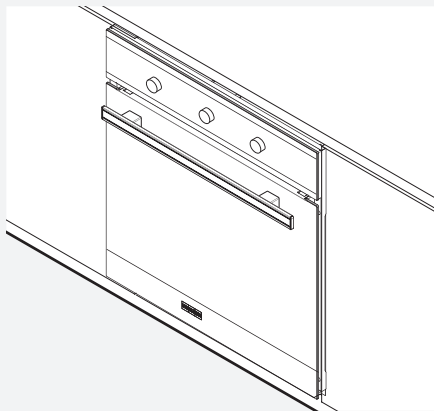


# Country | Crystal | Smart



CF 65 M \_/F  
CM 65 M  
CR 66 M \_/F  
CS 66 M \_/F  
SG 62 M \_/F

SGP 62 M \_/F  
SM 62 M \_/F  
SM 66 M \_/F  
SMP 62 M \_/F  
SMP 66 M \_/F

**CS** Montážní a servisní návod

**PL** Instrukcja montażu i obsługi

**SK** Návod na inštaláciu a používanie

**RO** Manual de instalare și service

**RU** Руководство по установке и обслуживанию

**UK** Посібник з монтажу та експлуатації

**TR** Kurulum ve servis kılavuzu

**AR** دليل التركيب والاستعمال

Multifunkční trouba

Piekarnik wielofunkcyjny

Multifunkčná rúra

Cuptor multifuncțional

Многофункциональная печь

Багатофункціональна духовна шафа

Çok İşlevli Fırın

فرن متعدد الوظائف



## OBSAH

Bezpečnostní informace	3	Mechanický programovač pečení	11
Údržba a čištění	5	Digitální programovač pečení	11
Opravy	5	První zapnutí	12
Vyřazení z provozu	6	Návrhy	12
Informace o úspoře energie	6	Tabulka pečení	13
Přehled	6	Čištění a údržba	14
Montáž	7	Technické údaje	16
Postup montáže	7	Podpora	16
Elektrické zapojení	8	Likvidace	17
Provoz	8	Testované pokrmy	17
Programy pečení	9	Jak číst tabulku pečení	17
Analogový programovač pečení	10		

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- ▷ Před použitím trouby si pozorně přečtete návod pro uživatele a bezpečnostní informace.
  - ▷ Návod uschovejte pro budoucí referenční účely.
- Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody, k nimž může dojít v důsledku nesprávné montáže a nesprávného, nevhodného nebo nepřiměřeného používání tohoto zařízení.
- Elektrická bezpečnost trouby je zaručena pouze v případě, že je trouba připojena k uzemňovací soustavě v souladu s platnými předpisy.

- V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:
- ▷ Kontaktujte pouze autorizovaná servisní střediska.
  - ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.
  - ▷ Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlízejí osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému používání spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti nejsou vědomi

možného nebezpečí. Děti by si neměly se spotřebičem hrát. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

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

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

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



### Nebezpečí popálení!

- ▷ Spotřebič se během používání zahřívá. Při používání zachovávejte opatrnost, aby nedošlo ke kontaktu s topnými články uvnitř trouby.

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



### Nebezpečí popálení!

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

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

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

- ▷ Pro čištění skleněné výplně dvířek trouby nebo skla ochranného víka varné desky (podle provedení) nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k jeho poškrábání a následnému roztržení skla.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.

## Správná montáž a umístění

- ▷ Uchovejte zařízení a obalový materiál mimo dosah dětí.

Pokud má být trouba trvale připojena k elektrickému napájení:

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



### Nebezpečí smrtelného úrazu!

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

## Náležité používání

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



### Nebezpečí přehřátí a porouchání trouby v důsledku ucpané ventilace!

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



### Nebezpečí popálení!

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



### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

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



### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## Údržba a čištění

Před údržbou nebo čištěním:

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



### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

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

## Opravy

- ▷ Montáž a opravy spotřebiče svěřujte pouze kvalifikovanému personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:
  - ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o neporušenosti zařízení,
  - během montáže (podle pokynů výrobce),
  - v případě pochybností o správné funkci zařízení,
  - v případě závady nebo neuspokojivého chodu,
  - v případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení,
  - pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo riziku.

## Vyřazení z provozu

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

## INFORMACE O ÚSPORĚ ENERGIE

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

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

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

## PŘEHLED

### A. Otočný ovladač výběru programu

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

### B. Programovač

Trouby značky Franke mají různé systémy správy a ovládání délky pečení. Konkrétní podrobné pokyny najdete na straně 10. Stačí pouze zjistit typ ovládání, kterým je vaše trouba vybavena, a získáte návod na správné používání této funkce.

### C. Kontrolka termostatu

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

### D. Otočný ovladač teploty (termostat)

Používá se pro nastavení teploty požadované pro daný typ připravovaného pokrmu a udržení stálé teploty při pečení. Požadovanou teplotu vyberete otočením ovladače ve směru hodinových ručiček a umístěním na příslušné číslo. Max. teplota je přibližně 275 °C.

### E. Vodicí lišty pro rošty a plechy

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

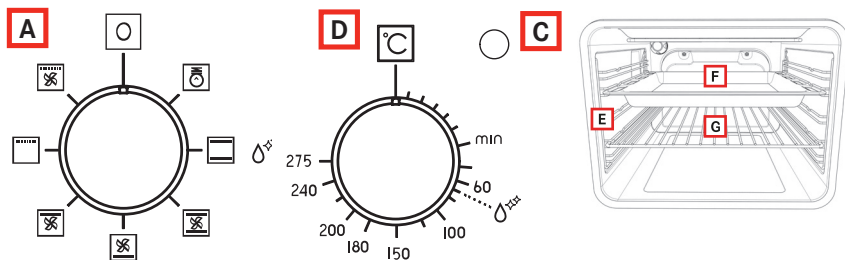
### F. Plech

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

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

### G. Rošt

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



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

## MONTÁŽ

**Důležité:** Montáž (obr. 5) se musí provádět  
v souladu s platnými normami a předpisy.

### Požadavky na skříňku

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

### Postup montáže

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

### Modely CM

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

- ▶ Změřte šířku ramene skříňky (S), která 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) proti ramenu skříňky a do spodní části podstavce trouby.
- ▶ Držáky (F) upevněte pomocí šroubů (V).
- ▶ Umístěte troubu dovnitř skříňky, úplně otevřete dvířka a umístěte ji do držáků (F) pomocí 4 šroubů (V) a 4 plastových rozpěrek (D).

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

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

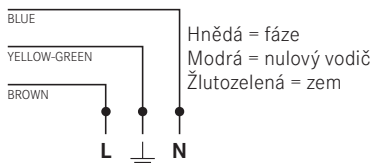
## Elektrické zapojení

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:

- ✓ Sítová zástrčka a zásuvka jsou vhodné pro proud 16 A.
- ✓ Sítová zástrčka i zásuvka jsou snadno dosažitelné a jsou umístěny tak, aby při zasunování nebo vytažování zástrčky nebyla přístupná žádná část pod napětím.
- ✓ Zástrčku lze snadno zasunout.
- ✓ Trouba se po montáži do skříně neopírá o zástrčku.

- ✓ V jedné síťové zástrčce nejsou připojeny svorky dvou spotřebičů.
- ✓ Při výměně napájecího kabelu se používá 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> kabel typu H05VV-F.
- ✓ 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 spojuje výhody běžné „statické“ trouby s moderní „ventilátorovou“ troubou. Jedná se o velmi všestranný spotřebič, který umožňuje snadný výběr 6 různých způsobů přípravy pokrmů. Otočnými ovladači (A) a (D) na ovládacím panelu vyberete požadované programy a teplotu. Prohlédněte si tabulku pečení na straně 13, abyste svou troubu Franke využili co nejlépe.

### Chladicí ventilátor

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

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



### Osvětlení trouby

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

### Rozmrazování

Pro rozmrazování jídla doporučujeme následující postup:

- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru programu (A) do pozice „GRIL S VENTILÁTOREM“.
- ▶ Nastavte otočný ovladač termostatu (D) na 0 °C.
- ▶ Nastavte otočný ovladač doby pečení (B) do manuálního režimu .



## Programy pečení



### HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV

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

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



### S RECIRKULACÍ

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

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



### 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. 275 °C.



### HORNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ

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

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



### GRIL

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

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

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



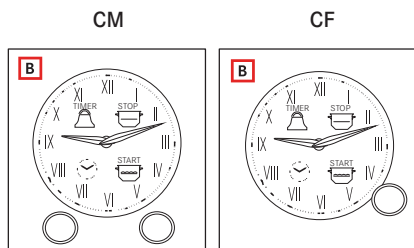
### GRIL S VENTILÁTOREM

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

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

## Analogový programovač pečení

(Obr. 1a, 1b)



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

### Pravý ovladač

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

### Levý ovladač (pravý ovladač u CF)

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

### LED kontrolky

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


### Časovač

- ▶ Pro nastavení minutky jednou stiskněte ovladač na pravé straně (odpovídající LED kontrolka se rozblíká). Poté otáčejte levým ovladačem (pravý ovladač pro CF) a nastavte dobu pečení.
- ▶ Pro potvrzení nastavení znovu stiskněte pravý ovladač. Odpovídající LED kontrolka přestane blikat a trvale se rozsvítí.
  - Ručičky se poté vrátí do původní polohy a budou ukazovat aktuální čas: jakmile je dosaženo nastaveného času,

zazní budík. Tento zvukový signál můžete zastavit stisknutím pravého ovladače.




- Časovač neřídí vyhřívání trouby.

### Ukončení pečení

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

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

### Konec pečení s odloženým spuštěním

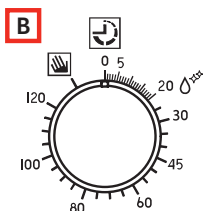
- ▶ Odložené spuštění pečení lze aktivovat pouze po nastavení konce pečení. Po nastavení stiskněte otočný ovladač a potvrďte „zastavení“. Zároveň se tím aktivuje blikající LED kontrolka symbolu.
- ▶ Otáčením levým ovladačem (pravým ovladačem pro CF) nastavte začátek pečení (tento časový údaj přirozeně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

## Nastavení času

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

## Mechanický programovač pečení

(Obr. 1d, 1e)




### Otočný ovladač ukončení doby pečení (B)

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

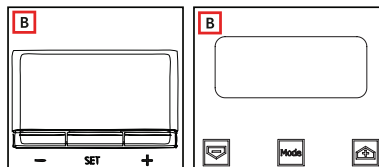
- ✓ Chcete-li časovač ukončení pečení použít, je nutné otočit zvonek otočením ovladače (B) o téměř jednu délku ve směru hodinových ručiček. Poté otáčením zpět nastavíte požadovanou dobu seřazením čísla požadovaného časového údaje v minutách, s pevným nastavením na předním panelu.
  - Na konci nastavené 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(B) na pevný symbol  na předním panelu. Pokud je trouba vypnutá, programovač konce pečení lze použít jako běžný časovač.

## Digitální programovač pečení

(Obr. 1c, 1f, 1g)



Umožňuje programování trouby v následujících režimech:

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

### Nastavení digitálních hodin

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

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

Možné další úpravy času lze provádět opakovaním výše uvedeného postupu.

### Úprava frekvence akustického signálu

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

### Manuální provoz trouby

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

### Poloautomatický program s délkou trvání nebo/a časem ukončení

#### Aktivace odloženého spuštění pečení s nastavenou délkou trvání


- ▶ Jakmile se zobrazí čas, nastavte dobu trvání stisknutím tlačítka Mode nebo Set dvakrát. (stisknutím tlačítek + nebo -).

- ▶ Poté znovu stiskněte tlačítko Mode nebo Set pro nastavení konce doby vaření (stisknutím tlačítek + nebo -).


### Nastavení délky pečení

- ▶ Pro volbu trvání programu a / nebo času ukončení stiskněte dvakrát nebo třikrát tlačítko Mode nebo Set a pomocí tlačítek + a - nastavte požadovaný čas.
  - Při výběru režimu nastavení délky trvání nebo konce svítí symbol **Auto**.
  - Nelze prodloužit délku trvání programu po nastavení doby ukončení pečení.
  - Nastavení času konce a délky trvání pečení definují čas spuštění programu následovně:  
**čas spuštění = čas ukončení - trvání.**
  - Po nastavení délky trvání a doby ukončení zobrazuje displej i nadále čas ukončení.

### Spuštění programu

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

### Automatické ukončení programu

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

### Funkce časovače

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

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



- bliká symbol zvonku. Poté lze tlačítky + a - nastavit délku trvání alarmu.

Pokud je tato funkce aktivní, symbol zvonku bude svítit a na displeji se zobrazí zbývající čas (odpočítávání).

- na konci nastavené doby zazní akustický signál (který lze zastavit stisknutím jakýchkoli tlačítek).

### Změna/odstranění dat

- ▶ Nastavená data lze kdykoli změnit stisknutím tlačítek + a - najednou.
  - Zrušením délky trvání pečení dojde k automatickému ukončení funkce a naopak.
  - V případě naprogramovaného provozu spotřebič neakceptuje čas ukončení pečení, který předchází času spuštění pečení doporučenému samotným spotřebičem.







### První zapnutí

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

### Návrhy

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

## TABULKA PEČENÍ

Nastavení ovladače výběru	Typ pokrmu	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně*	Doba předehřívání (min)	Nastavení ovladače termostatu	Délka trvání (min.)
<b>HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV</b> 	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
	<b>S RECIRKULACÍ</b> 	Vepřová pečeně	1	3	9	180 °C
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
<b>DOLNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ</b> 	Kuřecí prsa	1	2 nebo 3	Chcete-li urychlit čas předehřívání,	170 °C	20
	Telecí plátky	1	2	Chcete-li urychlit čas předehřívání,	180 °C	20
	Hovězí pečeně	1	3	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	170 °C	60
	Steaky z tuňáka	1	2	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	160 °C	20
	Filé z mečouna	1	3	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	160 °C	20
	Rak	1	2	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	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
<b>HORNÍ PEČENÍ S RECIRKULACÍ</b> 	Gratinované tortellini	0,5	3	Chcete-li urychlit čas předehřívání,	Max	25-30
	Bramborové knedlíky	0,5	3	Chcete-li urychlit čas předehřívání,	Max	25-30
	Mečoun	0,5	5	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	200 °C	12-15
	Slávky	1	4	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	Max	10-12
	Mušle	1	4	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	200 °C	10-12
	Opékané brambory	0,5	4	použijte funkci Pečení s Recirkulací.	200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max	25-30
<b>GRIL</b> 	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
	<b>GRIL S VENTILÁTOREM</b> 	Kuřecí stehna	1	4 nebo 5	9,5	Max
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.

### Pouze modely CF / SGP / SM / SMP

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

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

### Důležité

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

- Nerezové a smaltované části trouby zůstanou jako nové za předpokladu, že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čisticími prostředky. Po vyčištění nezapomeňte na důkladné sušení.
- Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Skvrny od různých produktů pečení (šťáv, cukru, vaječných bílků a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním.
  - K postříkání dochází při pečení a je výsledkem procesu pečení při příliš vysoké teplotě, zatímco přetečení je způsobeno používáním příliš malých nádob na pečení nebo nesprávným odhadem zvýšení objemu během pečení.
  - Těmto dvěma problémům lze předejít používáním nádob na pečení s vysokým okrajem nebo plechu dodaného s troubou.

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

### Čištění dvířek trouby

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

### Vyjmutí vnitřního skla dvířek trouby (obr. 2)

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

## Odstranění dvířek trouby (obr. 4)

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

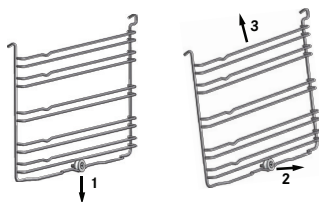
- ▶ Závěsy jsou vybaveny dvěma pohyblivými pojistkami (A). Závěs uvolníte zvednutím zámku (A).
- ▶ Poté dvířka nadzvedněte a vysuňte směrem ven; k tomuto účelu držte dvířka po stranách blízko závěsů.

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

Postupujte podle obrázků na konci tohoto návodu.

## Vyjmutí bočních rámu

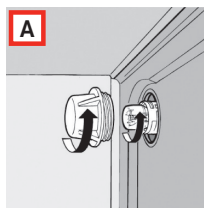
- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.
- ▶ Rám otočte přibližně o 60° stupňů nahoru a lehce na něj zatlačte ve směru náklonu.
- ▶ Zatímco je rám nakloněný, vyjměte dva horní háčky z jejich otvorů.



## Upevnění bočních rámu

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

## Výměna žárovky v troubě



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

- ▶ Vypněte napájení spotřebiče vícepólovým spínačem sloužícím pro připojení k elektrické instalaci nebo odpojte ze sítě kabel, je-li k dispozici.

- ▶ Odšroubujte kryt skla (A).
- ▶ Odšroubujte žárovku a vyměňte ji za žárovku odolnou proti vysokým teplotám (300 °C), která má následující parametry:
  - Napětí: 220–240 V ~ 50/60 Hz
  - Výkon: 25 W
  - Zapojení: G9
- ▶ Kryt skla (A) umístěte zpět a opět zapněte zdroj napájení.

**POZOR! Poškození žárovky v důsledku nesprávné manipulace!**

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



**VÝSTRAHA! Možný úraz elektrickým proudem!**

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



**VÝSTRAHA! Úraz elektrickým proudem v důsledku nesprávné manipulace!**

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE

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

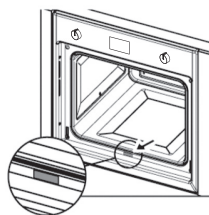
## PODPORA

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

**Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.**

**Uveďte:**

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



Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku potvrzení o záruce.



## LIKVIDACE

---

### Informace pro uživatele



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

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

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

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

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

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

Z toho plyne, že až spotřebič dosáhne konce provozní životnosti, uživatel ho musí dopravit do vhodného střediska zabývajících 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 vodicí lišty kabelů, jsou-li k dispozici (podle norem 2009/60350-50304/EN).

## TESTOVANÉ POKRMY

---

Podle normy EN/IEC 60350  
Tyto tabulky byly vytvořeny pro kontrolní orgány za účelem usnadnění zkoušek a testování různých zařízení.

### Jak číst tabulku pečení

Tabulka navrhuje ideální funkci, která se má použít k přípravě určitého pokrmu na jedné nebo více úrovních současně.  
Doby pečení se počítají od vložení potravin do trouby, bez předehřívání (pokud se vyžaduje). Teploty a doby pečení jsou pouze přibližné hodnoty a závisejí na kvalitě potravin a typu příslušenství.

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

### Současné pečení různých pokrmů

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

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

\* po dobu pečení ponechte dvířka zavřená. \*\* jakmile dosáhne 10 min, otočte.

## SPIS TREŚCI

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	19	Programator mechaniczny	28
Konserwacja i czyszczenie	22	Programator cyfrowy	28
Naprawa	22	Porady	30
Zakończenie eksploatacji	22	Tabela pieczenia	30
Informacje dotyczące oszczędzania energii	22	Czyszczenie i konserwacja	31
Opis	23	Dane techniczne	34
Montaż	24	Wsparcie techniczne	34
Proces zabudowy	24	Utylizacja zużytego urządzenia	35
Podłączenie do sieci elektrycznej	24	Testowane potrawy	35
Obsługa	25	Jak korzystać z tabeli pieczenia	35
Programy pieczenia	26		
Programator analogowy	27		

## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ▷ Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.
  - ▷ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia.
- Bezpieczeństwo elektryczne kuchenki jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
- ▷ Nie modyfikować w żaden sposób urządzenia.
- ▷ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji

oraz potencjalnych zagrożeń.

Urządzenie nie może być używane do zabawy przez dzieci. Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dziecko bez nadzoru opiekuna

- ▷ Opisywane urządzenie nie jest zabawką.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy kuchenki i bezpośrednio po jej zakończeniu.

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

- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania, z wykorzystaniem bezpiecznika rozwierającego styki na odległość

i zapewniającą całkowite odłączenie kuchenki w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III. Listwy do odłączania urządzeń pobierających prąd muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

- ▷ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu kuchenki.
- ▷ Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.



### **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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

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



### **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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

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

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

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

### **Prawidłowy montaż i miejsce montażu**

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



### **Ryzyko śmierci!**

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

### **Prawidłowe użytkowanie**

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



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

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



### **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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



### **Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!**

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

**Ryzyko porażenia prądem!**

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

**Konserwacja i czyszczenie**

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

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

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

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

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

**Naprawa**

- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- ▷ Skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym serwisantem w następujących przypadkach:
  - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia.
  - W czasie montażu (zgodnie z instrukcją obsługi).
  - W razie wątpliwości co do poprawności pracy urządzenia.
  - W razie usterki lub nieprawidłowego działania urządzenia.
  - W razie konieczności wymiany gniazda zasilania, jeśli nie pasuje do wtyczki urządzenia.
  - Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

**Zakończenie eksploatacji**

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

**INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

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

- ▷ Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
- ▷ Nagrzewać piekarnik w możliwie jak najkrótszym czasie.
- ▷ Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia.

- ▷ Jeśli w przepisie wskazano, aby zapiekana potrawa po upieczeniu pozostała w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed końcem pieczenia.

## OPIS

### A. Pokrętko programatora

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

### B. Programator

Piekarniki Franke wyposażone są w różne układy sterowania i kontrolowania czasu pieczenia. Szczegółowe informacje znajdują się na str. 27. Wystarczy określić, w jakiego rodzaju układ sterowania wyposażony jest zakupiony model piekarnika, żeby odczytać właściwe instrukcje dotyczące jego obsługi.

### C. Wskaźnik termostatu

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

### D. Pokrętko regulacji temperatury (termostat)

Służy do ustawiania temperatury w zależności od rodzaju pieczonej potrawy. Piekarnik stale utrzymuje zadaną temperaturę. Aby ustawić właściwą temperaturę, obrócić pokrętko w prawo, ustawiając umieszczony na nim wskaźnik

przy odpowiedniej liczbie. Maks. temperatura piekarnika wynosi ok. 275°C.

### E. Prowadnice na ruszt i blachy do pieczenia

Służą do prawidłowego ustawiania rusztów i blach do pieczenia na 5 różnych poziomach (poziom 1 znajduje się na dole, zaś poziom 5 na górze). Tabela pieczenia (str. 30) wskazuje najbardziej optymalne ustawienie dla poszczególnych rodzajów pieczenia.

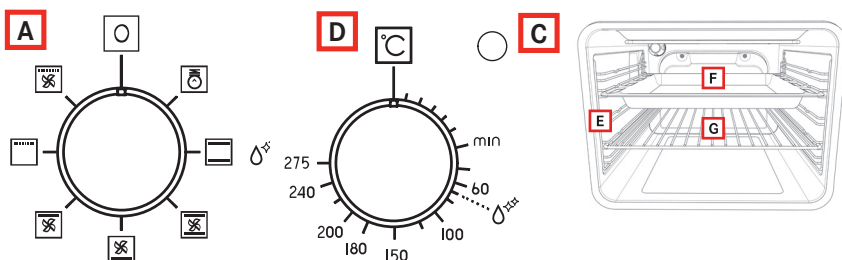
### F. Blacha do pieczenia

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

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

### G. Ruszt

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



Przedstawione pokrętki należy traktować wyłącznie poglądowo.

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

## MONTAŻ

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

### Wymagania dotyczące szafki

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

### Proces zabudowy

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

### Modele CM

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

- ▶ Zmierzyć grubość bocznej ściany szafki (S), która zwykle powinna wynosić 16, 18 lub 20 mm.
- **Grubość bocznej ściany 16 mm:** w każdym wsporniku mocującym (F) umieścić 2 podkładki (T) oznaczone numerem 16.

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

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

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

### Podłączenie do sieci elektrycznej

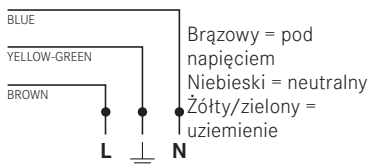
Piekarniki Franke są dostarczane z przewodem zasilającym z trzema wolnymi zaciskami. Jeżeli piekarnik jest na stałe podłączony do sieci elektrycznej, zamontować należy wyłącznik całkowicie odłączający urządzenie od zasilania w warunkach przepięcia III kategorii (rozwarście styków co najmniej 3 mm).

Upewnić się, że:

- ✓ Wtyczka i gniazdo są przystosowane do zasilania prądem o natężeniu 16 A.
- ✓ Wtyczka i gniazdo są łatwo dostępne oraz umieszczone w taki sposób, aby żaden z elementów pozostających pod napięciem nie był dostępny podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki z gniazda.
- ✓ Podłączanie wtyczki nie sprawia trudności.
- ✓ Piekarnik nie opiera się o wtyczkę po zamontowaniu w szafce.
- ✓ Do jednej wtyczki nie są podłączone dwa urządzenia.
- ✓ Uszkodzony przewód zasilający zostaje zastąpiony przewodem 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> typu H05VV-F.



- ✓ Wolne zaciski podłączone są zgodnie z ich biegunowością.



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

## OBSŁUGA

Piekarnik ten łączy w sobie zalety tradycyjnych piekarników konwekcyjnych oraz nowoczesnych urządzeń wyposażonych w funkcję termoobiegu. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie potraw z wykorzystaniem 6 różnych funkcji. Wyboru odpowiedniego programu i temperatury pieczenia dokonuje się za pomocą umieszczonych na panelu sterowania pokręteł (A) oraz (D). W celu optymalnego wykorzystania piekarnika Franke zalecamy skorzystanie z zamieszczonej na str. 30 tabeli pieczenia.

### Wentylator chłodzący

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

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



Lampka

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

### Rozmrażanie

Rozmrażanie artykułów żywnościowych odbywa się według następującej procedury:

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

## Programy pieczenia



### GRZANIE GÓRNE/DOLNE

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

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



### TERMOOBIEG

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

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



### TERMOOBIEG GRZANIE DÓŁ

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

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



### TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA

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

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



### GRILL

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

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

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



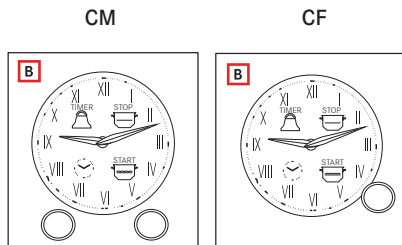
### GRILL Z TERMOOBIEGIEM

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

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

## Programator analogowy

(Rys. 1a, 1b)



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

### Prawe pokrętko

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

### Lewe pokrętko (prawe pokrętko w piekarnikach CF)

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

### Diody LED


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

### Minutnik

- ▶ Nacisnąć jednokrotnie prawe pokrętko (dioda zaczyna mrugać), a następnie ustawić wskazówki minutnika, obracając lewym pokrętkiem (prawym pokrętkiem w piekarnikach CF).


- ▶ Nacisnąć ponownie prawe pokrętko, żeby potwierdzić ustawienie. Dioda przestaje mrugać i pozostaje zapalona.
  - Wskazówki zegara powracają do pierwotnego położenia, wskazując aktualną godzinę. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa brzęczyk. Brzęczyk można wyciszyć, naciskając prawe pokrętko.
  - Minutnik nie kontroluje funkcji grzania piekarnika.




### Zakończenie pieczenia

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

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

### Zakończenie pieczenia z opóźnionym startem

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

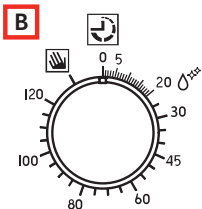
- ▶ Potwierdzić poprzez ponowne naciśnięcie prawego pokręta.
- ▶ Dane mogą zostać również pozyskane automatycznie po 10 sekundach migania diody.
  - Diody LED symboli  oraz  pozostają zapalone. Piekarnik uruchomi się o wskazanej godzinie tylko, jeśli dioda LED symbolu  pozostaje zapalona.
  - Po zakończeniu pieczenia na 1 minutę rozlega się dźwięk brzęczyka, który można wyciszyć, naciskając prawe pokrętło.

### Ustawianie godziny

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

### Programator mechaniczny

(Rys. 1d, 1e)




### Pokrętło timera czasu zakończenia pieczenia (B)

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

- ✓ Aby ustawić B timer zakończenia pieczenia, należy wykonać jeden prawie pełny obrót pokrętłem (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie, obracając w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas w taki sposób, aby numer oznaczający określoną liczbę minut znalazł się przy stałym znaczniku na piekarniku.

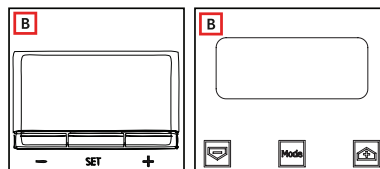
- Po upływie ustawionego czasu piekarnik się automatycznie wyłącza i uruchamia się sygnał dźwiękowy.

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

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

### Programator cyfrowy

(Rys. 1c, 1f, 1g)



Umożliwia zaprogramowanie pracy piekarnika w następujących trybach:

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

### Ustawianie zegara

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

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

Ustawienie zegara można korygować, powtarzając opisane powyżej czynności.

## Zmiana sygnału dźwiękowego

- ▶ Nacisnąć jednocześnie przyciski + i - (w menu ustawiania godziny).
- ▶ Nacisnąć przycisk Mode lub Set.
- ▶ Sygnał dźwiękowy zmienia się poprzez naciśnięcie przycisku Mode lub Set. Na wyświetlaczu pojawiają się kolejno symbole „ton1”, „ton2” oraz „ton3”.

## Ręczna obsługa piekarnika

Po ustawieniu godziny programator automatycznie przełącza się w tryb ręczny.

## Program półautomatyczny z nastawionym czasem trwania lub zakończenia pieczenia


### Opóźniony start z nastawionym czasem pieczenia

- ▶ Aby ustawić czas pieczenia, nacisnąć dwukrotnie przycisk Mode lub Set, gdy na wyświetlaczu widoczna jest godzina (wciśnięcie przycisków + lub -).
- ▶ Następnie wciśnąć ponownie przycisk Mode lub Set, aby ustawić koniec czasu pieczenia (wciśnięcie przycisków + lub -).


### Ustawienie czasu pieczenia

- ▶ Aby wybrać czas trwania programu i/lub czas zakończenia, wciśnąć przycisk Mode lub Set dwa/trzy razy i ustawić wymagany czas przy pomocy przycisków + i - .
  - Podczas ustawiania czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia symbol **Auto** pozostaje podświetlony.
  - Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia nie można wydłużyć czasu trwania programu.
  - Czas zakończenia pieczenia i czas trwania programu określają czas rozpoczęcia pieczenia w następujący sposób:  
**czas rozpoczęcia = czas zakończenia - czas trwania.**
  - Po ustawieniu czasu trwania i zakończenia pieczenia wyświetlacz w dalszym ciągu pokazuje czas zakończenia programu.

## Przebieg programu

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

## Zakończenie programu automatycznego

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

## Minutnik

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

- ▶ Nacisnąć jednokrotnie przycisk Mode lub Set, a na wyświetlaczu pojawi się:



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

## Zmiana/usuwanie parametrów

- ▶ Zadane parametry można w dowolnej chwili zmienić, naciskając jednocześnie przyciski + i - .
  - Skasowanie czasu trwania pieczenia automatycznie wyłącza aktywny program (i odwrotnie).

