початком чищення слід переконаватися, що піч достатньо охолонула.

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

- ▶ Для чищення скла необхідно користуватися фірмовим склоочисником.
- ▶ Після очищення слід ретельно висушити всі частини печі.

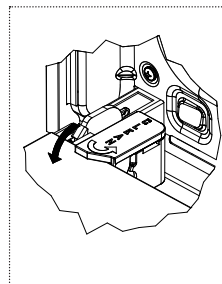
Знімання дверцят печі

- ▶ Відчиніть дверцята печі до кінця.



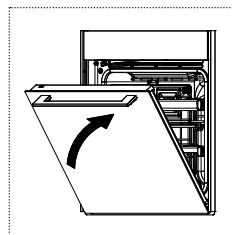
Петлі дверцят оснащено двома рухомими замками.

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

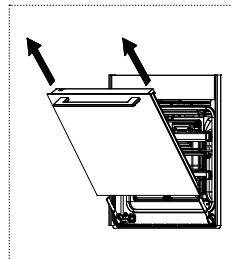


- ▶ Відігніть блокуючі гачки до кінця донизу.

- ▶ Зачиніть дверцята наполовину.



- ▶ Потягніть за дверцята на себе.



Встановлення дверцят печі на місце

Після очищення слід заново встановити дверцята печі на місце.

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

УВАГА! Пошкодження печі через неправильне поводження!

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

Очищення скляних панелей дверцят печі

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

Дверцята печі мають 3 скляні панелі:

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

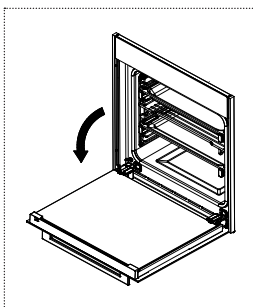
Внутрішню та серединну скляні панелі можна знімати для очищення.

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

Знімання та очищення внутрішньої скляної панелі дверцят печі

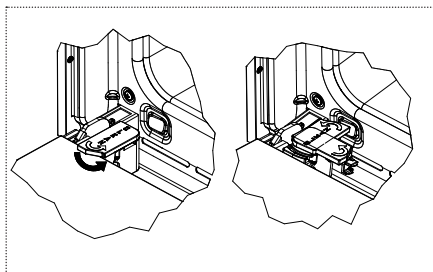
- ▷ Перед початком чищення слід переконаватися, що піч достатньо охолола.

- ▶ Відчиніть дверцята печі до кінця.



- ▶ Поверніть обидва чорні замки (зі словом **CLEAN** (Очищення) у нижній частині

дверцят) на 180° так, щоб вони увійшли до відповідних пазів у корпусі печі.



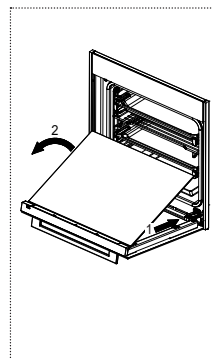
- Обов'язково поверніть чорні замки до кінця.
 - Замки мають зайти на свої місця зі звуком клацання.

УВАГА! Пошкодження печі через неправильне поводження!

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

- ▷ У жодному разі не намагайтеся зачинити дверцята, якщо хоча б один замок частково чи повністю не тримає скляну панель.
- ▶ Обережно штовхайте внутрішню скляну панель (1) від себе до печі. Після цього трохи підніміть внутрішню скляну панель (2).

- Два чорні замки не дадуть дверцят зачинитися.



- ▶ Очистіть внутрішню скляну панель.

Знімання та очищення серединної скляної панелі дверцят печі

Після знімання внутрішньої скляної панелі можна зняти серединну скляну панель.

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

Знімання та очищення верхніх накладок скляних панелей

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

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

Встановлення скляних панелей на місце

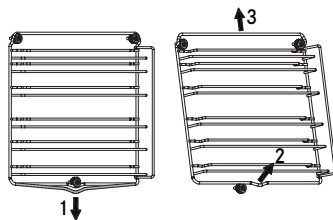
Правильне положення заново встановлених скляних панелей позначено написом **TEMPERED GLASS** (Загартоване скло), що має бути чітко видно.

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

Очищення бічних панелей

Для ретельного очищення бічних панелей їх потрібно вийняти з печі.

Знімання боковин

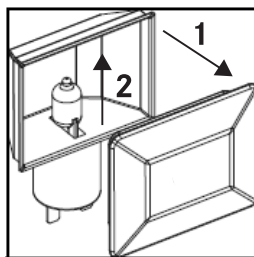


- ▶ Відігніть донизу хрестовину, яку зафіксовано у фланці, та витягніть її з канавки.
- ▶ Потягніть боковину догори за зніміть її з двох верхніх гачків.

Очищення

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

Замінення лампи духової шафи



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

- Термостійкість: 300°C
- Напруга: 220/240 В ~, 50–60 Гц
- Потужність: 2 x 25 Вт
- Цоколь: G9

УВАГА! Неправильне встановлення призведе до пошкодження лампи!

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Імовірність електричних травм!

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Електричні травми через неправильне поводження!

- ▷ Вимкніть піч.

- ▶ Залежно від того, як прилад встановлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, знеструмивши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.
- ▶ Зніміть скляне покриття, обережно піддівши його викруткою з прямим лезом.
- ▶ Дістаньте лампу з її тримача.
- ▶ Замініть лампу.
- ▶ Повторно встановіть на місце скляне покриття.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Джерело струму	220–240 В, 50/60 Гц
Сумарна потужність та номінал запобіжника	2850 Вт / 16 А
Потужність нагрівальних елементів	
Зірчастий двигун	27 Вт
Лампа освітлення	25 x 2 Вт
Тангенційний вентилятор	17 Вт
Нагрівальний елемент, верхня панель	520 Вт / 124 В
Нагрівальний елемент, нижня панель	1250 Вт
Нагрівальний елемент грилю	2100 Вт
Кільцевий нагрівальний елемент	2000 Вт

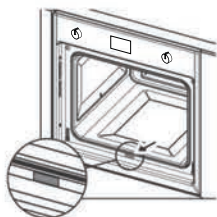
ПІДТРИМКА

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

Не користуйтеся послугами некваліфікованих техніків.

Вкажіть:

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



Цю інформацію наведено на паспортній 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 відпрацьований прилад у спеціальний пункт прийому старих електроприладів.

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

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

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

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

Інформація для випробувальних інститутів

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

ПРОБНІ СТРАВИ

Тестування здійснювалося відповідно до стандарту EN / IEC 60350
Ці таблиці спеціально створено для контролюючих органів, аби полегшити перевірку та випробування різноманітних пристроїв.

Як користуватися таблицею приготування страв

У таблиці запропоновано оптимальну функцію, що може застосовуватися для певної страви, яка готується на одній чи кількох полицях одночасно.
Час приготування відповідає перебуванню страви всередині печі, не враховуючи час на попередній підігрів (якщо потрібно). Значення температури та часу приготування є приблизними. Вони залежать від якості харчових продуктів та типу аксесуара.

Спочатку слід скористатися рекомендованими значеннями. Якщо після термічної обробки результат не такий, який би мав бути, збільшіть або зменшіть значення часу. Наша компанія рекомендує користуватися аксесуарами, що входять до комплекту виробу, а також формами для випікання тортів та таями, 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)	Температура (° C)	Час (хв)	Аксесуари/примітки
Shortbread (max 1 level)	ТОР/БОТТОМ HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ	ТАК	3	150	30-40	Рівень Рівень 3: пласка вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	ТАК	3	140	34-40	Рівень Рівень 3: пласка вологозбірна таця
Маленькі тістечка	ТОР/БОТТОМ HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ	ТАК	2	160	25-30	Рівень 2: Глибока вологозбірна таця
	ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ	ТАК	3	175	15-20	Рівень 4: Глибока вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	ТАК	3-5	160	15-22	Рівень Рівень 3: пласка вологозбірна таця Рівень 5: Глибока вологозбірна таця
Нежирний бісквітний торт	ТОР/БОТТОМ HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ	ТАК	2	170	23-30	Рівень 2: Форма для випічки на грилі
	ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ	ТАК	2	170	25-30	Рівень 2: Форма для випічки на грилі

ЯБЛУЧНИЙ ПИРИГ	ТОР/БОТТОМ HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ	ТАК	2	190	45-55	Рівень 2: Форма для випічки на грилі
	ХЛІБ	ТАК	1	180	58-65	Рівень 1: Форма для випічки на грилі
Два яблучних пирога	ХЛІБ	ТАК	2	180	48-55	Рівень 2: two baking tins on grill
Випічка з кислого тіста	ТОР/БОТТОМ HEAT / НАГРІВ ЗГОРИ/ЗНИЗУ	ТАК	2	165	25-30	Рівень 2: Форма для випічки на грилі
	ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ	ТАК	2	165	28-35	Рівень 2: Форма для випічки на грилі
Запікання		Якщо готуєте безпосередньо на грилі, поставте на нижню полицку піддон. Це допоможе вловлювати рештки страви й підтримувати чистоту духової шафи.				
Тост* (Час попереднього підігріву 5 хв)	ГРИЛЬ	ТАК	5	Рівень 4	2-3	Рівень 5: Гриль
Бургери (без попереднього нагрівання)	ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ	НІ	4	Рівень 3	25-30	Рівень 4: Гриль Рівень 3: Піддон для збору рідини
* Не відчиняйте дверцята до завершення готування.						
** переверніть після 15 хвилин готування.						

İÇİNDEKİLER

Bu kılavuz hakkında	125	İlk kez açma	134
Kullanım amacı	126	Öneriler	135
Güvenlik Bilgileri	126	Pişirme tablosu	135
Bakım ve temizlik	128	Temizlik ve bakım	137
Tamir	128	Genel tavsiyeler	137
Hizmetten çıkarma	128	Hidrolik temizlik	137
Enerji tasarrufuna yönelik bilgiler	129	Fırın kapağının cam panellerini temizleme	138
Genel bakış	129	Yan şasileri temizleme	139
Kurulum	130	Fırın lambasını değiştirme	140
Elektrik bağlantısı	130	Teknik veriler	140
Çalıştırma	130	Destek	141
Pişirme programları	131	Elden çıkarma	141
Mekanik pişirme programlayıcı	132	Test edilen yemekler	142
Dijital pişirme programlayıcı	133	Pişirme tablosu nasıl okunur	142

BU KILAVUZ HAKKINDA

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

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.



Sonraki eylem gerçekleştirilmeden önce yerine getirilmesi gereken ön koşul.

KULLANIM AMACI

Fırın profesyonel olmayan kullanım amacıyla yalnızca evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

Fırın evlerde profesyonel performans sunacak şekilde tasarlanmıştır. Farklı pişirme yöntemlerinin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok amaçlı bir ev aletidir.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- ▷ Fırını kullanmadan önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik bilgilerini dikkatlice okuyun.
- ▷ Kılavuzu ileride ihtiyacınız olduğunda bakmak için saklayın.

Ürünün yanlış kurulmasından ve yanlış, uygunsuz veya makul olmayan bir biçimde kullanılmasından kaynaklanabilecek olası hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Fırının elektrik güvenliği ancak fırın geçerli düzenlemelere uygun bir topraklama sistemine bağlandığı takdirde garanti edilmektedir.

Bu elektrikli aygıtın güvenli ve etkili bir şekilde çalışmasını sağlamak için:

- ▷ Sadece yetkili servis merkezleriyle irtibata geçin.
- ▷ Ürünün hiçbir özelliğini modifiye etmeyin.



Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Ürün oyuncak değildir.

- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▷ Ürün kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların ürüne veya kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.

DİKKAT! Termik şalterin kendi kendini istenmeyen zamanlarda resetlemesinden doğabilecek zararların önüne geçmek amacıyla fırının zamanlayıcı gibi harici anahtarlama cihazlarına ya da çeşitli sebeplerle düzenli olarak açılıp kapatılan bir elektrik tesisatına bağlanmaması gerekmektedir.

- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun. Bağlantı ayırma yöntemleri, kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolara entegre edilmelidir.
- ▷ Sadece bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.
- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için, cihaz, dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.



Yanık riski!

- ▷ Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece, 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.



Yanık riski!

Kapak kolunun ucu, havalandırmadan çıkan sıcak hava nedeniyle daha da sıcak olabilir.

- ▷ Fırın kullanılmıyorken kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduklarından daima emin olun.

UYARI: Olası bir elektrik çarpmasından kaçınmak için lamba değiştirilmeden önce ürünün kapatıldığından emin olun.

- ▷ Ocağın cam kapağını/ kapatma klapesinin camını (varsa) temizlerden aşındırıcı temizlik malzemeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyin çizilmesine ve camın çatlamasına neden olabilir.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▶ Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

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!

- ▷ Asla fırının iç duvarlarını, özellikle fırın bölmesinin alt kısmını alüminyum folyoyla kaplamayın.
- ▷ Fırın 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 çekiştirmeyin.

Bakım ve temizlik

Bakım veya temizlik öncesinde:

- ▷ Ürünün güç kaynağıyla bağlantısını kesin; örn. sigortayı sigorta kutusundan kapatın.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.

