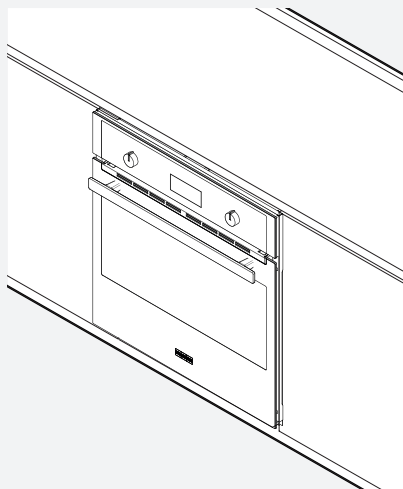


# COUNTRY



CL 85 M  
CM 85 M

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

Make  
it  
Wonderful

**FRANKE**



## OBSAH

---

O tomto návodu	4
Určený účel	4
Bezpečnostní informace	4
Správná montáž a umístění	6
Náležitě používání	6
Údržba a čištění	7
Opravy	7
Vyřazení z provozu	7
Informace o úspoře energie	7
Přehled	8
Montáž	9
Modely CL	9
Modely CM	9
Provoz	9
Chladicí ventilátor	9
Rozmrazování	10
Elektrické zapojení	10
Analogový programovač pečení	11
První zapnutí	12
Návrhy	13
Tabulka pečení	13
Čištění a údržba	15
Technické údaje	17
Podpora	17
Likvidace	18
Testované pokrmy	18

## O TOMTO NÁVODU

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

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

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

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



## URČENÝ ÚČEL

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- ▷ Před použitím trouby si pozorně přečtěte návod pro uživatele a bezpečnostní informace.
- ▷ Návod uschovejte pro budoucí referenční účely.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody, k nimž může dojít v důsledku nesprávné montáže a nesprávného, nevhodného

nebo nepřiměřeného používání tohoto zařízení.

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

- ▷ Kontaktujte pouze autorizovaná servisní střediska.
  - ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.
  - ▷ Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlízejí osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému používání spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti nejsou vědomi možného nebezpečí. Děti by si neměly se spotřebičem hrát. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
  - ▷ Toto zařízení není hračka.
  - ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
  - ▷ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.
  - ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po něm.
- připojen k obvodu, který je takovým nástrojem pravidelně vypínán a zapínán.
- ▷ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval jeho odpojení od elektrického napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III. Odpojovací prostředky musí být zabudované v neměnném propojení ve shodě s předpisy pro elektroinstalace.
  - ▷ Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
  - ▷ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka. Může dojít k jeho přehřátí.



### **Nebezpečí popálení!**

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

**VÝSTRAHA:** Abyste se vyhnuli ohrožení při neúmyslném resetování tepelné pojistky, přístroj nesmí být napájen prostřednictvím externího spínače, jako je časovač, nebo

**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, rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- ▷ Ujistěte se, že zařízení není vystaveno atmosférickým vlivům (dešti, slunci)



## Nebezpečí smrtelného úrazu!

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

## Náležité používání

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



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

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



## Nebezpečí popálení!

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



## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

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



### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- ▷ Zařízení se nedotýkejte mokkými 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 pochybnosti o správné funkčnosti zařízení,
  - v případě závady nebo neuspokojivého chodu,
  - v případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení,
  - pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo riziku.

### Vyřazení z provozu

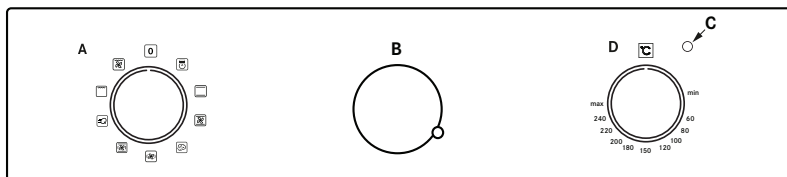
- ▷ Pokud se již trouba nebude používat, zavolejte servisní středisko nebo kvalifikovaný personál, aby ji odpojil od napájení.

## INFORMACE O ÚSPORĚ ENERGIE

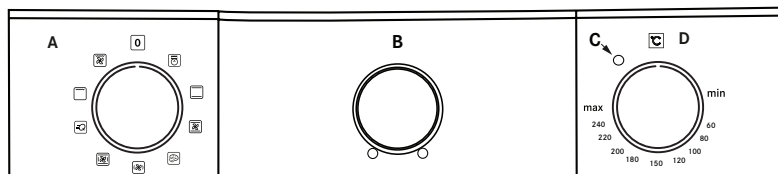
Provozní režim **PEČENÍ S RECIRKULACÍ** má menší spotřebu energie než ostatní dostupné funkce pečení.

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

## PŘEHLED



Obr. 1a



Obr. 1b Uvedené knoflíky jsou pouze ilustrační. Berte v úvahu ty, které se nachází na Vašem zařízení.

**A. Otočný ovladač výběru programu**

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

**B. Programovač**

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

**C. Kontrolka termostatu**

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

**D. Otočný ovladač teploty (termostat)**

Používá se pro nastavení teploty požadované pro daný typ připravovaného pokrmu a udržení stálé teploty při pečení. Požadovanou teplotu vyberete otočením ovladače ve směru hodinových ručiček a umístěním na příslušné číslo. Max. teplota je přibližně 260 °C.

**E. Vodící lišty pro rošty a plechy**

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

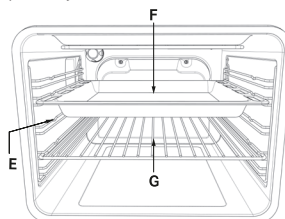
**F. Plech**

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 ryby, zejména při použití funkcí grilu a turbo grilu, opékání chleba atd. Nedoporučujeme přímý kontakt roštu s pokrmy.





## MONTÁŽ

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

Požadavky na skříňku

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

### Modely CL

(obr. 6d)

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

## PROVOZ

Tato trouba spojuje výhody běžné „statické“ trouby s moderní „ventilátorovou“ troubou. Jedná se o velmi všestranný spotřebič, který umožňuje snadný výběr 8 různých způsobů přípravy pokrmů. Otočnými ovladači (A) a (D) na ovládacím panelu vyberete požadované programy a teplotu. Prohlédněte si tabulku pečení na straně 13, abyste svou troubu Franke využili co nejlépe.

### 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 upeňovací držák (F) umístěte 2 úchyty (T) označené číslem 16.
  - **Rameno 18 mm:** na každý upeňovací držák (F) umístěte 2 úchyty (T) označené číslem 18.
  - **Rameno 20 mm:** rameno 20 mm nevyžaduje používání úchytlů.
- ▶ 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 upeňovat pod varnou desku, nejdříve otočte horní přípoj (R) doprava nebo doleva, aby byla trouba správně uchycena (obr. 6e).

### Chladič ventilátor

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

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



### Osvětlení trouby

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

### Rozmrazování

Pro rozmrazování jídla doporučujeme následující postup:

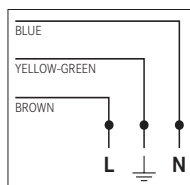
- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru programu (A) do pozice „PEČENÍ NA TURBO GRILU“.
- ▶ Nastavte otočný ovladač termostatu (D) na 0 °C.

### Elektrické zapojení

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

Ujistěte se, zda:

- ✓ Síťová zástrčka a zásuvka jsou vhodné pro proud 16 A.
- ✓ Síťová zástrčka i zásuvka jsou snadno dosažitelné a jsou umístěny tak, aby při zasouvání nebo vytahování zástrčky nebyla přístupná žádná část pod napětím.
- ✓ Zástrčku lze snadno zasunout.
- ✓ Trouba se po montáži do skříně neopírá o zástrčku.
- ✓ V jedné síťové zástrčce nejsou připojeny svorky dvou spotřebičů.
- ✓ Při výměně napájecího kabelu se používá 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> kabel typu H05VV-F.
- ✓ Nezapomeňte dodržovat polaritu volných svorek.



Hnědá = fáze  
Modrá = nulový vodič  
Žlutozelená = zem

**Poznámka:** Ujistěte se, že parametry elektrické instalace v domácnosti (napětí, maximální příkon a proud) jsou slučitelné s parametry trouby Franke. Kmitočet sítě se upravuje při zapnutí.

### PROGRAMY PEČENÍ



#### BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C.



#### PEČENÍ S RECIRKULACÍ

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C.



#### PEČENÍ PIZZY

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C.



#### PEČENÍ S RECIRKULACÍ

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C.

## PROGRAMY PEČENÍ

**PEČENÍ MULTI POWER S RECIRKULACÍ**

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C.

**RYCHLÉ PEČENÍ**

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

Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 260 °C.

**GRILOVÁNÍ**

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

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

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

**PEČENÍ NA TURBO GRILLU**

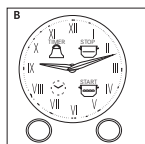
Zapíná se topný článěk grilování v horní části trouby a ventilátor. Propojuje jednosměrné sálání tepla s vynucenou cirkulací vzduchu uvnitř trouby. Tím se zabrání spálení povrchu pokrmu a umožní proniknutí tepla hlouběji. Vynikajících výsledků s turbo grilem dosáhnete při přípravě masových směsí a zeleninových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

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

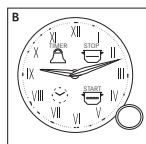
**Analogový programovač pečení**

(Obr. 1a, 1b)

CM



CL



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

**Perilla derecha**

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

**Levý ovladač (pravý ovladač u CL)**

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


## LED kontrolky

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

## Časovač





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

## Ukončení pečení

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

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

## Konec pečení s odloženým spuštěním

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

## Nastavení času

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

## 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 bude trouba po vychladnutí připravena k použití.






## Návrhy

- ▷ Aby bylo pečení úspěšné, nikdy neumistujte 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 připékání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.
- ▷ Veškeré samočisticí panely (pokud byly dodány) můžete čistit mýdlem a vodou (řídte se pokyny pro čištění).

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

## TABULKA PEČENÍ

Nastavení ovladače výběru	Typ pokrmu	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně*	Doba předehřívání (min)	Nastavení ovladače termostatu	Délka trvání (min.)
<b>BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ</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>PEČENÍ S RECIRKULACÍ</b> 	Vepřová pečeně	1	3	9	180 °C	60-70
	Pečený králík	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (rychlý, plochý chléb)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Pečený rak	0,5	3	10	200 °C	0-40
	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>PEČENÍ PIZZY</b> 	Chléb, rohlíky	1	3	Chcete-li urychlit čas	170 °C	30-35
	Pita chléb	1	1	předehřívání,	Max	14-18
	Zeleninový koláč	0,8	3	funkci „rychlého pečení“.	180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3		Max	12-14
	Kuře (kousky)	0,8	2 nebo 3		170 °C	55-60
	Perlička-králík (kousky)	0,8	2		170 °C	70-75
	Krocán	1,5	3		170 °C	85-90
	Kachna	1,5	2 nebo 3		170 °C	80-85
	Hovězí pečeně	1	3		185 °C	105-115
	Pražma-okoun-treska	0,8	3		150 °C	17-23
	Plněná zelenina	1,5	3		180 °C	40-45
	Čajové pečivo	0,5	3		160 °C	13-17
	Ovocné koláče	0,8	3		170 °C	32-38
	Sněhové pusinky	0,5	3		90 °C	70-75

Nastavení ovladače výběru	Typ pokrmu	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně*	Doba předehřívání (min)	Nastavení ovladače termostatu	Délka trvání (min.)
<b>PLNĚNÁ ZELENINA</b> 	Dýňový chléb	2,5	2 nebo 3	7	180 °C	25-30
	Celozrnný chléb	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Listové těsto	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Slané sušenky	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Zeleninové koláče	1	3	7	180 °C	55-60
	Koláče	0,5	2 nebo 3	7	180 °C	25-30
	Sýrové koláče	1,5	3	7	180 °C	25-30
	Pstruh en papillote	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
<b>PEČENÍ MULTI POWER S RECIRKULACÍ</b> 	Pečený králík	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Masové koláče	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Masové a zeleninové koláče	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Kuře	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Pečené sele	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Slané sušenky	0,3	3	6	180 °C	20
	Ovocné koláče	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
Opékané brambory	1	3	6	180 °C	30-35	
<b>RYCHLÉ PEČENÍ</b> 	Focaccia	1	3	11,5	Max	55-60
	Chléb, rohlíky	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Žitný chléb	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Hovězí pečeně	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Vepřová/telecí kýta	1	3	5,5	180 °C	110-120
Krocan	1	3	5,5	180 °C	45-50	
<b>GRILOVÁNÍ</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
	Kruttí kebaby	0,5	4	7	Max	25-30
<b>PEČENÍ NA TURBO GRILU</b> 	Kuřecí stehna	1	4 nebo 5	9,5	Max	25-30
	Vepřová žebírka	0,5	4	14	Max	40-45
	Perlička (kousky)	1,2	4	14	Max	30-35
	Pražma en papillote	1	3	8	Max	20-25
	Kuře (kousky)	1,5	3	14	Max	35-40
	Křepelky	0,8	4	14	Max	30-35
	Uzeniny	1	4	14	Max	20-25
Zelenina	1	4 nebo 5	14	Max	10-15	

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

### Důležité

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

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

### Čištění dvířek trouby

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

### Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby (pouze modely CL) (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. 4a, 4b, 4c)

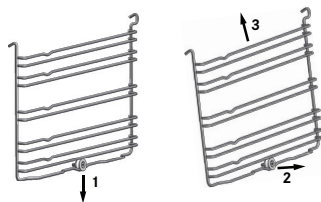
Pro usnadnění čištění trouby lze dvířka trouby odstranit pomocí závěsů následovně:

- ▶ 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 rámců

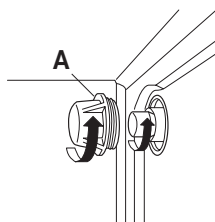
- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.
- ▶ Rám otočte přibližně o 60° stupňů nahoru a lehce na něj zatlačte ve směru náklonu.
- ▶ Zatímco je rám nakloněný, vyjměte dva horní háčky z jejich otvorů.



### Upevnění bočních rámců

- ▶ 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 holými rukama.
- ▷ Použijte látku nebo kus kuchyňského papíru.





### VÝSTRAHA! Možný úraz elektrickým proudem!

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



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

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE

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

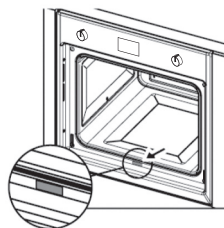
## PODPORA

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

**Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.**

**Uveďte:**

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



Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku potvrzení o záruce.

## LIKVIDACE

### Informace pro uživatele



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

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

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

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

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

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

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

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

### Informace pro zkušební pracoviště

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

## TESTOVANÉ POKRMY

Podle normy EN/IEC 60350

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

### Jak číst tabulku pečení

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

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

Nejprve použijte doporučené hodnoty, a pokud výsledek nespĺňuje vaše

očekávání, prodlužte nebo zkratzte dobu pečení. Doporučujeme používat dodávané příslušenství, dortové formy a plechy z tmavého kovu. Řidte se tabulkou pro výběr, v níž jsou uvedeny dodané položky, které je třeba umisťovat do různých úrovní.

### Současné pečení různých pokrmů

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

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

\* po dobu pečení ponechte dvířka zavřená.

\*\* jakmile dosáhne 10 min, otočte.

# SPIS TREŚCI

---

Informacje o instrukcji	21
Przeznaczenie	21
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	21
Prawidłowy montaż i miejsce montażu	23
Prawidłowe użytkowanie	23
Konserwacja i czyszczenie	24
Naprawa	24
Zakończenie eksploatacji	24
Informacje dotyczące oszczędzania energii	25
Opis	25
Montaż	26
Modele CL	26
Modele CM	27
Obsługa	27
Wentylator chłodzący	27
Rozmrażanie	27
Podłączenie do sieci elektrycznej	27
Programator analogowy	29
Pierwsze uruchomienie	30
Porady	30
Tabela pieczenia	31
Czyszczenie i konserwacja	33
Dane techniczne	35
Wsparcie techniczne	36
Utylizacja zużytego urządzenia	36
Testowane potrawy	37

## INFORMACJE O INSTRUKCJI

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

- ▶ Prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją przed uruchomieniem urządzenia.
- ▶ Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- ▶ Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi.
- ▶ Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia.

Wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji są aktualne w momencie jej wydania.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń.
	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
	Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności.
	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.
	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.