- W przypadku zaprogramowanej pracy urządzenie nie pozwala ustawić czasu zakończenia pieczenia poprzedzającego proponowany przez nie czas rozpoczęcia pieczenia.



## Pierwsze uruchomienie





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

## Porady

- ▷ Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów pieczenia nigdy nie umieszczać przygotowywanych potraw w zimnym piekarniku. Należy zaczekać, aż urządzenie osiągnie zadaną temperaturę.
- ▷ Podczas pieczenia nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ✓ Umieszczać je tylko na ruszcie lub blachach do pieczenia umieszczonych na jednym z 5 poziomów piekarnika.
  - W przeciwnym wypadku można doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki komory piekarnika.
- ▷ Komora piekarnika Franke pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Pomimo to zalecane jest regularne czyszczenie piekarnika w celu uniknięcia zapiekania brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.
- ▷ Samoczyszczące się elementy (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) czyścić wodą z mydłem (patrz: instrukcje czyszczenia).

## TABELA PIECZENIA

Ustawienie pokrętła wyboru funkcji	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Położenie półki*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie pokrętła temperatury	Czas pieczenia (min)
<b>GRZANIE GÓRNE/ DOLNE</b> 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omlet	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Dorsz/dorada/turbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Bułeczki	1	2 lub 4	9,5	175 °C	25-30
	Ciasta	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Ryba słodkowodna	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta z sosem	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Sernik	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
<b>TERMOOBIEG</b> 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9	180 °C	60-70
	Pieczony królik	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (pieczywo płaskie)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Pieczony rak	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Dorsz/dorada/turbot	2	2 lub 4	7,5	150 °C	25-30
	Bułeczki	2	2 lub 4	9	180 °C	25-30
	Tarta z owocami	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Placki mięsne i warzywne	2	3 lub 5	9	180 °C	40-45

<b>TERMOOBIEG GRZANIE DÓŁ</b>  	Pierś kurczaka	1	2 lub 3	Aby	170°C	20
	Pieczeń cielęca	1	2	przyspieszyć	180°C	20
	Pieczeń wołowa	1	3	czas	170 °C	60
	Tuńczyk w kawałkach	1	2	nagrzewania,	160 °C	20
	Medaliony miecznika	1	3	użyć funkcji	160 °C	20
	Rak	1	2	Pieczenie	180°C	30
	Bezy	0,8	2	Wspomagane.	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
<b>TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA</b>  	Zapiekane tortellini	0,5	3	Aby	Maks.	25-30
	Kluski ziemniaczane	0,5	3	przyspieszyć	Maks.	25-30
	Miecznik	0,5	5	czas	200°C	12-15
	Małże	1	4	nagrzewania,	Maks.	10-12
	Przegrzebki	1	4	użyć funkcji	200°C	10-12
	Pieczone ziemniaki	0,5	4	Pieczenie	200°C	18-20
Cannelloni	1	3	Wspomagane.	Maks.	25-30	
<b>GRILL</b>  	Skrzydółka kurczaka	1	4 lub 5	7	Maks.	25-30
	Kotlety	0,8	3	7	Maks.	25-30
	Przegrzebki	0,5	3 lub 4	7	Maks.	14-16
	Pieczone ziemniaki	1	3	7	Maks.	25-30
	Ryba słodkowodna	1	3 lub 4	7	Maks.	25-30
	Zapiekane pomidory	0,4	2 lub 3	7	Maks.	25-30
	Szaszłyki mięsne	0,5	3	7	Maks.	25-30
	Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Maks.	25-30
<b>GRILL Z TERMOOBIEGIEM</b>  	Udka kurczaka	1	4 lub 5	9,5	Maks.	25-30
	Żeberka	0,5	4	14	Maks.	40-45
	Perliczka w kawałkach	1,2	4	14	Maks.	30-35
	Dorada w papilotach	1	3	8	Maks.	20-25
	Kurczak w kawałkach	1,5	3	14	Maks.	35-40
	Przepiórka	0,8	4	14	Maks.	30-35
	Kiełbaski	1	4	14	Maks.	20-25
	Warzywa	1	4 lub 5	14	Maks.	10-15


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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

### Dotyczy wyłącznie modeli CF / SGP / SM / SMP

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

- ▶ Ustawić pokrętko programatora w położeniu „GRZANIE GÓRNE I DOLNE“ .

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

## Ważne

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

- Elementy pokryte emalią i wykonane ze stali nierdzewnej długi czas pozostaną jak nowe, jeśli będą regularnie czyszczone przy użyciu wody lub specjalnych detergentów. Pamiętaj, by po wyczyszczeniu dokładnie je wysuszyć.
- Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- Plamy na dnie piekarnika pochodzą z rozlanych lub rozchlapanych resztek pieczonych potraw (sosy, cukier, białko jajek czy tłuszcz).
  - Do rozchlapania dochodzi podczas pieczenia ze zbyt wysoką temperaturą, a do rozlania w wyniku używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy w czasie pieczenia.
  - Oba tym problemom można zaradzić stosując naczynia o wysokich brzegach lub blachę do pieczenia dostarczoną wraz z piekarnikiem.
- Usuwanie zabrudzeń z dolnej części komory piekarnika jest łatwiejsze, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły. Świeżo powstałe zanieczyszczenia dają się łatwo usunąć.

## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

## Demontaż szyby wewnętrznej drzwiczek piekarnika (rys. 2)

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

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

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

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



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

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

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

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

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



- ▶ Ostrożnie unieść szyby wewnętrzne (rys. 3c): blokady zapobiegają zamknięciu się drzwiczek (jeśli blokady nie zostaną całkowicie obrócone, wyciągnięcie szyb spowoduje natychmiastowe zamknięcie drzwiczek).
- ▶ Aby wyjąć szyby środkowe, należy wysunąć dwie uszczelki boczne (rys. 3d), a następnie szybę (rys. 3e).
- ▶ Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamontować szyby środkowe (rys. 3d) (jej prawidłowa pozycja jest wskazywana przez napis „TEMPERED GLASS”, który musi być czytelny), wkładając ją ostrożnie do rowków znajdujących się u góry drzwiczek i wciskając do końca każdego rowka.
- ▶ Następnie wymienić obydwie uszczelki (rys. 3g), zwracając szczególną uwagę na ich dociśnięcie na tyle, na ile to możliwe, aż będą stykać się z górną krawędzią drzwiczek.
- ▶ Na koniec ponownie zamontować szyby wewnętrzne (rys. 3h), a następnie obrócić blokady przytrzymujące szyby z powrotem do ich pierwotnego, blokującego położenia.



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

### Demontaż drzwiczek piekarnika (rys. 4)

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

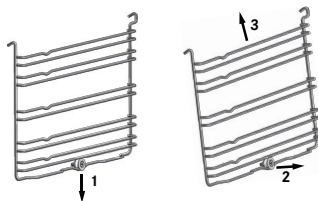
- ▶ Zawiasy posiadają dwie ruchome blokady (A). Unieść blokadę (A), żeby zwolnić zawias.
- ▶ Następnie podnieść drzwiczki i pociągnąć je do siebie, przytrzymując je po bokach w pobliżu zawiasów.
- ▶ Aby ponownie zamontować drzwiczki, w pierwszej kolejności wsunąć zawiasy w rowki.

- ▶ Przed zamknięciem drzwiczek obrócić obie blokady (A) służące jako uchwyty zawiasów.

Należy zapoznać się z rysunkami zamieszczonymi na końcu instrukcji.

### Demontaż drabinek bocznych

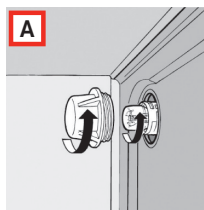
- ▶ Zagiąć w dół rozpórkę znajdującą się w tulei mocującej i wyjąć ją z rowka.
- ▶ Przechylić drabinkę do góry o ok. 60° i nacisnąć delikatnie w kierunku nachylenia.
- ▶ Trzymając przechyloną drabinkę usunąć dwa górne haczyki z odpowiednich otworów.



### Montaż drabinek bocznych

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

### Wymiana żarówki



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

wykonać następujące czynności:

- ▶ Wyłączyć zasilanie urządzenia za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, używanego do włączania urządzenia do sieci elektrycznej, lub odłączając wtyczkę, jeśli jest ona dostępna.

- ▶ Odkręcić szklaną oprawę (A).
- ▶ Wykręcić żarówkę i wymienić na żarówkę odporną na wysokie temperatury (300°C) o następujących parametrach technicznych:
  - Napięcie: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Moc: 25 W Gwint: G9
- ▶ Zamontować szklaną oprawę (A) i podłączyć zasilanie.

**OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia lampy!**

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



**OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!**

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



**OSTRZEŻENIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym!**

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

## DANE TECHNICZNE

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

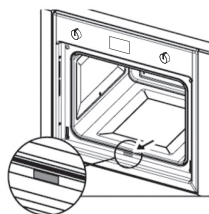
## WSPARCIE TECHNICZNE

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

**Nigdy nie korzystaj z usług nieautoryzowanych serwisantów.**

**Kontaktując się z serwisem, należy podać:**

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



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

## UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

### Informacje dla użytkowników



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

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

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

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

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE 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 oddać urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

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

### Informacje dla instytutów badawczych

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

## TESTOWANE POTRAWY

Zgodnie z normą EN/IEC 60350.

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

### Jak korzystać z tabeli pieczenia

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

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

Początkowo zalecamy stosować się do podanych wartości. Jeśli rezultaty nie są zadowalające, można wydłużyć lub skrócić czas pieczenia.

Zalecane jest korzystanie z akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem oraz foremek do wypieku ciast i blach do pieczenia wykonanych z ciemnego metalu. Stosować się do tabeli zawierającej informacje na temat poziomów, na jakich należy umieszczać pieczone potrawy.

### Jednoczesne pieczenie różnych potraw

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu do góry)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria/uwagi
Krucze ciasteczka	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	4	160	18-25	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3-4	160	20-27	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia Poziom 3: głęboka blacha do pieczenia
Ciastka	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	3	160	20-30	Poziom 3: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3	160	20-30	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3-4	160	20-30	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia Poziom 3: głęboka blacha do pieczenia
Biszkopt beztuszczywy	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	2	160	43-48	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	2	170	28-32	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Jabłecznik	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	1	180	60-70	Poziom 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	1	180	50-60	Poziom 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Dwa jabłeczniki	TERMOOBIEG	✓	1-3	180	80-90	Poziom 1: 2 foremki do wypieku ciast na ruszcie Poziom 1: foremki do wypieku ciast Poziom 3: foremki do wypieku ciast
Ciasto drożdżowe	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	2	165	25-30	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	2	165	28-35	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Grillowanie		Jeśli żywność jest pieczona bezpośrednio na grillu, na dolnej półce należy również umieścić blachę do pieczenia. W ten sposób soki z dania będą kapać na blachę i nie zabrudzą piekarnika. Podczas grillowania zaleca się pozostawienie od 3 do 4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.				
Tosty*	GRILL	✓ (5 min)	4	200	3-5	Poziom 5: ruszt
Hamburger**	GRILL Z TERMOOBIEGIEM	NIE	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt Poziom 3: blacha do pieczenia

\* Drzwi piekarnika powinny pozostać zamknięte przez cały czas pieczenia.

\*\* Obrócić po upływie 10 minut.

## OBSAH

Bezpečnostné informácie	37	Mechanický programovač pečenia	45
Údržba a čistenie	39	Digitálny programovač pečenia	45
Oprava	39	Prvé zapnutie	46
Vyradenie z činnosti	40	Odporúčania	46
Informácie na šetrenie energie	40	Tabuľka varení	47
Prehľad	40	Údržba a čistenie	48
Inštalácia	41	Technické údaje	51
Inštalácia procedúra	41	Podpora	51
Elektrické pripojenie	42	Likvidácia	51
Prevádzka	42	Testované jedlá	52
Programy pečenia	43	Ako čítať tabuľku varení	52
Programátor analógového varenia	44		

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- ▷ Pred používaním rúry si dôkladne prečítajte návod na používanie a bezpečnostné informácie.
- ▷ Návod si uchovajte pre budúce použitie.

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

Elektrická bezpečnosť rúry je zabezpečená iba vtedy, keď je rúra pripojená k uzemňovaciemu systému v súlade s platnými predpismi. Zabezpečenie efektívnej a bezpečnej prevádzky tohto elektrického zariadenia:

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

- ▷ Toto zariadenie nie je hračka.
- ▷ Nenechajte deti pohybovať sa v blízkosti zariadenia bez dohľadu.
- ▷ Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením.
- ▷ Nedovoľte deťom, aby sa dotýkali zariadenia alebo jeho ovládacích prvkov počas ich používania alebo hneď po ich použití.

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

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



### Riziko popálenia!

- ▷ Spotrebič sa pri používaní zohrieva. Pri manipulácii vnútri rúry je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov.

**VAROVANIE:** Počas používania sa prístupné súčasti zahrievajú. Deti by sa k spotrebiču nemali približovať.



### Riziko popálenia!

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

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

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

- ▷ Na čistenie skla na dvierkach rúry/skla vyklápacieho krytu rúry (podľa situácie) nepoužívajte drsné abrazívne čističe ani kovové drôtenky. Môže sa tým poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- ▷ Nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.

## Správna inštalácia a umiestnenie

- ▷ Udržujte zariadenie a jeho balenie mimo dosah detí.

Ak má byť rúra trvale pripojená k napájaciemu zdroju:

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



### Nebezpečenstvo usmrtenia!

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

## Správne použitie

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



### Riziko prehriatia a poruchy rúry v dôsledku zablokovaného vetrania!

- ▷ Nikdy nezakrývajte vnútorné steny rúry hliníkovou fóliou.
- ▷ Neblokujte vetranie ventilátora ani chladiace otvory nad dvierkami rúry.



### Riziko popálenia!

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



### Pri poškodení zariadenia hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

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



### Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

## Údržba a čistenie

Pred údržbou alebo čistením:

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



### Riziko úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí tekutiny!

Zariadenie obsahuje elektrické komponenty.

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

## Oprava

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

- Pri poruche alebo nedostatočnej funkčnosti
- Pri výmene napájacej zásuvky, ak nie je kompatibilná so zástrčkou zariadenia
- Aby sa predišlo rizikám, musí poškodený napájací kábel vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnými kvalifikáciami.

### Vyradenie z činnosti

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

## INFORMÁCIE NA ŠETRENIE ENERGIE

Prevádzkový režim **HORKOVZDUŠNÝ HORNÝ OHREV** spotrebuje menej energie ako ostatné dostupné funkcie varenia.

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

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

## PREHĽAD

### A. Volič programov

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

### B. Programovač

Rúry Franke majú rôzne systémy riadenia času a regulácie; konkrétne podrobné pokyny nájdete na strane 44. Stačí zistiť typ vládnania, ktorým je vaša rúra vybavená, a povedie vás to správnym používaním funkcie.

### C. Kontrolka termostatu

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

### D. Gombík regulácie teploty (termostat)

Používa sa na nastavenie teploty požadovanej pre pečenie typu jedla a na udržiavanie stálej teploty počas pečenia. Požadovanú teplotu navolíte otočením gombíka v smere hodinových ručičiek tak, aby bol ukazovateľ zarovno príslušného čísla. Max. teplota je cca 275 °C.

### E. Bežce na rošt a odkvapkávací plech

Používajú sa na správne umiestnenie roštov a plechov na odkvapkávanie v 6 predvolených polohách (1 až 5 smerom zospodu); v tabuľke pečenia (strana 47) sú uvedené najlepšie polohy pre každý typ pečenia.

### F. Odkvapkávací plech

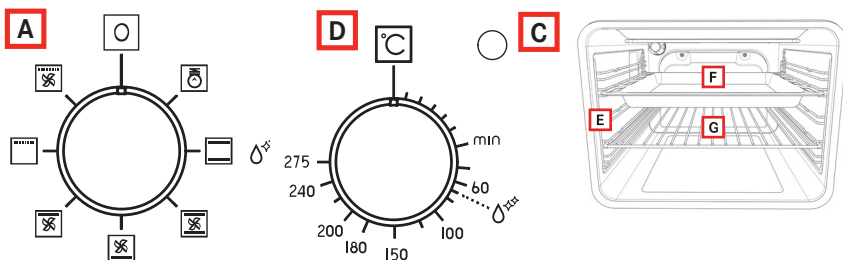
Normálne sa používa na zachytávanie štiav pri grilovaní alebo priamom pečení; ak sa odkvapkávací plech nepoužíva, treba ho z rúry vybrať. Odkvapkávací plech je zo smaltovanej ocele typu AA určenej na používanie s potravinami.



**Poznámka:** Aby ste dosiahli optimálne výsledky varenia, odporúča sa vložiť odkvapovú misu s naklonenou časťou k zadnej stene priehradky rúry.

## G. Rošt

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



Gombíky sú zobrazené iba na ilustráciu. Berte do úvahy tie, ktoré sú na vašom zariadení.

## INŠTALÁCIA

**Dôležité:** Inštalácia (obr. 5) sa musí vykonať v súlade s aktuálnymi platnými normami a predpismi.

### Požiadavky na skrinku

- ✓ Zložky vstavaných jednotiek (umelé hmoty a dyhové drevo) musia byť spojené teplovzdornými lepidlami (min. 100 °C):
  - Použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže mať za následok deformácie a oddeľovanie
- ✓ Skrinka musí poskytovať dostatok miesta na elektrické prípojky rúry.
- ✓ Skrinka musí byť dostatočne pevná na to, aby uniesla rúru.
- ▷ Rúra sa musí bezpečne nainštalovať do vytvoreného priestoru.
- ▷ Rúru je možné namontovať do zvislej skrinky alebo pod vrchnú časť vstavanej jednotky za predpokladu, že je zabezpečená ventilácia.

### Inštalačná procedúra

Vložte spotrebič do priehradky; Rúru pripevnite k skrinke pomocou 4 skrutiek a 4 puzdiel, ktoré sú súčasťou výbavy a použite pri tom pripravené otvory v bočnom paneli (Obr. 6d).

### Modely CM

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

- ▶ Odmerajte šírku ramena skrinky (S), ktorá má bežne 16, 18 alebo 20 mm.
  - **16 mm rameno:** na každú upevňovaciu konzolu (F) umiestnite 2 držadlá (T), označené číslom 16.
  - **18 mm rameno:** na každú upevňovaciu konzolu (F) umiestnite 2 držadlá (T), označené číslom 18.
  - **20 mm rameno:** 20 mm rameno nevyžaduje použitie drždíel.

- ▶ Umiestnite konzoly (F) smerom k ramenu skrinky a na spodku na vrchnú časť podpery rúry.
- ▶ Zaistite konzoly (F) pomocou skrutiek (V).
- ▶ Umiestnite rúru do skrinky, dvierka celkom otvorte a upevnite ju ku konzolám (F) pomocou 4 skrutiek (V) a 4 plastových rozper (D).

**Poznámka: platí pre všetky modely (Obr. 6e)**

Ak sa rúra upevňuje pod horný panel sporáku, najprv otočte vrchný spoj (R) doprava alebo doľava tak, aby rúra správne zapadla (Obr. 6e).

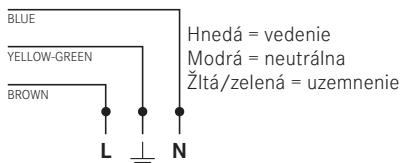
## Elektrické pripojenie

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

Ak má byť rúra trvale pripojená k napájaciemu zdroju: Nainštalujte zariadenie, ktoré zabezpečí odpojenie od zdroja napájania so vzdialenosťou kontaktov (min. 3 mm) umožňujúcou úplné odpojenie v podmienkach prepätia kategórie III.

Zabezpečte nasledovné:

- ✓ Zástrčka a zásuvka sú vhodné pre 16 A prúd.
- ✓ K zástrčke a zásuvke je ľahký prístup a sú umiestnené tak, aby pri vyťahovaní zástrčky nebola prístupná žiadna časť pod prúdom.
- ✓ Poistku je možné vložiť veľmi jednoducho.
- ✓ Po namontovaní v skrinke sa rúra neopiera o zástrčku.
- ✓ Koncovky dvoch spotrebičov nemú byť zapojené do rovnakej zásuvky.
- ✓ Pri výmene napájacieho kábla sa používa kábel 3 × 1,5 mm<sup>2</sup> typu H05VV-F.
- ✓ Dôsledne dodržujte polaritu voľných svoriek.



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

Pri zapnutí sa nastavuje sieťová frekvencia.

## PREVÁDZKA

Táto rúra kombinuje výhody „statických“ rúr s prirodzenou konvekciou s modernými „ventilátorovými“ rúrami. Je to veľmi univerzálny spotrebič, ktorý umožňuje bezpečný a ľahký výber z 6 rôznych metód prípravy jedla. Pomocou gombíkov A a D na ovládacom paneli môžete zvoliť požadovanú programy a teplotu. Pre najlepšie využitie rúry Franke sa riadte tabuľkou na strane 47.

### Chladiaci ventilátor

Na zníženie teploty pri dvierkach, ovládacom paneli a bočných stranách je vaša rúra Franke vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje, keď sa rúra rozhorúči. Špeciálna pozornosť sa venovala tomu, aby vystupujúci vzduch nerušil kuchynské prostredie a hlučnosť bola minimálna.

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



### Osvetlenie rúry

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

## Odmrazovanie

Na rozmrazovanie potravín sa odporúča nasledujúci postup:

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

## Programy pečenia



### HORNÉ A DOLNÉ TEPLLO

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

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



### S VENTILÁTOROM

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

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



### HORKOVZDUŠNÝ SPODNÝ OHREV

Spodný (dno) výhrevný prvok a ventilátor sú aktívované. Ideálne na varenie rýb, mrazených produktov a polotovarov všeobecne. Tento režim je účinný pri pekárskych produktoch.

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



### HORKOVZDUŠNÝ HORNÝ OHREV

Vrchný (strešný) výhrevný prvok a ventilátor sú aktívované. Nízky výkon a ventilátor umožňujú veľmi jemné a rovnomerné varenie. Ideálne na suché pečivo a určité typy zapekaných cestovín.

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



### GRIL

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

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

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



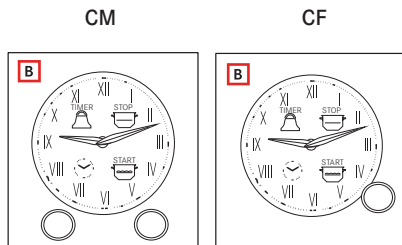
### GRIL S VENTILÁTOROM

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

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

## Programátor analógového varenia

(obr. 1a, 1b).



Tieto hodiny sú už nastavené na manuálnu funkciu rúry, preto je možné varenie aj bez nastavenia.

### Otočný gombík, pravý

- ▶ Stlačením pravého gombíka zvolíte v poradí funkcie, ktoré sa majú aktívovať (časovač, koniec varenia, začiatok varenia, nastavenie času), označené blikaním príslušných LED svetiel.
- ▶ Krátko stlačte tento gombík a skontrolujte už naprogramované funkcie (Query), alebo ho stlačte približne na 2 sekundy v prípade, že chcete vymazať nastavenia (Reset).

### Ľavý gombík (pravý gombík pre CF)

- ▶ Otočením ľavého gombíka (pravého gombíka u CF) nastavte ručičky hodín pre aktívovanú funkciu (blikajúce LED).

### LED

- ✓ Blikajú: pripravené na nastavenie alebo signalizáciu konca funkcie (spolu so zvončekom).
- ✓ Svetlia: funkcia beží.

### Časovač

- ▶ Časovač nastavíte jedným stlačením gombíka na pravej strane (príslušné LED svetlo začne blikáť); potom otočením ľavého gombíka (pravého u CF) posuniete ručičky tak, aby ste nastavili čas varenia.
- ▶ Opätovným stlačením pravého gombíka potvrdíte nastavenie; príslušné LED svetlo sa zmení z blikania na neprerušované svietenie.
  - Ručičky sa vrátia do ich pôvodnej polohy a ukazujú aktuálny čas:

Po dosiahnutí nastaveného času zaznie zvonček. Stlačením pravého gombíka zvonenie vypnete.



- Časovačom nie je možné ovládať vyhrievanie rúry.

### Ukončenie varenia

- ▶ Koniec varenia nastavíte dvojitým stlačením gombíka (LED pre daný symbol začne blikáť); potom otočením ľavého gombíka (pravého u CF) posuniete ručičky tak, aby ste nastavili koniec varenia.
  - LED budú blikáť nasledujúcich 10 sekúnd (pre možné nastavenia), po ktorých sa nastavenie dosiahne a LED bude svietiť neprerušovane.
  - Rovnaký efekt je možné dosiahnuť dvojitým stlačením pravého gombíka počas blikania. Na konci varenia sa vyhrievanie rúry deaktivuje a na 1 minútu zaznie zvonček; stlačením pravého gombíka zvonenie vypnete.

**Poznámka:** Na konci varenia ostáva rúra na teplote, blízkej predchádzajúcej nastavenej hodnote počas niekoľkých minút; preto je rozumné vybrať jedlo, aby ste zabránili jeho prevareniu.

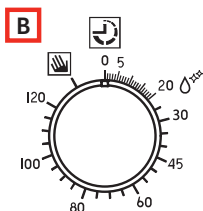
### Koniec varenia s odloženým štartom

- ▶ Odložený štart varenia je možné aktívovať iba po konci procesu varenia; pri jeho nastavení stlačením pravého gombíka potvrdíte zastavenie „stop“ a aktivujete blikanie LED pre daný symbol .
- ▶ Otočením ľavého gombíka (pravého u CF) tiež nastavíte začiatok varenia (prírodzene to bude pred koncom, preto sa ručičky môžu pohybovať iba dozadu).
- ▶ Opätovným stlačením pravého gombíka potvrdíte.
- ▶ Údaje je možné automaticky získať aj tak, že blikanie ponecháte počas 10 sekúnd.
  - LED svetlá pre symboly ostávajú zasvietené a rúra sa zapne v rovnaký as, kedy LED pre daný symbol  ostane zasvietené.
  - Na konci varenia zaznie na 1 minútu zvonček; stlačením pravého gombíka zvonenie vypnete.

## Nastavenie času dňa

- ▶ Správny čas nastavíte stlačením gombíka tri krát (LED pre symbol hodín začne blikať), potom otočte ľavý gombík (pravý u CF).
- ▶ Po nastavení správneho času potvrdíte stlačením pravého gombíka.

## Mechanický programovač pečenia (obr. 1d, 1e).




### Časovač ukončenia pečenia (B)

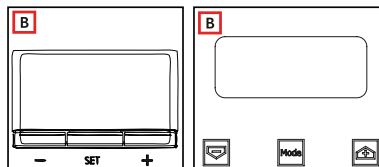
Časovač ukončenia pečenia je praktické zariadenie, ktoré automaticky rúru vypne v nastavenom čase v intervale 1 až 120 minút.

- ✓ Ak chcete používať časovač ukončenia pečenia, musíte natiehnúť zvonček otočením gombíka (B) o takmer celý jeden kruh v smere hodinových ručičiek; potom otočením naspäť nastavte želaný čas zarovnaním čísla zodpovedajúceho minútam s pevnou značkou na prednom paneli.
  - Na konci nastaveného času sa ozve zvonček a rúra sa automaticky vypne.

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

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

## Digitálny programovač pečenia (obr. 1c, 1f, 1g).



Umožňuje programovať rúru v nasledujúcich režimoch:

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

### Nastavenie digitálnych hodín

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

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

Prípadné úpravy času možno urobiť zopakovaním vyššie opísaných krokov.

### Úprava frekvencie zvukového signálu

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

### Manuálna prevádzka rúry

Po nastavení času sa programovač automaticky prepne na manuálny režim.

### Poloautomatický program s trvaním alebo/a časom ukončenia

#### Spustenie odloženého pečenia s nastaveným trvaním


- ▶ Keď je nastavený aktuálny čas, dva razy stlačte tlačidlo Režim alebo Nastavenie, aby ste nastavili trvanie (stlačenie tlačidiel + alebo -).

- ▶ Následne opäť stlačte tlačidlo Režim alebo Nastavenie a nastavte koniec varenia (stlačenie tlačidiel + alebo -).


### Nastavenie času varenia

- ▶ Trvanie a/alebo koniec programu zvolíte dvojitým/trojitým stlačením tlačidla Režim alebo Nastavenie a pomocou tlačidiel + alebo - nastavte požadovaný čas.
  - Počas režimu úpravy trvania alebo času ukončenia príslušný symbol **Auto** bliká.
  - Po nastavení čas ukončenia nemožno predĺžiť čas trvania.
  - Nastavením času ukončenia a trvania sa definuje čas spustenia programu nasledovne: čas spustenia = čas ukončenia - trvanie.
  - Po nastavení trvania a času ukončenia displej stále ukazuje čas ukončenia.

### Prebiehajúci program

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

### Automatické ukončenie programu

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

### Funkcia časovača

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

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



- Symbol zvončeka bliká, potom možno trvanie alarmu nastaviť pomocou

tlačidiel + a -. Keď je táto funkcia aktívna, symbol zvončeka zostane svietiť a na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas (odpočítavanie).

- Na konci času zaznie zvukový signál (ktorý je možné zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla).

### Úprava/vymazanie údajov

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






### Prvé zapnutie


- ▶ Pri prvom použití rúry ju najprv zapnite prázdnu s gombíkom teploty nastaveným na maximum aspoň na 40 minút a miestnosť vyvetrajte.
  - Zápach, ktorý si počas tejto činnosti môžete všimnúť, je dôsledkom odparovania látok použitých na ochranu rúry v čase medzi výrobou a aktuálnou inštaláciou.
  - Po 40 minútach sa rúra automaticky vypne, po vychladnutí bude pripravená na použitie.

### Odporúčania

- ▷ Pre úspešné pečenie nikdy nekladajte jedlá do rúry, keď je studená; počkajte, kým dosiahne nastavenú teplotu.
- ▷ Počas varenia nikdy nekladte hrnce ani nádoby priamo na dno vnútra rúry.
- ✓ Postavte ich nad grily alebo priložené odkvapkávacie nádoby na jednu z 5 dostupných úrovní;
  - ak tak neurobíte, môže to poškodiť smalt.
- ▷ Vaša rúra Franke používa špeciálny smalt, ktorý sa ľahko udržuje čistý, odporúča sa však čistiť ju často, aby sa nečistoty a zvyšky predchádzajúceho pečenia nepripekli.
- ▷ Samočistiace panely (ak sú vo výbave) možno čistiť mydlom a vodou (pozri pokyny na čistenie).

