

CM 65 M
CR 66 M
CS 66 M

CR 66 M _/F
CS 66 M _/F
SG 62 M _/F

SM 62 M _/F
SM 66 M _/F

CS Montážní a servisní návod
PL Instrukcja montażu i obsługi
RO Manual de instalare și service
RU Руководство по установке и обслуживанию
TR Kurulum ve servis kılavuzu
ZH 安装和维修手册
AR دليل التركيب والاستعمال

Multifunkční trouba
Piekarnik wielofunkcyjny
Cuptor multifuncțional
Многофункциональная печь
Çok İşlevli Fırın
多功能烤箱
فرن متعدد الوظائف

Make
it
Wonderful

FRANKE

OBSAH

O tomto návodu	4
Určený účel	4
Bezpečnostní informace	4
Správná montáž a umístění	5
Náležitě používání	5
Údržba a čištění	6
Opravy	6
Vyřazení z provozu	6
Informace o úspoře energie	6
Přehled	6
Montáž	7
Modely CM	7
Modely CR, CS, SG, SM	8
Elektrické zapojení	8
Provoz	8
Programy pečení	9
Mechanický programovač pečení	10
Analogový programovač pečení	10
Digitální programovač pečení	11
První zapnutí	12
Návrhy	12
Tabulka pečení	13
Čištění a údržba	14
Technické údaje	15
Podpora	16
Likvidace	16
Testované pokrmy	17
Jak číst tabulku pečení	17

O TOMTO NÁVODU

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou u vašeho konkrétního modelu k dispozici.

Vysvětlující fotografie a obrázky popsané v různých oddílech jsou k dispozici na konci návodu.

Společnost FRANKE si vyhrazuje právo na změny výrobku bez předchozího upozornění. Správnost všech informací je zaručena v době vydání.

- ▶ 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.

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.
- ▶ Uschovejte návod pro budoucí referenční účely.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody v důsledku nesprávné montáže a nesprávného, nevhodného nebo nerozumného používání.

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:

- ▶ Obracejte se pouze na autorizovaná servisní střediska.
- ▶ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.

Symbol Význam



Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečným zraněním.



Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít zranění 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.



Spotřebič není určen pro použití osobami s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi, nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi (včetně dětí). Tyto osoby mohou spotřebič používat pouze pod dozorem, nebo pokud je ve věci používání spotřebiče vyškolila osoba odpovědná za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.

Toto zařízení není hračka.

- ▶ Zabraňte přístupu dětí k zařízení a obalovému materiálu.
- ▶ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▶ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.

- ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po použití.

Správná montáž a umístění

Pokud má být trouba trvale připojena k napájení:

- ▷ Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.
- ▷ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval odpojení od napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.
- ▷ Ujistěte se, že zařízení je zapojeno přímo do síťové zásuvky.
 - K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- ▷ Zajistěte, aby zařízení nebylo vystaveno povětrnostním podmínkám (dešti, slunci).

Náležitě používání

- ▷ Používejte zařízení 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.
- ▷ Nepokládejte napájecí kabely elektrických spotřebičů na horké části trouby.
- ▷ Nepoužívejte komoru trouby ke skladování jakýchkoli předmětů.
- ▷ V blízkosti trouby nepoužívejte hořlavé tekutiny.
- ▷ Používejte pouze doporučenou teplotní sondu pro tuto troubu.

Nebezpečí přehřátí a porouchání trouby v důsledku ucpané ventilace!

- ▷ Nikdy nepokrývejte vnitřní stěny trouby alobalem, zejména spodní část komory trouby.
- ▷ Nezakrývejte ventilační otvor ventilátoru ani chladicí otvory nad dvířky trouby.

- ▷ Tento spotřebič by neměl být montován za ozdobná dvířka, aby se zabránilo přehřátí.

Poškození smaltu uvnitř trouby v důsledku nesprávné manipulace s hrnci nebo nádobami!

- ▷ Během pečení nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno komory trouby.
- ▷ Pokládejte je pouze na jeden z dodaných roštů nebo na plechy uvnitř komory trouby.



Nebezpečí popálení!

- ▷ Během používání se spotřebič zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

VÝSTRAHA: Přístupné části spotřebiče se mohou během používání zahřát. Zabraňte přístupu dětí.



Nebezpečí popálení!

- Konec madla dvířek může být teplejší v důsledku odvětrávaného horkého vzduchu.
- ▷ Při otvírání nebo zavírání dvířek vždy uchopte střed madla dvířek.
 - ▷ Když se trouba nepoužívá, vždy se ujistěte, že otočné ovládací prvky jsou ve vypnuté poloze.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

Údržba a čištění

Před údržbou nebo čištěním:

- ▷ Odpojte zařízení od napájení, např. odpojte pojistku v pojistkové skříni.
- Trouba je opatřena speciálním smaltem, který se snadno udržuje v čistém stavu. Společnost FRANKE nicméně doporučuje časté čištění, aby se předešlo připekání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.
- ▷ K čištění skleněné desky ve dvířkách / skel varné desky (podle vhodnosti) nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškodit povrchovou úpravu a způsobit roztržení skla.
 - ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

- ▷ Zajistěte, aby dovnitř zařízení nevnikla žádná tekutina.
- ▷ K čištění zařízení nepoužívejte tlakovou páru.
- ▷ K čištění ovládacích prvků nepoužívejte mokrou látku.

Opravy

- ▷ Montáž a opravy spotřebiče nesvěřujte nikomu jinému kromě kvalifikovaného personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:
 - Ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o celistvosti zařízení
 - Během montáže (podle pokynů výrobce)
 - V případě pochybností o správné funkčnosti zařízení
 - V případě závady nebo neuspokojivého chodu
 - V případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení
 - Pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, servisním zástupcem nebo obdobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo riziku.

Vyřazení z provozu

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

INFORMACE O ÚSPOŘE ENERGIE

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

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

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

PŘEHLED

A. Otočný ovladač výběru programu

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

B. Programovač

Trouby značky FRANKE mají nejrůznější systémy správy a ovládání délky pečení; konkrétní podrobné pokyny najdete na straně 9. 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 dosaženo nastavené teploty, a znovu se zapne, jakmile se znovu aktivují topná tělesa trouby. Je vhodný pro kontrolu dosažení teploty před umístěním pokrmu.

D. Otočný ovladač teploty (termostat)

Používá se pro nastavení teploty požadované pro 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. Vodící lišty pro rošty a plechy

Používají se pro správné umístění roštů a plechů v 5 přednastavených polohách (1 až 5 odspodu); tabulka pečení (strana 13) označuje nejlepší polohu pro jednotlivé typy pečení.

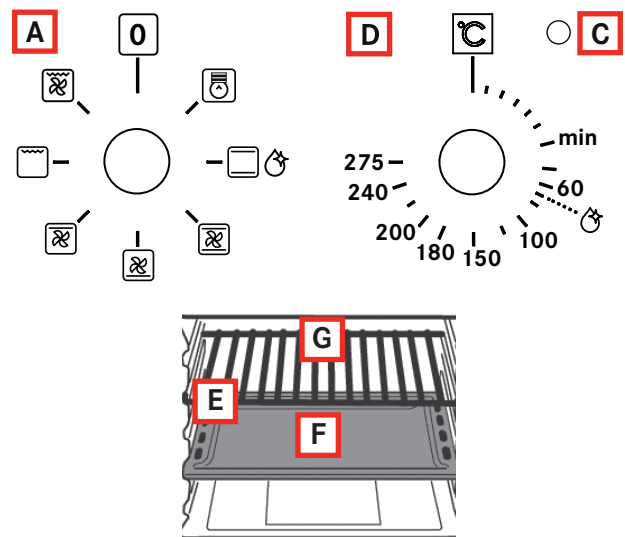
F. Plech

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

Poznámka: Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků pečení, doporučujeme vložit plech nakloněnou částí směrem k zadní stěně komory trouby.

G. Rošt

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



MONTÁŽ

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

Požadavky na skříňku

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

Modely CM

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

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

Modely CR, CS, SG, SM

(obr. 6d)

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

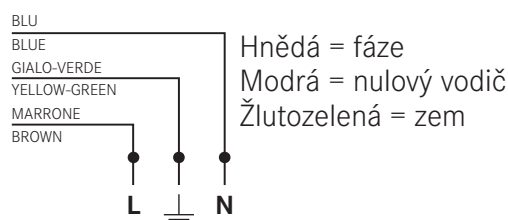
Poznámka: (vztahuje se ke všem modelům) (obr. 6e)
Pokud budete troubu upevňovat pod varnou desku, nejdříve otočte horní přípoj (R) doprava nebo doleva, aby byla trouba správně uchycena (obr. 6e).

Elektrické zapojení

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

Ujistěte se, zda:

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



Poznámka:

Ujistěte se, zda parametry elektrické instalace v domácnosti (napětí, maximální příkon a proud) jsou slučitelné s parametry trouby FRANKE. Kmitočet sítě se upravuje při zapnutí.

PROVOZ

Tato trouba propojuje výhody „statické“ běžné trouby s moderní „ventilátorovou“ troubou. Jedná se o velmi všestranný spotřebič, který umožňuje snadný výběr 6 různých způsobů přípravy pokrmů. Otočnými ovladači (A) a (D) na ovládacím panelu vyberete požadované programy a teplotu. Prohlédněte si tabulku pečení na straně 13, abyste svou troubu FRANKE využili co nejlépe.

Chladicí ventilátor

Trouba FRANKE je vybavena chladicím ventilátorem, který slouží ke snižování teploty dvířek, ovládacího panelu a bočních stěn a aktivuje se 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 odpovídá 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.

Programy pečení



BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C nebo max. 275 °C pouze pro modely s __/F.



PEČENÍ S RECIRKULACÍ

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C nebo max. 275 °C pouze pro modely s __/F.



DOLNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C nebo max. 275 °C pouze pro modely s __/F.



HORNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C nebo max. 275 °C pouze pro modely s __/F.



GRILOVÁNÍ

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

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

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



PEČENÍ NA TURBO GRILU

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

Mechanický programovač pečení

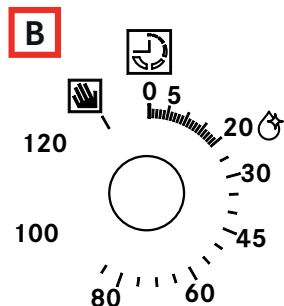
(obr. 1d)


Otočný ovladač ukončení doby pečení

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 seřazením čísla požadovaného časového údaje v minutách, s pevným nastavením na předním panelu.
 - Na konci nastavené doby se spustí budík a trouba se automaticky vypne.

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



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

Analogový programovač pečení

(obr. 1a)

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

Pravý otočný ovladač

- ▶ Stisknutím pravého ovladače vyberete pořadí aktivace funkcí (časovač, konec pečení, začátek pečení, nastavení času) se signalizací příslušné blikající LED kontrolky.
- ▶ Stisknutím tohoto ovladače rychle zjistíte již naprogramovaná nastavení (Dotaz), stisknutím po dobu 2 sekund nastavení zrušíte (Reset).



Levý otočný ovladač

- ▶ Otočením levého ovladače nastavíte ručičky hodin podle příslušné aktivované funkce (bliká LED kontrolka).


LED kontrolky

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

Časovač


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




Ukončení pečení

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

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

Konec pečení s odloženým spuštěním

- ▶ Odložené spuštění pečení lze aktivovat pouze po nastavení konce pečení. Po nastavení stiskněte ovladač vpravo a potvrdte „zastavení“. Zároveň se aktivuje blikající LED kontrolka symbolu .

- ▶ Otočením ovladače vlevo nastavíte také spuštění pečení (standardně před koncem, proto lze ručičky posouvat jen dozadu).
- ▶ Potvrďte opětovným stisknutím ovladače vpravo.
- ▶ Data lze automaticky uložit i tak, že kontrolku necháte blikat po dobu dalších 10 sekund.
 - LED kontrolky symbolů  a  budou svítit a trouba se zapne v nastavenou dobu, pokud bude svítit pouze LED kontrolka symbolu .
 - Na konci pečení bude po dobu 1 minuty zvonit budík. Tento zvuk lze vypnout stisknutím pravého ovladače.

Nastavení času

- ▶ Chcete-li nastavit správný čas, stačí pouze stisknout pravý ovladač třikrát (LED kontrolka symbolu hodin začne blikat), poté otáčet levým ovladačem.
- ▶ Po nastavení správného času potvrďte stisknutím otočného ovladače vpravo.

Digitální programovač pečení

(obr. 1b, 1c)

Umožňuje programování trouby v následujících režimech:

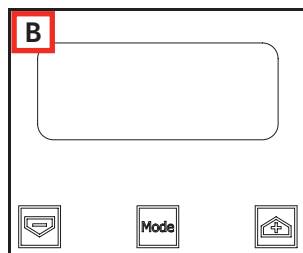
- odložené spuštění pečení s nastavenou délkou trvání,
- okamžité spuštění pečení s nastavenou délkou trvání;
- časovač.

Nastavení digitálních hodin

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

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

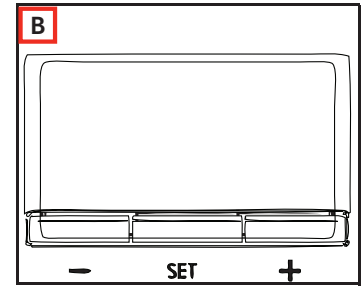
Možné další úpravy času lze provádět opakovaním výše uvedeného postupu.



Úprava frekvence akustického signálu

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



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



Ruční používání trouby

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

Aktivace odloženého spuštění pečení s nastavenou délkou trvání

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


- Na konci pečení zazní akustický signál; chcete-li jej vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko nebo nechte signál během doby trvání pokračovat.

Poloautomatický program s délkou trvání nebo časem ukončení


Nastavení času programu

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

Spuštění programu

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

Automatické ukončení programu

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

Funkce časovače

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

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



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

Změna / odstranění dat

- ▶ Nastavená data lze kdykoli změnit stisknutím tlačítek + a - najednou.
 - Zrušením délky trvání pečení dojde k automatickému ukončení funkce a naopak.

- V případě naprogramovaného provozu spotřebič neakceptuje čas ukončení pečení, který předchází času spuštění pečení doporučenému samotným spotřebičem.

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

První zapnutí







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

Návrhy

- ▷ Aby bylo pečení úspěšné, nikdy neumísťte do trouby pokrmy, pokud je ještě chladná, a vyčkejte do dosažení nastavené teploty.
- ▷ Během pečení nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno komory trouby;
- ✓ umístěte je nad dodávané grily nebo plechy, na jednu z 5 dostupných úrovní;
 - pokud tak neučiníte, můžete poškodit smaltované stěny.
- ▷ Nikdy nepokrývejte vnitřní stěny trouby alobalem, zejména ve spodní část 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 připekání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.
- ▷ Veškeré samočisticí panely (pokud byly dodány) můžete čistit mýdlem a vodou (řiďte se pokyny pro čištění).

Poznámka: Před zapnutím trouby si přečtěte pokyny k časovači (viz strana 10).

TABULKA PEČENÍ


Nastavení ovladače výběru	Typ pokrmu	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně*	Doba předehřívání (min)	Nastavení ovladače termostatu	Délka trvání (min.)
BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ 	Vepřová pečeně	1	3	9,5	180 °C	65–75
	Omelety	1,5	2	10,5	200 °C	25–30
	Treska-pražma-pakambala	1	3	9,5	180 °C	15
	Chléb, rohlíky	1	2 nebo 4	9,5	175 °C	25–30
	Koláče	1	2	10,5	200 °C	40–45
	Sladkovodní ryby	1,5	3	10,5	200 °C	35–40
	Polenta s omáčkou	0,5	2	9,5	180 °C	25–30
	Tvarohové koláče	1,5	2	9,5	180 °C	25–30
PEČENÍ S RECIRKULACÍ 	Vepřová pečeně	1	3	9	180 °C	60–70
	Pečený králík	1	2	9,5	190 °C	55–65
	Crescia Marchigiana (rychlý, plochý chléb)	1,5	2	10	200 °C	25–30
	Pečený rak	0,5	3	10	200 °C	30–40
	Treska-pražma-pakambala	2	2 nebo 4	7,5	150 °C	25–30
	Chléb, rohlíky	2	2 nebo 4	9	180 °C	25–30
	Ovocné koláče	1,5	2	9	175 °C	30–35
	Masové a zeleninové koláče	2	3 nebo 5	9	180 °C	40–45
	DOLNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ 	Kuřecí prsa	1	2 nebo 3	Chcete-li urychlit čas předehřívání, použijte funkci pečení s recirkulací.	170 °C
Telecí plátky		1	2		180 °C	20
Hovězí pečeně		1	3		170 °C	60
Steaky z tuňáka		1	2		160 °C	20
Filé z mečouna		1	3		160 °C	20
Rak		1	2		180 °C	30
Sněhové pusinky		0,8	2		90 °C	120
Máslové pečivo		1	2		160 °C	30
Kynuté koláče		0,8	2		170 °C	40
Mandlové koláče		1	2 nebo 3		160 °C	35
HORNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ 	Gratinované tortellini	0,5	3	Chcete-li urychlit čas předehřívání, použijte funkci pečení s recirkulací.	Max	25–30
	Bramborové knedlíky	0,5	3		Max	25–30
	Mečoun	0,5	5		200 °C	12–15
	Slávky	1	4		Max	10–12
	Mušle	1	4		200 °C	10–12
	Opékané brambory Cannelloni	0,5 1	4 3		200 °C Max	18–20 25–30
GRILOVÁNÍ 	Kuřecí křídélka	1	4 nebo 5	7	Max	25–30
	Žebírka	0,8	3	7	Max	25–30
	Mušle	0,5	3 nebo 4	7	Max	14–16
	Opékané brambory	1	3	7	Max	25–30
	Sladkovodní ryby	1	3 nebo 4	7	Max	25–30
	Gratinovaná rajčata	0,4	2 nebo 3	7	Max	25–30
	Kebaby z úhoře	0,5	3	7	Max	25–30
	Krůtí kebaby	0,5	4	7	Max	25–30
PEČENÍ NA TURBO GRILU 	Kuřecí stehna	1	4 nebo 5	9,5	Max	25–30
	Vepřová žebírka	0,5	4	14	Max	40–45
	Perlička (kousky)	1,2	4	14	Max	30–35
	Pražma en papillote	1	3	8	Max	20–25
	Kuře (kousky)	1,5	3	14	Max	35–40
	Křepelky	0,8	4	14	Max	30–35
	Uzeniny	1	4	14	Max	20–25
	Zelenina	1	4 nebo 5	14	Max	10–15

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

- ▶ Otočte ovladač výběru režimu používání do polohy .
- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru teploty do polohy 70 °C.
- ▶ Do pekáče nalijte 0,6 litru vody a vložte jej do nejnižší vodicí lišty.
 - Asi po 30 minutách se zbytky jídla na smaltu rozpustí a bude možné je otřít vlhkým hadříkem.

Důležité

Před servisem trouby vždy vytáhněte kabel ze zásuvky nebo ji odpojte od hlavního zdroje napájení. Spotřebič lze bezpečně provozovat s vodicími lištami pro plechy i bez nich.

- Nerezové a smaltované části trouby zůstanou jako nové za předpokladu, že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čisticími prostředky. Po vyčištění nezapomeňte na důkladné sušení.
 - Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.**
- Skvrny od různých produktů pečení (štáv, cukru, proteinů a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním.
 - K postříkání dochází při pečení a je výsledkem procesu pečení při příliš vysoké teplotě, zatímco přetečení je způsobeno používáním příliš malých nádob na pečení nebo nesprávným odhadem zvýšení objemu během pečení.
 - Těmto dvěma problémům lze předejít používáním nádob na pečení s vysokým okrajem nebo plechu dodaného s troubou.
 - Chcete-li vyčistit dolní část trouby, doporučujeme odstranit skvrny, když je trouba ještě teplá, protože skvrny se lépe odstraňují za čerstva.

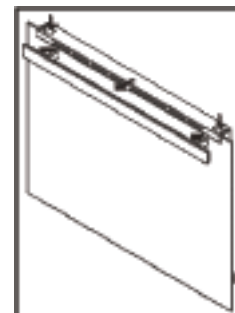
Čištění dvířek trouby

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

Pouze modely CR 66 a CS 66

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

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



Vyjmutí vnitřního skla dvířek trouby (pouze modely CR, CS, SM, SG) (obr. 2)

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

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

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

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



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

Vyjmutí vnitřního skla dvířek trouby (pouze modely CM) (obr. 3)

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

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

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

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



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

Odstranění dvířek trouby (obr. 4)

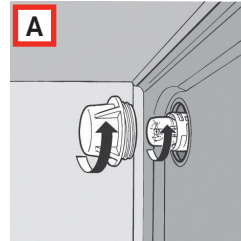
Pro usnadnění čištění trouby lze dvířka trouby odstranit pomocí závěsů:

- ▶ Závěsy (A) jsou vybaveny dvěma pohyblivými zámky (B). Závěs uvolníte zvednutím zámku (B).
- ▶ Poté dvířka nadzvedněte a vysuňte směrem ven; k tomuto účelu držte dvířka po stranách blízko závěsů.

- ▶ Dvířka znovu upevníte tak, že nejdříve zasunete závěsy do drážek.
- ▶ Před zavřením dvířek nezapomeňte otočit oběma zámky (B) sloužící jako úchyty závěsů.

Postupujte podle obrázků na konci tohoto návodu.

Výměna žárovky v troubě



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

- ▶ Vypněte napájení spotřebiče vícepólovým spínačem sloužícím pro připojení k elektrické instalaci, nebo odpojte ze sítě kabel, je-li k dispozici.
- ▶ Odšroubujte kryt skla (A).
- ▶ Odšroubujte žárovku a vyměňte ji žárovkou odolnou proti vysokým teplotám (300 °C), která má následující parametry:
 - Napětí: 220/240 V ~ 50–60 Hz
 - Výkon: 15 W
 - Patice: (E14) malá.

Pro modely s __/F

- Výkon: 25 W
- Patice: G9
- ▶ Kryt skla znovu umístěte (A) a opět zapněte zdroj napájení.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí napětí a frekvence	220-240 V, 50/60 Hz
Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky	2 300 W ~ 16 A
Výkon a topné články	
Horní	1 000 W
Dolní	1 250 W
Gril	2 250 W
Ventilátor	30 W
Tangenciální ventilátor	15 W
Žárovka trouby	1 x 15 W
Žárovka trouby	1 x 25 W pro modely s __/F

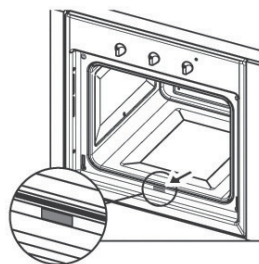
PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů kontaktujte Centrum technických služeb FRANKE (viz přiložený seznam).

Nikdy nespolehejte na služby neautorizovaných techniků.

Uveďte:

- typ závady;
- model spotřebiče (Art.);
- 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 zařízení se nesmí vyhazovat do domovního odpadu.

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

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

Zařízení určené k vyřazení zlikvidujte prostřednictvím specializované sběrně 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 v jedné nebo více úrovních současně.

Doby pečení se počítají od vložení potravin do trouby, bez předehřívání (pokud se vyžaduje). Teploty a doby pečení jsou pouze přibližné hodnoty a závisejí na kvalitě potravin a typu příslušenství.

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

Uvedené úrovně označují úrovně bez posuvných lišt (odstraňte je).

Současné pečení různých pokrmů

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

Recept	Funkce	Předehřívání	Úroveň (odzdola nahoru)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství/poznámky
Sušenky	STANDARDNĚ	ANO	4	160	18-25	Úroveň 4: mělký plech
	S RECIRKULACÍ	ANO	3-4	160	20-27	Úroveň 4: mělký plech Úroveň 3: hluboký plech
Malé koláče	STANDARDNĚ	ANO	3	160	20-30	Úroveň 3: mělký plech
	S RECIRKULACÍ	ANO	3	160	20-30	Úroveň 4: mělký plech
	S RECIRKULACÍ	ANO	3-4	160	20-30	Úroveň 4: mělký plech Úroveň 3: hluboký plech
Piškotový koláč bez tuku Dort	STANDARDNĚ	ANO	2	160	43-48	Úroveň 2: dortová forma na roštu
	S RECIRKULACÍ	ANO	2	170	28-32	Úroveň 2: dortová forma na roštu
Jablečný koláč	STANDARDNĚ	ANO	1	180	60-70	Úroveň 1: dortová forma na roštu
	S RECIRKULACÍ	ANO	1	180	50-60	Úroveň 1: dortová forma na roštu
Dva jablečné koláče	S RECIRKULACÍ	ANO	1-3	180	80-90	Úroveň 1: 2 dortové formy na roštu Úroveň 1: dortové formy Úroveň 3: dortové formy
Kynuté buchty	STANDARDNĚ	ANO	2	165	25-30	Úroveň 2: dortová forma na roštu
	S RECIRKULACÍ	ANO	2	165	28-35	Úroveň 2: dortová forma na roštu
Grilování		Pokud připravujete pokrm přímo na grilu, položte na spodní úroveň také plech na zachytávání. Takto zachytíte zbytky z pečení a trouba zůstane čistá. Při grilování doporučujeme ponechat 3-4 cm volného místa na předním okraji roštu pro usnadnění vyjmutí.				
Toust*	GRIL	ANO (5 min.)	4	200	3-5	Úroveň 5: rošt
Hamburgery***	TURBO GRIL	NE	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt
						Úroveň 3: plech

* po dobu pečení ponechte dvířka zavřená.

** jakmile dosáhne 10 min, otočte.

SPIS TREŚCI

Informacje o instrukcji	19
Przeznaczenie	19
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	19
Prawidłowy montaż i miejsce montażu	20
Prawidłowe użytkowanie	20
Konserwacja i czyszczenie	21
Naprawa	21
Wycofywanie z użycia	21
Informacje dotyczące oszczędzania energii	22
Widok z bliska	22
Instalacja	23
Modele CM	23
Modele CR, CS, SG, SM	23
Podłączenie do sieci elektrycznej	23
Obsługa	24
Programy pieczenia	25
Programator mechaniczny	26
Programator analogowy	26
Programator cyfrowy	27
Przed pierwszym uruchomieniem	29
Rady	29
Tabela pieczenia	30
Czyszczenie i pielęgnacja	31
Dane techniczne	33
Serwis	33
Utylizacja	34
Testowane potrawy	34
Sposób odczytywania tabeli pieczenia	34

INFORMACJE O INSTRUKCJI


Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje produktu mogą być niedostępne w zakupionym modelu.

Obrazy i rysunki objaśniające, opisane w różnych częściach, są dostępne na końcu instrukcji obsługi.

Firma FRANKE zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian produktu bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe w chwili wydania niniejszej instrukcji.

- ▶ Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.
- ▶ Zachować instrukcję obsługi.

- ▶ Używać urządzenia opisanego w instrukcji obsługi wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku obrażeń.
▷	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
▶	Działanie. Opis koniecznej czynności.
■	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.
✓	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.

PRZEZNACZENIE

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

Piekarnik 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 piekarnika 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 piekarnika jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia piekarnika zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:
- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
 - ▷ Nie modyfikować żadnych funkcji urządzenia.



Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im odpowiedniego instruktażu z zakresu obsługi urządzenia. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

Urządzenie nie jest zabawką.

- ▷ Unieemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia i opakowania.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu.

Prawidłowy montaż i miejsce montażu

Jeśli piekarnik ma być na stałe podłączony do źródła zasilania:

- ▷ Urządzenie może być montowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego wystarczającą wiedzę/ wykształcenie.
- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania; użyć bezpiecznika z rozwarciem zapewniającym całkowite odłączenie piekarnika w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III.
- ▷ Urządzenie podłączać bezpośrednio do gniazda zasilania.
 - Do podłączania urządzenia nie używać żadnych adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itd.).

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania i pieczenia żywności.
- ▷ Do umieszczania naczyń w piekarniku i ich wyjmowania używać rękawic kuchennych.
- ▷ Podczas korzystania z piekarnika przestrzegać instrukcji obsługi sprzętu do gotowania używanego wraz z piekarnikiem.
- ▷ Nie umieszczać kabli zasilania ani innych urządzeń elektrycznych na gorących częściach pieca.
- ▷ Nie przechowywać żadnych przedmiotów wewnątrz piekarnika.

- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu piekarnika.
- ▷ Używać wyłącznie sond temperatury zalecanych do tego modelu piekarnika.

Zablokowanie wentylacji piekarnika grozi przegrzaniem piekarnika i może spowodować jego nieprawidłowe działanie!

- ▷ Zabrania się zakrywania wewnętrznych ścian piekarnika, zwłaszcza dolnej części komory piekarnika, folią aluminiową.
- ▷ Nie blokować otworów wentylatora ani otworów chłodzących znajdujących się nad drzwiczkami piekarnika.
- ▷ Urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

Nieprawidłowe postępowanie z garnkami i naczyniami może doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki piekarnika!

- ▷ Podczas pieczenia nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ▷ Garnki i naczynia umieszczać na ruszcie lub blachach do pieczenia umieszczonych na jednym z pięciu poziomów piekarnika



Ryzyko oparzeń!

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć grzałek wewnątrz piekarnika.

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



Ryzyko oparzeń!

Końce uchwyty drzwiczek mogą mieć wyższą temperaturę, ponieważ są ogrzewane przez gorące powietrze odprowadzane z piekarnika.

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

- ▷ Zawsze upewnić się, że pokręta znajdują się w położeniu wyłączenia kiedy piekarnik nie jest używany.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

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



Ryzyko porażenia prądem!

- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrą częścią ciała.
- ▷ Nie używać urządzenia boszo.
- ▷ Nie ciągnąć urządzenia ani nie pociągać za kabel zasilania celem odłączenia go od gniazda.

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

Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

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

Piekarnik pokryty jest specjalną emalią łatwą do utrzymania w czystości. Jednakże firma FRANKE zaleca regularne czyszczenie piekarnika celem uniknięcia zapiecenia brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.

- ▷ Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika/ szyby uchylnych pokryw płyty (w zależności od wyposażenia), ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nie stosować oczyszczarek parowych ani nie czyścić bezpośrednim strumieniem wody.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

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

Naprawa

- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▷ Skontaktować się z serwisem autoryzowanym przez producenta lub wykwalifikowanym technikiem w następujących przypadkach:
 - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia
 - Montaż (zgodnie z instrukcją obsługi)
 - Wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia
 - Usterka lub nieprawidłowe działanie urządzenia
 - Wymiana gniazda zasilania, jeśli nie jest zgodne z wtyczką urządzenia
 - W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

Wycofywanie z użycia

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

W trybie **TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA** zużywana jest mniejsza ilość energii niż w pozostałych trybach.

- ▷ Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
- ▷ Nagrzewać piekarnik możliwie najszybciej.

- ▷ Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia.
- ▷ Jeśli w przepisie wymagane jest, aby zapiekane danie po upieczeniu pozostawało w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5–10 minut przed końcem pieczenia.

WIDOK Z BLISKA

A. Pokrętko wyboru programów

Służy do wyboru trybu pracy piekarnika w zależności od rodzaju pieczenia. Po ustawieniu dowolnego programu włącza się oświetlenie wewnętrzne piekarnika, co wskazuje, że piekarnik jest włączony.

B. Programator

W gamie piekarników FRANKE przewidziano różne systemy sterowania i regulacji czasu pieczenia, na str. 25 podano dokładne instrukcje dotyczące każdego z nich; wystarczy sprawdzić, w jaki rodzaj sterowania wyposażony jest dany piekarnik, aby odnaleźć instrukcje prawidłowej obsługi danej funkcji.

C. Kontrolka termostatu

Oznaczona symbolem **C**, ostrzega, że pracują nagrzewające się elementy piekarnika. Wyłącza się, gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, a ponownie włącza, gdy piekarnik powraca do fazy nagrzewania. Zaleca się sprawdzanie przed włożeniem potrawy do piekarnika, czy osiągnął on ustawioną temperaturę.

D. Pokrętko regulacji temperatury (Termostat)

Pozwala na wybranie najodpowiedniejszej temperatury do przygotowywanej potrawy oraz na utrzymanie jej na stałym poziomie przez cały czas pieczenia. Aby wybrać żądaną temperaturę należy obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wskaźnik zatrzymał się przy odpowiednim numerze. Maksymalna temperatura wynosi ok. 275 °C.

E. Prowadnice ociekacza oraz rusztu

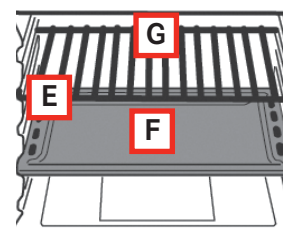
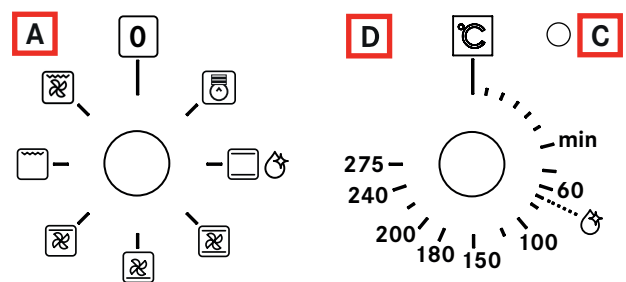
Służą do zapewnienia prawidłowego rozłożenia rusztu oraz ociekacza na jednym z 5 fabrycznie przewidzianych poziomów (od pozycji 1 na dole do 5 na samej górze); w informacyjnej tabeli pieczenia (str. 30) znajdują się informacje na temat poziomu optymalnego dla danego zastosowania piekarnika.

F. Taca do ociekania

Służy do zbierania soków wydzielających się podczas pieczenia oraz do bezpośredniego pieczenia potraw; jeśli nie są używane, należy je wyjąć z piekarnika. Taca do ociekania wykonana jest ze stali typu AA pokrytej emalią i jest przeznaczona do kontaktów z artykułami spożywczymi.

G. Ruszt

Służy do podtrzymywania blach do pieczenia, form do ciast oraz różnych pojemników za wyjątkiem tacy do ociekania dołączonej w komplecie, lecz przede wszystkim do pieczenia mięsa, ryb oraz chleba z funkcjami Grill i Grill+termoobieg. Należy unikać bezpośredniego kontaktu rusztu z potrawą.



INSTALACJA

Ważne: Urządzenie należy zainstalować (Rys. 5) zgodnie z obowiązującymi normami oraz przepisami. Przeprowadzenie instalacji należy zlecić osobom posiadającym odpowiednie kwalifikacje zawodowe i uprawnienia.

Uwagi na temat mebli

► Meble, w których zabudowywane będą urządzenia AGD powinny być wykonane z tworzywa sztucznego lub drewna forniowanego. Wszystkie komponenty oraz kleje powinny być odporne na wysoką temperaturę (min. 100 °C): nieodpowiednie materiały i kleje mogą powodować odkształcenia i odklejanie. W meblu należy zapewnić możliwość poprowadzenia przewodów elektrycznych i podłączenia elektrycznego. Mebel, w którym zabudowany zostanie piekarnik, powinien być wystarczająco mocny, aby wytrzymać ciężar tego urządzenia. Piekarnik należy bezpiecznie zamontować w specjalnej niszy przewidzianej do tego celu. Piekarnik można zamontować w wysokiej szafce lub pod płytą, pod warunkiem, że zapewni się wystarczającą wentylację.

Modele CM

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

- Zmierzyć szerokość podpory (S) mebla, normalnie wynosi ona 16, 18 i 20 mm.
 - **Podpora 16 mm:** umieścić na każdym wsporniku mocującym (F) 2 przekładki (T) z numerem 16.
 - **Podpora 18 mm:** umieścić na każdym wsporniku mocującym (F) 2 przekładki (T) z numerem 18.
 - **Podpora 20 mm:** podpora 20 mm nie wymaga przekładek.
- Ustawić wsporniki (F) opierając je o podporę mebla i u dołu o płaszczyznę oparcia piekarnika.
- Zamocować wsporniki (F) wkrętami (V).
- Włożyć piekarnik w mebel, całkowicie otworzyć drzwi i zamocować urządzenie do wsporników (F) za pomocą 4 wkrętów (V) i 4 plastikowych przekładek (D).

Modele CR, CS, SG, SM

(Rys. 6d)

- Włożyć urządzenie do wnęki i przymocować korpus do mebla przy pomocy 4 wkrętów i 4 tulei dołączonych w zestawie, wykorzystując do tego otwory wykonane w ściankach bocznych (Rys. 6d).

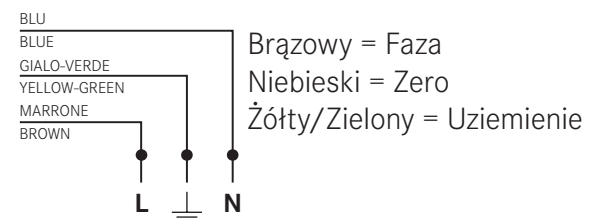
Uwaga: Dla wszystkich modeli, w przypadku zabudowy pod płytą kuchenną, wcześniej odwrócić w prawo lub w lewo złącze płyty (R) w taki sposób, aby umożliwić prawidłowe włożenie piekarnika (Rys. 6e).

Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarnik FRANKE jest wyposażony w trójbiegunowy przewód zasilający z wolnymi zaciskami. Jeśli piekarnik będzie podłączony na stałe do sieci zasilania elektrycznego, należy przewidzieć urządzenie odłączające o rozwarciu styków (przynajmniej 3 mm) wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III.

Upewnić się, czy:

- ✓ gniazdko i wtyk są przystosowane do prądu 16 A;
- ✓ jest łatwy dostęp do gniazdka i wtyczki. Dodatkowo są one umieszczone w taki sposób, aby nie było możliwości kontaktu z żadną częścią pod napięciem podczas wkładania i wyjmowania wtyczki z kontaktu;
- ✓ wtyczka może być włożona do gniazdka bez problemów;
- ✓ po włożeniu wtyczki piekarnik nie opiera się na niej po zabudowaniu w meblu;
- ✓ to tej samej wtyczki nie są podłączone zaciski dwóch różnych urządzeń;
- ✓ w razie konieczności wymiany przewodu zasilającego należy użyć przewodów o parametrach 3 x 1,5 mm² typu H05VV-F
- ✓ należy przestrzegać biegunowości wolnych zacisków.



Uwaga:

Należy sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc oraz prąd) odpowiadają parametrom piekarnika FRANKE.

Częstotliwość zasilania jest ustalana w chwili włączenia.

OBSŁUGA

W Państwa piekarniku połączono najlepsze cechy tradycyjnych piekarników o naturalnej “statycznej” konwekcji z nowoczesnymi piekarnikami z konwekcją wymuszoną - “z termoobiegiem”. Jest to urządzenie wszechstronne, które pozwala na łatwe i bezpieczne wybranie jednego z 8 różnych sposobów pieczenia. Przy pomocy pokręteł (A) oraz (D) na panelu można ustawić różne programy oraz żadaną temperaturę. Aby zapewnić optymalne wykorzystanie zalet Państwa piekarnika Franke, prosimy o częste korzystanie z informacyjnej tabeli pieczenia na str. 30.

Wentylacja chłodząca

Aby zapewnić obniżenie temperatury drzwi, panelu oraz boków, piekarnik FRANKE jest wyposażony w wentylator chłodzący, który uruchamia się automatycznie, gdy piekarnik jest gorący. Gdy wentylator pracuje, można odczuć strumień powietrza wychodzący pomiędzy frontem a drzwiczkami piekarnika. Szczególną uwagę przyłożono do faktu, aby zapewnić, że prędkość wychodzącego nie przeszkadzała w kuchni oraz aby maksymalnie obniżyć poziom wytwarzanego hałasu.

W celu zapewnienia pełnej ochrony mebli, po zakończeniu pieczenia wentylacja działa do momentu, gdy piekarnik nie będzie wystarczająco chłodny.



Oświetlenie piekarnika

Ten symbol odpowiada zapaleniu oświetlenia wewnętrznego piekarnika bez ustawienia nagrzewania. Funkcja taka jest przydatna podczas czyszczenia wyłączonego piekarnika, ponieważ dzięki niej widać wewnątrz komory piekarnika.

Programy pieczenia



PIECZENIE STATYCZNE NATURALNE

Pracuje grzałka górna oraz dolna. To podstawowy program pieczenia zapewniający równomierne opiekanie w przypadku umieszczenia w piekarniku jednej półki.