- ▷ Ürünün içine sıvı 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 değiştiren

Hizmetten çıkarma

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

ENERJİ TASARRUFUNA YÖNELİK BİLGİLER

FAN DESTEKLİ çalışma modu diğer pişirme işlemlerinden 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 132'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

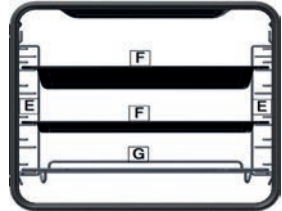
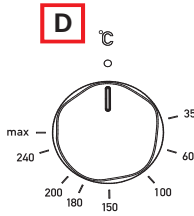
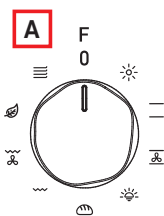
Izgara tellerinin ve damlama tepsilerinin önceden belirlenmiş 6 konuma (alttan itibaren 1'den 6'ya) doğru şekilde yerleştirilmesi için kullanılır; pişirme tablosu (sayfa 135) her pişirme tipi için en iyi konumu gösterir.

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.

G. Izgara teli

Tencere, hamur kalıbı ve temin edilen damlama tepsileri dışındaki kapları desteklemek için veya esas olarak ızgara ve turbo ızgara fonksiyonlarıyla et ve balık pişirmek, ekme kızırtmak vb. için kullanılır. Yiyeceklerin ızgara teliyle doğrudan temas etmesi tavsiye edilmez.



KURULUM

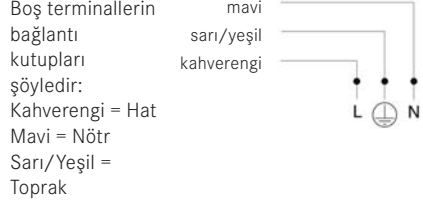
Kurulum işlemi geçerli standartlara ve düzenlemelere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir. Kurulum işlemi sadece uzman ve ruhsatlı personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bölme gereksinimleri

- ✓ Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılarla (min. 100°C) monte edilmelidir:
 - Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar çarpıklık ve kopmalara yol açabilir.
- ✓ Bölmede fırının elektrik bağlantıları için yeterli yer olmalıdır.
- ✓ Bölme, fırının ağırlığını kaldırabilecek kadar sağlam olmalıdır.
- ▷ Fırın girişi sağlam bir şekilde monte edilmelidir.
- ▷ Fırın, yeterli havalandırmanın garantilenmesi kaydıyla sütun şeklinde bir mahfaza ünitesine veya modüler bir üniteye tezgahın altına monte edilebilir.

Elektrik bağlantısı

FRANKE fırınla beraber boş terminaleri olan üç kutuplu bir güç kablosu verilmektedir.



- ▶ Evinizdeki elektrik sisteminin özelliklerinin (gerilim, maksimum güç ve akım) Franke fırınınızın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.
- Fırın güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaksa:
 - ▶ Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesine (3 mm) sahip olan, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayan bir cihaz takın.
 - ▶ Aşağıdaki koşulların yerine getirildiğinden emin olun:
 - ✓ Fiş ve priz 16 A akımı için uygun olmalıdır.
 - ✓ Fişe ve prize kolaylıkla erişilebiliyor ve fiş takılıp çıkarılırken akım taşıyan herhangi bir parçaya erişilemeyecek bir konumdalar.
 - ✓ Fırın bölmeye yerleştirildiğinde fişe dayanmıyor olmalıdır.
 - ✓ Güç kablosunu değiştirirken A 3 x 1.5 mm² kablo türü H05VV-F kullanılmalıdır.

ÇALIŞTIRMA

Bu fırın „statik“ doğal konveksiyonlu fırınların avantajlarıyla modern „fan“ fırınların avantajlarını bir araya getirir. 8 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 135'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) „Fanlı Izgara“ pozisyonuna getirin.
- ▶ Termostat düğmesini (D) 0°C'ye ayarlayın.

Pişirme programları



ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA

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

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.



NAZIK ISITMA

Dairesel ısıtma elemanı devreye girer ve fanlar dönmeye başlar. Sabit ve dengeli olarak yayılan sıcaklık yemeğin her köşesini eşit bir şekilde pişirir. Pişirme dereceleri aynı olan farklı türden yiyecekler aynı anda pişirilebilir. Bu, bu Franke fırınıyla yapılabilecek en yumuşak fanlı pişirmedir; kek gibi unlu mamüllerin pişirilmesi için idealdir ve aynı anda üç rafın kullanılmasına olanak tanır.

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



EKMEK

Üst ve alt daireysel ısıtma elemanları ve fan etkindir. Bu en güçlü pişirme işlevlerinden biridir ve ısı dağıtımı alt kısımda daha yüksektir. Böylece ekmekek için ideal pişirme ortamı sağlanır. 3-4-5 seviyelerinin kullanılmasını öneririz. İstenen ısıyı hızlı bir şekilde elde etmek için de kullanılabilir, daha sonra mevcut programlar arasından başka bir program seçilebilir.

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



IZGARA

Fırının tepesindeki ızgara ısıtma elemanı devreye girer. Hızlı radyant yüzey pişirme özelliği sayesinde etin içi yumuşak kalır; ızgara ayrıca 9 dilim ekmeği aynı anda kızartma kapasitesine sahiptir. Franke fırınızdaki ızgara yaparken kapağı bütünüyle kapalı tutunuz, fırınızdaki buna göre tasarlanmıştır. Not: Izgara ısıtma elemanı kullanım sırasında çok sıcaktır, fırındaki yemeğe ulaşmaya çalışırken dokunmamaya özen gösterin. Ne var ki Franke, fırını, kapak açıldığında ellerin yanma ihtimalini en aza indirecek şekilde tasarlamıştır.

Termostat düğmesi (D) normal koşullarda 200°C'ye ayarlanabilir ama ızgara işleminin daha yavaş olması isteniyorsa, daha düşük bir sıcaklık da ayarlanabilir.



FANLI IZGARA

Fırının tepesindeki ızgara ısıtma elemanı ve fan etkin durumdadır. Bu modda fırının içinde tek kaynaktan gelen ısı, itirmeli hava sirkülasyonu ile bir arada olur. Bu, gıdaların yüzeylerinin yanmasını ve ısının derinlemesine etki etmesini sağlar. Turbo ızgara etli sebze karışık kebabta, sosiste, kebabta, pırlolada, 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.



ENEJİ TASARRUFU

Üst ve dairesel ısıtma elemanları ile fan etkindir. Bu işlev hassas pişirme sağlar, ısı fırının orta ve üst kısmında yoğunlaşır. Bu işlev bazı pişirme işlemleri için uygun değildir fakat küçük börek veya benzeri küçük veya orta büyüklükteki yiyeceklerin pişirilmesinde ideal sonuçlar verir.

3. seviyenin kullanılmasını öneririz. Bu türden ısıtma, enerji verimliliği sınıfının ve devridaim hava modundaki enerji tüketiminin tanımlanması için kullanılır.

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



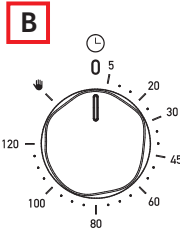
Multicooking (ÇOKLU PIŞİRME)

Bu modda dairesel ısıtma elemanı ve fanın yanı sıra üst (tepe) ve alt (zemin) ısıtma elemanları kısmen devreye girer. Önceki moda karşılaştırıldığında, gerekli sıcaklığa ulaşmanın daha güçlü ve daha hızlı bir yoludur; dengeli ısı dağıtımını sağlayan bu mod, et, balık ve makarna pişirmek için ideal ortamı sağlar; üstelik üç raf birden kullanılabilir.

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

Mekanik pişirme programlayıcı

(Şek. 1a)




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.

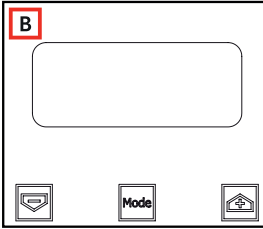
- Ayarlanan sürenin sonunda, uyarı zili çalmasını yanı sıra fırın da otomatik olarak kapanacaktır.

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

(Şek. 1b)



Aşağıdaki modlarda programlama yapılabilir:

- Süreli pişirmede gecikmeli başlatma
- Anında başlatmayla süreli pişirme;
- zaman ayarlayıcı.

Dijital saatin ayarlanması

Cihazınız elektriğe bağlandığında ya da elektrik kesintilerinden sonra göstergede „0:00“ sayısı yanıp söner.

- ▶ Bir kaç saniye boyunca + ve - düğmelerini birlikte basılı tutun. Fırının saati, saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönerken + ve - düğmeleri kullanılarak ayarlanabilir.
 - Otomatik program etkinken zaman ayarlama modu seçiliyse, otomatik program iptal olur.

Çeşitli zaman ayarlamaları yapılmak isteniyorsa yukarıdaki adımlar tekrarlanabilir.

Akustik sinyal frekansı değişikliği


Herhangi bir pişirme döngüsü programlanmamışsa (yani gösterge saati gösteriyorsa) akustik sinyalin frekansı değiştirilebilir.


- ▶ Zaman değiştirme menüsündeyken + ve - düğmelerine birlikte basın.
- ▶ Akustik sinyal frekansını değiştirme menüsünü seçmek için Mode (Mod) veya Set (Ayarla) düğmesine basın.
- ▶ Akustik sinyal frekansı Mode veya Ayarla düğmelerine mükerrer defalar basılarak değiştirilebilir; gösterge üzerinde „ton1“, „ton2“, „ton3“ ifadeleri okunur.

Fırını manüel olarak çalıştırma

Saat ayarlandıktan sonra programlayıcı otomatik olarak manüel moda geçer.

Süreli pişirmenin gecikmeli olarak başlatılması

- ▶ Göstergede saat görülürken süreyi ayarlamak için Mode veya Ayarla düğmesine iki kere basın.
- ▶ Pişirme süresinin sonunu girmek için bir kez daha basın.
- ▶ İstenilen zamanı + ve - düğmelerini kullanarak ayarlayın.
 - Süre veya bitiş zamanı ayarlama modunun seçimi sırasında „Auto“ sembolü görülmeye devam eder.
 - Program süresinin ayarlanmasından sonra bitiş zamanı öne çekilemez.
 - Bitiş zamanının ayarlanmasından sonra da herhangi bir programın süresi uzatılamaz.
 - Bitiş zamanı ve süre ayarları program başlama zamanını aşağıdaki gibi tanımlar:
 - başlama zamanı = bitiş zamanı - süre.
 - Sürenin ve bitiş zamanının ayarlanmasından sonra gösterge hala bitiş zamanını gösterir.
 - Günün saati fırının ayarlandığı saate geldiğinde program devreye girer: Auto sembolü sürekli olarak görülür ve  işareti yanıp sönmeye başlar.
 - Pişirme işleminin başlamasından sonra gösterge geri sayımı gösterir. Sadece pişirme bitiş zamanı ayarlandıysa (süre „0“ olduğunda) pişirme başlar ve gösterge geri sayımı gösterir.
 - Gecikmeli başlangıca kadarki bekleme ve pişirme boyunca Auto sembolü görülmeye devam eder.


- Gecikmeli başlangıca kadarki bekleme sırasında  sembolü yanıp söner, pişirme boyunca ise sabit bir şekilde görülür.
- Pişirme bittiğinde bir akustik sinyal sesi duyulur. Sinyali kapatmak için Ayarla düğmesine basın veya sinyalin belirli bir sürenin sonunda kendiliğinden susmasını bekleyin.

Sürelili veya bitiş sürelili yarı otomatik programlama


Zaman ayarlamasının programlanması

- ▶ Program süresini veya bitiş zamanını seçmek için Mod veya Ayarla düğmesine iki kere basın ve istenilen zamanı + ve - düğmeleri ile ayarlayın.
 - Süre veya bitiş zamanı ayarlama modunun seçimi sırasında „Auto“ sembolü görülmeye devam eder.
 - Program süresinin ayarlanmasından sonra bitiş zamanı öne çekilemez. Bitiş zamanının ayarlanmasından sonra da herhangi bir programın süresi uzatılamaz.

Programın işleyişi

- Otomatik program sırasında (dolayısıyla pişirme işlemi sürerken) Auto sembolü görülmeye devam eder; geri kalan pişirme süresi de gösterge üzerinde geri sayım formatında görülür.  sembolü de görülmeye devam eder.

Otomatik programın bitışı

- Program süresinin sonunda veya bitiş zamanı geldiğinde ilgili  işareti silinir.
- Otomatik programın bitişinde „Auto“ sembolü yanıp söner, göstergede „End“ görülür ve aralıklarla akustik sinyal („Ayarla“ düğmesine basılarak durdurulabilir) duyulur.

Zaman ayarlama işlevi

Zaman ayarlayıcı kullanılarak geri sayımın olacağı süre belirlenebilir. Fırının açılması ya da kapatılması için bu işlev kullanılmaz, sadece belirlenen süre dolduğunda alarm sesi duyulur.

- ▶ Mode veya Ayarla düğmesine bir kez basın, gösterge aşağıdakileri gösterir:



- Zil sembolü yanıp söner; daha sonra + ve - düğmeleri kullanılarak alarm süresi ayarlanabilir. Bu işlev etkinken zil sembolü görülmeye devam eder ve gösterge üzerinde geri kalan süre görülür (geri sayım).
- Sürenin sonunda akustik sinyal („Ayarla“ düğmesine basılarak durdurulabilir) duyulur.

Verilerin değiştirilmesi/sililmesi

- ▶ Ayarlanan veri istenildiği zaman + ve - işaretlerine birlikte basılarak değiştirilebilir.
 - Pişirme süresi iptal edilirse, bu işlev de otomatik olarak sona erer veya işlev iptal edilirse, pişirme süresi de iptal olur.
 - Programlama yapılırken ürün, ürünün kendisinin önerdiği pişirme başlangıç sürelerinin öncesinde pişirme bitiş zamanlarını kabul etmeyecektir.