## TABUĽKA VARENÍ

Nastavenie gombíka voľby	Typ potraviny	Hmotnosť (kg)	Úroveň*	Čas predohrevu (min.)	Nastavenie gombíka termostatu	Trvanie (min.)
<b>HORNÉ A DOLNÉ TEPLO</b> 	Pečené bravčové	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omeleta	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Treska-pleskáč-kambala	1	3	9,5	180 °C	15
	Žemle	1	2 alebo 4	9,5	175 °C	25-30
	Koláče	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Sladkovodná ryba	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta s omáčkou	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Syrový koláč (cheesecake)	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
<b>S VENTILÁTOROM</b> 	Pečené bravčové	1	3	9	180 °C	60-70
	Baked rabbit	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Pečený rak	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Treska-pleskáč-kambala	2	2 alebo 4	7,5	150 °C	25-30
	Žemle	2	2 alebo 4	9	180 °C	25-30
	Ovocné koláče	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Koláč z mäsa a zeleniny	2	3 alebo 5	9	180 °C	40-45
<b>HORKOVZDUŠNÝ SPODNÝ OHREV</b> 	Kuracie prsia	1	2 alebo 3	Čas predhrievania	170 °C	20
	Teľacie plátky	1	2	predhrievania	180 °C	20
	Rozbif	1	3	urýchlite	170 °C	60
	Tuniakové stejky	1	2	použitím funkcie	160 °C	20
	Filety mečúňa	1	3	Horkovzdušného ohrevu.	160 °C	20
	Rak	1	2		180 °C	30
	Snehové pusinky	0,8	2		90 °C	120
	Maslové sušienky	1	2		160 °C	30
	Kysnuté koláče	0,8	2		170 °C	40
Mandľové koláče	1	2 alebo 3		160 °C	35	
<b>HORKOVZDUŠNÝ HORNÝ OHREV</b> 	Zapekané tortellini	0,5	3	Čas predhrievania	Max.	25-30
	Zemiakové knedle	0,5	3	predhrievania	Max.	25-30
	Mečiar obyčajný	0,5	5	urýchlite	200 °C	12-15
	Mušle	1	4	použitím funkcie	Max.	10-12
	Hrebanatky	1	4	Horkovzdušného ohrevu.	200 °C	10-12
	Pečené zemiaky	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max.	25-30
<b>GRIL</b> 	Kuracie krídla	1	4 alebo 5	7	Max.	25-30
	Kúsky	0,8	3	7	Max.	25-30
	Hrebanatky	0,5	3 alebo 4	7	Max.	14-16
	Pečené zemiaky	1	3	7	Max.	25-30
	Sladkovodná ryba	1	3 alebo 4	7	Max.	25-30
	Gratinované paradajky	0,4	2 alebo 3	7	Max.	25-30
	Úhorové kebabý	0,5	3	7	Max.	25-30
	Morčacie kebabý	0,5	4	7	Max.	25-30

GRIL S VENTILÁTOROM		1	4 alebo 5	9,5	Max.	25-30
	Kuracie stehná	1	4 alebo 5	9,5	Max.	25-30
	Rebierka	0,5	4	14	Max.	40-45
	Perlička (kúsky)	1,2	4	14	Max.	30-35
	Gilthead en papillote	1	3	8	Max.	20-25
	Kuracie kúsky	1,5	3	14	Max.	35-40
	Prepelice	0,8	4	14	Max.	30-35
	Klobásy	1	4	14	Max.	20-25
	Zelenina:	1	4 alebo 5	14	Max.	10-15


**Poznámka:** Údaje v tabuľke sú výsledkom testov pečenia, ktoré vykonal tím profesionálnych kuchárov. Ich účelom je iba poskytnúť usmernenie a môžu sa meniť podľa osobných chutí.

## ÚDRŽBA A ČISTENIE

Rúru čistíte bežným spôsobom (s čistiacimi prostriedkami, sprejom na rúry), ale iba v prípade veľkého znečistenia a keď sú škrvny nevyčistiteľné.

### Iba modely CF / SGP / SM / SMP

Pravidelné čistenie rúry (po každom použití) vykonávajte podľa nasledujúceho odporúčaného postupu:

- ▶ Volič režimu činnosti otočte do polohy „HORNÝ A SPODNÝ OHREV“ .
- ▶ Volič teploty nastavte na 70 °C.
- ▶ Nalejte 0,6 litrov vody do pekáča a vložte ho do najnižšej kolajničky.
  - Po 20 minútach zvyšky jedál na smalte rúry zmäknú a budú sa dať ľahko zotrieť handrou.

### Dôležité

Pred údržbou rúry vždy odpojte. Prevádzka spotrebiča je bezpečná s vloženými aj s vybranými výsuvnými lištami.

- Pri pravidelnom čistení vodou alebo špeciálnymi čistiacimi prostriedkami ostanú nerezové a smaltové časti rúry ako nové. Po vyčistení všetky časti rúry dôkladne osušte.
- Nikdy nepoužívajte špongie na drhnutie, drôtenku, kyselinu chlorovodíkovú alebo iné produkty, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo na ňom zanechať stopy.

- Škrvny na dne rúry z rozličných produktov varenia (omáčky, cukor, proteíny a tuk) sú vždy spôsobené rozliatím a šplachnutiami.
  - K šplachnutiam dochádza v priebehu varenia a zvyčajne sú dôsledkom varenia pri príliš vysokých teplotách. K rozliatiu dochádza, keď sú nádoby na varenie príliš malé, alebo v dôsledku nesprávneho odhadu nárastu objemu počas varenia.
  - Tieto dva problémy je možné vyriešiť pomocou vysokých hrncov alebo pomocou odkvapovej misky, ktorá je súčasťou vybavenia rúry.
- Pri čistení spodnej časti rúry odporúčame odstrániť všetky škrvny, kým je rúra nahriata; škrvny sa najľahšie odstraňujú, keď sú čerstvé.

### Čistenie dvierok rúry

- ▶ Dvierka rúry čistíte (zvnútra aj zvonku) po úplnom vychladnutí rúry, použite horúcu vodu. Nepoužívajte brusne plátno. Sklo čistíte špeciálnym čistiacim prostriedkom.
- ▶ Vyčistíte glazúrované povrchy horúcou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom, rovnako ako samotný interiér rúry.



## Odstránenie vnútorného skla dveriek rúry (Obr. 2)

Sklá na dvierkach rúry je možné vybrať, aby bolo možné dôkladné čistenie vnútorných skiel. Postupujte nasledovne:

- ▶ Pri celkom otvorených dverách otočte dva čierne bloky (s nápisom „CLEAN“) na spodnej časti dveriek o 180° tak, aby vošli do uložení v konštrukcii rúry.

**Poznámka:** Uistite sa, že ste ich celkom otočili (bloky v umiestneniach kliknú).

- ▶ Opatrne nadvihnite vútorné sklá: dva bloky zabráni zatvoreniu dveriek (ak sa bloky úplne neotočia, pri vyberaní skiel sa dvierka okamžite zatvoria).
- ▶ Po vyčistení znovu založte sklá (správna poloha je znázornená nápisom „TEMPERED GLASS“, ktorý musí byť dobre čitateľný) a otočte dva bloky, upevňujúce sklá, naspäť do ich pôvodnej polohy.



Nikdy sa nepokúšajte o zatvorenie dveriek v prípade, že iba jeden alebo obidva bloky čiastočne alebo celkom uvoľnili panely vnútorných skiel. Po vyčistení nezabudnite otočiť obidva bloky pred zatvorením dveriek.

## Odstránenie vnútorného skla dveriek rúry (iba modely CM) (Obr. 3)

Sklo dveriek na rúre je možné vybrať, aby bolo možné dôkladné čistenie vnútorného skla. Postupujte pri tom nasledovne:

- ▶ Dvierka nechajte celkom otvorené, otočte dva čierne bloky na spodnej časti dveriek o 180° (obr. 3a a 3b).

**Poznámka:** Uistite sa, že ste ich celkom otočili (bloky v umiestneniach kliknú).

- ▶ Opatrne nadvihnite vnútorné sklo (Obr. 3c): dva bloky zabráni zatvoreniu dveriek (ak sa bloky úplne neotočia, pri vyberaní skiel sa dvierka okamžite zatvoria).
- ▶ Pri vyberaní stredného skla vysuňte dve bočné tesnenia (Obr. 3d) a sklo nadvihnite smerom von (Obr. 3e).
- ▶ Po vyčistení znovu založte stredné sklo (Obr. 3f) (správna poloha je určená nápisom „TEMPERED GLASS“, ktorý musí byť dobre čitateľný) tak, že ho

opatrne vložte do príslušných drážok, umiestnených na vrchnej časti dverí a zatlačte ho až na koniec drážky.

- ▶ Potom vymeňte obidve tesnenia (Obr. 3g) a snažte sa pri tom vložiť ich čo najďalej tak, aby sa dotýkali horného okraja dverí.
- ▶ Nakoniec znovu založte vnútorné sklo (Obr. 3h) a otočte dva bloky, ktoré upevňujú sklo, naspäť do ich pôvodnej zaistenej polohy.



Nikdy sa nepokúšajte o zatvorenie dveriek v prípade, že iba jeden alebo obidva bloky čiastočne alebo celkom uvoľnili panely vnútorných skiel. Po vyčistení nezabudnite otočiť obidva bloky pred zatvorením dveriek.

## Vybratie dveriek rúry (Fig. 4)

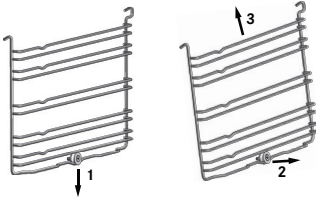
Čistenie rúry si môžete uľahčiť tak, že dvierka rúry vyberiete pomocou pántov nasledovným spôsobom:

- ▶ Závesy sú vybavené dvomi pohyblivými zámkami (A). Nadvihnite poistku (A) a uvoľnite pánt.
- ▶ Následne nadvihnite dvierka a potiahnite ich smerom von; aby to bolo možné, podržte dvierka na stranách blízko pántov.
- ▶ Pri opätovnom založení dveriek najprv posuňte pánty do drážok.
- ▶ Pred zatvorením dveriek nezabudnite otočiť dve poistky (A), používané ako upevňovacie prvky pántov.

Pozri obrázky na konci tejto používateľskej príručky.

## Vybratie bočných rámov

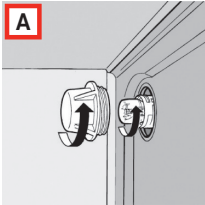
- ▶ Ohnite priečnik zacytený vo fixačnom puzdre smerom dole a vytiahnite ho z drážky.
- ▶ Nakloňte rám smerom hore približne o 60° a mierne ho stlačte v smere náklonu.
- ▶ Rám nechajte naklonený, vyberte dva horné háky z príslušných otvorov.



### Založenie bočných rámov

- ▶ Rám nechajte naklonený a vložte horné háky do príslušných otvorov, pričom mierne zatlačte v smere náklonu.
- ▶ S nakloneným rámom potiahnite v smere náklonu tak, aby sa horné háky zastavili proti vonkajšej stene priehradky.
- ▶ Otočte rám smerom k stene priehradky. Ohnite priečnik zachytený vo fixačnom puzdre smerom dole a vytiahnite ho z drážky.

### Výmena svetla v rúre



Rúry Franke sú vybavené okrúhlymi žiarovkami v ľavej hornej časti v zadnej časti priehradky. Pri výmene žiarovky rúry postupujte nasledovne:

- ▶ Vypnite spotrebič z napájania pomocou omnipolárneho spínača, ktorý sa používa na pripájanie k elektrickému systému, alebo odpojte zásuvku, ak je dostupná.
- ▶ Odskrutkujte nasadíte sklenený kryt (A).

- ▶ Odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za takú, ktorá je odolná voči vysokým teplotám (300 °C) a dodržujte nasledujúce body:
  - Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
  - Výkon: 25 W
  - Pripojenie: G9
- ▶ Znovu založte sklenený kryt (A) a pripojte k zdroju.

### UPOZORNENIE! Poškodenie svetla v dôsledku nesprávnej manipulácie!

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



### VÝSTRAHA! Možnosť úrazu elektrickým prúdom!

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



### VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom v dôsledku nesprávnej manipulácie!

- ▷ Vypnite rúru.
  - V závislosti od spôsobu montáže rúry: Vytiahnite rúru zo zásuvky alebo odpojte zariadenie v hlavnom vypínači elektrického systému, napr. vypnite poistku v poistkovej skrínke.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájacie napätie a frekvencia	220 V – 240 V, 50/60 Hz
Celkový výkon a menovitý prúd poistky	2300 W, 16 A
<b>Napájacie a ohrievacie prvky</b>	
Horná	1000 W
Spodná	1250 W
Gril	2250 W
Ventilátor	30 W
Tangenciálny ventilátor	15 W
Žiarovka v rúre	1 x 25 W

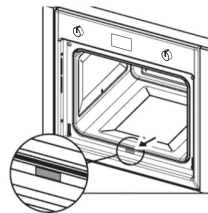
## PODPORA

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

**Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.**

**Uved'te:**

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



Tieto informácie nájdete na údajovom štítku spotrebiča na záručnom liste.

## LIKVIDÁCIA

### Informácie pre používateľov



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

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

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

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

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

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

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

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

### Informácie pre skúšobné ústavy

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

## TESTOVANÉ JEDLÁ

---

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

### Ako čítať tabuľku varení

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

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

Na začiatku používajte odporúčané hodnoty a neskôr, ak výsledok tepelnej úpravy nie

je taký, aký sa očakáva, predĺžte alebo skráťte čas. Odporúčame používať dodané príslušenstvo, plechy na pečenie a plechy vyrobené z tmavého kovu. Riadte sa výberovou tabuľkou, ktorá vymenúva dodané položky, ktoré sa umiestňujú na rozličných úrovniach.

### Súbežné varenie odlišných jedál

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

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (odspodu)	Tepl. (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo/ Poznámky
Krehké pečivo	HORNÉ A DOLNÉ TEPLO	✓	4	160	18-25	Úroveň 4: plytký odkvapkávaci plech
	S VENTILÁTOROM	✓	3-4	160	20-27	Úroveň 4: plytký odkvapkávaci plech Úroveň 3: hlboký odkvapkávaci plech
Malé koláče	HORNÉ A DOLNÉ TEPLO	✓	3	160	20-30	Úroveň 3: plytký odkvapkávaci plech
	S VENTILÁTOROM	✓	3	160	20-30	Úroveň 4: plytký odkvapkávaci plech
	S VENTILÁTOROM	✓	3-4	160	20-30	Úroveň 4: plytký odkvapkávaci plech Úroveň 3: hlboký odkvapkávaci plech
Piškótové cesto bez tuku	HORNÉ A DOLNÉ TEPLO	✓	2	160	43-48	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
	S VENTILÁTOROM	✓	2	170	28-32	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
Jablkový koláč	HORNÉ A DOLNÉ TEPLO	✓	1	180	60-70	Úroveň 1: plech na tortu na mriežke
	S VENTILÁTOROM	✓	1	180	50-60	Úroveň 1: plech na tortu na mriežke
Dva jablčné koláče	S VENTILÁTOROM	✓	1-3	180	80-90	Úroveň 1: 2 plechy na torty na mriežke Úroveň 1: plechy na torty Úroveň 3: plechy na torty
Kysnuté buchty	HORNÉ A DOLNÉ TEPLO	✓	2	165	25-30	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
	S VENTILÁTOROM	✓	2	165	28-35	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
Grilovanie		Ak pečiete jedlo priamo na grile, na spodnú policu vložte odkvapkávaciu nádobu. Takým spôsobom môžete zachytávať zvyšky z pečenia a udržať rúru čistú. Pri grilovaní odporúčame nechať 3-4 cm od predného okraja mriežky voľné, aby ste uľahčili jej vyberanie.				
Toast*	GRIL	(5 min.)	4	200	3-5	Úroveň 5: rošt
Burger**	GRIL S VENTILÁTOROM	NO	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt Úroveň 3: odkvapkávaci plech

\* Počas celého varenia musia byť dvierka zatvorené. \*\* po 10 min. obráťte,

## CUPRINS

Informații de siguranță	54	Programator mecanic al preparării termice	63
Întreținere și curățare	56	Programator digital al preparării termice	63
Reparații	57	Pornirea aparatului pentru prima dată	64
Scoaterea din funcțiune	57	Sugestii	65
Informații privind economisirea energiei	57	Tabel de preparare termică	65
Privire de ansamblu	57	Curățare și întreținere	66
Instalare	58	Date tehnice	69
Procedura de instalare	59	Asistență	69
Racordarea electrică	59	Evacuare ca deșeu	69
Operare	60	Preparate testate	70
Programe de preparare termică	60	Consultarea tabelului de preparare termică	70
Programator analogic al preparării termice	61		

## INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

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

▷ Păstrați manualul pentru o consultare ulterioară.

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

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

Pentru a asigura operarea eficientă și în siguranță a acestui aparat electric:

▷ Contactați numai centrele de service autorizate.

▷ Nu modificați niciuna dintre dotările acestui aparat.

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

- lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, fără supraveghere.
- ▷ Acest aparat nu este o jucărie.
  - ▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea aparatului.
  - ▷ Nu lăsați copiii să se joace cu acest aparat.
  - ▷ Nu lăsați copiii să atingă aparatul sau panoul de comandă al acestuia pe durata utilizării sau imediat după.

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

- ▷ Asigurați-vă că aparatul este astfel montat, încât permite deconectarea de la sursa de curent electric, între contacte fiind o distanță care asigură decuplarea completă în condiții de supratensiune categoria III. Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în instalațiile fixe, în conformitate cu regulile de cablare.

- ▷ Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- ▷ Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.



### **Pericol de arsuri!**

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

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



### **Pericol de arsuri!**

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

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

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

- ▷ Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul cuptorului/geamul capacelor cu balamale ale

plitei (în mod adecvat), deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință opacizarea sticlei.

- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.

### Instalare și amplasare corespunzătoare

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

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

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



#### Pericol de moarte!

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

### Utilizarea corespunzătoare

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



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

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



#### Pericol de arsuri!

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



#### Pericol de electrocutare din cauza aparatului defect!

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



#### Pericol de electrocutare!

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

### Întreținere și curățare

Înainte de întreținere sau curățare:

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



#### Pericol de electrocutare din cauza pătrunderii de lichide!

Aparatul conține componente electrice.

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



## Reparații

- ▷ Nu permiteți nimănui, cu excepția personalului calificat, să efectueze operațiuni de montare sau de reparare a aparatului.
- ▷ Contactați un centru de service autorizat de către producător sau personal calificat în următoarele cazuri:
  - Imediat după despachetare, în cazul în care există îndoieli cu privire la integritatea aparatului
  - Pe durata instalării (în conformitate cu instrucțiunile producătorului)
  - Îndoieli cu privire la utilizarea corectă a aparatului
- Defecțiuni sau utilizare necorespunzătoare
- Pentru înlocuirea prizei de alimentare, dacă aceasta este incompatibilă cu ștecherul de alimentare a aparatului
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, tehnicianul său de service, sau persoane calificate similar, pentru a preveni producerea oricărui accident.

## Scoaterea din funcțiune

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

## INFORMAȚII PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

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

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

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

## PRIVIRE DE ANSAMBLU

### A. Buton selector de programe

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

### B. Programator

Cuptoarele Franke au diferite sisteme de administrare și comandă a timpului de coacere, consultați pagina 61 pentru instrucțiuni specifice detaliate. Doar identificați tipul de comandă din echiparea cuptorului dumneavoastră pentru a fi îndrumat în utilizarea corectă a funcției.

### C. Indicator termostat

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

### D. Butonul de comandă a temperaturii (termostat)

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

## E. Ghidaje pentru grătar și tava de scurgere

Utilizate pentru poziționare corectă a grătarelor și tăvilor de scurgere în cele 5 poziții predefinite (de la 1 la 5 începând de jos); tabelul de preparare termică (pagina 65) indică cea mai bună poziție pentru fiecare tip de preparare termică.

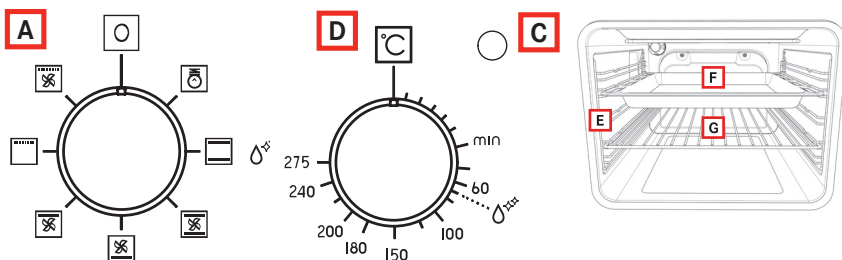
## F. Tavă de scurgere

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

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

## G. Grătar

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



Butoanele afișate au doar valoare ilustrativă.

Țineți cont de acelea de pe dispozitivul dumneavoastră.

## INSTALARE

**Important:** Montare (fig. 5) trebuie efectuată în conformitate cu cu standardele și reglementările în vigoare.

### Condiții pe care trebuie să le îndeplinească baza de montare

- ✓ Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adezivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C):
  - materialele și produsele adezive necorespunzătoare pot cauza deformări și dezlipiri.

- ✓ Combina trebuie să permită suficient spațiu pentru racordurile electrice.
- ✓ Combina în care cuptorul este încorporat trebuie să fie suficient de rezistent pentru a prelua greutatea echipamentului.
- ▷ Cuptorul trebuie să fie montat sigur în lăcașul său.
- ▷ Cuptorul poate fi montat într-o combina tip coloană sau sub blatul unei unități modulare dacă este asigurată o ventilație suficientă.

## Procedura de instalare

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

## Modele CM

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

- ▶ Măsurați lățimea pragului dulapului (S), care normal poate fi 16, 18 sau 20 mm.
- **Prag de 16 mm:** pe fiecare colțar de fixare (F) poziționați 2 urechi (T) marcate cu numărul 16.
- **Prag de 18 mm:** pe fiecare colțar de fixare (F) poziționați 2 urechi (T) marcate cu numărul 18.
- **Prag de 20 mm:** pragul de 20 mm nu necesită utilizarea urechilor.
- ▶ Poziționați colțarele (F) față de pragul dulapului și în partea inferioară a capacului suport al cuptorului.
- ▶ Fixați colțarele (F) cu șuruburile (V).
- ▶ Poziționați cuptorul în interiorul dulapului, deschideți ușa complet și o fixați la colțarele (F) cu ajutorul celor 4 șuruburi (V) și a celor 4 distanțiere din plastic (D).

### Notă: (aplicabilă la toate modelele) (Fig. 6e)

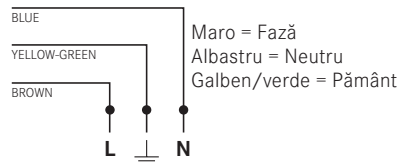
Notă: (aplicabilă la toate modelele) Atunci când cuptorul trebuie amplasat sub o plită de gătit, mai întâi rotiți spre dreapta sau spre stânga racordul superior (R), astfel încât cuptorul să fie bine poziționat (fig. 6e).

## Racordarea electrică

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

Asigurați:

- ✓ Ștecherul și priza sunt adecvate pentru curent electric de 16 A.
- ✓ Ambele sunt ușor accesibile și sunt poziționate astfel încât să nu poată fi atinsă nicio parte aflată sub tensiune atunci când ștecherul este introdus sau scos.
- ✓ Ștecherul poate fi introdus cu ușurință.
- ✓ Atunci când este montat într-un combină, cuptorul nu trebuie să se sprijine pe ștecher.
- ✓ Bornele celor două aparate nu sunt conectate la aceeași priză.
- ✓ Un cablu 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> de tip H05VV-F se utilizează atunci când se înlocuiește cablul de putere.
- ✓ Asigurați-vă că respectați polaritățile bornelor libere.



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

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

## OPERARE

Cuptorul combină avantajele a convecției naturale „stative” cu cele ale cuptoarelor moderne „ventilate”. Este un aparat foarte versatil care permite selectarea sigură și ușoară a 6 metode de preparare termică a alimentelor. Utilizați butoanelor (A) și (D) de pe panoul de comandă pentru a selectat programele și temperatura necesară. Pentru cea mai bună utilizare a cuptorului dumneavoastră Franke, consultați tabelul de preparare termică de la pagina 65.

### Ventilator de răcire

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

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



### Lumina cuptorului

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

### Dezghețare

Pentru dezghețarea alimentelor se recomandă următoarea procedură:

- ▶ Setează butonul selector de programe (A) în poziția „GRĂTAR CU VENTILATOR”.
- ▶ Setează butonul termostatului (D) la 0°C.
- ▶ Setează butonul cronometrului de preparare termică (B) în modul manual .

## Programe de preparare termică



### ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT

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

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



### CU ASISTENȚĂ VENTILATOR

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

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



### PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR INFERIOR

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

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



### PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR SUPERIOR

Elementul de încălzire superior (în plafon) și ventilatorul sunt activate. Puterea redusă și acțiunea ventilatorului permit o coacere foarte delicată și uniformă. Ideal pentru patiserie uscată și anumite tipuri de pâstă coaptă.

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



### GRILL

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

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

Butonul termostat (D) ar trebui să fie setat în mod normal la max. 220°C, totuși poate fi setată o temperatură mai scăzută, caz în care pregătirea grătarului va fi mai lentă.



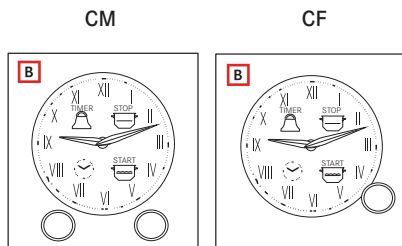
### GRILL VENTILAT

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

Butonul termostat (D) ar trebui să fie setat în mod normal la max. 220°C, totuși poate fi setată o temperatură mai redusă, caz în care pregătirea grătarului va fi mai lentă.

## Programator analogic al preparării termice

(Fig. 1a/1b)



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

### Butonul din dreapta

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

### Butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CF)

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


## LED-uri

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

## Ceas programator





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

## Sfârșitul preparării termice

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

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

## Sfârșitul preparării termice cu pornire întârziată

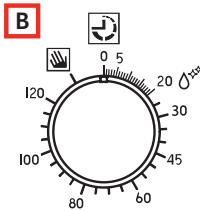
- ▶ Începerea întârziată a procesului de gătire poate fi activată numai după încheierea unui proces de gătit; când este setată, apăsarea butonului din dreapta confirmă „oprirea” și activează LED-ul intermitent pentru simbolul .
- ▶ Rotiți butonul din stânga (butonul din dreapta pentru CF) pentru a seta, de asemenea, începutul timpului de gătire (firește că aceasta va fi interveni înainte de final, deci acele pot fi mutate doar înapoi).
- ▶ Confirmați printr-o nouă apăsare a butonului din dreapta.
- ▶ Datele pot fi de asemenea preluate automat lăsând să continue luminarea intermitentă timp de 10 secunde.
  - LED-urile pentru simbolurile  și  rămân aprinse și cuptorul se pornește la ora setată, când numai LED-ul pentru simbolul  rămâne aprins.
  - La sfârșitul perioadei de gătire, soneria va suna timp de 1 minut; acest sunet poate fi oprit prin apăsarea butonului din dreapta.

## Setarea orei zilei

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

## Programator mecanic al preparării termice

(Fig. 1d, 1e)




### Butonul contorului de minute pentru terminarea coacerii (B)

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

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

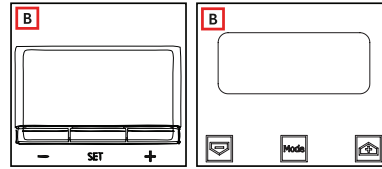
- La terminarea duratei setate, se aude o sonerie, iar cuptorul se oprește automat.

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

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

## Programator digital al preparării termice

(Fig. 1c, 1f, 1g)



Oferă posibilitatea programării cuptorului în următoarele regimuri:

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

### Setarea ceasului digital

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

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

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

### Modificarea frecvenței semnalului acustic

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

### Utilizarea manuală a cuptorului

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

## Program semiautomat cu durată sau/și 3 oră de încheiere


### Pornirea întârziată a pregătirii termice cu durată setată

- ▶ Când ora zilei este afișată pentru a seta durata apăsați de două ori butonul Mode sau Set (apăsând pe butoanele + sau -).
- ▶ Apoi, apăsați din nou pe butonul Mode sau Set pentru a seta sfârșitul timpului de gătit (apăsând pe butoanele + sau -).


### Setarea duratei de preparare termică

- ▶ Pentru a selecta durata programului și/sau ora de sfârșit a acestuia, apăsați de două/trei ori pe butonul Mode sau Set și setați durata necesară cu ajutorul butoanelor + și -.
  - Pe parcursul timpului de desfășurare și a orei de încheiere a ajustării selectării regimului simbolul **Auto** rămâne luminând.
  - Durata programului nu poate fi prelungită o dată ce este setat timpul de încheiere.
  - Setările orei de încheiere și duratei definesc ora de start a programului după cum urmează:  
**ora de start = ora de încheiere - durata.**
  - După setare duratei și a orei de încheiere ecranul afișează încă ora de încheiere.

### Programul se derulează

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

### Programul Automat se încheie

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

- La încheierea programului automat simbolul **Auto** luminează intermitent, ecranul afișează "End" și este emis un semnal acustic intermitent (care poate fi oprit apăsând orice buton).

### Funcția ceas programator

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

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



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

### Modificarea/ștergerea datelor

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

### Pornirea aparatului pentru prima dată

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









- După 40 de minute, opriți cuptorul; acesta va fi pregătit de utilizare după răcire.

### Sugestii

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

## TABEL DE PREPARARE TERMICĂ

Selectarea butonului de setare	Tip de aliment	Greutate (kg)	Poziție nivel*	Temp de preîncălzire (min.)	Setare buton termostat	Durata (min.)
<b>ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT</b> 	Friptură de porc	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omlete	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Cod-doradă-calcan	1	3	9,5	180 °C	15
	Rulouri de pâine	1	2 sau 4	9,5	175 °C	25-30
	Plăcinte	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Pește de apă de râu	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Mămăligă cu sos	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Plăcintă de brânză	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
<b>CU ASISTENȚĂ VENTILATOR</b> 	Friptură de porc	1	3	9	180 °C	60-70
	Iepure copt	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (lipie rapidă)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Rac copt	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Cod-doradă-calcan	2	2 sau 4	7,5	150 °C	25-30
	Rulouri de pâine	2	2 sau 4	9	180 °C	25-30
	Tarte de fructe	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Plăcinte de carne & legume	2	3 sau 5	9	180 °C	40-45
<b>PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR INFERIOR</b> 	Piept de pui	1	2 sau 3	Pentru a accelera	170 °C	20
	Friptură de vițel	1	2	180 °C	180 °C	20
	Friptură de vită	1	3	170 °C	170 °C	60
	Ton felii	1	2	preîncălzire,	160 °C	20
	Medalioane de pește-spadă	1	3	utilizați	160 °C	20
	Rac	1	2	funcția	180 °C	30
	Bezele	0,8	2	Coacere	90 °C	120
	Biscuiți cu unt	1	2	Asistată.	160 °C	30
	Tort dospit	0,8	2		170 °C	40
Madlene cu migdale	1	2 sau 3		160 °C	35	

<b>PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR SUPERIOR</b> 	Tortellini gratinate	0,5	3	Pentru a accelera	Max	25-30
	Colțunași de cartofi	0,5	3	Max	Max	25-30
	Pește spadă	0,5	5	Max	200 °C	12-15
	Midii	1	4	preîncălzire,	Max	10-12
	Scoici Saint Jacques	1	4	utilizați	200 °C	10-12
	Cartofi prăjiți	0,5	4	funcția	200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3	Coacere Asistată.	Max	25-30
<b>GRILL</b> 	Aripi de pui	1	4 sau 5	7	Max	25-30
	Cotlete	0,8	3	7	Max	25-30
	Scoici	0,5	3 sau 4	7	Max	14-16
	Cartofi prăjiți	1	3	7	Max	25-30
	Pește de apă de râu	1	3 sau 4	7	Max	25-30
	Roșii gratinate	0,4	2 sau 3	7	Max	25-30
	Eel kebabs	0,5	3	7	Max	25-30
	Kebab de curcan	0,5	4	7	Max	25-30
<b>GRĂȚAR CU VENTILATOR</b> 	Copane de pui	1	4 sau 5	9,5	Max	25-30
	Costițe slabe	0,5	4	14	Max	40-45
	Biblică (bucăți)	1,2	4	14	Max	30-35
	Doradă en papillote	1	3	8	Max	20-25
	Pui (bucăți)	1,5	3	14	Max	35-40
	Prepelițe	0,8	4	14	Max	30-35
	Cârnați	1	4	14	Max	20-25
	Legume	1	4 sau 5	14	Max	10-15


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

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

### Nu mai modelele CF / SGP / SM / SMP

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

- ▶ Rotiți butonul de selectare a modului de operare în poziția „CĂLDURĂ SUPERIOARĂ & INFERIOARĂ” .
- ▶ Setati/diviziunea butonului de selectare a temperaturii la 70°C.
- ▶ Turnați 0,6 litri de apă în tava de coacere și introduceți-o în ghidajele cele mai de jos.
  - După aproximativ douăzeci de minute reziduurile de pe email se înmoaie, permițându-vă să le ștergeți cu o lavetă umedă.