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C lub maks. 275°C – tylko w przypadku modeli z _/F.



TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA-DÓŁ

Włącza się grzałka górna oraz grzałka dolna, a także wentylator wewnątrz piekarnika. Stałe i jednolite ciepło pozwala na upieczenie oraz na przyrumienienie potrawy w każdym miejscu. Można piec również różne potrawy, wykorzystując maksymalnie 2 półki równocześnie.

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C lub maks. 275°C – tylko w przypadku modeli z _/F.



TERMOOBIEG GRZANIE DÓŁ

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

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C lub maks. 275°C – tylko w przypadku modeli z _/F.



TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA

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

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C lub maks. 275°C – tylko w przypadku modeli z _/F.



GRILL

Włącza się grzałka grill znajdująca się w górnej części piekarnika. W takim przypadku szybkie upieczenie powierzchni promieniami podczerwonymi sprawia, że mięso wewnątrz jest bardzo miękkie;

funkcję tę można również wykorzystać do szybkiego przygotowania tostów z nawet 9 kromek chleba. Piekarnik Franke został opracowany w taki sposób, aby grillowanie odbywało się przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach.

Ostrzeżenie: Grzałka grilla bardzo się nagrzewa podczas pracy; unikać dotykania jej, nawet przypadkiem, podczas obracania i wyjmowania grillowanych potraw. Firma Franke zaprojektowała piekarnik w taki sposób, aby w maksymalny sposób chronić ręce użytkowników podczas wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika.

Pokrętko termostatu (D) powinno standardowo znajdować się na pozycji Max (220 °C), lecz można również wybrać niższą temperaturę, jeśli potrawa będzie wolniej grillowana.



GRILL + TERMOOBIEG

Włącza się grzałka grilla znajdująca się w górnej części piekarnika oraz wentylator. Dzięki temu oprócz jednokierunkowego nagrzewania wewnątrz piekarnika dochodzi do wymuszonego obiegu powietrza. W ten sposób zapobiega się przypaleniu powierzchni potraw i zwiększa przenikanie ciepła. Dzięki zastosowaniu grilla z wentylatorem uzyskuje się doskonały efekt przy przygotowywaniu szaszłyków mieszanych (z mięsem i warzywami), kiełbasek, kotletów wieprzowych, kotletów jagnięcych, piersi z kurczaka, przepiórek w szalwii, filetów wieprzowych, itp.

Pokrętko termostatu (D) powinno standardowo znajdować się na pozycji Max (220 °C), lecz można również wybrać niższą temperaturę, jeśli potrawa będzie wolniej grillowana.

Programator mechaniczny


(Fig. 1d)

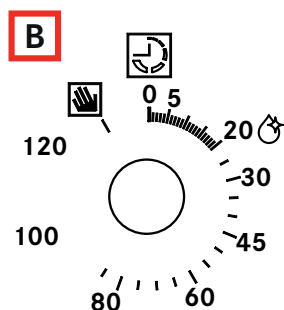
Pokrętło timera czasu zakończenia pieczenia

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: Natychmiast po wyłączeniu i przez dłuższy czas wewnątrz piekarnika utrzymuje się temperatura bliska ustawionej temperaturze pieczenia. W związku z tym, aby uniknąć przegotowania lub przypalenia potraw zaleca się wyjąć je z piekarnika.

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



Programator analogowy

(Fig. 1a)

Ten zegar jest już ustawiony na ręczną obsługę piekarnika, dlatego pieczenie można prowadzić nawet nie przestawiając samego zegara.

Pokrętło prawe

- ▶ Pokrętłem prawym można wybrać kolejno uruchamiane funkcje (timer, koniec pieczenia, Początek pieczenia, ustawianie godziny), co jest sygnalizowane przez miganie odpowiedniej diody.



- ▶ Ponadto, krótkie wciśnięcie pokrętła umożliwia przejście zaprogramowanych ustawień (Pytanie), natomiast dłuższe wciśnięcie (przez około dwie sekundy) powoduje skasowanie ustawień (Reset).

Pokrętło lewe

- ▶ Obracając pokrętło lewe ustawia się wskazówki zegara odpowiednio do załączonej funkcji (migająca dioda led).


Diody Led

- ✓ migające: gotowy do ustawienia lub ostrzeżenia o zakończeniu funkcji (wraz z brzęczykiem);
- ✓ zapalone: funkcja w toku.

Timer





- ▶ Aby ustawić timer, nacisnąć jeden raz prawe pokrętło (odpowiednia dioda zaczyna migać); następnie, obracając lewe pokrętło, przestawić wskazówki, aby nastawić czas timera.
- ▶ Ponowne wciśnięcie pokrętła prawego potwierdza ustawione dane i odpowiednia dioda led z migania przechodzi na światło ciągłe.
 - Wskazówki powracają do położenia początkowego, pokazując bieżącą godzinę: po upłynięciu ustawionego czasu włącza się brzęczyk, który można wyłączyć naciskając prawe pokrętło.
 - Timer nie steruje nagrzewaniem piekarnika.

Koniec pieczenia

- ▶ Aby ustawić koniec pieczenia, nacisnąć dwa razy prawe pokrętło (dioda led symbolu  zaczyna migać); następnie, obracając lewe pokrętło, przestawić wskazówki, aby nastawić czas zakończenia pieczenia.
 - Dioda led miga przez następne 10 sekund (w celu wprowadzenia ewentualnych poprawek), po czym ustawienie zostaje zapamiętane a dioda led zaczyna świecić na stałe.
- ▶ Ten sam efekt można uzyskać wciskając dwukrotnie pokrętło prawe w trakcie migania. Po zakończeniu pieczenia zostaje wyłączone nagrzewanie piekarnika a sygnał dźwiękowy włącza się na 1 minutę; można go wyłączyć naciskając prawe pokrętło.

Uwaga: Przez kilka minut po zakończeniu pieczenia w piekarniku utrzymuje się temperatura zbliżona do ustawionej temperatury pieczenia; zaleca się zatem wyjęcie potrawy z piekarnika, aby jej nie przypalić.

Koniec pieczenia z opóźnionym startem

- ▶ Opóźnione rozpoczęcie pieczenia można włączyć tylko po uprzednim ustawieniu końca pieczenia, naciskając pokrętko prawe potwierdzające “stop”, załączając jednocześnie miganie diody symbolu .
- ▶ Obrócić pokrętko lewe, by ustawić również godzinę rozpoczęcia pieczenia (oczywiście musi być wcześniejsza od godziny zakończenia, więc wskazówki można przestawiać tylko do tyłu).
- ▶ Teraz można ostatecznie potwierdzić poprzez kolejne naciśnięcie pokrętki prawego.
- ▶ Również po upływie 10 sekund migania wartość zostanie zapamiętana automatycznie.
 - Diody symboli  i  pozostają zapalone a piekarnik włącza się o ustawionej godzinie, w tym momencie pozostaje zapalona tylko dioda symbolu .
 - Po zakończeniu pieczenia sygnał dźwiękowy włącza się na 1 minutę; można go wyłączyć naciskając prawe pokrętko.

Ustawianie aktualnej godziny

- ▶ Aby ustawić dokładną godzinę, wystarczy nacisnąć trzykrotnie pokrętko prawe (dioda z symbolem zegara zaczyna migać) a następnie obrócić pokrętko lewe.
- ▶ Po ustawieniu właściwej godziny potwierdzić naciskając pokrętko prawe.

Programator cyfrowy

(Fig. 1b, 1c)

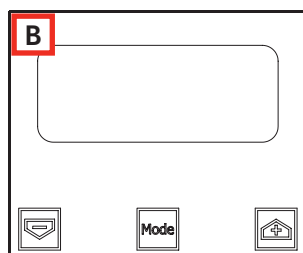
Pozwala na programowanie następujących funkcji piekarnika:

- opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości pieczenia;
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości czasu trwania;
- minutnik.

Sposób ustawiania zegara cyfrowego

Po podłączeniu do zasilania lub po przerwie w zasilaniu, na wyświetlaczu miga symbol: “0.00”.

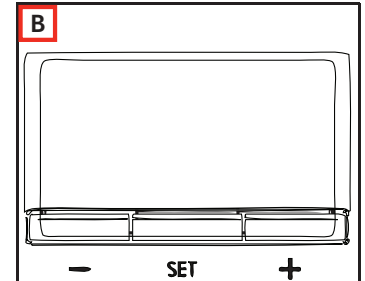
- ▶ Wcisnąć jednocześnie przyciski + oraz - i przytrzymać przez kilka sekund. Można ustawić aktualną godzinę przy pomocy przycisków + oraz -, gdy miga punkt między wskazaniem godziny i wskazaniem minut.



- ▶ W razie wybrania trybu ustawiania godziny, gdy włączony jest program automatyczny, program automatyczny zostanie anulowany. Ewentualną aktualizację ustawień zegara można wykonać w sposób opisany powyżej.

Zmiana częstotliwości sygnału dźwiękowego

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, jeśli nie ma zaprogramowanego żadnego pieczenia (tzn. na wyświetlaczu pokazuje się aktualna godzina).





- ▶ Wcisnąć jednocześnie przyciski + oraz - (w menu zmieniania godziny), a następnie wcisnąć Mode lub Set, aby wybrać menu zmiany częstotliwości sygnału dźwiękowego.
- ▶ Można zmienić częstotliwość sygnału dźwiękowego wciskając kilkakrotnie przycisk Mode lub Set; na wyświetlaczu pojawi się “ton1”, “ton2”, “ton3”.

Praca piekarnika w trybie ręcznym

Po ustawieniu czasu, programator automatycznie przechodzi w tryb ręczny.

Opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości

- ▶ Gdy na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, nacisnąć dwa razy przycisk Mode lub Set, aby ustawić długość pieczenia, a następnie ponownie nacisnąć, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
- ▶ Ustawić żądaną godzinę przy pomocy przycisków + oraz -.
 - Podczas wyboru trybu ustawiania godziny zakończenia lub długości pieczenia symbol **Auto** jest włączony.
 - Po ustawieniu długości danego programu nie można zmienić godziny zakończenia pieczenia.
 - Podobnie nie można zmienić długości czasu pieczenia w razie ustawienia godziny zakończenia pieczenia.
 - Ustawienia godziny zakończenia oraz długości pieczenia definiują godzinę rozpoczęcia programu jak następuje: **godzina rozpoczęcia = godzina zakończenia - długość**.
 - Po ustawieniu długości oraz godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu cały czas wyświetlają się godzina zakończenia.


- Program uruchamia się, gdy bieżąca godzina jest zgodna z godziną rozpoczęcia pieczenia: symbol **Auto** świeci się światłem ciągłym, a symbol  zaczyna migać.
- Po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu trwa odliczanie od końca. Jeśli wybrano tylko godzinę zakończenia pieczenia (długość = 0), pieczenie uruchamia się, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu od końca.
- Symbol **Auto** świeci światłem ciągłym w oczekiwaniu na rozpoczęcie opóźnionego programu pieczenia oraz przez cały czas trwania pieczenia.
- Symbol  miga w oczekiwaniu na rozpoczęcie opóźnionego programu pieczenia i świeci światłem ciągłym po rozpoczęciu pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, należy nacisnąć dowolny przycisk lub odczekać, aż sygnał wyłączy się sam po upływie określonego czasu.

Program półautomatyczny o określonej długości lub z określoną godziną zakończenia


Ustawienie godzin programu

- ▶ Aby wybrać czas trwania lub czas zakończenia programu, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk Tryb lub Ustaw i ustawić żądany czas za pomocą przycisków + i –.
- Podczas wyboru trybu ustawiania godziny zakończenia lub długości pieczenia miga symbol **Auto**.
- Po ustawieniu długości danego programu nie można zmienić godziny zakończenia pieczenia. Podobnie nie można zmienić długości czasu pieczenia w razie ustawienia godziny zakończenia pieczenia.

Wykonanie programu pieczenia

- Gdy trwa program automatyczny, czyli pieczenie jest włączone, świeci się symbol **Auto** a na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas pieczenia (wsteczne odliczanie). Świeci się również symbol .

Automatyczne zakończenie programu

- Po upływie ustawionej długości pieczenia lub po osiągnięciu ustawionej godziny zakończenia pieczenia gaśnie symbol .
- Po zakończeniu programu automatycznego miga symbol **Auto**, na wyświetlaczu pojawia się komunikat “End” i rozlega się przerywany sygnał, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.

Funkcja minutnika

Na minutniku ustawia się czas, który jest odliczany od końca. Minutnik nie ma wpływu na włączanie i wyłączanie piekarnika. Po upływie ustawionego czasu rozlega się jedynie sygnał dźwiękowy.

- ▶ Jeden raz nacisnąć przycisk Mode lub Set. Na wyświetlaczu pojawia się:



- Miga symbol dzwonu i w tym momencie można ustawić długość alarmu przyciskami + oraz –. Gdy ta funkcja jest aktywna, symbol dzwonka pozostaje podświetlony, a na wyświetlaczu pojawia się informacja o pozostałym czasie (odliczanie od końca).
- Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.

Poprawienie i anulowanie danych

- ▶ Ustawione dane można zmieniać w dowolnym momencie poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisków + i –.
- Po anulowaniu czasu trwania pieczenia automatycznie anuluje się czas zakończenia pieczenia i odwrotnie.
- W przypadku pracy zaprogramowanej, urządzenie nie przyjmuje czasów zakończenia pieczenia wcześniejszych niż godzina rozpoczęcia zaproponowana przez piekarnik.

Uwaga: Natychmiast po wyłączeniu i przez dłuższy czas wewnątrz piekarnika utrzymuje się temperatura bliska ustawionej temperaturze pieczenia. W związku z tym, aby uniknąć przegotowania lub przypalenia potraw zaleca się wyjąć je z piekarnika.

Przed pierwszym uruchomieniem







- ▶ Uruchamiając piekarnik po raz pierwszy, należy włączyć go na co najmniej 40 minut z pustą komorą, pokrętkiem termostatu ustawionym na najwyższą wartość i całkowicie zamkniętymi drzwiczkami, jednocześnie wietrząc pomieszczenie.
 - Zapach, który powstanie podczas tej czynności, spowodowany jest parowaniem substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika w okresie pomiędzy jego produkcją a instalacją.
 - Po upływie 40 minut piekarnik wyłączy się automatycznie i po schłodzeniu będzie gotowy do użycia.

Rady

- ▷ Aby zapewnić optymalne wyniki pieczenia, zaleca się, aby nie wkładać potraw do zimnego piekarnika, lecz do nagrzanego do odpowiedniej temperatury.
- ▷ Podczas pieczenia nie kłaść naczyń, blach itp. bezpośrednio na dnie piekarnika
- ✓ lecz na rusztach lub tackach na ociekanie dostarczanych w komplecie, które można włożyć na jeden z 5 poziomów.
 - nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować uszkodzenie emalii piekarnika.
- ▷ Nie przykrywać ścianek piekarnika, a w szczególności dolnej części komory pieczenia, folią aluminiową.
- ▷ Ewentualne naprawy należy zlecić do specjalistycznego serwisu. Skontaktować się z najbliższym naszym centrum serwisowym i żądać zastosowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▷ Państwa piekarnik Franke jest pokryty specjalną, łatwą w czyszczeniu emalią, dzięki czemu nie dochodzi do wielokrotnego przypiekania pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- ▷ Ewentualne panele samoczyszczące (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) należy czyścić wodą z mydłem (patrz instrukcje czyszczenia).

Uwaga: Przed uruchomieniem piekarnika zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi stosowania timera (patrz str. 26).

TABELA PIECZENIA


Ustawienie pokrętki wyboru programów	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Czas wstępnego nagrzewania (min.)	Ustawienie pokrętki termostatu	Czas pieczenia (min.)
PIECZENIE STATYCZNE NATURALNE 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omlety	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Dorsz-Dorada-Turbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Bułki	1	2 lub 4	9,5	175 °C	25-30
	Zapiekanki	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Ryby słodkowodne	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta z przyprawami	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Serniki	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA-DÓŁ 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9	180 °C	60-70
	Królik zapiekany	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Chlebek Crescia Marchigiana	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Raki z pieca	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Dorsz-Dorada-Turbot	2	2 lub 4	7,5	150 °C	25-30
	Bułki	2	2 lub 4	9	180 °C	25-30
	Ciasta owocowe	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tarta warzywa+mięso	2	3 lub 5	9	180 °C	40-45
TERMOOBIEG GRZANIE GÓRNE 	Pierś kurczaka	1	2 lub 3	Aby przyspieszyć czas nagrzewania, użyć funkcji Pieczenie Wspomagane.	170 °C	20
	Pieczeń cielęca	1	2		180 °C	20
	Pieczeń wołowa	1	3		170 °C	60
	Tuńczyk w kawałkach	1	2		160 °C	20
	Medaliony miecznika	1	3		160 °C	20
	Krewetki królewskie	1	2		180 °C	30
	Bezy	0,8	2		90 °C	120
	Ciasteczka maślane	1	2		160 °C	30
	Ciasta drożdżowe	0,8	2		170 °C	40
Ciasteczka migdałowe	1	2 lub 3		160 °C	35	
TERMOOBIEG GRZANIE DOLNE 	Tortellini (uszka) opiekane	0,5	3	Aby przyspieszyć czas nagrzewania, użyć funkcji Pieczenie Wspomagane.	Max	25-30
	Gnocchi (kopytka)	0,5	3		Max	25-30
	Miecznik	0,5	5		200 °C	12-15
	Małże	1	4		Max	10-12
	Małże św. Jakuba	1	4		200 °C	10-12
	Pieczone ziemniaki	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni (gruby makaron)	1	3		Max	25-30
GRILLING 	Skrzydółka kurczaka	1	4 lub 5	7	Maks.	25-30
	Steki	0,8	3	7	Maks.	25-30
	Małże św. Jakuba	0,5	3 lub 4	7	Maks.	14-16
	Pieczone ziemniaki	1	3	7	Maks.	25-30
	Ryby słodkowodne	1	3 lub 4	7	Maks.	25-30
	Pomidory opiekane	0,5	2 lub 3	7	Maks.	25-30
	Szaszłyki z węgorka	0,5	3	7	Maks.	25-30
	Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Maks.	25-30
GRILL + TERMOOBIEG 	Udka z kurczaka	1	4 lub 5	9,5	Maks.	25-30
	Kotlety wieprzowe	0,5	4	14	Maks.	40-45
	Perliczka (w kawałkach)	1,2	4	14	Maks.	30-35
	Dorada w folii	0,3	3	8	Maks.	20-25
	Kurczak (w kawałkach)	1,5	3	14	Maks.	35-40
	Przepiórki	0,8	4	14	Maks.	30-35
	Kiełbaski	1	4	14	Maks.	20-25
	Warzywa	1	4 lub 5	14	Maks.	10-15

Uwaga: Wskazówki podane w tabeli są wynikiem prób przeprowadzonych przez zespół zawodowych kucharzy. Należy je traktować jako orientacyjne i można je zmieniać odpowiednio do własnych gustów.

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

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

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

- ▶ Obrócić pokrętkę wyboru trybu pracy w położenie „PIECZENIE STATYCZNE NATURALNE” .
- ▶ Ustawić pokrętkę wyboru temperatury na 70°C.
- ▶ Wlać 0,6 litra wody do blachy do pieczenia i włożyć ją na najniższy poziom.
 - Po około dwudziestu minutach pozostałości żywności na emaliowanej powierzchni zrobią się miękkie, umożliwiając ich wytarcie wilgotną szmatką.

Ważne

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy zawsze odłączyć go od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika głównego. Urządzenia można bezpiecznie używać zarówno z przewodnicami blach, jak i bez nich.

- Części ze stali nierdzewnej oraz pokryte emalią pozostaną jak nowe, jeśli będą odpowiednio czyszczone wodą z dodatkiem specjalistycznych środków czyszczących, a następnie dokładnie osuszone.
- Należy absolutnie unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnie. **Nie stosować oczyszczarek parowych i nie czyścić bezpośrednim strumieniem wody.**
- Plamy, które mogą powstawać na dnie piekarnika, o różnym składzie (sosy, cukry, albuminy i tłuszcze) pochodzą z rozlanych lub rozsypanych fragmentów i resztek pieczonych potraw.
 - Takie resztki na dnie piekarnika powstają w wyniku zastosowania zbyt wysokiej temperatury oraz / lub zbyt małych pojemników lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas pieczenia.
 - Można temu zaradzić dzięki zastosowaniu pojemników o wysokich brzegach lub tacki do ociekania.

- Zabrudzenia w dolnej części piekarnika zaleca się czyścić przy ciepłym piekarniku; jeśli odłoży się czyszczenie na później, usunięcie zabrudzeń może być trudniejsze.

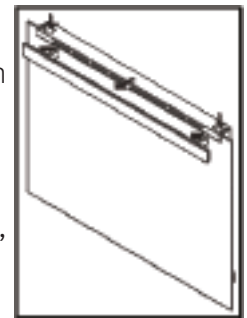
Czyszczenie drzwi piekarnika

- ▶ Drzwiczki należy czyścić od wewnątrz i od zewnątrz po całkowitym ostudzeniu piekarnika ciepłą wodą i miękką ściereczką. Szkła czyścić specjalnym detergentem.
- ▶ Części emaliowane, podobnie jak wnętrze piekarnika, czyścić ciepłą wodą oraz nieściernymi środkami czyszczącymi.

Tylko modele CR 66 i CS 66

W celu przeprowadzenia dokładniejszego czyszczenia można zdemonstrować ozdobną maskę z tworzywa sztucznego z drzwi piekarnika.

- ▶ Po otwarciu drzwi nacisnąć maskę z boku po obu stronach i wyjąć. Postępować zgodnie ze wskazówkami na rysunku.
- ▶ Aby ponownie zainstalować maskę na drzwiach piekarnika, należy wsunąć ją do osady i lekko docisnąć, aż zaskoczą boczne zaczepy.



Demontaż wewnętrznych szyb drzwi piekarnika (tylko modele CR, CS, SM, SG) (Rys. 2)

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

- ▶ Przy całkowicie otwartych drzwiach obrócić o 180° dwie czarne płytki (z napisem „CLEAN”) u dołu drzwi tak, by weszły w otwory znajdujące się w konstrukcji piekarnika.

Uwaga: Upewnić się, że wykonany został pełny obrót (w tym położeniu płytka lekko stuknie).

- ▶ Ostrożnie podnieść wewnętrzną szybę: dwie płytki uniemożliwią zamknięcie się drzwiczek (jeśli płytki nie zostaną całkowicie obrócone, wymontowanie szyby może spowodować natychmiastowe zamknięcie drzwiczek).

- ▶ Po zakończeniu czyszczenia zamontować z powrotem wewnętrzne szyby (prawidłowy kierunek montażu szyb oznaczono napisem "TEMPERED GLASS", który musi być dobrze widoczny i czytelny), a następnie ponownie obrócić dwie płytki mocujące szyby w położeniu oryginalnym.



Nigdy nie próbować zamykania drzwiczek, gdy jedna lub obie płytki częściowo lub całkowicie zwolniły wewnętrzną szybę.

Po zakończeniu czyszczenia pamiętać zawsze o obróceniu obu płytek przed ponownym zamknięciem drzwi.

Demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika (tylko modele CM) (Rys. 3)

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

Uwaga: Upewnić się, że wykonany został pełny obrót (w tym położeniu płytka lekko stuknie).

- ▶ Ostrożnie podnieść wewnętrzną szybę (rys. 3c): dwie płytki uniemożliwią zamknięcie się drzwi (jeśli płytki nie zostaną całkowicie obrócone, wymontowanie szyby może spowodować natychmiastowe zamknięcie drzwi).
- ▶ Aby wyjąć też szybę środkową, zdjąć dwie uszczelki boczne (rys. 3d) a następnie podnieść szybę (rys. 3e).
- ▶ Po zakończeniu czyszczenia założyć najpierw szybę środkową (rys. 3f) (prawidłowy kierunek montażu szyby jest oznaczony napisem "TEMPERED GLASS", który musi pozostać czytelny), ostrożnie wkładając ją w odpowiednie rowki znajdujące się w górnej części drzwi i popychając do oporu do samego końca rowków.
- ▶ Następnie założyć obie uszczelki (rys. 3g) zwracając szczególną uwagę na to, by zostały mocno dociśnięte do górnego profilu drzwi.
- ▶ Na końcu założyć szybę wewnętrzną (rys. 3h) i ponownie obrócić dwie płytki mocujące szybę w oryginalnym położeniu zamknięcia.



Nigdy nie próbować zamykania drzwi, gdy jedna lub obie płytki częściowo lub całkowicie zwolniły wewnętrzną szybę. Po zakończeniu czyszczenia pamiętać zawsze o obróceniu obu płytek przed ponownym zamknięciem drzwi.

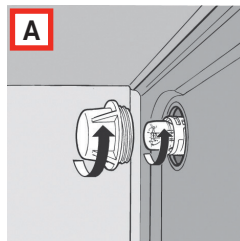
Demontaż drzwi piekarnika (Rys. 4)

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika można zdemontować drzwiczki, wykonując następujące czynności:

- ▶ Zawiasy (A) posiadają dwie ruchome śruby (B). Po wyjęciu śruby (B) zawias się odblokuje.
- ▶ Następnie należy podnieść drzwiczki i wyjąć je, ciągnąc najpierw do góry, a następnie na zewnątrz; aby wykonać powyższe czynności, należy chwycić boki drzwi w pobliżu zawiasów.
- ▶ Aby ponownie zamontować drzwi, należy przede wszystkim nałożyć zawiasy w odpowiednie miejsca.
- ▶ Na końcu, przed zamknięciem drzwi, należy pamiętać o przykręceniu dwóch ruchomych śrub (B), które służą do przymocowania zawiasów.

Należy zapoznać się z rysunkami na końcu niniejszej instrukcji.

Wymiana żarówki w piekarniku



Piekarniki FRANKE są wyposażone w okrągłą lampę, która znajduje się z tyłu na górze z lewej strony. Aby wymienić żarówkę piekarnika, należy wykonać następujące czynności:

- ▶ Wyłączyć zasilanie urządzenia za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, używanego do włączania urządzenia do sieci elektrycznej, lub odłączając wtyczkę, jeśli jest ona dostępna.
- ▶ Odkręcić szklaną oprawę (A).
- ▶ Wykręcić żarówkę i wymienić na żarówkę odporną na wysokie temperatury (300°C) o następujących parametrach technicznych:
 - Napięcie: 220/240 V~ 50-60 Hz
 - Moc: 15 W
 - Gwint: (E14) mignon.

Dotyczy modeli z _/F

- Moc: 25 W
- Gwint: G9
- ▶ Zamontować szklaną oprawę (A) i podłączyć zasilanie.

DANE TECHNICZNE

Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50/60 Hz
Moc ogółem oraz obciążalność bezpiecznika	2300 W ~ 16 A
Elementy zasilające i grzejne	
Górne	1000 W
Dolne	1250 W
Grill	2250 W
Wentylator z napędem	30 W
Wentylator styczny	15 W
Lampa piekarnika	1 x 15 W
Lampa piekarnika	1 x 25 W dotyczy modeli z _/F

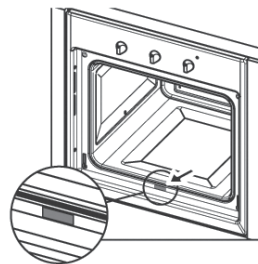
SERWIS

W razie ujawnienia się usterek w działaniu urządzenia należy skontaktować się z Serwisem Technicznym, którego adres znajdziecie Państwo na załączonej liście.

Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.

Należy podać:

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



Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.

UTYLIZACJA

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 dotyczącej redukcji niebezpiecznych substancji używanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji odpadów.

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

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

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

Informacje dla instytutów badawczych

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

TESTOWANE POTRAWY

Zgodnie z normą EN/IEC 60350.

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

Sposób odczytywania tabeli pieczenia

Tabela sugeruje idealną funkcję dla określonej potrawy, która może być pieczona na jednej półce lub na kilku półkach jednocześnie. Czasy pieczenia dotyczą okresu od włożenia potrawy do piekarnika i nie obejmują czasu nagrzewania piekarnika (jeśli jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od jakości potrawy oraz rodzaju stosowanych akcesoriów.

Początkowo należy korzystać z zalecanych wartości, a później – jeśli wynik pieczenia nie będzie zgodny z oczekiwaniami – należy wydłużyć lub skrócić czas pieczenia. Zaleca się wykorzystywanie akcesoriów dołączonych w komplecie, najlepiej foremek oraz blach z ciemnego metalu.

Postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi doboru akcesoriów oraz wyboru poziomu pieczenia podanymi w tabeli.

Jednoczesne pieczenie potraw

Dzięki użyciu zalecanych funkcji z termoobiegiem można piec jednocześnie na kilku półkach.

W przypadku pieczenia tylko na jednej półce można skorzystać również z funkcji statycznej.

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Ciasteczka	TRADYCYJNY	TAK	4	160	18-25	Poz. 4: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	TAK	3-4	160	20-27	Poz. 4: płaska blacha do pieczenia Poz. 3: głęboka blacha do pieczenia
Słodkie babeczki	TRADYCYJNY	TAK	3	160	20-30	Poz. 3: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	TAK	3-4	160	20-30	Poz. 4: paska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	TAK	3-4	160	20-30	Poz. 4: płaska blacha do pieczenia Poz. 3: głęboka blacha do pieczenia
Biszkopt bez tłuszczu	TRADYCYJNY	TAK	2	160	43-48	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	TAK	2	170	28-32	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Szarlotka	TRADYCYJNY	TAK	1	180	60-70	Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	TAK	1	180	50-60	Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Dwie szarlotki	TERMOOBIEG	TAK	1-3	180	80-90	Poz. 1: 2 foremki do wypieku ciast na ruszcie Poz. 1: foremki do wypieku ciast Poz. 3: foremki do wypieku ciast
Ciasto drożdżowe	TRADYCYJNY	TAK	2	165	25-30	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	TAK	2	165	28-35	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Pieczenie na ruszcie						Jeśli żywność jest pieczona bezpośrednio na grillu, na dolnej półce należy również umieścić blachę do pieczenia. W ten sposób soki z dania będą kapać na blachę i nie zabrudzą piekarnika. Podczas grillowania zaleca się pozostawienie od 3 do 4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi rusztu, aby umożliwić jego wyciągnięcie.
Tosty * (nagrzewanie 5 min.)	GRILL	TAK	4	200	3-5	Poz. 5: Ruszt
Burgery ** (bez nagrzewania)	GRILL	NIE	4	200	30-40	Poz. 4: Ruszt Poz. 3: Blacha do pieczenia

* utrzymywać zamknięte drzwi podczas całego pieczenia.

** po upływie 18 minut obrócić.

CUPRINS

Informații privind manualul	37
Utilizare	37
Informații de siguranță	37
Instalare și plasare corespunzătoare	38
Utilizarea corespunzătoare	38
Întreținere și curățare	39
Reparații	39
Scoaterea din funcțiune	39
Informații privind economisirea energiei	40
Văzut de aproape	40
Instalarea	41
Modelele CM	41
Modelele CR, CS, SG și SM	41
Racordarea la rețeaua electrică	41
Utilizarea	42
Programe de coacere	43
Programator mecanic al preparării termice	44
Programator analogic al preparării termice	44
Programator digital al preparării termice	45
Prima pornire	47
Recomandări	47
Tabelul de coacere	48
Curățare și întreținere	49
Date tehnice	51
Asistența	51
Reciclare	52
Feluri de mâncare testate	52
Cum se citește tabelul de coacere	52


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 dispozitivul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- ▶ Păstrați manualul de utilizare.
- ▶ Folosiți dispozitivul 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 unei sau mai multor acțiuni.
✓	Condiția ce trebuie îndeplinită înainte de efectuarea acțiunii descrise în continuare.

UTILIZARE

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

Cuptorul a fost creat pentru a asigura 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 dispozitivul, citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de siguranță.
- ▷ Păstrați manualul pentru informații suplimentare.

Producătorul nu poate fi făcut răspunzător pentru posibilele defecțiuni, cauzate de erori în procesul de instalare și de utilizarea dispozitivului în mod incorect, necorespunzător sau irațional.

Siguranța electrică a cuptorului poate fi garantată numai în cazul în care acesta este conectat la un sistem electric cu împământare, în conformitate cu reglementările în vigoare.

Pentru a asigura utilizarea eficientă și în siguranță a acestui dispozitiv electric:

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



Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) având capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate și instruite referitor la utilizarea aparatului de către o persoană răspunzătoare de siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.

Acest dispozitiv nu este o jucărie.

- ▷ Nu lăsați copiii să se apropie de dispozitiv și de ambalajul acestuia.
- ▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea dispozitivului.
- ▷ Nu lăsați copiii să se joace cu acest dispozitiv.
- ▷ Nu lăsați copiii să atingă dispozitivul sau panoul de control al acestuia pe durata utilizării sau imediat după.

Instalare și plasare corespunzătoare

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

- ▷ Asigurați-vă ca dispozitivul este instalat numai de serviciul clienți, un electrician sau de către personal instruit care deține cunoștințele/studiile necesare.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul 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.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priză.
 - Asigurați-vă că la conectarea dispozitivului nu au fost utilizate adaptoare, triplu-ștechere sau prelungitoare.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus la agenții atmosferici (ploaie, soare).

Utilizarea corespunzătoare

- ▷ Utilizați dispozitivul numai pentru prepararea și gătitul 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 incinta cuptorului pentru a depozita obiecte.

- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea cuptorului.
- ▷ Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

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

- ▷ Nu acoperiți pereții interiori ai cuptorului cu folie din aluminiu, în mod special partea inferioară a incintei cuptorului.
- ▷ Nu blocați funcționarea ventilatorului sau a deschiderilor de răcire situate deasupra ușii cuptorului.
- ▷ Aparatul nu este permis să fie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Deteriorarea emailului din cuptor din cauza manipulării greșite a oalelor și recipientelor!

- ▷ Pe durata preparării termice a alimentelor nu plasați oale sau recipiente direct pe baza incintei cuptorului.
- ▷ Puneți oalele și recipientele numai pe unul din cele cinci grătare sau pe tăvile de scurgere din incinta cuptorului.



Pericol de arsuri!

- ▷ În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie acordat atenție să se evite atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

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



Pericol de arsuri!

Capătul mânerului ușii se poate încinge din cauza ventilării aerului fierbinte.

- ▷ Când deschideți sau închideți ușa, prindeți mânerul acesteia de partea din mijloc.
- ▷ Asigurați-vă întotdeauna că, atunci când cuptorul nu este utilizat, butoanele de control sunt în poziția oprit.



Pericol de electrocutare din cauza defecțiunii dispozitivului!

- ▷ Nu puneți în funcțiune un dispozitiv deteriorat.
- ▷ Opriți siguranța din cutia de siguranțe.
- ▷ Contactați serviciul clienți.



Pericol de electrocutare!

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

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

Întreținere și curățare

Înainte de întreținere sau curățare:

- ▷ Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, oprind, de exemplu, siguranța din cutia de siguranțe.

Cuptorul este dotat cu un email special, ușor de curățat. Cu toate acestea, Franke recomandă curățarea periodică pentru a evita utilizarea cuptorului atunci când în interiorul acestuia sunt resturi de alimente gătite anterior.

- ▷ 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 aspiratoare cu aburi sau jeturi directe de apă.



Pericol de electrocutare din cauza scurgerii de lichide!

Dispozitivul conține componente electrice.

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

Reparații

- ▷ Nu permiteți nimănui, în afara personalului calificat, să efectueze operațiuni de instalare sau de reparare a dispozitivului.
- ▷ 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 dispozitivului
 - Pe durata instalării (în conformitate cu instrucțiunile producătorului)
 - Îndoieli cu privire la utilizarea corectă a dispozitivului
 - Defecțiuni sau utilizare inefficientă
 - Pentru înlocuirea prizei de alimentare, dacă aceasta este incompatibilă cu firul de alimentare a dispozitivului
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către tehnicianul său de service, sau persoane calificate similar, pentru a preveni producerea oricărui accident

Scoaterea din funcțiune

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

INFORMAȚII PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

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

- ▷ Evitați deschiderea frecventă a ușii.
- ▷ Preîncălziți cât se poate de rapid.

- ▷ Preîncălziți incinta cuptorului numai în cazul în care rezultatul procesului de coacere depinde de această operație.
- ▷ Dacă rețeta unui preparat gratinat utilizează căldură reziduală pentru o perioadă mai mare de 30 de minute, opriți aparatul cu 5–10 minute înainte de finalizarea preparării termice.

VĂZUT DE APROAPE

A. Butonul de selectare a programelor

Servește pentru selectarea modului de funcționare al cuptorului, în funcție de tipul de coacere care trebuie realizat. Poziționând butonul pe orice program, se aprinde becul din cuptor, ceea ce indică faptul că acesta este pornit.

B. Dispozitiv de programare

În gama de cuptoare Franke sunt prevăzute diferite sisteme de control și de comandă a duratei de coacere, la pag. 43 puteți găsi instrucțiuni detaliate pentru fiecare; va fi suficient să identificați tipul de comenzi de care dispune cuptorul dv., pentru a fi ghidați în utilizarea corectă a funcției.

C. Led-martor termostat

Marcat de simbolul **C**, avertizează în legătură cu faptul că elementele de încălzire ale cuptorului funcționează. Acesta se stinge când s-a atins temperatura setată și se aprinde din nou, de fiecare dată când cuptorul este în faza de încălzire. Este util pentru a verifica atingerea temperaturii necesare înainte de a introduce alimentele în cuptor.

D. Butonul de reglare a temperaturii (Termostatul)

Permite selectarea temperaturii adecvate pentru tipul de mâncare ales, menținând-o constantă pe toată durata coacerii. Pentru a selecta temperatura dorită, trebuie să rotiți butonul în sens orar, aducând marcajul de referință în dreptul numărului corespunzător. Temperatura maximă este de aprox. 275 °C.

E. Ghidajele pentru alunecarea tăvilor pentru scurgerea grăsimii și a grătarelor

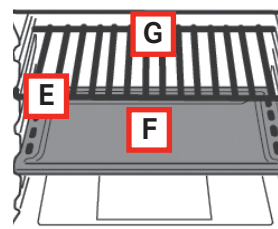
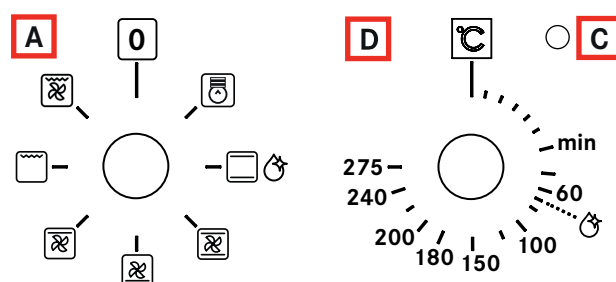
Servesc la poziționarea corectă a grătarelor și a tăvilor pentru scurgerea grăsimii, în 5 poziții pre-stabilite (de la 1 la 5, pornind de jos); în tabelul orientativ de coacere (pag. 48) veți găsi indicații pentru poziția ideală, pentru fiecare utilizare a cuptorului.

F. Tavă pentru scurgerea grăsimii

Se folosește de obicei pentru a aduna sosul de la carnea friptă la grătar sau pentru a coace direct alimentele; dacă nu este utilizată, tava pentru scurgerea grăsimii trebuie scoasă din cuptor în timpul coacerii. Tava pentru scurgerea grăsimii este din oțel emailat de tip "AA" pentru uz alimentar.

G. Grătarul

Se folosește ca suport pentru tăvi, pentru formele de patiserie și pentru toate recipientele din dotare, diferite de tăvile pentru scurgerea grăsimii, sau pentru a găti mai ales cu funcțiile grill și grill cu convecție, pentru carne și pește gătit la grătar, pentru prăjit pâinea etc. Nu se recomandă contactul direct dintre grătar și alimente.



INSTALAREA

Important: instalarea (Fig. 5) trebuie efectuată în conformitate cu normele și cu prevederile legale în vigoare. Trebuie să fie efectuată numai de către personal specializat și autorizat.

Caracteristicile mobilei

La mobilele pentru încorporare, componentele (materiale plastice și lemn furniruit) trebuie să fie îmbinate cu lianți rezistenți la căldură (min. 100 °C): materialele și lianții neadecvați pot cauza deformări și pot duce la dezlipirea componentelor. Mobila trebuie să permită trecerea liberă a conexiunilor electrice. Mobila în care este introdus cuptorul trebuie să fie suficient de robustă, încât să suporte greutatea aparatului.