## PRZEZNACZENIE

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

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

## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ▶ Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.
  - ▶ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia

wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia. Bezpieczeństwo elektryczne kuchenki jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
- ▷ Nie modyfikować w żaden sposób urządzenia.
- ▷ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▷ Urządzenie nie może być używane do zabawy przez dzieci.
- ▷ Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dziecko bez nadzoru opiekuna.
- ▷ Opisywane urządzenie nie jest zabawką. Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie 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. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

**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 elektryczny.

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



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

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



### Niebezpieczeństwo oparzenia!!

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



### Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

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



### Ryzyko porażenia prądem!!

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

## Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

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



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

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

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

## Naprawa

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

## Zakończenie eksploatacji

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



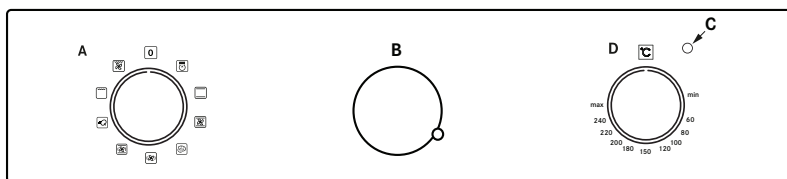
## INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

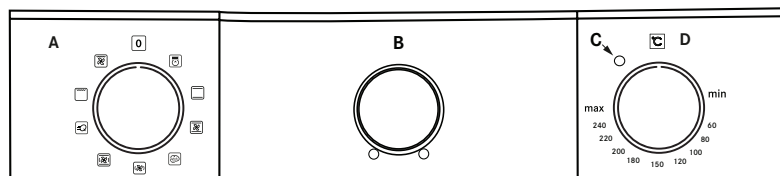
- ▷ Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
- ▷ Nagrzewać piekarnik w możliwie jak najkrótszym czasie.

- ▷ Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia.
- ▷ Jeśli w przepisie wskazano, aby zapiekana potrawa po upieczeniu pozostała w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed końcem pieczenia.

## OPIS



Rys. 1a



Rys. 1b Przedstawione pokręta należy traktować wyłącznie poglądowo. Należy brać pod uwagę konkretne pokręta znajdujące się na urządzeniu.

### A. Pokrętko programatora

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

### B. Programmer

Piekarniki Franke wyposażone są w różne układy sterowania i kontrolowania czasu pieczenia. Szczegółowe informacje znajdują się na str. 29. 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. 260 °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 (strona 31) wskazuje najbardziej optymalne ustawienie dla poszczególnych rodzajów pieczenia.

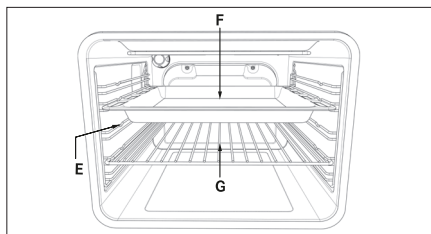
### F. Blacha do pieczenia

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



## MONTAŻ

**Ważne:** Montaż (rys. 5) musi zostać przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami. Czynność tę może wykonać jedynie wyspecjalizowany i licencjonowany technik.

### Wymagania dotyczące szafki

- ✓ Meble, w których zamontowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C):
  - nieodpowiednie materiały i kleje mogą powodować wypaczenie i rozklejanie się elementów wykończenia szafki.
- ✓ W szafce na piekarnik musi być wystarczająco dużo przestrzeni na przewody elektryczne.
- ✓ Szafka, w której ma zostać zamontowany piekarnik, musi być dostatecznie wytrzymała, by utrzymać ciężar urządzenia.

- ▷ Piekarnik musi zostać stabilnie zamontowany we wnęce.
- ▷ Piekarnik można zamontować w szafce kolumnowej lub pod blatem szafki modułowej, pod warunkiem że zagwarantowana będzie dostateczna wentylacja.

### Modele CL

#### (Rys. 6d)

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

## Modele CM

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

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

- ▶ Umieścić wsporniki (F) na bocznej ścianie szafki i pod blatem nad piekarnikiem.
- ▶ Zamocować wsporniki (F) przy pomocy śrub (V).
- ▶ Umieścić piekarnik w szafce, otworzyć całkowicie drzwiczki i zamocować je do wsporników (F) przy użyciu 4 śrub (V) i 4 elementów dystansowych z tworzywa sztucznego (D).

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

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

## OBSŁUGA

Piekarnik ten łączy w sobie zalety tradycyjnych piekarników konwekcyjnych oraz nowoczesnych urządzeń wyposażonych w funkcję termoobiegu. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie potraw z wykorzystaniem 8 różnych funkcji. Wyboru odpowiedniego programu i temperatury pieczenia dokonuje się za pomocą umieszczonych na panelu sterowania pokręteł (A) oraz (D). W celu optymalnego wykorzystania piekarnika Franke zalecamy skorzystanie z zamieszczonej na str. 31 tabeli pieczenia.

### Wentylator chłodzący

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

Konstruktorzy zwrócili szczególną uwagę na to, aby wydostające się z piekarnika powietrze nie wpływało nadmiernie na warunki otoczenia, a poziom hałasu został ograniczony do minimum.

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



### Lampka

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

### Rozmrażanie

Rozmrażanie artykułów żywnościowych odbywa się według następującej procedury:

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

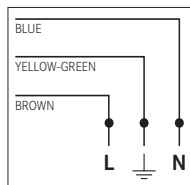
### Podłączenie do sieci elektrycznej

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

- ✓ Wtyczka i gniazdo są przystosowane do zasilania prądem o natężeniu 16 A.
- ✓ Wtyczka i gniazdo są łatwo dostępne oraz umieszczone w taki sposób, aby żaden z elementów pozostających pod napięciem

nie był dostępny podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki z gniazda.

- ✓ Podłączanie wtyczki nie sprawia trudności.
- ✓ Piekarnik nie opiera się o wtyczkę po zamontowaniu w szafce.
- ✓ Do jednej wtyczki nie są podłączone dwa urządzenia.
- ✓ Uszkodzony przewód zasilający zostaje zastąpiony przewodem 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> typu H05VV-F.
- ✓ Wolne zaciski podłączone są zgodnie z ich biegunowością.



Brązowy = pod napięciem  
Niebieski = neutralny  
Żółty/zielony = uziemienie

**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.

## PROGRAMY PIECZENIA



### PIECZENIE KONWENCJONALNE

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

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C.



### PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM

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

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C.



### PIECZENIE PIZZY

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

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C.



### TERMOOBIEG

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

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C.



### FUNKCJA MULTI POWER Z TERMOOBIEGIEM

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

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



### SZYBKE PIECZENIE

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

Ustawić pokrętko termostatu (D) w zakresie od 50°C do maks. 260°C.

## PROGRAMY PIECZENIA

**GRILLOWANIE**

Pracuje umieszczona u góry grzałka grilla. Funkcja grillowania wykorzystuje metodę opiekania powierzchniowego za pomocą promieniowania podczerwonego, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste w środku. Program ten umożliwia też szybkie opiekanie do 9 kromek chleba. Funkcja grillowania została opracowana z myślą o działaniu przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Uwaga: w czasie pracy grzałka grilla osiąga wysoką temperaturę. Uważać, by jej nie dotknąć podczas przemieszczania potraw wewnątrz piekarnika. Oczywiście firma Franke zaprojektowała sposób otwierania piekarnika tak, aby w jak największym stopniu chronić ręce.

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

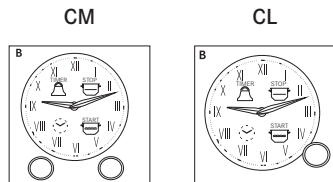
**GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM**

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

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

**Programator analogowy**

(Rys. 1a, 1b)



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

**Prawe pokrętko**

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

**Lewe pokrętko (prawe pokrętko w piekarnikach CL)**

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

**Diody LED**


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

**Minutnik** 

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


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




### Zakończenie pieczenia

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

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

### Zakończenie pieczenia z opóźnionym startem

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

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

### Ustawianie godziny

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

### 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 piekarnik ostygnie i będzie gotowy do użycia.

### Porady

- ▷ Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów pieczenia nigdy nie umieszczaj przygotowywanych potraw w zimnym piekarniku. Należy poczekać, aż urządzenie osiągnie zadaną temperaturę.
- ▷ Podczas pieczenia nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika.




- ✓ Umieszczać je tylko na ruszcie lub blachach do pieczenia umieszczonych na jednym z 5 poziomów piekarnika.
  - W przeciwnym wypadku można doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki komory piekarnika.
- ▷ Komora piekarnika Franke pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Pomimo to zalecane jest






regularne czyszczenie piekarnika w celu uniknięcia zapiekania brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.

- ▷ Samoczyszczące się elementy (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) czyścić wodą z mydłem (patrz: instrukcje czyszczenia).

**Uwaga:** Przed włączeniem piekarnika zapoznać się z instrukcją obsługi minutnika (str. 29).

## TABELA PIECZENIA

Ustawienie pokrętła wyboru funkcji	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Położenie półki*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie temp.	Czas pieczenia (min)
<b>PIECZENIE KONWENCJONALNE</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>PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM</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 or 5	9	180 °C	40-45	
<b>PIECZENIE PIZZY</b> 	Bułeczki	1	3	Aby skrócić czas nagrzewania,	170 °C	30-35
	Placki pita	1	1	Max	Max	14-18
	Placek warzywny	0,8	3	wybrać funkcję „Szybkie pieczenie”	180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3	Max	Max	12-14
	Kurczak w kawałkach	0,8	2 lub 3	170 °C	170 °C	55-60
	Perliczka/królik w kawałkach	0,8	2	170 °C	170 °C	70-75
	Indyk	1,5	3	170 °C	170 °C	85-90
	Kaczka	1,5	2 lub 3	170 °C	170 °C	80-85
	Pieczeń wołowa	1	3	185 °C	185 °C	105-115
	Dorada/okoń/dorsz	0,8	3	150 °C	150 °C	17-23
	Faszerowane warzywa	1,5	3	180 °C	180 °C	40-45
	Ciasteczka	0,5	3	160 °C	160 °C	13-17
	Tarta z owocami	0,8	3	170 °C	170 °C	32-38
Bezy	0,5	3	90 °C	90 °C	70-75	

Ustawienie pokrętki wyboru funkcji	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Położenie półki*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie temp.	Czas pieczenia (min)
<b>TERMOOBIEG</b> 	Chleb dyniowy	2,5	2 lub 3	7	180 °C	25-30
	Chleb razowy	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Ciasto francuskie	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Pikantne ciasteczka	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Placki warzywne	1	3	7	180 °C	55-60
	Ciasta	0,5	2 lub 3	7	180 °C	25-30
	Sernik	1,5	3	7	180 °C	25-30
	Pstrąg w papilotach	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
<b>FUNKCJA MULTI POWER Z TERMOOBIEGIEM</b> 	Pieczony królik	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Placki mięsne	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Placki mięsne i warzywne	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Kurczak	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Pieczeń z prosięcia	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Pikantne ciasteczka	0,3	3	6	180 °C	20
	Tarta z owocami	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
Pieczone ziemniaki	1	3	6	180 °C	30-35	
<b>SZYBKIE PIECZENIE</b> 	Focaccia	1	3	11,5	Max	55-60
	Bułeczki	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Chleb żytni	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Pieczeń wołowa	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Udziec wieprzowy/ cielęcy	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Indyk	1	3	5,5	180 °C	45-50
<b>GRILLOWANIE</b> 	Skrzydółka kurczaka	1	4 lub 5	7	Max	25-30
	Kotlety	0,8	3	7	Max	25-30
	Przegrzebki	0,5	3 lub 4	7	Max	14-16
	Pieczone ziemniaki	1	3	7	Max	25-30
	Ryba słodkowodna	1	3 lub 4	7	Max	25-30
	Zapiekane pomidory	0,4	2 lub 3	7	Max	25-30
	Szaszłyki mięsne	0,5	3	7	Max	25-30
	Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Max	25-30
<b>GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM</b> 	Udka kurczaka	1	4 lub 5	9,5	Max	25-30
	Żeberka	0,5	4	14	Max	40-45
	Perliczka w kawałkach	1,2	4	14	Max	30-35
	Dorada w papilotach	1	3	8	Max	20-25
	Kurczak w kawałkach	1,5	3	14	Max	35-40
	Przepiórka	0,8	4	14	Max	30-35
	Kiełbaski	1	4	14	Max	20-25
	Warzywa	1	4 lub 5	14	Max	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.

### 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.

### Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.

- Płamy na dnie piekarnika pochodzą z rozlanych lub rozchłapanych resztek pieczonych potraw (sosy, cukier, białko jajek czy tłuszcze).
  - Do rozchłapania dochodzi podczas pieczenia ze zbyt wysoką temperaturą, a do rozlania w wyniku używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy w czasie pieczenia.
  - Obu tym problemom można 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.

### Wymywanie szyb wewnętrznych drzwiczek piekarnika (dotyczy wyłącznie modeli CL)(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:** Pamiętaj o pełnym obróceniu blokad (po ich prawidłowym ustawieniu słyszalne będzie kliknięcie).

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



Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo lub całkowicie zwolnione, a tym samym nie przytrzymują wewnętrznej szyby.

### 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:** Pamiętaj o pełnym obroceniu 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 szyby 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)

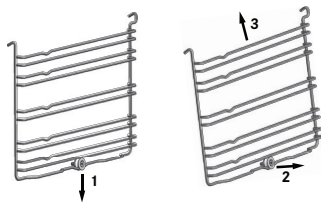
Istnieje możliwość zdemontowania drzwiczek piekarnika celem ułatwienia jego czyszczenia. Odbywa się to w następujący sposób:

- ▶ 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

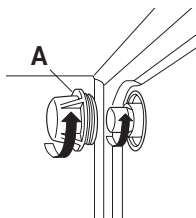
- ▶ Zagiąć w dół rozpórkę znajdującą się w tulei mocującej i wyjąć ją z rowka.
- ▶ Przechylić drabinę do góry o ok. 60° i nacisnąć delikatnie w kierunku nachylenia.
- ▶ Trzymając przechyloną drabinę usunąć dwa górne haczyki z odpowiednich otworów.



### Montaż drabinek bocznych

- ▶ Trzymając przechyloną drabinę włożyć górne haczyki w odpowiednich otwory naciskając delikatnie w kierunku nachylenia.
- ▶ Wcisnąć przechyloną drabinę w kierunku nachylenia, aż górne haczyki zatrzymają się na zewnętrznej stronie ścianki komory.
- ▶ Obrócić drabinę 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 upewnij się, że piekarnik jest odłączony od zasilania.



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

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

## DANE TECHNICZNE

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

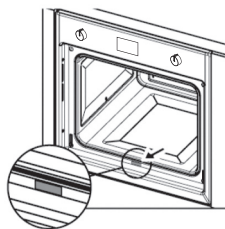
## WSPARCIE TECHNICZNE

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

**Nigdy nie korzystać 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 odnieść urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

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

### Informacje dla instytutów badawczych

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

## TESTOWANE POTRAWY

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

### Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tabeli podano funkcje najbardziej optymalne dla danego rodzaju potraw pieczonych na jednym lub kilku poziomach jednocześnie. Czas pieczenia liczony jest od momentu wstawienia potrawy do piekarnika, z wyłączeniem czasu nagrzewania piekarnika (jeśli jest wymagane). Temperatura i czas pieczenia są wartościami przybliżonymi i zależą od jakości składników oraz rodzaju użytych akcesoriów. Początkowo zalecamy stosować się do podanych wartości.

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

### Jednoczesne pieczenie różnych potraw

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu do góry)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria/uwagi
Krucze ciasteczka	PIECZENIE STATYCZNE	TAK	4	160	20	Poz. 4: płaska blacha do pieczenia
	MULTIPOWER	TAK	3-4	160	23	Poz. 4: płaska blacha do pieczenia Poz. 3: głęboka blacha do pieczenia
Ciastka	PIECZENIE STATYCZNE	TAK	3	160	25	Poz. 3: płaska blacha do pieczenia
	MULTIPOWER	TAK	3-4	160	23	Poz. 4: płaska blacha do pieczenia
Ciasto biszkoptowe bez tłuszczu	PIECZENIE STATYCZNE	TAK	2	160	45	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	MULTIPOWER	TAK	2	170	30	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Jabłecznik	PIECZENIE STATYCZNE	TAK	1	180	65	Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	SZYBKIE PIECZENIE	TAK	1	180	55	Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Dwa jabłeczniki	SZYBKIE PIECZENIE	TAK	1-3	180	80	Poz. 3: foremka do wypieku ciast na ruszcie Poz. 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu do góry)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria/uwagi
<b>Ciasto drożdżowe</b>	PIECZENIE	TAK	2	165	27	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	STATYCZNE MULTIPOWER	TAK	2	165	35	Poz. 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
<b>Grillowanie</b>		W przypadku pieczenia bezpośrednio na ruszcie umieścić blachę na niższym poziomie. Dzięki temu soki z pieczonej potrawy będą kapać na blachę i nie zabrudzą piekarnika. Podczas grillowania zaleca się pozostawienie od 3 do 4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.				
<b>Zapiekana kanapka* (nagrzewanie 5 min)</b>	GRILL	TAK	4	200	3-5	Poz. 4: ruszt
<b>Burgery** (bez nagrzewania)</b>	GRILL	NIE	4	200	35	Poz. 4: ruszt Poz. 3: blacha do pieczenia

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

\* Obrócić po upływie 10 minut.