Not: Fırın, pişirme bittikten ve fırın kapatıldıktan sonra da uzun süre aynı sıcaklıkta kalmaya devam eder, dolayısıyla aşırı pişmemesi veya yanmaması için yiyecekleri fırından çıkarmanız tavsiye edilir.

İlk kez açma

- ▶ Fırını ilk kez kullandığınızda sıcaklık derecesini maksimuma getirerek fırını boş bir şekilde 40 dakika boyunca çalıştırın. Bu sırada odayı da havalandırmayı ihmal etmeyin.
 - Bu işlem sırasında hissedilen koku, fırının imalatıyla kurulumu arasındaki süre boyunca fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasından kaynaklanır.
 - Fırın 40 dakika sonra otomatik olarak durur ve fırın soğuduktan sonra kullanıma hazır olur.


Öneriler







- ▷ Başarılı bir pişirme istiyorsanız, yiyeceğinizi fırına koymadan önce mutlaka fırının ayarlanan sıcaklığa ulaşmasını bekleyin.
- ▷ Tencereleri veya kapları pişirme sırasında doğrudan fırının zeminine kesinlikle koymayınız;
- ✓ fırında mevcut olan beş raftan birine yerleştirilecek olan ızgaraların veya damlama tepsilerinin üzerine koyunuz;
 - aksi halde fırının emaye kaplaması zarar görebilir.
- ▷ Fırının iç duvarlarını, özellikle pişirme bölümünün alt kısmını asla alüminyum folyoyla kaplamayın.

- ▷ Her türlü tamir işlemi sadece uzman ve ruhsatlı personel tarafından gerçekleştirilmelidir. En yakın servis merkeziyle temasa geçin ve sadece orijinal yedek parçaları talep edin.
- ▷ Franke fırınıınızda ürünün temiz kalmasını yardımcı olan özel emaye kullanılmıştır ama yine de kir tabakası ve önceki yemek kalıntılarıyla birlikte pişirme yapmamak için fırının sıklıkla temizlenmesi tavsiye edilir.
- ▷ Kendi kendini temizleyen herhangi bir panel (mevcutsa) sabun ve su kullanılarak (temizleme ile ilgili talimatlara bakınız) temizlenebilir.

Not: Fırını yakmadan önce zamanlayıcı saatinin kullanımına ilişkin talimatları okuyunuz (bkz. sayfa 134).

PIŞIRME TABLOSU

Fonksiyon	Tarif	Ağırlık/ Miktar	Seviye (alttan)	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Saat (asgari)
ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	Etlı, sebzelı lazanya	1	3	EVET	200	25 - 40
	Pazateslı kuzu	1	3	EVET	190	75 - 90
	Zeytinli veal noodle	1	3	EVET	160	25 - 35
	Sütlü arista	1	3	EVET	170 + 180	30 + 30
	Tavuklu sarma	0,4	3	EVET	180	10 - 15
	Fırında balık	1	2 - 3	EVET	180 - 190	35 - 45
	Folyoda balık - narenciyeli	0,6	3	EVET	200	20 - 25
	İnce pizza	0,250	2	EVET	200	15
	Kurabiyeler	0,4	3	EVET	180	25
	Merengler	0,1	3	EVET	75	120
	Cheesecake	0,250	3	EVET	160	60
FAN DESTEKLI	Patates bocconcini, peynir ve domuz pastırması	parça 12	3	EVET	180	30
	Dolgu lu krepler	parça 8	4	EVET	190	5 - 7
	Mozzarellalı corozza	0,2	2	EVET	190	15 - 20
	Fırında patates	1	3	EVET	200	50 - 60
	Parmesanlı patlıcan	1,5	3	EVET	200	35 - 45
	Rezene ve beyaz şaraplı kaburga	1	2	EVET	160	25 - 30
	Fırında Dana Eti - İngiliz Usulü	1	3	EVET	220 + 180	15 + 10
	Domuz pastırmalı hardallı tavuk but	1	3	EVET	180	40
	Pizza - focaccia	0,5	3	EVET	200	25
	Focaccia (İtalyan usulü pide)	1	2	EVET	180	20
Donmuş pizza(lar)	0,750	2 (I) - 4 (D)	EVET	200	11	
Donmuş kruvasan	0,6	3	EVET	170-180	20 - 25	

	NAZIK	Pirinç kroketleri	0,5	3	EVET	200	30 - 35
	ISITMA	Koket ve somonlu yumurta	parça 4	2	EVET	180	16 - 20
		Izgara tavuk	1	1	EVET	190	55 - 60
		Sebze ve domuz pastırmalı kiş	1	3	EVET	180	50
		Erikli kek	1,5	2	EVET	160	60 - 70
		Yumuşak kekler	0,4	2	EVET	165	30
		Reçelli/meyveli tartlar	1	3	EVET	160	15 - 25
	EKMEK	Rustik somun	1	4	EVET	230 + 180	25 + 25
		Dil	1	4	EVET	230 + 180	10 + 10
		Ciabatta	1	5	EVET	230 + 180	15 + 15
		Braid - İsviçre	1	5	EVET	180	30-35
	Sütlü sandöviçler	1	5	EVET	180	13	
	Çikolatalı bonet	parça 8-10	3	HAYIR	210	9-10	
	IZGARA	Domuz pastırmalı omet	0,5	4	EVET	170-180	15 - 17
		Tereyağlı ve brendili deniz tarağı	parça 12	4	EVET	190	10
		Gorgonzola ve ceviz graten makarna	0,350	5	EVET	220	3 - 5
		Gnocchi pasticciatti alla romana	0,250	5	EVET	200	18 - 20
		Fırında iri karides	parça 32	4	EVET	200	10 - 15
		Doldurulmuş graten sebzeler	0,8	4	EVET	180	60
		Acılı tavuk kanatları	1	4	EVET	180	45 - 47
		Şişte karides	0,5	4	EVET	190	15 - 20
		Narenciyeli domuz pastırması	0,5	3	EVET	200	20
		Fanlı Izgara	Narenciyeli domuz pastırması	1	4	EVET	200 + 150
		Donmuş kalamar halkaları	0,6	3	EVET	170	10
		Kızartma çubuk sebzeler	1	4	EVET	170	20 - 25
		Corn flake'li tavuk parçaları	1	2	EVET	170	42 - 46
		Doldurulmuş ekmeç tekneleri	0,4	4	EVET	180	25 - 30
		Sosisler	0,5	3	EVET	180	25 - 30
		Balık parçaları	0,6	4	EVET	200	8 - 10
	ENEJİ	Sarma rustik etmeç çubukları	0,250	3	EVET	180	12-14
	TASARRUFU	Mini strudel - tatlı veya rayihalı	parça 16	3	EVET	180	18-21
		Tuzlu mafinler	parça 16	3	EVET	200	28-30
		Puf elma	0,450	3	EVET	190	16-18
		Ricotta ve ispanaklı omet	0,7	3	EVET	160	25-27
	Lorraine Kiş	parça 1	3	EVET	190	35	
	MULTI-COOKING (ÇOKLU PİŞİRME)	Fırında sebze	1	2 - 3	EVET	180	60
		Sebze payı	1	2 - 3	EVET	170	35-45
		Parça tavşan	1	3	EVET	180-185	40
		Bütün tavuk	1	2	EVET	180	60
		Portkallı domuz filetoları	1	2	EVET	200	60
		Balıkli sarma	0,2	2	EVET	160	8 - 10
		Limonlu ve etli sarma	0,8	3	EVET	160 - 170	10 - 12
		Tuzlu balık	1	3	EVET	170	40 - 45
		İştah açıcı paylar	0,5	3	EVET	190	40 - 50
	Profiterol	0,3	2	EVET	180	20 - 25	

Pişirme tablosunda yer alan veriler, profesyonel şeflerden oluşan bir ekip tarafından gerçekleştirilen pişirme testlerinin sonuçlarından oluşmaktadır. Yol gösterme amaçlıdır ve kişisel zevke göre değiştirilebilirler. Listesi: I = ızgara teli; D = düz damlamatepsisi

TEMİZLİK VE BAKIM

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi gerçekleştirmeden önce:

- ▷ „Güvenlik bilgileri“ bölümünde verilen temizlikle ilgili genel güvenlik bilgilerini okuyun.
- ▷ Fırını kapatın.
- ▶ Fırının kurulum koşullarına bağlı olarak: Fırının fişini prizden çekin veya gücü ana elektrik sisteminden kesin, örn. fırının sigortasını, sigorta kutusundan kapatın.

Genel tavsiyeler

Fırının tabanındaki çeşitli pişirme ürünlerinden (sos, şeker, protein ve yağ) kaynaklanan lekelerin nedeni hemen her zaman taşma ve sıçramalardır. Sıçramalar pişirme sırasında meydana gelirler ve genellikle çok yüksek sıcaklıklarda pişirmenin sonucunda olurlar. Taşmalar ise çok küçük pişirme kaplarının kullanılmasından veya pişirme sırasında hacim artışının doğru tahmin edilmemesinden ötürü meydana gelirler. Bu sorunlar, derin pişirme kaplarının veya fırınla beraber temin edilen emaye tepsinin kullanılmasıyla önenebilir.

Fırının paslanmaz çelik ve emaye kısımları, düzenli olarak suyla veya özel deterjanlarla temizlendiklerinde yepyeni kalırlar.

- ▷ Temizliğe başlamadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▷ Fırının kapağındaki cam kısımların temizlenmesinde bayağı, aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizilebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- ▷ Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- ▷ Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini temizlerken sadece sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanın.
- ▷ Cam paneller için markalı cam temizleyici kullanın.

Hidrolik temizlik

Fırınızı iyice temizlemek için (her kullanımdan sonra) aşağıdaki prosedür tavsiye edilir:

- ▶ Çalışma modu seçim düğmesini „ÜST VE ALT ISI“ konumuna getirin.
- ▶ Isı ayarlamada düğmesini 70°C'ye getirin.
- ▶ Fırın tepsisini çıkardıktan sonra mineralden arındırılmış 0,3 litre suyu doğrudan fırın boşluğunun tabanına dökün.
- ▶ Yaklaşık yirmi dakika sonra, emaye üzerindeki yemek kalıntıları yumuşar ve nemli bir bezle silinmesini kolaylaştırır.

Fırın bölmesini temizleme

Lekelerin çıkarılması fırın hala ılıkken ve lekeler yeniyken daha kolaydır.

- ▷ Yanık riskini önlemek için fırına dokunmadan önce soğuduğundan emin olun.
- ▶ Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin.
- ▶ Temizledikten sonra fırının tüm parçalarını iyice kurulaştırın.

Fırın kapağını temizleme

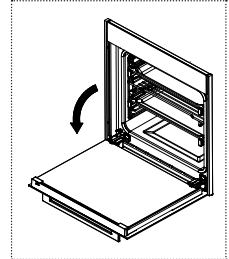
- ▷ Temizliğe başlamadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.

Fırının temizlenmesini kolaylaştırmak amacıyla fırın kapağı çıkarılabilir (bkz. „Fırın kapağını çıkarma“ bölümü).

- ▶ Cam için markalı cam temizleyici kullanın.
- ▶ Temizledikten sonra fırının tüm parçalarını iyice kurulaştırın.

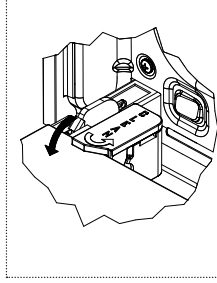
Fırın kapağını çıkarma

- ▶ Fırının kapağını tamamen açın.



Menteşelerde iki tane taşınır kilit bulunmaktadır.

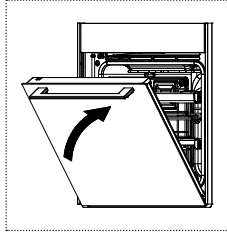
- ▶ Menteşeyi serbest bırakmak için kilidi kaldırıp kapağı menteşelerin yanında kenarlarından tutun.



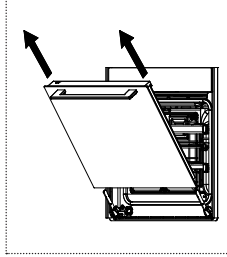
- ▶ İki blok kancayı aşağı çevirin.

- ▶ Blok çengellerinin tamamen aşağı döndürüldüğünden emin olun.

- ▶ Kapağı yarıya kadar kapatın.



- ▶ Kapağı dışarıya doğru çekin.



Fırın kapağının cam panellerini temizleme

Cam panelin iyice temizlenebilmesi için fırın kapağı ve cam paneller çıkarılabilir.

Fırın kapağında 3 cam panel vardır:

- iç cam panel (kavitenin yanında)
- orta cam panel (fırın kapağının içinde)
- dış cam panel

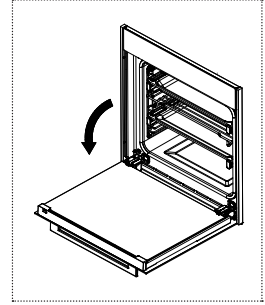
İç cam panel ve orta cam panel temizlik için çıkarılabilir.

İç cam panel ve orta cam panel çıkarıldığında dış cam panelin içi temizlenebilir.