### Important

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

- Părțile din oțel inoxidabil, precum și cele emailate ale cuptorului se păstrează ca și noi, dacă sunt curățate periodic cu apă și detergenți speciali. După curățare aveți grijă să uscați temeinic toate componentele.
- Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgăria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- Petele de pe baza cuptorului datorate diferitelor produse pregătite termic (sosuri, zahăr, albușuri și grăsimi) sunt rezultate întotdeauna prin vărsare și stropire.
  - Vărsarea are loc în timpul pregătirii termice și este rezultatul pregătirii termice la temperaturi prea înalte în timp

ce stropii sunt datorati utilizării de vase de gătit care sunt prea mici sau unei estimări greșite a creșterii volumului pe durata preparării.

- Aceste două probleme pot fi rezolvate utilizând vase de gătit cu borduri înalte sau utilizând tava de scurgere furnizată alături de cuptor.
- Pentru a curăța partea inferioară a cuptorului este recomandabil să îndepărtați orice pată atâta timp cât cuptorul este încă cald; petele sunt mai ușor de rezolvat când sunt proaspete.

### Curățarea ușii cuptorului

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

### Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului (fig. 2)

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

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

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

- ▶ Ridicați geamurile interioare cu grijă: cele două piedici împiedică ușa să se închidă (dacă cele două piedici nu sunt rotite complet, îndepărtarea geamurilor va cauza închiderea imediată a ușii).
- ▶ După efectuarea operațiunilor de curățare, reintroduceți geamurile interioare (poziția corectă este indicată de cuvintele „TEMPERED GLASS“ care trebuie să fie perfect lizibile) și rotiți în poziția lor inițială cele două piedici de reținere a geamurilor.



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

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

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

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

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

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



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

### Îndepărtarea ușii cuptorului (fig. 4)

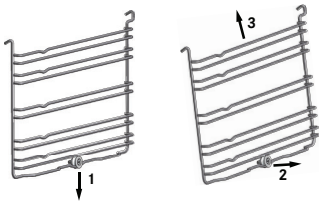
Pentru a facilita curățarea cuptorului ușa acestuia poate fi îndepărtată prin manipularea balamalelor după cum urmează:

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

Consultați imaginile de la sfârșitul acestui manual.

### Demontați ramele laterale

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

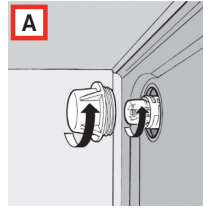


### Montarea cadrelor laterale

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

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

### Înlocuirea lămpii cuptorului



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

următor:

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

### ATENȚIE! Deteriorarea lămpii din cauza manipulării greșite!

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



### AVERTIZARE! Pericol de electrocutare!

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



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

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

## DATE TEHNICE

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

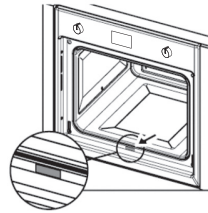
## ASISTENȚĂ

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

**Niciodată nu utilizați serviciile unor tehnicieni neautorizați.**

**Specificați:**

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



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

## EVACUARE CA DEȘEU

### Informații pentru utilizatori



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

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

Informații suplimentare privind reciclarea aparatului pot fi furnizate de către autoritățile

competente, serviciul local de reciclare sau de către furnizorul aparatului.

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

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

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

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

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

### **Informații pentru instituțiile de testare**

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

## **PREPARATE TESTATE**

---

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

### **Consultarea tabelului de preparare termică**

Tabelul sugerează funcția ideală ce poate fi utilizată pentru un anumit fel de mâncare gătit simultan pe unul sau mai multe dintre nivele. Timpul de preparare termică se raportează la introducerea alimentelor în cuptor, exceptând preîncălzirea (dacă este necesară).

Temperatura și timpul de preparare termică sunt valori aproximative și depind de calitatea alimentelor și de tipul de accesorii utilizate. Utilizați inițial valorile recomandate și dacă rezultatul coacerii nu este cel așteptat creșteți sau descreșteți timpul. Recomandăm utilizarea accesoriilor livrate, tăvile emailate și tăvile executate din metal întunecat. Urmăriți tabelul de selecție în care sunt listate articolele livrate care să fie așezate pe diferite rafturi.

### **Prepararea termică simultană a mai multor alimente**

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

Rețetă	Funcție	Preincalzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Temp (min)	Accesorii/Note
Prăjitură fragedă	ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT	✓	4	160	18-25	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	3-4	160	20-27	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă Nivelul 3: tavă de scurgere adâncă
Prăjituri mici	ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT	✓	3	160	20-30	Nivelul 3: tavă de scurgere întinsă
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	3	160	20-30	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	3-4	160	20-30	Nivelul 4: tavă de scurgere întinsă Nivelul 3: tavă de scurgere adâncă
Pandișpan fără grăsime	ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT	✓	2	160	43-48	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	2	170	28-32	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar
Plăcintă cu mere	ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT	✓	1	180	60-70	Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	1	180	50-60	Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar
Două plăcinte cu mere	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	1-3	180	80-90	Nivelul 1: 2 forme de prăjituri pe grătar Nivelul 1: forme de prăjituri Nivelul 3: forme de prăjituri
Prăjituri dospite	ÎNCĂLZIRE DE DEASUPRA ȘI DE DEDESUBT	✓	2	165	25-30	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar
	CU ASISTENȚĂ VENTILATOR	✓	2	165	28-35	Nivelul 2: formă de prăjituri pe grătar
Preparare la grill		Dacă preparați termic alimentele direct pe grill, introduceți de asemenea tava de picături pe raftul inferior. În acest fel puteți colecta reziduurile din prepararea termică și păstrați cuptorul curat. Când frigeți pe grill se recomandă să lăsați 3-4 cm liberi la marginea din față a grătarului, pentru a fi mai ușoară extragerea lui.				
Pâine prăjită*	GRILL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Nivel 5: poliță
Burger**	GRĂTAR CU VENTILATOR	NO	4	200	30-40	Nivel 4: poliță Nivelul 3: tavă de scurgere

\* țineți ușa închisă pe durata preparării termice. \*\* când a ajuns la 10 min, îl întoarceți.

## СОДЕРЖАНИЕ

Информация о безопасности	72	Механическое устройство для программирования приготовления пищи	82
Техническое обслуживание и очистка	75	Цифровое устройство для приготовления пищи	83
Ремонт	75	Первое включение	84
Вывод из эксплуатации	75	Рекомендации	84
Информация об энергосбережении	76	Таблица приготовления блюд	85
Обзор	76	Очистка и техническое обслуживание	86
Установка	77	Технические данные	89
Процедура установки	77	Техническая поддержка	89
Электрическое соединение	78	Утилизация	90
Эксплуатация	79	Проверенная посуда	90
Программы приготовления блюд	79	Использование таблицы приготовления блюд	90
Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи	81		

## ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

▷ Прежде чем использовать духовку, внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и информацию о безопасности.

▷ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут возникнуть в результате неправильной установки, а также ненадлежащего или нерационального

использования устройства.

Электрическая безопасность духового шкафа

гарантирована только при его надлежащем заземлении в соответствии с действующими требованиями.

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу этого электрического прибора:

- ▷ Обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.
- ▷ Не модифицируйте функции прибора.



- ▷ Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Детям можно выполнять очистку и обслуживание устройства только под присмотром!
- ▷ Данное устройство – не игрушка!
- ▷ Не оставляйте детей рядом с устройством без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям играть с устройством.
- ▷ Не разрешайте детям прикасаться к прибору или его элементам управления во время и сразу после его использования.

### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Во избежание опасности возврата теплового выключателя данный прибор не должен получать

питание через внешнее устройство выключения, например, таймер, или быть подключенным к электрическому контуру, который включается и выключается автоматически.

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



### **Опасность получения ожогов!**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

**Опасность получения ожогов!**

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

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

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

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

**Надлежащая установка и размещение**

- ▷ Не подпускайте детей к устройству или упаковочным материалам.
- Ниже приводится порядок присоединения духового шкафа к электросети неразъемным способом.
- ▷ Прибор должен быть установлен представителем сервисного центра, электриком или обученным специалистом, обладающим необходимыми знаниями и образованием.
  - ▷ Устройство нужно подключить непосредственно к розетке электросети. Для подключения устройства запрещается использовать адаптеры, многорозеточные переходники и удлинители.
  - ▷ Убедитесь, что устройство не подвержено воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце).

**Риск смерти!**

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

**Надлежащее использование**

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



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

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



**Опасность получения ожогов!**

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



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

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



**Опасность поражения электротоком!**

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

## Техническое обслуживание и очистка

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

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



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

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

## Ремонт

- ▷ Устанавливать и ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▷ Обращайтесь в сервисный центр, авторизованный производителем, или к квалифицированным специалистам в таких случаях:
  - Сразу после распаковки, если сомневаетесь в целостности прибора
  - Во время установки (в соответствии с инструкциями производителя)
  - В случае сомнений в правильности работы прибора.
  - В случае неисправности или ненадлежащей работы.
  - Замена розетки, несовместимой со штепсельной вилкой прибора.
  - Во избежание рисков, замену кабеля питания в случае его повреждения должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или иной квалифицированный специалист.

## Вывод из эксплуатации

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

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИИ

---

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

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

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

## ОБЗОР

---

### А. Ручка выбора программ

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

### В. Устройство программирования

В духовых шкафах Franke используются различные системы для контроля времени приготовления блюд и для управления; подробная информация представлена на странице 81. Правильное функционирование зависит от используемого типа управления духовкой.

### С. Индикатор термостата

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

### Д. Регулятор температуры (термостат)

Служит для выбора необходимой температуры приготовления блюда и поддерживает ее на постоянном уровне в процессе приготовления. Для выбора нужной температуры поверните регулятор

по часовой стрелке, установив указатель на соответствующее значение. Максимальная температура составляет приблизительно 275 °С.

### Е. Направляющие для решеток и противней

Используются для правильного расположения решеток и противней в 5 предварительно определенных положениях (с 1 по 5, начиная снизу). В таблице приготовления блюд (страница 85) указано наилучшее положение для каждого способа приготовления.

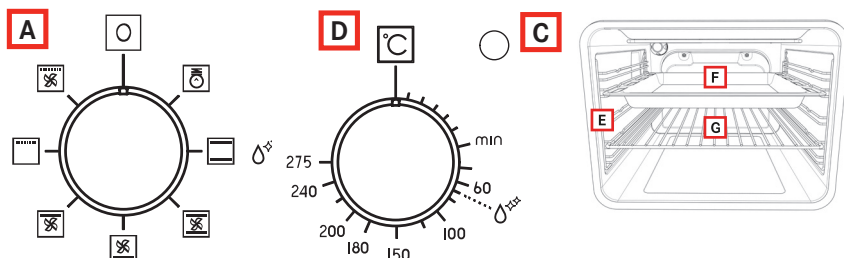
### Ф. Противень

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

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

## Г. Решетка

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



Кнопки показаны исключительно с иллюстративными целями.

Принимайте во внимание только те, что имеются на вашем устройстве.

## УСТАНОВКА

Важно. Установка (рис. 5) должна осуществляться в соответствии с действующими стандартами и нормами.

### Требования к кухонному шкафу

- ✓ Для сборки изделий, содержащих пластмассу и фанерную древесину, необходимо применять термостойчивые клеи (мин. 100° C).
  - Неподходящие материалы и клеи могут привести к деформации и отклеиванию элементов.
- ✓ В мебельной нише должно быть достаточно места для электрического подключения прибора.
- ✓ Ниша под духовку должна быть достаточно прочной, чтобы выдерживать вес прибора.
- ▷ Духовку необходимо надежно установить в нишу.

- ▷ Духовку можно устанавливать в мебельную колонну или под столешницей модульного блока, обеспечив достаточную вентиляцию.

### Процедура установки

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

## Модели SM

### (Рис. 6а/6б/6с)

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

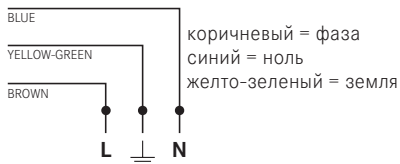
### Примечание. (для всех моделей) (Рис. 6е)

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

## Электрическое соединение

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

- ✓ Штепсельная вилка и розетка рассчитаны на ток 16 А.
- ✓ Штепсельная вилка и розетка должны быть легко доступны и расположены таким образом, чтобы при подключении или извлечении штепсельной вилки детали под напряжением не были доступны.
- ✓ Штепсельная вилка должна легко извлекаться.
- ✓ Установленная в шкафу духовка не должна давить на штепсельную вилку.
- ✓ Кабели двух приборов не должны быть соединены с одной и той же вилкой.
- ✓ Для замены силового кабеля нужно использовать трехжильный кабель сечением 1,5 мм<sup>2</sup> типа H05VV-F.
- ✓ При подключении свободных концов кабеля нужно соблюдать полярность.



**Примечание.** Проверьте, совместим ли духовой шкаф Franke с характеристиками домашней электросети (напряжение, максимальная мощность и ток). Частота сети определяется при включении прибора.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Конструкция духовки совмещает преимущества естественной («статической») конвекции и современные возможности принудительной конвекции. Это в высшей степени универсальный прибор, позволяющий легко и безопасно выбирать один из шести различных методов приготовления. С помощью ручек (A) и (D) на панели управления производится выбор необходимых программ и температуры. В таблице приготовления блюд на странице 85 представлены советы по наилучшему использованию духового шкафа Franke.

### Охлаждающий вентилятор

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

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



### Подсветка духовки

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

### Размораживание

Для размораживания пищи рекомендуется придерживаться следующей процедуры:

- ▶ Установите ручку выбора программы (A) в положение "ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ".
- ▶ Установите ручку термостата (D) в положение 0 °C.
- ▶ Установите ручку кухонного таймера (B) в ручной режим .

## Программы приготовления блюд



### НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ

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

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



### ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ

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

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



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НИЖНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

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

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



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ВЕРХНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Задействуются верхний нагревательный элемент и вентилятор. Малая мощность и работа вентилятора обеспечивают очень равномерные и мягкие условия приготовления. Идеально подходит для приготовления сухой выпечки и определенных типов запеченных макаронных изделий.

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



### ГРИЛЬ

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

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

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



### ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

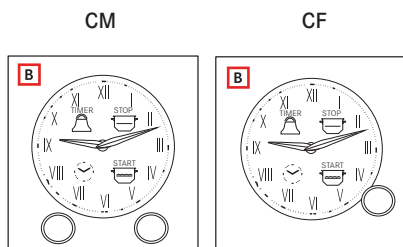
Включаются нагревательный элемент гриля в верхней части духовки и вентилятор. В этой программе совмещаются одностороннее тепловое излучение и принудительная циркуляция в духовке. Это предотвращает подгорание поверхности продуктов и позволяет теплу проникнуть глубже. Гриль с конвекцией идеально подходит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

Как правило, ручку термостата (D) выставляют на температуру не выше 220 °C, однако можно выставить и меньшую температуру, в этом случае процесс запекания на гриле будет протекать медленнее.



## Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1а, 1б)



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

### Правая ручка

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

### Левая ручка (правая ручка для CF)

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

### Светодиоды


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

### Таймер

- ▶ Чтобы установить таймер, нажмите ручку один раз вправо (соответствующий светодиод начнет мигать); затем поверните левую ручку (правую ручку для CF), чтобы переместить стрелки для установки продолжительности приготовления.


- ▶ Снова нажмите правую ручку для подтверждения нового значения; соответствующий светодиод перестанет мигать.
  - После этого стрелки циферблата вернутся к обозначению текущего времени: по истечению заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звук можно остановить, нажав правую ручку.
  - Таймер не влияет на нагрев духового шкафа.




### Завершение приготовления

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

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

### Завершение приготовления с отложенным запуском

- ▶ Отложенный старт можно активировать только после окончания процесса приготовления; если он установлен, нажатие правой ручки подтверждает «остановку» и активирует мигающий светодиод для символа .

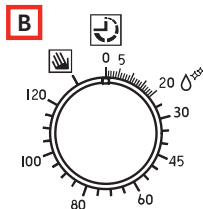
- ▶ Поверните левую ручку (правую ручку для CF), чтобы установить запуск приготовления (разумеется, это произойдет до завершения, поэтому стрелки можно переместить только назад).
- ▶ Снова нажмите правую ручку для подтверждения выбора.
- ▶ Данные также могут быть получены автоматически, в таком случае мигание продолжится в течение 10 секунд.
  - Светодиоды символов  и  остаются включенными; включение духового шкафа в заданное время производится только, если включен светодиод символа .
  - По окончании приготовления в течение 1 минуты прозвучит сигнал; этот звук можно остановить, нажав правую ручку.

#### Настройка часов

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

## Механическое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1d, 1e)




### Ручка таймера окончания приготовления (B)

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

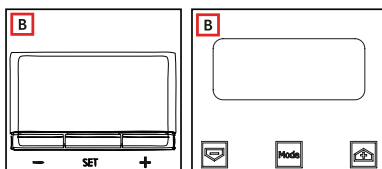
- ✓ Для использования таймера окончания приготовления необходимо завести устройство подачи звукового сигнала, повернув ручку (B) почти на полный оборот по часовой стрелке; затем, поворачивая ее в обратном направлении, задать необходимый отрезок времени, совместив цифру количества задаваемых минут на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

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

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

## Цифровое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1с, 1f, 1g)



Используется для программирования духовки в следующих режимах:

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

### Настройка цифровых часов

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

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

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

### Изменение частоты звукового сигнала

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

### Ручное управление духовкой

После настройки времени устройство программирования переключается в ручной режим.

### Полуавтоматическая программа с настройкой продолжительности или/и времени завершения


#### Отложенный запуск приготовления с заданной продолжительностью

- ▶ Для настройки продолжительности дважды нажмите кнопку Mode («Режим») или Set («Настройка»), когда на экране отображается время (нажимая кнопки «+» или «-»).
- ▶ Затем снова нажмите на кнопку Mode («Режим») или Set («Настройка»), чтобы установить время окончания приготовления (нажимая кнопки «+» или «-»).


#### Задание времени приготовления

- ▶ Для выбора продолжительности программы и (или) времени окончания приготовления нажмите на кнопку Mode («Режим») или Set («Настройка») два или три раза соответственно и установите необходимое время, используя кнопки «+» и «-».
  - В режиме настройки продолжительности или времени завершения отображается символ **Auto**.
  - А после ввода времени завершения нельзя увеличить продолжительность программы.
  - Настройка времени завершения и продолжительности определяют время запуска программы следующим образом: **время запуска = время завершения – продолжительность**.
  - После завершения настройки продолжительности и времени завершения на дисплее продолжает отображаться время завершения.

### Выполнение программы

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

### Завершение автоматической программы

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

### Функция таймера

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

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



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

### Изменение и/или удаление данных

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





### Первое включение



- ▶ При первом использовании пустую духовку следует поддержать на максимальной температуре в течение 40 минут в проветриваемом помещении.
  - Запах, который можно ощутить при выполнении этой процедуры, появляется в результате испарения веществ, использованных для защиты духовки в процессе производства и монтажа.
  - Через 40 минут выключите печь; после остывания она снова будет готова к эксплуатации.

### Рекомендации

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

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

ГРИЛЬ							
	Крылышки цыпленка	1	4 или 5	7	Макс.	25-30	
	Отбивные	0,8	3	7	Макс.	25-30	
	Морские гребешки	0,5	3 или 4	7	Макс.	14-16	
	Жареный картофель	1	3	7	Макс.	25-30	
	Пресноводная рыба	1	3 или 4	7	Макс.	25-30	
	Запеченные томаты под сырным соусом	0,4	2 или 3	7	Макс.	25-30	
	Кебабы из угря	0,5	3	7	Макс.	25-30	
	Кебабы из индейки	0,5	4	7	Макс.	25-30	
	ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ						
	Куриные бедра	1	4 или 5	9,5	Макс.	25-30	
	Ребрышки	0,5	4	14	Макс.	40-45	
	Цесарка (порционная)	1,2	4	14	Макс.	30-35	
	Дорада в пергаменте	1	3	8	Макс.	20-25	
	Курица (порционная)	1,5	3	14	Макс.	35-40	
	Перепелка	0,8	4	14	Макс.	30-35	
	Сосиски	1	4	14	Макс.	20-25	
	Овощи	1	4 или 5	14	Макс.	10-15	


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

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

### Только для моделей CF / SGP / SM / SMP

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

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

### ВАЖНО!

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

- Изготовленные из нержавеющей стали и эмалированные детали духовки останутся в отличном состоянии при условии регулярной чистки с помощью воды или специальных растворителей. Тщательно высушите все детали духовки после чистки.
- Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- Пятна от различных продуктов (соусы, сахар, яичные белки и жир) внизу духовки всегда возникают в результате брызг и разливаний.
  - Брызги появляются в результате приготовления на слишком высокой температуре, а разливания – из-за

использования слишком маленькой посуды или неправильной оценки увеличения продукта в объеме во время приготовления.

- Этих двух проблем можно избежать, используя глубокую посуду или противень, поставляемый в комплекте с духовке.
- Для очистки нижней части духовки рекомендуется удалять пятна, пока духовка еще теплая, пятна – свежие.

### Очистка дверцы духового шкафа

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

### Снятие внутренней стеклянной панели с дверцы духовки (рис. 2)

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

#### Снятие дверцы духовки (рис. 4)

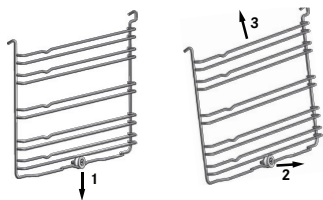
Чтобы упростить очистку духовки, можно снять дверцу, выполнив указанное ниже действие с петлями.

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

См. изображения в конце инструкции.

#### Снятие боковых каркасов

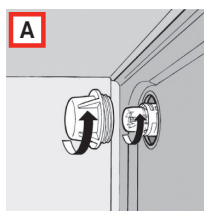
- ▶ Согните вниз крестовину, зафиксированную во втулке, и извлеките ее из паза.
- ▶ Отклоните каркас вверх примерно на 60° и слегка нажмите на него в направлении наклона.
- ▶ Удерживая каркас наклоненным, извлеките два верхних крючка из соответствующих отверстий.



#### Установка боковых каркасов

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

#### Замена лампы духового шкафа



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

выполните следующие действия:

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

#### ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению лампы!

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





**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электротоком!**

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



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неправильная установка может стать причиной поражения электротоком!**

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

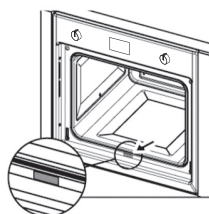
## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

**Пользуйтесь услугами только авторизованных технических специалистов.**

**Сообщите:**

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



Данная информация указана на паспортной табличке прибора на гарантийном сертификате.

## УТИЛИЗАЦИЯ

### Информация для пользователей



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

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

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

Сдайте устройство в специальный пункт приема отслуживших электронных и электрических устройств.

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

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

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

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

### Информация для испытательных институтов

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

## ПРОВЕРЕННАЯ ПОСУДА

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

### Использование таблицы приготовления блюд

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

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

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

### Приготовление различных блюд одновременно

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

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Уровень (снизу вверх)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Песочное печенье	НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ	✓	4	160	18-25	Уровень 4: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	3-4	160	20-27	Уровень 4: плоский противень Уровень 3: глубокий противень
Маленькие пирожные	НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ	✓	3	160	20-30	Уровень 3: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	3	160	20-30	Уровень 4: плоский противень
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	3-4	160	20-30	Уровень 4: плоский противень Уровень 3: глубокий противень
Бисквитный торт с обезжиренным кремом	НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ	✓	2	160	43-48	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	2	170	28-32	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
Яблочный пирог	НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ	✓	1	180	60-70	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	1	180	50-60	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Два яблочных пирога	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	1-3	180	80-90	Уровень 1: 2 формы для выпечки на решетке Уровень 1: формы для выпечки Уровень 3: формы для выпечки

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Уровень (снизу вверх)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты на дрожжах	НАГРЕВ СВЕРХУ ТНЕИ СНИЗУ	✓	2	165	25–30	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	✓	2	165	28–35	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
Приготовление на гриле		<p>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.</p> <p>При приготовлении пищи на гриле рекомендуется оставить зазор в 3–4 см от передней кромки решетки, чтобы упростить процедуру ее извлечения.</p>				
Тост*	ГРИЛЬ	✓ (5 мин)	4	200	3–5	Уровень 5: решетка
Бургер**	ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	NO	4	200	30–40	Уровень 4: решетка Уровень 3: противень

\* Дверца должна быть закрыта в течение всего времени приготовления.

\*\* Переверните через 10 минут.

## ЗМІСТ

Вказівки щодо безпеки	93	Механічний програмувальний пристрій	102
Обслуговування та чищення	96	Цифровий програмувальний пристрій	103
Ремонт	96	Перше вмикання	104
Виведення з експлуатації	96	Поради	104
Інформація щодо енергозбереження	96	Таблиця готування	105
Огляд	97	Чищення та обслуговування	106
Установлення	98	Технічні дані	109
Процедура встановлення	98	Підтримка	109
Приєднання до електромережі	98	Утилізація	109
Експлуатація	99	Пробні страви	110
Програми готування	99	Як користуватися таблицею приготування страв	110
Аналоговий програмувальний пристрій	101		

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

▷ Збережіть посібник, щоб звертатися до нього в майбутньому.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що можуть статися внаслідок неправильного встановлення та неправильного, неналежного чи нерозсудливого користування приладом.

Щоб гарантувати електричну безпеку печі, її слід приєднати до заземленої електромережі, дотримуючись чинних норм.

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

▷ Звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів.

▷ Не змінюйте функції та характеристики приладу.

▷ Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями

або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку. Дітям гратися с приладом заборонено! Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.

- ▷ Цей прилад – не іграшка!
- ▷ Не залишайте дітей біля приладу без нагляду.
- ▷ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- ▷ Не дозволяйте дітям торкатися приладу чи елементів його керування в моменти використання та відразу після завершення роботи.

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

- ▷ Установіть прилад так, щоб його можна було відключити від джерела живлення; відстань між розімкнутими контактами має гарантувати повне

знеструмлення відповідно до умов перенапруги категорії III. Засоби для роз'єднання повинні бути включені в фіксовану проводку відповідно до правил підключення.

- ▷ Користуйтеся лише температурними сенсорами, які рекомендовано для цієї печі.
- ▷ Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.



### **Небезпека опіків!**

- ▷ У процесі роботи прилад нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів усередині печі.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

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



### **Небезпека опіків!**

Кінець ручки дверцят може нагріватися внаслідок відведення гарячого повітря.

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

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

- ▷ Не використовуйте абразивні очисні засоби або гострі металеві скребачки для очищення скляних деталей дверцят печі або шарнірних кришок варильної поверхні (у відповідних випадках), оскільки вони можуть подрпати поверхню та спричинити розтріскування скла.
- ▷ Не чистьте прилад паром чи прямими струменями води.

### Правильне встановлення та розміщення

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



### Ризик смертельного випадку!

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

### Правильне користування

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



### Ризик перегрівання та несправності печі через блокування вентиляції!

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



### Небезпека опіків!

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



### Ризик ураження електричним струмом від пошкодженого приладу!

- ▷ Не вмикайте пошкоджений прилад.

- ▷ Вкрутіть запобіжник або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щиті.
- ▷ Зверніться до служби клієнтської підтримки.



### **Ризик ураження електричним струмом!**

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

### **Обслуговування та чищення**

Перед обслуговуванням або чищенням:

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



### **Ризик ураження електричним струмом унаслідок потрапляння рідини в прилад!**

Прилад містить електричні компоненти.

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

### **Ремонт**

- ▷ Установлювати та ремонтувати прилад дозволено виключно кваліфікованому персоналу.
- ▷ Звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого виробником, або ж до кваліфікованого персоналу в таких випадках:
  - якщо ви маєте сумніви щодо цілості приладу одразу після його розпакування;
  - для встановлення приладу (згідно з інструкціями виробника);
  - якщо виникають сумніви щодо правильності роботи приладу;
  - у разі несправності чи незадовільної роботи приладу;
  - для заміни електророзетки, якщо вона несумісна з вилкою приладу;
  - щоб запобігти ризикам, заміну шнура живлення в разі його пошкодження має здійснювати виробник, його представник або фахівці з відповідною кваліфікацією.

### **Виведення з експлуатації**

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

## **ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ**

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

- ▷ Не відчиняйте дверцята занадто часто.
- ▷ Здійснюйте попереднє підігрівання якнайшвидше.

- ▷ Попередньо підігрівайте камеру печі, лише якщо результати випікання справді залежать від цієї операції.
- ▷ Якщо за рецептом запіканки до страви слід застосовувати залишкове тепло більше 30 хвилин, вимкніть прилад за 5–10 хвилин до завершення готування.



## ОГЛЯД

### А. Перемикач вибору програми

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

### В. Програмувальний пристрій

Духові шафи Franke мають різні системи управління часом готування та керування; докладні вказівки див. на сторінці 101. Щоб отримати відповідні інструкції з користування, визначте тип системи керування вашого приладу.

### С. Індикатор термостата

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

### Д. Перемикач регулювання температури (термостат)

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

### Е. Напрямні для решітки й піддону

Слугують для правильного розміщення решітки й піддону в п'яти попередньо визначених позиціях (нумерація від 1 до 5 починається знизу). Оптимальну позицію для того чи іншого способу готування можна знайти в таблиці (стор. 105).