Cuptorul trebuie să fie montat într-un mod sigur, în nișa prevăzută. Cuptorul poate fi încorporat într-un dulap-soldat sau sub blatul unei mobile modulare, garantându-se în orice caz o aerisire suficientă.

Modelele CM

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

- ▶ Măsurăți lățimea peretelui lateral (S) al mobilei, care, de obicei, poate fi de 16, 18 sau 20 mm.
- **Perete lateral de 16:** poziționați pe fiecare suport de fixare (F) 2 elemente (T) pe care este indicat numărul 16.
- **Perete lateral de 18:** poziționați pe fiecare suport de fixare (F) 2 elemente (T) pe care este indicat numărul 18.
- **Perete lateral de 20:** pentru peretele de 20 mm nu este necesar să introduceți niciun element.
- ▶ Poziționați suporturile (F) sprijinindu-le pe peretele lateral al mobilei și, în partea de jos, pe suprafața de susținere a cuptorului.
- ▶ Fixați suporturile (F) cu ajutorul șuruburilor (V).
- ▶ Introduceți cuptorul în mobilă, deschideți complet ușa și fixați-l de suporturile (F) utilizând cele 4 șuruburi (V) și cele 4 distanțiere din plastic (D).

Modelele CR, CS, SG și SM

(Fig. 6d)

- ▶ Introduceți aparatul în locaș; fixați corpul de mobilă cu cele 4 șuruburi și cei 4 cilindri din dotare, folosind orificiile practicate pe laturi (Fig. 6d).

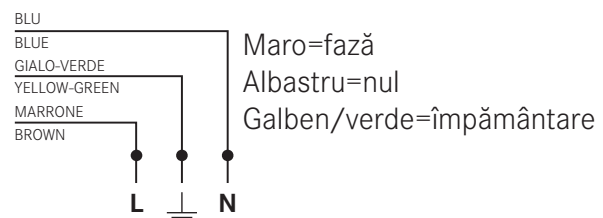
Notă: Aplicabilă la toate modelele (Fig. 6e): pentru toate modelele, în cazul introducerii sub o plită, roțiți în prealabil spre dreapta sau spre stânga racordul plitei (R), pentru a permite introducerea corectă a cuptorului (Fig. 6e).

Racordarea la rețeaua electrică

Cuptorul FRANKE este furnizat având un cablu de alimentare tripolar cu terminale libere. În cazul în care cuptorul este conectat permanent la rețeaua de alimentare, trebuie prevăzut un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor (de cel puțin 3 mm) care să permită deconectarea completă pentru categoria de supratensiune III.

Asigurați-vă că:

- ✓ ștecherul și priza sunt adecvate pentru un curent de 16 A;
- ✓ la amândouă se poate ajunge ușor și sunt amplasate astfel încât nicio parte sub tensiune să nu poată fi accesibilă în timpul introducerii sau scoaterii ștecherului din priză;
- ✓ ștecherul poate fi introdus fără dificultate;
- ✓ după introducerea ștecherului în priză, cuptorul nu trebuie să se sprijine pe acesta când este instalat în mobilă;
- ✓ la aceeași priză nu trebuie să fie conectate terminalele de la două aparate;
- ✓ dacă se înlocuiește cablul de alimentare, trebuie să se utilizeze un cablu cu specificații 3 x 1,5 mm² de tip H05VV-F sau H05RR-F;
- ✓ este fundamental să se respecte polaritățile de cuplare ale terminalelor libere



Notă: verificați ca specificațiile instalației electrice din locuința dv. (tensiune, putere maximă și curent) să fie compatibile cu cele ale cuptorului dv. FRANKE.

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

UTILIZAREA

Acest cuptor combină avantajele cuptoarelor tradiționale cu convecție naturală, “stative”, cu cele ale cuptoarelor moderne, cu convecție forțată, “ventilate”. Este un aparat foarte adaptabil care, în mod ușor și sigur, vă permite să alegeți dintre 8 metode de coacere. Cu ajutorul butoanelor (A) și (D) de pe panoul de comandă, se pot selecta diferitele programe și temperatura dorită. Pentru a utiliza cât mai bine cuptorul dv. Franke, consultați tabelul orientativ de coacere de la pag. 48.

Ventilația de răcire

Pentru a se reduce temperatura ușii, a panoului de comandă și a laturilor, cuptorul Franke este dotat cu un ventilator de răcire, care se activează automat când cuptorul este cald. În timpul funcționării ventilatorului se poate simți un jet de aer care iese printre panoul de comandă și ușa cuptorului; am acordat o atenție deosebită proiectării, astfel încât viteza aerului care iese să nu deranjeze mediul din bucătărie, iar zgomotele să fie reduse la minimum.

Pentru a proteja mobilele, la terminarea coacerii ventilația rămâne activă, până când cuptorul s-a răcit suficient.



Becul cuptorului

Acestui simbol îi corespunde aprinderea becului din interiorul cuptorului, fără a se activa încălzirea. Această funcție este utilă pentru a ușura operațiunile de curățare, cu cuptorul oprit, pentru a putea vedea compartimentul.

Programe de coacere



COACERE CONVENȚIONALĂ NATURALĂ

Încălzirea se face atât de sus (rezistența din “plafon”), cât și de jos (rezistența din baza cuptorului). Aceasta este funcția de coacere tradițională, care permite coacerea uniformă a mâncărilor dv., folosind un singur nivel.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C sau max. 275 °C numai pentru modelele cu _/F.



COACERE ASISTATĂ

Se activează rezistența superioară (din “plafonul” cuptorului), rezistența inferioară (baza cuptorului) și ventilatorul din interiorul cuptorului. Căldura constantă și uniformă coace și rumenește alimentele pe toate părțile. Se pot găti și alimente diferite, utilizând maximum 2 niveluri în același timp.

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C sau max. 275 °C numai pentru modelele cu _/F.



PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR INFERIOR

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C sau max. 275 °C numai pentru modelele cu _/F.



PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR SUPERIOR

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C sau max. 275 °C numai pentru modelele cu _/F.



COACERE LA GRILL

Se activează rezistența grillului, situată în partea superioară a cuptorului. În acest caz, gătitul rapid la suprafață, cu raze infraroșii, menține fraged interiorul cărnii; de asemenea, se pot prăji rapid până la 9 felii de pâine. Cuptorul Franke este proiectat pentru a frige la grătar cu ușa cuptorului complet închisă.

Avertizare: în timpul funcționării, rezistența grillului este foarte fierbinte; evitați să o atingeți din greșeală în timpul mănuirii alimentelor care trebuie fripte la grătar; oricum, Franke a proiectat o formă a deschiderii cuptorului care protejează cât mai mult posibil mâinile celor care îl utilizează.

Butonul termostatului (D) trebuie să se găsească, în mod normal, pe poziția Max (220 °C); cu toate acestea se poate alege o temperatură inferioară, în acest caz frigerea la grătar va fi mai lentă.



COACERE LA GRILL CU CONVECȚIE

Se activează rezistența grillului, situată în partea superioară a cuptorului, și intră în funcțiune ventilatorul. Combină radiația termică unidirecțională cu circulația forțată a aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru împiedică arderea suprafeței alimentelor, mărinde puterea de pătrundere a căldurii. Se obțin rezultate excelente folosind grillul cu convecție pentru frigărui mixte cu carne și legume, cârnăciori, cotlete de porc, antricoate de miel, pui “alla diavola”, prepelițe cu salvie, file de porc etc.

Butonul termostatului (D) trebuie să se găsească, în mod normal, pe poziția Max (220 °C); cu toate acestea se poate alege o temperatură inferioară, în acest caz frigerea la grătar va fi mai lentă.

Programator mecanic al preparării termice


(Fig. 1d)

Butonul contorului de minute pentru terminarea coacerii

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.

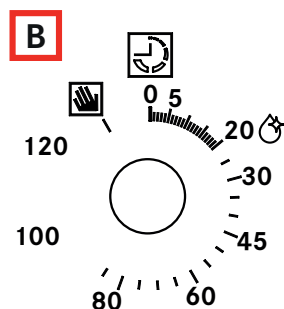
Notă: Imediat după oprire și apoi pe o perioadă lungă de timp, în interiorul cuptorului se menține o temperatură apropiată de cea setată pentru coacere; prin urmare, pentru a evita gătitul excesiv sau arderea alimentelor, trebuie să le scoateți din cuptor.

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

Programator analogic al preparării termice

(Fig. 1a)

Acest ceas este deja reglat pentru utilizarea manuală a cuptorului, prin urmare coacerea poate fi efectuată și fără a interveni asupra ceasului.



Butonul din dreapta

- ▶ Apăsând pe butonul din dreapta se alege, una după alta, funcțiile care vor fi activate (timer, terminarea coacerii, începerea coacerii, reglarea orei), semnalizate de ledurile corespunzătoare, care clipească intermitent.
- ▶ De asemenea, apăsând scurt pe acest buton se pot revedea setările deja programate (Consultare), în timp ce, dacă se apasă mai mult (aprox. două secunde), setările sunt anulate (Reset).



Butonul din stânga

- ▶ Rotind butonul din stânga se setează limbile ceasului pe durata corespunzătoare funcției activate (ledul clipește intermitent).


Leduri

- ✓ care clipească intermitent: sunt gata pentru setare sau avertizează despre terminarea funcției (împreună cu soneria);
- ✓ aprinse: funcții în curs de desfășurare.

Timerul

- ▶ Pentru a seta timerul apăsați o singură dată pe butonul din dreapta (ledul corespunzător începe să clipească intermitent); după aceea, rotind butonul din stânga, deplasați acele pentru a seta durata timerului.
- ▶ Apăsând din nou pe butonul din dreapta se confirmă setarea datei, iar respectivul led, care clipea intermitent, acum rămâne aprins permanent.
 - Acele revin la poziția inițială pentru a indica ora curentă: când se ajunge la ora setată se activează soneria, care poate fi oprită apăsând pe butonul din dreapta.
 - Timerul nu comandă încălzirea cuptorului.





Terminarea coacerii

- ▶ Pentru a seta terminarea coacerii apăsați pe butonul din dreapta de două ori (ledul pentru simbolul  începe să clipească intermitent); după aceea, rotind butonul din stânga, deplasați acele pentru a seta ora de terminare a coacerii.
 - Ledul va clipi intermitent în următoarele 10 secunde (pentru eventualele modificări); după trecerea acestora, setarea va fi finalizată, iar ledul va rămâne aprins permanent.

- Se obține același rezultat dacă se apasă de două ori pe butonul din dreapta în timp ce ledul clipește intermitent. La terminarea coacerii se va dezactiva încălzirea cuptorului și se va activa soneria, timp de 1 minut; aceasta poate fi oprită apăsând pe butonul din dreapta.

Notă: La terminarea coacerii, cuptorul menține mai multe minute o temperatură apropiată de cea setată anterior; prin urmare, pentru a evita gătitul excesiv al alimentelor, trebuie să le scoateți din cuptor.

Terminarea coacerii cu începere cu întârziere

- Începerea cu întârziere a coacerii poate fi activată numai după programarea terminării coacerii; după setarea terminării, apăsând pe butonul din dreapta se va confirma oprirea - "stop, activându-se în același timp ledul simbolului  care va clipi intermitent.
- Rotiți butonul din stânga pentru a seta și ora de începere a coacerii (desigur, aceasta va fi anterioară față de ora de terminare, așadar se vor putea deplasa limbile ceasului doar înapoi).
- Acum se poate confirma definitiv, printr-o altă apăsare pe butonul din dreapta.
- Dacă lăsați să treacă cele 10 secunde de clipire intermitentă, datele vor fi acceptate automat.
 - Ledurile simbolurilor  și  rămân aprinse, iar cuptorul va porni la ora setată; în acel moment va rămâne aprins numai ledul simbolului .
 - La terminarea coacerii se va activa soneria timp de 1 minut; aceasta poate fi oprită apăsând pe butonul din dreapta.

Setarea orei curente

- Pentru a regla ora corectă este suficient să apăsați pe butonul din dreapta de trei ori (ledul corespunzător simbolului ceasului începe să clipească), iar apoi să rotiți butonul din stânga.
- După reglarea orei corecte, confirmați apăsând pe butonul din dreapta.

Programator digital al preparării termice (Fig. 1b, 1c)

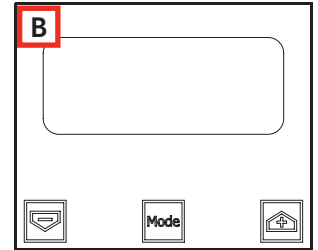
Permite să se programeze cuptorul pentru modurile de funcționare:

- începere cu întârziere a coacerii, cu durată stabilită;
- începerea imediată, cu durată stabilită;
- contor de minute.

Reglarea ceasului digital

După racordarea la rețea sau după o întrerupere a curentului, afișajul clipește intermitent pe: "0.00".

- Apăsați simultan pe tastele + și - timp de câteva secunde. Ora curentă poate fi reglată cu ajutorul tastelor + și -, în timp ce punctul dintre ore și minute clipește intermitent.



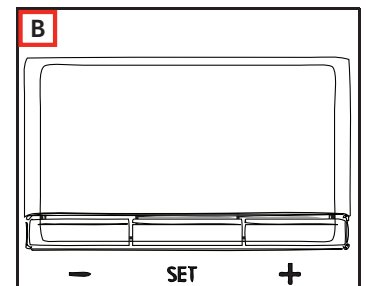
- Dacă se selectează modul de reglare a orei când este activat un program automat, programul automat este anulat.

Eventualele actualizări ale orei pot fi efectuate repetând secvența descrisă mai sus.

Modificarea frecvenței semnalului acustic

Frecvența semnalului acustic poate fi modificată dacă nu s-a programat coacerea (și, prin urmare, pe afișaj se vede ora curentă).

- Apăsați simultan pe tastele + și - (din meniul de modificare a orei), apoi apăsați pe Mode sau Set pentru a selecta meniul din care se modifică frecvența semnalului acustic.
- Se poate modifica frecvența semnalului acustic atingând repetat tasta Mode sau Set; pe afișaj va apărea "ton1", "ton2", "ton3".





Funcționarea manuală a cuptorului

După ce ați setat ora, dispozitivul de programare revine automat în poziția manuală.

Începerea cu întârziere a coacerii, cu durată stabilită

- Când pe afișaj apare ora curentă, apăsați de două ori pe tasta Mode sau Set pentru a stabili durata, apoi apăsați din nou pentru a seta ora de terminare a coacerii.
- Setați ora dorită cu tastele + și -.
 - În timpul selectării modului de reglare a orei de terminare sau a duratei, simbolul **Auto** române aprins.
 - După ce a fost setată durata unui program, ora de terminare nu mai poate fi devansată.
 - În același mod, durata unui program nu mai poate fi prelungită după ce s-a stabilit ora de terminare.


- Setările pentru ora de terminare și durata definesc ora de începere după cum urmează:
ora de începere = ora de terminare - durata.
- După ce ați setat durata și ora de terminare, pe afișaj continua să fie arătată ora de terminare.
- Programul pornește când ora curentă coincide cu ora de începere: Simbolul **Auto** este aprins permanent, iar simbolul  se aprinde și clipește intermitent.
- După începerea coacerii, pe afișaj se vede numărătoarea inversă pentru timpul rămas. Dacă s-a selectat numai ora de terminare a coacerii (durata este = 0), coacerea începe, iar pe afișaj se vede numărătoarea inversă pentru timpul rămas.
- Simbolul **Auto** rămâne aprins în timpul așteptării începerii cu întârziere a coacerii și pe toată durata acesteia.
- Simbolul  clipește intermitent în timpul așteptării începerii coacerii și rămâne aprins când începe coacerea.
- La terminarea duratei de coacere se aude un semnal acustic; pentru a-l întrerupe, apăsați pe o tastă oarecare sau lăsați să treacă timpul cât durează semnalul.

Program semiautomat cu durata sau cu ora de terminare


Setarea orelor pentru program

- ▶ 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 selectării modului de reglare a orei de terminare sau a duratei, simbolul **Auto** corespunzător clipește intermitent.
 - După ce a fost setată durata unui program, ora de terminare nu mai poate fi devansată. În același mod, durata unui program nu mai poate fi prelungită după ce s-a stabilit ora de terminare.

Efectuarea programului

- Când este în curs de desfășurare programul automat, simbolul **Auto** rămâne aprins, iar pe afișaj apare ora curentă sau timpul care mai rămâne (numărătoarea inversă). Simbolul  rămâne, de asemenea, aprins.

Terminarea programului automat

- La terminarea duratei programului sau când se ajunge la ora de terminare a programului, simbolul corespunzător  se stinge.
- La terminarea programului automat, simbolul **Auto** clipește intermitent, pe afișaj se vede „End“ și se emite un semnal acustic intermitent, care poate fi oprit apăsând pe orice tastă.

Funcția contor de minute

Cu funcția Contor de minute este stabilită o durată pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu controlează pornirea și oprirea cuptorului, ci emite doar un semnal de alarmă la terminarea intervalului.

- ▶ Apăsați pe tasta Mode sau Set o singură dată; pe afișaj apare:



- Simbolul clopoțelului clipește intermitent, în acest moment se poate seta durata alarmei cu ajutorul tastelor + și -. Când această funcție este activată, simbolul clopoțelului rămâne aprins, iar pe afișaj se vede timpul rămas (numărătoarea inversă).
- La terminarea duratei de coacere se emite un semnal acustic, care poate fi oprit apăsând pe orice tastă.

Corectarea/anularea datelor

- ▶ Datele setate pot fi modificate în orice moment, apăsând simultan pe tastele + și - .
 - Anulând durata de coacere, se anulează automat și terminarea funcționării și invers.
 - În cazul funcționării programate, aparatul nu acceptă ore pentru terminarea duratei de coacere care să fie anterioare orei de începere a coacerii, propuse de aparat.

Notă: Imediat după oprire și apoi pe o perioadă lungă de timp, în interiorul cuptorului se menține o temperatură apropiată de cea setată pentru coacere; prin urmare, pentru a evita gătitul excesiv sau arderea alimentelor, trebuie să le scoateți din cuptor.

Prima pornire







- ▶ Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, lăsați cuptorul să funcționeze gol cu butonul de temperatură plasat la maxim pentru cel puțin 40 minute, menținând ușa complet închisă și aerisind încăperea.
 - Mirosul care se simte în timpul acestei operații se datorează evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul în intervalul de timp dintre fabricarea și instalarea produsului.
 - După 40 de minute, cuptorul se oprește automat și va fi gata pentru a fi utilizat, după răcirea cuptorului.

Recomandări

- ▷ Pentru reușita preparatelor dv., se recomandă să nu introduceți niciodată alimentele în cuptorul rece,
 - ci să așteptați ca acesta să atingă temperatura pe care ați stabilit-o.
- ▷ În timpul coacerii, nu puneți niciodată oale sau vase direct pe fundul cuptorului,
 - ✓ acestea trebuie poziționate întotdeauna pe grătare sau deasupra tăvilor pentru scurgerea grăsimii din dotare, pe unul dintre cele 5 ghidaje disponibile;
 - nerespectarea acestei indicații poate provoca deteriorarea emailului cuptorului.
- ▷ Nu acoperiți niciodată pereții cuptorului cu folie de aluminiu, mai ales partea inferioară a cavității.
- ▷ Eventualele reparații trebuie executate numai de personal specializat și autorizat. Contactați Centrul nostru de Asistență cel mai apropiat și cereți numai piese de schimb originale.
- ▷ Pentru cuptorul dv. Franke s-a utilizat un email special, ușor de curățat; oricum este bine să fie curățat des, evitând să gătiți de mai multe ori în timp ce au rămas murdărie și resturi de la alimentele gătite anterior.
- ▷ Eventualele panouri cu auto-curățare (în cazul în care cuptorul este dotat cu acestea) trebuie să fie curățate cu apă și săpun (vezi instrucțiunile de curățare).

Notă: înainte de a pune în funcțiune cuptorul, citiți instrucțiunile referitoare la folosirea timerului (vezi pag. 44).

TABELUL DE COACERE


Setarea butonului de selectare	Tipul de alimente	Greutate (kg)	Poziția rafturilor	Timp de preîncălzire (min.)	Setarea butonului termostatului	Durata de coacere (min.)
COACERE CONVENȚIONALĂ NATURALĂ 	Friptură de porc	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omlete	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Merlucius - crap - calcan	1	3	9,5	180 °C	15
	Pâine obișnuită	1	2 sau 4	9,5	175 °C	25-30
	Prăjituri	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Pește de apă dulce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Mămăligă condimentată	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Plăcinte cu urdă	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
COACERE ASISTATĂ 	File de porc	1	3	9	180 °C	60-70
	Iepure la cuptor	1	2	9,5	190 °C	55-65
	“Crescia marchigiana” (lipie)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Raci la cuptor	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Merlucius - crap - calcan	2	2 sau 4	7,5	150 °C	25-30
	Pâine obișnuită	2	2 sau 4	9	180 °C	25-30
	Prăjituri cu fructe	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Plăcinte sărate	2	3 sau 5	9	180 °C	40-45
COACERE CU CONVECȚIE INFERIOARĂ 	Piept de pui	1	2 sau 3	Pentru a accelera timpul de preîncălzire, utilizați funcția Coacere Asistată.	170 °C	20
	Friptură de vițel	1	2		180 °C	20
	Rosbif	1	3		170 °C	60
	Ton felii	1	2		160 °C	20
	Medalioane de pește-spadă	1	3		160 °C	20
	Creveți royal	1	2		180 °C	30
	Bezele	0,8	2		90 °C	120
	Biscuiți cu unt	1	2		160 °C	30
	Tort dospit	0,8	2		170 °C	40
	Madlene cu migdale	1	2 sau 3		160 °C	35
COACERE CU CONVECȚIE SUPERIOARĂ 	„Tortellini“ gratinați	0,5	3	Pentru a accelera timpul de preîncălzire, utilizați funcția Coacere Asistată.	Max	25-30
	Găluște de cartofi	0,5	3		Max	25-30
	Pește-spadă	0,5	5		200 °C	12-15
	Midii	1	4		Max	10-12
	Scoici-pieptene	1	4		200 °C	10-12
	Cartofi la cuptor	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max	25-30
COACERE LA GRILL 	Aripi de pui	1	4 sau 5	7	Max	25-30
	Friptură la grătar	0,8	3	7	Max	25-30
	Scoici-pieptene	0,5	3 sau 4	7	Max	14-16
	Cartofi la cuptor	1	3	7	Max	25-30
	Pește de apă dulce	1	3 sau 4	7	Max	25-30
	Roșii gratinate	0,4	2 sau 3	7	Max	25-30
	Frigărui de anghilă	0,5	3	7	Max	25-30
	Frigărui de curcan	0,5	4	7	Max	25-30
COACERE LA GRILL CU CONVECȚIE 	Copane de pui	1	4 sau 5	9,5	Max	25-30
	Cotlete de porc	0,5	4	14	Max	40-45
	Bibilică (bucăți)	1,2	4	14	Max	30-35
	Crap în papiotă	1	3	8	Max	20-25
	Pui (bucăți)	1,5	3	14	Max	35-40
	Prepelite	0,8	4	14	Max	30-35
	Cârnăciori	1	4	14	Max	20-25
	Legume	1	4 sau 5	14	Max	10-15

Atenție: indicațiile din tabel sunt rezultatul unor probe de coacere efectuate de o echipă de bucătari profesioniști. În orice caz, acestea sunt orientative și pot fi modificate în funcție de preferințele dv. personale.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

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

- ▶ Rotiți butonul de selectare a modului de operare în poziția „Preparare termică convențională naturală” .
- ▶ Setati butonul/discul la 70 °C.
- ▶ Turnați 0,6 litri de apă într-o tavă de copt și o introduceți în ghidajul cel mai de jos.
 - După circa douăzeci de minute, reziduurile de mâncare de pe email se înmoaie, astfel încât să le puteți șterge cu o lavetă umedă.

Important

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

- Părțile din oțel inox și cele emailate vor rămâne întotdeauna noi, dacă veți avea grijă să le spălați cu apă sau dacă folosiți produse speciale, uscându-le apoi cu grijă.
- Este absolut interzisă utilizarea bureților de sârmă, a acidului muriatic sau a obiectelor care ar putea zgâria suprafața. **Evitați folosirea aparatelor de curățat cu vapori și a jeturilor directe de apă.**
- Petele care pot apărea pe fundul cuptorului, cu compoziție diferită (sosuri, zaharuri, albumine și grăsimi), provin de la stropii de mâncare sau de la mâncarea revărsată.
 - În timpul coacerii sar stropi din cauza unei temperaturi prea ridicate, iar revărsările se datorează utilizării unor recipiente prea mici sau unei evaluări greșite a măririi volumului în timpul preparării.
 - Aceste două inconveniente pot fi rezolvate prin folosirea unor recipiente cu margini înalte sau folosind tava pentru scurgerea grăsimii din dotarea cuptorului.

- Pentru curățarea părții inferioare a cuptorului, vă recomandăm să curățați eventualele pete când cuptorul încă mai este cald; cu cât se amână curățarea, cu atât mai greu va fi să se îndepărteze petele

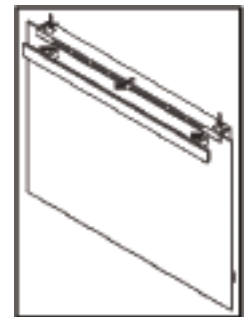
Curățarea ușii cuptorului

- ▶ Curățarea ușii, atât la interior, cât și la exterior, trebuie să fie efectuată când cuptorul este complet rece, cu apă caldă, evitând folosirea cârpelor aspre. Curățați geamul cu detergenți speciali.
- ▶ Pentru părțile emailate și pentru interiorul cuptorului folosiți apă caldă și detergenți neabrazivi.

Numai modelele CR 66 și CS 66

Pentru o curățare mai aprofundată, se poate demonta masca decorativă din plastic a ușii cuptorului.

- ▶ Cu ușa deschisă, apăsați pe laturi și scoateți masca, așa cum se arată în figură.
- ▶ Pentru a introduce la loc masca în ușa cuptorului, este suficient să o faceți să alunece în locașul său și să o apăsați delicat, până când se prinde în dispozitivele de fixare laterale.



Demontarea geamului interior al ușii cuptorului (numai modelele CR, CS, SM SG) (Fig. 2)

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

- ▶ Cu ușa complet deschisă, rotiți cu 180° cele două blocuri negre (pe care scrie “CLEAN”), de la extremitatea inferioară a ușii, astfel încât să se introducă în locașurile care se află în structura cuptorului.

Notă: Verificați ca rotația să fie completă (în această poziție, blocul va efectua un mic declic).

- ▶ Ridicați cu grijă geamul interior: cele două blocuri vor împiedica închiderea ușii (dacă blocurile nu sunt rotite complet, scoaterea geamului ar cauza închiderea imediată a ușii).
- ▶ După terminarea operațiilor de curățare, puneți la loc geamurile interioare (direcția corectă de

montare a sticlei este identificată de inscripția "TEMPERED GLASS", care trebuie să poată fi citită în mod corect) și rotiți din nou cele două blocuri de fixare a geamului în poziția inițială.



Nu încercați niciodată să închideți ușa când unul sau ambele blocuri au deblocat parțial sau total geamurile interioare. La terminarea curățării, nu uitați să rotiți la loc blocurile, înainte de a închide ușa.

Demontarea geamului interior al ușii cuptorului (numai modelele CM) (Fig. 3)

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

- ▶ Cu ușa complet deschisă, rotiți cu 180° cele două blocuri negre de la extremitatea inferioară a ușii (Fig. 3a și 3b).

Notă: Verificați ca rotația să fie completă (în această poziție, blocul va efectua un mic declic).

- ▶ Ridicați cu grijă geamul interior (Fig. 3c): cele două blocuri vor împiedica închiderea ușii (dacă blocurile nu ar fi rotite complet, scoaterea geamului ar cauza închiderea imediată a ușii).
- ▶ Pentru a scoate și geamul din mijloc, scoateți cele două garnituri laterale (Fig. 3d) și apoi ridicați geamul (Fig. 3e).
- ▶ După ce ați terminat operațiunile de curățare, puneți la loc mai întâi geamul din mijloc (Fig. 3f) (direcția corectă de montare a sticlei este identificată de inscripția "TEMPERED GLASS", care trebuie să poată fi citită în mod corect), introducându-l cu atenție în locașurile corespunzătoare situate în partea de sus a ușii și împingându-l astfel încât să ajungă la capătul locașului.
- ▶ După aceea poziționați ambele garnituri (Fig. 3g) având foarte mare grijă la faptul că acestea trebuie să ajungă să se sprijine pe profilul superior al ușii.
- ▶ În final, puneți la loc și geamul interior (Fig. 3h) și întoarceți la loc cele două blocuri de fixare în poziția de închidere inițială.



Nu încercați niciodată să închideți ușa când unul sau ambele blocuri au deblocat parțial sau total geamul de la interior. La terminarea curățării, nu uitați să rotiți la loc blocurile, înainte de a închide ușa.

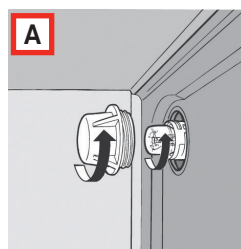
Demontarea ușii cuptorului (Fig. 4)

Pentru a înlesni curățarea cuptorului, se poate demonta ușa, acționând asupra balamalelor așa cum se arată în continuare:

- ▶ Balamalele (A) sunt dotate cu două pârghii mobile (B). Ridicând pârghia (B), balamaua se deblochează din locașul său.
- ▶ După aceea trebuie să se ridice ușa în sus și să se scoată spre exterior; pentru a efectua aceste operațiuni, apucați de laturile ușii, în apropierea balamalelor.
- ▶ Pentru a monta ușa la loc, introduceți balamalele în locașurile respective.
- ▶ Înainte de a închide ușa, nu uitați să rotiți cele două pârghii mobile (B) utilizate pentru a angrena balamalele.

Consultați imaginile de la sfârșitul acestui manual.

Replacing the oven lamp



Cuptoarele FRANKE sunt echipate cu o lampă circulară, poziționată în zona superioară stânga, în spatele compartimentului. Pentru înlocuirea lămpii, procedați în modul următor:

- ▶ Deconectați alimentarea cu energie a aparatului cu ajutorul comutatorului omnipolar folosit pentru conectarea la sistemul electric, sau scoateți ștecherul din priză, dacă este accesibil.
- ▶ Deșurubați capacul din sticlă (A).
- ▶ Deșurubați lampa și o înlocuiți cu una rezistentă la temperaturi înalte (300 °C), cu următoarele caracteristici:
 - Tensiune: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Putere: 15 W
 - Conexiune: (E14) mică.

Pentru modelele cu _/F

- Putere: 25 W
- Conexiune: G9
- ▶ Montați la loc capacul de sticlă (A) și reconectați sursa de alimentare.

DATE TEHNICE

Tensiune și frecvență de alimentare	220-240 V, 50/60 Hz
Puterea totală și capacitatea siguranței fuzibile	2300 W ~ 16 A
Putere și elemente termice	
Superior	1000 W
Inferior	1250 W
Grill	2250 W
Motoventilator	30 W
Ventilator tangențial	15 W
Lampă cuptor	1 x 15 W
Lampă cuptor	1 x 25 W pentru modelele cu _/F

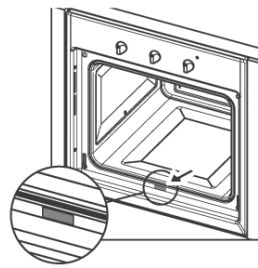
ASISTENȚA

Dacă apar eventuale probleme în funcționare, contactați un Centru de Asistență Tehnică din lista anexată.

Nu vă adresați niciodată unui tehnician neautorizat.

Comunicați:

- tipul de anomalie;
- modelul aparatului (Art.);
- numărul de serie (S.N.).



Aceste informații se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice indicată în certificatul de garanție.

RECICLARE

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 dispozitivului 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).

FELURI DE MÂNCARE 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.

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul sugerează funcția optimă de utilizat pentru un anumit aliment, care poate fi gătit pe unul sau pe mai multe niveluri în același timp. Duratele de coacere sunt calculate din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, excluzând preîncălzirea (în cazul în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere au caracter orientativ și depind de calitatea alimentelor și de tipul de accesorii.

La început, folosiți valorile recomandate și, dacă rezultatul coacerii nu este cel dorit, măriți sau reduceți durata de coacere. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, tăvi de prăjituri și tăvi de copt pe cât posibil din metal de culoare închisă. Urmați tabelul pentru alegerea accesoriilor din dotare, care urmează să fie poziționate pe diferitele niveluri.

Gătitul mai multor alimente în același timp

Folosind funcțiile de coacere cu convecție recomandate puteți găti pe mai multe niveluri. Când se gătește pe un singur nivel, se poate utiliza și funcția Convențional.

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durață (Min.)	Accesorii și note
Biscuiți din aluat sfărâmișos	CONVENȚIONAL	DA	4	160	18-25	Niv. 4: tavă de scurgere plată
	ASISTENȚĂ VENTILĂTOR	DA	3-4	160	20-27	Niv. 4: tavă de scurgere plată Niv. 3: tavă de scurgere adâncă
Dulciuri mici	CONVENȚIONAL	DA	3	160	20-30	Niv. 3: tavă de scurgere plată
	ASISTENȚĂ VENTILĂTOR	DA	3-4	160	20-30	Niv. 4: tavă de scurgere plată
	ASISTENȚĂ VENTILĂTOR	DA	3-4	160	20-30	Niv. 4: tavă de scurgere plată Niv. 3: tavă de scurgere adâncă
Pandișpan fără grăsimi	CONVENȚIONAL	DA	2	160	43-48	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
	ASISTENȚĂ VENTILĂTOR	DA	2	170	28-32	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
Tartă de mere	CONVENȚIONAL	DA	1	180	60-70	Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar
	ASISTENȚĂ VENTILĂTOR	DA	1	180	50-60	Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar
Două tarte de mere	ASISTENȚĂ VENTILĂTOR	DA	1-3	180	80-90	Niv. 1: 2 forme de prăjituri pe grătar Niv. 1: forme de prăjituri Niv. 3: forme de prăjituri
Tort dospit	CONVENȚIONAL	DA	2	165	25-30	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
	ASISTENȚĂ VENTILĂTOR	DA	2	165	28-35	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
Gătitul la grill						Dacă preparați termic alimentele direct pe grill, introduceți de asemenea tava de picături pe raftul inferior. În acest fel puteți colecta reziduurile din prepararea termică și păstrați cuptorul curat. Când frigeți pe grill se recomandă să lăsați 3-4 cm liberi la marginea din față a grătarului, pentru a fi mai ușoară extragerea lui.
Pâine prăjită * (preîncălziți 5 min.)	GRILL	DA	4	200	3-5	Niv. 5: Grătar
Burgeri ** (nu preîncălziți)	GRILL	NU	4	200	30-40	Niv. 4: Grătar Niv. 3: Formă de prăjituri

* țineți ușa închisă pe toată durata gătitului.

** după ce au trecut 18 min., întoarceți alimentele.

СОДЕРЖАНИЕ

Об этой инструкции	55
Информация о безопасности	55
Надлежащая установка и размещение	56
Надлежащее использование	56
Техническое обслуживание и очистка	57
Ремонт	57
Вывод из эксплуатации	57
Прибор крупным планом	58
Установка	59
Модели CM	59
Модели CR, CS, SG и SM	59
Подключение к электрической сети	59
Эксплуатация	60
Программы приготовления	61
Механическое устройство для программирования приготовления пищи	62
Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи	62
Цифровое устройство для программирования приготовления пищи	63
Первое включение	65
Рекомендации	65
Таблица приготовления блюд	66
Чистка и уход	67
Технические данные	69
Сервисное обслуживание	69
Утилизация	70
Использование таблицы приготовления блюд	70

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция пользователя 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.

- ▶ Прежде чем использовать устройство, внимательно прочитайте эту инструкцию пользователя.
- ▶ Сохраните эту инструкцию пользователя.
- ▶ Используйте устройство, описанное в данном руководстве, 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.
	Условие, которое необходимо выполнить, прежде чем перейти к следующему действию.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Печь предназначена исключительно для бытового непрофессионального использования.

Она разработана, чтобы обеспечивать профессиональные функции в домашних условиях. Это в высшей степени универсальное устройство, позволяющее легко и безопасно выбрать различные методы готовки.

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- ▷ Прежде чем использовать печь, внимательно прочитайте эту инструкцию пользователя и информацию о безопасности.
- ▷ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

Производитель не несет ответственности за возможное повреждение, которое может возникнуть в результате неправильной установки или ненадлежащего или нерационального использования устройства.

Электрическая безопасность печи гарантирована только при ее 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 устройства.



Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также недостатком опыта или знаний, если они

не были проинструктированы по вопросам эксплуатации прибора или не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

Не следует оставлять детей без присмотра и позволять им играть с прибором.

Данное устройство – не игрушка.

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

Надлежащая установка и размещение

Если печь должна быть непрерывно подключена к электросети, необходимо выполнить описанные ниже условия.

- ▷ Устройство должно быть установлено представителями центра обслуживания клиентов, электриком или обученным специалистом, обладающим необходимыми знаниями и образованием.
- ▷ Устройство необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами должно быть достаточным для полного отключения от сети в случае перегрузки категории III.
- ▷ Устройство должно быть подключено непосредственно к розетке электросети.
 - Запрещается использовать адаптеры, двойники и удлинители для подключения устройства.
- ▷ Запрещается подвергать устройство воздействию атмосферных явлений (дождя, солнца).

Надлежащее использование

- ▷ Используйте устройство исключительно для приготовления пищи.
- ▷ Помещая или вынимая контейнеры из печи, используйте кухонные рукавицы.

- ▷ При использовании других кухонных приборов вместе с печью придерживайтесь инструкций к ним.
- ▷ Не кладите электрические кабели других приборов на горячие части печи.
- ▷ Не храните какие-либо предметы в камере печи.
- ▷ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с печью.
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этой печи термощупы.

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

- ▷ Запрещается покрывать внутренние поверхности стен печи (особенно нижнюю часть камеры) алюминиевой фольгой.
- ▷ Следите за тем, чтобы не было препятствий вентиляции и не были заблокированы охлаждающие отверстия над дверцей печи.
- ▷ Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

Неправильное использование кастрюль и контейнеров может привести к повреждению эмали печи.

- ▷ Во время готовки не ставьте кастрюли или контейнеры непосредственно на днище камеры печи.
- ▷ Помещайте их только на решетки или противни, которые поставляются вместе с печью и находятся в камере на одной из пяти полок.



Опасность получения ожогов!

- ▷ Во время работы прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами внутри духовки.

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



Опасность получения ожогов!

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

- ▷ Открывая или закрывая дверцу, держите ручку за центральную часть.
- ▷ Когда печь не используется, регулировочные ручки должны находиться в выключенном положении.



В случае повреждения устройства существует риск удара током!

- ▷ Не включайте неисправное устройство.
- ▷ Выключите предохранитель в предохранительной коробке.
- ▷ Обратитесь в центр обслуживания клиентов.



Существует риск удара током!

- ▷ Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела.
- ▷ Не используйте устройство, стоя босиком.
- ▷ Запрещается тянуть за электрический кабель или кабель устройства, чтобы отключить его от розетки.

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

Техническое обслуживание и очистка

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

- ▷ Отключите устройство от электросети, например, выключив предохранитель на электрическом щите.
- ▷ 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.



В случае попадания жидкости существует риск удара током!

Устройство содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали устройства не попала жидкость.
- ▷ Запрещено чистить устройство с применением пара, подающегося под давлением.

Не используйте для очистки рабочих элементов влажную ткань.

Ремонт

- ▷ Устанавливать и ремонтировать устройство разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▷ Обращайтесь в сервисный центр, авторизованный производителем, или к квалифицированным специалистам в описанных ниже случаях.
 - Сразу после распаковки, если сомневаетесь в целостности устройства.
 - Во время установки (в соответствии с инструкциями производителя).
 - В случае сомнений в правильности работы устройства.
 - Неисправность или ненадлежащая работа.
 - Замена розетки, несовместимой со штепселем устройства.
 - Повреждение электрического кабеля или необходимость замены шнура питания или штепселя.
 - Во избежание рисков, замену кабеля питания в случае его повреждения должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или иной квалифицированный специалист.