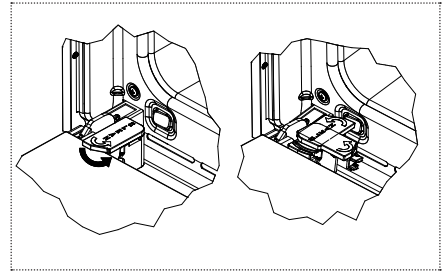
Fırın kapağının iç cam panelini çıkarma ve temizleme

- ▷ Temizliğe başlamadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.

- ▶ Fırın kapağını tamamen açin.



- ▶ İki siyah bloğu (**CLEAN** (temiz) kelimesi kapağın alt tarafında) fırının gövdesindeki yuvalarına oturacak şekilde 180° döndürün.



- Siyah blokları tamamen döndürdüğünüzden emin olun.
- Bloklar bir tık sesiyle yerlerine otururlar.

Fırın kapağını takma

Temizlik sonrasında fırın kapağı yerine takılmalıdır.

- ▶ Menteşeleri kaydırarak oyuklarına yerleştirin.
- ▶ İki blok kancayı (menteşe bağlantı parçası olarak kullanılır) yukarıya döndürün.

DİKKAT! Yanlış tutma nedeniyle fırında hasar!

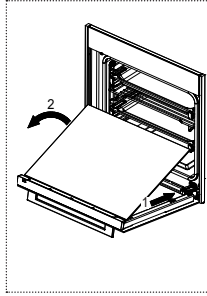
- ▷ Asla bloklardan biri veya ikisi birden kısmen veya tamamen açıkken kapağı kapamaya çalışmayın.
- ▶ Fırın kapağını kapatın.

DİKKAT! Yanlış tutma nedeniyle fırında hasar!

Bloklar tamamen döndürülmedikleri takdirde, cam panelin çıkarılması fırın kapağının hemen kapanmasına yol açar.

- ▷ Asla bloklardan biri veya ikisi birden cam paneli kısmen veya tamamen serbest bırakmışken kapağı kapamaya çalışmayın.
- ▷ İç cam paneli (1) dikkatlice fırına doğru itin. Ardından iç cam paneli (2) kaldırın.

- İki siyah blok, kapağı kapanmasını engeller.



- ▷ İç cam paneli temizleyin.

Fırın kapağının orta cam panelini çıkarma ve temizleme

İç cam panel çıkarıldıktan sonra, orta cam panel çıkarılabilir.

- ▷ Orta cam paneli dikkatlice kaldırarak her iki taraftaki lastiklerden çıkarın.
- ▷ Orta cam paneli temizleyin.

Cam panellerin üst trimlerini çıkarma ve temizleme

Daha derinlemesine bir temizlik için fırın kapağındaki üst trimler çıkarılabilir. Üst trimler, biri fırın kapağının iç tarafında sağ üst köşede, diğeri sol üst köşede olan iki vidayla sabitlenmiştir. Üst trimlerin çıkarılması ancak iç cam çıkarıldığı takdirde mümkündür. Üst trimlerin çıkarılması ancak iç cam çıkarıldığı takdirde mümkündür.

- ▷ Fırın kapağının sağ ve sol üst köşelerindeki tespit vidalarını sökün.
- ▷ Üst trimi çıkarın.
- ▷ Üst trimi temizleyin.

Cam panelleri takma

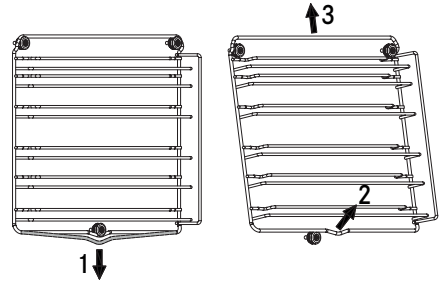
Cam paneller doğru takıldığı takdirde **TEMPERED GLASS** (temperlenmiş cam) yazısı sorunsuz şekilde okunabilir.

- ▷ Çıkarılmış durumdaysa, üst cam trimini yerine takın.
- ▷ Çıkarılmış durumdaysa, orta cam paneli lastiklerin içindeki yerine takın.
- ▷ İç cam paneli yerine yerleştirin.
- ▷ İki cam tespit bloğunu orijinal konumlarına geri döndürün.
- ▷ Fırın kapağını kapatın.

Yan şasileri temizleme

Yan şasiler, iyice temizlenmek için fırından çıkarılabilir.

Yan şasileri çıkarma

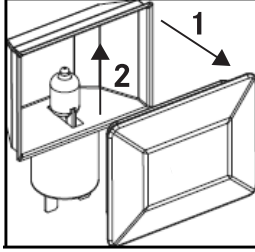


- ▷ Tespit burcunu etkileyen çapraz barçayı aşağı doğru büküp oyuktan çıkarın.
- ▷ Yan şasiyi yukarı doğru itip iki üst kancadan çıkarın.

Temizlik

- ▷ Yan şasileri temizleyin.
- ▷ Temizledikten sonra yan şasiyi eğik halde tutarak yan şasileri üstteki iki kılavuza takın.
- ▷ Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı yukarı doğru büküp oyuğa sokun.
- ▷ Teleskopik kılavuzları takın.

Fırın lambasını değiştirme



Franke fırınlarda iki adet dikdörtgen lamba bulunur. Yeni lamba aşağıdaki teknik özelliklere uygun olmalıdır:

- Sıcaklık direnci 300°C
- Voltaj: 220-240 V, 50/60 Hz
- Güç: 2 x 25 W
- Bağlantı: G9

DİKKAT! Yanlış tutma nedeniyle lambada hasar!

- ▷ Lambalara çıplak elle dokunmaktan kaçının.
- ▷ Bez veya kağıt havlu kullanın.



UYARI! Elektrik çarpması olasılığı!

- ▷ Lambayı değiştirmeden önce fırının kapalı olduğundan emin olun.



UYARI! Yanlış tutma nedeniyle elektrik çarpması!

- ▷ Fırını kapatın.
- ▶ Fırının kurulum koşullarına bağlı olarak: Fırının fişini prizden çekin veya gücü ana elektrik sisteminden kesin, örn. fırının sigortasını, sigorta kutusundan kapatın.
- ▶ Cam kapağı, düz uçlu bir tornavidayla dikkatlice kaldırarak çıkarın.
- ▶ Lambayı yuvasından çıkarın.
- ▶ Yeni lambayı takın.
- ▶ Cam kapağı yerine takın.

TEKNİK VERİLER

Güç kaynağı	220-240 V, 50/60 Hz
Toplam güç ve sigorta değeri	2850 W ~ 16 A
Güç ve ısıtma elemanları	
Radyal motor	27 W
Ampul	25 W (2x)
Teğetsel fan	17 W
Isıtma elemanı, tavan	520 W / 124 V
Isıtma elemanı, taban	1250 W
Isıtma elemanı, ızgara	2100 W
Dairesel ısıtma elemanları	2000 W

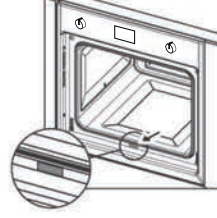
DESTEK

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 (gerekirse) 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 ve genellikle koyu renkli olan metal aksesuarların, kek kalıplarının ve tepsilerin kullanılmasını tavsiye ederiz. Ürünle birlikte verilen ve farklı raflara koyulması gereken eşyaları gösteren seçim tablosuna göre hareket edin.

Farklı yemekleri aynı anda pişirme

Önerilen havalandırılmalı fonksiyonları kullanarak, farklı raflarda aynı anda yemek pişirmek mümkündür. Tek bir rafta yemek pişirirken statik fonksiyonu da kullanabilirsiniz.

Tarif	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan)	Sıcaklık (°C)	Saat (asgari)	Aksesuarlar ve Notlar
Un kurabiyesi (maks 1 seviye)	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	EVET	3	150	30-40	Sev. 3: düz damlama-tepsisi
	FAN DESTEKLİ	EVET	3	140	34-40	Sev. 3: düz damlama-tepsisi
Küçük kek	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	EVET	2	160	25-30	Sev. 2: derin damlama-tepsisi
	FAN PIŞİRME	EVET	3	175	15-20	Sev. 4: derin damlama-tepsisi
	FAN DESTEKLİ	EVET	3-5	160	15-22	Sev. 3: düz damlama-tepsisi Sev. 5: derin damlama-tepsisi
Yağsız Sünger Kek	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	EVET	2	170	23-30	Sev. 2: Izgara üstünde pasta kalıbı
	FAN PIŞİRME	EVET	2	170	25-30	Sev. 2: Izgara üstünde pasta kalıbı
Elmalı Turta	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	EVET	2	190	45-55	Sev. 2: Izgara üstünde pasta kalıbı
	EKMEK	EVET	1	180	58-65	Sev. 1: Izgara üstünde pasta kalıbı
İki elmalı turta	EKMEK	EVET	2	180	48-55	Sev. 2: İki Izgara üstünde pasta kalıbı
Mayalı kek	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	EVET	2	165	25-30	Sev. 2: Izgara üstünde pasta kalıbı
	FAN PIŞİRME	EVET	2	165	28-35	Sev. 2: Izgara üstünde pasta kalıbı
Izgarada pişirme		Yemeği doğrudan ızgara üzerinde pişirecekseniz, alt rafa damlama tavası yerleştirin. Bu şekilde pişirme kalıntılarını toplar ve fırını temiz tutabilirsiniz.				
Tost* (Ön ısıtma süresi 5 dak.)	IZGARA	EVET	5	Sev. 4	2-3	Sev. 5: Izgara
Hamburger ** (ön ısıtmasız)	FANLI IZGARA	NO	4	Sev. 3	25-30	Sev. 4: Izgara Sev. 3: Damlama-Tepsisi
* Pişirme süresi boyunca kapağı kapalı tutun.						
** 15 dakikaya ulaştıktan sonra çevirin.						