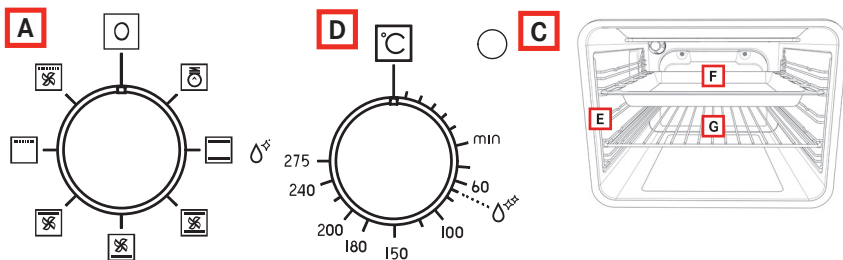
### Ф. Піддон

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

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

### Г. Решітка

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



Ручки зображені лише у якості ілюстрації.

Беріть до уваги ті, що є на вашому пристрої.

## УСТАНОВЛЕННЯ

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

### Вимоги до кухонної шафи

- ✓ Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° C):
  - невідповідні матеріали або клеї можуть призвести до деформації чи відклеювання.
- ✓ У монтажній ніші має бути достатньо місця для електричного приєднання.
- ✓ Монтажна ніша, у яку встановлюють прилад, має бути достатньо міцна, щоб витримати його вагу.
- ▷ Слід безпечно встановлювати піч в заглибленні кухонної шафи.
- ▷ Піч можна встановлювати у вертикальній шафі або під поверхнею модульного елемента за умови забезпечення достатньої вентиляції.

### Процедура встановлення

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

### Моделі CM

#### (рис. 6a/6b/6c)

- ▶ Виміряйте ширину виступу шафи (S), яка зазвичай може становити 16, 18 або 20 мм.
  - **16 мм виступ:** на кожній кріпильній скобі (F) розмістити 2 зажими (T) з позначенням номер 16.
  - **18 мм виступ:** на кожній кріпильній скобі (F) розмістити 2 зажими (T) з позначенням номер 18.
  - **20 мм виступ:** для 20 мм виступу зажими використовувати не потрібно.
- ▶ Розмістіть кріпильні скоби (F) на рівні виступу шафи та знизу опорної поверхні печі.

- ▶ Зафіксуйте кріпильні скоби (F) гвинтами (V).
- ▶ Розмістіть піч всередині шафи, відкрийте дверцята повністю та прикріпіть їх до скоб (F) за допомогою 4 гвинтів (U) та 4 пластикових вставок (D).

### Примітка (застосовується до всіх моделей) (Рис. 6е)

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

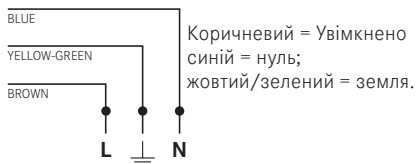
### Приєднання до електромережі

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

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

Переконайтеся, що:

- ✓ Штепсель та розетка витримують струм 16 А.
- ✓ До штепсельної вилки й розетки можна легко дістати; вони розташовані так, що під час вставляння чи витягання вилки немає небезпеки випадково торкнутися частин під напругою.
- ✓ Штепсельну вилку можна легко вставити.
- ✓ після встановлення печі до кухонної шафи вона не спирається на штепсель;
- ✓ Клемми обох приладів не з'єднано з однією й тією ж вилкою.
- ✓ 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> кабель типу H05VV-F використовується при заміні кабелю електроживлення.
- ✓ Дотримано полярність вільних кінців кабелю.



**Примітка:** Перевірте чи характеристики побутової електричної системи (напруга, максимальна потужність та струм) відповідають вимогам печі Franke. Частота електромережі визначається під час увімкнення.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Цей прилад поєднує в собі переваги «статичних» духових шаф із природною конвекцією і сучасних вентиляторних духових шаф. Цей прилад дуже гнучкий і дає змогу просто й безпечно вибирати бажаний спосіб готування з шести наявних. За допомогою перемикачів (A) і (D) на панелі керування можна вибирати потрібні програми й температуру. Для оптимального користування духовою шафою Franke рекомендуємо звернутися до таблиці готування страв на сторінці 105.

### Охолоджувальний вентилятор

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

### Програми готування



#### НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ

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

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



#### ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ

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

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

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



#### Освітлення духової шафи

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

#### Розморожування

Для розморожування харчових продуктів рекомендовано таку процедуру:

- ▶ Установіть перемикач вибору програми (A) в позицію «ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ».
- ▶ Установіть перемикач термостата (D) на 0 °C.
- ▶ Установіть перемикач таймера (B) на ручний режим.

**НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ  
КОНВЕКЦІЄЮ**

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

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

**ВЕРХНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ  
КОНВЕКЦІЄЮ**

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

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

**ГРИЛЬ**

Вмикається нагрівальний елемент гриля у верхній частині духової шафи. У цьому випадку швидко готування від променистої поверхні зберігає внутрішню ніжність м'яса. На грилі можна також швидко смажити грінки (максимум дев'ять за раз). Готувати на грилі в духовій шафі Franke можна за умови, що дверцята духової шафи повністю зачинено.

**Примітка.** Нагрівальний елемент гриля дуже нагрівається під час роботи. Будьте обережні, щоб випадково не торкнутися його, пересуваючи продукти в духовій шафі. У будь-якому разі конструкція отвору духової шафи Franke забезпечує максимально можливий захист рук.

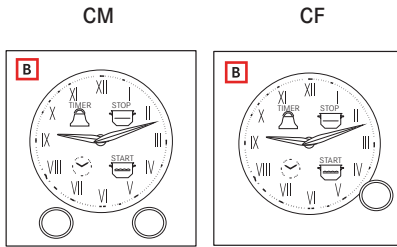
Перемикач термостата (D) зазвичай має бути встановлений на максимальне значення 220 °С. Можна встановити й нижчу температуру, однак тоді готування на грилі триватиме довше.

**ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ**

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

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

## Аналоговий програмувальний пристрій (рис. 1a, 1b)



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

### Правий перемикач

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

### Лівий перемикач (правий перемикач для CF)

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


### Світлодіоди

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

### Таймер





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

### Завершення готування

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

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

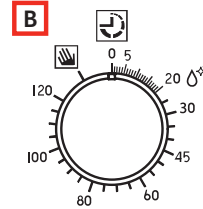
### Завершення готування з відкладеним запуском

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

### Установлення часу доби

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

### Механічний програмувальний пристрій (рис. 1d, 1e)




#### Перемикач таймера (B)

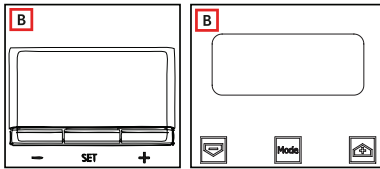
Таймер готування – практичний пристрій, який автоматично вимикає духову шафу в заданий час в інтервалі від 1 до 120 хвилин.

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

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

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

## Цифровий програмувальний пристрій (рис. 1с, 1f, 1g)



Дає змогу програмувати духову шафу в таких режимах:

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

### Установлення часу на цифровому годиннику

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

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

Щоб підкоригувати час, повторіть описані вище дії.

### Змінення частоти звукового сигналу

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

## Користування духовою шафою в ручному режимі

Після встановлення часу програмувальний пристрій автоматично перемикається в ручний режим.

### Напівавтоматична програма з тривалістю або/і часом завершення


#### Відкладений запуск готування зі встановленою тривалістю

- ▶ Коли дисплей показує час доби, двічі натисніть кнопку Mode (Режим) або Set (Установлення), щоб установити тривалість (натискаючи кнопки + чи -).
- ▶ Потім знову натисніть кнопку Mode (Режим) або Set (Установлення), щоб задати кінцевий час приготування (натискаючи кнопки + чи -).


#### Налаштування часу приготування

- ▶ Щоб вибрати тривалість програми та/або кінцевий час, двічі/тричі натисніть кнопку Mode (Режим) або Set (Установлення) та задайте потрібний час за допомогою кнопок + та -.
  - Під час коригування тривалості або часу завершення символ **Auto** **неперервно підсвічується**.
  - Тривалість програми не можна збільшити після встановлення часу завершення.
  - Задані значення часу завершення й тривалості визначають час запуску програми так: **час запуску = час завершення - тривалість**.
  - Після встановлення тривалості й часу завершення на дисплей і далі виводиться час завершення.

#### Виконання програми

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

### Завершення автоматичної програми

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

### Функція таймера

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

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



- Заблимає символ дзвоника. Тоді можна буде встановити тривалість дзвінка за допомогою кнопок + і -. Коли ця функція активна, світиться символ дзвоника, а дисплей показує решту часу (зворотний відлік).
- По завершенні часу лунає звуковий сигнал (який можна зупинити, натиснувши будь-яку кнопку).

### Змінення/видалення даних

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

### Перше вмикання






- ▶ Користуючись духовою шафою вперше, установіть перемикач температури на максимум і дайте їй попрацювати порожньою щонайменше 40 хвилин у провітрюваному приміщенні.
  - Запах, який можна відчувати під час цього, — наслідок випаровування речовин, що слугують для захисту приладу в період від випуску із заводу до встановлення.
  - Після 40 хвилин вимкніть духову піч; після остигання піч буде готова до використання.


### Поради

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



## ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Позиція перемикача вибору	Тип страви	Вага (кг)	Позиція полиці*	Час попереднього підігрівання (хв)	Позиція перемикача термостата	Тривалість (хв)
<b>НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ</b> 	Смажена свинина	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Омлети	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Тріска, дорада, калкан	1	3	9,5	180 °C	15
	Булочки	1	2 або 4	9,5	175 °C	25-30
	Пироги	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Прісноводна риба	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Полента із соусом	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
Чизкейки	1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
<b>ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ</b> 	Смажена свинина	1	3	9	180 °C	60-70
	Запечений кріль	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Креша-маркіджана (перелічка швидкого приготування)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Запечений лобстер	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Тріска, дорада, калкан	2	2 або 4	7,5	150 °C	25-30
	Булочки	2	2 або 4	9	180 °C	25-30
	Фруктові пироги	1,5	2	9	175 °C	30-35
М'ясні та овочеві пироги	2	3 або 5	9	180 °C	40-45	
<b>НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ</b> 	Куряче філе	1	2 або 3	Щоб скоротити	170 °C	20
	Телятина	1	2	попереднє	180 °C	20
	Ростбїф	1	3	нагрівання,	170 °C	60
	Стейки з тунця	1	2	використовуйте	160 °C	20
	Фїле з риби-меча	1	3	функцію	160 °C	20
	Раки	1	2	готування	180 °C	30
	Безе	0,8	2	в режимі	90 °C	120
	Масляне печиво	1	2	примусової	160 °C	30
Пироги на дріжджах	0,8	2	конвекції.	170 °C	40	
Мигдалеві пироги	1	2 або 3		160 °C	35	
<b>ВЕРХНЄ НАГРІВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ</b> 	Запечені тортелїні	0,5	3	Щоб скоротити	Макс.	25-30
	Картопляники	0,5	3	попереднє	Макс.	25-30
	Риба-меч	0,5	5	нагрівання,	200 °C	12-15
	Мїдїї	1	4	використовуйте	Макс.	10-12
	Морські гребїнци	1	4	функцію	200 °C	10-12
	Смажена картопля	0,5	4	готування	200 °C	18-20
Канелонї	1	3	в режимі	Макс.	25-30	
				примусової конвекції.		
<b>ГРИЛЬ</b> 	Курячі крильця	1	4 або 5	7	Макс.	25-30
	Вїдбивнї	0,8	3	7	Макс.	25-30
	Морські гребїнци	0,5	3 або 4	7	Макс.	14-16
	Смажена картопля	1	3	7	Макс.	25-30
	Прісноводна риба	1	3 або 4	7	Макс.	25-30
	Томатна запїканка	0,4	2 або 3	7	Макс.	25-30
	Вугор гриль	0,5	3	7	Макс.	25-30
Індик гриль	0,5	4	7	Макс.	25-30	

ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ	Курячі ніжки	1	4 або 5	9,5	Макс.	25-30
	Цесарка (шматочки)	1,2	4	4	Макс.	30-35
	Дорада в папілійотках	1	3	8	Макс.	20-25
	Курча (шматочки)	1,5	3	14	Макс.	35-40
	Перепілки	0,8	4	14	Макс.	30-35
	Ковбаски	1	4	14	Макс.	20-25
	Овочі	1	4 або 5	14	Макс.	10-15


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

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

### Лише моделі CF / SGP / SM / SMP

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

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

### Важливо!

Перш ніж обслуговувати прилад, завжди від'єднайте його від електромережі. Використання пристрою є безпечним як із напрямними для таці, так і без них.

- Деталі печі з нержавіючої сталі або покриті емаллю залишатимуться новими, за умови їх регулярного очищення водою або спеціальними м'якими засобами. Після очищення, ретельно їх висушіть.
- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, соляною кислотою та іншими

засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.

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

### Чищення дверцят духової шафи

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

## Зняття внутрішнього скла дверцят духової шафи (рис. 2)

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

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

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

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



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

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

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

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

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

- ▶ Обережно підніміть внутрішнє скло (Рис. 3с): два замки не дозволять дверцятам закритися (якщо замки не повернуті повністю, знімання скла призведе до негайного закриття дверей).

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



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

## Зняття дверцят духової шафи (рис. 4)

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

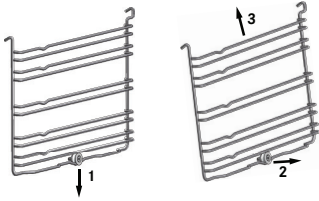
- ▶ Завіси дверцят устатковано двома рухомими замками (А). Щоб звільнити завісу, підніміть замок (А).
- ▶ Потім підніміть дверцята та потягніть їх назовні, утримуючи з боків біля завіс.
- ▶ Щоб поставити дверцята на місце, спочатку вставте завіси до їхніх пазів.
- ▶ Перед зачиненням дверцят обов'язково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

Див. ілюстрації в кінці цього посібника.

## Знімання боковин

- ▶ Відігніть донизу хрестовину, яку зафіксовано у фланці, та витягніть її з канавки.
- ▶ Відхиліть решітку вгору приблизно на 60° та легенько штовхніть її у напрямку нахилу.

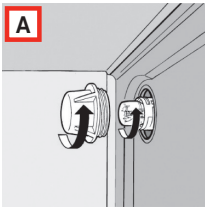
- ▶ Утримуючи решітку у відхиленому положенні, зніміть два верхні гачки з відповідних отворів.



### Встановлення боковин

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

### Замінення лампи духової шафи



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

такі дії:

- ▶ Вимкніть електроживлення приладу за допомогою всеполюсного вимикача, що слугує для підключення до електромережі, або від'єднайте штепсельну вилку, якщо до неї є доступ.
- ▶ Відгвинтіть скляний плафон (А).

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

### УВАГА! Неправильне встановлення призведе до пошкодження лампи!

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



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Імовірність електричних травм!

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



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Електричні травми через неправильне поводження!

- ▷ Вимкніть піч.
  - Залежно від того, як прилад встановлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, знеструмивши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

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

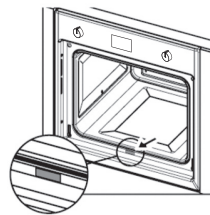
## ПІДТРИМКА

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

**Не користуйтеся послугами некваліфікованих техніків.**

**Вкажіть:**

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



Цю інформацію наведено на паспортній таблиці приладу в гарантійному талоні.

## УТИЛІЗАЦІЯ

### Інформація для користувачів



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

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

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

Здайте відпрацьований прилад у спеціальний пункт прийому старих електроприладів.

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

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

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

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

### **Інформація для випробувальних інститутів**

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

## **ПРОБНІ СТРАВИ**

---

Тестування здійснювалося відповідно до стандарту EN / IEC 60350

Ці таблиці спеціально створено для контролюючих органів, аби полегшити перевірку та випробування різноманітних пристроїв.

### **Як користуватися таблицею приготування страв**

У таблиці запропоновано оптимальну функцію, що може застосовуватися для певної страви, яка готується на одній чи кількох полицях одночасно.

Час приготування відповідає перебуванню страви всередині печі, не враховуючи час на попередній підігрів (якщо потрібно). Значення температури та часу приготування є приблизними. Вони залежать від якості харчових продуктів та типу аксесуара.

Спочатку слід скористатися рекомендованими значеннями. Якщо після термічної обробки результат не такий, який би мав бути, збільшіть або зменшіть значення часу. Наша компанія рекомендує користуватися аксесуарами, що входять до комплекту виробу, а також формами для випікання тортів та таями, виготовленими з темних металів. Виконуйте вказівки таблиці вибору, в якій перелічені пристосування, що входять до комплекту виробу і розміщуються на різних полицях.

### **Приготування різноманітних страв одночасно**

При застосуванні рекомендованих функцій з вентиляцією можна готувати страви на різноманітних полицях одночасно. При приготуванні на одній полиці можна також скористатися статичною функцією.

Рецепт	Функція	Попереднє нагрівання	Рівень (знизу догори)	Температура (°C)	Час (хв)	Акcesуари/ примітки
Пісочне печиво	НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ	✓	4	160	18-25	Рівень 4: пласка вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	3-4	160	20-27	Рівень 4: пласка вологозбірна таця Рівень 3: глибока вологозбірна таця
Маленькі тістечка	НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ	✓	3	160	20-30	Рівень 3: пласка вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	3	160	20-30	Рівень 4: пласка вологозбірна таця
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	3-4	160	20-30	Рівень 4: пласка вологозбірна таця Рівень 3: глибока вологозбірна таця
Нежирний бісквітний торт	НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ	✓	2	160	43-48	Рівень 2: форма для торта на решітці
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	2	170	28-32	Рівень 2: форма для торта на решітці
Яблучний пиріг	НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ	✓	1	180	60-70	Рівень 1: форма для торта на решітці
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	1	180	50-60	Рівень 1: форма для торта на решітці
Два яблучних пирога	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	1-3	180	80-90	Рівень 1: 2 форми для тортів на решітці Рівень 1: форми для тортів Рівень 3: форми для тортів
Випічка з кислого тіста	НАГРІВ ЗГОРИ ТА ЗНИЗУ	✓	2	165	25-30	Рівень 2: форма для торта на решітці
	ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ	✓	2	165	28-35	Рівень 2: форма для торта на решітці
Запікання		Якщо готуєте безпосередньо на грилі, поставте на нижню полицю піддон. Це допоможе вловлювати рештки страви й підтримувати чистоту духової шафи. Готуючи на грилі, радимо залишати вільними 3-4 см з переднього краю решітки, щоб її легше було витягати.				
Тост*	ГРИЛЬ	(5 хв)	4	200	3-5	Рівень 5: стелаж
Бургер**	ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ	НІ	4	200	30-40	Рівень 4: стелаж Рівень 3: вологозбірна таця

\* Не відчиняйте дверцята до завершення готування. \*\* переверніть після 10 хвилин готування.

## İÇİNDEKİLER

Güvenlik Bilgileri	112	Mekanik pişirme programlayıcı	120
Bakım ve temizlik	114	Dijital pişirme programlayıcı	120
Tamir	114	İlk kez açma	121
Hizmetten çıkarma	115	Öneriler	121
Enerji tasarrufuna yönelik bilgiler	115	Pişirme tablosu	122
Genel bakış	115	Temizlik ve bakım	123
Kurulum	116	Teknik veriler	126
Kurulum işlemi	116	Destek	126
Elektrik bağlantısı	117	Elden çıkarma	127
Çalıştırma	117	Test edilen yemekler	127
Pişirme programları	118	Pişirme tablosu nasıl okunur	127
Analog pişirme programlayıcı	119		

## GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

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

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

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

- ▷ Sadece yetkili servis merkezleriyle irtibata geçin.
- ▷ Ürünün hiçbir özelliğini modifiye etmeyin.
- ▷ Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.



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

**DİKKAT:** Termal şalterin istem dışı sıfırlanma tehlikesinden kaçınmak adına bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı üzerinden beslenmemeli veya yardımcı bir yazılım ile düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye bağlanmamalıdır.

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



### **Yanık riski!**

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

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

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

- ▷ Ocağın cam kapağını/ kapatma klapesinin camını (varsa) temizlerden aşındırıcı temizlik malzemeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyin çizilmesine ve camın çatlamasına neden olabilir.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.

## Doğru kurulum ve yerleştirme

- ▷ Çocukları üründen ve ambalaj malzemesinden uzak tutun.
- Fırın güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaksa:
- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/egitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun. Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.
- ▷ Cihazın hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmadığından emin olun.



### Ölüm riski!

- ▷ Ev hayvanlarını üründen uzak tutun.
- ▷ Plastik film ve polistiren gibi ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir.
- ▷ Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

## Doğru kullanım

- ▷ Ürünü sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanın.
- ▷ Kapları fırına yerleştirirken veya fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.
- ▷ Ürünü kullanırken, fırınla birlikte kullanılan yemek pişirme aletlerinin kılavuzlarında yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını fırının sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Fırının yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.



### Tıkalı havalandırma nedeniyle fırında aşırı ısınma ve arıza riski!

- ▷ Asla fırının iç duvarlarını, özellikle fırın bölmesinin alt kısmını alüminyum folyoyla kaplamayın.
- ▷ Fanın havalandırmasını veya fırın kapağının üstündeki soğutma girişlerini tıkamayın.



### Yanık riski!

- ▷ Kapağı açıp kapatırken daima kapak kolunu ortasından tutun.



### Hasarlı ürün nedeniyle elektrik çarpması riski!

- ▷ Hasarlı ürünü çalıştırmayın.
- ▷ Sigortayı sigorta kutusundan kapatın.
- ▷ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçin.



### Elektrik çarpması riski!

- ▷ Ürüne vücudunuzun ıslak kısımlarıyla dokunmayın.
- ▷ Ürünü yalın ayak kullanmayın.
- ▷ Fişi prizden çıkarırken ürünü veya güç kablosunu çektiştirmeyin.

## Bakım ve temizlik

Bakım veya temizlik öncesinde:

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



### Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.

- ▷ Ürünün içine sıvı girmedığından 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 PIŞİRME** çalışma modu diğer pişirme işlevlerinden daha az enerji tüketir.

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

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

## GENEL BAKIŞ

### A. Program seçme düğmesi

İstenen pişirme türüne göre fırın modunu seçmek içindir. Düğme herhangi bir programa getirildiğinde fırın lambası yanar ve fırının açık olduğunu belirtir.

### B. Programlayıcı

Franke fırınlarının çeşitli pişirme süresi yönetimi ve kontrol sistemleri vardır; ayrıntılı talimatlar için sayfa 119'a bakın. İşlevin doğru kullanımı konusunda yönlendirilmek için fırınızdaki kontrol türünü belirleyin.

### C. Termostat göstergesi

**C** sembolüyle gösterilir, fırın ısıtma elemanlarının açık olduğunu bildirir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında söner, fırın ısıtma sistemi yeniden devreye girdiğinde tekrar yanar. Yemekleri yerleştirmeden önce, istenen ısıya ulaşıp ulaşılmadığını kontrol etmek için yararlıdır.

### D. Isı kontrol düğmesi (Termostat)

Piştirilecek yiyecek çeşidi için gereken sıcaklığı ayarlamak ve ısıyı pişirme esnasında sabit tutmak için kullanılır. İstenen sıcaklığı seçmek için düğmeyi saat yönünde çevirin ve işaretçiyi dilediğiniz sayıya denk getirin. Azami sıcaklık yaklaşık 275 santigrat derecedir.

### E. Izgara telleri ve damlama tepsileri

Izgara tellerinin ve damlama tepsilerinin önceden belirlenmiş 5 konuma (alttan itibaren 1'den 5'e) doğru şekilde yerleştirilmesi için kullanılır; pişirme tablosu (sayfa 122) her pişirme tipi için en iyi konumu gösterir.

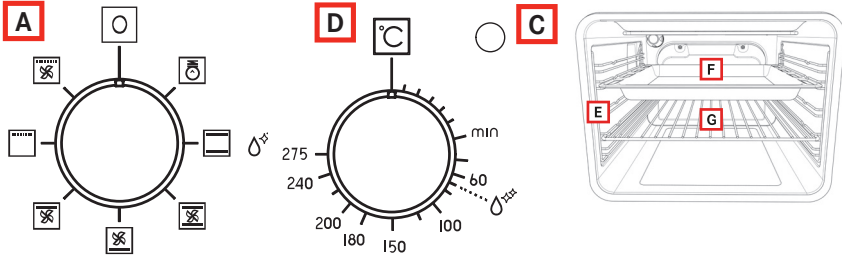
### F. Damlama tepsisi

Genellikle ızgara yapılan yiyeceklerin damlayan sularını toplamak veya doğrudan bu gıdaları pişirmek için kullanılır; eğer kullanmıyorsanız, damlama tepsisini fırından çıkarınız. Damlama tepsileri, "AA" gıda sınıfı emaye çelikten yapılmıştır.

En iyi pişirme sonucunu elde etmek için damlama tepsisinin eğimli kısmını fırın bölmesinin arka duvarına doğru yerleştirmeniz önerilir.

### G. Izgara teli

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



Gösterilen düğmeler sadece örnek amaçlıdır.  
Kendi cihazınız üzerindeki dikkate alınız.

## KURULUM

Önemli: Kurulum işlemi (Şekil 5) geçerli standartlara ve düzenlemelere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

### Bölme gereksinimleri

- ✓ Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılarla (min. 100°C) monte edilmelidir:
  - Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir.
- ✓ Fırının gireceği bölmede elektrik bağlantıları için yeterli yer olmalıdır.
- ✓ Bölme, fırının ağırlığını kaldırabilecek kadar sağlam olmalıdır.
- ▷ Fırın girintiye sağlam bir şekilde monte edilmelidir.
- ▷ Fırın, yeterli havalandırma olması kaydıyla dik bir dolaba veya modüler bir üniteye tezgahın altına monte edilebilir.

### Kurulum işlemi

Ürünü bölmeye yerleştirin, ürününüzle birlikte gelen 4 vidayı ve 4 burcu yan panellerde hazırlanmış olan deliklerden geçirerek (Şekil 6d) fırını dolaba sabitleyin.

### Modeller CM

#### (Şekil 6a/6b/6c)

- ▶ Kabin omuzlarını ölçün (S), normalde 16, 18 veya 20 mm olurlar.
  - **16 mm omuz:** sabitleme braketinin (F) ait olduğu yerde 16 yazan 2 çıkıntı bulunmaktadır (T).
  - **18 mm omuz:** Sabitleme braketinin (F) ait olduğu yerde 18 yazan 2 çıkıntı bulunmaktadır (T).
  - **20 mm omuz:** 20 mm omuz sabitleme çıkıntılarının kullanımını gerektirmez.
- ▶ Fırının altındaki braketleri (F) kabin omuzlarına hizalarken yukarıdan fırına destek olun.
- ▶ Braketleri (F) vidalarla (V) sıkıştırın.
- ▶ Fırını kabin içine yerleştirin, kapağını tamamen açın, 4 vida (V) ve 4 plastik ara parçaları (D) kullanarak yerine sabitleyin.

#### Not: (Bütün modeller için geçerlidir) (Şek. 6e)

Not: Fırın bir ocak üstü ünitesinin altına monte edilecekse, düzgün sabitleme yapmak için (Şekil 6e), önce üstteki bağlantıyı (R) sağa veya sola çevirin.

## Elektrik bağlantısı

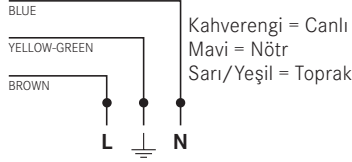
Franke fırınla beraber boş terminalleri olan üç kutuplu bir güç kablosu verilmektedir.

Fırın güç kaynağına sürekli bağlıysa, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayan bir cihaz takın, bunu yaparken kategori III aşırı voltaj koşullarında komple bir bağlantı kesilmesini sağlamak için bir temas açma mesafesinin (en az 3 mm) oluşturulduğundan emin olun.

Şunlara dikkat ediniz:

- ✓ Fiş ve priz 16 A akımı için uygun olmalıdır.
- ✓ Fiş takılırken veya çıkarılırken ikisinde de canlı elektrik olmamalıdır ve aynı zamanda her ikisinin de kolayca erişilebilir olması gerekir.
- ✓ Fiş rahatlıkla takılabilir olmalıdır.

- ✓ Fırın bölmeye yerleştirildiğinde fişe dayanmıyor olmalıdır.
- ✓ İki ürünün terminalleri aynı fişe bağlı olmamalıdır.
- ✓ Güç kablosunu değiştirirken A 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> kablo türü H05VV-F kullanılmalıdır.
- ✓ Boş terminallerin kutuplarına dikkat edin.



**Not:** Evinizdeki elektrik sisteminin özelliklerinin (gerilim, maksimum güç ve akım) Franke fırınınızın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.

Şebeke frekansı ürün açıldığında sağlanır.

## ÇALIŞTIRMA

Bu fırın "statik" doğal konveksiyonlu fırınların avantajlarıyla modern "fan" fırınların avantajlarını bir araya getirir. 6 farklı pişirme yönteminin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok yönlü bir ev aletidir. Gerekli programları ve sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki (A) ve (D) düğmelerini kullanın. Franke fırınınızı en iyi şekilde kullanabilmek için sayfa 122'deki pişirme tablosuna başvurun.

### Soğutma fanı

Franke fırınınızda, kapağın, kontrol panelinin ve yanların sıcaklığını düşürmek için fırın ısındığında otomatik olarak devreye giren bir soğutma fanı bulunmaktadır. Fan açıkken, fırının önündeki panel ve kapağın arasından hava üflenir; dışarıya üflenen havanın mutfak ortamına olumsuz etki yapmamasına ve gürültünün asgari seviyede tutulmasına dikkat edilmelidir.

**Mutfak ünitelerini korumak amacıyla, soğutma fanı, yemekler piştikten sonra da fırın yeteri kadar soğuyana kadar çalışmaya devam eder.**



### Fırın ışığı

Bu sembol, herhangi bir ısıtma modu etkinleştirilmeden fırın lambasının açıldığını gösterir. Fırın çalışmıyorken, fırının içinin görülmesini sağlamak bu seçenek, pişirme bölümünün temizlenmesi sırasında yardımcı olur.

### Buz çözme

Yiyeceğin buzunu çözmek için aşağıdaki prosedür tavsiye edilir:

- ▶ Program seçme düğmesini (A) „FANLI IZGARA" pozisyonuna getirin.
- ▶ Termostat düğmesini (D) 0°C'ye ayarlayın.
- ▶ Pişirme zamanlayıcı düğmesini (B) manuel moda ayarlayın.

## Piştirme programları



### ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA

Sıcaklık yukarıdan (tepe ısıtma elemanı) ve aşağıdan (zemin ısıtma elemanı) kaynaklanır. Bu, tek rafın kullanıldığı bir durumda yemeğin her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlayan klasik piştirme yöntemidir.

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



### FAN DESTEKLI

Üstteki (tepe) ısıtma elemanı, alttaki (zemin) ısıtma elemanı ve fırının içindeki fan, etkin durumdadır. Sabit ve dengeli olarak yayılan sıcaklık, yemeğin her köşesini eşit bir şekilde pişirir. En fazla iki raf aynı anda kullanılabilir ama çeşit çeşit yiyecekler pişirilebilir.

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



### ALT FAN DESTEKLI PIŞIRME

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

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



### ÜST FAN DESTEKLI PIŞIRME

Üst (tepe) ısıtma elemanları ve fan çalışır. Düşük güç ve fanın etkisi, hassas ve eşit dağılımlı bir piştirme yapılmasını sağlar. Hamur işi ve belirli makarna türlerini pişirmek için idealdir.