## OBSAH

---

O tomto návode	40
Určené použitie	40
Bezpečnostné informácie	40
Správna inštalácia a umiestnenie	42
Správne použitie	42
Údržba a čistenie	42
Oprava	43
Vyradenie z činnosti	43
Informácie na šetrenie energie	43
Prehľad	43
Inštalácia	45
Modely CL	45
Modely CM	45
Prevádzka	45
Chladiaci ventilátor	45
Odmrazovanie	46
Elektrické pripojenie	46
Programátor analógového varenia	47
Prvé zapnutie	48
Odporúčania	48
Tabuľka varení	49
Údržba a čistenie	51
Technické údaje	53
Podpora	53
Likvidácia	54
Testované jedlá	54

## O TOMTO NÁVODE

Tento návod na používanie sa vzťahuje na niekoľko modelov zariadenia. Môže sa teda stať, že niektoré opísané vlastnosti a funkcie nebudú v určitom modeli k dispozícii.

Vysvetľujúce obrázky, opísané v rôznych častiach sú k dispozícii na konci návodu.

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

Spoločnosť Franke si vyhradzuje právo na úpravy produktu bez predošlého upozornenia. V čase vydania boli všetky uvedené informácie správne.

Symbol	Význam
	Varovný symbol. Varovanie pred rizikom poranenia.
	Opatrenia týkajúce sa bezpečnosti a varovné poznámky na zabránenie úrazu alebo poškodeniu.
	Krok akcie. Určuje akciu, ktorá sa má vykonať.
	Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých krokov.
	Predbežná podmienka, ktorú treba splniť pred vykonaním následnej akcie.



## URČENÉ POUŽITIE

Rúra bola vyrobená výlučne na neprofesionálne používanie v domácnosti.

Táto rúra je skonštruovaná tak, aby poskytovala profesionálny výkon v domácnosti.

Je to vysoko univerzálny spotrebič, ktorý umožňuje bezpečný a ľahký výber rozličných metód varenia.

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

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

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

- ▷ Kontaktujte iba autorizované strediská zákazníckeho servisu.



- ▷ Neupravujte žiadne funkcie zariadenia.
- ▷ Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami alebo vedomosťami môžu toto zariadenie používať pod dozorom alebo ak sa im poskytnú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám.
- ▷ 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 vyhli nebezpečenstvu mimovoľného resetovania tepelného vypínača, tento spotrebič sa nesmie napájať cez externé vypínacie zariadenie, ako je časovač, a nesmie byť pripojený na okruh, ktorý dodávateľ energie pravidelne vypína a zapína.

- ▷ Uistite sa, že zariadenie sa nainštaluje spôsobom, ktorý umožňuje odpojenie

od napájania pri otváraní vzdialenosti kontaktov umožňujúcej úplné odpojenie pri prepäťových stavoch v kategórii III. Odpájacie prvky musia byť súčasného zapojenia v súlade s predpismi pre zapojenie.

- ▷ 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. Spotrebič sa pri používaní zohrieva. Pri manipulácii vnútri rúry je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov. Deti do 8 rokov treba držať ďalej, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

**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 predĺžovacie 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 mokkými časťami tela.
- ▷ Nepoužívajte zariadenie, keď stojíte naboso.
- ▷ Neťahajte zariadením ani napájacím káblom na vyťahnutie zariadenia zo zásuvky.

### Údržba a čistenie

Pred údržbou alebo čistením:

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



### Riziko úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí tekutiny!

Zariadenie obsahuje elektrické komponenty.

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

### Oprava

- ▷ Nedovoľte, aby spotrebič inštaloval alebo opravoval ktokoľvek iný ako kvalifikovaný pracovník.
- ▷ V nasledujúcich prípadoch kontaktujte zákaznícke stredisko autorizované výrobcom alebo kvalifikovaný personál:

- Okamžite po rozbalení, ak máte pochybnosti o celistvosti zariadenia
- Počas inštalácie (podľa pokynov výrobcu)
- Pri pochybnostiach ohľadom správneho fungovania zariadenia
- Pri poruche alebo nedostatočnej funkcčnosti
- 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 zákaznícke stredisko alebo kvalifikovaný personál na odpojenie zariadenia od napájania.

## INFORMÁCIE NA ŠETRENIE ENERGIE

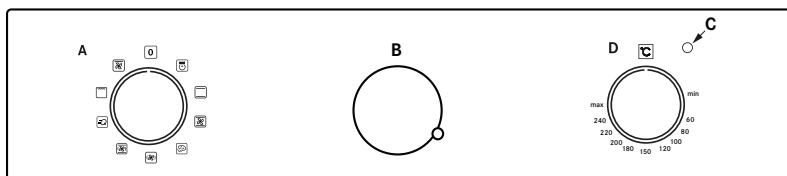
Prevádzkový režim **VARENIE S**

**VENTILÁTOROM** spotrebuje menej energie ako ostatné dostupné funkcie varenia.

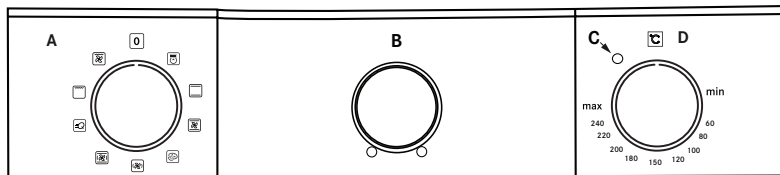
- ▷ Vyhnite sa častému otváraniu dvierok.
- ▷ Zabezpečte čo najrýchlejší predohrev.

- ▷ Vnútorý 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



Obr. 1a



Obr. 1b Gombíky sú zobrazené iba na ilustráciu. Berte do úvahy tie, ktoré sú na vašom zariadení.

### 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 47. Stačí zistiť typ vládania, 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 260 °C.

### E. Bežce na rošt a odkvapkávací plech

Používajú sa na správne umiestnenie roštov a plechov na odkvapkávanie v 5 predvolených polohách (1 až 5 smerom zospodu); v tabuľke pečenia (strana 49) sú uvedené najlepšie polohy pre každý typ pečenia.

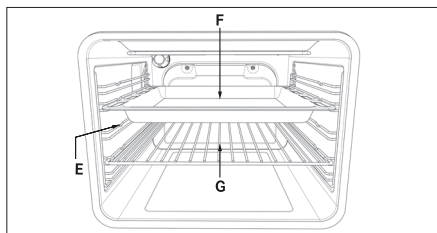
### F. Odkvapkávací plech

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 turbogrillovania, opekanie chleba atď. Priamy kontakt roštu s potravinami sa neodporúča.



## INŠTALÁCIA

Inštalácia (Obr. 5) sa musí vykonať v súlade s aktuálnymi platnými normami a predpismi. Musí ju vykonávať iba špecializovaný personál s príslušným oprávnením.

Požiadavky na skrinku

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

### Modely CL

(Obr. 6d)

Upevnite spotrebič do priehradky, upevnite rúru v skrinke 4 dodanými skrutkami a objímkami do 4 pripravených otvorov na bočných paneloch (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 držadiel.
- ▶ Umiestnite konzoly (F) smerom k ramenu skrinky a na spodku na vrchnú časť podpery rúry.
- ▶ Zaisťujte konzoly (F) pomocou skrutiek (V).
- ▶ Umiestnite rúru do skrinky, dvierka celkom otvorte a upevnite ju ku konzolám (F) pomocou 4 skrutiek (U) 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).

## PREVÁDZKA

Táto rúra kombinuje výhody „statických“ rúr s prirodzenou konvekciou s modernými „ventilátorovými“ rúrami. Je to veľmi univerzálny spotrebič, ktorý umožňuje bezpečný a ľahký výber z 8 rôznych metód prípravy jedla. Pomocou gombíkov A a D na ovládacom paneli môžete zvoliť požadované programy a teplotu. Pre najlepšie využitie rúry Franke sa riadte tabuľkou na strane 49.

### 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:

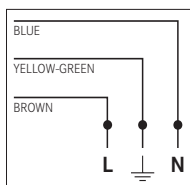
- ▶ Nastavte voľič programov (A) do polohy „TURBO GRILL“.
- ▶ Gombík termostatu (D) nastavte na 0 °C.

## 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.



Hnedá = vedenie  
Modrá = neutrálna  
Žltá/zelená =  
uzemnenie

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

Pri zapnutí sa nastavuje sieťová frekvencia.

## Programy pečenia



### PRÍRODNÉ KONVENČNÉ VARENIE

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. 260 °C.



### VARENIE S VENTILÁTOROM

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

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 260 °C.



### PEČENIE PIZZE

Čiastočne je aktivovaný obehový, horný (strešný) a dolný (podlahový) vyhrievací článok. Táto funkcia s rovnomerným rozloženie teploty v kombinácii s núteným obehom vzduchu je ideálna na prípravu všetkých druhov pizze.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 260 °C.



### VARENIE S VENTILÁTOROM

Obehový vyhrievací článok sa zapne a spustí sa ventilátor. Stále a rovnomerne rozložené teplo varí a zapeká jedlo rovnomerne. Je možné aj súbežne variť odlišné jedlá za predpokladu, že teplota potrebná na ich prípravu je podobná. Toto je najmenejší typ varenia s ventilátorom s touto rúrou Franke a je ideálny na prípravu koláčov a pečiva s možnosťou súčasného využitia troch polic.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 260 °C.

## Programy pečenia



### VARENIE MULTIPOWER S VENTILÁTOROM

Zapne sa obehový vyhrievací článok, spolu s čiastočnou aktiváciou horného (strešného) a spodného (podlahového) vyhrievacieho článku a ventilátora. V porovnaní s predchádzajúcou funkciou je toto výkonnejší a rýchlejší spôsob, ako dosiahnuť potrebnú teplotu a toto v kombinácii s rovnomerným rozdelením tepla je ideálne na pečenie mäsa a rýb, ako aj cestovín na 3 poličkách.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 260 °C.



### RÝCHLE VARENIE

Zapne sa obehový vyhrievací článok, spolu s čiastočnou aktiváciou horného (strešného) a spodného (podlahového) vyhrievacieho článku a ventilátora. Toto je najvýkonnejšia dostupná funkcia na vašej rúre Franke a rozdelenie tepla je konštruktívne tak, aby bolo teplo intenzívnejšie v dolnej časti, čo je ideálne na prípravu pizze alebo rýchle varenie zmrazených jedál všeobecne. Môže sa využiť na rýchle dosiahnutie potrebnej teploty rúry a potom sa zvolí niektorý z iných dostupných programov.

Gombík termostatu (D) nastavte medzi 50 °C a max. 260 °C.



### GRILOVANIE

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 rúry čo najviac chránené.

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



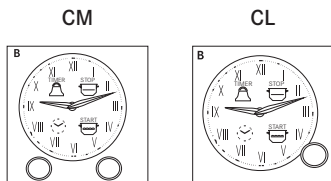
### VARENIE S TURBO GRILOM

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 kebab, klobásy, rebierka a jahňacie rezne, kurča na ražni, prepeličky so šalviou, bravčové rezne a pod.

Gombík termostatu (D) by mal byť normálne nastavený na max. 200 °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 aktivovať (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 CL)

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


## LED

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

## Časovač





- ▶ Časovač nastavíte jedným stlačením gombíka na pravej strane (príslušné LED svetlo začne blikať); potom otočením ľavého gombíka (pravého u CL) 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 blikať); potom otočením ľavého gombíka (pravého u CF) posuniete ručičky tak, aby ste nastavili koniec varenia.
  - LED budú blikať 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 aktivovať 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 CL) tiež nastavíte začiatok varenia (prírodné 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 čas, 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 trikrát (LED pre symbol hodín začne blikáť), potom otočte ľavý gombík (pravý u CL).
- ▶ Po nastavení správneho času potvrdíte stlačením pravého gombíka.

## 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 bude rúra po vychladnutí pripravená na použitie.




## Odporúčania






- ▷ Pre úspešné pečenie nikdy nevkładajte 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).
- Poznámka:** Pred zapnutím rúry si prečítajte návod na obsluhu časového spínača (pozri stranu 48).

## TABUĽKA VARENÍ

Nastavenie gombíka voľby	Typ potraviny	Hmotnosť: (kg)	Úroveň*	Čas predohrevu (min.)	Nastavenie gombíka termostatu	Trvanie (min.)
<b>PRÍRODNÉ KONVENČNÉ VARENIE</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>VARENIE 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>PEČENIE PIZZE</b> 	Žemle	1	3	Na	170 °C	30-35
	Pitta bread	1	1	urýchlenie	Max	14-18
	Vegetable pie	0,8	3	predohrevu	180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3	použité	Max	12-14
	Kuracie kusky	0,8	2 alebo 3	funkciu	170 °C	55-60
	Perlička - králik (kusy)	0,8	2	„Rýchle varenie“.	170 °C	70-75
	Morka	1,5	3		170 °C	85-90
	Kačica	1,5	2 alebo 3		170 °C	80-85
	Rozbif	1	3		185 °C	105-115
	Pražma-okúň-treska	0,8	3		150 °C	17-23
	Plnená zelenina	1,5	3		180 °C	40-45
	Sušienky	0,5	3		160 °C	13-17
	Ovocné koláče	0,8	3		170 °C	32-38
	Snehové pusinky	0,5	3		90 °C	70-75

Nastavenie gombíka voľby	Typ potraviny	Hmotnosť: (kg)	Úroveň*	Čas predohrevu (min.)	Nastavenie gombíka termostatu	Trvanie (min.)
<b>VARENIE S VENTILÁTOROM</b> 	Tekvicový chlieb	2,5	2 alebo 3	7	180 °C	25-30
	Celozrnný chlieb	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Odpalované cesto	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Slané pečivo	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Zeleninové koláče	1	3	7	180 °C	55-60
	Koláče	0,5	2 alebo 3	7	180 °C	25-30
	Syrové koláče	1,5	3	7	180 °C	25-30
	Pstruh en papillote (pečený v papieri na pečenie)	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
	<hr/>					
<b>VARENIE MULTIPOWER S VENTILÁTOROM</b> 	Pečený králik	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Mäsové paštéty	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Koláč z mäsa a zeleniny	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Kura	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Pečené prasiatko	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Slané pečivo	0,3	3	6	180 °C	20
	Ovocné koláče	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
Pečené zemiaky	1	3	6	180 °C	30-35	
<hr/>						
<b>QUICK COOKING</b> 	Focaccia	1	3	11,5	Max	55-60
	Rožky	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Ryžový chlieb*	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Rozbif	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Bravčové/teľacie stehno	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Morka	1	3	5,5	180 °C	45-50
<hr/>						
<b>GRILLING</b> 	Kuracie krídla	1	4 alebo 5	7	Max	25-30
	Kúsky	0,8	3	7	Max	25-30
	Hrebenačky	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
	Eel kebabs	0,5	3	7	Max	25-30
	Turkey kebabs	0,5	4	7	Max	25-30
<hr/>						
<b>TURBO GRILL COOKING</b> 	Kuracie stehienka	1	4 alebo 5	9,5	Max	25-30
	Rebierka	0,5	4	14	Max	40-45
	Perlička (kusy)	1,2	4	14	Max	30-35
	Pražma pečená v papieri na pečenie	1	3	8	Max	20-25
	Kuracie kúsky	1,5	3	14	Max	35-40
	Prepice	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 čistite bežným spôsobom (s čistiacimi prostriedkami, sprejom na rúry), ale iba v prípade veľkého znečistenia a keď sú škrvny nevyčistiteľné.

### Dôležité

Pred údržbou rúru 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.

### Nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.

- 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, použijete horúcu vodu. Nepoužívajte brúsne plátno. Sklo čistíte špeciálnym čistiacim prostriedkom.
- ▶ Vyčistíte glazúrované povrchy horúcou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom, rovnako ako samotný interiér rúry.

### Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry (iba modely CL) (Obr. 2)

Skla 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 dvierok o 180° tak, aby vošli do uložení v konštrukcii rúry.