Fig.1a MA 82 M_/F

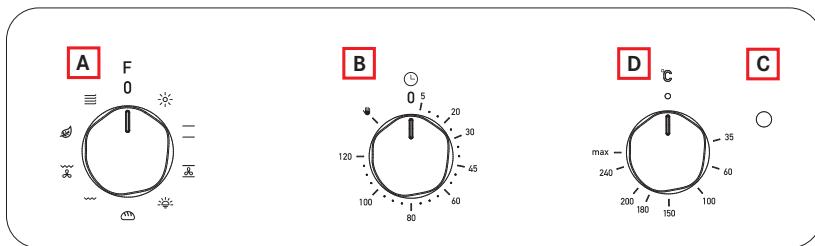


Fig. 1b MA 86 M_/F

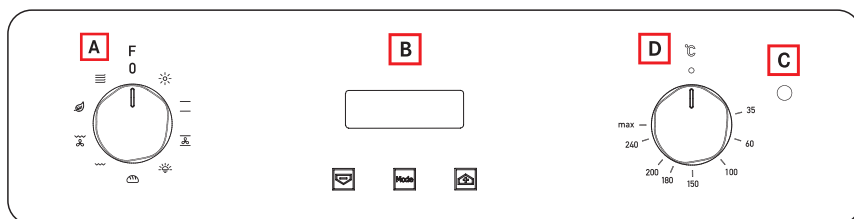
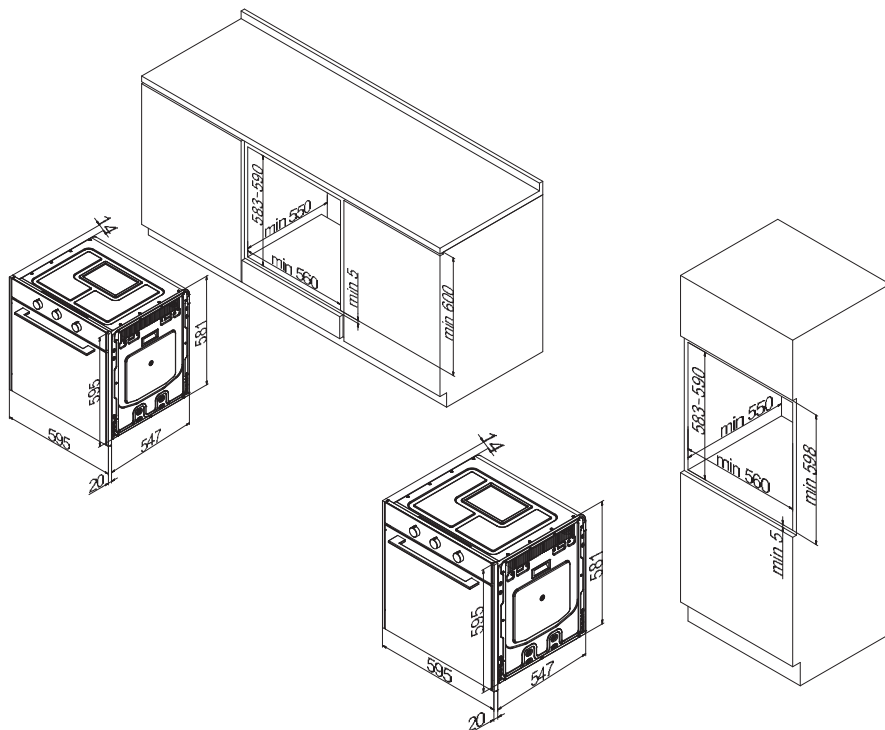
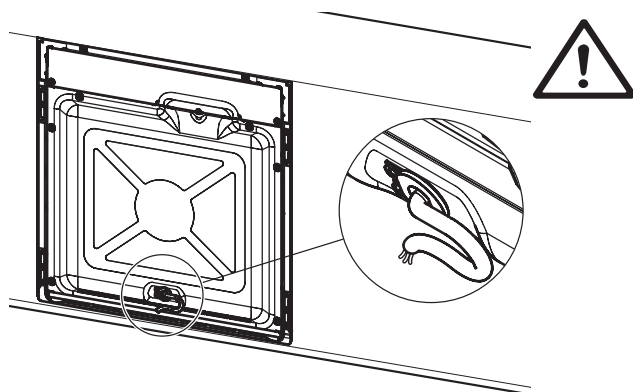
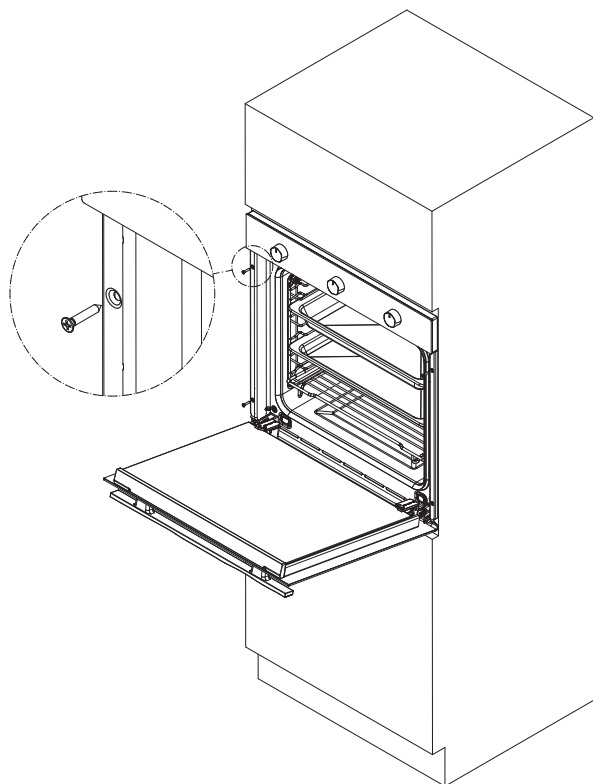
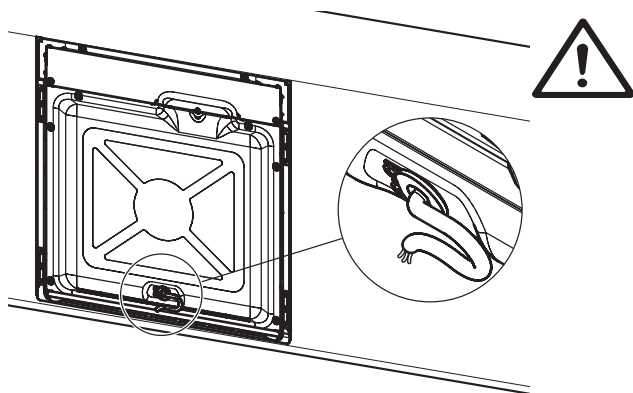
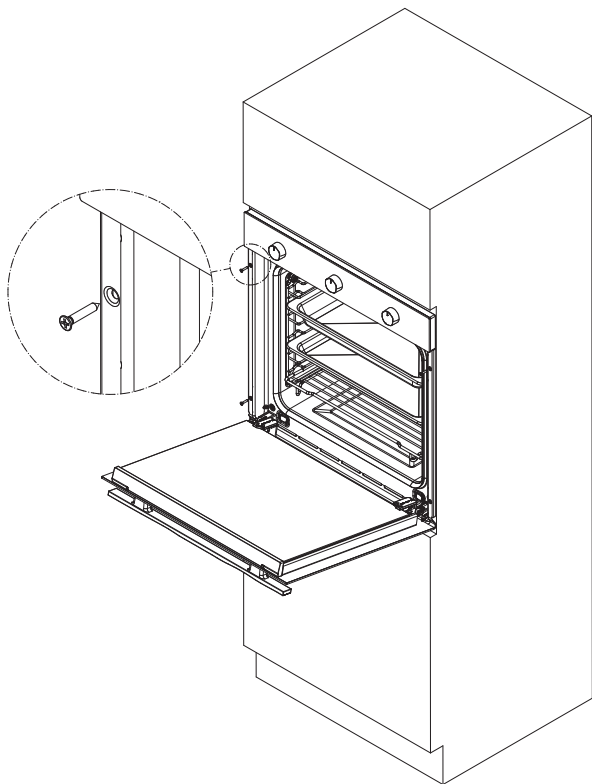


Fig.2

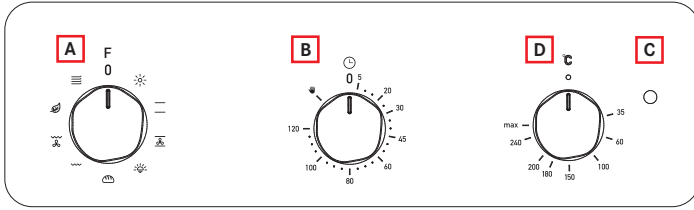




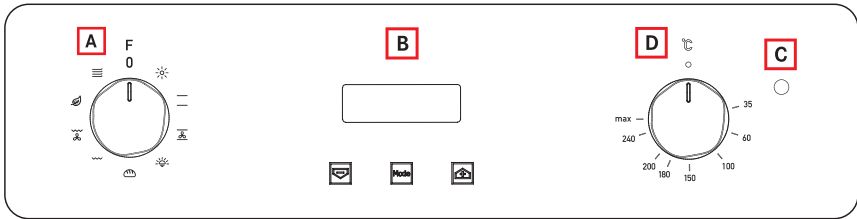


الشكل 1

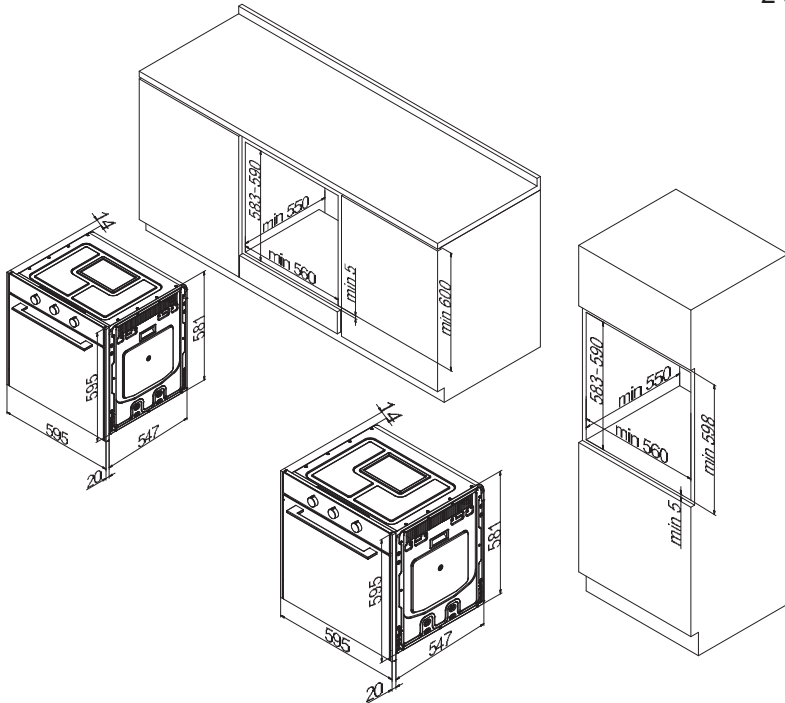
الشكل 1a MA 82 M_/F



الشكل 1b MA 86 M_/F



الشكل 2



الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة سيليزيوس)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
كعك مختمر	التسخين العلوي/السفلي	نعم	2	165	25-30	المستوى ٢: قالب الخبز على الشواية
	الطهو باستخدام المروحة	نعم	2	165	28-35	المستوى ٢: قالب الخبز على الشواية
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 نظيفًا.
شطيرة محمصة * (تسخين مسبق لمدة ٥ دقائق)	الشواية	نعم	5	المستوى 4	2-3	المستوى ٥: الشواية
البرجر ** (من دون تسخين مسبق)	الشواية بمروحة	لا	4	المستوى 3	25-30	المستوى ٤: الشواية المستوى ٣: صينية تجميع عصارة الطعام

* اترك الباب مغلقًا طوال فترة الطهي.

** بمجرد وصول الوقت إلى 15 دقائق، اقلبه على الجانب الآخر.

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 لهنينات الاختبارات

لاحتساب الحجم، قم بإزالة بكرات الأسلاك الجانبية الداخلية، إذا كانت موجودة (وفقاً للمعايير EN/50304-60350/2009).

المناسبة للنفائيات 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 توجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفائيات الإلكترونية والتقنية الكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة. يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفائيات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير التالية، والمعالجة، والتخلص

الأطباق التي تم اختبارها

وفقاً للمعيار EN / IEC 60350

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

كيفية قراءة جدول الطهي

يُقدم لك جدول الطهي الوظيفة المطلوبة التي تستخدمها للحصول على طعام معين تم طهيها 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.

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.

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة سيلزيوس)	الوقت (دقيقة)	الكيماليات والملاحظات
بسكويت الغريبة	التسخين العلوي/السفلي	نعم	3	150	30-40	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام - مسطحة
الطهي بمساعدة المروحة	الطهي بمساعدة المروحة	نعم	3	140	34-40	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام - مسطحة
الكعك الصغير	التسخين العلوي/السفلي	نعم	2	160	25-30	المستوى 2: صينية تجميع عصارة الطعام
الطهو باستخدام المروحة	الطهو باستخدام المروحة	نعم	3	175	15-20	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام
الطهي بمساعدة المروحة	الطهي بمساعدة المروحة	نعم	3-5	160	15-22	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام - مسطحة
كعكة إسفنجية من دون دهون	التسخين العلوي/السفلي	نعم	2	170	23-30	المستوى 2: قالب الخبز على الشواية
الطهو باستخدام المروحة	الطهو باستخدام المروحة	نعم	2	170	25-30	المستوى 2: قالب الخبز على الشواية
قطيرة التفاح	التسخين العلوي/السفلي	نعم	1	190	45-55	المستوى 2: قالب الخبز على الشواية
الخبز	الخبز	نعم	1	180	58-65	المستوى 1: قالب الخبز على الشواية
قطرتان من قطرات التفاح	الخبز	نعم	2	180	48-55	المستوى 2: اثنين من قالب الخبز على استجاب

- المثال، أفضل المصهر الخاص بالفرن من صندوق المصاهر.
- أزل الغطاء الزجاجي بحرص باستخدام مفك براغي ذي شفرة مسطحة.
- أزل المصباح من حامله.
- استبدل المصباح.
- أعد تركيب الغطاء الزجاجي.



تحذير! خطر التعرض للصدات الكهربائية بسبب التعامل الخاطئ!

- ◀ قم بإيقاف تشغيل الفرن قم بإيقاف تشغيل الفرن.
- وفقاً لكيفية تركيب الفرن: انزع قابس الفرن أو قم بفصل الطاقة من مفتاح النظام الكهربائي الرئيسي، على سبيل

البيانات التقنية

الجهد الكهربائي الخاص بمصدر إمداد الطاقة وتردده	220-240 فولت، 60/50 هرتز
إجمالي الطاقة وتصنيف المصهر	2300 وات ~ 16 أمبير
عناصر التسخين والطاقة	
المحرك نصف القطري	27 وات
المصباح الكهربائي	25 وات (عدد مصباحين (2))
مروحة التهوية	17 وات
عنصر تسخين، السطح	520 وات / 124 فولت
عنصر تسخين، الأرضية	1250 وات
عنصر تسخين، الشواية	2100 وات
عناصر التسخين الدائرية	2000 وات

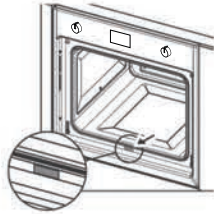
الدعم

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.



كيفية التخلص من المنتج

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 بعلمة الحظر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفايات منزلية. ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير

معلومات للمستخدمين

يشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز في صندوق النفايات المنزلية.

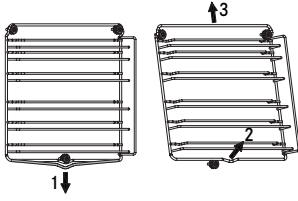


عند التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فأنت تساعد في تجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة. يتوافر مزيد من المعلومات حول كيفية إعادة تدوير الجهاز لدى الهيئة المختصة، أو خدمات التخلص من النفايات المحلية أو مورّد الجهاز.

تنظيف الإطارات الجانبية

لتنظيف الإطارات الجانبية بشكل تام، يمكنك إزالتها من الفرن.

إزالة الإطارات الجانبية

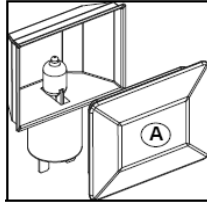


- ◀ قم بثنى القطعة العرضية الموصلة بجلبة التثبيت لأسفل وأزْلِها من فتحتها.
- ◀ ادفع الإطار الجانبي لأعلى وأزله من المشبكين العلويين.

التنظيف

- ◀ تنظيف الإطارات الجانبية.
- ◀ بعد التنظيف، اترك الإطار الجانبي مانألاً وأدخل الإطارات الجانبية في الأدلة الخاصة بها بالجزء العلوي.
- ◀ قم بثنى القطعة العرضية الموصلة بجلبة التثبيت لأعلى وأدخلها في فتحتها.
- ◀ أدخل الأدلة المتداخلة.