Вывод из эксплуатации

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

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИИ

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

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

- ▷ Применяйте предварительный нагрев камеры печи, 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.

ПРИБОР КРУПНЫМ ПЛАНОМ

А. Ручка выбора программ

Эта ручка служит для выбора режима работы духовки в соответствии с нужным способом приготовления. При установке ручки на любую программу включается внутреннее освещение духовки, что указывает на то, что духовка включена.

В. Электронное устройство программирования

В модельном ряду духовок Franke предусмотрены различные системы управления и регулировки времени приготовления, на стр. 61 приведены подробные указания по каждой из них; достаточно определить, какая система использована в вашей уловке, после чего обратиться к соответствующим указаниям по ее применению.

С. Индикатор термостата

Горящий индикатор с символом **C**, указывает на то, что нагревательные элементы духовки включены. Индикатор гаснет при достижении заданной температуры и загорается всякий раз снова, когда возобновляется нагрев духовки. Этот индикатор позволяет убедиться в том, что достигнута нужная температура, после чего можно помещать продукты в духовку.

Д. Ручка регулировки температуры (термостат)

Эта ручка позволяет выбирать оптимальную для приготовления данного блюда температуру и поддерживать ее постоянной в течение всего процесса приготовления. Для выбора нужной температуры следует повернуть ручку по часовой стрелке, устанавливая указатель на соответствующую цифру. Максимальная температура составляет около 275 °C.

Е. Направляющие для противней и решеток

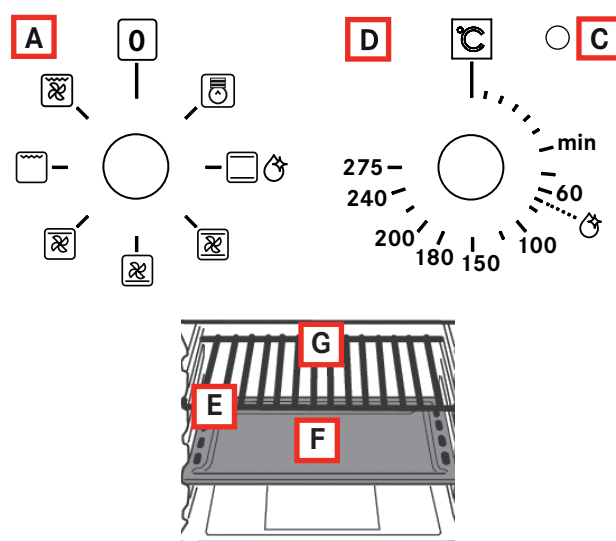
Эти направляющие служат для правильного размещения решеток и противней на 5 предусмотренных уровнях (от 1 до 5, считая снизу); в ориентировочной таблице режимов приготовления (стр. 66) указаны оптимальные положения для каждого варианта использования духовки.

Ф. Противень

Противень обычно используется для сбора соков, образующихся при жареньи, или же для непосредственного приготовления пищи; если противень не используется, то на время работы духовки его следует вынуть. Противень выполнен из стали с эмалированным покрытием типа АА, допускающим использование при приготовлении пищи.

Г. Решетка

Решетка используется в качестве подставки для сковород, кондитерских форм и любой другой посуды, отличной от входящих в комплект поставки противней, а также для непосредственного приготовления мяса, рыбы, поджаривания хлеба и т.п., преимущественно в режимах гриля и гриля с конвекцией. Следует избегать непосредственного контакта продуктов с решеткой.



УСТАНОВКА

Внимание: Важное примечание: установку (Рис. 5) прибора следует выполнять в соответствии с действующими нормами и правилами. Установка должна выполняться только уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Некоторые требования к кухонной мебели

- ✓ Компоненты материала мебели, в которую встраивается духовка (пластмасса и ДСП), должны быть склеены связкаи, устойчивыми к высокой температуре (минимум 100 °С):
 - использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформациям и расклеиванию мебели.
- ✓ Мебель должна обеспечивать свободное прохождение соединительных электрических кабелей.
- ✓ Мебель, в которую встраивается духовка, должна быть достаточно прочной для того, чтобы выдерживать ее вес.
- ▷ Духовка должна быть надежно закреплена в предусмотренной для этого нише.
- ▷ Духовка может встраиваться в стойку или под столешницу сборной кухонной мебели при условии обеспечения необходимой вентиляции.

Модели SM

(Рис. 6a/6b/6c)

- ▶ Измерьте толщину стенки (S) мебели, обычно равную 16, 18 или 20 мм.
 - **Стенка толщиной 16 мм:** установите на каждой крепежной скобе (F) 2 накладки (T) с номером 16.
 - **Стенка толщиной 18 мм:** установите на каждой крепежной скобе (F) 2 накладки (T) с номером 18.
 - **Стенка толщиной 20 мм:** для 20-мм стенки установки накладок не требуется.
- ▶ Установите скобы (F), приложив их к стенке мебели, а снизу - к панели, на которой будет стоять духовка.
- ▶ Закрепите скобы (F) с помощью винтов (V).
- ▶ Вставьте духовку в мебель, полностью откройте дверцу и прикрепите духовку к скобам (F) с помощью 4 винтов (V) и 4 пластиковых бобышек (D).

Модели CR, CS, SG и SM

(Рис. 6d)

- ▶ Вставьте духовку в нишу для встраивания; прикрепите корпус духовки с помощью 4 винтов и 4 втулок, входящих в комплект поставки, к стенкам мебели, используя боковые отверстия (Рис. 6d).

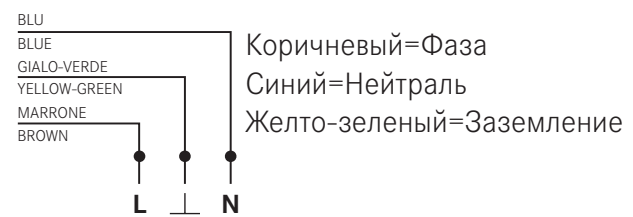
Примечание: В случае установки духовки под варочной панелью предварительно разверните вправо или влево патрубок этой панели (R), чтобы обеспечить правильную установку духовки (Рис. 6e).

Подключение к электрической сети

Духовка FRANKE поставляется в комплекте с трехполюсным кабелем питания, провода которого имеют свободные концы. В случае стационарного соединения, на участке между духовкой и сетью электропитания должен быть установлен выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, обеспечивающий полное отключение прибора в условиях перенапряжения категории III.

Убедитесь в соблюдении следующих условий:

- ✓ что вилка и розетка рассчитаны на ток 16 А;
- ✓ как вилка, так и розетка должны быть легко доступны и установлены так, чтобы исключить возможность прикосновения к находящимся под напряжением частям при введении или отсоединении штепсельной вилки;
- ✓ вилка должна вставляться без приложения усилия;
- ✓ что при встраивании в мебель духовка не опирается на вилку, вставленную в розетку;
- ✓ что к одной розетке не подключены кабели питания двух приборов;
- ✓ в случае замены сетевого шнура необходимо использовать шнур 3 x 1,5 мм² типа H05VV-F;
- ✓ при подключении свободных концов жил должна быть обязательно соблюдена правильная полярность



Примечание: убедитесь, что характеристики домашней электрической сети (напряжение, максимальная мощность и сила тока)

соответствуют номинальным характеристикам приобретенной вами духовки Franke. Частота сети определяется при включении прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Данная духовка соединяет в себе преимущества традиционных «статических» духовок с естественной конвекцией и современных «вентилируемых» духовок, использующих режим принудительной конвекции. Духовка отличается универсальностью, простотой и безопасностью использования и позволяет выбирать 8 различных режимов приготовления. С помощью ручек (A) и (D) на панели управления выполняется задание различных программ и нужной температуры. Для достижения оптимальных результатов при пользовании духовкой Franke сверяйтесь с ориентировочной таблицей режимов приготовления на стр. 66.

Охлаждающая вентиляция

В целях снижения температуры дверцы, панели управления и боковых панелей духовка Franke оборудована охлаждающим вентилятором, который включается автоматически при нагретой духовке. Во время работы вентилятора можно заметить струю воздуха, выходящую наружу между панелью управления и дверцей духовки. Следует отметить, что компания-изготовитель приложила особые усилия с целью обеспечения такой скорости выходящего воздуха, которая не создавала бы неудобств, а также максимального снижения уровня шума.

Для надежного обеспечения сохранности кухонной мебели по окончании приготовления вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура духовки не снизится до определенной величины.



Освещение духовки

Этому символу соответствует включение внутреннего освещения духовки без включения системы нагрева. Эта функция удобна тем, что включение освещения внутри выключенной духовки облегчает ее чистку.

Программы приготовления



РЕЖИМ ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИИ

Нагрев осуществляется как сверху (верхним нагревательным элементом), так и снизу (нижним нагревательным элементом). Это традиционный режим приготовления (в меню на дисплее: стандартный), обеспечивающий равномерное приготовление продуктов с использованием одного уровня.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C или макс. 275 °C (только для моделей _/F).



РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ С ВЕРХНИМ И НИЖНИМ НАГРЕВОМ

В этом режиме включаются нагревательные элементы потолка (верхний) и дна (нижний), а также внутренний вентилятор духовки.

Постоянное и равномерное тепло обеспечивает приготовление и подрумянивание блюда со всех сторон. Допускается приготовление различных блюд с одновременным использованием не более 2 уровней.

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C или макс. 275 °C (только для моделей _/F).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НИЖНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C или макс. 275 °C (только для моделей _/F).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ВЕРХНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C или макс. 275 °C (только для моделей _/F).



РЕЖИМ ГРИЛЯ

Включается нагревательный элемент гриля, находящийся в верхней части духовки. В этом случае поверхностный слой мяса быстро прожаривается инфракрасными лучами, а его внутренняя часть отаеется мягкой. Режим гриля также можно использовать для быстрого поджаривания тостов (одновременно до 9 кусочков хлеба). В духовке Franke приготовление в режиме гриля должно проводиться при полностью закрытой дверце.

Предупреждение: Тем не менее, нагревательный элемент гриля во время работы очень сильно нагревается; следите за тем, чтобы не коснуться его случайно при обращении с приготавливаемыми на гриле продуктами. В любом случае, компанией Franke разработана такая форма отверстия духовки, которая обеспечивает максимальную защиту для рук.

Ручка термостата (D) должна обычно находиться в положении Max (220 °C), тем не менее, можно выбрать и более низкую температуру, но в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.



РЕЖИМ ГРИЛЯ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

В этом режиме включается нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки, и одновременно приводится в действие вентилятор. Он добавляет к одностороннему тепловому излучению принудительную циркуляцию воздуха внутри духовки. Это препятствует подгоранию поверхности приготавливаемых продуктов за счет увеличения проникающей способности тепла. В режиме гриля с принудительной конвекцией достигаются отличные результаты при приготовлении мяса с овощами на шпажках, колбасок, бараньих и свиных ребрышек, цыпленка табака, перепелов с шалфеем, свиного филе и т. д.

Ручка термостата (D) должна обычно находиться в положении Max (220 °C), тем не менее, можно выбрать и более низкую температуру, но в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.

Механическое устройство для программирования приготовления пищи

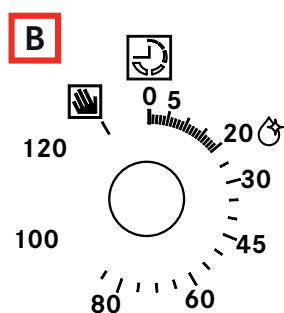
(Рис. 1d)


Ручка таймера окончания приготовления

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: В течение длительного периода сразу после выключения духовки внутри камеры сохраняется температура, близкая к заданной температуре приготовления; поэтому, чтобы продукты не разварились или не подгорели, их следует вынимать из духовки.



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

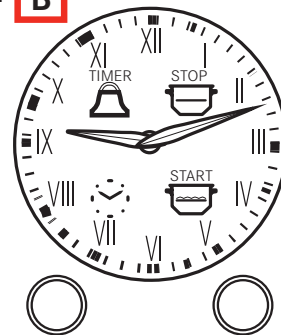
Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1a)

Данные часы уже запрограммированы на ручной режим использования духовки, поэтому приготовление может осуществляться без какого-либо воздействия на сами часы.

Правая ручка управления B

- ▶ При нажатии на правую ручку осуществляется последовательный выбор активируемых функций (таймер, окончание приготовления, настройка часов), на которые указывает мигание соответствующего светодиодного индикатора.
- ▶ Помимо этого, при кратковременном нажатии данной ручки можно пересмотреть ранее заданные значения (режим проса), в то время как при долговременном ее нажатии (около двух секунд) заданные значения обнуляются (выполняется сброс).



Левая ручка управления

- ▶ При повороте левой ручки осуществляется установка стрелок часов отсчета времени в соответствии с активированной функцией (мигающий светодиодный индикатор).


Светодиодные индикаторы

- ✓ мигающие: готовность к выполнению настройки или предупреждение об окончании действия функции (вместе со звуковым сигналом)
- ✓ горящие постоянным светом: выполнение функции

Таймер

- ▶ Для установки таймера нажмите один раз правую ручку (при этом начнет мигать соответствующий светодиод); затем, поворачивая левую ручку, сдвиньте стрелки, чтобы задать нужное время.
- ▶ Повторным нажатием на правую ручку управления производится подтверждение настройки; ранее мигавший светодиод станет гореть постоянным светом.
 - При этом стрелки вернуться в первоначальное положение, соответствующее текущему времени: по истечении заданного времени будет подаваться звуковой сигнал, который можно отключить, нажав правую ручку.
 - Таймер не управляет нагревом духовки.





Окончание приготовления

- ▶ Для задания времени окончания приготовления два раза нажмите правую ручку (при этом светодиод символа  начнет мигать); затем, поворачивая левую ручку, сдвиньте стрелки, чтобы задать нужное время окончания приготовления.

- Светодиод продолжит мигать в течение последующих 10 секунд (для выполнения возможных корректировок), по истечении которых настройка будет сохранена, а светодиод станет гореть постоянным светом.
- Тот же результат может быть получен при двукратном нажатии правой ручки управления в процессе мигания. По окончании приготовления нагрев духовки будет отключен, и в течение 1 минуты будет подаваться звуковой сигнал, который можно отключить, нажав правую ручку.

Примечание: В течение нескольких минут после окончания приготовления будет сохраняться температура духовки, близкая заданной, поэтому во избежание пережаривания блюда его следует вынуть из духовки.

Окончание приготовления с началом приготовления с задержкой

- ▶ Начало приготовления с задержкой может быть активировано только после задания времени окончания приготовления; при нажатии правой ручки, подтверждается «стоп», и одновременно начинает мигать светодиод, соответствующий символу .
- ▶ Поверните левую ручку для установки времени начала приготовления (понятным образом, она должна предшествовать времени его окончания, а следовательно перемещение стрелок возможно только в обратном направлении).
- ▶ На этом этапе можно окончательно подтвердить настройку последующим нажатием правой ручки.
- ▶ По истечении 10 секунд мигания светодиода настройка будет автоматически сохранена.
 - Светодиоды символов  и  будут гореть постоянным светом, и духовка включится в заданное время. В тот момент будет гореть только светодиод символа .
 - По окончании приготовления в течение 1 минуты будет подаваться звуковой сигнал, который можно отключить, нажав правую ручку.

Настройка времени дня

- ▶ Для настройки текущего времени дня достаточно три раза нажать правую ручку (светодиод символа часов начнет мигать), а затем поворачивать левую ручку.
- ▶ После установки текущего времени дня подтвердите настройку нажатием на правую ручку.

Цифровое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1b, 1c)

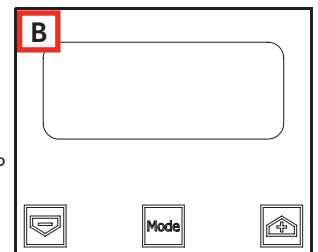
Это устройство позволяет запрограммировать следующие режимы работы духовки:

- начало приготовления с задержкой при заданной продолжительности приготовления;
- Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью приготовления;
- приготовление с помощью таймера.

Установка времени на цифровых часах

После подключения духовки к сети или после временного перерыва в электропитании на дисплее мигают цифры: «0.00».

- ▶ Одновременно нажмите кнопки + и - держите их нажатыми несколько секунд. Текущее время суток можно регулировать с помощью кнопок + и - в то время, когда мигает точка между значениями часов и минут.



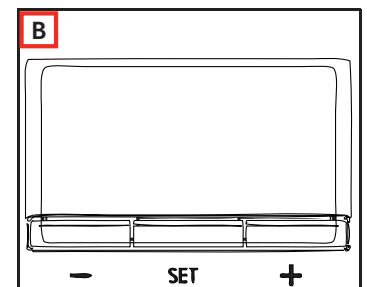
- В случае выбора режима установки времени в момент выполнения какой-либо автоматической программы, эта автоматическая программа отменяется.

Возможные изменения времени можно произвести, повторив вышеописанную процедуру.

Изменение тональности звукового сигнала

Тональность звукового сигнала можно изменить, если в данный момент не запрограммировано приготовление того или иного блюда (и, следовательно, дисплей показывает текущее время).



- ▶ Одновременно нажмите кнопки + и - (находясь в меню изменения текущего времени), затем нажмите кнопку «Режим» или «Настройка» для выбора меню изменения тональности звукового сигнала.
- ▶ Тональность звукового сигнала можно изменить, нажимая несколько раз кнопку «Режим» или «Настройка»; при этом на дисплее поочередно будут появляться надписи «ton1», «ton2», «ton3».



Работа духовки в ручном режиме

После задания времени программирующее устройство автоматически переключается в ручной режим.

Начало приготовления с задержкой при заданной продолжительности приготовления

- ▶ Когда на дисплее высветится текущее время, два раза нажмите кнопку «Режим» или «Настройка» для задания продолжительности приготовления, затем снова нажмите эту же кнопку для задания времени окончания приготовления.
- ▶ Задайте нужное время с помощью кнопок + и -.
 - При выборе режима задания времени окончания приготовления или продолжительности приготовления на дисплее продолжает высвечиваться символ **Auto**.
 - После задания продолжительности программы время ее окончания уже не может быть уменьшено.
 - Аналогично, после задания времени окончания приготовления продолжительность программы уже не может быть увеличена.
 - Заданные значения времени окончания и продолжительности приготовления следующим образом определяют время начала приготовления: **время начала приготовления = время окончания приготовления - продолжительность приготовления**.
 - После задания времени окончания и продолжительности приготовления дисплей продолжает показывать время окончания приготовления.
 - Выполнение программы начинается при совпадении текущего времени с временем начала приготовления: при это на дисплее высвечиваются символ **Auto** и мигающий символ .
 - После начала приготовления дисплей показывает время, остающееся до его окончания. В случае выбора только времени окончания приготовления (продолжительность приготовления = 0), начинается выполнение программы, а на дисплее высвечивается время, остающееся до окончания приготовления.
 - Символ **Auto** продолжает гореть в течение ожидания начала приготовления и в течение всего времени приготовления.
 - Символ  мигает в течение ожидания начала приготовления и затем загорается постоянным светом в момент начала приготовления.


- По окончании приготовления подается звуковой сигнал; для его отключения достаточно нажать любую кнопку или дождаться истечения заданного времени подачи такого сигнала.

Полуавтоматическая программа с заданной продолжительностью или временем окончания приготовления


Задание времени окончания или продолжительности 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 «-».
 - При выборе режима задания времени окончания приготовления или его продолжительности мигает слово **Auto**.
- ▶ После задания продолжительности программы время ее окончания уже не может быть уменьшено. Аналогично, после задания времени окончания приготовления продолжительность программы уже не может быть увеличена.

Выполнение программы

- В процессе выполнения автоматической программы символ **Auto** продолжает высвечиваться на дисплее; одновременно на нем отображается время, оставшееся до конца программы (выполняется обратный отсчет). Продолжает высвечиваться также символ .

Окончание автоматической программы

- По истечении времени продолжительности программы или по достижении времени ее окончания соответствующий символ  гаснет.
- По окончании автоматической программы мигает символ **Auto**, на дисплее высвечивается сообщение End («Конец») и подается прерывистый звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки.

Приготовление с помощью таймера

В режиме с использованием таймера задается время, с которого начинается обратный отсчет. В этом режиме управление включением и выключением духовки отсутствует, а по истечении заданного времени лишь подается звуковой сигнал.

- ▶ Нажмите один раз кнопку «Режим» или «Настройка»; на дисплее появится следующее:



- мигающий символ колокольчика, и после этого можно задать продолжительность подачи звукового сигнала с помощью кнопок + и –. Когда этот режим активен, символ колокольчика продолжает гореть, а дисплей показывает остающееся время (выполняет обратный отсчет).
- По окончании заданного интервала времени подается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки.

Коррекция/отмена данных

- ▶ Введенные данные можно изменить в любой момент, одновременно нажав кнопки + и –.
 - При отмене продолжительности приготовления происходит и автоматическая отмена времени окончания приготовления и наоборот.
 - При работе духовки в программируемом режиме невозможно вводить значения времени окончания приготовления, предшествующего времени начала приготовления, которое определяется самим прибором.

Примечание: В течение длительного периода сразу после выключения духовки внутри камеры сохраняется температура, близкая к заданной температуре приготовления; поэтому, чтобы продукты не разварились или не подгорели, их следует вынимать из духовки.

Первое включение







- ▶ При первом использовании пустой духовой шкаф следует подержать на максимальной температуре с полностью закрытой дверцей в течение 40 минут в проветриваемом помещении.
 - Запах, ощущаемый при этой операции, вызван испарением материалов, применяемых для защиты духовки в течение периода между выпуском изделия и его установкой у пользователя.
 - Через 40 минут духовой шкаф автоматически выключается. После остывания духовой шкаф снова готов к использованию.

Рекомендации

- ▷ Для получения хороших результатов приготовления блюд никогда не помещайте продукты в холодную духовку.
 - Следует подождать, пока в духовке не будет достигнута выбранная вами температура.
- ▷ Во время приготовления не ставьте кастрюли или другую посуду непосредственно на дно духовки;
 - ✓ их следует всегда ставить на входящие в комплект поставки решетки или противни, устанавливаемые на один из 5 предусмотренных уровней;
 - несоблюдение этого правила приводит к повреждению эмалированного покрытия духовки.
- ▷ Никогда не покрывайте стенки камеры духовки, особенно ее нижнюю часть, алюминиевой фольгой.
- ▷ В случае необходимости ремонта он должен осуществляться уполномоченными специалистами. Обращайтесь в наш ближайший сервисный центр и обязательно требуйте использовать оригинальные запчасти.
- ▷ В приобретенной вами духовке Franke использована специальная, легко чистящаяся эмаль; рекомендуется часто чистить ее во избежание повторного теплового воздействия на загрязнения, оставшиеся после предшествующего использования духовкой.
- ▷ Самоочищающиеся панели (если они предусмотрены) следует мыть водой с мылом (см. указания по чистке).

Примечание: перед тем как приступить к эксплуатации духовки, прочтите указания по пользованию таймером (см. стр. 62).

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД


Положение ручки выбора программ	Тип блюда	Вес (кг)	Положение полок	Время предварительного нагрева (мин.)	Положение ручки термостата	Продолжительность приготовления (мин)
СТАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ) 	Жаркое из свинины	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Яичница	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Треска, ората (дорада), палтус	1	3	9,5	180 °C	15
	Обычный хлеб	1	2 или 4	9,5	175 °C	25-30
	Запеканки	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Пресноводная рыба	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Полента с приправой	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Пироги с творогом	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ С ВЕРХНИМ И НИЖНИМ НАГРЕВОМ 	Жареная свиная спинка	1	3	9	180 °C	60-70
	Запеченный кролик	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Тонкие лепешки	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Креветки, запеченные в духовке	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Треска, ората (дорада), палтус	2	2 или 4	7,5	150 °C	25-30
	Обычный хлеб	2	2 или 4	9	180 °C	25-30
	Фруктовые пироги	1,5	3 или 5	9	175 °C	30-35
	Пироги с несладкой начинкой	2		9	180 °C	40-45
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НИЖНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ 	Куриная грудка	1	2 или 3	Для сокращения времени предварительного разогрева используйте режим конвекции с двусторонним нагревом	170 °C	20
	Антрекот из телятины	1	2		180 °C	20
	Ростбиф	1	3		170 °C	60
	Тунец, нарезанный кусочками	1	2		160 °C	20
	Медальоны из рыбы меч	1	3		160 °C	20
	Креветки	1	2		180 °C	30
	Безе	0,8	2		90 °C	120
	Бисквитные печенья	1	2		160 °C	30
	Торт из дрожжевого теста	0,8	2		170 °C	40
	Миндальное печенье	1	2 или 3		160 °C	35
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ВЕРХНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ 	Тортеллини, приготовленные в духовке	0,5	3	Для сокращения времени предварительного разогрева используйте режим конвекции с двусторонним нагревом	Макс.	25-30
	Картофельные ньокки	0,5	3		Макс.	25-30
	Рыба-меч	0,5	5		200 °C	12-15
	Мидии	1	4		Макс.	10-12
	Гребешки	1	4		200 °C	10-12
	Печеный картофель	0,5	4		200 °C	18-20
Канеллони (толстые макароны-трубочки)	1	3	Макс.	25-30		
РЕЖИМ ГРИЛЯ 	Куриные крылышки	1	4 или 5	7	Макс.	25-30
	Жареное мясо	0,8	3	7	Макс.	25-30
	Гребешки	0,5	3 или 4	7	Макс.	14-16
	Печеный картофель	1	3	7	Макс.	25-30
	Пресноводная рыба	1	3 или 4	7	Макс.	25-30
	Помидоры, запеченные с сыром и сухарями	0,5	2 или 3	7	Макс.	25-30
	Угорь на шпажках	0,5	3	7	Макс.	25-30
Индейка на шпажках	0,5	4	7	Макс.	25-30	
РЕЖИМ ГРИЛЯ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ 	Куриные окорочка	1	4 или 5	9,5	Макс.	25-30
	Свинные ребрышки	0,5	4	14	Макс.	40-45
	Цесарка (нарезанная кусками)	1,2	4	14	Макс.	30-35
	Ората в фольге	0,3	3	8	Макс.	20-25
	Курица (нарезанная кусками)	1,5	3	14	Макс.	35-40
	Перепела	0,8	4	14	Макс.	30-35
	Свинные колбаски	1	4	14	Макс.	20-25
	Овощи	1	4 или 5	14	Макс.	10-15

Примечание: Приведенные в таблице значения получены в результате испытаний, проведенных группой профессиональных поваров. Тем не менее, они являются ориентировочными и могут быть изменены в соответствии с индивидуальным вкусом.

ЧИСТКА И УХОД

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

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

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

Важное примечание

Перед выполнением любой операции по уходу за духовкой вилку шнура электропитания следует вынуть из соответствующей розетки или обесточить линию электропитания, выключив рубильник в помещении. Данный прибор можно безопасно эксплуатировать как с направляющими для противня, так и без них.

- Детали из нержавеющей стали всегда будут выглядеть как новые, если промывать их водой или чистить специальными средствами с последующим протиранием насухо.
- Категорически запрещается использовать металлические мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность.

Категорически запрещается пользоваться пароочистителями и направлять струи воды непосредственно на духовку.

- Пятна различного происхождения (сок, сахар, белок, жиры), которые могут появляться на дне духовки, вызваны, как правило, брызгами продуктов или их переливанием в процессе приготовления.
 - Брызги могут быть вызваны чрезмерно высокой температурой во время приготовления, а переливание возможно при использовании посуды слишком малого размера или неверной оценки увеличения объема продукта при приготовлении.

- Таких неприятных явлений можно избежать, используя посуду с высокими краями или противень, входящий в комплект поставки.
- Для удаления пятен с поверхностей в нижней части камеры рекомендуется выполнять очистку при еще теплой духовке; чем больше времени проходит после выключения духовки, тем труднее удаляются пятна.

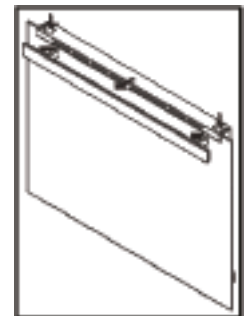
Чистка дверцы духовки

- ▶ Мойку дверцы, как с внутренней, так и с внешней стороны, следует выполнять горячей водой после полного охлаждения духовки, используемая при этом салфетка для мойки не должна быть грубой. Для мытья стекол пользуйтесь специальными моющими средствами.
- ▶ Для чистки эмалированных деталей, так же как и внутренних поверхностей духовки следует пользоваться теплой водой и неабразивными моющими средствами.

Только модели CR 66 e CS 66

Для более тщательной чистки можно также снять декоративную пластиковую накладку дверцы духовки

- ▶ Открыв дверцу, нажмите с боков и снимите накладку, как показано на рисунке.
- ▶ Для установки накладки обратно на свое место достаточно задвинуть ее в свое гнездо и слегка нажать до щелчка боковых фиксаторов.



Демонтаж внутренних стекол дверцы духовки (только для моделей CR, CS, SM, SG) (Рис. 2)

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

- ▶ При полностью открытой дверце поверните на 180° две расположенные на нижнем краю дверцы черные планки (с надписью «CLEAN») так, чтобы они вошли в соответствующие гнезда в корпусе духовки.

Примечание: Убедитесь, что планки развернуты до упора (при их установке в такое положение раздается слабый щелчок).

- ▶ Осторожно приподнимите внутреннее стекло: две вышеуказанные планки не позволят дверце закрыться (если планки не будут повернуты до упора, снятие стекла приведет к немедленному закрыванию дверцы).
- ▶ После выполнения чистки установите внутреннее стекло на место (правильное направление установки определяется надписью «TEMPERED GLASS», которая должна быть полностью читаемой) и верните обе крепежные планки в исходное положение.



Ни в коем случае не пытайтесь закрывать дверцу, когда одна или обе планки полностью или частично высвободили внутреннее стекло. По окончании чистки всегда помните о необходимости повернуть в исходное положение обе планки перед тем, как закрывать дверцу.

Демонтаж внутреннего стекла дверцы духовки (только для моделей CM) (Рис. 3)

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

- ▶ при полностью открытой дверце поверните на 180° две расположенные на нижнем краю дверцы черные планки (рис. 3а и 3б).

Примечание: Убедитесь, что планки развернуты до упора (при их установке в такое положение раздается слабый щелчок).

- ▶ осторожно приподнимите внутреннее стекло (рис. 3с): две вышеуказанные планки не позволят дверце закрыться (если планки не будут повернуты до упора, снятие стекла приведет к немедленному закрыванию дверцы);
- ▶ чтобы снять также промежуточное стекло, снимите две боковые прокладки (рис. 3д) и затем поднимите стекло (рис. 3е);
- ▶ после чистки вначале установите на место промежуточное стекло (рис. 3ф) (правильное направление установки определяется надписью «TEMPERED GLASS», которая должна быть полностью читаемой), осторожно вставив его в пазы в верхней части дверцы и надавив на него до упора;
- ▶ затем установите обе прокладки (рис. 3г), обращая особое внимание на то, чтобы они уперлись в верхний профиль дверцы;
- ▶ в заключение установите внутреннее стекло (рис. 3h) и вновь поверните обе крепежные планки в первоначальное положение.



Ни в коем случае не пытайтесь закрывать дверцу, когда одна или обе планки полностью или частично высвободили внутреннее стекло. По окончании чистки всегда помните о необходимости повернуть в исходное положение обе планки перед тем, как закрывать дверцу.

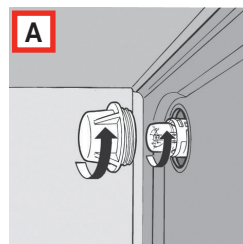
Снятие дверцы духовки (Рис. 4)

Для обеспечения более удобной чистки духовки дверцу можно снять с петель описанным ниже способом:

- ▶ Петли (А) оснащены двумя подвижными скобами (В). При подъеме скобы (В) петля высвобождается из своего гнезда.
- ▶ После этого необходимо, поднимая дверцу вверх, извлечь ее наружу; для этого возьмитесь за дверцу по бокам вблизи петель.
- ▶ Чтобы установить дверцу на место, необходимо сначала вставить петли в соответствующие пазы.
- ▶ После этого, перед закрыванием дверцы, следует повернуть две подвижные скобы (В), которые служат для захвата обеих петель.

См. изображения в конце инструкции.

Replacing the oven lamp



Духовки FRANKE оснащаются круглой лампочкой, располагаемой в верхнем левом углу задней части камеры. Чтобы заменить лампочку освещения духовки, выполните следующие действия:

- ▶ Отключите питание прибора с помощью всеполюсного выключателя, посредством которого прибор подключен к электросети, или отсоедините вилку кабеля (при наличии доступа).
- ▶ Открутите стеклянную крышку (А).
- ▶ Выкрутите лампочку и замените ее другой лампочкой, устойчивой к высоким температурам (300 °С) и имеющей следующие характеристики:
 - Напряжение: 220/240 В перем. тока, 50–60 Гц
 - Мощность: 15 Вт
 - Цоколь: малый (E14).

Только для моделей _/F

- Мощность: 25 Вт
- Цоколь: G9
- ▶ Установите на место стеклянную крышку (А) и заново подключите питание.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение и частота электрической сети	220-240 В, 50/60 Гц
Общая мощность и характеристики плавкого предохранителя	2300 Вт ~ 16 А
Мощность и нагревательные элементы:	
Верхний	1000 Вт
Нижний	1250 Вт
Гриль	2250 Вт
Вентилятор	30 Вт
Тангенциальный вентилятор	15 Вт
Лампа духовки	1 x 15 Вт
Лампа духовки	1 x 25 Вт Только для моделей _/F

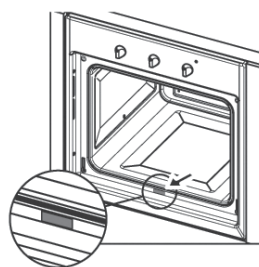
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае выявления каких-либо неисправностей в процессе работы духовки обращайтесь в центр сервисного обслуживания. Адреса центров сервисного обслуживания приведены в прилагаемом списке.

Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.

Укажите:

- вид неисправности;
- модель изделия (Art.);
- серийный номер (S.N.).



Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.

УТИЛИЗАЦИЯ

Информация для пользователей



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

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

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

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

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

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

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

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

Информация для испытательных институтов

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

ТЕСТИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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 готовки рассчитывается с момента помещения продукта в печь и не включает предварительный нагрев (если требуется). Значения температуры и времени готовки являются приблизительными и зависят от качества продуктов и типа принадлежности.

Сначала следует использовать рекомендованные значения, и если результат вас не устроит, увеличить или сократить время. Мы рекомендуем использовать принадлежности, входящие в комплект поставки, формы для выпечки тортов и противни, изготовленные из черных металлов. Придерживайтесь таблицы выбора, в которой указано, на каких полках следует размещать те или иные продукты. Уровни указываются с учетом полок без направляющих (снимите их).

Приготовление различных блюд одновременно

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

Рецепт	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Песочное печенье	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	4	160	18-25	Ур. 4: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	3-4	160	20-27	Ур. 4: плоский противень Ур. 3: глубокий противень
Маленькие пирожные	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	3	160	20-30	Ур. 3: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	3	160	20-30	Ур. 4: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	3-4	160	20-30	Ур. 4: плоский противень Ур. 3: глубокий противень
Бисквит без жира	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	2	160	43-48	Ур. 2: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	2	170	28-32	Ур. 2: форма для выпечки на решетке
Яблочный пирог	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	1	180	60-70	Ур. 1: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	1	180	50-60	Ур. 1: форма для выпечки на решетке
Два яблочных пирога	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	1-3	180	80-90	Ур. 1: 2 форма для выпечки на решетке Ур. 1: формы для выпечки Ур. 3: формы для выпечки
Торты на дрожжах	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	2	165	25-30	Ур. 2: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	Да	2	165	28-35	Ур. 2: форма для выпечки на решетке
Готовка на гриле		Если вы собираетесь готовить пищу непосредственно на гриле, также вставьте противень на нижнюю полку. В него будут попадать остатки от приготовления продуктов, и духовка останется чистой. При приготовлении пищи на гриле рекомендуется оставить зазор в 3-4 см от передней кромки решетки, чтобы упростить процедуру ее извлечения.				
Поджаренный сэндвич*	ГРИЛЬ	Да	4	200	3-5	Ур. 5: Решетка
Бургеры**	ГРИЛЬ	Нет	4	200	30-40	Ур. 4: Решетка Ур. 3: Противень

* держите дверцу закрытой в течение всего времени приготовления.

** по истечении 18 минут перевернуть.

İÇİNDEKİLER

Bu manuel hakkında	73
Kullanım amacı	73
Güvenlik bilgileri	73
Doğru kurulum ve yerleştirme	74
Doğru kullanım	74
Bakım ve temizlik	75
Tamir	75
Hizmetten çıkarma	75
Enerji tasarrufuna yönelik bilgiler	75
Yakından görünüm	75
Montaj	76
CM modelleri	76
CR, CS, SG, SM modelleri	77
Elektrik şebekesine bağlantı	77
Çalıştırma	77
Pişirme programları	78
Mekanik pişirme programlayıcı	79
Analog pişirme programlayıcı	79
Dijital pişirme programlayıcı	80
İlk çalıştırma	81
Öneriler	81
Pişirme tablosu	82
Temizlik ve bakım	83
Teknik veriler	85
Yardım	85
Elden çıkarma	86
Test edilen pişirme	86
Pişirme tablosu nasıl okunur	86






BU MANUEL 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 kullanıcı manuelini dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanıcı manuelini saklayın.
- ▶ Bu kullanıcı manualinde açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanmayın.

Sembol Anlamı

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 kullanıcı manuelini ve güvenlik bilgilerini dikkatlice okuyun.
- ▶ Manueli 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.



Güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetmenliğinde veya ürünün güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin talimatları altında olmadığı sürece bu ürün fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetkinliği düşük ya da deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için tasarlanmamıştır.

Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için gözetim altında olmalıdır.

Ürün oyuncak değildir.

- ▶ Çocukları üründen ve ambalaj malzemesinden uzak tutun.
- ▶ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▶ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.

- ▷ Fırın kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların fırına veya kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.

Doğru kurulum ve yerleştirme

Fırın güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaksa:

- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/eğitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun.
 - Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.
- ▷ Ürünün atmosferik unsurlara (yağmur, güneş) maruz kalmadığından emin olun.

Doğru kullanım

- ▷ Ürünü sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanmayın.
- ▷ Kapları fırına yerleştirirken veya fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanmayın.
- ▷ Ürünü kullanırken, fırınla birlikte kullanılan yemek pişirme aletlerinin kılavuzlarında yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını fırının sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Fırın bölmesini herhangi bir obje saklamak için kullanmayın.
- ▷ Fırının yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.
- ▷ Sadece bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.

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.

- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapının arkasına yerleştirilmemelidir.

Tencere veya kapların yanlış kullanımı nedeniyle fırında emaye hasarı!

- ▷ Pişirme sırasında asla doğrudan fırın bölmesinin tabanına tencere veya kap koymayın.
- ▷ Tencere ve kapları sadece fırın bölmesinde bulunan ızgara tellerinin veya damlama tepsilerinin üstüne koyun ve mevcut beşraftan birine yerleştirin.



Yanık riski!

- ▷ Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız.

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



Yanık riski!

- Kapak kolunun ucu, havalandırmadan çıkan sıcak hava nedeniyle daha da sıcak olabilir.
- ▷ Kapağı açıp kapatırken daima kapak kolunu ortasından tutun.
 - ▷ Fırın kullanılmıyorken kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduklarından daima emin olun.



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 çekmeyin.

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

Bakım ve temizlik

Bakım veya temizlik öncesinde:

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

Fırında, temiz tutulmasını kolaylaştıran özel bir emaye kullanılmaktadır. Bununla beraber, Franke, kir tabakasının ve önceki yemek kalıntılarının tekrar tekrar pişirilmemesi için fırının sık sık temizlenmesini tavsiye etmektedir.

- ▷ 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.



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 prizi değiştirirken
 - Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

Hizmetten çıkarma

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

ENERJİ TASARRUFUNA YÖNELİK BİLGİLER

ÜST FAN DESTEKLİ PİŞİRME çalışma modu diğer pişirme işlevlerinden daha az enerji tüketir.