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

- ▶ Opatrne nadvihnite vútorné sklá: dva bloky zabráni zatvoreniu dvierok (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 dvierok v prípade, že iba jeden alebo obidva bloky čiastočne alebo celkom uvoľnili panely vnútorných skiel. Po vyčistení nezabudnite otočiť obidva bloky pred zatvorením dvierok.

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

Sklo dvierok 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 dvierok o 180° (obr. 3a a 3b).

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

- ▶ Opatrne nadvihnite vnútorné sklo (Obr. 3c): dva bloky zabráni zatvoreniu dvierok (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 vložíte do príslušných drážok, umiestnených na vrchnej časti dverí a zatlačíte 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 dvierok v prípade, že iba jeden alebo obidva bloky čiastočne alebo celkom uvoľnili panely vnútorných skiel. Po vyčistení nezabudnite otočiť obidva bloky pred zatvorením dvierok.

### Vybratie dvierok rúry (Obr. 4a, 4b, 4c)

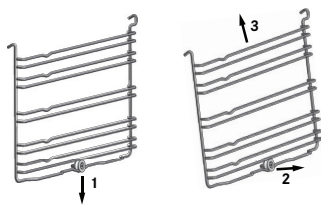
Čistenie rúry si môžete uľahčiť tak, že dvierka rúry vyberiete pomocou pántov nasledovným spôsobom:

- ▶ 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 dvierok najprv posuňte pánty do drážok.
- ▶ Pred zatvorením dvierok nezabudnite otočiť dve poistky (A), používané ako upevňovacie prvky pántov.

Pozri obrázky na konci tejto používateľskej príručky.

### Vybratie bočných rámov

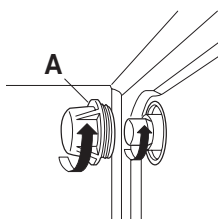
- ▶ Ohnite priečnik zachytený vo fixačnom puzdre smerom dole a vytiahnite ho z drážky.
- ▶ Nakloňte rám smerom hore približne o 60° a mierne ho stlačte v smere náklonu.
- ▶ Rám nechajte naklonený, vyberte dva horné háky z príslušných otvorov.



### 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 nasadte 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 zaistite, že rúra je vypnutá.



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

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájacie napätie a frekvencia	220-240 V, 50/60 Hz
Celkový výkon a menovitý prúd poistky	2850 W ~ 16 A
<b>Napájacie a ohrievacie prvky</b>	
Horná	1000 W
Spodná	1250 W
Gril	2250 W
Circular	2000 W
Ventilátor	30 W
Tangenciálny ventilátor	15 W
Žiarovka v rúre	1 x 25 W

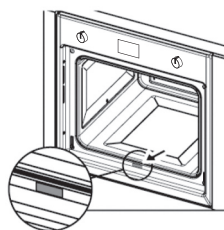
## PODPORA

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 typu 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.)	Prislušenstvo/Poznámky
Krehké pečivo	STATICKÉ	ÁNO	4	160	20	Úroveň 4: plytký odkvapkávaci plech
	MULTIPOWER	ÁNO	3-4	160	23	Úroveň 4: plytký odkvapkávaci plech Úroveň 3: hlboký odkvapkávaci plech
Malé koláče	STATICKÉ	ÁNO	3	160	25	Úroveň 3: plytký odkvapkávaci plech
	MULTIPOWER	ÁNO	3-4	160	23	Úroveň 4: plytký odkvapkávaci plech
Piškótové cesto bez tuku	STATICKÉ	ÁNO	2	160	45	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
	MULTIPOWER	ÁNO	2	170	30	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
Jablkový koláč	STATICKÉ	ÁNO	1	180	65	Úroveň 1: plech na tortu na mriežke
	RÝCHLE VARENIE	ÁNO	1	180	55	Úroveň 1: plech na tortu na mriežke
Dva jablčné koláče	RÝCHLE VARENIE	ÁNO	1-3	180	80	Úroveň 3: plech na tortu na mriežke Úroveň 1: plech na tortu na mriežke
Kysnuté buchty	STATICKÉ	ÁNO	2	165	27	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
	MULTIPOWER	ÁNO	2	165	35	Úroveň 2: plech na tortu na mriežke
Grilovanie		Ak pečiete jedlo priamo na grile, na spodnú policu vložte odkvapkávaci 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.				
Opekaný sendvič * (predohrev 5 min.)	GRIL	ÁNO	4	200	3-5	Úroveň 5: rošt
Burgery ** (bez predohrevu)	GRIL	NIE	4	200	35	Úroveň 4: rošt Úroveň 3: odkvapkávaci plech

\* Počas celého varenia musia byť dverka atvorené.

\*\* po 10 min. obráťte.

## CUPRINS

---

Informații privind manualul	57
Utilizarea prevăzută	57
Informații de siguranță	57
Instalare și amplasare corespunzătoare	59
Utilizarea corespunzătoare	59
Întreținere și curățare	60
Reparații	60
Scoaterea din funcțiune	60
Informații privind economisirea energiei	60
Privire de ansamblu	61
Instalare	62
Modele CL	62
Modele CM	62
Utilizare	63
Ventilator de răcire	63
Dezghețare	63
Racordarea electrică	63
Programator analogic al preparării termice	65
Pornirea aparatului pentru prima dată	66
Sugestii	66
Tabel de preparare termică	67
Curățare și întreținere	68
Date tehnice	71
Asistență	71
Evacuare ca deșeu	71
Preparate testate	72








## INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră.

Imaginile și figurile explicative, descrise în diferitele secțiuni sunt disponibile la sfârșitul manualului.

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

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

Simbol	Semnificație
	WSimbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare..
	Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor.
	Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată.
	Rezultat. Rezultatul obținut în urma uneia sau mai multor acțiuni.
	Condiție preliminară care trebuie îndeplinită înainte de a efectua următoarea acțiune.

## UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

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

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

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

## INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

- ▶ Înainte de a utiliza cuptorul, citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de siguranță.
  - ▶ Păstrați manualul pentru o consultare ulterioară.
- Producătorul nu poate fi făcut răspunzător pentru posibilele defecțiuni cauzate de erori în procesul de instalare și de utilizare

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

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

- ▷ Contactați numai centrele de servicii 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 copii 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 orice pericol cauzat de resetarea accidentală a siguranței termice, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv

de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nici nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și întrerupt cu regularitate de un serviciu public.

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



### **Pericol de arsuri!**

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

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

**Pericol de arsuri!**

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

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

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

- ▷ Nu utilizaţi agenţi de curăţare abrazivi sau raclete metalice ascuţite pentru a curăţa geamul cuptorului/ geamul capacelor cu balamale ale plitei (în mod adecvat), deoarece pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate avea drept consecinţă opacizarea sticlei.
- ▷ Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.

**Instalare şi amplasare corespunzătoare**

- ▷ Nu lăsaţi copiii să se apropie de aparat şi de ambalajul acestuia.

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

- ▷ Asiguraţi-vă ca aparatul este montat numai de service-ul pentru clienţi, un electrician sau de către personal instruit care deţine cunoştinţele/studiile necesare.
- ▷ Asiguraţi-vă că aparatul este conectat direct la priză.
- ▷ Asiguraţi-vă că la conectarea aparatului nu au fost utilizate adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.

- ▷ Asiguraţi-vă că dispozitivul nu este expus agenţilor atmosferici (ploaie, soare).

**Pericol de moarte!**

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

**Utilizarea corespunzătoare**

- ▷ Utilizaţi aparatul numai pentru pregătirea şi prepararea termică alimentelor.
- ▷ Utilizaţi mănuşi termorezistente atunci când introduceţi sau scoateţi recipiente din cuptor.
- ▷ Atunci când utilizaţi cuptorul, verificaţi funcţiile dispozitivului de gătit utilizate în timpul funcţionării acestuia.
- ▷ Nu puneţi cabluri de alimentare sau alte aparate electrice pe componentele fierbinţi ale cuptorului.
- ▷ Nu utilizaţi lichide inflamabile în apropierea cuptorului.

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

- ▷ Nu acoperiţi niciodată pereţii interiori ai cuptorului cu folie de aluminiu.
- ▷ Nu blocaţi funcţionarea ventilatorului sau a deschiderilor de răcire situate deasupra uşii cuptorului.

**Pericol de arsuri!**

- ▷ Când deschideţi sau închideţi uşa, prindeţi mânerul acesteia de partea din mijloc.

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

- ▷ Nu puneţi în funcţiune un aparat deteriorat.
- ▷ Deconectaţi siguranţa din cutia de siguranţe.
- ▷ Contactaţi serviciul asistenţă clienţi.



### Pericol de electrocutare!

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

### Întreținere și curățare

Înainte de întreținere sau curățare:

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



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

Aparatul conține componente electrice.

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

### Reparații

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

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

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

## PRIVIRE DE ANSAMBLU

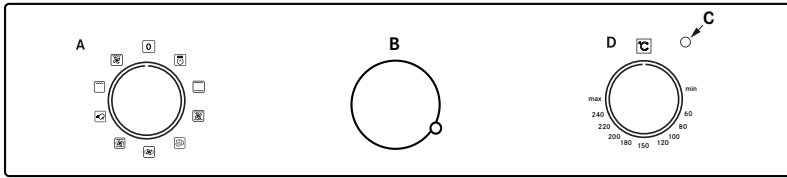


Fig. 1a

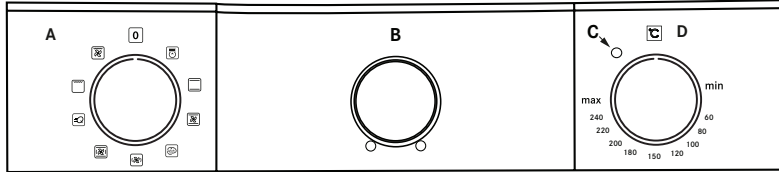


Fig. 1b Butoanele afișate au doar valoare ilustrativă. Țineți cont de acelea de pe dispozitivul dumneavoastră.

### 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 65 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 selecta temperatura necesară rotiți-l în sens orar aducând indicatorul la cifra corespunzătoare. Temperatura max. este aprox. 260 °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 67) indică cea mai bună poziție pentru fiecare tip de preparare termică.

### F. Tavă de scurgere

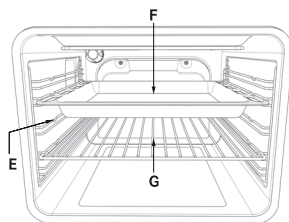
În mod uzual utilizată pentru colectarea sucului de la alimentare preparate la grill sau pentru a pregăti termic direct alimentele; tava de scurgere trebuie îndepărtată din cuptor dacă nu este utilizată. Tava de scurgere este din oțel alimentar emailat de tip „AA”.

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

### G. Grătar

Utilizat pentru susținerea tigăilor, a formelor de patiserie și a altor recipiente, altele decât tăvile de scurgere furnizate, sau pentru prepararea termică cu ajutorul funcțiilor grill și

turbo grill a cărnii și peștelui, pâinii prăjite, etc. Nu este recomandat contactul direct a grătarului cu alimentele.



## INSTALARE

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

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

- ✓ Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adezivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C):
  - materialele și produsele adezivi necorespunzătoare pot cauza deformări și dezlipiri.
- ✓ Combina trebuie să permită suficient spațiu pentru racordurile electrice.
- ✓ Combina în care cuptorul este 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 combină tip colană sau sub blatul unei unități modulare dacă este asigurată o ventilație suficientă.

### Modele CL

(Fig. 6d)

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

### Modele CM

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

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

**NOTĂ: (aplicabilă la toate modelele) (Fig. 6e)**

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

## UTILIZARE

Cuptorul combină avantajele a convecției naturale „statice” cu cele ale cuptoarelor moderne „ventilate”. Este un aparat foarte versatil care permite selectarea sigură și ușoară a 8 metode de preparare termică a alimentelor. Utilizați butoanelor (A) și (D) de pe panoul de comandă pentru a selecta programele și temperatura necesară. Pentru cea mai bună utilizare a cuptorului dumneavoastră Franke, consultați tabelul de preparare termică de la pagina 67.

### 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 în tre panoul frontal și ușa cuptorului; s-a acordat o atenție specială să se asigure ca aerul ce iese să nu perturbe mediul bucătăriei și zgomotul să se păstreze la un nivel minim special.

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



### Lumina cuptorului

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:

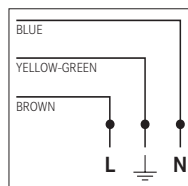
- ▶ Setați butonul selector de programe (A) în poziția „PREPARARE TERMICĂ TURBO GRILL”.
- ▶ Setați butonul termostatului (D) la 0°C.

### Racordarea electrică

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

Asigurați:

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



Maro = Fază  
Albastru = Neutru  
Galben/verde = Pământ

**NOTĂ:** Asigurați-vă că toate caracteristicile sistemului electric casnic (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu ale cuptorului dumneavoastră Franke. Frecvența curentului de alimentare de la rețea este stabilă în momentul conectării.

## PROGRAME DE PREPARARE TERMICĂ



### PREPARARE TERMICĂ CONVENȚIONALĂ NATURALĂ

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C.



### PREPARARE TERMICĂ ASISTATĂ CU VENTILATOR

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C.



### COACERE PIZZA

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C.



### PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C.



### PREPARARE TERMICĂ CU VENTILATOR MULTI POWER

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C.



### PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ

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

Setați butonul termostatului (D) între 50 °C și max. 260 °C.



### GRILL

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

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

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



## PROGRAME DE PREPARARE TERMICĂ



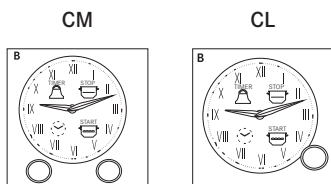
### PREPARARE TERMICĂ TURBO GRILL

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

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

## Programator analogic al preparării termice

(Fig. 1a, 1b)



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

### Butonul din dreapta

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

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

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


### LED-uri

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

## Ceas programator





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

## Sfârșitul preparării termice

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

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

### Sfârșitul preparării termice cu pornire întârziată

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

### Setarea orei zilei

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

### Pornirea aparatului pentru prima dată






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




### Sugestii

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

**Notă:** Înainte de porni cuptorul, citiți instrucțiunile ceasului programator (vezi pagina 65).

## TABEL DE PREPARARE TERMICĂ

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

Setarea butonului de selectare	Tip de aliment	Greutate (kg)	Poziție nivel*	Temp de preîncălzire (min.)	Setare buton termostat	Durata (min.)
<b>PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ</b> 	Focaccia	1	3	11,5	Max	55-60
	Rulouri de pâine	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Pâine de seacă	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Friptură de vită	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Porc/pulă de vițel	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Curcan	1	3	5,5	180 °C	45-50
<b>PREPARARE LA 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>PREPARARE TERMICĂ TURBO GRILL</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 rezultatele testelor de preparare termică efectuate de o echipă de maeștri bucătari profesioniști. Ele sunt furnizate doar orientativ și pot fi modificate conform propriilor gusturi.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

### Important

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

- Părțile din oțel inoxidabil, precum și cele emailate ale cuptorului se păstrează ca și noi, dacă sunt curățate periodic cu apă și detergenți speciali. După curățare aveți grijă să uscați temeinic toate componentele.
- Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.

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

- Petele de pe baza cuptorului datorate diferitelor produse pregătite termic (sosuri, zahăr, albușuri și grăsimi) sunt rezultate întotdeauna prin vărsare și stropire.
  - Vărsarea are loc în timpul pregătirii termice și este rezultatul pregătirii termice la temperaturi prea înalte în timp ce stropii sunt 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 geamurilor interioare ale ușii cuptorului (numai modelele CL) (Fig. 2)

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

### Îndepărtarea uşii cuptorului (Fig. 4a, 4b, 4c)

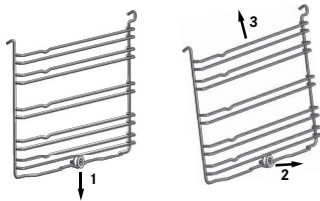
Pentru a facilita curăţarea cuptorului uşa acestuia poate fi îndepărtată prin manipularea balamalelor după cum urmează:

- ▶ Balamalele sunt echipate cu două încuietori mobile (A). Ridicaţi piedica (A) pentru a elibera balamaua.
- ▶ Apoi ridicaţi uşa şi o trageţi în afară; pentru a efectua această operaţiune ţineţi uşa de laterale aproape de balamale.
- ▶ Pentru a remonta uşa mai întâi glisaţi balamalele în locaşurile lor.
- ▶ Înainte de a închide uşa amintiţi-vă că trebuie să rotiţi cele două piedici (A) utilizate ca ataşamente ale balamalei.