استبدال مصباح الفرن



- ◀ تم تزويد أفران Franke بمصباحين مستطلي الشكل. يجب أن يتوافق المصباح المستطيل مع المواصفات التقنية التالية:
- المقاومة الحرارية: 300 درجة مئوية
- الجهد الكهربائي: 220-240 فولت، 60/50 هرتز
- الطاقة: 25 x 2 وات
- التوصيل الكهربائي: G9
- ◀ أعد تركيب الغطاء الزجاجي (A) وأعد توصيل مصدر إمداد الطاقة.

تنبيه! تلف المصباح بسبب التعامل الخاطئ!

- ◀ تجنب لمس المصباحين بأيدي عارية.
- ◀ استخدم قطعة قماش أو فرشاً من ورق المطبخ.



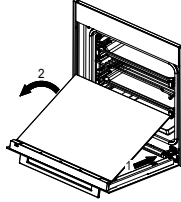
تحذير! خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

- ◀ تأكد من إيقاف تشغيل الفرن قبل استبدال المصباح التالف.

في حالة عدم تدوير الحاجزين بشكل تام، فإن إزالة اللوح الزجاجي ستعجل باب الفرن يُغلق في الحال.

- ◀ لا تحاول أبداً إغلاق الباب في حالة تحرير اللوح الزجاجي جزئياً أو كلياً بواسطة أحد الحاجزين أو كليهما.
- ◀ ادفع اللوح الزجاجي الداخلي (1) تجاه الفرن بحرص. وبعد ذلك، قم برفع اللوح الزجاجي الداخلي (2).

◀ يمنع الحاجزان الأسودان الباب من الغلق.



- ◀ نظّف اللوح الزجاجي الداخلي.

إزالة اللوح الزجاجي المتوسط الخاص بباب الفرن وتنظيفه

يمكن إزالة اللوح الزجاجي المتوسط بعد إزالة اللوح الزجاجي الداخلي

- ◀ قم بإزالة اللوح الزجاجي المتوسط من الأجزاء المطاطية الخاصة به بحرص من الجانبين.
- ◀ نظّف اللوح الزجاجي المتوسط.

إزالة الكسوات العلوية الخاصة بالألواح الزجاجية وتنظيفها

لإجراء عملية التنظيف بشكل أكثر شمولاً، يمكن إزالة الكسوات العلوية الموجودة على باب الفرن. تم تثبيت الكسوات العلوية ببرغيين أحدهما موجود في الزاوية اليمنى العلوية والأخرى في الزاوية اليسرى العلوية داخل باب الفرن. الحالة الوحيدة التي يمكن من خلالها إزالة الكسوات العلوية هي عند إزالة اللوح الزجاجي الداخلي فقط.

- ◀ فك البراغي المثبتة في كلٍّ من الزاوية اليمنى واليسرى العلوية لباب الفرن.
- ◀ أزل الكسوة العلوية.
- ◀ قم بتنظيف الكسوة العلوية.

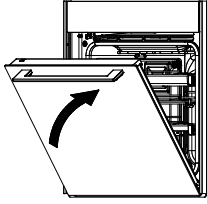
تركيب الألواح الزجاجية

تتم الإشارة إلى الموضع الصحيح الخاص بالألواح الزجاجية التي تم تركيبها بعبارة رُجاج مقسى والتي يجب أن تكون واضحة تماماً.

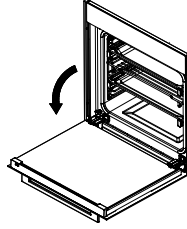
- ◀ إذا تم فك الكسوة العلوية، فأعدّها إلى مكانها مرة أخرى.
- ◀ إذا تم فك اللوح الزجاجي المتوسط، فأعدّه إلى مكانه مرة أخرى بين الأجزاء المطاطية.
- ◀ أعد اللوح الزجاجي الداخلي إلى مكانه مرة أخرى.
- ◀ أدر كل حاجز من حاجزي تثبيت الزجاج إلى موضعه الأصلي.
- ◀ أغلق باب الفرن.

إزالة باب الفرن

- تأكد من تدوير المشبكين الحاجزين لأسفل بشكل تام.
- أغلق الباب حتى منتصفه.



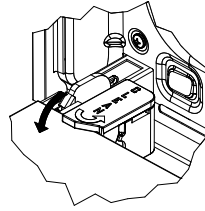
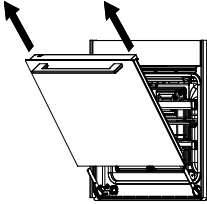
- افتح باب الفرن بالكامل.



تم تزويد المفصلات بقفلين متركرين.

- لتحرير المفصلة، ارفع القفل وأمسك الباب من الجوانب القريبة من المفصلات.
- أدر المشبكين الحاجزين لأسفل.

- اسحب الباب للخارج.



تركيب باب الفرن

بعد عملية التنظيف، يجب إعادة تركيب باب الفرن في مكانه مجدداً.

- ضع المفصلات داخل الفتحات الخاصة بها.
- أدر المشبكين الحاجزين (يُستخدمان كوصلتين للمفصلة) لأعلى.

- تنبيه! تلف الفرن بسبب التعامل الخاطئ معه! لا تحاول أبداً غلق الباب عندما يكون أحد المشبكين أو كلاهما مفتوحاً بشكل جزئي أو بشكل كامل.
- أغلق باب الفرن.

تنظيف اللوح الزجاجي الخاص بباب الفرن

يمكن فك باب الفرن والألواح الزجاجية مما يُسهل من عملية التنظيف الشاملة للوح الزجاجي.

يتألف باب الفرن من 3 ألواح زجاجية:

- لوحة زجاجية داخلي (بالقرب من التجويف)
- لوحة زجاجية متوسطة (داخل باب الفرن)
- لوحة زجاجية خارجي

يمكن إزالة كلٍ من اللوح الزجاجي الداخلي والمتوسط لأغراض التنظيف.

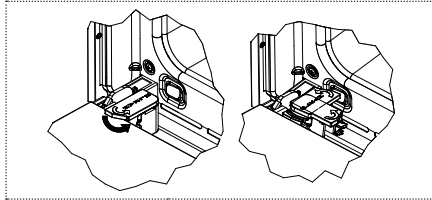
ويمكن تنظيف الأجزاء الداخلية من اللوح الزجاجي الخارجي بسهولة عند إزالة كلٍ من اللوح الزجاجي الداخلي والمتوسط.

- أدر الحاجزين الأسودين (الذين يحملان كلمة تنظيف، والموجودين أسفل الباب) بزاوية 180 درجة حتى يستقران في مكانيهما في هيكل الفرن.

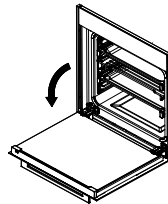
إزالة اللوح الزجاجي الداخلي من باب الفرن وتنظيفه

تأكد أن الفرن بارد قبل بدء عملية التنظيف.

- افتح باب الفرن بالكامل.



- احرص على تدوير الحاجزين الأسودين بشكل كامل.
- سيصدر الحجزان صوت طفطة عند استقرارهما في مكانيهما.



تنبيه! تلف الفرن بسبب التعامل الخاطئ معه!

التنظيف والعناية

وفقاً لكيفية تركيب الفرن: انزع قابس الفرن أو قم بفصل الطاقة من مفتاح النظام الكهربائي الرئيسي، على سبيل المثال، افصل المصهر الخاص بالفرن من صندوق المصاهر.

قبل إجراء أي عملية تتعلق بالتنظيف أو العناية يُرجى اتباع ما يلي:
 < اقرأ معلومات السلامة العامة حول التنظيف في فصل «معلومات السلامة».
 < أوقف تشغيل الفرن.

التوصيات العامة

< تأكد أن الفرن بارد قبل بدء عملية التنظيف.
 < لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر.
 < لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الأجزاء الزجاجية الموجودة في باب الفرن. فقد يؤدي ذلك إلى خدش السطح وتحطيم الزجاج.
 < لا تستخدم أبداً إسفنجات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورباتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو ترك علامة فيه.
 < لا تستخدم سوى ماء ساخن و مواد تنظيف غير كاشطة عند تنظيف كل من الأسطح المطلية بالمنييا وداخل الفرن.
 < استخدم منظفات زجاج ذات ماركة مسجلة لتنظيف الألواح الزجاجية.

دائمًا ما تكون الأوساخ المتراكمة على قاعدة الفرن من منتجات الطهي المختلفة (أنواع الصلصة والسكر والبروتينات والدهون) ناتجة عن انسكاب الأطعمة وتناثرها. تتناثر الأطعمة خلال عملية الطهي وعادة ما ينتج ذلك عن الطهي في درجات حرارة مرتفعة للغاية. يحدث انسكاب للطعام عند استخدام أطباق طهي صغيرة جدًا، أو بسبب التقدير غير الصحيح للزيادة في الحجم خلال عملية الطهي. يمكنك تفادي هذه المشكلات عن طريق استخدام أوعية طهي عميقة أو باستخدام الصينية المطلية بطبقة من المينا المُرَفقة مع الفرن. إذا قمت بتنظيف الأجزاء المصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والأجزاء المطلية بالمنييا في الفرن بانتظام باستخدام الماء أو مواد تنظيف خاصة فستبقى بحالة جيدة كأنها جديدة.

التنظيف الهيدروليكي

ضع 0.3 لتر من الماء المُصَفَّى في الجزء السفلي من تجويف الفرن مباشرة، وذلك بعد إزالة صينية الخبز. وبعد مرور عشرين دقيقة تقريباً، ستصبح بقايا الطعام الملتصقة بطبقة المينا لينة، ويمكنك حينئذٍ مسحها بقطعة قماش مبللة.

تنظيف الفرن بعمق (بعد كل استخدام)، يوصى باتباع الإجراء التالي:
 - قم بتدوير مفتاح اختيار وضع التشغيل إلى الموضع «التسخين العلوي والسفلي».
 - اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على 70 درجة سلزيوس.

تنظيف داخل الفرن

◀ لا تستخدم سوى الماء الساخن و مواد التنظيف غير الكاشطة عند تنظيف كل من الأسطح المطلية بالمنييا وداخل الفرن.
 ▶ جفف جميع أجزاء الفرن بعناية بعد عملية التنظيف.

يوصى بإزالة الأوساخ عندما يكون الفرن دافئاً وتكون الأوساخ حديثة مما يُسهل من إزالتها.
 < تأكد من أن الفرن بارد عند لمسك لتجنب خطر التعرض إلى الإصابة بحروق.

تنظيف باب الفرن

< تأكد أن الفرن بارد قبل بدء عملية التنظيف.
 يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل عملية تنظيفه (انظر فصل «إزالة باب الفرن».)
 ▶ استخدم منظفات زجاج ذات ماركة مسجلة لتنظيف الزجاج.
 ▶ جفف جميع أجزاء الفرن بعناية بعد عملية التنظيف.

الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة سيلزيوس)	لتسخين لمسبق	المستوى (من الأسفل)	الوزن (كيلوجرام)	الوصفة	الوظيفة	
30 - 35	200	نعم	3	0.5	كفتة الأرز	التسخين	
16 - 20	180	نعم	2	4 عطق	بيض بريشت في كأس البيض مع السلمون	الهادئ	
55 - 60	190	نعم	1	1	الدجاج		
50	180	نعم	3	1	فطيرة الكيشي بالخضروات واللحم		
60 - 70	160	نعم	2	1.5	كعك البرقوق		
30	165	نعم	2	0.4	الكعك الإسفنجي		
15 - 25	160	نعم	3	1	كعك الفواكه/المربي		
'25 لمدة 180 + '230 لمدة 230		نعم	4	1	رغيف من الخبز الريفي	الخبز	
'10 لمدة 180 + '10 لمدة 230		نعم	4	1	لحم اللسان البقري		
'15 لمدة 180 + '15 لمدة 230		نعم	5	1	الخبز الإيطالي		
30-35	180	نعم	5	1	المعجنات السويسرية		
13	180	نعم	5	1	شطائر بالطيب		
9-10	210	لا	3	8-10 عطق	حلى شوكولاتة يونيت		
15 - 17	170-180	نعم	4	0.5	عجة باللحم	الشواية	
10	190	نعم	4	12 عطق	الإسكالمون بالزبد		
3 - 5	220	نعم	5	0.350	مكرونة الغراتان بجبن غور غونزولا والجوز		
18 - 20	200	نعم	5	0.250	طبق نوكي باستيكياتي على الطريقة الرومانية		
10 - 15	200	نعم	4	32 عطق	الجمبري الكبير المشوي		
60	180	نعم	4	0.8	غراتان الخضروات المحشوة		
45 - 47	180	نعم	4	1	أجنحة الدجاج الحارة		
15 - 20	190	نعم	4	0.5	أسيخ الجمبري		
20	200	نعم	3	0.5	أسيخ اللحم		
'60 لمدة 150 + '45 لمدة 200		نعم	4	1	اللحم بالفواكه الحمضية		الشواية بمروحة
10	170	نعم	3	0.6	حلقات الكالاماري المجمدة		
20 - 25	170	نعم	4	1	شرائح الخضروات		
42 - 46	170	نعم	2	1	قطع الدجاج مع رقائق الذرة		
25 - 30	180	نعم	4	0.4	قوارب الخبز المحشوة		
25 - 30	180	نعم	3	0.5	السجق		
8 - 10	200	نعم	4	0.6	لقيمات السمك		
12-14	180	نعم	3	0.250	أعداد الخبز الريفي الملفوفة	توفير الطاقة	
18-21	180	نعم	3	16 عطق	قطع المعجنات الصغيرة (مملحة أو حلوة)		
28-30	200	نعم	3	16 عطق	كعك المافن المملح		
16-18	190	نعم	3	0.450	فطائر التفاح		
25-27	160	نعم	3	0.7	أومليت بالسبانخ وجبن الريكوتا		
35	190	نعم	3	1 عطق	فطيرة كيشي لورين		
60	180	نعم	2 - 3	1	خضروات مطبوخة	الطهي المتعدد	
35-45	170	نعم	2 - 3	1	فطائر الخضراوات		
40	180-185	نعم	3	1	قطع لحم الأراب		
60	180	نعم	2	1	دجاجة كاملة		
60	200	نعم	2	1	شرائح اللحم المخلية بالبرنقال		
8 - 10	160	نعم	2	0.2	لنانف السمك		
10 - 12	160 - 170	نعم	3	0.8	لنانف اللحم بالليمون		
40 - 45	170	نعم	3	1	السمك المملح		
40 - 50	190	نعم	3	0.5	الفطائر المملحة		
20 - 25	180	نعم	2	0.3	فطائر بالكريمة		