- ▷ Kapağı sık sık açmaktan kaçının.
- ▷ Mümkün olduğunca hızlı bir şekilde ön ısıtın.

- ▷ Fırın bölmesini sadece pişirme sonuçları bu işleme bağlıysa ön ısıtın.
- ▷ Bir güveç tarifinde 30 dakikadan uzun süre artık ısı kullanılıyorsa, aleti pişirme bitmeden 5-10 dakika önce kapatın.

YAKINDAN GÖRÜNÜM

A. Program seçme düğmesi

Yapılacak pişirme türüne göre fırının çalışma şeklini seçmeye yarar. Bu düğme, herhangi bir program üzerine getirildiğinde, fırının çalışmakta olduğunu belirten fırın dahili lambası yanar.

B. Programlayıcı

Franke fırınları ürün yelpazesinde, her birisinin detaylı talimatları bkz. 78'de verilmiş olan çeşitli pişirme süresi kontrol ve yönetim sistemleri mevcuttur; fırın fonksiyonlarından doğru şekilde yararlanabilmek için fırınızdaki bulunan kontrol tipini belirlemek yeterli olacaktır.

C. Termostat ikaz lambası

C simgesi ile işaret edilir, fırın rezistanslarının çalışmakta olduğunu gösterir. Bu lamba, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında söner ve fırın yeniden ısınmaya başladığında tekrar yanar. Yiyecekleri fırına koymadan önce, fırının gerekli sıcaklığa ulaşmış olduğunu kontrol ediniz.

D. Sıcaklık ayar düğmesi (Termostat)

Yapmak istediğiniz yemek cinsine göre en uygun sıcaklığın seçilmesini ve pişirme süresince sıcaklığın sabit kalmasını sağlar. İstenilen sıcaklığı seçmek için, düğmedeki ok işaretini istediğiniz rakama gelinceye kadar saat yönüne çeviriniz. Maksimum sıcaklık yaklaşık 275°C'dir.

E. Tepsi ve ızgara kılavuzları

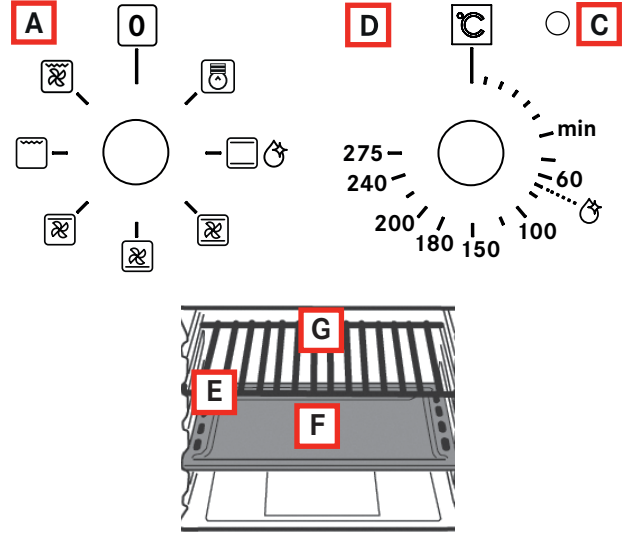
Bunlar, ızgara ve tepsileri doğru şekilde 5 değişik pozisyonda (alttan başlayarak 1'den 5'e kadar) yerleştirmeye yarar; örnek pişirme tablosunda (bkz. 82), fırının her kullanım şekline göre ideal pozisyonla ilgili bilgileri bulabilirsiniz.

F. Tepsi

Normalde ızgara pişirme sırasında akan yağ ve sosları toplamaya veya üzerinde doğrudan pişirme yapmaya yarar; tepsi, pişirme sırasında kullanılmayacaksa fırından çıkarılmalıdır. Tepsi, gıda amaçlı kullanıma uygun "AA" tipi emaye çeliktendir.

G. Izgara

Yemeklerinizin bulunduğu sahanların, hamur işi kalıplarının ve fırınla beraber verilmiş tepside farklı diğer tüm kapların üzerine konulduğu taşıyıcılar olarak, ya da et-balık, fanlı ızgara ve ekmek kızartma gibi fonksiyonlarda kullanılır. Izgaranın yiyeceklere direk temas etmesi önerilmez.



MONTAJ

Önemli: Cihazın kurulumu (montajı, Şek. 5) yürürlükteki yönetmeliklere ve normlara uygun olarak yapılmalıdır. Sadece uzman ve kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.

Bölme gereksinimleri

- ✓ Ankastr (gömme) mobilyalarda kullanılan aksam (plastik malzemeler ve sunta türü ahşap malzeme) ısıya dayanıklı tutkallarla yapıştırılmış olmalıdır (minimum 100 °C).
- ✓ Mobilya, elektrik bağlantılarının serbestçe geçişini sağlayacak şekilde olmalıdır.
- ✓ Fırının içine yerleştirildiği mobilya, cihazın ağırlığını rahatça taşıyabilecek sağlamlıkta olmalıdır.
- ▷ Fırın, yuvasına güvenli şekilde monte edilmelidir.
- ▷ Fırın, sütun şeklinde bir mobilya içine ya da modüler bir mobilya yüzeyi altına yerleştirilebilir; her iki durumda da yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

CM modelleri

(Şek. 6a/6b/6c)

- ▶ Kasanın yan yüzeyinin sac kalınlığını (S) ölçünüz; bu normalde 16, 18 ya da 20 mm olabilir.
 - **16'lık sac kalınlığı:** sabitleme braketleri (F) üzerine 16 sayısı ile gösterilmiş 2 takozu (T) yerleştiriniz.
 - **18'lik sac kalınlığı:** sabitleme braketleri (F) üzerine 18 sayısı ile gösterilmiş 2 takozu (T) yerleştiriniz.
 - **20'lik sac kalınlığı:** 20 mm'lik sac kalınlığında, herhangi bir takoz yerleştirmeye gerek yoktur.
- ▶ Braketleri (F) kasanın köşebent bölümüne dayayarak yerleştiriniz, alt tarafta ise fırın destek yüzeyi üzerine yerleştiriniz.
- ▶ Braketleri (F) vidalarla (V) sabitleyiniz.
- ▶ Fırını mobilyanın içine yerleştiriniz, kapağı tamamen açınız ve 4 vidayı (V) ve 4 plastik ayırıcıyı (D) kullanarak braketlere (F) sabitleyiniz.

CR, CS, SG, SM modelleri

(Şek. 6d)

- ▶ Cihazı boşluğa yerleştiriniz; fırının gövdesini ekipman kitindeki 4 vida ve 4 halkayı kullanarak yanlardaki deliklerden kasaya sabitleyiniz (Şek. 6d)

Not: Tüm modeller ile ilgili olarak, fırınınızı bir set üstü ocak altına yerleştirecekseniz, fırının düzgün oturması için yerleştirme öncesinde ocak (R) rakorunu sağa veya sola hareket ettirerek yerleştiriniz (Şek. 6e).

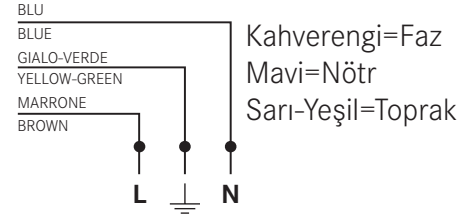
Elektrik şebekesine bağlantı

FRANKE fırınınız, üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuyla donatılmıştır. Eğer fırın besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekildeyse, aşırı-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi akımı komple kesecek şekilde tasarlanmış (en az 3 mm) bir akım kesme cihazı (akım şalteri) monte ediniz.

Aşağıdakileri kontrol ediniz:

- ✓ fiş ve priz 16 A akım için uygun olmalıdır;
- ✓ hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalı;

- ✓ fiş, bir zorluk olmadan çıkarılabilmelidir;
- ✓ eğer fırın bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığında üzerine baskı yapmamalıdır;
- ✓ aynı prize iki elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır;
- ✓ eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F veya H05RR-F tipi 3 x 1,5 mm² ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir;
- ✓ Temel olarak boş terminalerin destek kutuplarına dikkat etmeniz gerekmektedir.



Not:

Evinizdeki elektrik bağlantısının özellikleri (gerilim, maksimum güç ve akım) FRANKE fırınınızın özellikleri ile uyumlu olmalıdır.

Şebeke frekansı ürün açıldığında sağlanır.

ÇALIŞTIRMA

Bu fırında, geleneksel fırınlardaki doğal “statik” konvansiyonel pişirme avantajlarıyla modern fırınlardaki güçlendirilmiş “fanlı” pişirme avantajları bir araya getirilmiş bulunmaktadır. Son derece kullanışlı bir fırın olup, 8 farklı pişirme yöntemi arasından kolay ve güvenli bir şekilde seçim yapmanıza imkan tanır. Kumanda paneli üzerindeki (A) ve (D) düğmeleri vasıtasıyla istenilen sıcaklıklar ve farklı programlar seçilebilir. Franke fırınınızı en iyi şekilde kullanabilmek için bkz. 82'daki örnek pişirme tablosunu inceleyiniz.

Soğutma fanı

Franke fırınları; fırın kapağı, kontrol paneli ve yan panellerin maruz kaldığı sıcaklığı azaltmak amacıyla fırın sıcakken otomatik olarak devreye giren bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu fan çalışırken, fırının ön kısmından ve kapağından dışarı doğru üflenen bir hava hissedilebilir; bu havanın fırın ortamında rahatsızlık yaratmamasına ve gürültü seviyesinin mümkün olduğunca düşük tutulmasına özen gösterilmiştir.

Fırına yakın olan eşyaların da korunması amacıyla fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışmaya devam edecektir.



Fırın lambası

Bu simge, fırın dahili lambasının fırının hiç bir ısıtma fonksiyonu devrede olmaksızın yandığını belirtir. Bu fonksiyon, fırın kullanımda olmadı zaman yapılan temizlik işlemleri sırasında içini daha iyi görebilmek için faydalıdır.

Piştirme programları



DOĞAL STATİK PIŞİRME

Isıtma işlemi hem yukarıdan (üst rezistans), hem de aşağıdan (alt rezistans) yapılır. Bu geleneksel piştirme fonksiyonudur ve sadece tek raf üzerinde yemeklerinizin homojen olarak pişirilmesini sağlar.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maks. 260 °C veya °/F modelleri için maks. 275 °C arasında ayarlayın.



FAN YARDIMIYLA PIŞİRME

Üst rezistans (tavan), alt rezistans (taban) ve fırın iç fanı devreye girer. Sabit ve eşit dağılımlı sıcaklık, yemeği her noktadan pişirir ve kızartır. Maksimum 2 katı kullanmak suretiyle, aynı anda birbirinden farklı yemekler pişirmek de mümkündür.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maks. 260 °C veya °/F modelleri için maks. 275 °C arasında ayarlayın.



ALT FAN DESTEKLİ PIŞİRME

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

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maks. 260 °C veya °/F modelleri için maks. 275 °C arasında ayarlayın.



ÜST FAN DESTEKLİ PIŞİRME

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

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maks. 260 °C veya °/F modelleri için maks. 275 °C arasında ayarlayın.



IZGARADA PIŞİRME

Fırının üst tarafında yer alan ızgara rezistansı devreye girer. Bu şekilde, kızıl ötesi ışınlarla yemeğin yüzeyi hızlı bir şekilde pişerken, etlerin iç kısımlarının yumuşak kalması sağlanır; aynı zamanda 9 dilime kadar ekmelele tost yapmak için de ızgara piştirme fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Franke fırını, sadece fırın kapağı komple kapalı durumdayken ızgara yapmaya izin verecek şekilde tasarlanmıştır.

Termostat düğmesi (D) normalde Maks. pozisyonunda (220 °C) bulunmalıdır, ancak bunun altında bir sıcaklığı seçmek de mümkündür; bu durumda ızgara işlemi daha yavaş gerçekleşecektir.

Dikkat: Izgara rezistansı çalışırken çok sıcaktır; yemekleri koyarken ve çıkartırken bunlara kazara temastan kaçınınız. Bununla birlikte, Franke fırının ağız kısmı, kullanan kişinin ellerini mümkün olduğunca koruyacak şekilde tasarlanmıştır.



FANLI IZGARA PIŞİRME

Fırının üst tarafındaki ızgara rezistansı devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Tek yönlü ısı yayılımına, fırın içindeki havanın fanla sağlanan sirkülasyonu da eklenir. Bu durum, ısının derine işleme gücünü arttırarak yemeklerin yüzey kısımlarının yanmasını önler. Et ve sebzelerle yapılan şişlerde, sosis-sucuk türlerinde, kuzu pizolalarında, bazı tavuk ve bildircin yemeklerinde vs. fanlı ızgara fonksiyonu ile çok iyi neticeler alınabilir.

Termostat düğmesi (D) normalde Maks. pozisyonunda (220 °C) bulunmalıdır, ancak bunun altında bir sıcaklığı seçmek de mümkündür; bu durumda ızgara işlemi daha yavaş gerçekleşecektir.

Mekanik pişirme programlayıcı


(Şek. 1d)

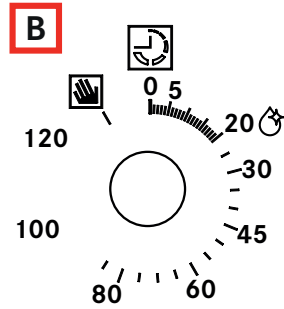
Pişirme sonu dakika sayacı düğmesi

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 dakikaları belirten sayılardan birisine denk getirerek istemiş olduğunuz süreyi ayarlayabilirsiniz.
 - Ayarlanan sürenin sonunda, uyarı zilinin çalmasının yanı sıra fırın da otomatik olarak kapanacaktır.

Not: Fırın kapandıktan hemen sonra ve fırının içinde uzun bir süreyle, ayarlanan pişirme sıcaklığına yakın bir sıcaklık olacaktır; dolayısıyla yemeklerin fazla pişmesini yada yanmasını önlemek için piştikten sonra fırından çıkarılmaları uygun olacaktır.

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.



Analog pişirme programlayıcı

(Şek. 1a)

Bu saat halihazırda fırının manuel kullanımı için ayarlanmıştır, dolayısı ile pişirme işlemi saate müdahale edilmeksizin de yürütülebilir.

Sağ düğme

- ▶ Sağdaki düğmeye basıldığında sırasıyla aktive edilecek fonksiyonlar seçilir (zamanlayıcı, pişirme sonu, Pişirmeye başlama, Saat ayarı), bunlar yanıp sönen ilgili led ile belirtilir.



- ▶ Ayrıca, bu düğmeye kısa süreli olarak basıldığında, halihazırda programlanmış ayarlar görüntülenebilir (Sorgu), uzun süreli basıldığında ise, (yaklaşık iki saniye) ayarlar iptal edilir (Reset).

Sol düğme

- ▶ Soldaki düğme döndürüldüğünde, saatin ibreleri aktive edilen fonksiyona karşılık gelen süreye ayarlanır (led yanıp söner).


Ledler

- ✓ yanıp söner halde: ayarlanmaya hazır veya fonksiyon sonu uyarısı (zil ile birlikte);
- ✓ yanık halde: fonksiyon işlemde.

Zamanlayıcı





- ▶ Zamanlayıcıyı ayarlamak için sağdaki düğmeye sadece bir kez basınız (ilgili led yanıp sönmeye başlar); ardından, zamanlayıcının süresini ayarlamak için soldaki düğmeyi çevirerek ibreleri ilerletiniz.
- ▶ Sağdaki düğmeye tekrar basıldığında, tarih ayarı teyit edilir ve yanıp söner haldeki ilgili led sabit şekilde yanar.
 - İbreler günün saatini göstermek üzere eski konumlarına döner: ayarlı süreye ulaşıldığında uyarı zili çalar; zil sağdaki düğmeye basılarak durdurulabilir.
 - Zamanlayıcı fırının ısıtılması işlemine etki etmez.

Pişirme sonu

- ▶ Pişirme sonunu ayarlamak için sağdaki düğmeye iki kez basınız  simgesinin ledi yanıp sönmeye başlar); ardından, pişirme sonu zamanını ayarlamak için soldaki düğmeyi çevirerek ibreleri ilerletiniz.
 - Sonraki 10 saniye süresince led yanıp söner (olası düzeltmeler için), bu süre sona erdikten sonra ayar kabul edilecek ve led sabit halde yanacaktır.
 - Ledin yanıp sönmeye başlaması esnasında sağdaki düğmeye iki kez basmak suretiyle de aynı sonuca ulaşılabilir. Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırın ısıtma devre dışı bırakılır ve uyarı zili 1 dakika süreyle aktive edilir; zil sağdaki düğmeye basılarak durdurulabilir.

Not: Pişirme sonunda, fırın uzun dakikalar boyunca ayarlanan sıcaklığa yakın bir sıcaklıkta kalır; dolayısıyla yemeklerin fazla pişmesini önlemek için fırından çıkarılmaları uygun olacaktır.

Gecikmeli başlatmalı pişirme sonu

- ▶ Pişirmeyi gecikmeli başlatma sadece sağdaki düğmeye basılarak “stop/durdurma” işleminin onaylanması ve aynı anda yanıp söner haldeki  simgesi ledinin aktive edilmesi suretiyle ayarlanmış pişirme sonuna göre aktive edilebilir.
- ▶ Pişirme başlatma saatini de girmek için sol düğmeyi çeviriniz (doğal olarak pişirme sonundan önce olacaktır, bu nedenle ibreler sadece geriye doğru hareket edebilecektir).
- ▶ Şimdi soldaki düğmeye son bir kez daha basarak kesin şekilde teyit edebilirsiniz.
 - 10 saniyelik yanıp sönmeye süresinin geçirilmesi durumunda da değer otomatik olarak kabul edilecektir  ve  simgelerinin ledleri yanık halde kalır ve fırın ayarlı saatte çalışır, o anda sadece  simgesi ledi yanık halde kalır.
 - Pişirme işlemi sona erdiğinde, uyarı zili 1 dakika süreyle aktive edilir; zil sağdaki düğmeye basılarak durdurulabilir.

Günün saatinin ayarlanması

- ▶ Günün saatini doğru olarak ayarlamak için sağdaki düğmeye üç kez basınız (saat simgesinin ledi yanıp sönmeye başlar) ve sonra sağdaki düğmeyi çeviriniz.
- ▶ Saat doğru şekilde ayarlandığında, sağdaki düğmeye basarak teyit ediniz.

Dijital pişirme programlayıcı

(Şek. 1b, 1c)

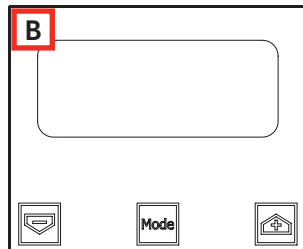
Fırını aşağıdaki fonksiyonlarda programlamanızı sağlar:

- süresi belirlenmiş olarak gecikmeli pişirmeye başlama;
- süresi belirlenmiş olarak pişirmeye derhal başlama;
- zaman ölçer.

Dijital saatin ayarlanması

Şebekeye bağlandıktan, ya da elektrik kesintisinden sonra göstergede şu işaret yanıp sönmeye başlar: “0.00”.

- ▶ Birkaç saniye süreyle + ve - tuşlarına aynı anda basınız. Günün saati + ve - tuşları kullanılarak ayarlanabilir, bu esnada saat ve dakikanın arasındaki nokta yanıp söner.

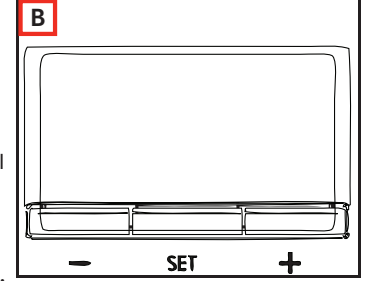


- Otomatik bir program çalışmakta iken saat ayarlama modu seçilirse, otomatik program iptal edilir.

Daha sonra saat ayarı yapmak istendiğinde, yukarıdaki aşamalar tekrar edilir.

Sesli sinyalin verilme frekansını değiştirme

Sesli sinyalin verilme frekansı bir pişirme işleminin programlanmamış olması halinde değiştirilebilir (bu durumda, göstergede günün saatini görüntüler).




- ▶ Aynı anda + ve - tuşlarına (saati değiştirme menüsünden) basınız, daha sonra sesli sinyalin verilme frekansının değiştirileceği menüyü seçmek için Mode veya Set tuşuna basınız.
- ▶ Mode veya Set tuşuna art arda dokunmak suretiyle sesli sinyalin verilme frekansını değiştirmek mümkündür; göstergede “ton1”, “ton2”, “ton3” görünür.


Fırının manuel olarak çalıştırılması

Saat ayarı yapıldıktan sonra, programlayıcı otomatik olarak manuel pozisyona geçer.

Süresi belirlenmiş olarak gecikmeli pişirmeye başlama

- ▶ Göstergede günün saati görüldüğünde, süreyi ayarlamak için Mode veya Set tuşuna iki kez basınız.
- ▶ Daha sonra pişirme bitiş saatini ayarlamak için yeniden basınız.
- ▶ + ve - tuşlarını kullanarak istenilen saati ayarlayınız.
 - Bitiş saatini veya süreyi ayarlama modunun seçimi esnasında, **Auto** simgesi yanık halde kalır.
 - Bir programın süresi ayarlandığında, bitiş saati geriye alınmaz.
 - Aynı şekilde, bitiş saati ayarlanan bir programın süresi uzatılamaz.
 - Bitiş saati ve süresi program başlangıç saatini şu şekilde tanımlarlar: **başlangıç saati = bitiş saati - süre.**
 - Bitiş saati ayarlaması yapıldıktan sonra, göstergede bitiş saatini göstermeye devam eder.
 - Günün saati ile başlangıç saati aynı zamana denk geldiğinde program başlar: **Auto** simgesi sabit halde yanar ve  simgesi yanıp söner halde yanar.
 - Pişirme işlemi başladıktan sonra, göstergede süre geri sayımını gösterir. Sadece bitiş saatinin

seçili olması halinde (süre = 0), pişirme işlemi başlar ve gösterge süre geri sayımını gösterir.


- **Auto** simgesi, pişirmeye başlama beklenirken ve tüm pişirme süresi boyunca yanık halde kalır.
-  simgesi, gecikmeli pişirmeye başlama beklenirken yanıp söner ve pişirme başladığında sabit halde yanık kalır.
- Pişirme süresinin sonunda sesli bir sinyal duyulur; durdurmak için herhangi bir tuşa basınız veya sinyal süresinin geçmesini bekleyiniz.

Sürelili veya bitiş saatli yarı-otomatik program


Program zamanlamasının ayarlanması

- ▶ Program süresini veya bitiş zamanını seçmek için Mod veya Ayarla düğmesine iki kere basın ve istenilen zamanı + ve - düğmeleri ile ayarlayın.
 - Program süresini veya bitiş saatini seçiniz ve + e - tuşlarını kullanarak istenilen saati ayarlayınız. Bitiş saatini veya süreyi ayarlama modunun seçimi esnasında, ilgili **Auto** simgesi yanıp söner.
 - Bir programın süresi ayarlandığında, bitiş saati geriye alınmaz. Aynı şekilde, bitiş saati ayarlanan bir programın süresi uzatılmaz.

Piştirme programının uygulanması

- ▶ Otomatik program çalışırken, yani piştirme aktif iken, **Auto** simgesi yanık kalır ve göstergede kalan piştirme süresi görüntülenir (geri sayım).  simgesi de yanık kalır.

Otomatik program sonu

- Program süresi sona erdiğinde veya programın bitiş saatine ulaşıldığında ilgili tencere simgesi  kendiliğinden söner.
- Otomatik programın sonunda, **Auto** (otomatik) simgesi yanıp söner ve aralıklarla bir sesli sinyal verilir, bu sesli ikaz sinyalini herhangi bir tuşa basarak devre dışı bırakabilirsiniz.

Dakika sayacı fonksiyonu

Dakika sayacının çalıştırılmasında ayarlanan bir zamandan itibaren sürenin geriye doğru işlemesi söz konusudur. Bu fonksiyon fırının yakılması veya söndürülmesini kontrol etmez sadece süre dolduğunda sesli bir sinyal verir.

- ▶ Mode veya Set tuşuna bir kez basınız; göstergede su görünür:

0:00

- Zil simgesi yanıp söner ve bu durumda + ve - tuşlarını kullanarak alarm süresini ayarlamak mümkündür. Bu fonksiyon aktif iken, zil simgesi yanık kalır ve gösterge kalan süreyi gösterir (geri sayım).

- Süre sonunda herhangi bir tuşa basmak suretiyle durdurulabilecek sesli bir sinyal verilir.

Verilerin düzeltilmesi/silinmesi

- ▶ Ayarlanan veriler + ve - tuşlarına basmak suretiyle herhangi bir anda değiştirilebilir.
 - Piştirme süresi silindiğinde otomatikman çalışma süresi sonu da silinmiş olur, tersine bu sürenin silinmiş olması da piştirme süresini otomatikman siler.
 - Programlanmış çalışma durumunda fırın kendisi tarafından önerilmiş (ayarlanmış) olan piştirme başlama sürelerinden önceki piştirme sonu sürelerini kabul etmez.

Not: Fırın kapandıktan hemen sonra ve fırının içinde uzun bir süreyle, ayarlanan piştirme sıcaklığına yakın bir sıcaklık olacaktır; dolayısıyla yemeklerin fazla pişmesini yada yanmasını önlemek için piştikten sonra fırından çıkarılmaları uygun olacaktır.

İlk çalıştırma

- ▶ Fırınınızı ilk defa çalıştırırken en az 40 dakika maksimum sıcaklığa ayarlanmış ve kapağı kapalı şekilde çalıştırırken içinde bulunduğu odayı havalandırın.
 - Bu işlem esnasında çıkacak koku, fırının üretim ile montaj aşamaları arasındaki süreçte fırını koruma amacıyla kullanılan maddelerin buharlaşması nedeniyle ortaya çıkan kokudur.
 - Fırın 40 dakika sonra otomatik olarak durur ve fırın soğuduktan sonra kullanıma hazır olur.

Öneriler







- ▶ Pişireceğiniz yemeği fırın soğukken değil, seçmiş olduğunuz sıcaklığa eriştikten sonra fırına koymak daha iyi sonuç verecektir, böylece yemekleriniz daha lezzetli olacaktır.
- ▶ Piştirme sırasında, kapları ve tencereleri asla doğrudan fırın tabanına koymayınız
- ✓ bunlar fırındaki 5 kattan birinde bulunan ızgaraların veya tepsilerin üzerine yerleştirilmelidir
 - bu talimata riayet edilmemesi halinde, fırının iç emayesi zarar görebilir.
- ▶ Fırın panellerini, özellikle de iç piştirme bölmesinin panellerini, asla alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- ▶ Gerekli onarımlar, kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Bu gibi durumlarda en yakın yardım merkezimizi arayınız ve sadece orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz.

▷ FRANKE marka fırınıınızda kolay temizlenen özel emaye kullanılmıştır, bununla birlikte fırını sıkça temizleyerek kalan yemek artıklarının tekrar pişirilmesini önlemek oldukça yararlıdır.

▷ Otomatik temizlemeli paneller (eğer fırında mevcutsa) su ve süngerle temizlenmelidir (temizlik talimatlarına bakınız).

Not: Fırını yakmadan önce zamanlayıcı saatinin kullanımına ilişkin talimatları okuyunuz (bkz. 79).

PIŞIRME TABLOSU


Seçim düğmesinin ayarlanması	Yemek tipleri	Ağırlık (Kg)	Kat pozisyonu	Ön ısıtma süresi (dak.)	Termostat düğmesinin ayarlanması	Pişirme süresi (dak.)
	Domuz Rostu	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omletler	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Tepsidede Balık	1	3	9,5	180 °C	15
	Tava Ekmeği	1	2-4 arası	9,5	175 °C	25-30
	Börekler	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Tatlı Su Balığı	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Mısır Unu Tatlısı	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Tereyağlı Kekler	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Domuz Filota	1	3	9	180 °C	60-70
	Fırında Tavşan	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Pizza	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Fırında İstakoz	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Tepsidede Balık	2	2 veya 4	7,5	150 °C	25-30
	Tava Ekmeği	2	2 veya 4	9	180 °C	25-30
	Meyveli Kekler	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tuzlu Tartlar	2	3 veya 5	9	180 °C	40-45
	Tavuk göğsü	1	2 veya 3	Ön-ısıtma süresini hızlandırmak için Fan Yardımıyla Pişirme fonksiyonunu kullanınız.	170 °C	20
	İnce Dilimlenmiş Dana Eti	1	2		180 °C	20
	Rostu-Biftek	1	3		170 °C	60
	Ton Balığı Dilimleri	1	2		160 °C	20
	Kılıçbalığı Fileto	1	3		160 °C	20
	Jumbo Karides	1	2		180 °C	30
	Beze	0,8	2		90 °C	120
	Tereyağlı bisküvi	1	2		160 °C	30
	Kabarık Kekler	0,8	2 veya 3		170 °C	40
	Bademli Kekler	1			160 °C	35
	Domuz Budu	0,5	3	Ön-ısıtma süresini hızlandırmak için Fan Yardımıyla Pişirme fonksiyonunu kullanınız.	Maks	25-30
	Unlu Patates Kızartma	0,5	3		Maks	25-30
	Kılıçbalığı	0,5	5		200 °C	12-15
	Midye Dolma	1	4		Maks	10-12
	Midye	1	4		200 °C	10-12
	Fırında Patates	0,5	4		200 °C	18-20
	Kaneloni (Uzun boru makarna)	1	3		Maks	25-30
	Tavuk Kanat	1	4 veya 5	7	Maks	25-30
	Pirzola	0,8	3	7	Maks	25-30
	Midye	0,5	3 veya 4	7	Maks	14-16
	Fırında Patates	1	3	7	Maks	25-30
	Tatlı Su Balığı	1	3 veya 4	7	Maks	25-30
	Izgara Domates	0,5	2 veya 3	7	Maks	25-30
	Yılan Balığı Şiş	0,5	3	7	Maks	25-30
	Hindi Şiş	0,5	4	7	Maks	25-30
	Tavuk But	1	4 veya 5	9,5	Maks	25-30
	Domuz Pirzola	0,5	4	14	Maks	40-45
	Gine Tavuğu (parça)	1,2	4	14	Maks	30-35
	Çipura Balığı	0,3	3	8	Maks	20-25
	Tavuk (parça)	1,5	3	14	Maks	35-40
	Bıldırcınlar	0,8	4	14	Maks	30-35
	Sosis-salamlar	1	4	14	Maks	20-25
	Sebzeler	1	4 veya 5	14	Maks	10-15

NOT: Tabloda verilmiş olan örnekler, profesyonel aşçılardan oluşan bir takım tarafından yapılan pişirme testlerinin sonucudur. Her halükarda, bunlar örnek olarak verilmiştir ve kişisel zevklerinize göre değiştirilebilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

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

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

- ▶ Çalışma modu seçim düğmesini “Normal Klasik Pişirme” konumuna getirin .
- ▶ Sıcaklık seçim düğmesini/kadranını 70°C olarak ayarlayın.
- ▶ Fırın tepsisine 0,6 litre su koyun ve en alttaki kısma yerleştirin.
 - Yaklaşık yirmi dakika sonra, emaye üzerindeki yemek kalıntıları yumuşar ve nemli bir bezle silinmesini kolaylaştırır.

Önemli

Fırının bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalteri vasıtasıyla ana hat elektriğini kesiniz. Tepsi kılavuzları varken ya da yokken ürünü çalıştırmak güvenlidir.

- Özel temizlik ürünleri ve su kullanılarak temizlenmeleri ve iyi bir şekilde kurutulmaları halinde, paslanmaz çelik ve emaye aksamlar daima ilk günkü gibi yeni kalacaktır.
- Çizilmeleri ve zımparalamayı önlemek için kesinlikle tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın. **Buharlı temizleme cihazlarını ve direk su jetlerini kullanmayınız.**
- Fırın tabanında ortaya çıkabilecek muhtelif lekeler (soslar, şekerler, yumurta lekeleri ve yağlar) daima yemeklerin taşmasından yada sıçramasından kaynaklanan lekelerdir.
 - Yemek sıçramaları, pişirme esnasında gerçekleşir ve çok yüksek sıcaklıklarda pişirme işleminden kaynaklanabilir, taşmalar ise gereğinden küçük kaplardan yada pişirme esnasında yemeğin hacminin ne kadar artabileceğinin yanlış hesaplanmasından kaynaklanır.
 - Bu iki sorun, yüksek kenarlı kaplar veya fırın ekipman kitinde bulunan tepsi kullanılarak çözülebilir.
- Fırının taban kısmının temizlenmesi ile ilgili olarak, buradaki olası lekeleri fırın henüz ılıkken temizlemenizi öneririz; temizlik işi ne kadar ertelenirse, lekelerin çıkarılması o kadar zorlaşır.

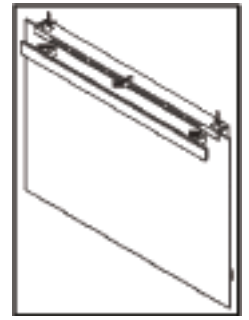
Fırın kapağının temizlenmesi

- ▶ Fırın kapağı, gerek iç gerekse dış tarafından tamamen soğukken ve sıcak su kullanarak temizlenmeli, çizici özellikte bezler kullanılmaktan kaçınılmalıdır. Cam kısımları birlikte verilen deterjanlarla temizleyiniz.
- ▶ Emayeli kısımlar ve fırının iç bölümleri için sıcak su ve çizmeyen deterjanlar kullanınız.

Sadece CR 66 ve CS 66 modelleri

Daha detaylı bir temizlik için, estetik plastik şablonu fırın kapağından çıkartmak mümkündür.

- ▶ Kapak açıkken, şekilde gösterildiği gibi yanlardan bastırıp şablonu çıkartın.
- ▶ Şablonu fırın kapağına tekrar takmak için, ortalı bir şekilde yerine kaymasını sağlamak ve yan montaj yerlerine oturuncaya kadar hafifçe bastırmak yeterlidir.



Fırın kapağı iç camlarının sökülmesi

(sadece CR, CS, SM, SG modelleri) (Şek. 2)

İç camların etrafıca temizlenmesini sağlamak için fırın kapağı camı aşağıdaki talimatlar takip edilerek çıkarılabilir:

- ▶ Kapak tamamen açık halde iken kapağın alt ucundaki iki siyah kilidi (üzerinde “CLEAN/TEMİZ” yazısı olan) fırının gövdesinde bulunan yuvalara girecek şekilde 180° döndürünüz.

Not: Döndürme işleminin tam olarak yapıldığından emin olunuz (bu konumda kilit hafif bir tık sesi çıkaracaktır).

- ▶ İç camları dikkatlice çıkarınız: bu iki kilit kapağın kapanmasını önleyecektir (kilitlerin tamamen döndürülmemesi halinde, camın çıkarılması kapağın aniden kapanmasına neden olabilir).
- ▶ Temizlik işlemlerini tamamladıktan sonra, iç camları geri takınız (camların montaj için doğru yüzünde okunaklı şekilde yazılmış “TEMPERED GLASS/TAVLANMIŞ CAM” yazısı bulunmaktadır) ve iki sabitleme kilidini tekrar eski konumlarına çeviriniz.



Kilitlerden birinin veya her ikisinin iç camları kısmen veya tamamen serbest bırakılmış olması halinde asla kapağı kapatmaya çalışmayınız. Temizlik işlemi sona erdiğinde, kapağı kapatmadan önce her iki kilidi de tekrar çevirmeyi unutmayınız.

Fırın kapağı iç camının sökülmesi (sadece CM modelleri) (Şek. 3)

İç camların etraflıca temizlenmesini sağlamak için fırın kapağı camı aşağıdaki talimatlar takip edilerek çıkarılabilir:

- Kapak tamamen açık halde iken, kapağın alt ucundaki iki siyah kilidi 180° döndürünüz (şek. 3a ve 3b).

Not: Döndürme işleminin tam olarak yapıldığından emin olunuz (bu konumda kilit hafif bir tık sesi çıkaracaktır).

- İç camı dikkatlice çıkarınız (şek. 3c); bu iki kilit kapağın kapanmasını önleyecektir (kilitlerin tamamen döndürülmemesi halinde, camın çıkarılması kapağın aniden kapanmasına neden olabilir);
- Ortadaki camı da çıkarmak için, iki yan contayı söküp (şek. 3d) camı çıkarınız (şek. 3e);
- Temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, önce orta camı geri takınız (şek. 3f) (camın montaj için doğru yüzünde okunaklı şekilde yazılmış "TEMPERED GLASS/TAVLANMIŞ CAM" yazısı bulunmaktadır); camı kapağın üst kısmında yer alan uygun yivlere dikkatlice geçiriniz ve yivin sonuna değinceye kadar itiniz;
- Her iki contayı da geri takınız (şek. 3g); kapağın üst profiline değme durumuna özellikle dikkat ediniz.
- Son olarak, iç camı da geri takınız (şek. 3h) ve iki cam sabitleme kilidini yeniden eski kapama konumlarına getiriniz.



Kilitlerden birinin veya her ikisinin iç camı kısmen veya tamamen serbest bırakılmış olması halinde asla kapağı kapatmaya çalışmayınız. Temizlik işlemi sona erdiğinde, kapağı kapatmadan önce her iki kilidi de tekrar çevirmeyi unutmayınız.

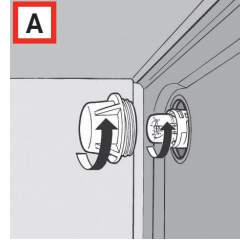
Fırın kapağının sökülmesi (Şek. 4)

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için, menteşelerine aşağıdaki şekilde müdahale ederek fırın kapağı sökülebilir:

- Menteşeler (A) iki hareketli köprü bağlantısına (B) sahiptir. Köprü (B) yukarı doğru kaldırıldığında menteşe yuvasından çıkar.
- Bu işlem yapıldıktan sonra, kapak yukarı doğru kaldırılmalı ve dışarıya doğru çekilmelidir; bu işlemleri yaparken kapağın menteşelere yakın olan kısımlarından tutunuz.
- Kapağı tekrar takmak için önce menteşeleri yuvalarına geçiriniz.
- Son olarak kapağı kapamadan önce, menteşeleri tutan iki hareketli köprüyü (B) döndürmeyi unutmayınız.

Bu kılavuzun sonundaki resimlere bakınız.

Fırın lambasının değiştirilmesi



FRANKE fırınları bölmenin arka kısmındaki sol üst kısımda bulunan bir dairesel bir lamba ile donatılmıştır. Fırın lambasını değiştirmek için aşağıdakileri takip edin:

- Fırını elektrik sistemine bağlamak için kullanılan omnipolar anahtarı kullanarak veya erişilebiliyorsa fişini çekerek ürünün gücünü kesin.
- Cam kapağının (A) vidalarını sökün.
- Lambayı sökün ve aşağıdaki özelliklere sahip, yüksek sıcaklıklara (300 °C) dayanıklı bir lamba ile değiştirin:
 - Gerilim: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Güç: 15 W
 - Bağlantı: (E14) küçük.

_/F modelleri için

- Güç: 25 W
- Bağlantı: G9
- Cam kapağı (A) yerine yerleştirin ve güç kaynağını tekrar takın.

TEKNİK VERİLER

Besleme gerilimi ve frekansõ:	220-240 V, 50/60 Hz
Toplam güç ve sigorta:	2300 W ~ 16 A
Güç ve ısıtma elemanları:	
Üst	1000 W
Alt	1250 W
Izgara	2250 W
Fan motoru	30 W
Teğetsel fan	15 W
Fırın lambası	1 x 15 W
Fırın lambası	1 x 25 W _/F modelleri için

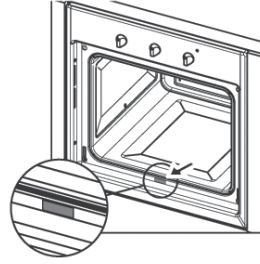
YARDIM

Olası çalışma sorunları ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardım Merkezi ile temasa geçiniz.

Yetkili olmayan servislere asla başvurmayınız.

Aşağıdaki hususları belirtiniz:

- sorunun tipi;
- cihazın modeli (Art.);
- seri numarası (S.N.).



Bu bilgileri ocakla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.

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 kızıkları çıkarın (2009/60350-50304/EN standartları uyarınca).