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



### IZGARA

Fırının tepesindeki ızgara ısıtma elemanı devreye girer. Hızlı radyant yüzey piştirme özelliği sayesinde etin içi yumuşak kalır; ızgara ayrıca 9 dilim ekmeği aynı anda kızartma kapasitesine sahiptir. Franke fırınıınızda ızgara yaparken kapağı bütünüyle kapalı tutunuz, fırınıınız buna göre tasarlanmıştır.

**Not:** Izgara ısıtma elemanı kullanım sırasında çok sıcaktır, fırındaki yemeğe ulaşmaya çalışırken dokunmamaya özen gösterin. Ne var ki Franke, fırını, kapak açıldığında ellerin yanma ihtimalini en aza indirecek şekilde tasarlamıştır.

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

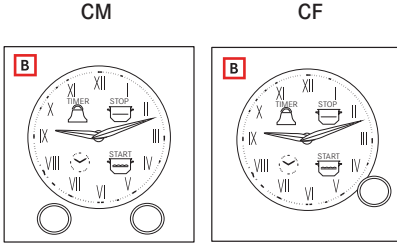


### FANLI IZGARA

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

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

## Analog pişirme programlayıcı (Şekil 1a, 1b)



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

### Sağ düğme

- ▶ İlgili LED'in yanıp sönmesiyle bildirildiği şekilde etkinleştirilecek olan işlevleri (zamanlayıcı, pişirme sonu, pişirmeyi başlatma, zaman ayarı) sıra ile seçmek için sağdaki düğmeye basın.
- ▶ Halihazırda programlanmış ayarları (Query) kontrol etmek için kısaca veya ayarları (Reset) iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun.

### Sol düğme (CF için sağ düğme)

- ▶ Etkinleştirilen işlev için (LED yanıp söner) saatin akrep ve yelkovanını ayarlamak üzere soldaki düğmeyi (CF için sağ düğme) çevirin.

### LED'ler

- ✓ Yanıp sönme: Ayar için hazır veya fonksiyon bitişi sinyali (zil ile birlikte).
- ✓ Yanık: Fonksiyon sürüyor.


### Zamanlayıcı

- ▶ Zamanlayıcıyı ayarlamak için, sağdaki düğmeye bir kez basın (ilgili LED yanıp sönmeye başlar); daha sonra pişirme saatinin süresini ayarlamak üzere akrep ve yelkovanı hareket ettirmek için soldaki düğmeyi (CF için sağ düğme) çevirin.
- ▶ Ayarı onaylamak için tekrar sağdaki düğmeye basın; ilgili LED yanıp sönme durumundan sabit duruma geçer.
  - İlgili ayarlar geçerli saati göstermek amacıyla asıl konumlarına geri döner:

Ayarlanan süreye ulaşıldığında ise bir zil sesi duyulur. Bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.





- Zamanlayıcı ile fırını ısıtamazsınız.

### Pişirme bitişi

- ▶ Pişirme bitişi saatini ayarlamak için, düğmeye iki kez basın (  sembolüne yönelik LED yanıp sönmeye başlar); daha sonra pişirme bitişi saatini ayarlamak üzere akrep ve yelkovanı hareket ettirmek için soldaki düğmeyi (CF için sağ düğme) çevirin.
  - Bu LED (olası bir ayarlama yapılabilmesi için) sonraki 10 saniye boyunca yanıp söner. Daha sonra ayar uygulanır ve LED sürekli olarak yanar.
  - Aynı etki, yanıp sönme sırasında sağdaki düğmeye iki kez basarak elde edilir. Pişirme sonunda, fırın ısıtması devre dışı bırakılacak ve 1 dakika boyunca uyarı sesi duyulacaktır; bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.

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

### Gecikmeli başlatma pişirme bitişi

- ▶ Gecikmeli pişirme başlangıcı, ancak bir pişirme süreci sona erdikten sonra etkinleştirilebilir; ayarlandığında, sağdaki düğmeye basıldığında "durdurma" onaylanır ve  sembolü için yanıp sönen LED etkinleştirilir.
- ▶ Pişirme başlangıç saatini ayarlamak için de soldaki düğmeyi (CF için sağ düğme) de çevirin (doğal olarak bu bitişi saatinden önce olacaktır, dolayısıyla akrep-yelkovan yalnızca geriye doğru hareket ettirilebilir).
- ▶ Sağdaki düğmeye tekrar basarak onaylayın.
- ▶ Veriler, yanıp sönmenin 10 saniye boyunca devam etmesine izin vererek otomatik olarak da elde edilebilir.
  -  ve  sembollerinin LED'leri yanmaya devam eder ve fırın belirtilen sürede çalışmaya başlar. Bu durumda sadece  sembolünün LED'i yanmaya devam eder.

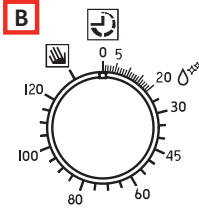
- Pişirme sonunda 1 dakika boyunca uyarı sesi duyulacaktır; bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.

### Saati ayarlama

- ▶ Doğru saati ayarlamak için düğmeye üç kez basmanız yeterlidir (saat sembolüne yönelik LED yanıp sönmeye başlar), ardından soldaki düğmeyi çevirir (CF için sağ düğme).
- ▶ Doğru saati ayarladıktan sonra onaylamak için sağdaki düğmeye basın.

### Mekanik pişirme programlayıcı

(Şek. 1d, 1e)




#### Pişirme sonu dakika sayacı düğmesi (B)

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

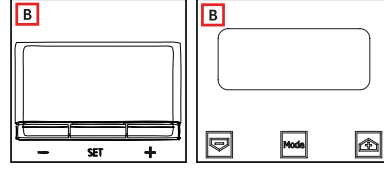
- ✓ Pişirme sonu dakika sayacının ve ikaz sinyalinin ayarlanması için, düğmenin (B) saat yönünde bir tur döndürülmesi gerekmektedir; daha sonra geri dönerek, ön paneldeki işaret ile dakikaları belirten sayılardan birisine denk getirerek istemiş olduğunuz süreyi ayarlayabilirsiniz.
  - Ayarlanan sürenin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

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

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

### Dijital pişirme programlayıcı

(Şek. 1c, 1f, 1g)



Aşağıdaki modlarda programlama yapılabilir:

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

#### Dijital saatin ayarlanması

Cihazınız elektrige bağlandığında ya da elektrik kesintilerinden sonra göstergede "0:00" sayısı yanıp söner.

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

Çeşitli zaman ayarlamaları yapılmak isteniyorsa yukarıdaki adımlar tekrarlanabilir.

#### Akustik sinyal frekansı değişikliği

- ▶ Zaman değiştirme menüsündeyken + ve - düğmelerine birlikte basın.
- ▶ Mode veya Ayarla düğmesine basın.
- ▶ Akustik sinyal frekansı Mode veya Ayarla düğmelerine mükerrer defalar basılarak değiştirilebilir; gösterge üzerinde "ton1", "ton2", "ton3" ifadeleri okunur.

#### Fırını manüel olarak çalıştırma

Saat ayarlandıktan sonra programlayıcı otomatik olarak manüel moda geçer.

#### Süreli veya/ve bitiş süreli yarı otomatik programlama

#### Süreli pişirmenin gecikmeli olarak başlatılması

- ▶ Göstergede saat görülürken süreyi ayarlamak için Mode veya Ayarla düğmesine iki kere basın ( + veya - butonlarına basarak).




- ▶ Daha sonra pişirme süresinin sonunu ayarlamak için Mode veya Ayarla butonuna yeniden basın ( + veya - butonlarına basarak).


### Pişirme süresini ayarlama

- ▶ Program süresini ve/veya bitiş zamanını ayarlamak için Mod veya Ayar butonuna iki/üç kez basın ve + ve - butonlarıyla istenen zamanı ayarlayın.
  - Süre veya bitiş zamanı ayarlama modunun seçimi sırasında "Auto" sembolü görülmeye devam eder.
  - Bitiş zamanının ayarlanmasından sonra da herhangi bir programın süresi uzatılamaz.
  - Bitiş zamanı ve süre ayarları program başlama zamanını aşağıdaki gibi tanımlar:  
başlama zamanı = bitiş zamanı - süre.
  - Sürenin ve bitiş zamanının ayarlanmasından sonra gösterge hala bitiş zamanını gösterir.

### Programın işleyişi

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

### Otomatik programın bitışı

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

### Zaman ayarlama işlevi

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

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



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

### Verilerin değiştirilmesi/silinmesi

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

### İlk kez açma

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





### Öneriler



- ▷ Başarılı bir pişirme istiyorsanız, yiyeceğinizi fırına koymadan önce mutlaka fırının ayarlanan sıcaklığa ulaşmasını bekleyin.
- ▷ Tencereleri veya kapları pişirme sırasında doğrudan fırından fırının zeminine kesinlikle koymayınız;
- ✓ fırında mevcut olan beş raftan birine yerleştirilecek olan ızgaraların veya damlama tepsilerinin üzerine koyunuz;
  - aksi halde fırının emaye kaplaması zarar görebilir.

▷ Franke fırınında ürünün temiz kalmasına yardımcı olan özel emaye kullanılmıştır ama yine de kir tabakası ve önceki yemek kalıntılarıyla birlikte pişirme yapmamak için fırının sıklıkla temizlenmesi tavsiye edilir.

▷ Kendi kendini temizleyen herhangi bir panel (mevcutsa) sabun ve su kullanılarak (temizleme ile ilgili talimatlara bakınız) temizlenebilir.

## PIŞIRME TABLOSU

Seçim düğmesi ayarı	Yemek türü	Ağırlık (kg)	Raf pozisyonu*	Ön ısıtma süresi (dak.)	Termostat düğmesi ayarı	Süre (dak.)
<b>ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA</b> 	Domuz rostosu	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omletler	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Morina-çipura-kalkan	1	3	9,5	180 °C	15
	Ekmek arası	1	2 veya 4	9,5	175 °C	25-30
	Paylar	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Tatlı su balığı	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Soslu soteler	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Cheesecake çeşitleri	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
<b>FAN DESTEKLI</b> 	Domuz rostosu	1	3	9	180 °C	60-70
	Fırında tavşan	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (kabartma tozlu ekmekle)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Fırında kerevit	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Morina-çipura-kalkan	2	2 veya 4	7,5	150 °C	25-30
	Ekmek arası	2	2 veya 4	9	180 °C	25-30
	Meyveli tartlar	1,5	2	9	175 °C	30-35
Et ve sebze payları	2	3 veya 5	9	180 °C	40-45	
<b>ALT FAN DESTEKLI PIŞIRME</b> 	Tavuk göğsü	1	2 veya 3	Ön-ısıtma	170 °C	20
	Veal slices	1	2	süresini	180 °C	20
	Biftektek	1	3	hızlandırmak	170 °C	60
	Ton Balığı Dilimleri	1	2	için Fan	160 °C	20
	Kılıçbalığı Fileto	1	3	Yardımla	160 °C	20
	Jumbo Karides	1	2	Pişirme	180 °C	30
	Merengler	0,8	2	fonksiyonunu	90 °C	120
	Tereyağlı bisküvi	1	2	kullanınız.	160 °C	30
	Kabarık Kekler	0,8	2		170 °C	40
	Bademli Kekler	1	2 veya 3		160 °C	35
<b>ÜST FAN DESTEKLI PIŞIRME</b> 	Tortellini oğraten	0,5	3	Ön-ısıtma	Azami	25-30
	Patatesli dumpling	0,5	3	süresini	Azami	25-30
	Kılıç balığı	0,5	5	hızlandırmak	200 °C	12-15
	Midye	1	4	için Fan	Azami	10-12
	Deniz tarağı	1	4	Yardımla	200 °C	10-12
	Fırında patates	0,5	4	Pişirme	200 °C	18-20
Cannelloni (İtalyan usulü kuru fasulye)	1	3	fonksiyonunu kullanınız.	Azami	25-30	

İZGARA						
	Tavuk kanadı	1	4 veya 5	7	Azami	25-30
	Pirzola	0,8	3	7	Azami	25-30
	Deniz tarağı	0,5	3 veya 4	7	Azami	14-16
	Fırında patates	1	3	7	Azami	25-30
	Tatlı su balığı	1	3 veya 4	7	Azami	25-30
	Domates oğraten	0,4	2 veya 3	7	Azami	25-30
	Yılan balığı kebabı	0,5	3	7	Azami	25-30
	Hindi kebab	0,5	4	7	Azami	25-30
FANLI İZGARA						
	Tavuk but	1	4 veya 5	9,5	Azami	25-30
	Kaburga	0,5	4	14	Azami	40-45
	Gine hindi eti (parça)	1,2	4	14	Azami	30-35
	Gilthead en papillote	1	3	8	Azami	20-25
	Tavuk (parça)	1,5	3	14	Azami	35-40
	Bildircin	0,8	4	14	Azami	30-35
	Sosisler	1	4	14	Azami	20-25
	Sebzeler	1	4 veya 5	14	Azami	10-15


Pişirme tablosunda yer alan veriler, profesyonel şeflerden oluşan bir ekip tarafından gerçekleştirilen pişirme testlerinin sonuçlarından oluşmaktadır. Yol gösterme amaçlıdır ve kişisel zevke göre değiştirilebilirler.

## TEMİZLİK VE BAKIM

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

### Yalnızca CF / SGP / SM / SMP Modelleri

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

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

### Önemli

Fırına bakım yapmadan önce daima fişini çekin. Ürün tepsisi kılavuzları olsun ya da olmasın güvenli şekilde çalıştırılabilir.

- Fırının paslanmaz çelik ve emaye kısımları, düzenli olarak suyla veya özel deterjanlarla temizlendiklerinde pepyeni kalırlar. Temizledikten sonra fırının tüm parçalarını iyice kurulayın.
- Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- Fırının tabanındaki çeşitli pişirme ürünlerinden (sos, şeker, yumurta akı ve yağ) kaynaklanan lekelerin nedeni hemen her zaman taşma ve sıçramalardır.
  - Sıçramalar, pişirme işlemi aşırı sıcaklıkta yapıldığı zaman olur; dökülmeler ise ya gereğinden küçük kap kullanıldığı zaman ya da yiyeceğin pişirme sırasında yükseleceği hacim yanlış tahmin edildiği zaman oluşur.
  - Bu iki sorun derin pişirme kapları veya damlama tepsileri kullanılarak giderilebilir.

- Fırının alt kısmı temizlenmek istendiğinde lekelerin fırın ılıkken temizlenmesi tavsiye olunur; çünkü lekeler kuruduğunda temizlemesi daha zordur.

### Fırın kapağını temizleme

- Fırın kapağı (iç ve dış olmak üzere) ise fırın bütünüyle soğuduğunda sıcak suyla temizlenmelidir. Aşındırıcı bez kullanmayınız.  
Camı temizlerken özel deterjan kullanın.
- Emaye yüzeyleri ve fırın bölmesini sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin.

### Fırın kapağı iç camının çıkarılması (Şekil 2)

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

- Fırın kapağı tamamen açıkken, (CLEAN (temiz) kelimesi olan) kapağın alt tarafında iki siyah bloğu fırının gövdesindeki yuvalarına oturacak şekilde 180° döndürün.

### Not: Tam olarak döndüklerinden emin olun (blok kısımları yuvalarına oturduğunda "tık" sesi duyulur).

- İç camları dikkatli bir şekilde kaldırın: İki blok sayesinde kapak kapanmaz (bloklar tam olarak döndürülmezse, camların çıkarılması nedeniyle kapak derhal kapanır).
- Temizlik işlemlerini tamandıktan sonra iç camları tekrar yerine takın (doğru konumu "TEMPERED GLASS" (temperlenmiş cam) yazısı gösterir, bu yazının tam olarak okunuyor olması gerekir) ve camı tutan iki bloğu orijinal konularına döndürün.



Sadece bir ve iki bloğun iç cam panellerini kısmen veya tamamen serbest bıraktığı durumlarda, kesinlikle fırın kapağını kapatmaya çalışmayın. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra kapağı kapatmak için her iki bloğu da çevirmeyi unutmayın.

### Fırın kapağı iç camlarının çıkarılması (yalnızca CM modeli) (Şek. 3)

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

- Fırın kapağı tamamen açıkken, kapağın alt tarafında iki siyah bloğu fırının gövdesindeki yuvalarına oturacak şekilde 180° döndürün (Şek. 3a ve 3b).

### Not: Tam olarak döndüklerinden emin olun (blok kısımları yuvalarına oturduğunda "tık" sesi duyulur).

- İç camları (Şek. 3c) dikkatli bir şekilde kaldırın. İki blok sayesinde kapak kapanmaz (bloklar tam olarak döndürülmezse, camların çıkarılması nedeniyle kapak derhal kapanır).
- Ara camı çıkartmak için yan tarafındaki iki contayı sökün (Şek. 3d) ve camı kaldırın. (Şek. 3e).
- Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra ara camı (Şek. 3f) (doğru konumu TEMPERED GLASS (temperlenmiş cam) yazısı gösterir, bu yazının tam olarak okunuyor olması gerekir) kapağın üstünde yer alan yuvasına dikkatli bir şekilde yerleştirip yuvanın sonuna kadar iterek takın.
- Ardından iki contayı da değiştirirken (Şek. 3g) kapağın üst kenar ile temas edecek şekilde mümkün olduğu kadar içeride olduklarından emin olun.
- En son temizlik işlemi tamamlandıktan sonra iç camları takın (Şek. 3h) ve camları tutan iki bloğu orijinal kilit konularına döndürün.



Sadece bir ve iki bloğun iç cam panellerini kısmen veya tamamen serbest bıraktığı durumlarda, kesinlikle fırın kapağını kapatmaya çalışmayın. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra kapağı kapatmak için her iki bloğu da çevirmeyi unutmayın.

### Fırın kapağının çıkarılması (Şekil 4)

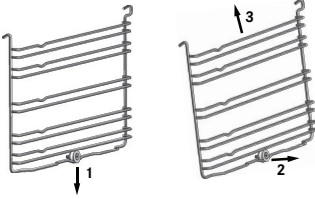
Fırının temizlenmesini kolaylaştırmak amacıyla fırın kapağı çıkarılabilir, bunun için menteşeler aşağıdaki gibi kullanılır:

- ▶ Menteşelerde iki tane taşınır kilit bulunmaktadır (A). Menteşeyi serbest bırakmak için kilidi (A) kaldırın.
- ▶ Kapağı yukarı kaldırın ve dışa doğru çekin; bunu kapağı menteşelerine yakın yerden yani yanlarından tutarak yapabilirsiniz.
- ▶ Kapağı geri takmak için önce menteşeleri zıvanalarına yerleştirin.
- ▶ Kapağı kapatmak için önce menteşe ataşmanı olarak kullanılan iki kilidi (A) çevirmeyi ihmal etmeyin.

Bu kılavuzun sonundaki resimlere bakınız.

### Yan şasileri çıkarma

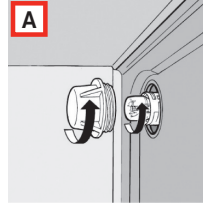
- ▶ Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı aşağı doğru büküp oyuktan çıkarın.
- ▶ Şasiyi yakl. 60° yukarıya doğru eğin ve eğim yönünde hafifçe itin.
- ▶ Şasiyi eğik şekilde tutun ve karşılık gelen deliklerdeki iki üst kancayı çıkarın.



### Yan şasileri takma

- ▶ Şasiyi eğik şekilde tutun ve eğim yönünde hafifçe iterek ilgili deliklere üst kancaları takın.
- ▶ Şasi eğik haldeyken, üst kancalar bölme duvarının dış tarafına yaslanana kadar eğim yönünde çekin.
- ▶ Şasiyi bölme duvarına doğru çevirin. Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı aşağı doğru büküp oyuktan çıkarın.

### Fırın lambasını değiştirme



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

- ▶ Fırını elektrik sistemine bağlamak için kullanılan omnipolar anahtarı kullanarak erişilebiliyorsa fişini çekerek ürünün gücünü kesin.
- ▶ Cam kapağının (A) vidalarını sökün.
- ▶ Lambayı sökün ve aşağıdaki özelliklere sahip, yüksek sıcaklıklara (300 °C) dayanıklı bir lamba ile değiştirin:
  - Voltaj: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Güç: 25 W
  - Bağlantı: G9
- ▶ Cam kapağı (A) yerine yerleştirin ve güç kaynağını tekrar takın.

### DIKKAT! Yanlış tutma nedeniyle lambada hasar!

- ▶ Lambalara çıplak elle dokunmaktan kaçının.
- ▶ Bez veya kağıt havlu kullanın.



**UYARI! Elektrik çarpması olasılığı!**

- ▶ Lambayı değiştirmeden önce fırının kapalı olduğundan emin olun.



**UYARI! Yanlış tutma nedeniyle elektrik çarpması!**

- ▶ Fırını kapatın.
  - Fırının kurulum koşullarına bağlı olarak: Fırının fişini prizden çekin veya gücü ana elektrik sisteminden kesin, örn. fırının sigortasını, sigorta kutusundan kapatın.

## TEKNİK VERİLER

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

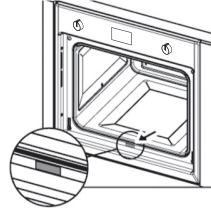
## DESTEK

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız durumunda Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun (ekteki listeye bakınız).

**Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.**

**Vermeniz gereken bilgiler:**

- arızanın türü;
- ürün modeli (Art./COD.);
- seri numarası (S.N.).



Bu bilgi garanti belgesindeki bilgi levhasında verilmiştir.

## ELDEN ÇIKARMA

### Kullanıcı bilgileri



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Ürünü uygun bir yolla elden çıkararak, çevre ve sağlık üzerindeki zararlı etkilerden kaçınılmasını sağlamış olursunuz.

Ürünün geri dönüştürülmesi hakkında ayrıntılı bilgi yetkili makamlardan, yerel çöp toplama hizmetlerinden veya ürünü satan bayiden elde edilebilir.

Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ve atıkların atılmasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Direktifle uyumlu olarak.

Ürünün üzerindeki üstü çizili çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Bu nedenle, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, ürün sahibi, ürünü elektronik ve elektroteknik atıklar için uygun bir geri dönüşüm merkezine götürmeli veya benzer tipte yeni bir ürün alırken bayiiye iade etmelidir.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertarafı için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

### Test kurumları hakkında bilgi

Hacmi hesaplamak için varsa dahili kablo tarafındaki kızaqları çıkarın (2009/60350-50304/EN standartları uyarınca).

## TEST EDİLEN YEMEKLER

EN / IEC 60350 standardına uygun  
Bu tablolar, çeşitli aygıtların denetim ve testlerini kolaylaştırmak amacıyla, kontrol makamları için oluşturulmuştur.

### Pişirme tablosu nasıl okunur

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

Pişirme süreleri, ön ısıtma (gerekirse) hariç yemeğin fırına koyulmasıyla ilgilidir. Sıcaklıklar ve pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir ve yemeğin kalitesine ve aksesuar türüne bağlıdır. İlk başta önerilen değerleri kullanın; pişirme sonucu beklediğiniz gibi olmazsa, süreyi artırın veya azaltın. Ürünle birlikte verilen koyu renkli metal aksesuarların, kek kalıplarının ve tepsilerin kullanılmasını tavsiye ederiz.

Ürünle birlikte verilen ve farklı raflara koyulması gereken eşyaları gösteren seçim tablosuna göre hareket edin.

### Farklı yemekleri aynı anda pişirme

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

Tarif	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste)	Sıc. (°C)	Saat (asgari)	Aksesuarlar / Notlar
Un kurabiyesi	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	4	160	18-25	4. Seviye: düz damlama tepsisi
	FAN DESTEKLI	✓	3-4	160	20-27	4. Seviye: düz damlama tepsisi 3. Seviye: derin damlama tepsisi
Küçük Kekler	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	3	160	20-30	3. Seviye: düz damlama tepsisi
	FAN DESTEKLI	✓	3	160	20-30	4. Seviye: düz damlama tepsisi
	FAN DESTEKLI	✓	3-4	160	20-30	4. Seviye: düz damlama tepsisi 3. Seviye: derin damlama tepsisi
Yağsız Sünger Kek	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	2	160	43-48	Seviye 2: telde kek kalıbı
	FAN DESTEKLI	✓	2	170	28-32	Seviye 2: telde kek kalıbı
Elmalı Turta	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	1	180	60-70	Seviye 1: telde kek kalıbı
	FAN DESTEKLI	✓	1	180	50-60	Seviye 1: telde kek kalıbı
İki Elmalı Turta	FAN DESTEKLI	✓	1-3	180	80-90	Seviye 1: 2 telde kek kalıbı Seviye 1: kek kalıbı Seviye 3: kek kalıbı
Mayalı Kekler	ÜSTTEN VE ALTTAN ISITMA	✓	2	165	25-30	Seviye 2: telde kek kalıbı
	FAN DESTEKLI	✓	2	165	28-35	Seviye 2: telde kek kalıbı
İzgarada pişirme		Yemeği doğrudan ızgara üzerinde pişirecekseniz, alt rafa damlama tavası yerleştirin. Bu şekilde pişirme kalıntılarını toplar ve fırını temiz tutabilirsiniz. Izgara yaparken, çıkarmayı kolaylaştırmak için rafın ön köşesinde 3-4 cm'lik bir alan bırakmanız önerilir.				
Tost*	IZGARA	✓ (5 dak.)	4	200	3-5	5. Seviye: ızgara teli
Burger**	FANLI IZGARA	NO	4	200	30-40	4. Seviye: ızgara teli 3. Seviye: damlama tepsisi

\* Pişirme süresi boyunca kapağı kapalı tutun. \*\* 10 dakikaya ulaştıktan sonra çevirin.



Fig. 1

Fig. 1a CF 65 M \_/F

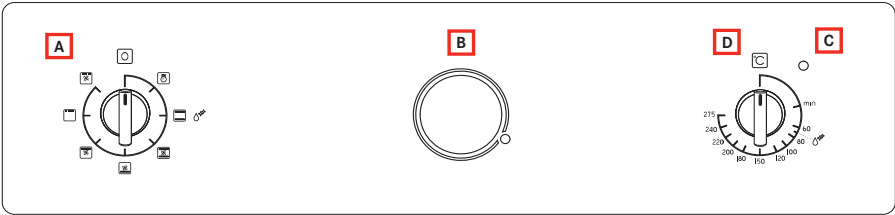


Fig. 1b CM 65 M

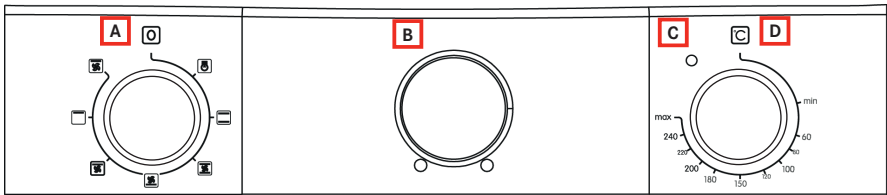


Fig. 1c CR/CS 66 M \_/F

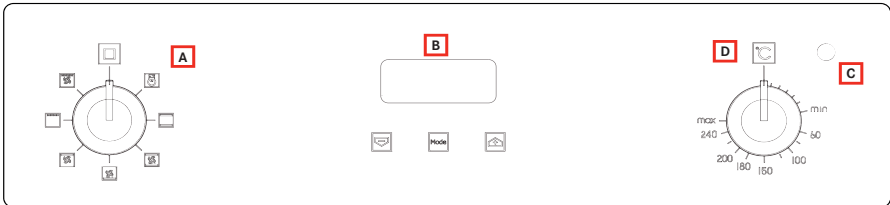


Fig. 1d SG/SM 62 M \_/F

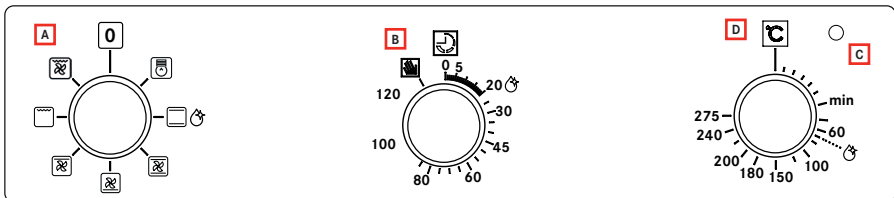


Fig. 1

Fig. 1e SGP/SMP 62 M \_/F

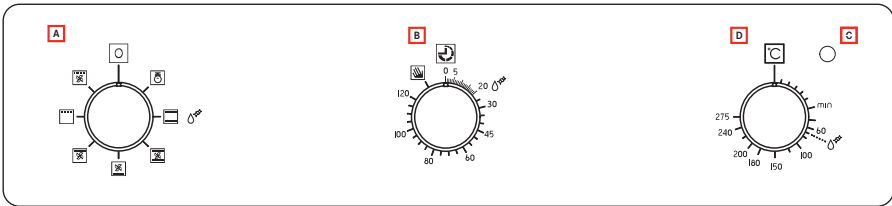


Fig. 1f SM 66 M \_/F

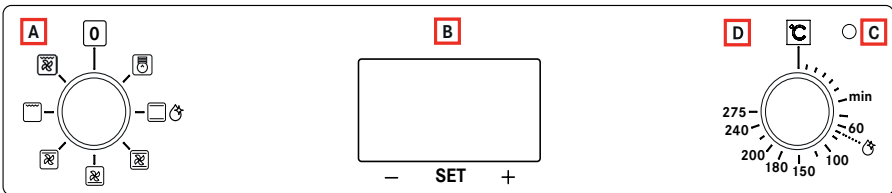


Fig. 1g SMP 66 M \_/F

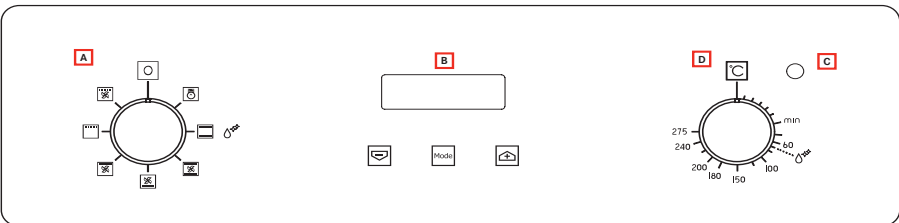


Fig. 2

CF 65 M \_/F / CR 66 M \_/F / CS 66 M \_/F / SG 62 M \_/F / SGP 62 M \_/F /  
SM 62 M \_/F / SM 66 M \_/F / SMP 62 M \_/F / SMP 66 M \_/F

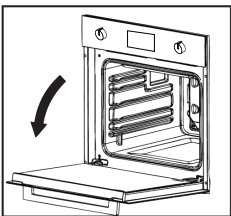


Fig. 2a

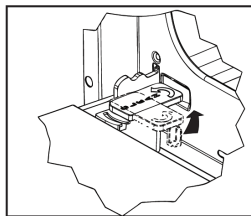


Fig. 2b

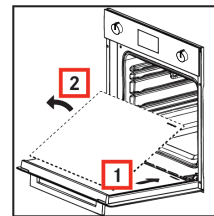


Fig. 2c

Fig. 3

CM 65 M

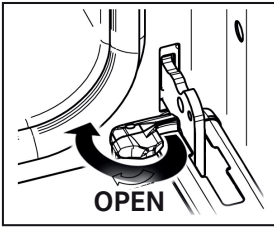


Fig. 3a

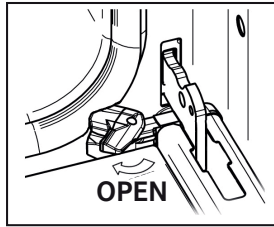


Fig. 3b

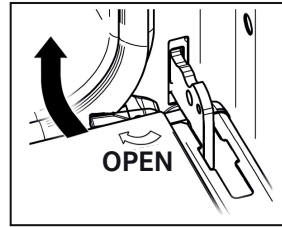


Fig. 3c

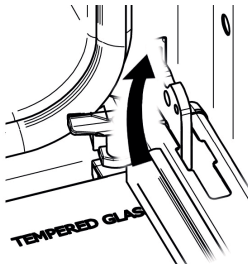


Fig. 3d

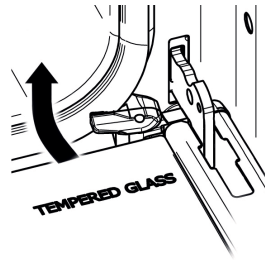


Fig. 3e

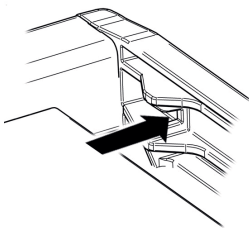


Fig. 3f

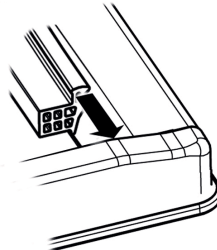


Fig. 3g

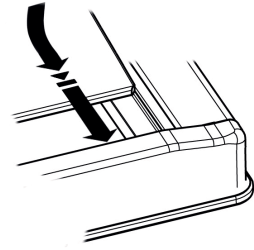


Fig. 3h

.....  
Fig. 4

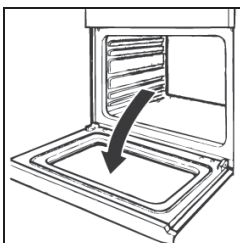


Fig. 4a

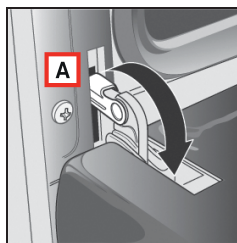


Fig. 4b

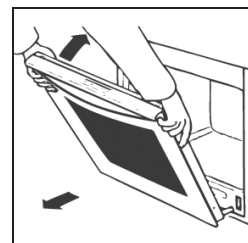


Fig. 4c

.....