ملاحظة: تعتبر التوجيهات المذكورة في جدول الطهي نتيجة لاختبارات الطهي التي أجراها فريق من أشهر الطهاة المحترفين. وتتوفر كدليل فقط، ويمكن

تغييرها حسب الذوق الشخصي. دليل: R = إطار الحمل ؛ F = صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة


- يتوقف الفرن تلقائيًا بعد مرور 40 دقيقة ويصبح جاهزًا للاستخدام بعد أن يبرد.
- ◀ لا تقم بتغطية جدران الفرن برقائق الألومنيوم، وخاصةً الجزء السفلي لمقصورة الطهي.
- ◀ يجب أن تتم عمليات الإصلاح بواسطة موظفين متخصصين ومصروح لهم بذلك. اتصل بأقرب مركز خدمة تابع لنا واطلب قطع الغيار الأصلية فقط.
- ◀ يحتوي فرن FRANKE على نوع خاص من طبقة المينا سهل التنظيف، ولكن يُنصح بتنظيف الفرن بصورة دورية؛ وذلك لتجنب الخبز على الأوساخ وبقيايا الطهي السابقة.
- ◀ يمكن تنظيف أي ألواح ذاتية التنظيف (إذا كانت مرفقة) باستخدام الصابون والمياه (راجع إرشادات التنظيف).
- **ملاحظة:** قبل تشغيل الفرن، اقرأ إرشادات المؤقت (راجع الصفحة).

اقتراحات


- ◀ للطهي بنجاح، لا تضع أطباقك في الفرن أبدًا وهو بارد؛ ولكن انتظر حتى يصل إلى درجة الحرارة المحددة.
- ◀ أثناء الطهي، لا تضع أيًا من الأواني أو الأوعية على الأرضية الموجودة داخل الفرن بشكل مباشر؛
- ✓ ولكن ضعها على الشوايات أو صوتاني تجميع عصاره الطعام الموجودة على أحد الرفوف الخمسة داخل الفرن؛
- حيث قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إتلاف طبقة طلاء المينا للفرن.

جدول الطهي

الوظيفة	الوصفة	الوزن (كيلوجرام)	المستوى (من الأسفل)	لتسخين (درجة سلفيوس)	الوقت (دقيقة)	
التسخين العلوي والسفلي	لازانيا باللحم أو الخضروات	1	3	نعم	25 - 40	
	لحم ضأن بالبطاطس	1	3	نعم	75 - 90	
	معدونة بلحم العجل والزيتون	1	3	نعم	25 - 35	
أريستا بالحليب	لغائف الدجاج المحشو	0.4	3	نعم	10 - 15	
	سمكة مشوية كاملة	1	2 - 3	نعم	35 - 45	
	سمك مشوي في الفرن مع الفواكه الحمضية	0.6	3	نعم	20 - 25	
	البيززا الرقيقة	0.250	2	نعم	15	
	الكعك الصغير	0.4	3	نعم	25	
	حلوى المارنج	0.1	3	نعم	120	
	كعكة الجبن الحلوة	0.250	3	نعم	60	
	بمساعدة المروحة	كرات البوكونتشي بالبطاطس والجبن	12	3	نعم	30
		واللحم والكريب	8	4	نعم	5 - 7
		الكريب المحشو	0.2	2	نعم	15 - 20
شطيرة جبن الموتزاريلا المحضرة		1	3	نعم	50 - 60	
البطاطس المشوية		1.5	3	نعم	35 - 45	
البانديجان بجبن البارميزان		1	2	نعم	25 - 30	
ضلوع اللحم بالشمر						
لحم بقري مشوي على الطريقة الإنجليزية	أرجل الدجاج المطبوخة بالمسطردة واللحم	1	3	نعم	40	
	بيززا الفوكاتشا	0.5	3	نعم	25	
	فوكاتشا	1	2	نعم	20	
	البيززا المجمدة	0.750	2 (R) - 4 (F)	نعم	11	
	الكرواسون المجمد	0.6	3	نعم	20 - 25	

الشاشة في صورة عد تنازلي. ويظل الرمز  مضاءً أيضاً.

انتهاء البرنامج التلقائي

- في نهاية الفترة الزمنية للبرنامج أو عند الوصول إلى وقت الانتهاء، ينطفئ الرمز .
- عند انتهاء البرنامج التلقائي، يومض الرمز Auto (تلقائي)، وتعرض شاشة العرض كلمة «End» (انتهى) وتصدر إشارة صوتية متقطعة (والتي يمكن إيقافها من خلال الضغط على Set (ضبط)).

وظيفة المؤقت

- يسمح المؤقت بضبط وقت يبدأ عنده العد التنازلي. ولا تقوم هذه الوظيفة بتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله، ولكن تقوم بإصدار تنبيه مسموع عند انقضاء الوقت فقط.
- اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرة واحدة، وعندما تعرض الشاشة:

0:00

- يومض رمز الجرس، ثم يمكن ضبط الفترة الزمنية للتنبه باستخدام الزرين (+) و(-). عندما تكون هذه الوظيفة نشطة، يظل رمز الجرس مضاءً، وتعرض شاشة العرض الوقت المتبقي (العد التنازلي).
- عند انتهاء الوقت تصدر إشارة صوتية (يمكن إيقافها من خلال الضغط على Set (ضبط)).



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.

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 الانتهاء الطهي.
- اضبط الوقت المطلوب باستخدام الزرين (+) و(-).
- أثناء اختيار وضع ضبط الفترة الزمنية أو وقت الانتهاء، يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً.
- بمجرد ضبط فترة زمنية للبرنامج، لا يمكن تقليل وقت الانتهاء.
- بالمثل، لا يمكن إطالة الفترة الزمنية لبرنامج بمجرد ضبط وقت الانتهاء.
- تحدد إعدادات وقت الانتهاء والفترة الزمنية وقت بدء البرنامج كما يلي: وقت البدء = وقت الانتهاء - الفترة الزمنية.
- بعد تعيين الفترة الزمنية ووقت الانتهاء، ستظل الشاشة تعرض وقت الانتهاء.
- ويبدأ البرنامج عندما يتزامن وقت اليوم مع وقت البدء: يضيء الرمز Auto (تلقائي) بصورة ثابتة ويبدأ الرمز  في الوميض.
- بعد بدء الطهي، تعرض الشاشة العد التنازلي. في حالة اختيار وقت انتهاء الطهي فقط (الفترة الزمنية هي = 0)، يبدأ الطهي وتعرض الشاشة العد التنازلي.
- يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً أثناء انتظار تأخير البدء وطوال الفترة الزمنية للطهي.
- يومض الرمز  أثناء انتظار تأخير البدء ويظل ثابتاً عند بدء الطهي.
- تصدر إشارة صوتية عند انتهاء الطهي، وإيقافها، اضغط على Set (ضبط) أو اترك الإشارة تستمر حتى تنتهي فترتها الزمنية.
- برنامج نصف تلقائي بفترة زمنية أو وقت انتهاء ضبط وقت البرنامج
- لتحديد الفترة الزمنية للبرنامج أو وقت الانتهاء، اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرتين، وقم بضبط الوقت المطلوب باستخدام الزرين (+) و(-).
- أثناء اختيار وضع ضبط الفترة الزمنية أو وقت الانتهاء، يومض الرمز الموافق للخيار Auto (تلقائي).
- بمجرد ضبط فترة زمنية للبرنامج، لا يمكن تقليل وقت الانتهاء. بالمثل، لا يمكن إطالة الفترة الزمنية لبرنامج بمجرد ضبط وقت الانتهاء.
- تشغيل البرنامج
- عندما يكون البرنامج التلقائي قيد العمل (وبالتالي تكون وظيفة الطهي نشطة)، يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً ويظهر وقت الطهي المتبقي على

برامج الطهي

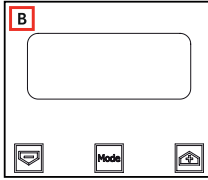
قم بتعيين مفتاح مُنظّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزايوس و 275 درجة سلزايوس بحد أقصى.

الطهي المتعدد
يتم في هذا الوضع تشغيل عنصر التسخين الدائري، مع تنشيط جزئي لعناصر التسخين العلوية (السطح) والسفلية (الأرضية) والمروحة. ومقارنةً بالوظيفة السابقة، فهي تعد طريقة أقوى وأسرع للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ويجعل ذلك من تلك الطريقة _ التوزيع المتكافئ للحرارة _ مثالية للشواء البطني للحوم والأسماك وخبز المعكرونة، باستخدام ما يصل إلى 3 أرفف.



مبرمج الطهي الرقمي

(الشكل 1b)



- يتيح إمكانية برمجة الفرن في الأوضاع التالية:
- البدء المتأخر للطهي لفترة محددة،
 - البدء الفوري للطهي مع فترة زمنية محددة؛
 - المؤقت.

ضبط الساعة الرقمية

- عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض الشاشة بالقيمة: «0.00».
- ◀ اضغط على الزرين (+) و(-) معاً لبضع ثوانٍ. يمكن تعديل وقت اليوم بواسطة الزرين (+) و(-)، بينما تومض النقطة الموجودة بين الساعات والدقائق.

- في حالة اختيار وضع ضبط الوقت أثناء تنشيط برنامج تلقائي، يتم إلغاء البرنامج التلقائي. يمكن إجراء تعديلات الوقت الممكنة من خلال تكرار الخطوات الموضحة أعلاه.

تعديل تردد الإشارة الصوتية

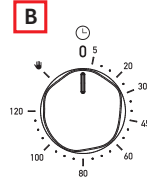
- يمكن تغيير تردد الإشارة الصوتية في حالة عدم برمجة دورة الطهي (لذلك تعرض الشاشة وقت اليوم).
- ◀ اضغط على الزرين (+) و(-) (من قائمة تعديل الوقت) معاً.
 - ◀ وبعد ذلك، اضغط على Mode (الوضع) أو Set (ضبط) لاختيار قائمة تعديل تردد الإشارة الصوتية.
 - ◀ يمكن تعديل تردد الإشارة الصوتية من خلال الضغط المتكرر على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط)، وتظهر عندها القيم «1ton»، «2ton»، و«3ton» على الشاشة.

التشغيل اليدوي للفرن

بمجرد ضبط الوقت، ينتقل المبرمج تلقائياً إلى الوضع اليدوي.

مبرمج الطهي الميكانيكي

(الشكل 1a)



- مفتاح مؤقّت انتهاء الطهي (B)**
مؤقّت انتهاء الطهي هو جهاز عملي يقوم ب إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً في وقت محدد بمدى زمني يتراوح بين 1 إلى 120 دقيقة.

- ✓ لاستخدام مؤقّت 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 المرجح الثابت الموجود على اللوحة الأمامية.
- في نهاية وقت الضبط، يبدأ الجرس في الرنين ويتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً.

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

فك التجمد

- لفك تجمد الطعام، يوصى باتباع الإجراء التالي:
- ◀ قم بضبط مفتاح تحديد البرنامج (A) على الموضع «الشواوية بمروحة».
 - ◀ قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) إلى 0 درجة سلزيوس.



إضاءة الفرن

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

برامج الطهي

قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

التسخين العلوي والسفلي

يكون مصدر الحرارة من الأعلى (عنصر تسخين السطح) ومن الأسفل (عنصر تسخين الأرضية). هذه هي وظيفة الطهي التقليدي التي تضمن طهي متساو باستخدام رف واحد.

قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

بمساعدة المروحة

يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي (السطح)؛ وعنصر التسخين السفلي (الأرضية) والمروحة داخل الفرن. تعمل الحرارة الثابتة والمنظمة على طهي الطعام وتحميره بشكل متساو. يمكن طهي العديد من الأطباق المتنوعة في الوقت ذاته باستخدام رفين بحد أقصى. قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

التسخين الهادئ

يتم تشغيل عنصر التسخين الدائري وتبدأ المروحة بالعمل. وتعمل الحرارة الثابتة والمتساوية على طهي الطعام وإعطائه لوناً داكناً بشكل متساو. ويمكن أيضاً طهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت، بشرط أن تكون درجة حرارة طهوها مشابهة. ويعتبر ذلك هو أهدأ أنماط الطهي بالمروحة المتوفرة باستخدام فرن Franke هذا، وهو مثالي لإعداد الكعك والفطائر، ويسمح باستخدام ثلاثة أرفف في نفس الوقت.

قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

الخبز

يتم تنشيط عناصر التسخين الدائرية والعلوية والسفلية والمروحة. تُعد هذه الوظيفة واحدة من أقوى وظائف الطهي، حيث يزيد تركيز توزيع السخونة في الجزء السفلي؛ وهو ما يُشكل بيئة الطهي المثالية لطبخ معظم أنواع وأحجام الخبز. نوصي باستخدام المستويات 3 و4 و5. كما يمكن استخدام هذه الوظيفة للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة بسرعة، ثم اختيار أي برنامج آخر من البرامج المتاحة.

يجب ضبط مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) عادة على درجة الحرارة القصوى 200 درجة سلزيوس، ويمكن ضبط درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.

الشواوية

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواوية في أعلى الفرن. في هذه الحالة، يحافظ الطهي السطحي السريع بالأشعة تحت الحمراء على اللحم طرياً من الداخل، كما يمكن استخدام الشواوية أيضاً للحميص السريع لما يصل إلى 9 شرائح من الخبز. ويُرجى ملاحظة أن فرن Franke مصمم لشواء الطعام مع إغلاق باب الفرن بالكامل. **ملاحظة:** يكون عنصر تسخين الشواوية ساخناً جداً 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.

يجب ضبط مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) عادة على درجة الحرارة القصوى، التي تبلغ 220 درجة سلزيوس، ويمكن تعيين درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.

الشواوية بمروحة

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواوية أعلى الفرن ويتم تنشيط المروحة. ويجمع هذا الأسلوب بين إشعاع التسخين أحادي الاتجاه ودوران الهواء المنفرد داخل الفرن. تمنع هذه الوظيفة احتراق سطح الطعام وتسمح باختراق الحرارة للطعام بشكل أعمق. يمكن الحصول على نتائج رائعة عند استخدام وضع الشواء السريع لمزيج كباب اللحم والخضروات، والسجق، وقطع أضلاع اللحم وشرائح لحم الضأن، والدجاج المسلوق، والسمن بالمرمية، وفيليه اللحم، وغيرها.

قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.

توفير الطاقة

يتم تنشيط عناصر التسخين الدائرية والعلوية والمروحة. تُعد هذه الوظيفة واحدة من أدق وظائف الطهي وأكثرها حساسية، حيث يزيد تركيز توزيع السخونة في الجزئين الأوسط والعلوي من الفرن، وهو الأمر الذي لا يتناسب مع طهي جميع أنواع الأطعمة، ولكنه يساعد على توفير البيئة المثالية لطهي الصفات الخفيفة التي تعتمد على العجائن المنفخة الصغيرة والمتوسطة. نوصي باستخدام المستوى 3. يُستخدم هذا النوع من التسخين لتحديد فته كفاءة استخدام الطاقة ومعدلات استهلاك الطاقة في وضع الهواء السعادت توزيعه.

التركيب

يجب أن يتم التركيب وفقاً للمعايير واللوائح السارية. يجب القيام بعملية التركيب فقط بواسطة موظفين متخصصين ومصروح لهم بذلك.

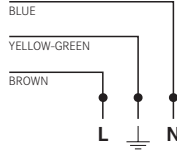
الشروط الخاصة بوحدة التركيب

- ✓ 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 بشكلٍ 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 بشكلٍ كافٍ.

التوصيل الكهربائي

أفران Franke مزودة بكابلات طاقة ثلاثي الأقطاب مزود بأطراف حرة الحركة.

تتضح قطبية توصيل الأطراف غير المقيدة على النحو التالي:
البنّي = مكهرب
الأزرق = محايد
الأصفر/الأخضر = أرضي



- ◀ تأكد من توافق خصائص النظام الكهربائي المنزلي مثل (الجهد الكهربائي، والحد الأقصى للطاقة والتيار الكهربائي) مع خصائص فرن Franke.
- إذا كان يتعين توصيل الفرن بشكل دائم بمصدر إمداد الطاقة، فقم بما يلي:
- ◀ قم بتثبيت جهاز يدعم خاصية الفصل من مزود الطاقة، ومزود بفتحة تلامس على مسافة (3 مم) تضمن انفصال الكهرباء بشكلٍ كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة.
- ◀ تأكد من الأمور التالية:
- ✓ تناسب القابس ومأخذ التوصيل مع تيار تبلغ شدته 16 أمبير.
- ✓ سهولة الوصول إلى قابس التوصيل ومأخذه وتثبيتهما، بحيث لا يوجد جزء مكهرب غير مغطى يمكن الوصول إليه عند تركيب القابس أو إزالته.
- ✓ لم يتم وضع الفرن أمام القابس عند تركيبه في وحدة التركيب.
- ✓ تم استخدام كابل توصيل مفاص $3 \times 1.5 \times 2$ مم من نوع H05VV-F عند إعادة تركيب كابل الطاقة.

التشغيل

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 بشكلٍ كافٍ.

يجمع هذا الفرن بين مزايا أفران الحمل الحراري الطبيعي «السلكنة» ومزايا الأفران الحديثة ذات «المراوح». فهو جهاز متعدد الاستخدامات يوفر إمكانية الاختيار بين 8 طرق طهي مختلفة بصورة سهلة وأمنة. استخدم المفاتيح (A) و(D) الموجودين على لوحة التحكم لتحديد البرامج ودرجة الحرارة المطلوبة. لكي تستخدم فرن Franke الخاص بك بأفضل طريقة، راجع جدول الطهو في الصفحة ١٠.

مروحة التبريد

لتقليل درجة الحرارة على الباب، ولوحة التحكم والجوانب، تم تزويد فرن FRANKE بمروحة تبريد تعمل تلقائياً عندما يصبح الفرن ساخناً. عندما تكون المروحة في وضع التشغيل، يندفع الهواء من أمام الفرن بين اللوحة الأمامية وباب الفرن، وقد تم توجيه اهتمام خاص لذلك لضمان أن الهواء الموجود لا

نظرة عامة

المطلوب. الحد الأقصى لدرجة الحرارة هو 275 درجة سلزايوس تقريباً.

هـ. بكرات إطار الحمل وصينية تجميع عصارة الطعام

تُستخدم لوضع إطارات الحمل وصواني تجميع عصارة الطعام بشكلٍ صحيح في 5 مواضع محددة مسبقاً (من 1 إلى 5 بدايةً من الجزء السفلي)، ويوضح جدول الطهي (الصفحة ١٠) أفضل موضع لكل نوع من أنواع الطهي.

و. صينية تجميع عصارة الطعام

تُستخدم عادةً لتجميع العصارة الناتجة عن طهي الطعام المشوي أو لطهي الطعام مباشرةً، ويجب إخراج صينية تجميع عصارة الطعام من الفرن في حالة عدم استخدامها. وتتميز صينية تجميع عصارة الطعام بكونها مصنوعة من الفولاذ المطلي بالميينا الصالح للطعام من الفئة «AA».

ز. إطار الحمل

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

أ. مفتاح تحديد البرنامج

لتحديد وضع تشغيل الفرن وفقاً لنوع الطهي المطلوب. عند ضبط المفتاح على أي برنامج، تعمل إضاءة الفرن لتشير إلى أن الفرن قيد التشغيل.

ب. المبرمج

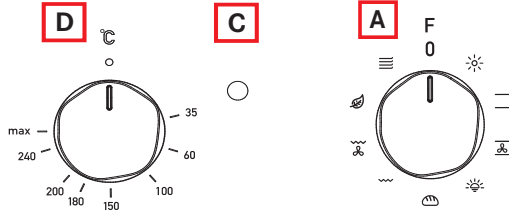
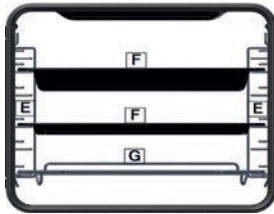
تحتوي أفران Franke على عدة أنظمة مختلفة لإدارة وقت الطهي والتحكم فيه؛ راجع الصفحة للحصول على إرشادات تفصيلية محددة. ما عليك إلا تحديد نوع نظام التحكم المجهز به الفرن الخاص بك، ليتم إرشادك بخصوص طريقة العمل الصحيحة.

ج. مؤشر مُنظّم الحرارة

يشير المؤشر، الذي يحمل الرمز **C** (درجة سلزايوس)، 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 (مُنظّم الحرارة)

يُستخدم 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



مفاتيح التحكم المعروضة هي لأغراض التوضيح فقط. رجاء الأخذ في الاعتبار لتلك الموجودة في جهازك.

الصيانة والتنظيف

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



خطر التعرض للصددمات الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!

- ◀ يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.
- ◀ احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية بالجهاز.
- ◀ لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.
- ◀ لا تقم باستخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف عناصر التشغيل.

التصليح

- ◀ لا تسمح لأي شخص بتركيب الجهاز أو إصلاحه إلا إذا كان أحد الأشخاص المؤهلين للقيام بذلك.
- ◀ اتصل بمركز خدمة العملاء المعتمد من قبل الشركة المصنعة أو الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية:
- إذا ساورتك الشكوك حول سلامة الجهاز بعد إخراجه من الغلاف مباشرة
- أثناء عملية التركيب (وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة)
- إذا ساورتك الشكوك حول تشغيل الجهاز بشكل صحيح
- الأعطال أو ضعف الأداء التشغيلي
- استبدال مقيس الطاقة إذا لم يتوافق مع قابس الطاقة الخاص بالجهاز

خارج الخدمة

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

- ◀ لا تضع كابلات الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى على الأجزاء الساخنة من الفرن.
- ◀ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الفرن.



خطر السخونة الزائدة و عطل الفرن بسبب انسداد فتحات التهوية!

- ◀ لا تقم بتغطية الجدران الداخلية للفرن برقائق.
- ◀ لا تُغلق فتحة التهوية الخاصة بالمروحة أو فتحات التبريد الموجودة فوق باب الفرن.



خطر الإصابة بحروق!

- ◀ لذا، احرص دائماً على إمساك مقبض الباب من المنتصف عند فتح الباب أو إغلاقه.



خطر التعرض للصددمات الكهربائية بسبب تلف الجهاز!

- ◀ لا تقم بتشغيل الجهاز التالف.
- ◀ أفضل المصهر من صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء.



خطر التعرض لصدمة كهربائية!

- ◀ لا تقم بلامسة الجهاز بأجزاء مبللة من جسدك.
- ◀ لا تقم باستخدام الجهاز وأنت حافي القدمين.
- ◀ لا تقم بسحب الجهاز أو سلك الطاقة الخاص به لفصله من المقبس.

معلومات حول توفير الطاقة

- ◀ يستهلك وضع التشغيل مساعد المروحة طاقة أقل من وظائف الطهي المتاحة الأخرى.
- ◀ تجنب فتح الباب بشكل متكرر.
- ◀ قم بتسخين الفرن مسبقاً بأسرع ما يمكن.
- ◀ قم بتسخين الفرن مسبقاً فقط إذا كانت نتائج الخبز تعتمد على هذه العملية.

- تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أدوات تنظيف كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن/زجاج غطاء الموقد المزود بمفصلة (إن 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.
 - في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني الصيانة التابع لها أو من قبل أشخاص آخرين لديهم خبرة مماثلة تؤهلهم للقيام بذلك لتجنب وقوع أي مخاطر.

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 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.

- ◀ احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز بدون مراقبة.
- ◀ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرةً.
- تنبيه:** لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للقطع الحراري، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز من خلال جهاز تبديل خارجي، مثل مؤقت، أو الدائرة التي يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة أداة مساعدة.
- ◀ تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة تدعم خاصية الفصل من مصدر إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس على مسافة تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة. يجب دمج وسائل الفصل الموجودة في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- ◀ اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- ◀ يحظر تركيب الجهاز خلف أي باب تجميلي لتجنب سخونة الزائدة.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

- ◀ أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. لذا، يُرجى توخي الحرص وتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

- ◀ قد يصبح طرف مقبض الباب ساخناً بسبب الهواء الساخن المنبعث منه.
- ◀ تأكد دائماً من ضبط مفاتيح التحكم على وضع إيقاف التشغيل في حالة عدم استخدام الفرن.

معلومات عن هذا الدليل

الرمز	المعنى
	رمز التحذير. التحذير من مخاطر الإصابة.
	الإجراءات التي يجب القيام بها في ملاحظات التحذير والسلامة لتجنب الإصابة أو التلف.
	خطوة العمل. تحدد هذه الخطوة الإجراء الذي يتعين القيام به.
	النتيجة. النتيجة المترتبة على خطوة أو أكثر من خطوات العمل.
	الشروط المحددة سابقاً والتي يجب مراعاتها قبل الإجراء التالي.

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.

تحفظ 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، وللاستخدام المنزلي.

معلومات السلامة

- يرجى قراءة دليل المستخدم ومعلومات السلامة بعناية قبل استخدام الفرن.
- يرجى 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 تارض يتوافق مع اللوائح المعمول بها.
- لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن، يرجى القيام بالتالي:
- لا تتصل إلا بمراكز الخدمة المعتمدة فقط.
- لا تقع بتعديل أي ميزة من ميزات الجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم الأخطار المتعلقة بذلك. يجب ألا يعيثر الأطفال بهذا الجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم بدون وجود من يشرف عليهم. 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