Consultaţi imaginile de la sfârşitul acestui manual.

### Demontarea ramele laterale

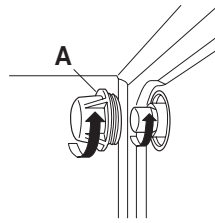
- ▶ Trageţi în jos traversa fixată în bucşe şi scoateţi-o din lăcaş.
- ▶ Basculaţi cadrul în sus cu aprox. 60° şi îl împingeţi uşor în direcţia de înclinare.
- ▶ Menţinând cadrul înclinat, scoateţi cele două cârlige din partea superioară din orificiile respective.



### Montarea cadrelor laterale

- ▶ Menţinând cadrul înclinat, introduceţi cele două cârlige din partea superioară în orificiile respective, împingând uşor în direcţia de înclinare.
- ▶ Având cadrul înclinat, împingeţi în direcţia înclinării până când cele două cârlige din partea superioară se opresc în exteriorul peretelui compartimentului.
- ▶ Întoarceţi cadrul spre peretele compartimentului. Trageţi în jos traversa fixată în bucşe şi scoateţi-o din lăcaş.

### Înlocuirea lămpii cuptorului



Cuptoarele Franke sunt echipate cu o lampă circulară, poziţionată în zona superioară stânga, în spatele compartimentului. Pentru înlocuirea lămpii cuptorului, procedaţi în modul următor:

- ▶ Deconectaţi alimentarea cu energie a aparatului cu ajutorul comutatorului omnipolar folosit pentru conectarea la sistemul electric, sau scoateţi ştecherul din priză, dacă este accesibil.
- ▶ Deşurubaţi capacul din sticlă (A).
- ▶ Deşurubaţi lampa şi o înlocuiţi cu una rezistentă la temperaturi înalte (300 °C), cu următoarele caracteristici:
  - Tensiune: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Putere: 25 W
  - Racord: G9
- ▶ Montaţi la loc capacul de sticlă (A) şi reconectaţi sursa de alimentare.

### Atenţie! Deteriorarea lămpii din cauza manipulării greşite!

- ▷ Evitaţi să atingeţi lămpile cu mâinile goale.
- ▷ Utilizaţi o lavetă sau o bucată de hârtie de bucătărie.



### AVERTIZARE! Pericol de electrocutare!

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



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

- ▷ Închideţi cuptorul.
  - În funcţie de cum este montat cuptorul: scoateţi cuptorul din priză sau deconectaţi puterea de la întrerupătorul principal al instalaţiei electrice, de ex. întrerupeţi siguranţa cuptorului din cutia de siguranţe.

## DATE TEHNICE

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

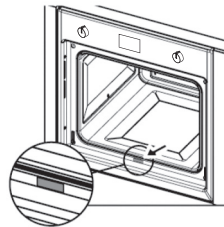
## ASISTENȚĂ

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

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

### Specificați:

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



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

## EVACUARE CA DEȘEU

### Informații pentru utilizatori



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

Prin reciclarea corespunzătoare a aparatului preveniți orice consecință dăunătoare asupra mediului înconjurător și sănătății. Informații suplimentare privind reciclarea aparatului pot fi furnizate de către autoritățile competente, serviciul local de reciclare sau de către furnizorul aparatului.

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

În conformitate cu Directiva 2012/19/ UE cu privire la reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatura electrică și electronică și la eliminarea deșeurilor. Simbolul de pe aparat, reprezentând un coș de gunoi barat, indică faptul că, la sfârșitul vieții sale utile, produsul nu poate fi eliminat ca deșeu menajer.

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

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

### Informații pentru instituțiile de testare

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

## PREPARATE TESTATE

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

### Consultarea tabelului de preparare termică

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

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	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temp. (°C)	Timp (min)	Accesorii/Note
Biscuiți fragezi	STATIC	DA	4	160	20	Niv. 4: tavă de scurgere plată
	MULTIPOWER	DA	3-4	160	23	Niv. 4: tavă de scurgere Niv. 3: tavă de scurgere adâncă
Prăjituri mici	STATIC	DA	3	160	25	Niv. 3: tavă de scurgere adâncă
	MULTIPOWER	DA	3-4	160	23	Niv. 4: tavă de scurgere plată



Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temp. (°C)	Temp. (min)	Accesorii/Note
Pandișpan fără grăsimi	STATIC	DA	2	160	45	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
	MULTIPOWER	DA	2	170	30	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
Plăcintă cu mere	STATIC	DA	1	180	65	Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar
	PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ	DA	1	180	55	Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar
Două plăcinte cu mere	PREPARARE TERMICĂ RAPIDĂ	DA	1-3	180	80	Niv. 3: tavă de scurgere adâncă Niv. 1: formă de prăjituri pe grătar
Prăjituri dospite	STATIC	DA	2	165	27	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
	MULTIPOWER	DA	2	165	35	Niv. 2: formă de prăjituri pe grătar
Preparare la grill						Dacă preparați alimentele direct pe grătarul cuptorului plasați tava de scurgere pe nivelul de dedesubt. Aceasta va colecta reziduurile de la pregătire și păstrând 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.
Sandwich prăjit * (preîncălzire 5 min)	GRILL	DA	4	200	3-5	Niv. 4: Grătar
Burgeri ** (fără preîncălzire)	GRILL	NO	4	200	35	Niv. 4: Grătar Niv. 3: Tavă de scurgere

\* țineți ușa închisă pe durata preparării termice.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

---

Об этой инструкции	75
Назначение устройства	75
Информация о безопасности	75
Надлежащая установка и размещение	77
Надлежащее использование	78
Техническое обслуживание и очистка	78
Ремонт	78
Вывод из эксплуатации	79
Информация об энергосбережении	79
Обзор	79
Установка	81
Модели CL	81
Модели CM	81
Эксплуатация	82
Охлаждающий вентилятор	82
Defrosting (Размораживание)	82
Электрическое соединение	82
Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи	84
Первое включение	85
Рекомендации	85
Таблица приготовления блюд	86
Очистка и техническое обслуживание	88
Технические данные	90
Техническая поддержка	91
Утилизация	91
Проверенная посуда	92

## ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция по эксплуатации применима к нескольким моделям устройства. Некоторые описанные особенности и функции могут быть недоступными для конкретной модели.

Пояснительные изображения и рисунки, рассматриваемые в различных разделах документа, приводятся в конце данной инструкции.

Компания Franke сохраняет за собой право на внесение изменений в изделие без предварительного уведомления.

Вся приведенная здесь информация действительна на момент выпуска документа.

- ▶ Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем пользоваться устройством.
- ▶ Сохраните инструкцию.
- ▶ Используйте устройство, описанное в данной инструкции, исключительно по его назначению.

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

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



## НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

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

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

## ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

▶ Прежде чем использовать 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 термошупы.
- ▷ Запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей во избежание перегрева.



### **Опасность получения ожогов!**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы некоторые доступные детали прибора сильно нагреваются. Не подпускайте 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 духовой 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**

- ▷ станавливать 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 FAN COOKING (принудительная конвекция) потребление энергии ниже, чем в других функциях приготовления блюд.

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

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

## ОБЗОР

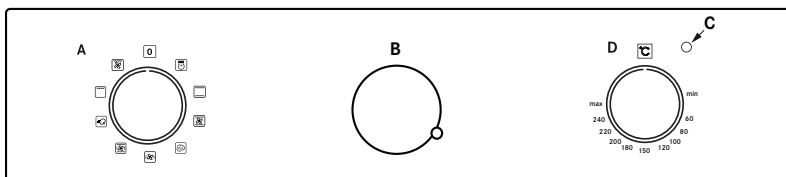


Fig. 1a

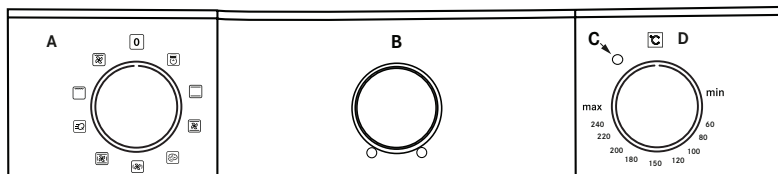


Fig. 1b Кнопки показаны исключительно с иллюстративными целями. Принимайте во внимание только те, что имеются на вашем устройстве.

### 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 84. 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 260 °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 86) указано наилучшее положение для каждого способа приготовления.

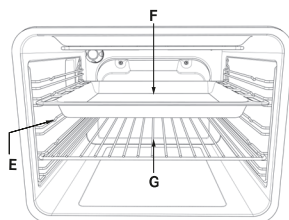
### Ф. Противень

Обычно используется для сбора соков, которые выделяются во время приготовления блюд на гриле, или непосредственно для приготовления пищи; снимайте 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.





## УСТАНОВКА

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

### Требования к кухонному шкафу

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

### Модели CL

(Рис. 6d)

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

### Модели CM

(Рис. 6a/6b/6c)

- ▶ Измерьте ширину буртика корпуса (S), которая должна составлять 16, 18 или 20 мм.
  - **16 мм буртик:** на каждом установочном кронштейне (F) разместите 2 элемента крепления (T), отмеченных цифрой 16.
  - **18 мм буртик:** на каждом установочном кронштейне (F) разместите 2 элемента крепления (T), 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)**

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Конструкция духовки совмещает преимущества естественной «статической» конвекции и современные возможности принудительной конвекции. Это в высшей степени универсальный прибор, позволяющий легко и безопасно выбирать один из 8 различных методов приготовления. С помощью ручек (A) и (D) на панели управления производится выбор необходимых программ и температуры. В таблице приготовления блюд на странице 86 представлены советы по наилучшему использованию духового шкафа Franke.

### Охлаждающий вентилятор

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

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



### Подсветка духовки

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

### Defrosting (Размораживание)

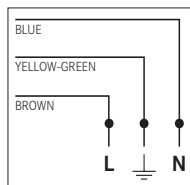
Для размораживания пищи рекомендуется придерживаться следующей процедуры:

- ▶ Установите ручку выбора программы (A) в положение „ТУРБОГРИЛЬ“.
- ▶ Установите ручку термостата (D) в положение 0 °С.

### 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 жил кабеля нужно соблюдать полярность.



коричневый = фаза  
синий = ноль  
желто-зеленый = земля

### Примечание.

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

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

**ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ**

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C.

**ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ**

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C.

**ПИЦЦА**

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C.

**ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ**

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C.

**ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ**

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °C.

**БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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

Установите ручку термостата (D) в положение от 50 °C до 260 °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.

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

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



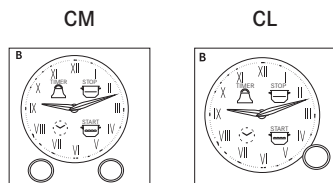
### ТУРБОГРИЛЬ

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

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

## Аналоговое устройство для программирования приготовления пищи

(Рис. 1а, 1б)



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

### Правая ручка

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

### Левая ручка (правая ручка для CL)

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


### LEDs

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

### Таймер





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

### Завершение приготовления

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

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

### Завершение приготовления с отложенным запуском

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

### Настройка часов

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

### 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.
  - После остывания в течение 40 минут духовой шкаф снова готов к использованию.





### Рекомендации

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

**Примечание.** Перед включением духовки прочитайте инструкцию по использованию таймера на странице 84).

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

Положение ручки	Тип блюда	Масса (кг)	Положение полки*	Время предварительного нагрева (мин)	Положение ручки термостата	Продолжительность (мин)	
<b>ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ</b> 	Запеченный кролик	1,5	1-3	7,5	200 °С	115-125	
	Мясные пироги	1,5	1-3	7,5	200 °С	50-55	
	Пироги с мясом и овощами	1,5	1-3	7,5	200 °С	35-40	
	Цыпленок	1,5	2	6	180 °С	60-65	
	Жареный молочный поросенок	6,5	3	7,5	200 °С	370-390	
	Пряное печенье	0,3	3	6	180 °С	20	
	Пироги с открытой фруктовой начинкой	1,5	3	7,5	200 °С	30-35	
	Жареный картофель	1	3	6	180 °С	30-35	
	<b>БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> 	Фокачча	1	3	11,5	Макс.	55-60
		Булки	1	1-4	5,5	180 °С	20-25
Ржаной хлеб		1	3	5,5	180 °С	25-30	
Пицца		0,9	1-3	11,5	Макс.	10-11	
Говяжий ростбиф		1,5	3	5,5	180 °С	35-40	
Свинина/телятина (окорок)		1	3	5,5	180 °С	110-120	
Индейка		1	3	5,5	180 °С	45-50	
<b>ГРИЛЬ</b> 	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	
<b>ТУРБОГРИЛЬ</b> 	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.

### ВАЖНО!

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

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

### Очистка дверцы духового шкафа

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

### Снятие внутренних стеклянных панелей с дверцы духового шкафа (только для моделей CL) (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»)) вниз 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. 3d) и поднимите стекло вверх (рис. 3е).
- ▶ После завершения очистки установите на место промежуточное стекло (рис. 3f) (корректное положение обозначено словами TEMPERED GLASS («Закаленное стекло»), которые должны быть отчетливо видны), разместив его в соответствующих канавках, расположенных в верхней части дверцы, и протолкнув его до конца канавок.
- ▶ Затем замените обе прокладки (рис. 3g), уделяя особое внимание тому, чтобы они были вставлены как можно дальше, до контакта с верхней кромкой дверцы.
- ▶ И, наконец, установите на место внутренние стеклянные панели (рис. 3h) и поверните два блока, фиксирующие стекло, в начальное положение зажима.



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

### Снятие дверцы духовки (рис. 4а, 4б, 4с)

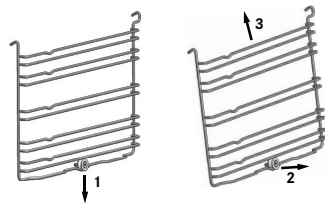
Чтобы упростить очистку духовки, можно снять дверцу, выполнив указанное ниже действие с петлями.

- ▶ 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

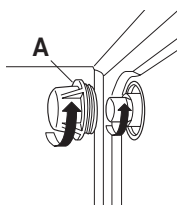
- ▶ Согните вниз крестовину, зафиксированную во втулке, и извлеките ее из паза.
- ▶ Отклоните каркас вверх примерно на 60° и слегка нажмите на него в направлении наклона.
- ▶ Удерживая каркас наклоненным, извлеките два верхних крючка из соответствующих отверстий.



### 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	2850 Вт ~ 16 А
---	----------------

### Мощность и нагревательные элементы

Верхний	1000 Вт
---------	---------

Нижний	1250 Вт
--------	---------

Гриль	2250 Вт
-------	---------

Кольцевой	2000 Вт
-----------	---------

Вентилятор	30 Вт
------------	-------

Тангенциальный вентилятор	15 Вт
---------------------------	-------

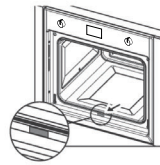
Лампа духовки	1 x 25 Вт
---------------	-----------

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

**Пользуйтесь услугами только авторизованных технических специалистов. Сообщите:**

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



Данная информация указана на паспортной табличке прибора на гарантийном сертификате.

## УТИЛИЗАЦИЯ

### Информация для пользователей



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

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

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

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

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

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

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

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

### Информация для испытательных институтов

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

## ПРОВЕРЕННАЯ ПОСУДА

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

### Использование таблицы приготовления блюд

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

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

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

### Приготовление различных блюд одновременно

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

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

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Уровень (снизу вверх)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Яблочный пирог	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	1	180	65	Ур. 1: форма для выпечки на решетке
	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ДА	1	180	55	Ур. 1: форма для выпечки на решетке
Два яблочных пирога	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ДА	1-3	180	80	Ур. 3: форма для выпечки на решетке Ур. 1: форма для выпечки на решетке
Торты на дрожжах	ЕСТЕСТВЕННАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	2	165	27	Ур. 2: форма для выпечки на решетке
	ИНТЕНСИВНАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ	ДА	2	165	35	Ур. 2: форма для выпечки на решетке
Приготовление на гриле		В случае приготовления блюд непосредственно на решетке поместите противень на полку, расположенную под ней. В него будут попадать остатки от приготовления продуктов, и духовка останется чистой. При приготовлении пищи на гриле рекомендуется оставить зазор в 3–4 см от передней кромки решетки, чтобы упростить процедуру ее извлечения.				
Поджаренный сэндвич* (предварительный нагрев 5 мин)	ГРИЛЬ	ДА	4	200	3-5	Ур. 4: решетка
Бургеры** (без предварительного нагрева)	GRI ГРИЛЬ LL	НЕТ	4	200	35	Ур. 4: решетка Ур. 3: противень

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

\*\* Переверните через 10 минут.