TEST EDİLEN PIŞIRME

EN / IEC 60350 standardına uygun

Bu tablolar, çeşitli aygıtların denetim ve testlerini kolaylaştırmak amacıyla kontrol makamları için oluşturulmuştur.

Pişirme tablosu nasıl okunur

Tabloda, bir veya birden fazla rafta aynı anda pişirilen belli bir yemek için kullanılması ideal olan fonksiyon gösterilmiştir.

Pişirme süreleri, ön ısıtma (gerekliyse) hariç yemeğin fırına koyulmasıyla ilgilidir.

Sıcaklıklar ve pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir ve yemeğin kalitesine ve aksesuar türüne bağlıdır.

İlk başta önerilen değerleri kullanmayın; pişirme sonucu beklediğiniz gibi olmazsa süreyi artırın veya azaltın. Temin edilen koyu renk metalden aksesuarların, kek kalıplarının ve tepsilerin kullanılmasını tavsiye ederiz. Farklı raflara koyulması gereken temin edilen eşyaları gösteren seçim tablosuna göre hareket edin.

Gösterilen seviyeler, raflarda sürgülü kılavuz (lütfen çıkarın) olmaması durumundadır.

Farklı yemekleri aynı anda pişirme

Önerilen havalandırılmalı fonksiyonları kullanarak farklı raflarda aynı anda yemek pişirmek mümkündür. Tek bir rafta yemek pişirirken statik fonksiyonu da kullanabilirsiniz.

Tarif	Fonksiyon	Ön Isıtma	Seviye (alttan)	Sıcaklık (°C)	Süre (Dak.)	Aksesuarlar ve Not
Hamur işi bisküviler	KLASİK	EVET	4	160	18-25	Sev. 4: düz damlama tepsi
	FAN DESTEKLİ	EVET	3-4	160	20-27	Sev. 4: düz damlama tepsi Sev. 3: derin damlama tepsi
Küçük tatlılar	KLASİK	EVET	3	160	20-30	Sev. 3: düz damlama tepsi
	FAN DESTEKLİ	EVET	3	160	20-30	Sev. 4: düz damlama tepsi
	FAN DESTEKLİ	EVET	3-4	160	20-30	Sev. 4: düz damlama tepsi Sev. 3: derin damlama tepsi
Yağsız pandispanya	KLASİK	EVET	2	160	43-48	Sev. 2: ızgara teli üzerinde kek kalıbı
	FAN DESTEKLİ	EVET	2	170	28-32	Sev. 2: ızgara teli üzerinde kek kalıbı
Elmalı turta	KLASİK	EVET	1	180	60-70	Sev. 1: ızgara teli üzerinde kek kalıbı
	FAN DESTEKLİ	EVET	1	180	50-60	Sev. 1: ızgara teli üzerinde kek kalıbı
İkili elmalı turta	FAN DESTEKLİ	EVET	1-3	180	80-90	Sev. 1: 2 ızgara teli üzerinde kek kalıpları Sev. 1: kek kalıpları Sev. 3: kek kalıpları
Kabarık kekler	KLASİK	EVET	2	165	25-30	Sev. 2: cake tin on rack
	FAN DESTEKLİ	EVET	2	165	28-35	Sev. 2: cake tin on rack
Izgarada pişirme	Yemeği doğrudan ızgara üzerinde pişirecekseniz, alt rafa damlama tavası yerleştirin. Bu şekilde pişirme kalıntılarını toplar ve fırını temiz tutabilirsiniz. Izgara yaparken, çıkarmayı kolaylaştırmak için rafın ön köşesinde 3-4 cm'lik bir alan bırakmanız önerilir.					
Tost * (5 dak. ön ısıtma)	IZGARA	EVET	4	200	3-5	Sev. 4: Izgara
Burgerler ** (ön ısıtmasız)	IZGARA	HAYIR	4	200	35	Sev. 4: Izgara Sev. 3: Tepsi

* pişirme esnasında fırının kapağını kapalı tutun.

** 18 dak. dolunca çevirin.

目录


关于本手册	89
设计用途	89
安全信息	89
正确的安装和更换	89
合理使用	89
维修	90
报废	90
节能信息	91
概述	91
安装	91
型号 CM	92
型号 CR、CS、SG、SM 、SG	92
电气连接	92
操作	92
烹饪程序	93
机械烹饪程序设定器	94
模拟烹饪程序设定器	94
首次开启	96
建议	96
烹饪表	96
清洁和维护	97
技术数据	99
客户支持	99
废弃处置	99
经过测试的菜品	100

关于本手册

本用户手册适用于设备的多个型号。因此您使用的特定型号上可能不具备其中描述的一些特性和功能。

手册最后附有各小节描述的说明图和数据。FRANKE 保留在不另行通知的情况下更改产品的权利。本手册发行时所有信息均准确无误。

- ▶ 在使用设备前请仔细阅读用户手册。
- ▶ 请保留本用户手册。
- ▶ 仅根据设计用途使用本使用手册中描述的设备。

标志	含义
	警告标志。警告有受伤的风险。
▷	避免受伤或损坏的安全操作和警告通知。
▶	操作步骤。指定要完成的操作。
■	结果。一个或多个操作步骤的结果。
✓	执行后续操作前必须完成的准备工作。

设计用途

本烤箱专为非专业性的家庭使用而研发。

本烤箱可以在家中为您提供专业烹饪性能。这是一款多用途设备，内置多种烹饪方法选项，安全而简单。

安全信息


- ▷ 在使用本烤箱前请仔细阅读用户手册和安全信息。
- ▷ 请保留本手册，以供将来参考之用。

对于由于不正确的安装和不正确的、不当或不合理地使用设备可能造成的损害，制造商不承担责任。

只有根据现行法规将烤箱连接到接地系统，才能保证其电气安全。

为确保本电气设备安全高效地运行：

- ▷ 只能联系经授权的服务中心。
- ▷ 禁止对设备的任何功能做出改动。

 患有生理、感知或心理障碍以及知识经验不足的人员（包括儿童）不适合使用此设备，除非有人负责他们的安全并监督和指导设备使用。儿童应在监管下使用设备，以免不当使用。

本设备不是玩具。

- ▷ 儿童应远离设备和包装材料。

- ▷ 请勿将孩子独自留在无人看管的设备旁。
- ▷ 请勿允许孩子玩耍本设备。
- ▷ 请勿允许孩子在使用本设备期间和在使用后立即触摸本设备或其控件。

正确的安装和更换

如果烤箱要长期地连接电源：

- ▷ 确保设备由客户服务、电工或经过培训且具有相应知识/教育背景的人员安装。
- ▷ 确保安装设备后可通过某种方式断开电源，保留触头开距，以确保在三级过压条件下能够完全断开。
- ▷ 确保设备直接连接到电源插座。
 - 确保没有使用连接适配器、多功能插座和扩展电缆连接设备。
- ▷ 确保设备不暴露在大气环境中（雨水、太阳）。

合理使用

- ▷ 仅使用设备准备和烹饪食物。
- ▷ 将容器放进烤箱或从中取出时，使用烤箱手套。

- ▷ 在使用本设备时，遵守配合烤箱使用的烹饪设备的使用手册。
- ▷ 不要将其他电器的电源线放置在烤箱的高温零件上。
- ▷ 不要使用烤箱内膛储存任何物体。
- ▷ 不要在靠近烤箱的地方使用易燃液体。
- ▷ 仅使用针对此烤箱推荐的温度探测器。

堵塞通风将有烤箱过热和故障的风险！

- ▷ 不得用铝箔盖住烤箱内壁，特别是内膛的下部。
- ▷ 不要阻挡风扇的通风或烤箱门上方的冷却口。
- ▷ 不得将设备安装在装饰门后方，以免过热。

烤箱中的搪瓷会由于错误地使用锅或容器而造成损伤！

- ▷ 烹饪过程中，不得将锅或容器直接放在烤箱内膛底面上。
- ▷ 烤箱内膛共有五层搁架，可放置烤架或搪瓷盘，锅和容器只能放在这些烤架或陶瓷盘上。



烫伤风险！

- ▷ 设备在使用过程中会变热。应注意避免触摸烤箱内部加热元件。

警告：可接触部件在使用过程中会变热。幼儿应远离。



烫伤风险！

门把手的末端可能因为排放出的热气变得很热。

- ▷ 在打开或关闭烤箱门时，总是握住门把手的中间位置。
- ▷ 总是确保控制旋钮在未使用烤箱时处于关闭位置。



有由于设备损坏发生电击的风险！

- ▷ 不要打开损坏的设备。
- ▷ 关掉保险丝盒中的保险丝。
- ▷ 联系客户服务。



电击风险！

- ▷ 不要用潮湿的身体部位触碰设备。
- ▷ 不要在赤脚时使用本设备。
- ▷ 不要用拖拉设备或电源线的方式从插座上拔下插头。

警告：确保更换烤箱灯前关闭设备，以免触电。

维护和清洁

在维护或清洁前：

- ▷ 断开设备的电源，例如，关掉保险丝盒中的保险丝。

烤箱采用一种便于保持清洁的特殊搪瓷材料。但是，FRANKE 建议经常清洁烤箱，以免烤箱内存有污垢和之前的烹饪残渣。

- ▷ 不要使用粗糙的摩擦清洁器或坚硬的金属刮刀清洁烤箱门玻璃/灶具铰链盖玻璃（如适用），因为这些清洁工具会刮伤表面，导致玻璃破碎。
- ▷ 不要使用蒸汽清洁器或直接喷水。



有由于进入液体发生电击的风险！

本设备包含电子组件。

- ▷ 确保没有液体进入设备内部。
- ▷ 不要使用高压蒸汽清洗设备。
- ▷ 不要使用湿布清洁操作元件。

维修

- ▷ 除了具备资质的人员之外，不允许其他任何人安装或修理设备。
- ▷ 出现以下情形时，联系制造商授权的服务中心或有资质的人员：
 - 拆除包装后，如果怀疑设备的完整性，立即联系
 - 安装过程中（根据制造商的说明）
 - 对设备是否正常工作有疑问时
 - 出现故障或操作不良时
 - 如果与设备的电源插头不相符，更换电源插座时
 - 如果电源线损坏，必须由制造商、其服务提供商或具备同等资质的人员更换，以免发生危险。

报废

- ▷ 如果不再使用烤箱，致电服务中心或有资质的人，以将设备从电源断开。

节能信息

模式顶部风扇辅助烹饪比其他可用的烹饪功能能耗低。

- ▷ 避免频繁地打开门。
- ▷ 尽可能快速地预热。

- ▷ 只在需要预热时才预热烤箱。
- ▷ 如果一个奶油烤菜的食谱使用余热超过 30 分钟，提前 5-10 分钟关闭烤箱。

概述

A. 程序选择器旋钮

用于根据所需的烹饪类型选择烤箱模式。将旋钮调至任意程序时，烤箱灯就会亮起，表示烤箱已开启。

B. 程序控制器

FRANKE 烤箱内置多种烹饪时间管理和控制系统；有关具体的详细说明，请参阅第 93 页。只需找到您的烤箱具备的控制类型即可，按照说明正确使用功能。

C. 恒温器指示灯

用 **C** 符号表示，提示烤箱加热元件已开启。烤箱达到设定温度时，指示灯熄灭；烤箱重新开始加热时，指示灯再亮起。放入食物前，应检查是否已达到设定温度。

D. 温度控制旋钮（恒温器）

用于根据食物选择所选温度，并在烹饪过程中保持恒温。要选择所需温度，顺时针方向旋转旋钮，将指示器调至相应数字。最高温度大约 275 ° C。

E. 烤架和滴油盘滑槽

用于准确地将烤架和滴油盘放入 5 个预定位置（从下到上为 1 到 5）；各种烹饪类型所对应的最佳位置详见烹饪表（第 97 页）。

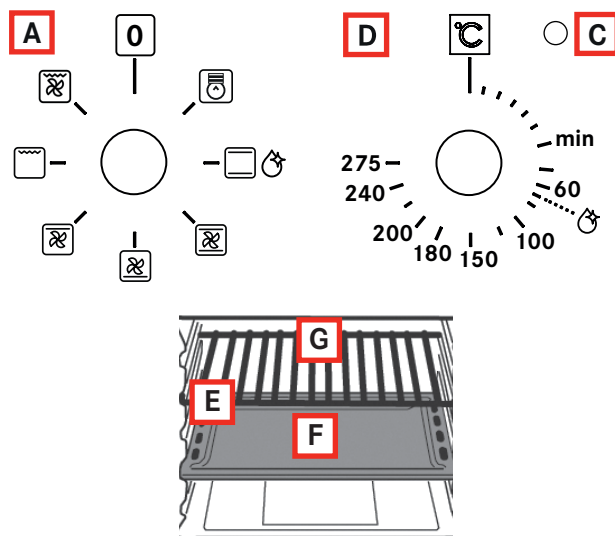
F. 滴油盘

通常用于收集烧烤食物滴落的汁液或用于直接烹饪食物；如果暂不使用滴油盘则必须从烤箱中拿出。滴油盘采用 AA 食品级搪瓷钢制成。

注意：为获得最佳烹饪效果，建议插入滴油盘时，将倾斜部分朝向烤箱内膛后壁。

G. 烤架

用于支撑平底锅、糕点模具和其他容器（烤箱附带的滴油盘除外），或者以烧烤功能和涡轮增压功能为主烹饪肉类和鱼类时使用，或者用于烤面包等。不建议让食物直接接触烤架。



安装

重要事项：必须依照现行标准和规定进行安装（图 5）。只能由经过授权的专业人员安装。

橱柜要求

- ✓ 装配定制橱柜时，必须使用耐热粘合剂（最低 100 ° C）组装组件（塑料材料和镶面木材）：
 - 材料和粘合剂搭配不当会导致变形和脱胶。
- ✓ 橱柜内必须为电气连接装置留出足够空间。

- ✓ 用于放置烤箱的橱柜必须足够坚固，以承受设备重量。
- ▷ 烤箱必须稳固地安装在凹口中。
- ▷ 在能够确保通风的前提下，可以将烤箱安装在立式橱柜中或组合柜台面下方。

型号 CM

(图 6a/6b/6c)

- ▶ 测量橱柜支撑板 (S) 宽度，通常为 16、18 或 20 mm。
 - 16 mm 支撑板：在每个固定支架 (F) 上放 2 个标有数字 16 的螺丝底座 (T)。
 - 18 mm 支撑板：在每个固定支架 (F) 上放 2 个标有数字 18 的螺丝底座 (T)。
 - 20 mm 支撑板：20 mm 支撑板不需要使用螺丝底座。
- ▶ 将支架 (F) 靠在橱柜支撑板上，并将支架底部放置在烤箱支撑面上。
- ▶ 用螺丝 (V) 固定支架 (F)。
- ▶ 将烤箱放入橱柜，将门完全打开，用 4 个螺丝 (V) 和 4 个塑料垫片 (D) 将烤箱固定到支架 (F) 上。

型号 CR、CS、SG、SM、SG

(图 6d)

- ▶ 先将设备放入格子中，然后使用自带的 4 个螺丝和 4 个衬套，通过侧板上预留的孔将烤箱固定到橱柜上 (图 6d)。

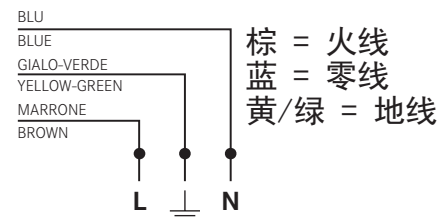
注意：(适用于所有型号) 如果要将烤箱放在灶台下方，先将顶部连接装置 (R) 转动到右边或左边，以确保烤箱能够正常放入 (图 6e)。

电气连接

FRANKE 烤箱附随提供一根三芯电源线，电源线带有自由端头。如果烤箱永久连接电源，则需要安装断电装置，触头开距至少 3 mm，以确保在第三类超电压情况下能够完全断开电源。

确保：

- ✓ 插头和插座适用于 16 A 电流。
- ✓ 插头和插座容易接触和放置，以免插拔插头时接触带电部件。
- ✓ 插头容易插入。
- ✓ 烤箱安装在橱柜中时不靠着插头。
- ✓ 两台设备的端子不能连接至同一插头。
- ✓ 更换电缆时使用 H05VV-F 型 A 3 x 1.5 mm² 电缆。
- ✓ 确保观察自由端头的电极。



注意：

确保家庭电气系统 (电压、最大功率和电流) 与 FRANKE 烤箱兼容。

电源频率在设备启动时即已建立。当定时器接通 60 Hz 电源时，符号 P 将在启动时闪烁。

操作

这款烤箱集合了“静态”自然对流烤箱和现代化“风扇”烤箱的优点。该款设备非常全能，内置 6 种不同的烹饪方法选项，安全简单。使用控制面板上的旋钮 (A) 和 (D) 可选择所需程序和温度。为发挥 FRANKE 烤箱最佳功效，请参阅第 97 页烹饪表。

散热风扇

为了降低箱门、控制面板和侧面的温度，FRANKE 烤箱配备了散热风扇，在烤箱变热时自动开始运转。风扇启动后，气流将从烤箱正面前侧面板与烤箱门之间的位置吹出；为

了确保烤箱排出的空气不会对厨房环境造成干扰，并确保将噪音控制到最低水平，设计时已特别注意。

为保护厨房用具，风扇会在烹饪结束后继续运转，直到烤箱充分冷却。



烤箱灯

此符号表示仅打开烤箱灯，不启动任何类型的加热。此选项适合关闭烤箱后清洁烤箱时使用，以观察烤箱内膛。

烹饪程序



自然传统烹饪

热源位于上部（顶部加热元件）和下部（底部加热元件）。这属于传统烹饪功能，可使用单层搁架均匀烹饪。

可将恒温器旋钮 (D) 调至 50 °C 到最高 260 °C 之间，仅当使用 _/F 型号时最高可调至 275 °C。



风扇辅助烹饪

此程序将启动上部（顶部）加热元件、下部（底部）加热元件和烤箱内风扇。使用持续均衡的热量均匀地烹饪和烤制食物。可同时烹饪多道菜品，最多可使用 2 层搁架。

可将恒温器旋钮 (D) 调至 50 °C 到最高 260 °C 之间，仅当使用 _/F 型号时最高可调至 275 °C。



底部风扇辅助烹饪

此程序将启动下部（底部）加热元件和风扇。通常情况下，非常适合烹饪鱼类、冷冻食品和预制食品。使用此功能制作法式糕点非常高效。

可将恒温器旋钮 (D) 调至 50 °C 到最高 260 °C 之间，仅当使用 _/F 型号时最高可调至 275 °C。



顶部风扇辅助烹饪

此程序将启动上部（顶部）加热元件和风扇。低功率加风扇可实现小火均匀烹饪。非常适合制作干式油酥糕点和特定类型的焗意大利面。

可将恒温器旋钮 (D) 调至 50 °C 到最高 260 °C 之间，仅当使用 _/F 型号时最高可调至 275 °C。



烧烤

此程序将启动烤箱顶部的烧烤加热元件。此功能利用红外线迅速烹饪食物表面，能够让肉里面保持鲜嫩口感；烧烤功能也可用于快速烤面包，每次最多 9 片。使用 FRANKE 烤箱烧烤食物时，必须将烤箱门关严。
注意：烧烤加热元件使用时温度很高；处理要烤制的食物时请注意，以防误触。FRANKE 对烤箱开口进行设计时已考虑到任何情况，以最大限度地保护手部。

恒温器旋钮 (D) 通常应调至最高温度 220 °C，但是也可调至较低的温度，这时烧烤速度将变慢。



涡轮烧烤烹饪

此程序将启动烤箱顶部的烧烤加热元件和风扇。此功能集合了单向热辐射和烤箱内强制空气循环。这能够避免食物表面燃烧，并增加透热厚度。使用涡轮烧烤烹饪荤素烤串、香肠、排骨和羊排、烤鸡、鼠尾草风味烤鹌鹑、里脊肉等，效果最佳。

恒温器旋钮 (D) 通常应调至最高温度 220 °C，但是也可调至较低的温度，这时烧烤速度将变慢。

机械烹饪程序设定器


(图1d)

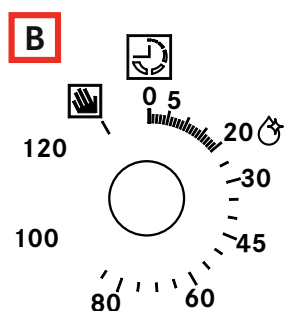
烹饪结束定时器旋钮

烹饪结束定时器很实用，到达设定时间后可自动关闭烤箱，时间间隔可设置为 1 到 120 分钟。

- ✓ 如需使用烹饪结束定时器，必须将前侧面板上的旋钮 (B) 沿顺时针方向旋转近一整圈给振铃器上发条，然后将旋钮向回转，将旋钮上的固定指针与分钟数对齐，从而设置所需的烹饪时间。
 - 到达设定时间后，振铃器将响起，烤箱将自动关闭。

注意：烤箱关闭后很长时间内，仍将保持在设定的烹饪温度上下，因此为了避免过度烹饪或烧坏食物，建议将食物从烤箱中拿出。

注意：如需在手动模式下使用烤箱，即不使用烹饪结束定时器，请将旋钮指针与前侧面板上的固定符号  对齐。烤箱关闭时，可以将结束烹饪程序控制器用作普通定时器。



模拟烹饪程序设定器

(图1a)

烹饪结束时钟

此时钟已经设置为在手动模式下使用烤箱，因此不调整此时钟也可以烹饪。

右侧旋钮

- ▶ 按右侧旋钮可依次选择要启用的功能（定时器、烹饪结束、烹饪开始、时间设置），选中功能时相应的 LED 灯会闪烁以进行提示。
- ▶ 短按此旋钮可查看已经设定好的设置（查询），按 2 秒钟可取消设置（重置）。

左侧旋钮

- ▶ 旋转左侧旋钮可为启动的功能（相应的 LED 会闪烁）设置时钟指针。




LED 灯

- ✓ 闪烁：已准备好进行设置，或者提示功能结束（同时振铃器将响起）。
- ✓ 长亮：功能正在运行。

定时器





- ▶ 如需设置定时器，按一次右侧旋钮（相应的 LED 灯开始闪烁）；然后旋转左侧旋钮来移动时针，以设置定时器持续时间。
- ▶ 再按一次右侧旋钮确认设置；相应的 LED 灯将从闪烁变成长亮。
 - 这时时针将回到初始位置，只是当前时间：当达到设定时间时，振铃器将响起。按下右侧旋钮可关闭铃声。
 - 定时器不能控制烤箱加热。

烹饪结束

- ▶ 如需设置烹饪结束时间，按两次右侧旋钮（ 符号相对应的 LED 灯开始闪烁）；然后旋转左侧旋钮来移动时针，以设置烹饪结束时间。
 - LED 灯随后将闪烁 10 秒（这期间仍可调整设置），然后系统将获取设置，LED 灯开始长亮。
 - LED 灯闪烁时按两次右侧旋钮可获得相同效果。烹饪结束时，烤箱加热将关闭，振铃器将响起并持续 1 分钟；按下右侧旋钮可关闭铃声。

注意：烤箱在烹饪结束后几分钟内，仍将保持在之前设定的烹饪温度上下；因此为了避免过度烹饪，建议将食物从烤箱中拿出。

烹饪结束 和延迟开始

- ▶ 只能在烹饪结束时间设置完成后，才能开始设置烹饪延迟开始时间；结束时间设置完成后，按下右侧旋钮确认 STOP（停止）选项，与此同时  符号的 LED 灯开始闪烁。
- ▶ 同样地，旋转左侧旋钮设置烹饪开始时间（这里设置的开始时间自然要早于结束时间，因此只能将时针往回拨）。
- ▶ 再按一次右侧旋钮进行确认。
- ▶ 同样地，LED 灯将继续闪烁 10 秒钟，然后系统自动获取数据。
 -  和  符号的 LED 灯将长亮，如果  符号的 LED 灯在到达设定时间后仍然亮着，烤箱就会开启。
 - 烹饪结束时，振铃器将响起并持续 1 分钟；按下右侧旋钮可关闭铃声。

设置钟表时间

- ▶ 如需设置准确时间，只需按三次右侧旋钮（钟表符号的 LED 灯开始闪烁），然后旋转左侧旋钮即可。
- ▶ 准确时间设置完成后，按下右侧旋钮进行确认。

数字烹饪程序设定器

（图1b, 1c）

它能够启动下列模式的烤箱程序：

- 设定持续时间后延迟开始烹饪，
- 设定持续时间后立即开始烹饪；
- 定时器。

设置数字时钟

当设备接通电源或出现电源故障后，显示屏将闪烁：“0.00”字样。

- ▶ 同时按住 + 和 - 按钮几秒钟。当小时数和分钟数之间的点开始闪烁时，就可以使用 + 和 - 按钮调整钟表时间。

- 如果在自动程序启动后选择了时间设置模式，自动程序将被取消。

重复上述步骤可进行合理的时间调整。

声音信号频率调整

未启动烹饪程序时（这时显示屏显示时钟时间），可以更改声音信号频率。

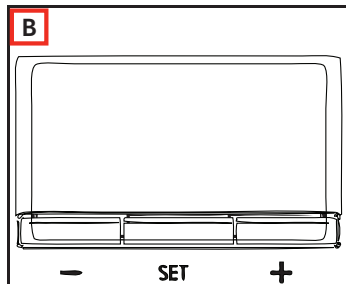
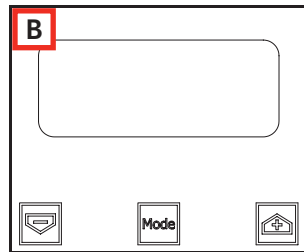
- ▶ 同时按住 + 和 - 按钮（从时间修改菜单）。
- ▶ 按下 Mode（模式）或 Set（设置）来选择用于修改声音信号频率的菜单。
- ▶ 重复按 Mode（模式）或 Set（设置）按钮可修改声音信号频率；显示屏上将出现“ton1”（声调 1）、“ton2”（声调 2）、“ton3”（声调 3）。



手动烤箱操作

设定好时间后，程序控制器将自动切换至手动模式。

设定持续时间后延迟开始烹饪

- ▶ 当显示钟表时间时，按两次 Mode（模式）或 Set（设置）按钮可设置持续时间。
- ▶ 然后再按一次可设置烹饪结束时间。




- ▶ 使用 + 和 - 按钮设置所需时间。
 - 调节持续时间或结束时间时，Auto（自动）符号将长亮。
 - 设定好程序持续时间后，将无法缩短结束时间。
 - 同样地，设定好结束时间后，将无法延长程序持续时间。
 - 系统将通过结束时间和持续时间设置，定义程序开始时间，公式如下：开始时间 = 结束时间 - 持续时间。
 - 设置持续时间和结束时间后，显示屏仍显示结束时间。
 - 当钟表时间与开始时间相符时，程序将开始：Auto（自动）符号长亮， 符号开始闪烁。
 - 烹饪开始后，显示屏将显示倒计时。如果仅选择烹饪结束时间（持续时间 = 0），则随即开始烹饪，同时显示屏显示倒计时。
 - 等待延迟开始期间以及整个烹饪期间，Auto（自动）符号将长亮。
 - 等待延迟开始期间， 符号将闪烁，烹饪开始后，此符号将长亮。
 - 烹饪结束时将发出声音信号；按任意按钮即可关闭声音信号，也可以让声音信号一直响，到事后自行停止。

需设置持续时间或停止时间的半自动程序


程序时间设置

- ▶ 如需选择程序持续时间或停止时间，按两次 Mode（模式）或 Set（设置）按钮，并使用 + 和 - 按钮设置所需时间。
 - 调节持续时间或结束时间时，相应的 Auto（自动）符号将闪烁。
 - 设定好程序持续时间后，将无法缩短结束时间。同样地，设定好结束时间后，将无法延长程序持续时间。

程序运行

- 当自动程序正在进行时（也就是说已启动烹饪功能），Auto（自动）符号将长亮，剩余烹饪时间将以倒计时的形式显示在显示屏上。 符号也将长亮。

自动程序结束

- 程序持续时间结束或到达结束时间时，相应的  符号将熄灭。
- 自动程序结束时，Auto（自动）符号将闪烁，显示屏将显示“End”（结束），间断的声音信号（按任意按钮即可关闭声音信号）将响起。

定时器功能

定时器可用于设置倒计时开始时间。此功能不能开启或关闭烤箱，只能在设定时间过去后发出声音警报。

- ▶ 按一次 Mode (模式) 或 Set (设置) 按钮；显示屏将显示：



- 铃铛符号将闪烁，这时可以使用 + 和 - 按钮设置警报响起之前的持续时间。启动此功能后，铃铛符号将长亮，显示屏将显示剩余时间（倒计时）。
- 设定的持续时间结束后，声音信号（按任意按钮即可关闭声音信号）将响起。

修改/删除数据

- ▶ 随时可以同时按 + 和 - 按钮来更改设定数据。
 - 取消烹饪持续时间将自动停止功能，反之亦然。
 - 在进行程序化操作的情况下，如果将烹饪结束时间设置在设备拟定的烹饪开始时间之前，设备将不接受此类设置。

注意：烤箱关闭后很长时间内，仍将保持在设定的烹饪温度上下，因此为了避免过度烹饪或烧坏食物，建议将食物从烤箱中拿出。

首次开启

- ▶ 首次使用烤箱时，将温度旋钮调至最高温度并让烤箱空转至少 40 分钟，将门完全打开并保持室内通风。



- 烤箱此次运转会散发出一种气味，这是由于烤箱在制造和安装过程中使用的保护物质在蒸发。
- 运行 40 分钟后，烤箱会自动停止，等待其冷却后就可以开始使用了。





建议

- ▷ 为确保烹饪成功，不得在未将烤箱加热的情况下放入菜品；先等烤箱达到设定温度。
- ▷ 烹饪时，不得将锅或容器直接放在烤箱底面上；
 - ✓ 将锅或容器放在附带的烤架或滴油盘上，并插入其中一层搁架上（共 5 层）；
 - 否则会损坏烤箱搪瓷材料。
- ▷ 不得用铝箔盖住烤箱内壁，特别是烤箱内腔下部。
- ▷ 任何修理工作都只能由经过授权的专业人员进行。联系我们最近的服务中心，并要求只能使用原装配件。
- ▷ FRANKE 烤箱采用一种便于清洁的特殊搪瓷材料，但是建议经常清洁烤箱，以免烤箱内存有污垢和之前的烹饪残渣。
- ▷ 任何自洁式面板（如有）都可以使用皂液和水清洗（参阅清洁说明）。

注意：开启烤箱前，请阅读定时器说明（参见第 94 页）。

烹饪表

选择旋钮设置	食物类型	重量 (kg)	搁架位置*	预热时间 (分钟)	恒温器旋钮设置	持续时间 (分钟)
	烤猪肉	1	3	9.5	180 °C	65-75
	煎蛋卷	1.5	2	10.5	200 °C	25-30
	鳕鱼 - 乌颊鱼 - 多宝鱼	1	3	9.5	180 °C	15
	面包卷	1	2 或 4 层	9.5	175 °C	25-30
	馅饼	1	2	10.5	200 °C	40-45
	淡水鱼	1.5	3	10.5	200 °C	35-40
	酱汁玉米糊	0.5	2	9.5	180 °C	25-30
	奶酪蛋糕	1.5	2	9.5	180 °C	25-30
	烤猪肉	1	3	9	180 °C	60-70
	烤兔	1	2	9.5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (快烤扁面包)	1.5	2	10	200 °C	25-30
	烤小龙虾	0.5	3	10	200 °C	30-40
	鳕鱼 - 乌颊鱼 - 多宝鱼	2	2 或 4 层	7.5	150 °C	25-30
	面包卷	2	2 或 4 层	9	180 °C	25-30
	果挞	1.5	2	9	175 °C	30-35
肉料和菜料馅饼	2	3 或 5 层	9	180 °C	40-45	


底部风扇辅助烹饪 	鸡胸	1	2 或 3 层	如需缩短	170 ° C	20
	小牛肉片	1	2	预热时	180 ° C	20
	烤牛肉	1	3	间, 使用	170 ° C	60
	金枪鱼排	1	2	风扇辅助	160 ° C	20
	剑鱼鱼排	1	3	烹饪功	160 ° C	20
	小龙虾	1	2	能。	180 ° C	30
	蛋白甜饼	0.8	2		90 ° C	120
	黄油饼干	1	2		160 ° C	30
	发酵蛋糕	0.8	2		170 ° C	40
	杏仁派	1	2 或 3 层		160 ° C	35
顶部风扇辅助烹饪 	奶油烤意大利饺子	0.5	3	如需缩短	最高	25-30
	土豆饺子	0.5	3	预热时	最高	25-30
	剑鱼	0.5	5	间, 使用	200 ° C	12-15
	贻贝	1	4	风扇辅助	最高	10-12
	扇贝	1	4	烹饪功	200 ° C	10-12
	烤土豆	0.5	4	能。	200 ° C	18-20
	意大利肉卷	1	3		最高	25-30
烧烤 	鸡翅	1	4 或 5 层	7	最高	25-30
	排骨	0.8	3	7	最高	25-30
	扇贝	0.5	3 或 4 层	7	最高	14-16
	烤土豆	1	3	7	最高	25-30
	淡水鱼	1	3 或 4 层	7	最高	25-30
	奶酪烤番茄	0.4	2 或 3 层	7	最高	25-30
	鳗鱼串	0.5	3	7	最高	25-30
	土耳其烤肉	0.5	4	7	最高	25-30
涡轮烧烤烹饪 	鸡腿	1	4 或 5 层	9.5	最高	25-30
	排骨	0.5	4	14	最高	40-45
	珍珠鸡 (切片)	1.2	4	14	最高	30-35
	纸包乌颊鱼	1	3	8	最高	20-25
	鸡肉 (切片)	1.5	3	14	最高	35-40
	鹌鹑	0.8	4	14	最高	30-35
	香肠	1	4	14	最高	20-25
	蔬菜	1	4 或 5 层	14	最高	10-15

注意：烹饪表中的说明是由一组专业厨师进行烹饪测试得出的结果。这些说明仅作为指导，可以根据个人喜好进行更改。

清洁和维护

可以使用传统方法（使用清洁剂、烤箱喷雾器）清洁烤箱，但是这种方法仅适用于烤箱非常脏、污垢特别顽固的情况。

对烤箱进行常规清理时（每次用后），推荐下列步骤：

- ▶ 将操作模式选择旋钮旋转到“自然传统烹饪”位置 
- ▶ 将温度选择旋钮/转盘调至 70° C。
- ▶ 在烤盘内倒入 0.6 升水，并将烤盘插入最低层导轨。
 - 大约三十分钟后，搪瓷材料上的食物残渣将被软化，使用湿布即可擦除。

重要事项

检修烤箱前，切记拔掉插座或使用主电气系统开关断开电源。无论是否有托盘滑轨，设备均可安全操作。

- 如果定期用水或特殊洗涤剂清洁，烤箱的不锈钢和搪瓷部件将光洁如新。清洁后注意要彻底干燥。
- 不得使用百洁布、钢丝绒、盐酸或其他其他可能会划伤或损伤表面的产品。不要使用蒸汽清洁器或直接喷水。
- 烤箱底部留下的斑点通常是各种烹饪产品（酱汁、糖、蛋白和油脂）洒漏和喷溅留下的。
 - 喷溅是由于烹饪过程中温度过高产生的，撒漏则是因为使用的烹饪盘太小，或因为错误地估计食物在烹饪过程中体积的膨大。
 - 使用高沿烹饪锅或烤箱附带的滴油盘可以解决这两个问题。
- 如需清洁烤箱下部，建议趁烤箱仍有余温时清理所有污垢；刚刚留下的污垢容易清理。

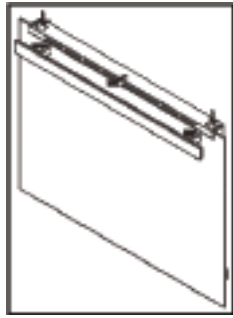
清洁烤箱门

- ▶ 烤箱门必须等烤箱凉透后用热水清洁（内部和外部）。不要使用砂布。使用特殊洗涤剂清洁玻璃。
- ▶ 使用热水和非研磨性洗涤剂清洁搪瓷表面，就和清洁烤箱内部一样。

仅适用于 CR 66 和 CS 66 型号

烤箱门上的装饰性塑料板可以拆除，以进行更加彻底的清洁。

- ▶ 将门打开，按住侧面，拆除面板，如图所示。
- ▶ 要将面板重新装入烤箱门，只需将面板滑到位并轻轻按压，与侧面紧固件啮合即可。



拆除烤箱门内侧玻璃（仅适用于 CR、CS、SM 和 SG）
(图 2)

烤箱门上的玻璃可以拆除，以彻底清洁内侧玻璃，步骤如下：

- ▶ 将门完全打开，将门底部两个黑色挡块（上面有“CLEAN”（清洁）字样）旋转 180°，以便将其卡入烤箱构造中的凹槽。

注意：确保旋转到位（挡块到位时会发出咔哒声）。

- ▶ 小心地抬起内侧玻璃：两个挡块可避免烤箱门关闭（如果挡块没有旋转到位，拆除玻璃时会导致门立即关闭）。
- ▶ 完成清洁后，重新装入内侧玻璃（“TEMPERED GLASS”（钢化玻璃）字样指示的位置即为正确位置，应该非常清晰），然后将两个玻璃挡块转回初始位置。



不得在一个或两个挡块部分或完全释放玻璃面板的情况下尝试关闭烤箱门。完成清洁后，切记旋转两个挡块再关门。

拆除烤箱门内侧玻璃（仅适用于 CM 型号）
(图 3)

烤箱门上的玻璃可以拆除，以彻底清洁内侧玻璃，步骤如下：

- ▶ 将门完全打开，将门底部两个黑色挡块旋转 180°（图 3a 和 3b）。

注意：确保旋转到位（挡块到位时会发出咔哒声）。

- ▶ 小心地抬起内侧玻璃（图 3c）：两个挡块可避免烤箱门关闭（如果挡块没有旋转到位，拆除玻璃时会导致门立即关闭）。

- ▶ 如需拆除中间的玻璃，将两个侧面衬垫（图 3d）滑出，然后将玻璃（图 3e）抬起。
- ▶ 完成清洁后，将中间的门小心地插入顶部相应的凹槽内，然后推入凹槽底部，重新装入中间的玻璃（图 3f）（“TEMPERED GLASS”（钢化玻璃）字样指示的位置即为正确位置，应该非常清晰）。
- ▶ 然后将两个衬垫（图 3g）放入原位，需要格外注意，必须确保尽力插入衬垫，直到衬垫能够接触到门的上边缘。
- ▶ 最后，重新装入内侧玻璃（图 3h），并将两个玻璃挡块转回初始锁闭位置。



不得在一个或两个挡块部分或完全释放玻璃的情况下尝试关闭烤箱门。完成清洁后，切记旋转两个挡块再关门。

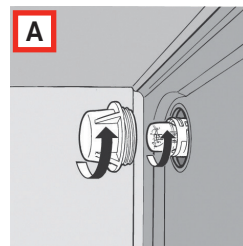
拆卸烤箱门（图 4）

为了便于清洁烤箱，可以按照如下方式操作铰链，将烤箱门拆卸下来：

- ▶ 铰链 (A) 配有两个可移动的锁 (B)。抬起锁 (B) 释放铰链。
- ▶ 然后，抓住门两侧靠近铰链的位置，将门向上抬并向外拉。
- ▶ 将门重新装入时，先将铰链划入槽内。
- ▶ 关门时，记得转动用作铰链附件的两个锁 (B)。

参阅本手册最后的图片。

更换烤箱灯



FRANKE 烤箱配有位于内膛后侧左上方区域的圆形灯。如需更换烤箱灯，请按照以下步骤操作：

- ▶ 使用用于接通电气系统的全极开关切断设备电源，如果可以接触到插头，也可以将插头断开。
- ▶ 旋开玻璃罩 (A)。
- ▶ 旋下灯具，替换成具备下列特性的耐高温（300 °C）灯具：
 - 电压：220/240 V ~ 50-60 Hz
 - 功率：15 W
 - 连接：(E14) 小型。

对于 _/F 型号

- 功率：25 W
- 连接：G9
- ▶ 重新装入玻璃罩 (A) 并重新接通电源。

技术数据

电源电压和频率	220-240 V, 50/60 Hz
总功率和保险丝额定值	2300 W ~ 16 A
电源和加热元件	
上部	1000 W
下部	1250 W
烤架	2250 W
风扇	30 W
贯流风扇	15 W
烤箱灯	1 x 15 W
烤箱灯	1 x 25 W (对于 _/F 型号)