Fig. 5

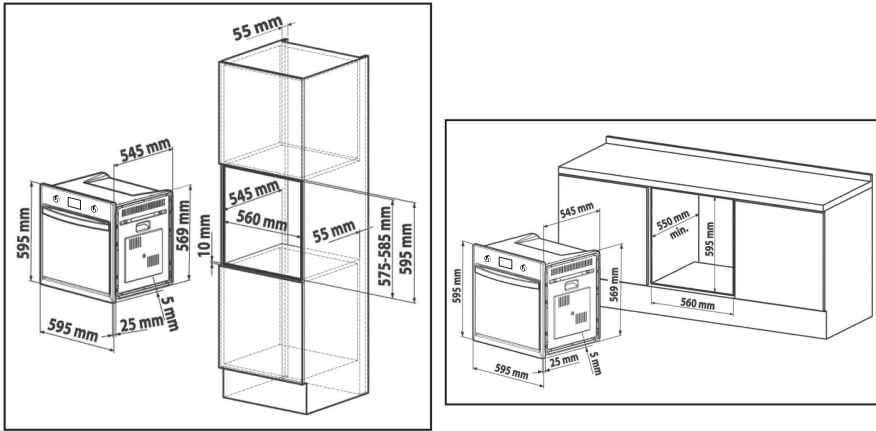


Fig. 6

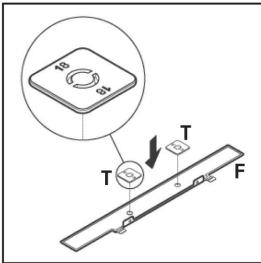


Fig. 6a

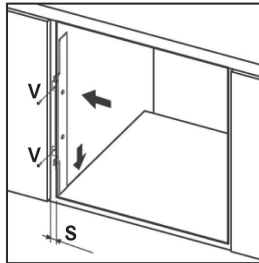


Fig. 6b

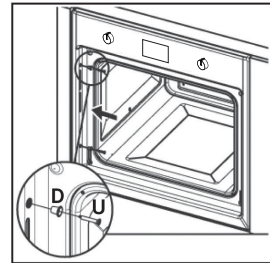


Fig. 6c

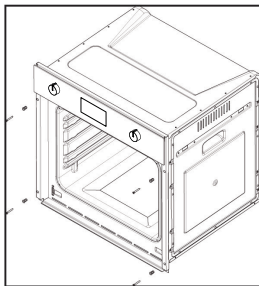


Fig. 6d

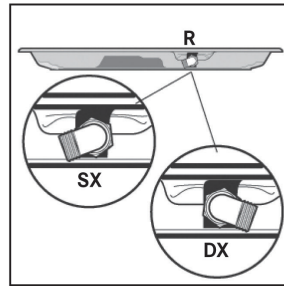
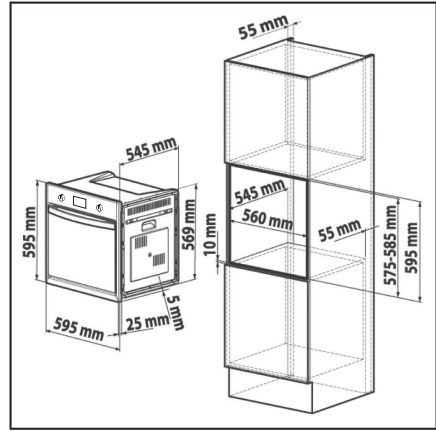
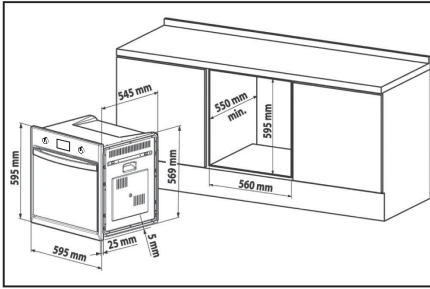
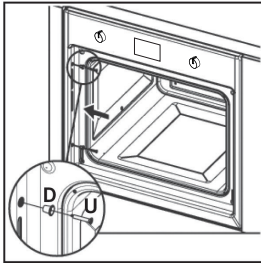


Fig. 6e

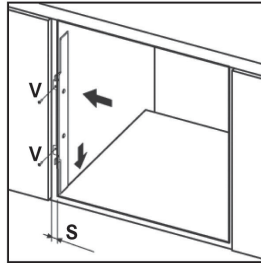
الشكل 5



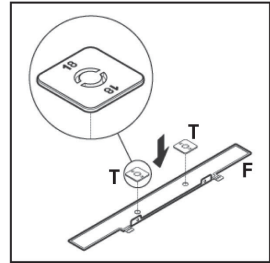
الشكل 6



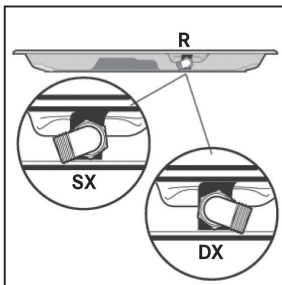
الشكل 6c



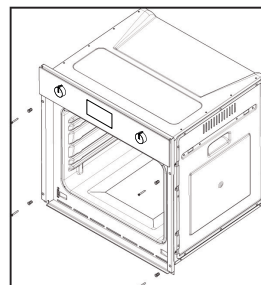
الشكل 6b



الشكل 6a



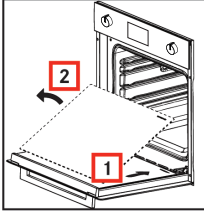
الشكل 6e



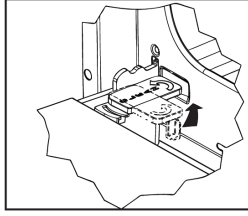
الشكل 6d

الشكل 3

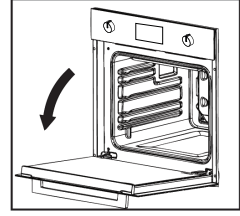
CM 65 M



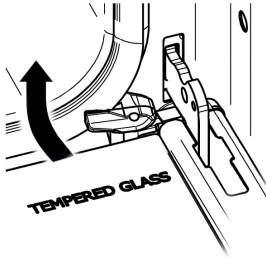
الشكل 3c



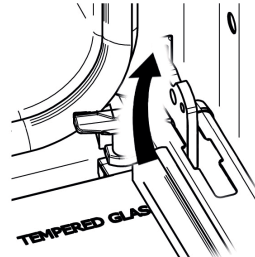
الشكل 3b



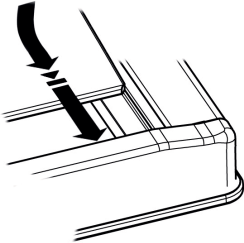
الشكل 3a



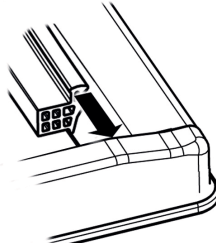
الشكل 3e



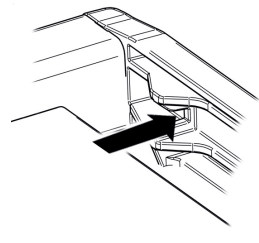
الشكل 3d



الشكل 3h

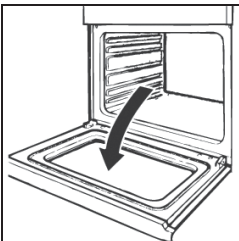


الشكل 3g

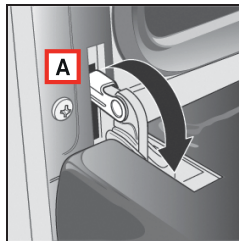


الشكل 3f

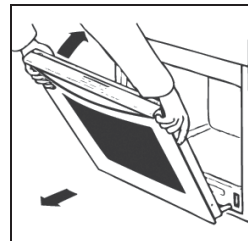
الشكل 4



الشكل 4c



الشكل 4b

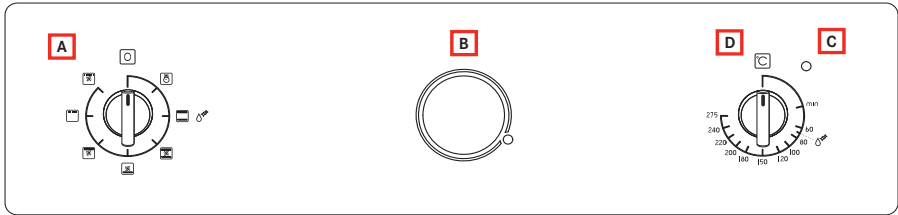


الشكل 4a

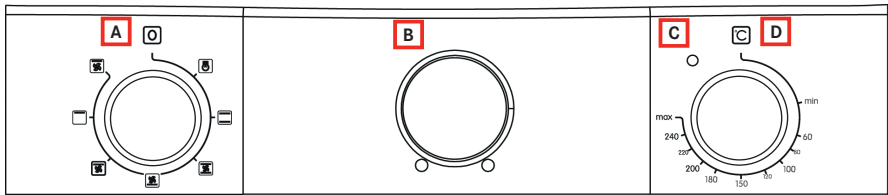
CF 65 M \_/F / CM 65 M / CR 66 M \_/F / CS 66 M \_/F / SG 62 M \_/F /  
SGP 62 M \_/F / SM 62 M \_/F / SM 66 M \_/F / SMP 62 M \_/F / SMP 66 M \_/F

الشكل 1

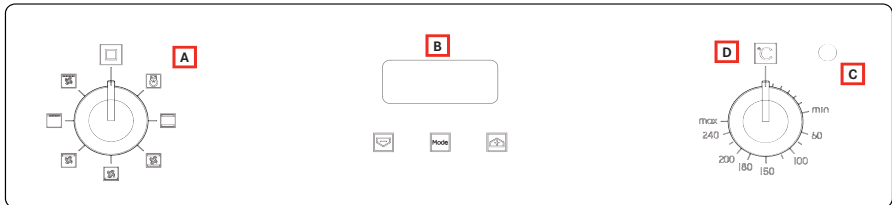
الشكل 1a CF 65 M \_/F



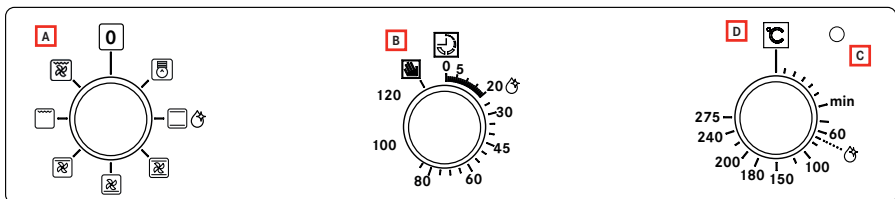
الشكل 1b CM 65 M



الشكل 1c CR/CS 66 M \_/F



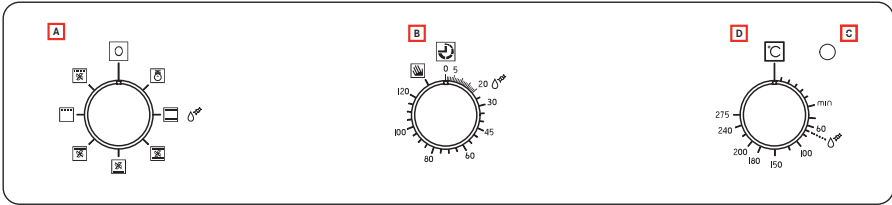
الشكل 1d SG/SM 62 M \_/F



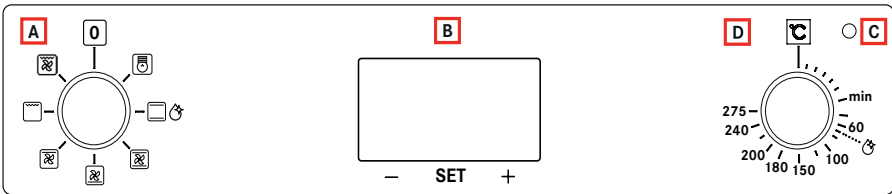
CF 65 M \_/F / CM 65 M / CR 66 M \_/F / CS 66 M \_/F / SG 62 M \_/F /  
SGP 62 M \_/F / SM 62 M \_/F / SM 66 M \_/F / SMP 62 M \_/F / SMP 66 M \_/F

## الشكل 1

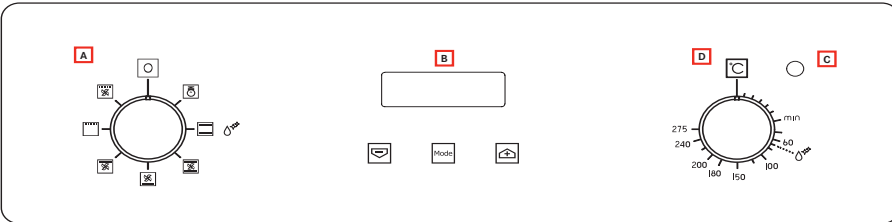
### الشكل 1e SGP/SMP 62 M \_/F



### الشكل 1f SM 66 M \_/F

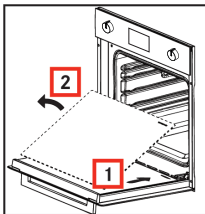


### الشكل 1g SMP 66 M \_/F

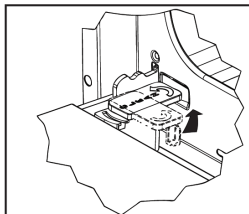


## الشكل 2

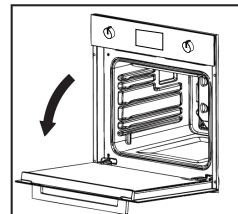
CF 65 M \_/F / CR 66 M \_/F / CS 66 M \_/F / SG 62 M \_/F / SGP 62 M \_/F /  
SM 62 M \_/F / SM 66 M \_/F / SMP 62 M \_/F / SMP 66 M \_/F



الشكل 2c



الشكل 2b



الشكل 2a



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

\* اترك الباب مغلقاً طوال فترة الطهي.

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

## كيفية التخلص من المنتج

### معلومات للمستخدمين

ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والتقنية الكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة. ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والتقنية الكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة. يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفايات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير التالية، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الأثر 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 (وفقًا للمعايير EN/50304-60350/2009).

يشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز في صندوق النفايات المنزلية.



عند التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فأنت تساعد في تجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة. يتوافر مزيد من المعلومات حول كيفية إعادة تدوير الجهاز لدى الهيئة المختصة، أو خدمات التخلص من النفايات المحلية أو مزود 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 الخطر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفايات منزلية.

## الأطباق التي تم اختبارها

استخدم القيم الموصى بها أولاً، وإذا كانت شدة الشعلة الناتجة ليست بالقدر المتوقع، فقم بزيادة الوقت أو تقليله. نوصي باستخدام الملحقات، وقوالب الكعك والصواني المصنوعة من الفولاذ الداكن المرفقة مع الجهاز. اتبع جدول الاختبار الذي يُدرج العناصر المرفقة مع الجهاز لوضعها على الرفوف المختلفة.

### طهي أطعمة مختلفة في آن واحد

يمكنك الطهي على رفوف مختلفة في آن واحد، وذلك باستخدام وظائف التهوية الموصى بها. يمكنك أيضًا استخدام الوظيفة الاستاتيكية عند الطهي على رف واحد.

وفقًا للمعيار EN / IEC 60350

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

### كيفية قراءة جدول الطهي

يُقدم لك جدول الطهي الوظيفة المثلى التي تستخدمها للحصول على طعام معين تم طهيه على رف واحد أو أكثر في وقت واحد.

تشير أوقات الطهي إلى إدخال الطعام في الفرن، ولا تتضمن عملية تسخين الفرن مسبقًا (إذا تطلب الأمر ذلك). تُعد أوقات الطهي ودرجات الحرارة قيمًا تقريبية وتعتمد على جودة الطعام ونوع الملحقات المستخدمة.

قم بإيقاف تشغيل الفرن. قم بإيقاف تشغيل الفرن.  
وفقاً لكيفية تركيب الفرن: انزع قابس الفرن أو قم بفصل  
الطاقة من مفتاح النظام الكهربائي الرئيسي، على سبيل  
المثال، افصل المصهر الخاص بالفرن من صندوق  
المصاهر.

تحذير! خطر التعرض للصدمة الكهربائية!  
تأكد من إيقاف تشغيل الفرن قبل استبدال المصباح  
التالف.

تحذير! خطر التعرض للصدمة الكهربائية بسبب  
التعامل الخاطئ!

## البيانات التقنية

الجهود الكهربائي الخاص بمصدر إمداد الطاقة وتردده	240-220 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	1 × 25 وات

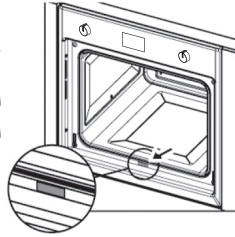
## الدعم

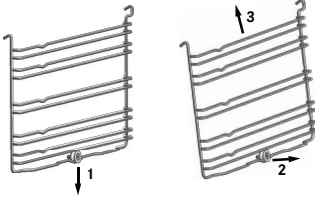
في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مراكز  
الخدمات الفنية لشركة FRANKE (راجع القائمة المرفقة).  
لا تستعن أبداً بخدمات الفنيين غير المعتمدين.

حدد:

- نوع العطل،
- طرز الجهاز (Art. / COD.)؛
- الرقم التسلسلي (S.N.).

هذه المعلومات موضحة  
على لوحة بيانات الجهاز  
الموجودة في شهادة  
الضمان.

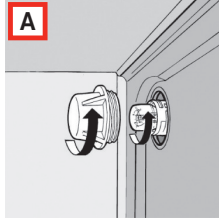




### تركيب الإطارات الجانبية

مع المحافظة على ميل الإطار، أدخل الخطافين العلويين في فتحتهما، ثم ادفع قليلاً في اتجاه الميلان.  
ومع المحافظة على ميل الإطار، اسحب في اتجاه الميلان حتى يتوقف الخطافان باتجاه الجانب الخارجي لحائط المقصورة.  
قم بإدارة الإطار باتجاه حائط المقصورة.

### استبدال مصباح الفرن



تم تزويد أفران **Frank** 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 بأخر مقاوم لدرجات الحرارة العالية (300 درجة سلزيوس)، مع مراعاة توافر الخصائص التالية به:

- الجهد الكهربائي: 240/220 فولت، 50-60 هرتز
- الطاقة: 25 وات
- التوصيل الكهربائي: G9
- أعد تركيب الغطاء الزجاجي (A) وأعد توصيل مصدر إمداد الطاقة.

### تنبيه! تلف المصباح بسبب التعامل الخاطئ!

تجنب لمس المصباحين بأيدي عارية.  
استخدم قطعة قماش أو فرخاً من ورق المطبخ.

إزالة الزجاج الموجود بين الحازجين، قم بتمرير الحشيتين الجانبيتين (الشكل 3d) للخارج، ثم ارفع الزجاج للخارج (الشكل 3e).

بعد الانتهاء من عمليات التنظيف، قم بإعادة تركيب لوح الزجاج الأوسط (الشكل 3f) (الموضع الصحيح مشار إليه بالعبارة «TEMPERED GLASS» (زجاج مقسى) التي يجب أن تكون واضحة تماماً) من خلال إدخاله بعناية في الفتحات الخاصة به والموجودة على الجانب العلوي للباب ودفعه بالكامل حتى نهاية الفتحة.

قم بعد ذلك بإعادة وضع الحشيتين في مكانيهما (الشكل 3g)، مع توخي العناية الفائقة أثناء التأكد من إدخالهما في مكانيهما بقدر الإمكان، حتى تصبحان ملاصقتين للحافة العلوية للباب.

وأخيراً، أعد تركيب لوح الزجاج الداخليين (الشكل 3h) وأدر حاززي التثبيت الزجاجيين لإعادتهما إلى موضع إغلاقهما الأصلي.



لا تحاول أبداً إغلاق الباب عندما يكون أحد الحازجين أو كليهما قد قام بتحريك الألواح الزجاجية الداخلية بشكل جزئي أو بشكل كامل. بعد التنظيف، تذكر دائماً إدارة الحازجين قبل إغلاق الباب.

### إزالة باب الفرن (الشكل 4)

يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل عملية تنظيفه من خلال التعامل مع المفصلات كما يلي:

- تم تزويد المفصلات بقتلين متحركين (A). ارفع القفل (A) لتحرير المفصلة.
- ثم ارفع الباب لأعلى واسحبه إلى الخارج، وللقيام بذلك، أمسك الباب من الجوانب بالقرب من المفصلات.
- لإعادة تركيب الباب، قم أولاً بتمرير المفصلات داخل الفجوات الخاصة بها.
- قبل إغلاق الباب، تذكر إدارة القفلين (A) المستخدمين بوصفهما مرفقات المفصلات.

يُرجى الرجوع إلى الصور الموجودة في نهاية هذا الدليل.

### إزالة الإطارات الجانبية

قم بئني القطعة العرضية الموصلة بجلبة التثبيت لأسفل، ثم ازلتها من فتحتها.  
قم بإمالة الإطار لأعلى بزاوية حوالي 60 درجة وادفعه قليلاً في اتجاه الميل.  
مع المحافظة على ميل الإطار، قم بإزالة الخطافين العلويين من فتحتهما.

## التنظيف والصيانة

عدم استخدام أي قطع قماش كاشطة. قم بتنظيف الزجاج باستخدام منظفات خاصة.  
قم بتنظيف الأسطح المطلية بطبقة المينا باستخدام المياه الساخنة والمطهرات غير الكاشطة، تمامًا مثل الأسطح الداخلية للفرن نفسه.

### إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن (الشكل 2)

يمكن إزالة اللوحين الزجاجيين لباب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحي الزجاج الداخليين من خلال اتباع الخطوات التالية:

أدر الحاجزين الأسودين (الذين يحملان كلمة «تنظيف») الموجودين على قاعدة الباب بزوايا مقدارها 180 درجة بحيث يتم تثبيتهما في موضعيهما بهيكل الفرن.  
**ملاحظة:** تأكد من إدارتهما بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

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



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

### إزالة لوحي الزجاج الداخليين لباب الفرن (شُرُز CM فقط) (الشكل 3)

يمكن إزالة زجاج باب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحي الزجاج الداخليين من خلال اتباع الخطوات التالية:  
أثناء فتح الباب بشكل كامل، قم بإدارة الحاجزين الأسودين الموجودين على قاعدة الباب بزوايا 180 درجة (الشكل 3a و 3b).

**ملاحظة:** تأكد من إدارتهما بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

ارفع لوحي الزجاج الداخليين (الشكل 3c) بعناية؛ وستلاحظ أن الحاجزين يمنعان الباب من الانغلاق (في حالة عدم إدارة الحاجزين بشكل كامل، ستؤدي إزالة الزجاج إلى إغلاق الباب فورًا).

يمكن تنظيف الفرن بالطريقة التقليدية (باستخدام المنظفات أو بخاخ تنظيف الفرن)، ولكن في حالة اتساح الفرن بدرجة كبيرة أو في حالة وجود بقع عنيدة فقط.

### نُطْرُز CF / SGP / SM / SMP فقط

لتنظيف الفرن بانتظام (بعد كل استخدام)، يوصى باتخاذ الإجراء التالي:

قم بتدوير مفتاح اختيار وضع التشغيل إلى الموضع



«التسخين العلوي والسفلي»  
اضبط مفتاح/قرص اختيار درجة الحرارة على 70 درجة سلتريوس.

ضع 0.6 لترًا من الماء في صينية خبز وأدخلها في الدليل السفلي.

وبعد مرور عشرين دقيقة تقريبًا، ستصبح بقايا الطعام الملتصقة بطبقة المينا لينة، ويمكنك حينئذٍ مسحها بقطعة قماش مبللة.

### مهم

- قبل صيانة الفرن أو تنظيفه، احرص دائمًا على فصل الطاقة. تشغيل الجهاز آمن بوجود أدوات توجيه الصواني أو بدونها.
- إذا قمت بتنظيف الأجزاء المصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والأجزاء المطلية بالمينا في الفرن بانتظام باستخدام الماء أو مواد تنظيف خاصة فسيتبقى بحالة جيدة كأنها جديدة. وحرص على تجفيفها بشكل كامل بعد التنظيف.
- لا تستخدم أبدًا إسفنججات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورياتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو ترك علامة فيه.
- دائمًا ما تكون البقع المتركمة 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 للعناية، أو التقدير الخاطئ للزيادة المحتملة في حجم مواد الطعام أثناء عملية الطهي.
- يمكنك حل هاتين المشكلتين عن طريق استخدام أوعية طهي ذات حواف عالية أو استخدام صينية تجميع عصارة الطعام المرفقة مع الفرن.
- لتنظيف الجزء السفلي من الفرن، يُوصى بإزالة أي بقع عندما يكون الفرن لا يزال دافئًا؛ حيث يكون وقتها من السهل التعامل معها عندما تكون حديثة.

### تنظيف باب الفرن

يجب تنظيف باب الفرن (داخليًا وخارجيًا) عندما يكون الفرن باردًا تمامًا، باستخدام المياه الساخنة. احرص على

## جدول الطهي

الفترة الزمنية (دقيقة)	ضبط مفتاح منظم الحرارة	مدة التسخين (المسبق بالدفق)	موضع الرف*	الوزن (كيلوجرام)	نوع الطعام	ضبط مفتاح الاختيار	
65-75	180 درجة سلزيوس	9.5	3	1	لحم بالشواء البطيء	التسخين العلوي والسفلي	
25-30	200 درجة سلزيوس	10.5	2	1.5	عجة البيض		
15	180 درجة سلزيوس	9.5	3	1	سمك القد - الدنيس - الترس		
25-30	175 درجة سلزيوس	9.5	4 أو 2	1	لفائف الخبز		
40-45	200 درجة سلزيوس	10.5	2	1	الفتائر		
35-40	200 درجة سلزيوس	10.5	3	1.5	أسماك المياه العذبة		
25-30	180 درجة سلزيوس	9.5	2	0.5	عصيدة بالصلصة		
25-30	180 درجة سلزيوس	9.5	2	1.5	كعكة الجبن		
60-70	180 درجة سلزيوس	9	3	1	لحم مشوي		بمساعدة المروحة
55-65	190 درجة سلزيوس	9.5	2	1	لحم الأرناب المحمر		
25-30	200 درجة سلزيوس	10	2	1.5	كريسيا مارشيجيانا (الخبز الرقيق السريع)		
30-40	200 درجة سلزيوس	10	3	0.5	الروبيان المحمر		
25-30	150 درجة سلزيوس	7.5	4 أو 2	2	سمك القد - الدنيس - الترس		
25-30	180 درجة سلزيوس	9	4 أو 2	2	لفائف الخبز		
30-35	175 درجة سلزيوس	9	2	1.5	كعك الفواكه		
40-45	180 درجة سلزيوس	9	5 أو 3	2	فتائر اللحم والخضروات		
20	170 درجة سلزيوس	لتسريع وقت التسخين	3 أو 2	1	صدر دجاجة	الطهي بمساعدة المروحة السفلية	
20	180 درجة سلزيوس	لمسبق مستخدم	2	1	شرائح لحم العجل		
60	170 درجة سلزيوس	وظيفة «Fan Assisted»	3	1	لحم يقري مشوي		
20	160 درجة سلزيوس	«Cooking»	2	1	شرائح التونة		
20	160 درجة سلزيوس	(الطهي بمساعدة المروحة).	3	1	فيليه سمك أبو سيف		
30	180 درجة سلزيوس		2	1	الروبيان		
120	90 درجة سلزيوس		2	0.8	حلوى المارنج		
30	160 درجة سلزيوس		2	1	بسكويت بالزبدة		
40	170 درجة سلزيوس		2	0.8	كعك منفوش		
35	160 درجة سلزيوس		3 أو 2	1	فتائر باللوز		
25-30	الحد الأقصى	لتسريع وقت التسخين	3	0.5	غرثان تور تيليني	الطهي بمساعدة المروحة العلوية	
25-30	الحد الأقصى	لمسبق مستخدم	3	0.5	كرات البطاطس		
12-15	200 درجة سلزيوس	وظيفة «Fan Assisted»	5	0.5	سمك أبو سيف		
10-12	الحد الأقصى	«Cooking»	4	1	بإبح البحر		
10-12	200 درجة سلزيوس	(الطهي بمساعدة المروحة).	4	1	شرائح الإسكالبوب		
18-20	200 درجة سلزيوس		4	0.5	بطاطس مشوية		
25-30	الحد الأقصى		3	1	كاتيلوني		
25-30	الحد الأقصى		7	1	أجنحة الدجاج		
25-30	الحد الأقصى		7	0.8	قطع		
14-16	الحد الأقصى		7	0.5	شرائح الإسكالبوب		
25-30	الحد الأقصى		7	1	بطاطس مشوية		
25-30	الحد الأقصى		7	1	أسماك المياه العذبة		
25-30	الحد الأقصى		7	0.4	غرثان الطماطم		
25-30	الحد الأقصى		7	0.5	كباب سمك ثعبان البحر		
25-30	الحد الأقصى		7	0.5	كباب الديك الرومي		
25-30	الحد الأقصى		4 أو 5	1	أرجل الدجاج	الشواية بمروحة	
40-45	الحد الأقصى		14	0.5	الأضلاع الرقيقة		
30-35	الحد الأقصى		14	1.2	دجاج غينيا (قطع)		
20-25	الحد الأقصى		8	1	سمك الدنيس المرقط		
35-40	الحد الأقصى		14	1.5	المشوي داخل الورق بالفرن		
30-35	الحد الأقصى		14	0.8	الدجاج (قطع)		
20-25	الحد الأقصى		14	1	السمان		
20-25	الحد الأقصى		14	1	السجق		
10-15	الحد الأقصى		14	1	الخضروات		

ملاحظة: ملاحظة: تُعد التوجيهات المذكورة في جدول الطهي نتيجة لاختبارات الطهي التي أجراها فريق من أشهر الطهاة المحترفين. وتتوفر كدليل فقط، ويمكن تغييرها حسب الذوق الشخصي.