**ЗМІСТ**

---






Про цей посібник	94
Користування за призначенням	94
Вказівки щодо безпеки	94
Правильне встановлення та розміщення	96
Правильне користування	96
Обслуговування та чищення	97
Ремонт	97
Виведення з експлуатації	97
Інформація щодо енергозбереження	98
Огляд	98
Установлення	99
Моделі CL	99
Моделі CM	100
Експлуатація	100
Охолоджувальний вентилятор	100
Розморожування	100
Приєднання до електромережі	100
Аналоговий програмувальний пристрій	102
Перше ввімкнення	103
Поради	104
Таблиця готування	104
Чищення та обслуговування	106
Технічні дані	108
Підтримка	109
Утилізація	109
Пробні страви	110

## ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник чинний для кількох моделей приладу. Деякі описані особливості та функції можуть бути недоступні для вашої конкретної моделі. Ілюстрації, описані в тому чи іншому розділі, можна знайти в кінці цього посібника.

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

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

Умовний знак	Значення
	Символ попередження. Попередження про небезпеку травмування.
	Запобіжні заходи та попереджувальні примітки, що допомагають уникнути травм чи псування майна.
	Дія. Вказує на дію, яку слід виконати.
	Результат. Результат однієї чи кількох дій.
	Передумова, яку потрібно виконати перед наступною дією.

## КОРИСТУВАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Ця піч призначена виключно для побутового готування їжі в домашніх умовах. Цей прилад спроектовано так, щоб він давав змогу досягати професійного рівня продуктивності вдома.

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

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- ▶ Перш ніж користуватися піччю, слід ретельно ознайомитися з посібником користувача та інформацією щодо техніки безпеки.
- ▶ Збережіть посібник, щоб звертатися до нього в майбутньому.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження,

що можуть статися внаслідок неправильного встановлення та неправильного, неналежного чи нерозсудливого користування приладом. Щоб гарантувати електричну безпеку печі, її слід приєднати до заземленої електромережі, дотримуючись чинних норм.

Щоб цей електричний прилад працював безпечно та ефективно, дотримуйтеся таких правил:

- ▷ Звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів.
- ▷ Не змінюйте функції та характеристики приладу.
- ▷ Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- ▷ 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. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.



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



### Небезпека опіків!

Кінець ручки дверцят може нагріватися внаслідок відведення гарячого повітря.

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

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

- ▷ Не використовуйте абразивні очисні засоби або гострі металеві скребачки для очищення скляних деталей дверцят печі або шарнірних кришок варильної поверхні (у відповідних випадках), оскільки вони можуть подряпати поверхню та спричинити розтріскування скла.
- ▷ Не чистьте прилад парою чи прямими струменями води.

### Правильне встановлення та розміщення

- ▷ Бережіть прилад і пакувальні матеріали від дітей.

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

- ▷ Установлювати прилад має виключно представник сервісного центру, електрик чи спеціально навчена особа з відповідними знаннями та належною освітою.
- ▷ Пристрій слід підключати безпосередньо до розетки електромережі. Заборонено приєднувати прилад через перехідники, розгалужувачі та подовжувачі.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).



### Ризик смерті!

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

### Правильне користування

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



### **Ризик перегрівання та несправності печі через блокування вентиляції!**

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



### **Небезпека опіків!**

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



### **Ризик ураження електричним струмом від пошкодженого приладу!**

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



### **Ризик ураження електричним струмом!**

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

### **Обслуговування та чищення**

Перед обслуговуванням або чищенням:

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



### **Ризик ураження електричним струмом унаслідок потрапляння рідини в прилад!**

Прилад містить електричні компоненти.

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

### **Ремонт**

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

### **Виведення з експлуатації**

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

## ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

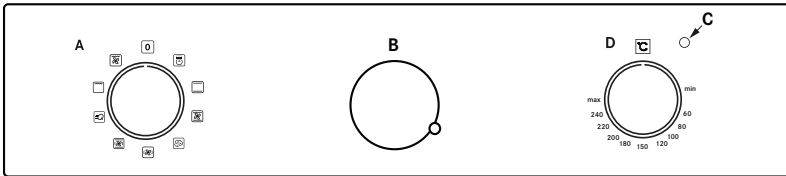
### Режим роботи ГОТУВАННЯ

**З ВЕНТИЛЯТОРОМ** споживає менше енергії, ніж інші доступні функції готування.

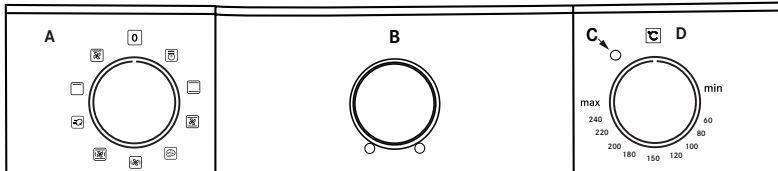
- ▷ Не відчиняйте дверцята занадто часто.
- ▷ Здійснюйте попереднє підігрівання якнайшвидше.

- ▷ Попередньо підігрівайте камеру печі, лише якщо результати випікання справді залежать від цієї операції.
- ▷ Якщо за рецептом запіканки до страви слід застосовувати залишкове тепло більше 30 хвилин, вимкніть прилад за 5–10 хвилин до завершення готування.

## ОГЛЯД



Стор. 1а



Стор. 1б

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

### 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 103. Щоб отримати відповідні інструкції з користування, визначте тип системи керування вашого приладу.

### С. Індикатор термостата

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

### 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 260 °С.

### Е. Напрямні для решітки й піддону

Слугують для правильного розміщення решітки й піддону в п'яти попередньо визначених позиціях (нумерація від 1 до 5 починається знизу). Оптимальну позицію для того чи іншого способу готування можна знайти в таблиці (стор. 105).

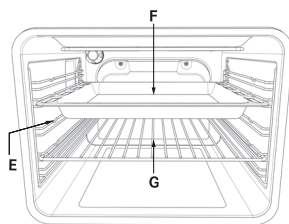
### Ф. Піддон

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 «АА», що допускає контакт із харчовими продуктами.

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

### Г. Решітка

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



## УСТАНОВЛЕННЯ

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

Встановлення пристрою має здійснювати виключно ліцензований та фаховий персонал.

### Вимоги до кухонної шафи

- ✓ Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° С):
  - невідповідні матеріали або клеї можуть призвести до деформації чи відклеювання.
- ✓ У монтажній ніші має бути достатньо місця для електричного приєднання.
- ✓ Монтажна ніша, у яку встановлюють прилад, має бути достатньо міцна, щоб витримати його вагу.

- ▷ Слід безпечно встановлювати піч в заглибленні кухонної шафи.
- ▷ Піч можна встановлювати у вертикальній шафі або під поверхнею модульного елемента за умови забезпечення достатньої вентиляції.

### Моделі CL

#### (Рис. 6d)

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

## Моделі CM

### (рис. 6a/6b/6c)

- ▶ Виміряйте ширину виступу шафи (S), яка зазвичай може становити 16, 18 або 20 мм.
- **16 мм виступ:** на кожній кріпильній скобі (F) розмістити 2 зажими (T) з позначенням номер 16.
- **18 мм виступ:** на кожній кріпильній скобі (F) розмістити 2 зажими (T) з позначенням номер 18.
- **20 мм виступ:** для 20 мм виступу зажими використовувати не потрібно.

- ▶ Розмістіть кріпильні скоби (F) на рівні виступу шафи та знизу опорної поверхні печі.
- ▶ Зафіксуйте кріпильні скоби (F) гвинтами (V).
- ▶ Розмістіть піч всередині шафи, відкрийте дверцята повністю та прикріпіть їх до скоб (F) за допомогою 4 гвинтів (U) та 4 пластикових вставок (D).

### Примітка (застосовується до всіх моделей) (Рис. 6е)

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

## 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 8 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.

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



### Освітлення духової шафи

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

### Розморожування

Для розморожування харчових продуктів рекомендовано таку процедуру:

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

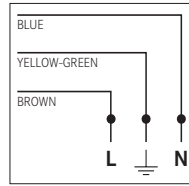
### Приєднання до електромережі

Печі Franke поставляються в комплекті з 3-жильним шнуром живлення, що має вільні 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 знерструмлення 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 вставлення чи витягання вилки немає небезпеки випадково торкнутися частин під напругою.
- ✓ Штепсельну вилку можна легко вставити.
- ✓ після встановлення печі до кухонної шафи вона не спирається на штепсель;
- ✓ Клеми обох приладів не з'єднано з однією й тією ж вилкою.
- ✓ 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> кабель типу H05VV-F використовується при заміні кабелю електроживлення.
- ✓ Дотримано полярність вільних кінців кабелю.



Коричневий =  
Увімкнено  
синій = нуль;  
жовтий/зелений =  
земля.

#### Примітка.

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

Частота електромережі визначається під час увімкнення.

#### Програми готування



##### ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ

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

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 260 °C.



##### ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ

Вмикаються верхній нагрівальний елемент, нижній нагрівальний елемент і вентилятор усередині духової шафи. Постійне й однонамітне тепло рівномірно обробляє харчові продукти. Одночасно можна готувати кілька страв щонайбільше на двох полицях.

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 260 °C.



##### ВИПІКАННЯ ПИЦІ

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

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 260 °C.



##### ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ

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

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 260 °C.



##### ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ У РЕЖИМІ MULTI POWER

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

Установіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 260 °C.

## Програми готування

**QUICK COOKING (ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ)**

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

Встановіть перемикач термостата (D) в позицію між 50 і 260 °C.

**ГРИЛЬ**

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

**ТУРБОГРИЛЬ**

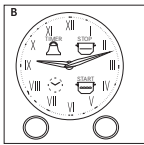
Вмикаються нагрівальний елемент гриля у верхній частині духової шафи й вентилятор. Ця функція поєднує однобічне випромінювання тепла з примусовою циркуляцією повітря в духовій шафі. Це не дає поверхні харчових продуктів підгоряти та вможливує глибше проникнення тепла. Турбогриль якнайліпше підходить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

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

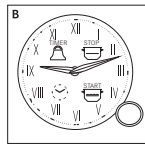
**Аналоговий програмувальний пристрій**

(рис. 1a, 1b)

CM



CL



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

**Правий перемикач**

- ▶ Натисніть правий перемикач для вибору послідовності активації функцій (таймер, закінчення готування, початок готування, налаштування часу), про що сигналізує відповідне блимання світлодіодного індикатора.

- ▶ Коротко натиснувши перемикач, можна перевірити вже запрограмовані параметри (запит). Натиснувши його приблизно на 2 секунди, можна скасувати параметри (скидання).

**Лівий перемикач (правий перемикач для CL)**

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


**Світлодіоди**

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

## Таймер





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

## Завершення готування

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

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

## Завершення готування з відкладеним запуском

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

## Установлення часу доби

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

## Перше ввімкнення

- ▶ Користуючись духовою шафою вперше, установіть перемикач температури на максимум і дайте їй попрацювати порожньою щонайменше 40 хвилин у провітрюваному приміщенні.
  - Запах, який можна відчутти під час цього — наслідок випаровування речовин, що слугують для захисту приладу в період від випуску із заводу до встановлення.



- По завершенні 40 хвилин можна користуватися піччю після її охолодження.

### Поради

- ✓ Щоб страви виходили смачними, ніколи не ставте їх у холодну духову шафу. Натомість дочекайтеся, доки вона досягне встановленої температури.
- ✓ Під час готування заборонено ставити каструлі та інші посудини просто на дно духової шафи;
- ✓ ставте їх лише на решітку чи над піддоном із комплекту на одній із п'яти полиць;






- в іншому разі емаль духової шафи може зазнати шкоди.


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

**Примітка.** Перед увімкненням духової шафи прочитайте інструкції до таймера (див. сторінку 104).

## ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Позиція перемикача вибору	Тип страви	Вага (кг)	Позиція полиці*	Час попереднього підігрівання (хв)	Позиція перемикача термостата	Тривалість (хв)
	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
	Смажена свинина	1	3	9	180 °C	60-70
	Запечений кріль	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Креша-маркіджана (перепічка швидкого приготування)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Запечений лобстер	0,5	3	10	200 °C	0-40
	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

Позиція перемикача вибору	Тип страви	Вага (кг)	Позиція полиці*	Час попереднього підігрівання (хв)	Позиція перемикача термостата	Тривалість (хв)
<b>ВИПІКАННЯ ПИЦЦІ</b> 	Булочки	1	3	Щоб пришвидшити час підігріву,	170 °С	30-35
	Піта	1	1		Макс.	14-18
	Овочевий пиріг	0,8	3		180 °С	45-50
	піцца	0,4	1-3	використовуйте функцію «Швидке Готування»	Макс.	12-14
	Курча (шматочки)	0,8	2 або 3		170 °С	55-60
	Цесарка – кролик (шматки)	0,8	2		170 °С	70-75
	Індичка	1,5	3		170 °С	85-90
	Качка	1,5	2 або 3		170 °С	80-85
	Ростбїф	1	3		185 °С	105-115
	Дорада – окунь – трїска	0,8	3		150 °С	17-23
	Фаршировані овочі	1,5	3		180 °С	40-45
	Печиво	0,5	3		160 °С	13-17
	Фруктові пироги	0,8	3		170 °С	32-38
Безе	0,5	3		90 °С	70-75	
<b>ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ</b> 	Гарбузовий хлїб	2,5	2 або 3	7	180 °С	25-30
	Цїльнозерновий хлїб	1	1-4	8	190 °С	30-35
	Випїчка з листового тїста	1	1-4	8	190 °С	30-35
	Печення з начинкою	0,75	1-3	8	190 °С	25-30
	Овочеві пироги	1	3	7	180 °С	55-60
	Торти	0,5	2 або 3	7	180 °С	25-30
	Сирні пироги	1,5	3	7	180 °С	25-30
	Форель	0,3	3	8,5	200 °С	15-20
<b>ГОТУВАННЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ В РЕЖИМІ MULTI POWER</b> 	Запечений крїль +	1,5	1-3	7,5	200 °С	115-125
	Пирїг з м'ясом +	1,5	1-3	7,5	200 °С	50-55
	М'ясні та овочеві пироги	1,5	1-3	7,5	200 °С	35-40
	Курка	1,5	2	6	180 °С	60-65
	Печене молочне пороса	6,5	3	7,5	200 °С	370-390
	Печення з начинкою	0,3	3	6	180 °С	20
	Фруктові пироги	1,5	3	7,5	200 °С	30-35
	Смажена картопля	1	3	6	180 °С	30-35
<b>QUICK COOKING (ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ)</b> 	Фокачо	1	3	11,5	Макс.	55-60
	Булочки	1	1-4	5,5	180 °С	20-25
	Житній хлїб	1	3	5,5	180 °С	25-30
	Пїца	0,9	1-3	11,5	Макс.	10-11
	Ростбїф	1,5	3	5,5	180 °С	35-40
	Свиняча/теляча нога	1	3	5,5	180 °С	110-120
	Індичка	1	3	5,5	180 °С	45-50
<b>ГРИЛЬ</b> 	Курячі крильця	1	4 або 5	7	Макс.	25-30
	Вїдбивні	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
	Прїсноводна 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

Позиція перемикача вибору	Тип страви	Вага (кг)	Позиція полиці*	Час попереднього підігрівання (хв)	Позиція перемикача термостата	Тривалість (хв)
	ТУРБОГРИЛЬ					
	Курячі ніжки	1	4 або 5	9,5	Макс.	25-30
	Свинячі реберця	0,5	4	14	Макс.	40-45
	Цесарка (шматочки)	1,2	4	14	Макс.	30-35
	Дорада в папілійотках	1	3	8	Макс.	20-25
	Курча (шматочки)	1,5	3	14	Макс.	35-40
	Перепілки	0,8	4	14	Макс.	30-35
	Ковбаски	1	4	14	Макс.	20-25
Овочі	1	4 або 5	14	Макс.	10-15	

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

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

### Важливо!

Перш ніж обслуговувати прилад, завжди від'єднуйте 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.

### Не чистьте прилад парою чи прямими струменями води.

- Плями на дні духової шафи від усіляких харчових продуктів (соусів, цукру, яєчних білків і жиру) завжди виникають унаслідок переливання й розбризкування.

- Розбризкування трапляється під час готування через завищеної температури, 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.

### Знімання внутрішнього скла на дверцятах духової шафи (лише моделі CL) (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 внизу дверцят на 180° (рис. 3а і 3б).