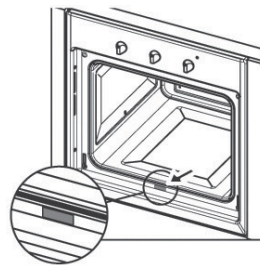
客户支持

如出现任何运行问题，请联系 FRANKE 技术服务中心（参见附表）。

请勿接受非授权技术人员提供的服务。

详细说明：

- 故障类型；
- 设备型号 (Art.)；
- 序列号 (S.N.)。



此信息位于保修证书的设备铭牌上。

废弃处置

用户须知



产品或包装上的标志表示该设备不能随家庭废物一起弃置。

以适当方式弃置设备有助于避免对环境和健康造成危害。

主管机关、当地废弃物处理服务部门或设备供应商将提供更多有关设备回收的信息。

通过专门的电子和电气设备废弃物收集点处理要弃置的设备。

在减少电气与电子设备中有害物质的使用和废弃物处理方面符合指令 2012/19/EU。

设备上带有禁用垃圾箱的标志表示该设备在其使用寿命终结时不能作为生活垃圾处理。

因此，当设备使用寿命终结时，用户必须将其送至相应的电子和电气废弃物回收中心，或在购买相似型号的新设备时将其返回给经销商。

正确对报废设备进行垃圾分类收集，进行后续的回收、处理和环保处理，有助于防止对环境和健康带来潜在负面影响，便于回收用于设备制造的材料。

测试机构须知

如需计算体积，请移除内部线缆侧面导轨（如有）（依据标准 2009/60350-50304/EN）。

经过测试的菜品

依照 EN / IEC 60350 标准

创建这些表是为了便于管理部门进行各种设备的检查和测试。

如何阅读烹饪表

该表中建议用于同时在一个或更多层架子上烹饪特定食物的最佳功能。

烹饪时间指的是食物在烤箱内的时间，不包括预热（如果需要）。温度和烹饪时间是近似值，取决于食物的质量和配件的类型。

先使用推荐值，如果火力结果不如预期，增加或减少时间。我们建议使用提供的配件、蛋糕模和黑金属制成的托盘。按照选择表中的规定，将提供的用具放置在不同的架子上。标示的层位指的是不带滑动导轨的架子（请移除）。

同时烹饪多种食物

使用推荐的通风功能，可以同时在不同的架子上烹饪食物。在单个架子上烹饪时，也可以使用静态功能。

食谱	功能	预热	档位 (从下到上)	温度 (° C)	时间 (分钟)	配件/说明
酥饼	传统	✓	4	160	18-25	第 4 层: 浅滴油盘
	风扇辅助	✓	3-4	160	20-27	第 4 层: 浅滴油盘 第 3 层: 深滴油盘
小蛋糕	传统	✓	3	160	20-30	第 3 层: 浅滴油盘
	风扇辅助	✓	3	160	20-30	第 4 层: 浅滴油盘
	风扇辅助	✓	3-4	160	20-30	第 4 层: 浅滴油盘 第 3 层: 深滴油盘
无脂海绵蛋糕 蛋糕	传统	✓	2	160	43-48	第 2 层: 在烤架上放置蛋糕模
	风扇辅助	✓	2	170	28-32	第 2 层: 在烤架上放置蛋糕模
苹果派	传统	✓	1	180	60-70	第 1 层: 在烤架上放置蛋糕模
	风扇辅助	✓	1	180	50-60	第 1 层: 在烤架上放置蛋糕模
两个苹果派	风扇辅助	✓	1-3	180	80-90	第 1 层: 在烤架上放置 2 个蛋糕模 第 1 层: 蛋糕模 第 3 层: 蛋糕模
酵母蛋糕	传统	✓	2	165	25-30	第 2 层: 在烤架上放置蛋糕模
	风扇辅助	✓	2	165	28-35	第 2 层: 在烤架上放置蛋糕模
烧烤烹饪		如果直接在烤架上烹饪食物，同时请在底层搁架上放入滴油盘。这样可以收集烹饪残留物，保持烤箱清洁。 烧烤时，建议烤架前缘留出 3-4 cm，以便将烤架拉出烤箱。				
烤面包*	烧烤	✓ (5 分钟)	4	200	3-5	第 5 层: 烤架
汉堡**	涡轮烧烤	无	4	200	30-40	第 4 层: 烤架 第 3 层: 滴油盘

* 烹饪期间将烤箱门关闭。

** 每 10 分钟翻面。

Fig. 1

Fig. 1a CM 65 M

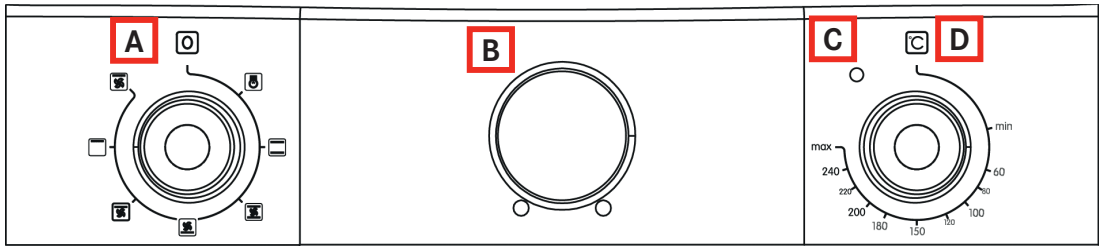


Fig. 1b CR/CS 66 M - CR/CS 66 M _/F

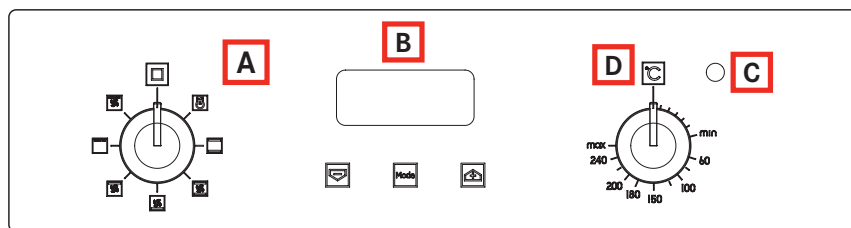


Fig. 1c SM 66 M _/F



Fig. 1d SG/SM 62 M _/F

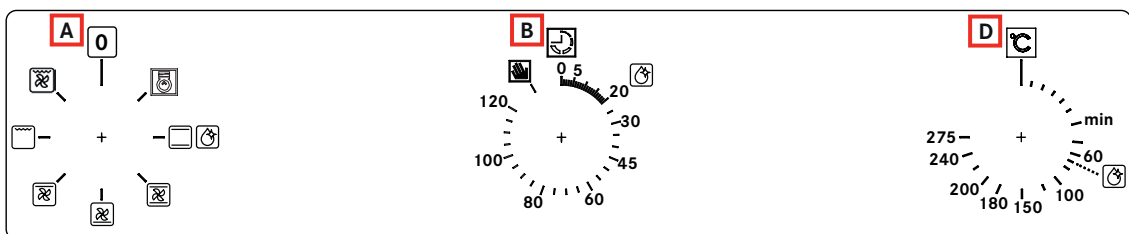


Fig. 2

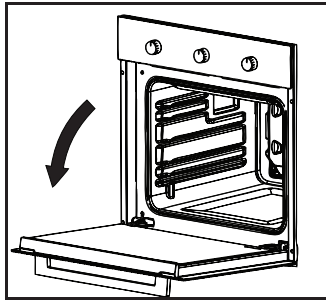


Fig. 2a

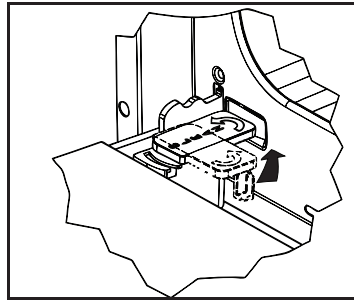


Fig. 2b

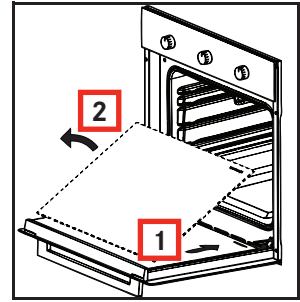


Fig. 2c

Fig. 3

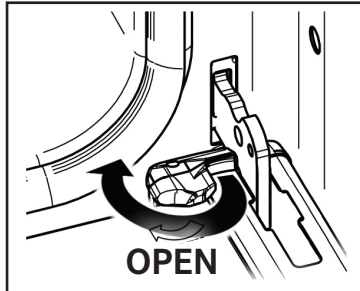


Fig. 3a

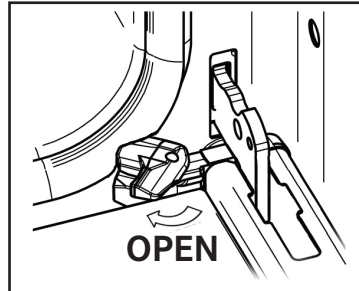


Fig. 3b

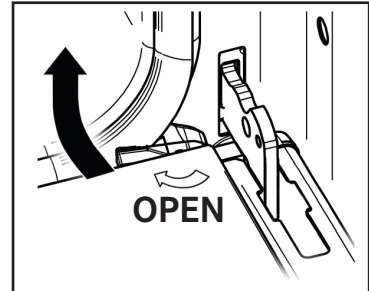


Fig. 3c

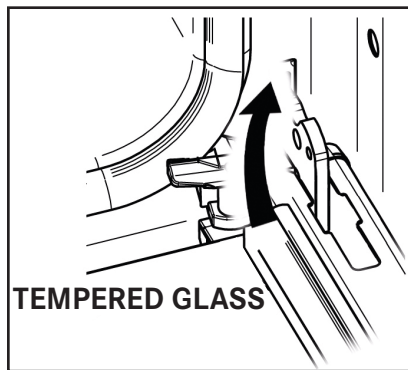


Fig. 3d

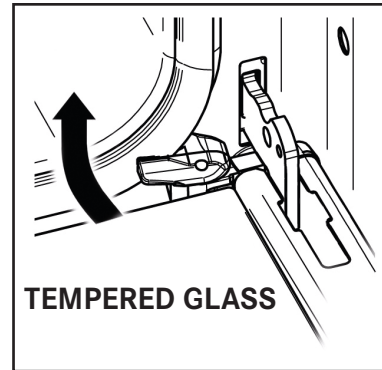


Fig. 3e

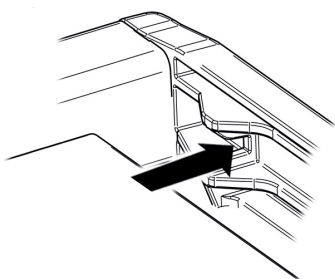


Fig. 3f



Fig. 3g

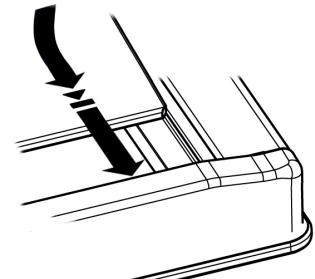


Fig. 3h

Fig. 4

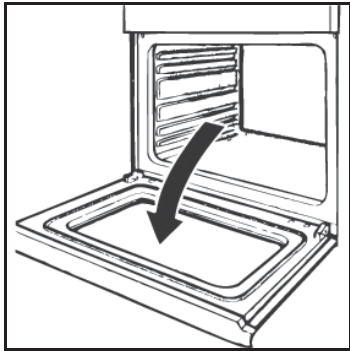


Fig. 4a



Fig. 4b

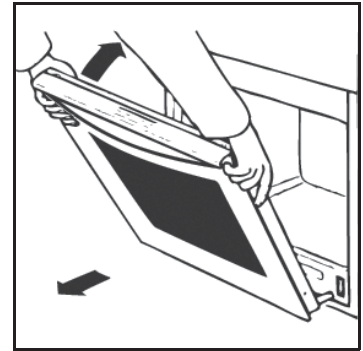


Fig. 4c

Fig. 5

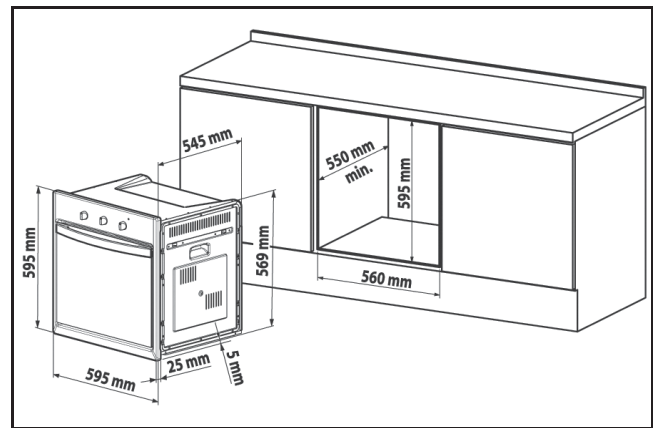
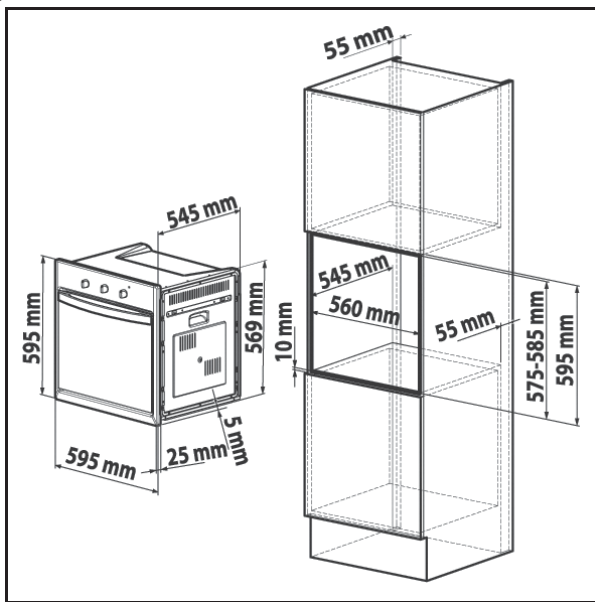


Fig. 6

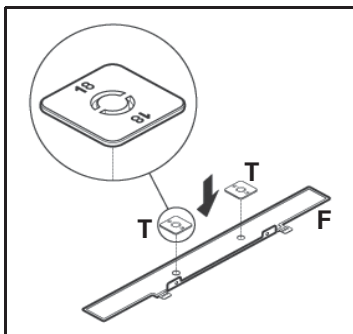


Fig. 6a

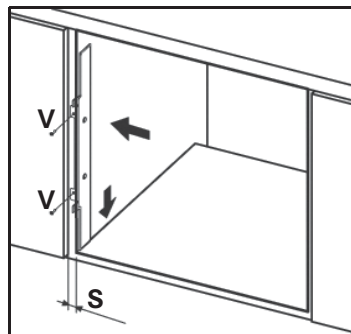


Fig. 6b

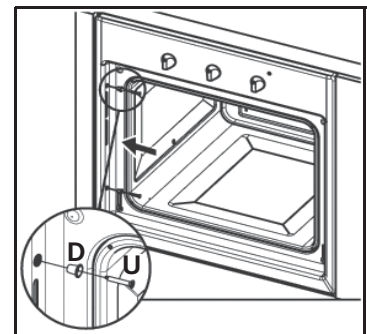


Fig. 6c

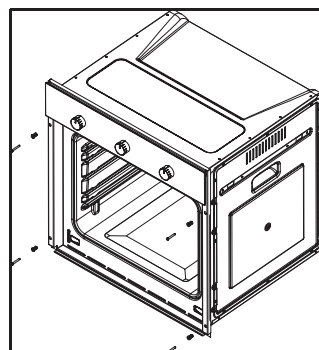


Fig. 6d

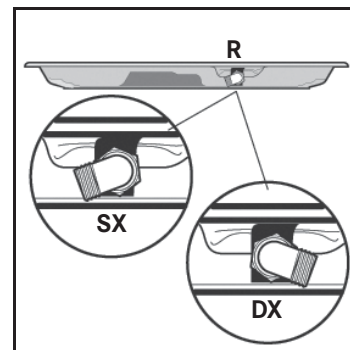
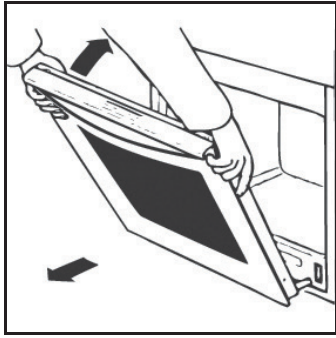
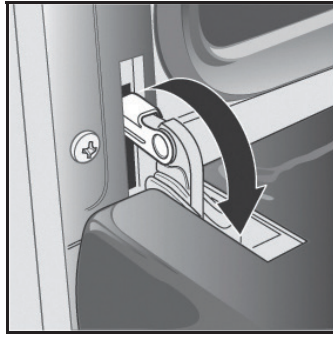


Fig. 6e

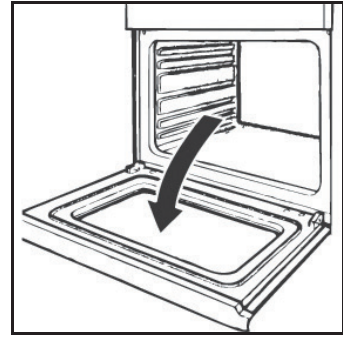
الشكل 4



الشكل 4c

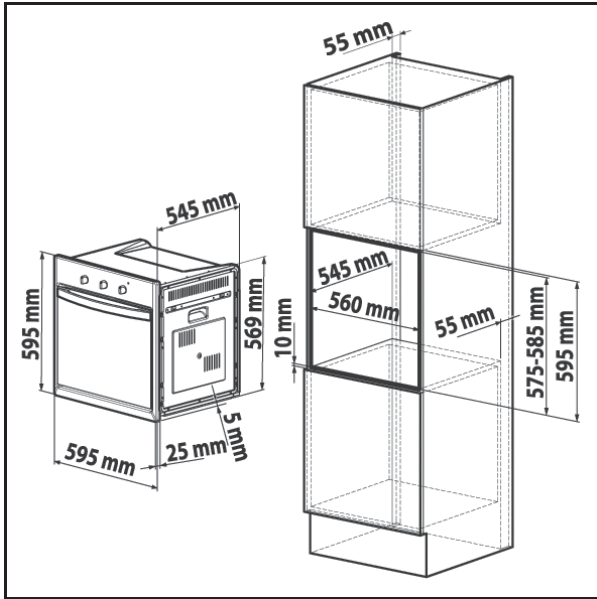


الشكل 4b

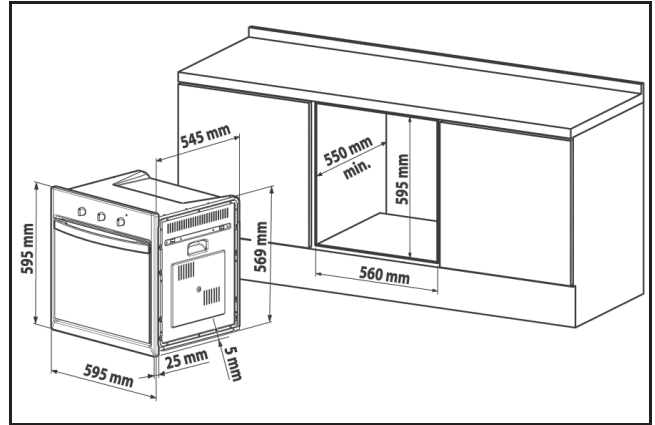


الشكل 4a

الشكل 5

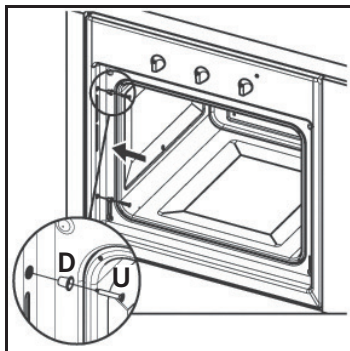


الشكل 5b

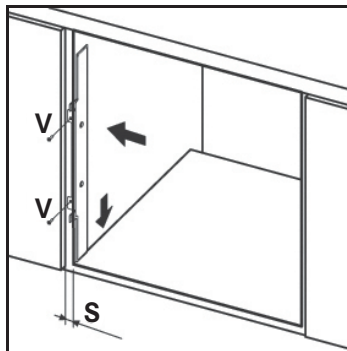


الشكل 5a

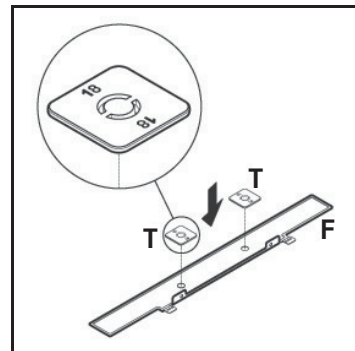
الشكل 6



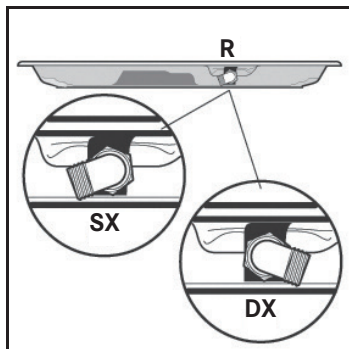
الشكل 6c



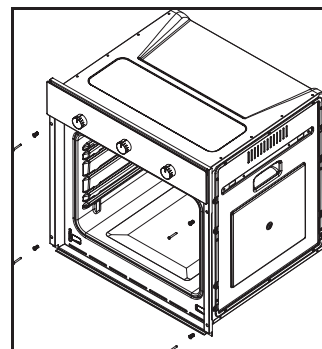
الشكل 6b



الشكل 6a

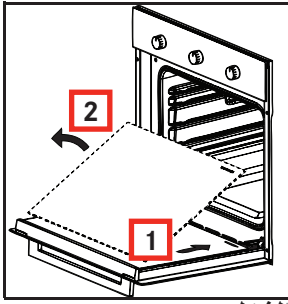


الشكل 6e

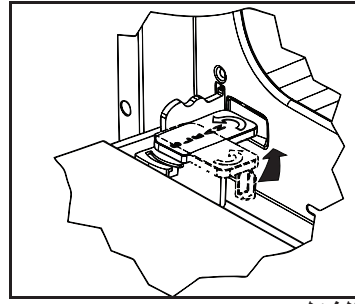


الشكل 6d

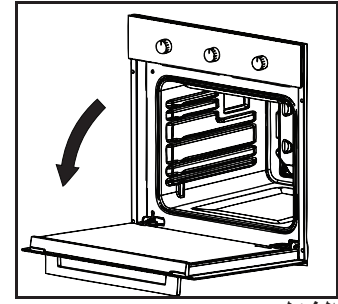
الشكل 2



الشكل 2c

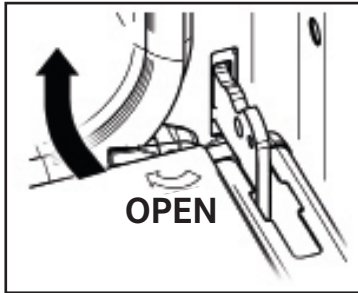


الشكل 2b

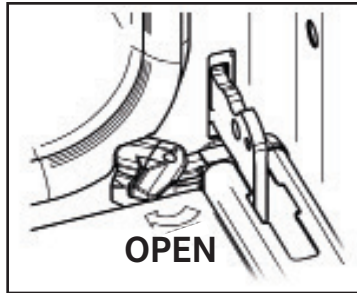


الشكل 2a

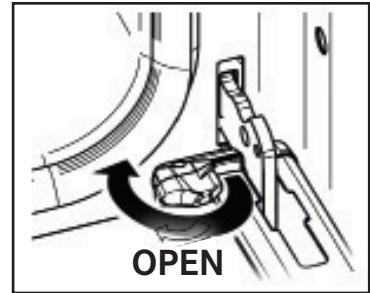
الشكل 3



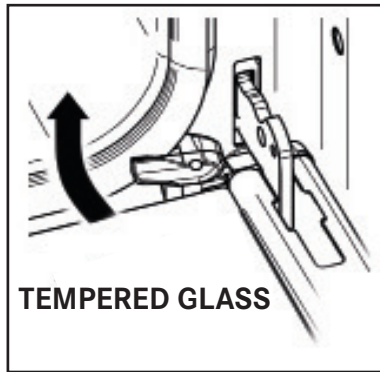
الشكل 3c



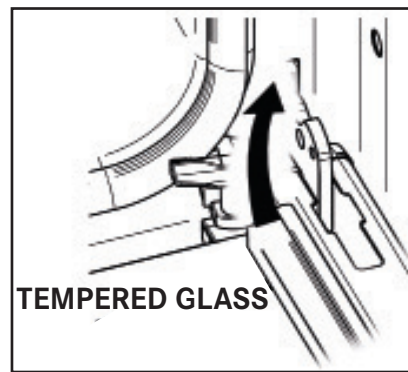
الشكل 3b



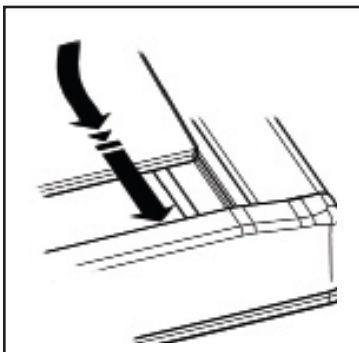
الشكل 3a



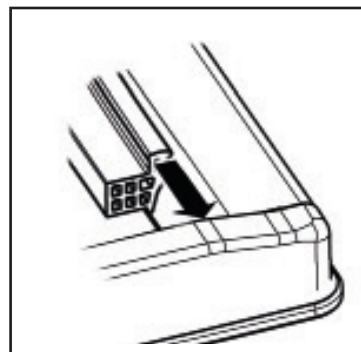
الشكل 3e



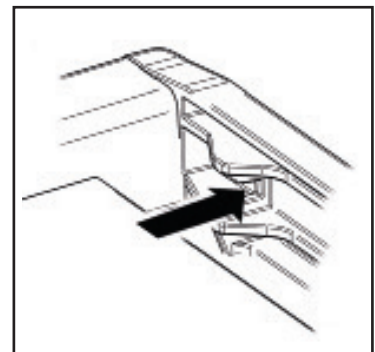
الشكل 3d



الشكل 3h

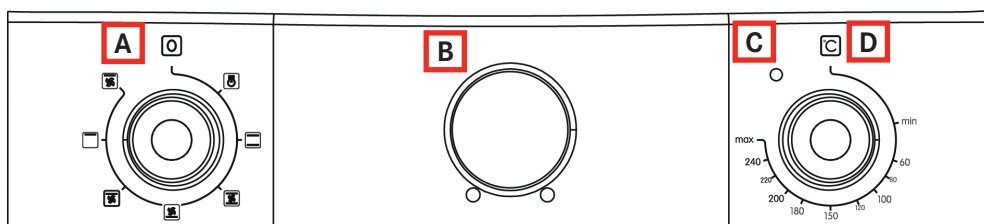


الشكل 3g

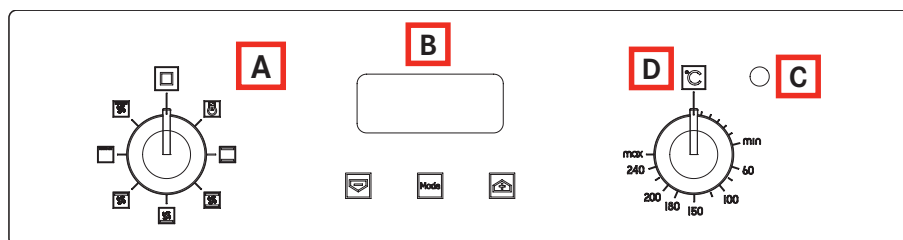


الشكل 3f

الشكل 1a
CM 65 M



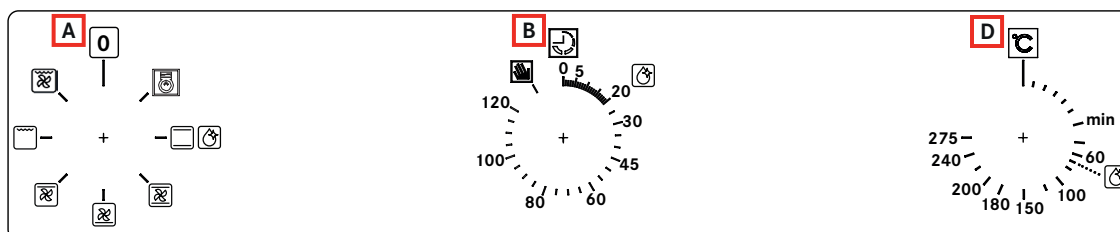
الشكل 1b
CR/CS 66 M - CR/CS 66 M _/F



الشكل 1c
SM 66 M _/F



الشكل 1d
SG/SM 62 M _/F



الأطباق التي تم اختبارها

وفقاً للمعيار EN / IEC 60350

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

كيفية قراءة جدول الطهي

يُقدم لك جدول الطهي الوظيفة المثلى التي تستخدمها للحصول على طعام معين تم طهيه على رف واحد أو أكثر في وقت واحد. تشير أوقات الطهي إلى إدخال الطعام في الفرن، ولا تتضمن عملية تسخين الفرن مسبقاً (إذا تطلب الأمر ذلك). تُعد أوقات الطهي ودرجات الحرارة قيمًا تقريبية وتعتمد على جودة الطعام ونوع الملحقات المستخدمة.

استخدم القيم الموصى بها أولاً، وإذا كانت شدة الشعلة الناتجة ليست بالقدر المتوقع، فقم بزيادة الوقت أو تقليله. نوصي باستخدام الملحقات، وقوالب الكعك والصواني المصنوعة من الفولاذ الداكن المرفقة مع الجهاز. اتبع جدول الاختيار الذي يُدرج العناصر المرفقة مع الجهاز لوضعها على الرفوف المختلفة. تشير المستويات المبينة إلى الرفوف بدون أدلة منزلة (يُرجى إزالتها).

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 قبل الاستخدام	المستوى (من أسفل إلى أعلى)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	الملحقات/ملاحظات
بسكويت ناعم (شورت بريد)	CONVENTIONAL (تقليدي)	✓	4	160	25-18	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة
	FAN-ASSISTED (بمساعدة المروحة)	✓	4-3	160	27-20	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة المستوى 3: صينية تجميع عصارة الطعام عميقة
كعك صغير	CONVENTIONAL (تقليدي)	✓	3	160	30-20	المستوى 3: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة
	FAN-ASSISTED (بمساعدة المروحة)	✓	3	160	30-20	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة
	FAN-ASSISTED (بمساعدة المروحة)	✓	4-3	160	30-20	المستوى 4: صينية تجميع عصارة الطعام مسطحة المستوى 3: صينية تجميع عصارة الطعام عميقة
كعكة إسفنجية خالية من الدهون كعكة	CONVENTIONAL (تقليدي)	✓	2	160	48-43	المستوى 2: قالب الكعك على إطار الحمل
	FAN-ASSISTED (بمساعدة المروحة)	✓	2	170	32-28	المستوى 2: قالب الكعك على إطار الحمل
فطيرة التفاح	CONVENTIONAL (تقليدي)	✓	1	180	70-60	المستوى 1: قالب الكعك على إطار الحمل
	FAN-ASSISTED (بمساعدة المروحة)	✓	1	180	60-50	المستوى 1: قالب الكعك على إطار الحمل
فطيرتان من فطائر التفاح	FAN-ASSISTED (بمساعدة المروحة)	✓	3-1	180	90-80	المستوى 1: قالب كعك على إطار الحمل المستوى 1: قالب الكعك المستوى 3: قالب الكعك
كعك مختمر	CONVENTIONAL (تقليدي)	✓	2	165	30-25	المستوى 2: قالب الكعك على إطار الحمل
	FAN-ASSISTED (بمساعدة المروحة)	✓	2	165	35-28	المستوى 2: قالب الكعك على إطار الحمل
الطهي على الشواية						إذا أردت طهي الطعام على الشواية مباشرةً، فقم بإدخال إناء تجميع عصارة الطعام في الرف السفلي. يمكنك بهذه الطريقة جمع بقايا الطعام وترك الفرن نظيفاً. أثناء الشوي، يُوصى بترك مسافة 3-4 سم خالية على الحافة الأمامية لإطار الحمل لتسهيل سحب الطعام إلى الخارج.
الخبز المحمص* الشواية		✓ (5 دقائق)	4	200	5-3	المستوى 5: إطار الحمل
الهمبرجر** الشوي السريع		لا	4	200	40-30	المستوى 4: إطار الحمل
						المستوى 3: صينية تجميع عصارة الطعام

* اترك الباب مغلقاً طوال فترة الطهي.

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

البيانات الفنية

الجهد الكهربائي الخاص بمصدر إمداد الطاقة وتردده	220-240 فولت، 60/50 هرتز
إجمالي الطاقة وتصنيف المصهر	2300 وات ~ 16 أمبير
عناصر التسخين والطاقة	
الجزء العلوي	1000 وات
الجزء السفلي	1250 وات
الشواية	2250 وات
المروحة	30 وات
مروحة التهوية	15 وات
مصباح الفرن	15 x 1 وات
مصباح الفرن	25 x 1 وات بالنسبة للطراز F/_

الدعم

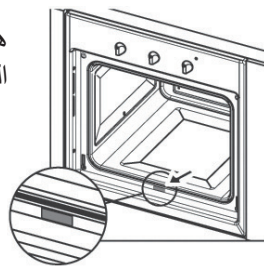
في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مراكز الخدمات الفنية لشركة FRANKE (راجع القائمة المرفقة). لا تستعن أبداً بخدمات الفنيين غير المعتمدين.

حدد:

- نوع العطل؛

- طراز الجهاز (Art.)؛
- الرقم التسلسلي (S.N.).

هذه المعلومات موضحة على لوحة بيانات الجهاز الموجودة في شهادة الضمان.



كيفية التخلص من المنتج

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.

تخلص من الجهاز المعني من خلال نقطة نفايات مخصصة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية.

يتفق مع التوجيه EU/19/2012 فيما يتعلق بالحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

يُشير رمز صندوق القمامة بعلامة الحظر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفايات منزلية.

ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والتقنية الكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة.

يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفايات التي تتضمن الأجهزة النافذة لأغراض إعادة التدوير التالية، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، كما تعمل هذه الأمور على تسهيل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في البناء الهيكلي للجهاز.

معلومات لهيئات الاختبارات

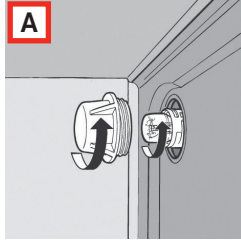
لاحتساب الحجم، قم بإزالة بكرات الأسلاك الجانبية الداخلية، إذا كانت موجودة (وفقاً للمعايير EN/50304-60350/2009).

- ◀ لإعادة تركيب الباب، قم أولاً بتمرير المفصلات داخل الفجوات الخاصة بها.
- ◀ قبل إغلاق الباب، تذكر إدارة القفلين (B) المستخدمين بوصفهما مرفقات المفصلات.

يُرجى الرجوع إلى الصور الموجودة في نهاية هذا الدليل.

استبدال مصباح الفرن

تم تزويد أفران FRANKÉ بمصباح دائري يوجد في الجزء العلوي الأيسر من الجانب الخلفي للمقصورة. لاستبدال مصباح الفرن، اتبع الخطوات التالية:



- ◀ افصل الطاقة عن الجهاز بواسطة المفتاح كلي القطبية المستخدم لتوصيله بالنظام الكهربائي، أو افصل القابس إذا كان يمكن الوصول إليه بسهولة.
- ◀ قم بفك الغطاء الزجاجي (A).
- ◀ قم بفك المصباح واستبدله بآخر مقاوم لدرجات الحرارة العالية (300 درجة مئوية)، مع الخصائص التالية:
- الجهد الكهربائي: 240/220 فولت ~ 50-60 هرتز
- الطاقة: 15 وات
- التوصيل الكهربائي: (E14) صغير.

بالنسبة للطراز F/_

- الطاقة: 25 وات

- التوصيل الكهربائي: G9

- ◀ أعد تركيب الغطاء الزجاجي (A) وأعد توصيل مصدر إمداد الطاقة.

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



إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن (الطرازان CM فقط) (الشكل 3)

- ◀ يمكن إزالة اللوحين الزجاجيين لباب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحي الزجاج الداخليين من خلال اتباع الخطوات التالية:
- ◀ أثناء فتح الباب بشكل كامل، قم بإدارة الحاجزين الأسودين الموجودين على قاعدة الباب بزاوية 180 درجة (الشكل 3a و 3b).
- ◀ **ملاحظة:** تأكد من إدارتهما بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

- ◀ ارفع الزجاج الداخلي (الشكل 3c) بعناية: وستلاحظ أن الحاجزين يمنعان الباب من الانغلاق (في حالة عدم إدارة الحاجزين بشكل كامل، حيث ستؤدي إزالة الزجاج إلى إغلاق الباب فورًا).

- ◀ لإزالة الزجاج الموجود بين الحاجزين، قم بتمرير الحشيتين الجانبيتين (الشكل 3d) للخارج، ثم ارفع الزجاج (الشكل 3e). بعد الانتهاء من عمليات التنظيف، قم بإعادة تركيب الزجاج الوسيط (الشكل 3f) (الموضع الصحيح مشار إليه بواسطة العبارة "TEMPERED GLASS" (زجاج مقسى) التي يجب أن تكون مقروءة بشكل كامل) من خلال إدخاله بعناية في الفتحات الخاصة به والموجودة على الجانب العلوي للباب ودفعه بالكامل إلى طرف الفتحة.

- ◀ ثم قم بعد ذلك باستبدال الحشيتين (الشكل 3g)، مع توخي العناية الفائقة لضمان إدخالهما قدر الإمكان، حتى تصبح ملامستين للحافة العلوية للباب.

- ◀ وأخيرًا، قم بإعادة تركيب الزجاج الداخلي (الشكل 3h) وإدارة الحاجزين الزجاجيين المتبقيين إلى موضع إغلاقهما الأصلي.

- ◀ لا تحاول أبدًا إغلاق الباب عندما يكون أحد العائنين أو كليهما قد قام بتحريك الزجاج الداخلي بشكل جزئي أو بشكل كامل. بعد التنظيف، تذكر دائمًا إدارة الحاجزين قبل إغلاق الباب.



إزالة باب الفرن (الشكل 4)

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

- ◀ المفصلات (A) مجهزة بقفلين متحركين (B). ارفع القفل (B) لتحريك المفصلة.

- ◀ ثم ارفع الباب لأعلى واسحبه إلى الخارج، وللقيام بذلك، امسك الباب من الجوانب بالقرب من المفصلات.

التنظيف والصيانة

تنظيف باب الفرن

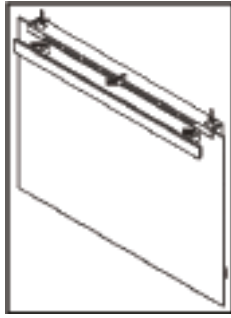
- ◀ يجب تنظيف باب الفرن (داخلياً وخارجياً) عندما يكون الفرن بارداً تماماً، باستخدام المياه الساخنة. احرص على عدم استخدام أي قطع قماش كاشطة. قم بتنظيف الزجاج باستخدام منظفات خاصة.
- ◀ قم بتنظيف الأسطح المطلية بطبقة المينا باستخدام المياه الساخنة والمطهرات غير الكاشطة، تماماً مثل الأسطح الداخلية للفرن نفسه.

للطرزين CR 66 وCS فقط

- يمكن إزالة اللوح البلاستيكي التجميلي لباب الفرن للحصول على تنظيف أعمق.
- ◀ اضغط على الجوانب وقم بإزالة اللوحة أثناء فتح الباب، كما هو موضح في الشكل.
- ◀ لإعادة تركيب اللوحة في باب الفرن، ما عليك إلا تمريرها في موضعها واضغط عليها برفق لإحكام تثبيت الجوانب.

إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن (الطرز CR، CS وSM وSG فقط) (الشكل 2)

- يمكن إزالة اللوحين الزجاجيين لباب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحي الزجاج الداخليين من خلال اتباع الخطوات التالية:
- ◀ أدر الحاجزين الأسودين (الذين يحملان كلمة "CLEAN" (تنظيف)، الموجودة على قاعدة الباب) 180 درجة بحيث تتلاءم مع موضعها في هيكل الفرن.



ملاحظة: تأكد من إدارتهما بشكلٍ كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

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

يمكن تنظيف الفرن بالطريقة التقليدية (باستخدام المنظفات أو بخاخ تنظيف الفرن)، ولكن في حالة اتساخ الفرن بدرجة كبيرة أو في حالة وجود بقع عنيدة فقط.

لتنظيف الفرن بانتظام (بعد كل استخدام)، يوصى باتباع الإجراء التالي:

- ◀ قم بتدوير مفتاح اختيار وضع التشغيل إلى الموضع "Natural conventional cooking" "الطهي الطبيعي التقليدي" (☞).

- ◀ اضبط مفتاح/قرص اختيار درجة الحرارة على 70 درجة سلزوس.
- ◀ ضع 0.6 لترًا من الماء في صينية خبز وأدخلها في الدليل السفلي. وبعد مرور ثلاثين دقيقة تقريباً، ستصبح بقايا الطعام الملتصقة بطبقة المينا ليينة، ويمكنك حينئذٍ مسحها بقطعة قماش رطبة.

مهم

قبل صيانة الفرن أو تنظيفه، احرص دائماً على فصل الطاقة عند مفتاح النظام الكهربائي الأساسي. تشغيل الجهاز آمن بوجود حاملات الصواني أو بدونها.

- إذا قمت بتنظيف الأجزاء المصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والأجزاء المطلية بالمينا في الفرن بانتظام باستخدام الماء أو بمواد تنظيف خاصة فستبقى بحالة جيدة كأنها جديدة. وحرص على تجفيفها بشكلٍ كامل بعد التنظيف.
- لا تستخدم أبداً إسفنجات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورياتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو وضع علامة فيه. لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكلٍ مباشر.
- دائماً ما تكون البقع المترامية على قاعدة الفرن من منتجات الطهي المختلفة (أنواع الصلصة، والسكر وبياض البيض والدهون) ناتجة عن انسكاب الأطعمة والبقع.
- تحدث البقع أثناء الطهي وتكون ناتجة عن الطهي على درجات حرارة مرتفعة، بينما تكون الانسكابات ناتجة عن استخدام أطباق الطهي الصغيرة للغاية، أو التقدير الخاطئ للزيادة المحتملة في حجم مواد الطعام أثناء عملية الطهي.
- يمكنك حل هاتين المشكلتين عن طريق استخدام أوعية طهي ذات حوافٍ عالية أو استخدام صينية تجميع عصارة الطعام المرفقة مع الفرن.
- لتنظيف الجزء السفلي من الفرن، يُوصى بإزالة أي بقع عندما يكون الفرن لا يزال دافئاً؛ حيث يكون وقتها من السهل التعامل معها عندما تكون حديثة.

الفترة الزمنية (دقيقة)	ضبط مفتاح مُنظَّم الحرارة	مدة التسخين المُسبق (دقيقة)	موضع الرف*	الوزن (كيلوجرام)	نوع الطعام	ضبط مفتاح الاختيار
75-65	180 درجة مئوية	9.5	3	1	لحم مشوي	الطبخ الطبيعي التقليدي
30-25	200 درجة مئوية	10.5	2	1.5	عجة البيض	
15	180 درجة مئوية	9.5	3	1	سمك القد-الدينيس-الترس	
30-25	175 درجة مئوية	9.5	2 أو 4	1	لفائف الخبز	
45-40	200 درجة مئوية	10.5	2	1	الفتائر	
40-35	200 درجة مئوية	10.5	3	1.5	أسماك المياه العذبة	
30-25	180 درجة مئوية	9.5	2	0.5	عصيدة بالصلصة	
30-25	180 درجة مئوية	9.5	2	1.5	كعكة الجبن	
70-60	180 درجة مئوية	9	3	1	لحم مشوي	الطهي بمساعدة المروحة
65-55	190 درجة مئوية	9.5	2	1	لحم الأرنب المحمّر	
30-25	200 درجة مئوية	10	2	1.5	كريسبا مارشيجيانا (الخبز الرقيق السريع)	
40-30	200 درجة مئوية	10	3	0.5	الروبيان المحمّر	
30-25	150 درجة مئوية	7.5	2 أو 4	2	سمك القد-الدينيس-الترس	
30-25	180 درجة مئوية	9	2 أو 4	2	لفائف الخبز	
35-30	175 درجة مئوية	9	2	1.5	كعك الفواكه	
45-40	180 درجة مئوية	9	3 أو 5	2	فتائر اللحوم والخضروات	
20	170 درجة مئوية	لتسريع وقت التسخين	2 أو 3	1	صدر دجاجة	الطهي بمساعدة المروحة السفلية
20	180 درجة مئوية	التسخين	2	1	شرائح لحم العجل	
60	170 درجة مئوية	المسبق، استخدم	3	1	لحم بقري مشوي	
20	160 درجة مئوية	استخدم	2	1	شرائح التونة	
20	160 درجة مئوية	وظيفة "Fan-Assisted"	3	1	فيليه سمك أبو سيف	
30	180 درجة مئوية	Assisted	2	1	الروبيان	
120	90 درجة مئوية	"Cooking"	2	0.8	حلوى المارنج	
30	160 درجة مئوية	(الطهي)	2	1	بسكويت بالزبدة	
40	170 درجة مئوية	بمساعدة (المروحة).	2 أو 3	0.8	كعك منقوش	
35	160 درجة مئوية		2 أو 3	1	فتائر باللوز	
30-25	الحد الأقصى	لتسريع وقت التسخين	3	0.5	غرأتان تورتيليني	الطهي بمساعدة المروحة العلوية
30-25	الحد الأقصى	التسخين	3	0.5	معجنات دامبلنج بالبطاطس	
15-12	200 درجة مئوية	المسبق، استخدم	5	0.5	سمك أبو سيف	
12-10	الحد الأقصى	استخدم	4	1	بلح البحر	
12-10	200 درجة مئوية	وظيفة "Fan-Assisted"	4	1	شرائح الإسكالوب	
20-18	200 درجة مئوية	Assisted	4	0.5	بطاطس مشوية	
30-25	الحد الأقصى	"Cooking"	3	1	كانيلوني	
		(الطهي بمساعدة المروحة).				
30-25	الحد الأقصى	7	4 أو 5	1	أجنحة الدجاج	الشوي
30-25	الحد الأقصى	7	3	0.8	قطع	
16-14	الحد الأقصى	7	3 أو 4	0.5	شرائح الإسكالوب	
30-25	الحد الأقصى	7	3	1	بطاطس مشوية	
30-25	الحد الأقصى	7	3 أو 4	1	أسماك المياه العذبة	
30-25	الحد الأقصى	7	2 أو 3	0.4	غرأتان الطماطم	
30-25	الحد الأقصى	7	3	0.5	كباب سمك ثعبان البحر	
30-25	الحد الأقصى	7	4	0.5	كباب الديك الرومي	
30-25	الحد الأقصى	9.5	4 أو 5	1	أرجل الدجاج	الطهي بالشوي السريع
45-40	الحد الأقصى	14	4	0.5	الأضلاع الرقيقة	
35-30	الحد الأقصى	14	4	1.2	دجاج غينيا (قطع)	
25-20	الحد الأقصى	8	3	1	سمك الدينيس المرقط المشوي داخل الورق بالفرن	
40-35	الحد الأقصى	14	3	1.5	الدجاج (قطع)	
35-30	الحد الأقصى	14	4	0.8	السمان	
25-20	الحد الأقصى	14	4	1	السخق	
15-10	الحد الأقصى	14	4 أو 5	1	الخضروات	


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.

برنامج نصف تلقائي بفترة زمنية أو وقت انتهاء


ضبط وقت البرنامج

- ◀ لتحديد الفترة الزمنية للبرنامج أو وقت الانتهاء، اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرتين، وقم بضبط الوقت المطلوب باستخدام الزرين (+) و(-).
- أثناء اختيار وضع ضبط الفترة الزمنية أو وقت الانتهاء، يومض الرمز الموافق للخيار **Auto (تلقائي)**.
- بمجرد ضبط فترة زمنية للبرنامج، لا يمكن تقليل وقت الانتهاء. بالمثل، لا يمكن إطالة الفترة الزمنية لبرنامج بمجرد ضبط وقت الانتهاء.

تشغيل البرنامج

- عندما يكون البرنامج التلقائي قيد العمل (وبالتالي تكون وظيفة الطهي نشطة)، يظل الرمز **Auto (تلقائي)** مضاءً ويظهر وقت الطهي المتبقي على الشاشة في صورة عد تنازلي. ويظل الرمز  مضاءً أيضاً.

انتهاء البرنامج التلقائي

- في نهاية الفترة الزمنية للبرنامج أو عند الوصول إلى وقت الانتهاء، ينطفئ الرمز .
- عند انتهاء البرنامج التلقائي، يومض الرمز **Auto (تلقائي)**، وتعرض شاشة العرض كلمة "End" (انتهى) وتصدر إشارة صوتية متقطعة (التي يمكن إيقافها من خلال الضغط على أي زر).

وظيفة المؤقت

- يسمح المؤقت بضبط وقت يبدأ عنده العد التنازلي. ولا تقوم هذه الوظيفة بتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله، ولكن تقوم بإصدار تنبيه مسموع عند انقضاء الوقت فقط.
- ◀ اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرة واحدة، وعندها تعرض الشاشة:



- يومض رمز الجرس، ثم يمكن ضبط الفترة الزمنية للتنبية باستخدام الزرين (+) و(-). عندما تكون هذه الوظيفة نشطة، يظل رمز الجرس مضاءً، وتعرض شاشة العرض الوقت المتبقي (العد التنازلي).
- عند انتهاء الوقت تصدر إشارة صوتية (التي يمكن إيقافها من خلال الضغط على أي زر).

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 يقلل الجهاز إنهاء أوقات الطهي قبل أوقات بدء الطهي المقترحة بواسطة الجهاز نفسه.

ملاحظة: يظل الفرن ساخناً على درجة الحرارة المضبوطة تقريباً فترة طويلة بعد إيقاف تشغيله؛ لذلك لتجنب الطهي الزائد أو احتراق الطعام، يُنصح بإخراج الطعام من الفرن.

تشغيل الجهاز لأول مرة

- ◀ عند استخدام الفرن لأول مرة، قم بتشغيله وهو فارغ مع ضبط مفتاح درجة الحرارة على أقصى درجة لفترة لا تقل عن 40 دقيقة، مع إغلاق باب الفرن بالكامل وتهوية الغرفة.
- تنتج الرائحة المنبعثة خلال هذه العملية من تبخير المواد المستخدمة في حماية الفرن خلال الفترة الزمنية بين مدة تصنيع المنتج وتركيبه.
- يتوقف الفرن تلقائياً بعد مرور 40 دقيقة ويصبح جاهزاً للاستخدام بعد أن يبرد.

اقتراحات

- ◀ للطهي بنجاح، لا تضع أطباقك في الفرن أبداً وهو بارد؛ ولكن انتظر حتى يصل إلى درجة الحرارة المحددة.
 - ◀ أثناء الطهي، لا تضع أبداً من الأواني أو الأوعية على الأرضية الموجودة داخل الفرن بشكل مباشر؛
 - ✓ ولكن ضعها فوق الشوايات أو صواني تجميع عصارة الطعام المرفقة، أو على رف من الرفوف الخمسة المتاحة؛
 - حيث قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إتلاف طبقة طلاء المينا للفرن.
 - ◀ لا تقم بتغطية جدران الفرن برفائق الألومنيوم، وخاصة 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 وبقايا الطهي السابقة.
 - ◀ يمكن تنظيف أي ألواح ذاتية التنظيف (إذا كانت مرفقة) باستخدام الصابون والمياه (راجع إرشادات التنظيف).
- ملاحظة:** قبل تشغيل الفرن، اقرأ إرشادات المؤقت (راجع الصفحة 12).

- ◀ 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 "ton1"، و"ton2"، و"ton3" على الشاشة.




التشغيل اليدوي للفرن

بمجرد ضبط الوقت، ينتقل المبرمج تلقائيًا إلى الوضع اليدوي.

الطهي بتأخير البدء مع فترة زمنية محددة

- ◀ عندما يتم عرض وقت اليوم، اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرتين لضبط فترة زمنية.
- ◀ وبعد ذلك، اضغط على الزر مرة أخرى لضبط وقت انتهاء الطهي.
- ◀ اضبط الوقت المطلوب باستخدام الزرين (+) و(-).
- أثناء اختيار وضع تعديل الفترة الزمنية أو وقت الانتهاء، يظل الرمز **Auto (تلقائي)** مضاءً.
- بمجرد ضبط فترة زمنية للبرنامج، لا يمكن تقليل وقت الانتهاء. بالمثل، لا يمكن إطالة الفترة الزمنية لبرنامج بمجرد ضبط وقت الانتهاء.
- تحدد إعدادات وقت الانتهاء والفترة الزمنية وقت بدء البرنامج كما يلي: **وقت البدء = وقت الانتهاء - الفترة الزمنية.**
- بعد تعيين الفترة الزمنية ووقت الانتهاء، ستظل الشاشة تعرض وقت الانتهاء.
- ويبدأ البرنامج عندما يتزامن وقت اليوم مع وقت البدء: يضيء الرمز **Auto (تلقائي)** بصورة ثابتة ويبدأ الرمز  في الوميض.
- بعد بدء الطهي، تعرض الشاشة العد التنازلي. في حالة اختيار وقت انتهاء الطهي فقط (الفترة الزمنية هي = 0)، يبدأ الطهي وتعرض الشاشة العد التنازلي.
- يظل الرمز **Auto (تلقائي)** مضاءً أثناء انتظار تأخير البدء وطوال الفترة الزمنية للطهي.
- يومض الرمز  أثناء انتظار تأخير البدء ويظل ثابتًا عند بدء الطهي.
- تصدر إشارة صوتية عند انتهاء الطهي، وإيقافها، اضغط على أي زر أو اترك الإشارة تستمر حتى تنتهي فترتها الزمنية.

- ◀ قم بالتأكد من خلال الضغط على المفتاح الأيمن مرة أخرى.
- ◀ يمكن أيضًا الحصول على البيانات تلقائيًا من خلال السماح باستمرار الوميض لمدة 10 ثوانٍ.

- يظل مصباحا LED للرمزين  و  مضامين ويتم تشغيل الفرن في الوقت المحدد، وذلك فقط عندما يظل مصباح LED الخاص بالرمز  مضاءً.
- وفي نهاية الطهي، يصدر الجرس رنينًا لمدة دقيقة واحدة، ويمكن إيقاف ذلك الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

ضبط وقت اليوم

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

مبرمج الطهي الرقمي

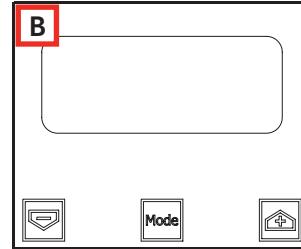
(الشكل 1b/1c)

يتيح إمكانية برمجة الفرن في الأوضاع التالية:

- البدء المتأخر للطهي لفترة محددة،
- البدء الفوري للطهي مع فترة زمنية محددة؛
- المؤقت.

ضبط الساعة الرقمية

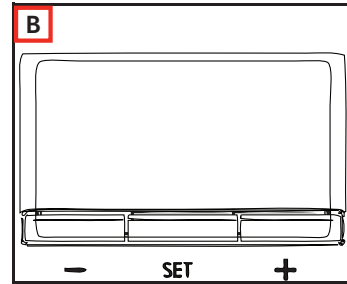
عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض الشاشة بالقيمة: "0.00".



- ◀ اضغط على الزرين (+) و(-) معاً لضبط 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



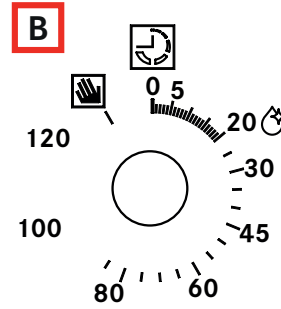
- يمكن تغيير تردد الإشارة الصوتية في حالة عدم برمجة دورة الطهي (لذلك تعرض الشاشة وقت اليوم).

مبرمج الطهي الميكانيكي

(الشكل 1d)

مفتاح مؤقت انتهاء الطهي

مؤقت انتهاء الطهي هو جهاز عملي يقوم بإيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا في وقت محدد بمدى زمني يتراوح بين 1 إلى 120 دقيقة. ✓ لاستخدام مؤقت انتهاء الطهي (B)، يجب تعبئة الجرس من خلال إدارة المفتاح (B) دورة كاملة تقريبًا باتجاه عقارب الساعة، ثم إدارته في الاتجاه المعاكس، وضبط الوقت المطلوب من خلال محاذاة الرقم الموافق لعدد الدقائق مع المرجع الثابت الموجود على اللوحة الأمامية. ■ في نهاية وقت الضبط، يبدأ الجرس في الرنين ويتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا.



ملاحظة: يظل الفرن ساخنًا على درجة الحرارة المضبوطة تقريبًا فترة طويلة بعد إيقاف تشغيله؛ لذلك لتجنب الطهي الزائد أو احتراق الطعام، يُنصح بإخراج الطعام من الفرن.

ملاحظة: لاستخدام الفرن في

الوضع اليدوي، أي بدون استخدام

مؤقت انتهاء الطهي، قم بمحاذاة مؤشر المفتاح مع الرمز الثابت الموجود على اللوحة الأمامية. عند إيقاف تشغيل الفرن، يمكن استخدام مبرمج انتهاء الطهي بوصفه مؤقتًا عاديًا.

ساعة انتهاء الطهي

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

مبرمج الطهي التناظري

(الشكل 1a)

المفتاح الأيمن



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

اضغط على هذا المفتاح فترة وجيزة؛ للتحقق من الإعدادات التي تمت برمجتها بالفعل (استعلام)، أو اضغط عليه لمدة ثانيتين تقريبًا لإلغاء الإعدادات (إعادة ضبط).

المفتاح الأيسر

قم بإدارة المفتاح الأيسر لضبط مقابض ساعة الوقت بما يتلاءم مع الوظيفة التي تم تنشيطها (وميض مصباح LED).

مصباح LED

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

المؤقت

← لضبط المؤقت، اضغط على المفتاح الموجود على اليمين مرة واحدة (يبدأ مصباح LED الموافق في الوميض)، ثم قم بإدارة المفتاح الموجود على اليسار لتحريك المقابض لضبط فترة المؤقت.
← اضغط على المفتاح الأيمن مرة أخرى لتأكيد الضبط، ثم يتغير وضع مصباح LED الموافق من الوميض إلى الثبات. ■ تتم عندها إدارة المقابض إلى موضعها الأصلي للإشارة إلى الوقت الحالي: وعند الوصول إلى الوقت المحدد، يبدأ الجرس في الرنين. يمكن إيقاف ذلك الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن. ■ لا يتحكم المؤقت في تسخين الفرن.

انتهاء الطهي

← لضبط وقت انتهاء الطهي، اضغط على المفتاح الأيمن مرتين (يبدأ مصباح LED الخاص بالرمز في الوميض)، ثم قم بإدارة المفتاح الموجود على اليسار لتحريك المقابض لضبط وقت انتهاء الطهي.

■ سيومض مصباح LED لمدة 10 ثوانٍ تالية (لإعطاء فرصة للتعديلات المحتملة)، وسيتم بعدها تطبيق الضبط الجديد ويصبح مصباح LED في وضع الثبات.
■ ويتم الحصول على نفس التأثير من خلال الضغط على المفتاح الأيمن مرتين أثناء الوميض. وفي نهاية الطهي، يتم تعطيل تسخين الفرن ويصدر الجرس رنينًا لمدة دقيقة واحدة، ويمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

ملاحظة: في نهاية الطهي، يظل الفرن على درجة حرارة قريبة من القيمة المعينة سابقًا لعدة دقائق؛ لذلك يُنصح بإخراج الطعام من الداخل لتجنب الطهي الزائد.

انتهاء الطهي مع تأخير البدء

← لا يمكن تنشيط تأخير بدء الطهي إلا بعد انتهاء عملية الطهي، وعند الضبط، اضغط على المفتاح الأيمن لتأكيد "الإيقاف" "stop"، مع تنشيط وميض مصباح LED للرمز في نفس الوقت.

← قم بإدارة المفتاح الأيسر لضبط بدء وقت الطهي أيضًا (عادةً يكون ذلك قبل الانتهاء؛ لذلك يمكن تحريك المقابض للخلف فقط).

برامج الطهي

الطبخ الطبيعي التقليدي



اضبط مفتاح مُنظّم الحرارة (D) على درجة حرارة تتراوح بين 50 درجة مئوية ودرجة الحرارة القصوى التي تبلغ 260 درجة مئوية أو درجة الحرارة القصوى التي تبلغ 275 درجة مئوية بالنسبة للطرز التي تنتهي باللاحقة _/F.

يكون مصدر الحرارة من الأعلى (عنصر تسخين السطح) ومن الأسفل (عنصر تسخين الأرضية). هذه هي وظيفة الطهي التقليدي التي تضمن طهي متساوٍ باستخدام رف واحد.

الطهي بمساعدة المروحة



اضبط مفتاح مُنظّم الحرارة (D) على درجة حرارة تتراوح بين 50 درجة مئوية ودرجة الحرارة القصوى التي تبلغ 260 درجة مئوية أو درجة الحرارة القصوى التي تبلغ 275 درجة مئوية بالنسبة للطرز التي تنتهي باللاحقة _/F.

يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي (السطح)، وعنصر التسخين السفلي (الأرضية) والمروحة داخل الفرن. تعمل الحرارة الثابتة والمنظمة على طهي الطعام وتحميره بشكل متساوٍ. ويمكن طهي عدة أطباق في وقت واحد، باستخدام رفين بحد أقصى.

الطهي بمساعدة المروحة السفلية



اضبط مفتاح مُنظّم الحرارة (D) على درجة حرارة تتراوح بين 50 درجة مئوية ودرجة الحرارة القصوى التي تبلغ 260 درجة مئوية أو درجة الحرارة القصوى التي تبلغ 275 درجة مئوية بالنسبة للطرز التي تنتهي باللاحقة _/F.

يتم تنشيط عنصر التسخين السفلي (الموجود بأرضية الفرن) والمروحة. مثالي لطهي الأسماك والأطعمة المجمدة أو سابقة التجهيز بوجه عام. استخدام هذا الوضع مع الحلوى فعال للغاية.

الطهي بمساعدة المروحة العلوية



اضبط مفتاح مُنظّم الحرارة (D) على درجة حرارة تتراوح بين 50 درجة مئوية ودرجة الحرارة القصوى التي تبلغ 260 درجة مئوية أو درجة الحرارة القصوى التي تبلغ 275 درجة مئوية بالنسبة للطرز التي تنتهي باللاحقة _/F.

يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي (الموجود على السطح) والمروحة. تتيح الطاقة المنخفضة والمروحة طهيًا هادئًا جدًا ومتساويًا. مثالي للحلوى الجافة وأنواع معينة من المعكرونة المخبوزة بالفرن.

الشوي



يجب ضبط مفتاح مُنظّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى 220 درجة مئوية، ويمكن ضبط درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشوي أبطأ في تلك الحالة.

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواية في أعلى الفرن. في هذه الحالة، يحافظ الطهي السطحي السريع بالأشعة تحت الحمراء على اللحم طريًا من الداخل، كما يمكن استخدام الشواية أيضًا للتحميص السريع لما يصل إلى 9 شرائح من الخبز. ويُرجى ملاحظة أن فرن FRANKE مصمم لشوي الطعام مع إغلاق باب الفرن بالكامل.

ملاحظة: يكون عنصر تسخين الشواية ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام؛ لذا يُرجى الحرص على عدم لمسه عن طريق الخطأ عند التعامل مع الطعام المطلوب شويه. بأي حال، قامت شركة FRANKE بتصميم فتحة الفرن بطريقة توفر أكبر قدر ممكن من الحماية للأيدي.

الطهي بالشوي السريع



يجب ضبط مفتاح مُنظّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى 220 درجة مئوية، ويمكن ضبط درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشوي أبطأ في تلك الحالة.

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواية أعلى الفرن ويتم تنشيط المروحة. ويجمع هذا الأسلوب بين إشعاع التسخين أحادي الاتجاه ودوران الهواء المندفع داخل الفرن. ويمنع ذلك احتراق سطح الطعام ويعمل على زيادة اختراق الحرارة. يمكن الحصول على نتائج رائعة عند استخدام وضع الشوي السريع لمزيج كباب اللحم والخضروات، والسجق، وقطع أضلاع اللحم وشرائح لحم الضأن، والدجاج المسلووق، والسمن بالمرمية، وفيليه اللحم، وغيرها.

الطُّرُز CR و CS و SG و SM و SG

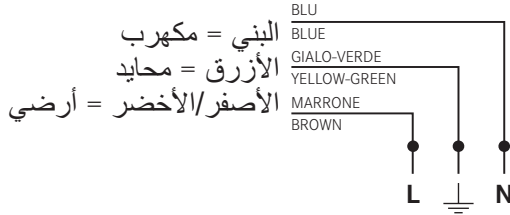
(الشكل 6d)

◀ ضع الجهاز في المقصورة، ثم قم بتثبيت الفرن في وحدة التركيب بواسطة البراغي الأربعة والبطانات الأربعة المرفقة، باستخدام الفتحات المجهزة في الألواح الجانبية (الشكل 6d).

ملاحظة: (ينطبق على كل الطُّرُز) في حالة تركيب الفرن أسفل موقد، قم أولاً بإدارة الوصلة العلوية (R) باتجاه اليمين أو اليسار كي يتم تركيب الفرن بالشكل الصحيح (الشكل 6e).

التوصيل الكهربائي

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



ملاحظة:

تأكد من توافق خصائص النظام الكهربائي المنزلي مثل (الجهد الكهربائي، والحد الأقصى للطاقة والتيار الكهربائي) مع خصائص فرن FRANKE. يتم تحديد تردد المأخذ الرئيسي عند التشغيل.

التشغيل

ولحماية وحدات المطبخ، تستمر المروحة في العمل بعد انتهاء عملية الطهي حتى يبرد الفرن بشكل كافٍ.



إضاءة الفرن

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

يجمع هذا الفرن بين مزايا أفران الحمل الحراري الطبيعي "الساكنة" ومزايا الأفران الحديثة ذات "المراوح". فهو جهاز متعدد الاستخدامات يوفر إمكانية الاختيار بين 6 طرق طهي مختلفة بصورة سهلة وأمنة. استخدم المفاتيح (A) و (D) الموجودين على لوحة التحكم لتحديد البرامج ودرجة الحرارة المطلوبة. للحصول على أفضل استخدام لفرن FRANKE الخاص بك، راجع جدول الطهي في الصفحة 11.

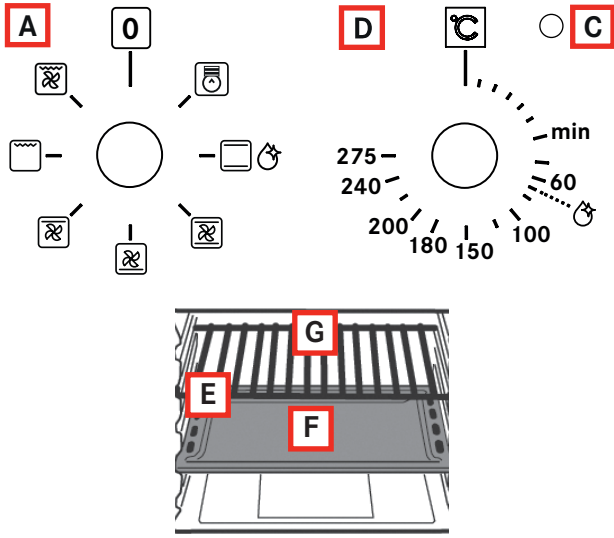
مروحة التبريد

لتقليل درجة الحرارة على الباب، ولوحة التحكم والجوانب، تم تزويد فرن FRANKE بمروحة تبريد تعمل تلقائياً عندما يصبح الفرن ساخناً. عندما تكون المروحة في وضع التشغيل، يندفع الهواء من أمام الفرن بين اللوحة الأمامية وباب الفرن، وقد تم توجيه اهتمام خاص لذلك لضمان أن الهواء الموجود لا يتسبب في اضطراب بيئة المطبخ مع إبقاء مستوى الضوضاء على أدنى حد ممكن.

ملاحظة: لتحقيق نتائج طهي مثالية، يوصى بإدخال صينية تجميع عصارة الطعام مع توجيه الجزء المنحدر باتجاه الجدار الخلفي لمقصورة الفرن.

G. 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 الشوي السريع والشوي، وتحميص الخبز، وما إلى ذلك. لا يوصى بلامسة إطار الحمل بصورة مباشرة في حالة وجود طعام عليه.



C. مؤشر مُنظّم الحرارة

يشير المؤشر، الذي يحمل الرمز **C** (درجة مئوية)، 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.

D. مفتاح التحكم في درجة الحرارة (مُنظّم الحرارة)

يُستخدم لضبط درجة الحرارة المطلوبة المناسبة لنوع الطعام الذي يتم طهيه، مع المحافظة على ثبات درجة الحرارة أثناء الطهي. لتحديد درجة الحرارة المطلوبة، قم بتدوير المفتاح في اتجاه عقارب الساعة، واجعل المؤشر في اتجاه الرقم المطلوب. الحد الأقصى لدرجة الحرارة هو 275 درجة مئوية تقريبًا.

E. بكرات إطار الحمل وصينية تجميع عصارة الطعام

تُستخدم لوضع إطارات الحمل وصواني تجميع عصارة الطعام في 5 مواضع محددة مسبقًا (من 1 إلى 5 بدايةً من الأسفل)، ويوضح جدول الطهي (الصفحة 11) أفضل موضع لكل نوع من أنواع الطهي.

F. صينية تجميع عصارة الطعام

تُستخدم عادةً لتجميع العصارة الناتجة عن طهي الطعام المشوي أو لطهي الطعام مباشرةً، ويجب إخراج صينية تجميع عصارة الطعام من الفرن في حالة عدم استخدامها. وتتميز صينية تجميع عصارة الطعام بكونها مصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا الصالح للطعام من الفئة "AA".

التركيب

الطرازان CM

(الشكل 6a/6b/6c)

- ◀ قم بقياس عرض كتف وحدة التركيب (S)، الذي عادةً يكون بمقاس 16، أو 18 أو 20 مم.
- **كتف مقاس 16 مم:** ضع مقبضين (T) بالرقم 16 على كل دعامة من دعامات التثبيت (F).
- **كتف مقاس 18 مم:** ضع مقبضين (T) بالرقم 18 على كل دعامة من دعامات التثبيت (F).
- **كتف مقاس 20 مم:** لا يحتاج الكتف مقاس 20 مم إلى استخدام مقابض.
- ◀ ضع الدعامة (F) مقابل كتف وحدة التركيب وأسفل سطح دعم الفرن.
- ◀ قم بتثبيت الدعامة (F) بواسطة البراغي (V).
- ◀ ضع الفرن داخل وحدة التركيب، وافتح الباب بشكل كامل وقم بتثبيته على الدعامة (F) باستخدام البراغي الأربعة (V) والفواصل البلاستيكية الأربعة (D).

مهم: يجب أن يتم التركيب (الشكل 5) وفقًا للمعايير واللوائح الحالية. يجب القيام بعملية التركيب فقط بواسطة موظفين متخصصين ومصروح لهم بذلك.

متطلبات وحدة التركيب

- ✓ وبالنسبة للوحدات المركبة، يجب أن يتم تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والمغطاة بطبقة خشبية باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (الحد الأدنى 100 درجة مئوية):
- يمكن أن تتسبب المواد اللاصقة والمواد غير الملائمة في حدوث التواء وإزالة الغراء.
- ✓ يجب أن تتضمن وحدة التركيب مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية.
- ✓ يجب أن تكون وحدة تركيب الفرن قوية بشكل كافٍ لتحمل وزن الجهاز.
- ◀ يجب أن يتم تثبيت الفرن بإحكام في التجويف الجداري.
- ◀ يمكن أن يتم تثبيت الفرن في وحدة تركيب العمود أو أسفل سطح وحدة معيارية، مما يضمن توفير التهوية بشكل كافٍ.

الصيانة والتنظيف

- قبل إجراء عملية الصيانة أو التنظيف، قم بما يلي:
- أفصل الجهاز من مصدر إمداد الطاقة، على سبيل المثال افصل المصهر من صندوق المصاهر.
- تم طلاء الفرن بمادة المينا الخاصة والتي تجعله سهل التنظيف. على الرغم من ذلك، توصي شركة FRANKE بتنظيفه بشكل متكرر لتجنب الخبز فوق الأوساخ والبقايا الناتجة من عمليات الطهي السابقة.
- لا تستخدم أدوات تنظيف كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن/زجاج أغطية البوتاجاز المزودة بمفصلة (إن أمكن) لأنها قد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي بدوره إلى كسر الزجاج.
- لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر.



خطر التعرض لصدمة كهربائية 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.

الإصلاح

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

فصل الجهاز من الخدمة

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

معلومات حول توفير الطاقة

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

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

نظرة عامة

A. 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.

B. المبرمج

تحتوي أفران FRANKE على عدة أنظمة مختلفة لإدارة وقت الطهي والتحكم فيه؛ راجع الصفحة 7 للحصول على إرشادات تفصيلية محددة. ما عليك إلا تحديد نوع نظام التحكم المجهز به الفرن الخاص بك، ليتم إرشادك بخصوص طريقة العمل الصحيحة.

تلف الأجزاء المطلية بالمينا في الفرن بسبب التعامل الخاطئ مع الأوعية أو الأواني!

- ◀ لا تضع أيًا من الأواني أو الأوعية على الأرضية الموجودة داخل الفرن بشكل مباشر أثناء عملية الطهي.
- ◀ ضع الأواني والأوعية على إطارات الحمل أو الصواني المطلية بالمينا الموجودة على أحد الرفوف الخمسة داخل الفرن.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

- ◀ أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخنًا. لذا، ينبغي توخي الحرص لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

تحذير: يمكن أن تصبح أجزاء الجهاز التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح طرف مقبض الباب ساخنًا بسبب الهواء الساخن المنبعث نحوه.

- ◀ احرص دائمًا على إمساك مقبض الباب من المنتصف عند فتح الباب أو إغلاقه.
- ◀ تأكد دائمًا من ضبط مفاتيح التحكم على وضع إيقاف التشغيل في حالة عدم استخدام الفرن.

⚠️ خطر التعرض لصدمة كهربائية بسبب تلف الجهاز!

- ◀ لا تقم بتشغيل الجهاز التالف.
- ◀ افصل 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.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية.

تركيب الجهاز وتحديد موضعه بشكل صحيح

- ◀ إذا كان يتعين توصيل الفرن بشكل دائم بمصدر إمداد الطاقة، فقم بما يلي:
- ◀ تأكد أن الجهاز لم يتم تركيبه إلا بواسطة خدمة العملاء أو فني كهرباء أو بواسطة أشخاص مدربين يتمتعون بخبرة/معرفة مناسبة.
- ◀ 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.
- ◀ تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقبس الكهرباء بشكل مباشر. - تأكد من عدم استخدام محولات، أو مأخذ متعددة، أو كابلات توصيل إضافية لتوصيل الجهاز.
- ◀ تأكد من عدم تعرض الجهاز لعوامل المناخ الجوي (الشمس، والأمطار).

الاستخدام السليم

- ◀ استخدم الجهاز لإعداد الطعام وطهيه فقط.
- ◀ ارتدِ 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 أثناء تشغيله.
- ◀ لا تضع كابلات الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى على الأجزاء الساخنة من الفرن.
- ◀ لا تخزن أي شيء داخل الفرن.
- ◀ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الفرن.
- ◀ استخدم مجس الحرارة الموصي به لهذا الفرن فقط.

خطر السخونة الزائدة و عطل الفرن بسبب انسداد فتحات التهوية!

- ◀ لا تقم بتغطية الجدران الداخلية للفرن برقائق الألومنيوم، وخاصة الجزء السفلي داخل الفرن.
- ◀ لا تُغلق فتحة التهوية الخاصة بالمروحة أو فتحات التبريد الموجودة فوق باب الفرن.
- ◀ يُحظر تركيب الجهاز خلف أي باب تجميلي لتجنب السخونة الزائدة.

معلومات عن هذا الدليل

◀ لا يُستخدم الجهاز الموضح في دليل المستخدم هذا إلا للغرض المخصص له فقط.

يسري دليل المستخدم هذا على العديد من طرز هذا الجهاز. لذا فمن الممكن ألا تتوفر بعض الميزات أو الوظائف الموضحة في الطراز المحدد الخاص بك.

الرسوم والأشكال التوضيحية الواردة في أقسام الدليل المتعددة متاحة في نهاية الدليل.

تحتفظ شركة FRANKE بالحق في إجراء أي تعديلات على المنتج بدون إشعار مُسبق. وتعتبر جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.

◀ يُرجى قراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.
◀ يُرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم.

الرمز المعنى

رمز التحذير. التحذير من مخاطر الإصابة.



◀ الإجراءات التي يجب القيام بها في ملاحظات التحذير والسلامة لتجنب الإصابة أو التلف.

◀ خطوة العمل. وتحدد هذه الخطوة الإجراء الذي يتعين القيام به.

■ النتيجة. النتيجة المترتبة على خطوة أو أكثر من خطوات العمل.

✓ الشروط المحددة مسبقاً والتي يجب مراعاتها قبل تنفيذ الإجراء التالي.

الغرض المخصص لاستخدام الجهاز

تم تصميم الفرن للطهي في المنزل بأداء احترافي. فهو جهاز متعدد الاستخدامات ويمكنك من اختيار طرق الطهي المختلفة بسهولة وأمان.

تم تصميم الفرن خصيصاً لغير المحترفين، وللإستخدام المنزلي.

معلومات السلامة

⚠ هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو يفتقرون إلى الخبرات والمعارف الحياتية اللازمة، ما لم يخضعوا للإشراف أو يتلقوا تعليمات بخصوص استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم. ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم قيامهم بالعبث بالجهاز.

◀ يُرجى قراءة دليل المستخدم ومعلومات السلامة بعناية قبل استخدام الفرن.
◀ يُرجى الاحتفاظ بالدليل للرجوع إليه مستقبلاً.

حيث لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية الأضرار التي قد تحدث بسبب تركيب الجهاز بشكل غير صحيح، أو سوء استخدامه، أو استخدامه بشكل غير مناسب، أو لغير الغرض المخصص له.

◀ فالجهاز ليس لعبة يستطيع الأطفال التعامل معها.
◀ احرص على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز ومواد تغليفه.
◀ احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز بدون مراقبة.

لا نضمن لك السلامة الكهربائية للفرن إلا عند توصيله بنظام تأريض يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

◀ لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
◀ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرةً.

لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن، يُرجى القيام بما يلي:
◀ لا تتصل إلا بمراكز الخدمة المعتمدة فقط.
◀ لا تقم بتعديل أي خاصية من خصائص الجهاز.

جدول المحتويات

٤	معلومات عن هذا الدليل
٤	الغرض المخصص لاستخدام الجهاز
٤	معلومات السلامة
٦	معلومات حول توفير الطاقة
٦	نظرة عامة
٧	التركيب
٧	الطرازان CM
٨	الطرز CR وCS وSG وSM
٨	التوصيل الكهربائي
٨	التشغيل
٩	برامج الطهي
١٢	تشغيل الجهاز لأول مرة
١٢	اقتراحات
١٣	جدول الطهي
١٤	التنظيف والصيانة
١٦	البيانات الفنية
١٦	الدعم
١٦	كيفية التخلص من المنتج
١٧	الأطباق التي تم اختبارها

Argentina

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

Belgium

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

Brazil

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

Canada

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

China

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

Czech Republic

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

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

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

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

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

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

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

Hong Kong SAR

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

India

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

Italy

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

Kazakhstan

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

Morocco

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

Norway

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

Poland

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

Portugal

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

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

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

Slovak Republic

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

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

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

Sweden

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

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

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

The Netherlands

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

Turkey

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

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

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

USA

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