ضبط مدة الطهي  
عند انتهاء الوقت تصدر إشارة صوتية (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 يقبل الجهاز إنهاء أوقات الطهي قبل أوقات بدء الطهي المقترحة بواسطة الجهاز نفسه.

### تشغيل الجهاز للمرة الأولى

عند استخدام الفرن لأول مرة، قم بتشغيله وهو فارغ مع ضبط مفتاح درجة الحرارة على أقصى درجة لفترة لا تقل عن 40 دقيقة، وذلك مع مراعاة تهوية الغرفة. تنتج الرائحة المنبعثة خلال هذه العملية من تبخير المواد المستخدمة في حماية الفرن خلال الفترة الزمنية بين مدة تصنيع المنتج وتركيبه. بعد انقضاء 40 دقيقة، أوقف الفرن وستكون جاهزة للاستخدام بعد أن تبرد.

### اقتراحات


للطهي بنجاح، لا تضع أطباقك في الفرن أبدأ وهو بارد؛ ولكن انتظر حتى يصل إلى درجة الحرارة المحددة. أثناء الطهي، لا تضع أيًا من الأواني أو الأوعية على الأرضية الموجودة داخل الفرن بشكل مباشر؛ ✓ ولكن ضعها على الشوايات أو صواني تجميع عصارة الطعام الموجودة على أحد الرفوف الخمسة داخل الفرن؛ حيث قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إتلاف طبقة طلاء المينا للفرن.

يحتوي فرن FRANKE على نوع خاص من طبقة المينا سهل التنظيف، ولكن يُنصح بتنظيف الفرن بصورة دورية؛ وذلك لتجنب الخبز على الأوساخ وبقايا الطهي السابقة. يمكن تنظيف أي ألواح ذاتية التنظيف (إذا كانت مرفقة) باستخدام الصابون والمياه (راجع إرشادات التنظيف). **ملاحظة:** قبل تشغيل الفرن، أقرأ إرشادات المؤقت (راجع الصفحة ٨).


### ضبط مدة الطهي

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، يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً. بالمثل، لا يمكن إطالة الفترة الزمنية للبرنامج بمجرد ضبط وقت الانتهاء. تحدد إعدادات وقت الانتهاء والفترة الزمنية وقت بدء البرنامج كما يلي: وقت البدء = وقت الانتهاء - الفترة الزمنية.

### تشغيل البرنامج

عندما يكون البرنامج التلقائي قيد العمل (وبالتالي تكون وظيفة الطهي نشطة)، يظل الرمز Auto (تلقائي) مضاءً ويظهر وقت الطهي المتبقي على الشاشة في صورة عد تنازلي. ويظل الرمز  مضاءً أيضاً.

### انتهاء البرنامج التلقائي

في نهاية الفترة الزمنية للبرنامج أو عند الوصول إلى وقت الانتهاء، ينطفئ الرمز . عند انتهاء البرنامج التلقائي، يومض الرمز Auto (تلقائي)، وتعرض شاشة العرض كلمة «End» (انتهى) وتصدر إشارة صوتية منقطعة (والتي يمكن إيقافها من خلال الضغط على أي زر).

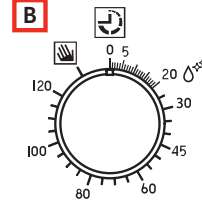
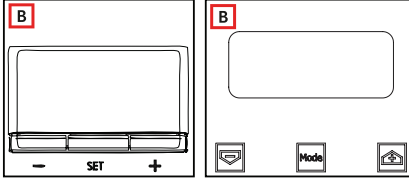
### وظيفة المؤقت

يسمح المؤقت بضبط وقت يبدأ عنده العد التنازلي. ولا تقوم هذه الوظيفة بتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله، ولكن تقوم بإصدار تنبيه مسموع عند انقضاء الوقت فقط. اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرة واحدة، وعندها تعرض الشاشة:

0:00

بومض رمز الجرس، ثم يمكن ضبط الفترة الزمنية للتنبيه باستخدام الزرين (+) و(-). عندما تكون هذه الوظيفة نشطة، يظل رمز الجرس مضاءً، وتعرض شاشة العرض الوقت المتبقي (العد التنازلي).

## مبرمج الطهي الرقمي (الشكل 1f, 1g, 1c)



### مفتاح مؤقت انتهاء الطهي (B)

- يتيح إمكانية برمجة الفرن في الأوضاع التالية:
- البدء المتأخر للطهي لفترة محددة،
- البدء الفوري للطهي مع فترة زمنية محددة؛
- المؤقت.

### ضبط الساعة الرقمية

- عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض الشاشة بالقيمة: «0.00».
- اضغط على الزرين (+) و(-) معاً لبضع ثوانٍ. يمكن تعديل وقت اليوم بواسطة الزرين (+) و(-)، بينما تومض النقطة الموجودة بين الساعات والدقائق.
- في حالة اختيار وضع ضبط الوقت أثناء تنشيط برنامج تلقائي، يتم إلغاء البرنامج التلقائي.
- يمكن إجراء تعديلات الوقت الممكنة من خلال تكرار الخطوات الموضحة أعلاه.

### تعديل تردد الإشارة الصوتية

- اضغط على الزرين (+) و(-) (من قائمة تعديل الوقت) معاً. وبعد ذلك، اضغط على Mode (الوضع) أو Set (ضبط).
- 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 تلقائياً إلى الوضع اليدوي.
- برنامج نصف تلقائي بفترة زمنية أو وقت انتهاء

### الطهي بتأخير البدء مع فترة زمنية محددة

- عندما يتم عرض وقت اليوم، اضغط على الزر Mode (الوضع) أو Set (ضبط) مرتين لضبط فترة زمنية (اضغط على الأزرار + أو -).
- ومن ثم اضغط على الوضع أو اضبط الزر مرة أخرى لضبط انتهاء وقت الطهي (اضغط على الأزرار + أو -).
- لاختيار مدة البرنامج و/أو وقت الانتهاء اضغط على الوضع أو اضبط الزر مرتين/ثلاث مرات واضبط الوقت المرغوب باستخدام الأزرار + و -.

- مؤقت انتهاء الطهي هو جهاز عملي يقوم بإيقاف تشغيل الفرن تلقائياً في وقت محدد بمدى زمني يتراوح بين 1 إلى 120 دقيقة.
- ✓ لاستخدام مؤقت انتهاء الطهي (B)، يجب تعبئة الجرس من خلال إدارة المفتاح (B) دورة كاملة تقريباً باتجاه عقارب الساعة، ثم إدارته في الاتجاه المعاكس، وضبط الوقت المطلوب من خلال محاذاة الرقم الموافق لعدد الدقائق مع المرجع الثابت الموجود على اللوحة الأمامية.
- في نهاية وقت الضبط، يبدأ الجرس في الرنين ويتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً.
- ملاحظة:** يظل الفرن ساخناً على درجة الحرارة المضبوطة تقريباً لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيله؛ لذلك لتجنب الطهي الزائد أو احتراق الطعام، يُنصح بإخراج الطعام من الفرن.

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



## انتهاء الطهي

لضبط وقت انتهاء الطهي، اضغط على المفتاح مرتين (تبدأ حينئذ لمبة LED الخاصة بالرمز في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CF) لتحريك العقارب حتى يتسنى ضبط وقت انتهاء الطهي.

سيومض مصباح LED لمدة 10 ثوانٍ تالية (إعطاء فرصة للتعديلات المحتملة)، وسيتم بعدها تطبيق الضبط الجديد ويصبح مصباح LED في وضع الثبات.

نحصل على التأثير نفسه من خلال الضغط مرتين على المفتاح الأيمن أثناء الوميض. في نهاية الطهي، سيتم إيقاف تسخين الفرن وسيصدر المنبه صوت لمدة دقيقة واحدة، يمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

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

## انتهاء الطهي مع تأخير البدء

يمكن فقط تفعيل بدء الطهي المتأخر بعد عملية انتهاء الطهي، عند ضبطه، يؤكد الضغط على المفتاح الأيمن «الإيقاف»، ويقوم بتفعيل لمبة LED الوامضة للرمز. أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CF) لضبط وقت بدء الطهي أيضاً (سيكون هذا قبل انتهاء الطهي كأمراً طبيعياً، ولهذا سيستثنى تحريك العقارب للخلف فقط). قم بالتأكد من خلال الضغط على المفتاح الأيمن مرة أخرى.

يمكن أيضاً الحصول على البيانات بشكل تلقائي من خلال السماح باستمرار الوميض لمدة 10 ثوانٍ..

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

في نهاية الطهي، سيتم إيقاف تنشيط تسخين الفرن، وسيبدأ الجرس في الرنين لمدة دقيقة واحدة؛ يمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

## ضبط وقت اليوم

لضبط الوقت الصحيح، اضغط فقط على المفتاح ثلاث مرات (تبدأ لمبة LED الخاصة برمز الساعة في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CF). بعد ضبط الوقت الصحيح، اضغط على المفتاح الأيمن للتأكيد.

## مبرمج الطهي الميكانيكي

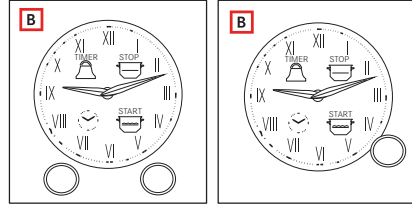
الشكل 1d, 1e

## مبرمج الطهي التناظري

الشكل 1a, 1b

CM

CF



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

## المفتاح الأيمن

اضغط على المفتاح الأيمن لاختار الوظائف المقرر تفعيلها بالترتيب (الميقاتي، انتهاء الطهي، بدء الطهي، ضبط الوقت)، ويتم الإشارة إليها بواسطة لمبة LED الوامضة المعينة.

اضغط على هذا المفتاح لفترة وجيزة للتحقق من الإعدادات التي تمت برمجتها بالفعل (استعلام) أو اضغط عليه لمدة ثانيتين لإلغاء الإعدادات (إعادة الضبط).

## المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CF)

أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CF) لضبط عقارب ساعة الوقت للوظيفة المُفعلة (لمبة LED وامضة).

## مصباح LED

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

## المؤقت

لضبط الوقت الصحيح، اضغط فقط على المفتاح ثلاث مرات (تبدأ لمبة LED الخاصة برمز الساعة في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CF). اضغط على المفتاح الأيمن مرة أخرى لتأكيد الضبط، ثم يتغير وضع مصباح LED الموافق من الوميض إلى الثبات.

تمت عندها إدارة المقايض إلى موضعها الأصلي للإشارة إلى الوقت الحالي: وعند الوصول إلى الوقت المحدد، يبدأ الجرس في الرنين. في نهاية الطهي، سيصدر المنبه صوتاً لمدة دقيقة واحدة، يمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.

لا يتحكم المؤقت في تسخين الفرن.



## إضاءة الفرن

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

## فك التجمد

لفك تجمد الطعام، يوصى باتباع الإجراء التالي:

قم بضبط مفتاح تحديد البرنامج (A) على الموضع «الثوابية بمروحة».

قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) إلى 0 درجة سلزيوس.

قم بتعيين مفتاح مؤيِّت الطهي (B) إلى وضع الطهي اليدوي .

و(D) الموجودين على لوحة التحكم لتحديد البرامج ودرجة الحرارة المطلوبة. لكي تستخدم فرن **Frank** الخاص بك بأفضل طريقة، راجع جدول الطهو في الصفحة ١١ .

## مروحة التبريد

لتقليل درجة الحرارة على الباب، ولوحة التحكم والجوانب، تم تزويد فرن **FRANKE** بمروحة تبريد تعمل تلقائيًا عندما يصبح الفرن ساخنًا. عندما تكون المروحة في وضع التشغيل، يندفع الهواء من أمام الفرن بين اللوحة الأمامية وباب الفرن، وقد تم توجيه اهتمام خاص لذلك لضمان أن الهواء الموجود لا يتسبب في اضطراب بيئة المطبخ مع إبقاء مستوى الضوضاء على أدنى حد ممكن.

ولحماية وحدات المطبخ، تستمر المروحة في العمل بعد انتهاء عملية الطهي حتى يبرد الفرن بشكلٍ كافٍ.

## برامج الطهي

<p>قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p><b>التسخين العلوي والسفلي</b> يكون مصدر الحرارة من الأعلى (عنصر تسخين السطح) ومن الأسفل (عنصر تسخين الأرضية). هذه هي وظيفة الطهي التقليدي التي تضمن طهي متساوي باستخدام رف واحد.</p>	
<p>قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p><b>بمساعدة المروحة</b> يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي (السطح)، وعنصر التسخين السفلي (الأرضية) والمروحة داخل الفرن. تعمل الحرارة الثابتة والمنتظمة على طهي الطعام وتحميره بشكل متساوي. يمكن طهي العديد من الأطباق المتنوعة في الوقت ذاته باستخدام رفين بحد أقصى.</p>	
<p>قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p><b>الطهي بمساعدة المروحة السفلية</b> 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.</p>	
<p>قم بتعيين مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) بين 50 درجة سلزيوس و275 درجة سلزيوس بحد أقصى.</p>	<p><b>الطهي بمساعدة المروحة العلوية</b> يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي (الموجود على السطح) والمروحة. تنتج الطاقة المنخفضة والمروحة طهيًا هادئًا جدًا ومتساويًا. مثالي للحلوى الجافة وأنواع معينة من المعكرونة المخبوزة بالفرن.</p>	
<p>يجب ضبط مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى 220 درجة سلزيوس، ويمكن ضبط درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.</p>	<p><b>الثوابية</b> يتم تشغيل عنصر تسخين الثوابية في أعلى الفرن. في هذه الحالة، يحافظ الطهي السطحي السريع بالأشعة تحت الحمراء على اللحم طريًا من الداخل، كما يمكن استخدام الثوابية أيضًا للتحميص السريع لما يصل إلى 9 شرائح من الخبز. ويُرجى ملاحظة أن فرن <b>Frank</b> مصمم لشواء الطعام مع إغلاق باب الفرن بالكامل.</p>	
<p>يجب ضبط مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى، التي تبلغ 220 درجة سلزيوس، ويمكن تعيين درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.</p>	<p>ملاحظة: يكون عنصر تسخين الثوابية أعلى الفرن ويتم تنشيط المروحة. ويجمع هذا الأسلوب بين إشعاع التسخين أحادي الاتجاه ودوران الهواء المنفرد داخل الفرن. تمنع هذه الوظيفة احتراق سطح الطعام وتسمح باختراق الحرارة للطعام بشكل أعمق. يمكن الحصول على نتائج رائعة عند استخدام وضع الشواء السريع لمزيج كباب اللحم والخضروات، والسجق، وقطع أضلاع اللحم وشرائح لحم الضأن، والدجاج المسلووق، والسمن بالمرمية، وقيليه اللحم، وغيرها.</p>	
<p>يجب ضبط مفتاح مُنظِّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى، التي تبلغ 220 درجة سلزيوس، ويمكن تعيين درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.</p>	<p><b>الثوابية بمروحة</b> يتم تشغيل عنصر تسخين الثوابية أعلى الفرن ويتم تنشيط المروحة. ويجمع هذا الأسلوب بين إشعاع التسخين أحادي الاتجاه ودوران الهواء المنفرد داخل الفرن. تمنع هذه الوظيفة احتراق سطح الطعام وتسمح باختراق الحرارة للطعام بشكل أعمق. يمكن الحصول على نتائج رائعة عند استخدام وضع الشواء السريع لمزيج كباب اللحم والخضروات، والسجق، وقطع أضلاع اللحم وشرائح لحم الضأن، والدجاج المسلووق، والسمن بالمرمية، وقيليه اللحم، وغيرها.</p>	

## التركيب

ضع الفرن داخل الخزانة، افتح الباب بالكامل وثبته بالركائز (F) مستخدماً 4 براغي (V) و 4 مبادعات بلاستيكية (D).

### ملاحظة: (ينطبق على كل الطرز) (الشكل 6e)

ملاحظة: في حالة تركيب الفرن أسفل موقد، قم أولاً بإدارة الوصلة العلوية (R) باتجاه اليمين أو اليسار كي يتم تركيب الفرن بالشكل الصحيح (الشكل 6e).

### التوصيل الكهربائي

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

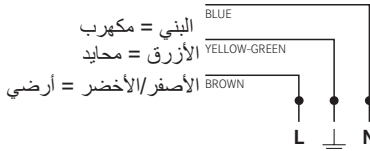
احرص على التأكد مما يلي:  
✓ تتناسب القابس ومأخذ التوصيل مع تيار تبلغ شدته 16 أمبير.

✓ يمكن الوصول إليهما بسهولة، بحيث لا يوجد جزء مكهرب غير مغطى يمكن الوصول إليه عند تركيب القابس أو إزالته.

✓ يمكن إدخال القابس بسهولة.  
✓ لم يتم وضع الفرن أمام القابس عند تركيبه في وحدة التركيب.

✓ لم يتم توصيل أطراف جهازين بالقابس نفسه.  
✓ تم استخدام كابل توصيل بمقاس  $3 \times 1.5$  مم<sup>2</sup> من نوع H05VV-F عند إعادة تركيب كابل الطاقة.

✓ احرص على مراعاة قطبية أطراف التوصيل حرة الحركة.



### ملاحظة:

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

يتم تحديد تردد المأخذ الرئيسي عند التشغيل.

ملاحظة مهمة: يجب أن يتم التركيب (الشكل 5) وفقاً للمعايير واللوائح السارية.

### الشروط الخاصة بوحدة التركيب

- ✓ وبالنسبة للوحدات المركبة، يجب أن يتم تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والمغطاة بطبقة خشبية) باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (الحد الأدنى 100 درجة سلزيوس):
- يمكن أن تتسبب المواد اللاصقة والمواد غير الملائمة في حدوث التواء وإزالة الغراء.
- ✓ يجب أن تتضمن وحدة التركيب مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية.
- ✓ يجب أن تكون وحدة تركيب الفرن قوية بشكل كافٍ لتحتمل وزن الجهاز.
- يجب أن يتم تثبيت الفرن بإحكام في التجويف الجداري. يمكن أن يتم تثبيت الفرن في وحدة تركيب العمود أو أسفل سطح وحدة معيارية، مما يضمن توفير التهوية بشكل كافٍ.

### إجراء التركيب

ضع الجهاز في المقصورة؛ ثم قم بتثبيت الفرن بوحدة التركيب باستخدام البراغي الأربعة والجليات الأربع المتوفرة مع الجهاز، ووضعهما في الفتحات المعدة خصيصاً في اللوحات الجانبية (الشكل 6d).

### الطرز CM

### (الشكل 6a/6b/6c)

- قم بقياس عرض كتف وحدة التركيب (S)، الذي عادةً يأتي بمقاس 16 أو 18 أو 20 مم.
- الكتف مقاس 16 مم: ضع مقبضين (T) مميزين بالبعد 16 على كل دعامة تثبيت (F).
- الكتف مقاس 18 مم: ضع مقبضين (T) مميزين بالبعد 18 على كل دعامة تثبيت (F).
- الكتف 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) باستخدام البراغي (V).

## التشغيل

يجامع هذا الفرن بين مزايا أفران الحمل الحراري الطبيعي «الساكنة» ومزايا الأفران الحديثة ذات «المراوح». فهو

جهاز متعدد الاستخدامات يوفر إمكانية الاختيار بين 6 طرق طهي مختلفة بصورة سهلة وأمنة. استخدم المفتاحين (A)

## نظرة عامة

هـ. بكرات إطار الحمل وصينية تجميع  
عصارة الطعام

تُستخدم لوضع إطارات الحمل وصواني تجميع عصارة الطعام بشكلٍ صحيح في 5 مواضع محددة مسبقاً (من 1 إلى 5 بدايةً من الجزء السفلي)، ويوضح جدول الطهي (الصفحة ١٢) أفضل موضع لكل نوع من أنواع الطهي.

## و. صينية تجميع عصارة الطعام

تُستخدم عادةً لتجميع العصارة الناتجة عن طهي الطعام المشوي أو لطهي الطعام مباشرةً، ويجب إخراج صينية تجميع عصارة الطعام من الفرن في حالة عدم استخدامها. وتتميز صينية تجميع عصارة الطعام بكونها مصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا الصالح للطعام من الفئة «AA». **ملاحظة:** لتحقيق نتائج طهي مثالية، يوصى بإدخال صينية تجميع عصارة الطعام مع توجيه الجزء المنحدر باتجاه الجدار الخلفي لمقصورة الفرن.

## ز. إطار الحمل

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

## أ. مفتاح تحديد البرنامج

لتحديد وضع تشغيل الفرن وفقاً لنوع الطهي المطلوب. عند ضبط المفتاح على أي برنامج، تعمل إضاءة الفرن لتشير إلى أن الفرن قيد التشغيل.

## ب. المبرمج

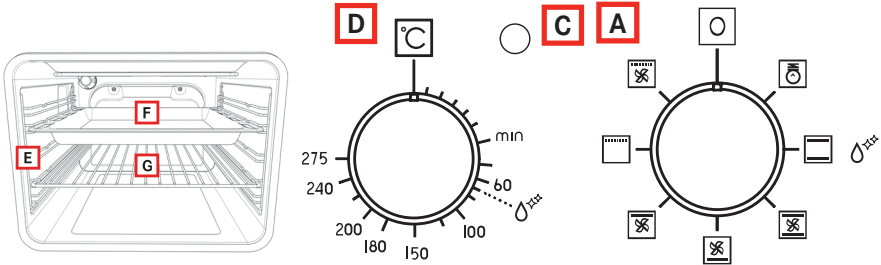
تحتوي أفران Franke على عدة أنظمة مختلفة لإدارة وقت الطهي والتحكم فيه؛ راجع الصفحة للحصول على إرشادات تفصيلية محددة. ما عليك إلا تحديد نوع نظام التحكم المجهز به الفرن الخاص بك، ليتم إرشادك بخصوص طريقة العمل الصحيحة.

## ج. مؤشر مُنظّم الحرارة

يشير المؤشر، الذي يحمل الرمز **C** (درجة سلزيوس)، إلى أن عناصر تسخين الفرن قيد التشغيل. ويتوقف تشغيله عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ويعود إلى العمل مرة أخرى عند إعادة تنشيط تسخين الفرن. لذلك يكون من المفيد التحقق مما إذا كان قد تم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة أم لا، وذلك قبل إدخال الطعام.

د. مفتاح التحكم في درجة الحرارة  
(مُنظّم الحرارة)

يُستخدم لضبط درجة الحرارة المطلوبة لنوع الطعام الذي يتم طهيهِ، مع المحافظة على ثبات درجة الحرارة أثناء الطهي. لتحديد درجة الحرارة المطلوبة، قم بتدوير المفتاح في اتجاه عقارب الساعة، واجعل المؤشر في اتجاه الرقم المطلوب. الحد الأقصى لدرجة الحرارة هو 275 درجة سلزيوس تقريباً.



مفاتيح التحكم المعروضة هي لأغراض التوضيح فقط. برجاء الأخذ في الاعتبار لتلك الموجودة في جهازك.

لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.  
لا تقم باستخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف عناصر التشغيل.

خطر التعرض للصدمة الكهربائية بسبب تلف الجهاز!

لا تقم بتشغيل الجهاز التالف.  
افصل المصهر من صندوق المصاهر.  
اتصل بخدمة العملاء.

### التصليح

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

خطر التعرض لصدمة كهربائية!

لا تقم بملامسة الجهاز بأجزاء مبللة من جسدك.  
لا تقم باستخدام الجهاز وأنت حافي القدمين.  
لا تقم بسحب الجهاز أو سلك الطاقة الخاص به لفصله من المقبس.

### الصيانة والتنظيف

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

### خارج الخدمة

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

خطر التعرض للصدمة الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!

يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.  
احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية بالجهاز.

### معلومات حول توفير الطاقة

قم بتسخين الفرن مُسبقاً فقط إذا كانت نتائج الخبز تعتمد على هذه العملية.  
إذا كانت وصفة إعداد الغرانتان تتطلب استخدام الحرارة المتبقية لمدة تدموم 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 مُسبقاً بأسرع ما يمكن.

لا تستخدم أدوات التنظيف البخار أو  
خراطيم نفاث الماء على الجهاز بشكلٍ  
مباشر.

### تركيب الجهاز وتحديد موضعه بشكلٍ صحيح

احرص على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز و مواد تغليفه.  
إذا كان يتعين توصيل الفرن بشكل دائم بمصدر إمداد الطاقة،  
فقم بما يلي:

تأكد أن الجهاز تم تركيبه فقط من خلال خدمة العملاء أو  
فني كهرباء أو من خلال أشخاص مدربين يتمتعون بخبرة/  
معرفة مناسبة.

تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقيس مصدر التيار الرئيسي  
بشكلٍ مباشر. تأكد من عدم استخدام محولات، أو مقابض  
متعددة، أو كابلات إطالة إضافية لتوصيل الجهاز.  
تأكد من عدم تعرض الجهاز للعوامل الجوية  
(مثل الشمس، والمطر).



خطر الوفاة!

احرص على بقاء الحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز.  
يمكن أن تكون مواد التغليف مثل: الغلاف البلاستيكي،  
والبوليستيرين خطراً على الأطفال.  
احتفظ ب مواد التغليف بعيدة عن الأطفال.

### الاستخدام السليم

استخدم الجهاز لإعداد الطعام وطهيه فقط.  
ارتد قفازات خاصة بالفرن لوضع الأوعية داخله أو عند  
إخراجها منه.

عند استخدام الفرن، يُرجى الرجوع إلى كتيبات دليل  
استخدام أجهزة الطهي التي تُستخدم مع الفرن.  
لا تضع كابلات الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية  
الأخرى على الأجزاء الساخنة من الفرن.  
لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الفرن.



خطر السخونة الزائدة وعطل الفرن بسبب انسداد  
فتحات التهوية!

لا تغطِ الجدران الداخلية للفرن برفائق.  
لا تُلغق فتحة التهوية الخاصة بالمروحة أو فتحات التبريد  
الموجودة فوق باب الفرن.



خطر الإصابة بحروق!

لذا، احرص دائماً على إمساك مقبض الباب من  
المنتصف عند فتح الباب أو إغلاقه.

تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة  
تدعم خاصية الفصل من مصدر  
إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس  
على مسافة تضمن انفصال الكهرباء  
بشكلٍ كامل في حالات زيادة الجهد  
الكهربائي من الفئة الثالثة. يجب دمج  
وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقاً  
لقواعد توصيل الأسلاك.  
استخدم مجس الحرارة الموصى به فقط  
لهذا الفرن.

يحظر تركيب الجهاز خلف أي باب  
تجميلي لتجنب السخونة الزائدة.



خطر الإصابة بحروق!

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





خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح طرف مقبض الباب ساخناً  
بسبب الهواء الساخن المنبعث منه.  
تأكد دائماً من ضبط مفاتيح التحكم  
على وضع إيقاف التشغيل في حالة  
عدم استخدام الفرن.

**تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز  
قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض  
لصدمة كهربائية.

لا تستخدم أدوات تنظيف كاشطة  
خشنة أو كاشطات معدنية حادة  
لتنظيف زجاج باب الفرن/زجاج  
غطاء الموقد المزود بمفصلة (إن  
أمكن) لأنها قد تتسبب في خدش  
السطح، مما قد يؤدي بالتالي إلى كسر  
الزجاج.

## معلومات عن هذا الدليل

الرمز	المعنى
	رمز التحذير. التحذير من مخاطر الإصابة.
	الإجراءات التي يجب القيام بها في ملاحظات التحذير والسلامة لتجنب الإصابة أو التلف.
	خطوة العمل. تحدد هذه الخطوة الإجراء الذي يتعين القيام به.
	النتيجة. النتيجة المترتبة على خطوة أو أكثر من خطوات العمل.
	الشروط المحددة سابقاً والتي يجب مراعاتها قبل الإجراء التالي.

يسري دليل المستخدم هذا على العديد من طرز هذا الجهاز. لذا فمن الممكن ألا تتوفر بعض الميزات والوظائف الموضحة في طراز المنتج المحدد الخاص بك. الرسوم والأشكال التوضيحية الواردة في أقسام الدليل المتعددة متاحة في نهاية الدليل.

تحتفظ شركة Franke بالحق في إجراء أي تعديلات على المنتج بدون إشعار مسبق. وتعتبر جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.

اقرأ دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز. احتفظ بدليل المستخدم.

استخدم الجهاز الموصوف في دليل المستخدم هذا فقط وفقاً للاستخدام المحدد.

## معلومات السلامة

أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم للأخطار المتعلقة بذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بهذا الجهاز. لا يجوز للأطفال القيام بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة المنوطة بالمستخدم دون الإشراف عليهم.

فالجهاز ليس لعبة يستطيع الأطفال التعامل معها.

احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز بدون مراقبة. لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز. لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرة.

**تنبيه:** لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للقطع الحراري، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز من خلال جهاز تبديل خارجي، مثل مؤقت، أو الدائرة التي يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة أداة مساعدة.

يُرجى قراءة دليل المستخدم ومعلومات السلامة بعناية قبل استخدام الفرن. يُرجى الاحتفاظ بالدليل للرجوع إليه مستقبلاً؛

فالشركة المصنعة لا تتحمل مسؤولية الأضرار التي قد تحدث بسبب تركيب الجهاز بشكل غير صحيح، أو سوء استخدامه، أو استخدامه بشكل غير مناسب، أو لغير الغرض المخصص له. لا نضمن لك السلامة الكهربائية للفرن إلا عند توصيله بنظام تأريض يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن، يُرجى القيام بالتالي:

لا تتصل إلا بمراكز الخدمة المعتمدة فقط.

لا تقم بتعديل أي ميزة من ميزات الجهاز.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية

[franke.com](https://www.franke.com)