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

- ▶ Обережно підніміть внутрішнє скло (Рис. 3с): два замки не дозволять дверцятам закритися (якщо замки не повернуті повністю, знімання скла призведе до негайного закриття дверей).
- ▶ Для знімання середнього скла, висуньте два бічних ущільнювачі (Рис. 3d), після цього вийміть скло (Рис. 3е).
- ▶ Після очищення, повторно встановіть середнє скло (Рис. 3f) (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. 3g), 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.

### Зняття дверцят духової шафи (рис. 4)

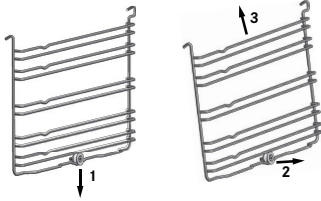
Щоб полегшити чищення духової шафи, можна зняти її дверцята із завіс таким чином:

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

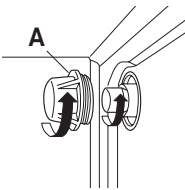
- ▶ Відігніть донизу хрестовину, яку зафіксовано у фланці, та витягніть її з канавки.
- ▶ Відхиліть решітку вгору приблизно на 60° та легенько штовхніть її у напрямку нахилу.
- ▶ Утримуючи решітку у відхиленому положенні, зніміть два верхні гачки з відповідних отворів.



### 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 установлено: від'єднайте піч від електромережі або вимкніть живлення, знеструмивши все відповідне електричне коло; для цього, наприклад, можна викрутити запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

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

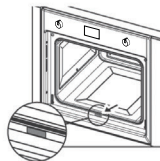
## ПІДТРИМКА

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 табличці приладу в гарантійному талоні.

## УТИЛІЗАЦІЯ

### Інформація для користувачів



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

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

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

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

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

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

Отже, коли завершиться строк служби приладу, користувач зобов'язаний здати його до відповідного центру вторинної переробки

відпрацьованих електронних і електричних компонентів. Прилад можна також повернути дилерові, купуючи новий прилад такого ж типу.

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

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

\* Не відчиняйте дверцята до завершення готування.

\*\* переверніть після 10 хвилин готування.



## İÇİNDEKİLER

---

Bu kılavuz hakkında	114
Kullanım amacı	114
Güvenlik Bilgileri	114
Doğru kurulum ve yerleştirme	116
Doğru kullanım	116
Bakım ve temizlik	117
Tamir	117
Hizmetten çıkarma	117
Enerji tasarrufuna yönelik bilgiler	117
Genel bakış	117
Kurulum	119
Modeller CL	119
Modeller CM	119
Çalıştırma	119
Soğutma fanı	119
Buz çözme	120
Elektrik bağlantısı	120
Analog pişirme programlayıcı	121
İlk kez açma	122
Öneriler	122
Pişirme tablosu	123
Temizlik ve bakım	125
Teknik veriler	127
Destek	127
Elden çıkarma	128
Test edilen yemekler	128






## BU KILAVUZ HAKKINDA

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

Çeşitli bölümlerde tanımlanan açıklayıcı resimler ve şekiller kılavuzun sonunda bulunabilir.

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

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

Sembol	Anlamı
	Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.
	Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler.
	Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir.
	Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu.
	Sonraki eylem gerçekleştirilmeden önce yerine getirilmesi gereken ön koşul..

## KULLANIM AMAC

Fırın profesyonel olmayan kullanım amacıyla yalnızca evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Fırın evlerde profesyonel performans sunacak şekilde tasarlanmıştır.

Farklı pişirme yöntemlerinin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok amaçlı bir ev aletidir.

## GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

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

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

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

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

- ▷ Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımını konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▷ Ürün oyuncak değildir.
- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▷ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- ▷ Ürün kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların ürüne veya kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.
- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun. Bağlantı ayırma yöntemleri, kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolara entegre edilmelidir.
- ▷ Sadece bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.
- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için, cihaz, dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.



### **Yanık riski!**

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

**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.

**UYARI:** 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.



### 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 bağlanacaktır:
- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/eğitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun.
- ▷ Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.
- ▷ Cihazın hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmadığından emin olun.



### Ölüm riski!

- ▷ Ev hayvanlarını üründen uzak tutun.
- ▷ Plastik film ve polistiren gibi ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir.
- ▷ Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

### Doğru kullanım

- ▷ Ürünü sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanın.
- ▷ Kapları fırına yerleştirirken veya fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.
- ▷ Ürünü kullanırken, fırınla birlikte kullanılan yemek pişirme aletlerinin kılavuzlarında yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını fırının sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Fırının yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.



### Tıkalı havalandırma nedeniyle fırında aşırı ısınma ve arıza riski!

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

## Bakım ve temizlik

Bakım veya temizlik öncesinde:

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



### Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.

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

## Tamir

- ▷ Kalifiye personel dışında herhangi birinin ürünü kurmasına veya tamir etmesine izin vermeyin.
- ▷ Aşağıdaki durumlarda üretici tarafından yetkilendirilen bir servis merkeziyle veya kalifiye personelle irtibata geçin:

- Ürünü ambalajından çıkardıktan hemen sonra, ürünün sağlamlığına dair şüphe duymanız durumunda
- Kurulum sırasında (üretici talimatlarına göre)
- Ürünün doğru çalışmasına dair şüphe duymanız durumunda
- Arıza veya kötü çalışma
- Ürünün fişiyle uyumsuz olması durumunda 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

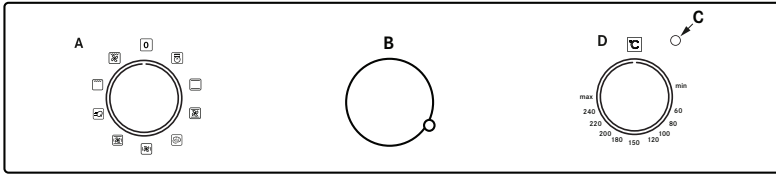


Fig. 1a



## KURULUM

**Önemli:** Kurulum işlemi (Şekil 5) geçerli standartlara ve düzenlemelere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

Kurulum işlemi sadece uzman ve ruhsatlı personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

### Bölme gereksinimleri

- ✓ Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılarla (min. 100 °C) monte edilmelidir:
  - Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir.
- ✓ Fırının gireceği 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.

### Modeller CL

#### (Şek. 6d)

Ürünü bölmeye yerleştirin, ürününüzle birlikte gelen 4 vidayı ve 4 burcu yan panellerde hazırlanmış olan deliklerden geçirerek (Şekil 6d) fırını dolaba sabitleyin.

### Modeller CM

#### (Şekil 6a/6b/6c)

- ▶ Kabin omuzlarını ölçün (S), normalde 16, 18 veya 20 mm olurlar.
- **16 mm omuz:** sabitleme braketinin (F) ait olduğu yerde 16 yazan 2 çıkıntı bulunmaktadır (T).
- **18 mm omuz:** Sabitleme braketinin (F) ait olduğu yerde 18 yazan 2 çıkıntı bulunmaktadır (T).
- **20 mm omuz:** 20 mm omuz sabitleme çıkıntılarının kullanımını gerektirmez.
- ▶ Fırının altındaki braketleri (F) kabin omuzlarına hizalarken yukarıdan fırına destek olun.
- ▶ Braketleri (F) vidalarla (V) sıkıştırın.
- ▶ Fırını kabin içine yerleştirin, kapağını tamamen açın, 4 vida (V) ve 4 plastik ara parçaları (D) kullanarak yerine sabitleyin.

#### **Not: (Şek. 6e) Bütün modeller için geçerlidir**

Fırın bir ocak üstü ünitesinin altına monte edilecekse, düzgün sabitleme yapmak için (Şekil 6e), önce üstteki bağlantıyı (R) sağa veya sola çevirin.

## ÇALIŞTIRMA

Bu fırın „statik“ doğal konveksiyonlu fırınların avantajlarıyla modern „fan“ fırınların avantajlarını bir araya getirir. 8 farklı pişirme yönteminin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok yönlü bir ev aletidir. Gerekli programları ve sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki (A) ve (D) düğmelerini kullanın. Franke fırınınızı en iyi şekilde kullanabilmek için sayfa 123'deki pişirme tablosuna başvurun.

### Soğutma fanı

Franke fırınıınızda, 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 üfler; dışarıya üflenen havanın mutfak ortamına olumsuz etki yapmasına ve gürültünün asgari seviyede tutulmasına dikkat edilmelidir.

Mutfak ünitelerini korumak amacıyla, soğutma fanı, yemekler piştikten sonra da fırın yeteri kadar soğuyana kadar çalışmaya devam eder.



### Fırın ışığı

Bu sembol, herhangi bir ısıtma modu etkinleştirilmeden fırın lambasının açıldığını gösterir. Fırın çalışmıyorken, fırının içinin görülmesini sağlayan bu seçenek, pişirme bölümünün temizlenmesi sırasında yardımcı olur.

### Buz çözme

Yiyeceğin buzunu çözmek için aşağıdaki prosedür tavsiye edilir:

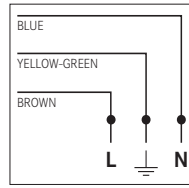
- ▶ Program seçme düğmesini (A) „TURBO GRİLL PİŞİRME“ pozisyonuna getirin.
- ▶ Termostat düğmesini (D) 0 °C'ye ayarlayın.

### Elektrik bağlantısı

Franke fırınla beraber boş terminaleri olan üç kutuplu bir güç kablosu verilmektedir. Fırın güç kaynağına sürekli bağlıysa, güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayan bir cihaz takın, bunu yaparken kategori III aşırı voltaj koşullarında komple bir bağlantı kesilmesini sağlamak için bir temas açma mesafesinin (en az 3 mm) oluşturulduğundan emin olun.

Şunlara dikkat ediniz:

- ✓ Fiş ve priz 16 A akımı için uygun olmalıdır.
- ✓ Fiş takılırken veya çıkarılırken ikisinde de canlı elektrik olmamalıdır ve aynı zamanda her ikisinin de kolayca erişilebilir olması gerekir.
- ✓ Fiş rahatlıkla takılabilir olmalıdır.
- ✓ Fırın bölümüne yerleştirildiğinde fişe dayanmıyor olmalıdır.
- ✓ İki ürünün terminaleri aynı fişe bağlı olmamalıdır.
- ✓ Güç kablosunu değiştirirken A 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> kablo türü H05VV-F kullanılmalıdır.
- ✓ Boş terminalerin kutularına dikkat edin.



Kahverengi = Canlı  
Mavi = Nötr  
Sarı/Yeşil = Toprak

**Not:** Evinizdeki elektrik sisteminin özelliklerinin (gerilim, maksimum güç ve akım) Franke fırınının özelliklerine uygun olduğundan emin olun.

Şebeke frekansı ürün açıldığında sağlanır.

#### Pişirme programları



#### DOĞAL KLASİK PİŞİRME

Sıcaklık yukarıdan (tepe ısıtma elemanı) ve aşağıdan (zemin ısıtma elemanı) kaynaklanır. Bu, tek rafın kullanıldığı bir durumda yemeğin her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlayan klasik pişirme yöntemidir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 260 °C arasında ayarlayın.



#### FAN-DESTEKLİ PİŞİRME

Üstteki (tepe) ısıtma elemanı, alttaki (zemin) ısıtma elemanı ve fırının içindeki fan, etkin durumdadır. Sabit ve dengeli olarak yayılan sıcaklık, yemeğin her köşesini eşit bir şekilde pişirir. En fazla iki raf aynı anda kullanılabilir ama çeşit çeşit yiyecekler pişirilebilir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 260 °C arasında ayarlayın.



#### PIZZA PİŞİRME

Alt (zemin) ve üst (tepe) ısıtma elemanlarına ilave olarak dairesel ısıtma elemanı da etkindir fakat hepsi kısmi sıcaklık verir. Sıcaklığın fırın alanına dengeli dağıldığı ve sıcak havanın hareket etmeye zorlandığı bu mod her türden pizzanın pişirilmesi için ideal bir ortam sağlar.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 260 °C arasında ayarlayın.



#### FAN PİŞİRME

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

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 260 °C arasında ayarlayın.



**Pişirme programları****KATMERLİ GÜÇ FANLI PIŞİRME**

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

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 260 °C arasında ayarlayın.

**QUICK COOKING**

Dairesel ısıtma elemanının ve fanın yanı sıra üst (tepe) ve alt (zemin) ısıtma elemanları devreye girer. Bu, Franke fırınında bulunan en güçlü moddur ve ısı dağılımını alt tarafta yoğunlaştıracak şekilde tasarlanmıştır; bu da pizza veya donmuş gıdaları hızlı bir şekilde pişirmek için ideal bir ortam sağlar. Bu mod, fırını istenilen sıcaklığa hızlı bir şekilde çıkarmak için kullanılabilir; bunu takiben diğer modlara geçilebilir.

Termostat düğmesini (D) 50 °C ile maksimum 260 °C arasında ayarlayın.

**IZGARA**

Fırının tepesindeki ızgara ısıtma elemanı devreye girer. Hızlı radyant yüzey pişirme özelliği sayesinde etin içi yumuşak kalır; ızgara ayrıca 9 dilim ekmeği aynı anda kızartma kapasitesine sahiptir. Franke fırınında ızgara yaparken kapağı bütünüyle kapalı tutunuz, fırınınız buna göre tasarlanmıştır.

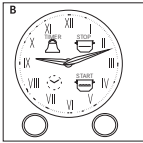
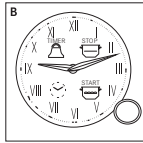
Not: ızgara ısıtma elemanı kullanım sırasında çok sıcaktır, fırındaki yemeğe ulaşmaya çalışırken dokunmamaya özen gösterin. Ne var ki Franke, fırını, kapak açıldığında ellerin yanma ihtimalini en aza indirecek şekilde tasarlamıştır.

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

**TURBO IZGARA PIŞİRME**

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

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

**Analog pişirme programlayıcı****(Şekil 1a, 1b)****CM****CL**

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.

- Hali hazırda programlanmış ayarları (Query) kontrol etmek için kısaca veya ayarları (Reset) iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun.

**Sol düğme (CL için 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.
- Hali hazırda programlanmış ayarları (Query) kontrol etmek için kısaca veya ayarları (Reset) iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun.


**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 (CL için sağ düğme) çevirin.
- ▶ Ayarı onaylamak için tekrar sağdaki düğmeye basın; ilgili LED yanıp sönmeye durumundan sabit duruma geçer.
  - İlgili ayarlar geçerli saati göstermek amacıyla asıl konularına geri döner: Ayarlanan süreye ulaşıldığında ise bir zil sesi duyulur. Bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.
  - Zamanlayıcı ile fırını ısıtamazsınız.




## Pişirme bitişi

- ▶ Pişirme bitiş saatini ayarlamak için, düğmeye iki kez basın ( sembolüne yönelik LED yanıp sönmeye başlar); daha sonra pişirme bitiş saatini ayarlamak üzere akrep ve yelkovanı hareket ettirmek için soldaki düğmeyi (CL için sağ düğme) çevirin.
  - u LED (olası bir ayarlama yapılabilmesi için) sonraki 10 saniye boyunca yanıp söner. Daha sonra ayar uygulanır ve LED sürekli olarak yanar.
  - Aynı etki, yanıp sönmeye sırasında sağdaki düğmeye iki kez basarak elde edilir. Pişirme sonunda, fırın ısıtması devre dışı bırakılacak ve 1 dakika boyunca uyarı sesi duyulacaktır; bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.

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

## Gecikmeli başlatma pişirme bitışı

- ▶ Gecikmeli pişirme başlangıcı, ancak bir pişirme süreci sona erdikten sonra etkinleştirilebilir; ayarlandığında, sağdaki düğmeye basıldığında „durdurma“ onaylanır ve  sembolü için yanıp sönen LED etkinleştirilir.

- ▶ Pişirme başlangıç saatini ayarlamak için de soldaki düğmeyi (CL için sağ düğme) de çevirin (doğal olarak bu bitiş saatinden önce olacaktır, dolayısıyla akrep-yelkovan yalnızca geriye doğru hareket ettirilebilir).
- ▶ Sağdaki düğmeye tekrar basarak onaylayın.
- ▶ Veriler, yanıp sönmeye 10 saniye boyunca devam etmesine izin vererek otomatik olarak da elde edilebilir.
  -  ve  sembollerinin LED'leri yanmaya devam eder ve fırın belirtilen sürede çalışmaya başlar. Bu durumda sadece  sembolünün LED'i yanmaya devam eder.
  - Pişirme sonunda 1 dakika boyunca uyarı sesi duyulacaktır; bu ses, sağdaki düğmeye basarak durdurulabilir.

## Saati ayarlama

- ▶ Doğru saati ayarlamak için düğmeye üç kez basmanız yeterlidir (saat sembolüne yönelik LED yanıp sönmeye başlar), ardından soldaki düğmeyi çevirin (CL için sağ düğme).
- ▶ Doğru saati ayarladıktan sonra onaylamak için sağdaki düğmeye basın.

## 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.
  - koku, fırının imalatıyla kurulumu arasındaki süre boyunca fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasından kaynaklanır.
  - 40 dakika sonra, soğumanın ardından fırın kullanıma hazır olacaktır.




## Öneriler






- ▷ Başarılı bir pişirme istiyorsanız, yiyeceğinizi fırına koymadan önce mutlaka fırının ayarlanan sıcaklığa ulaşmasını bekleyin.
- ▷ Tencereleri veya kapları pişirme sırasında doğrudan fırının zeminine kesinlikle koymayınız;

- ✓ fırında mevcut olan beş raftan birine yerleştirilecek olan ızgaraların veya damlama tepsilerinin üzerine koyunuz;
  - aksi halde fırının emaye kaplaması zarar görebilir.
- ▷ Franke fırınızdaki ürünün temiz kalmasına yardımcı olan özel emaye kullanılmıştır ama yine de kir tabakası ve önceki yemek kalıntılarıyla birlikte pişirme yapmamak için fırının sıklıkla temizlenmesi tavsiye edilir.
- ▷ Kendi kendini temizleyen herhangi bir panel (mevcutsa) sabun ve su kullanılarak (temizleme ile ilgili talimatlara bakınız) temizlenebilir.

**Not:** Fırını aktif konuma getirmeden önce timer (zamanlayıcı) ile ilgili talimatları okuyun (Bkz. sayfa 122).

## PIŞIRME TABLOSU

Seçim düğmesi ayarı	Yemek türü	ağırlık (kg)	Raf pozisyonu*	Ön ısıtma süresi (dak.)	Termostat düğmesi ayarı	Süre (Dak.)	
	<b>DOĞAL</b>	Domuz rostosu	1	3	9,5	180 °C	65-75
	<b>KLASİK</b>	Omletler	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
		Morina-çipura-kalkan	1	3	9,5	180 °C	15
	<b>PIŞIRME</b>	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
	<b>PIŞIRME</b>	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>PIZZA</b>	Ekmek arası	1	3	Ön ısıtmayı hızlandırmak için „Hızlı Pişirme“ kullanın	170 °C	30-35
	<b>PIŞIRME</b>	Pita etmeği	1	1		Max	14-18
		Sebze payı	0,8	3		180 °C	45-50
		Pizza	0,4	1-3		Max	12-14
		Tavuk (parça)	0,8	2 veya 3		170 °C	55-60
		Gine hindi-tavşan (parça)	0,8	2		170 °C	70-75
		Hindi	1,5	3		170 °C	85-90
		Ördek	1,5	2 veya 3		170 °C	80-85
		Biftek	1	3		185 °C	105-115
		Çipura-levrek-morina	0,8	3		150 °C	17-23
		Dolmalar (sebze)	1,5	3		180 °C	40-45
		Kurabiye	0,5	3		160 °C	13-17
		Meyveli tartlar	0,8	3		170 °C	32-38
		Merengler	0,5	3		90 °C	70-75

Seçim düğmesi ayarı	Yemek türü	ağırlık (kg)	Raf pozisyonu*	Ön ısıtma süresi (dak.)	Termostat düğmesi ayarı	Süre (Dak.)	
	<b>FAN PİŞİRME</b>	Balkabaklı kek	2,5	2 veya 3	7	180 °C	25-30
		Tam tahıllı ekmekek	1	1-4	8	190 °C	30-35
		Puf böreği	1	1-4	8	190 °C	30-35
		İştah açıcı bisküviler	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
		Sebzeli börek	1	3	7	180 °C	55-60
		Kekler	0,5	2 veya 3	7	180 °C	25-30
		Peynirli börek	1,5	3	7	180 °C	25-30
		Trout en papillote	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
	<b>KATMERLİ GÜÇ FANLI PİŞİRME</b>	Fırında tavşan	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
		Etlili paylar	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
		Et ve sebze payları	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
		Tavuk	1,5	2	6	180 °C	60-65
		Yavru domuz rosto	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
		İştah açıcı bisküviler	0,3	3	6	180 °C	20
		Meyveli tartlar	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
		Fırında patates	1	3	6	180 °C	30-35
	<b>„HIZLI PİŞİRME“</b>	Focaccia (İtalyan usulü pide)	1	3	11,5	Azami	55-60
		Ekmekek arası	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
		Çavdar ekmeği	1	3	5,5	180 °C	25-30
		Pizza	0,9	1-3	11,5	Azami	10-11
		Biftek	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
		Domuz/dana but	1	3	5,5	180 °C	110-120
		Hindi	1	3	5,5	180 °C	45-50
	<b>IZGARA</b>	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 oğratan	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
	<b>TURBO IZGARA PİŞİRME</b>	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
		Bıldırıcın	0,8	4	14	Azami	30-35
		Sosisler	1	4	14	Azami	20-25
	Sebzeler	1	4 veya 5	14	Azami	10-15	

**Not:** Pişirme tablosunda yer alan veriler, profesyonel şeflerden oluşan bir ekip tarafından gerçekleştirilen pişirme testlerinin sonuçlarından oluşmaktadır. Yol gösterme amaçlıdır ve kişisel zevke göre değiştirilebilirler.

## TEMİZLİK VE BAKIM

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

### Önemli

Fırına bakım yapmadan önce daima fişini çekin. Ürün tepsi kılavuzları olsun ya da olmasın güvenli şekilde çalıştırılabilir.

- Fırının paslanmaz çelik ve emaye kısımları, düzenli olarak suyla veya özel deterjanlarla temizlendiklerinde yepyeni kalırlar. Temizledikten sonra fırının tüm parçalarını iyice kurulayın.
- Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın. Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su 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 kurduğunda temizlemesi daha zordur.

### Fırın kapağını temizleme

- Fırın kapağı (iç ve dış olmak üzere) ise fırın bütünüyle soğduğunda 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 camlarının çıkarılması (yalnızca CL modelleri) (Şek. 2)

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

- Fırın kapağı tamamen açikken, (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 tamamlandıktan sonra iç camları tekrar yerine takın (doğru konumu „TEMPERED GLASS“ (temperlenmiş cam) yazısı gösterir, bu yazının tam olarak okunuyor olması gerekir) ve camı tutan iki bloğu orijinal konumlarına döndürün.



Sadece bir ve iki bloğun iç cam panellerini kısmen veya tamamen serbest bıraktığı durumlarda, kesinlikle fırın kapağını kapatmaya çalışmayın. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra kapağı kapatmak için her iki bloğu da çevirmeyi unutmayın.

### Fırın kapağı iç camlarının çıkarılması (yalnızca CM modeli) (Şek. 3)

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

- Fırın kapağı tamamen açikken, 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 yuvarın sonuna kadar iterek takın.
- ▶ Ardından iki contayı da değiştirirken (Şek. 3g) kapağın üst kenar ile temas edecek şekilde mümkün olduğu kadar içeride olduklarından emin olun.
- ▶ En son temizlik işlemi tamamlandıktan sonra iç camları takın (Şek. 3h) ve camları tutan iki bloğu orijinal kilit konumlarına döndürün.



Sadece bir ve iki bloğun iç cam panellerini kısmen veya tamamen serbest bıraktığı durumlarda, kesinlikle fırın kapağını kapatmaya çalışmayın. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra kapağı kapatmak için her iki bloğu da çevirmeyi unutmayın.

### Fırın kapağının çıkarılması (Şekil 4a, 4b, 4c)

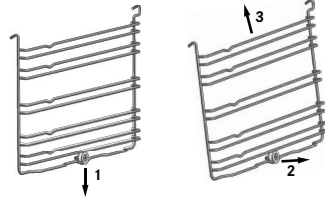
Fırının temizlenmesini kolaylaştırmak amacıyla fırın kapağı çıkarılabilir, bunun için menteşeler aşağıdaki gibi kullanılır:

- ▶ Menteşelerde iki tane taşınır kilit bulunmaktadır (A). Menteşeyi serbest bırakmak için kilidi (A) kaldırın.
- ▶ Kapağı yukarı kaldırın ve dışa doğru çekin; bunu kapağı menteşelerine yakın yerden yani yanlarından tutarak yapabilirsiniz.
- ▶ Kapağı geri takmak için önce menteşeleri zıvanalarına yerleştirin.
- ▶ Kapağı kapatmak için önce menteşe ataşmanı olarak kullanılan iki kilidi (A) çevirmeyi ihmal etmeyin.

Bu kılavuzun sonundaki resimlere bakınız.

### Yan şasileri çıkarma

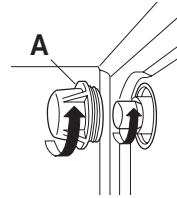
- ▶ Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı aşağı doğru büküp oyuktan çıkarın.
- ▶ Şasiyi yakl. 60° yukarıya doğru eğin ve eğim yönünde hafifçe itin.
- ▶ Şasiyi eğik şekilde tutun ve karşılık gelen deliklerdeki iki üst kancayı çıkarın.



### Yan şasileri takma

- ▶ Şasiyi eğik şekilde tutun ve eğim yönünde hafifçe iterek ilgili deliklere üst kancaları takın.
- ▶ Şasi eğik haldeyken, üst kancalar bölme duvarının dış tarafına yaslanana kadar eğim yönünde çekin.
- ▶ Şasiyi bölme duvarına doğru çevirin. Tespit burcunu etkileyen çapraz parçayı aşağı doğru büküp oyuktan çıkarın.

### Fırın lambasını değiştirme



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

- ▶ Fırını elektrik sistemine bağlamak için kullanılan omnipolar anahtarı kullanarak veya erişilebiliyorsa fişini çekerek ürünün gücünü kesin.
- ▶ Cam kapağının (A) vidalarını sökün.
- ▶ Lambayı sökün ve aşağıdaki özelliklere sahip, yüksek sıcaklıklara (300 °C) dayanıklı bir lamba ile değiştirin:
  - Voltaj: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Güç: 25 W
  - Bağlantı: G9
- ▶ Cam kapağı (A) yerine yerleştirin ve güç kaynağını tekrar takın.

**DIKKAT! Yanlış tutma nedeniyle lambada hasar!!**

- ▷ Lambalara çıplak elle dokunmaktan 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	2850 W ~ 16 A
<b>Güç ve ısıtma elemanları</b>	
Üst	1000 W
Alt	1250 W
Izgara	2250 W
Talimatname	2000 W
Fan	30 W
Teğetsel fan	15 W
Fırın lambası	1 x 25 W

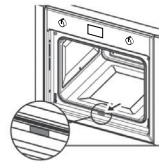
**DESTEK**

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız durumunda Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun (ekteki listeye bakınız).

**Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.**

**Vermeniz gereken bilgiler:**

- arızanın türü;
- ürün modeli (Art./Cod.)
- seri numarası (S.N.).



Bu bilgi garanti belgesindeki bilgi levhasında verilmiştir.

## ELDEN ÇIKARMA

### Kullanıcı bilgileri



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Ürünü uygun bir yolla elden çıkararak, çevre ve sağlık üzerindeki zararlı etkilerden kaçınılmasını sağlamış olursunuz.

Ürünün geri dönüştürülmesi hakkında ayrıntılı bilgi yetkili makamlardan, yerel çöp toplama hizmetlerinden veya ürünü satan bayiden elde edilebilir.

Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ve atıkların atılmasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Direktifle uyumlu olarak.

Ürünün üzerindeki üstü çizili çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Bu nedenle, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, ürün sahibi, ürünü elektronik ve elektroteknik atıklar için uygun bir geri dönüşüm merkezine götürmeli veya benzer tipte yeni bir ürün alırken bayiye iade etmelidir. Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertarafı için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

Test kurumları hakkında bilgi Hacmi hesaplamak için varsa dahili kablo üzerindeki kızaqları çıkarın (2009/60350-50304/EN standartları uyarınca).

## TEST EDİLEN YEMEKLER

EN / IEC 60350 standardına uygun  
Bu tablolar, çeşitli aygıtların denetim ve testlerini kolaylaştırmak amacıyla, kontrol makamları için oluşturulmuştur.

### Pişirme tablosu nasıl okunur

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

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

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

İlk başta önerilen değerleri kullanın; pişirme sonucu beklediğiniz gibi olmazsa, süreyi artırın veya azaltın. Ürünle birlikte verilen koyu renkli metal aksesuarların, kek kalıplarının ve tepsilerin kullanılmasını tavsiye ederiz. Ürünle birlikte verilen ve farklı raflara koyulması gereken eşyaları gösteren seçim tablosuna göre hareket edin. Farklı yemekleri aynı anda pişirme Önerilen havalandırılmalı fonksiyonları kullanarak, farklı raflarda aynı anda yemek pişirmek mümkündür. Tek bir rafta yemek pişirirken statik fonksiyonu da kullanabilirsiniz.



Tarif	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste)	Sıc. (°C)	Saat (asgari)	Aksesuarlar / Notlar
Tereyağlı bisküvi	STATİK	EVET	4	160	20	Sev. 4: düz damlama-tepsisi
	KATMERLİ GÜÇ	EVET	3-4	160	23	Sev. 4: düz damlama-tepsisi Sev.3: derin damlama-tepsisi
Küçük kek	Statik	EVET	3	160	25	Sev. 3: düz damlama-tepsisi
	Katmerli güç	EVET	3-4	160	23	Sev. 4: düz damlama-tepsisi
Yağsız pandispanya	STATİK	EVET	2	160	45	Sev. 2: telde kek kalıbı
	KATMERLİ GÜÇ	EVET	2	170	30	Sev. 2: telde kek kalıbı
Elmalı turta	STATİK	EVET	1	180	65	Sev. 1: telde kek kalıbı
	HIZLI PİŞİRME	EVET	1	180	55	Sev. 1: telde kek kalıbı
İki elmalı turta	HIZLI PİŞİRME	EVET	1-3	180	80	Sev. 3: telde kek kalıbı Sev. 1: telde kek kalıbı
Mayalı kek	STATİK	EVET	2	165	27	Sev. 2: telde kek kalıbı
	KATMERLİ GÜÇ	EVET	2	165	35	Sev. 2: telde kek kalıbı
Izgarada pişirme						Yiyecekleri doğrudan ızgara teli üzerinde pişiriyorsanız, damlama tepsisini bir alt rafa yerleştirin. Bu tepsi, pişirme kalıntılarını toplar ve fırını temiz tutmanızı sağlar. Izgara yaparken, çıkarmayı kolaylaştırmak için rafın ön köşesinde 3-4 cm'lik bir alan bırakmanız önerilir.
Kızarmış sandviç * (5 dk ön ısıtma)	IZGARA	EVET	4	200	3-5	Sev. 4: Izgara Teli
Hamburger ** (ön ısıtmasız)	IZGARA	HAYIR	4	200	35	Sev. 4: Izgara Teli Sev. 3: Damlama-Tepsisi

\* Pişirme süresi boyunca kapağı kapalı tutun.

\*\* 10 dakikaya ulaştıktan sonra çevirin.

Fig. 2  
CL 85 M

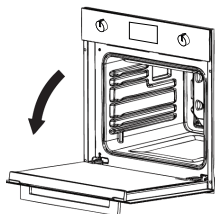


Fig. 2a

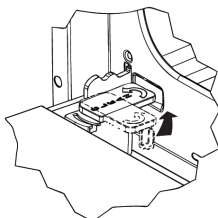


Fig. 2b

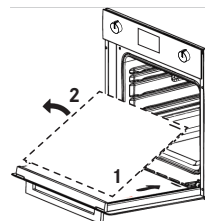


Fig. 2c

Fig. 3  
CM 85 M

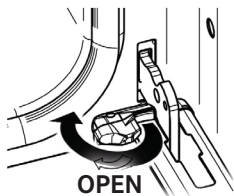


Fig. 3a

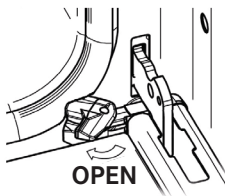


Fig. 3b

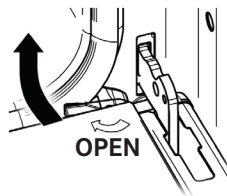


Fig. 3c

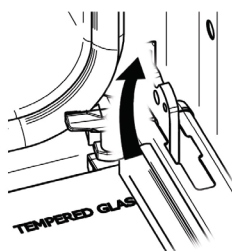


Fig. 3d

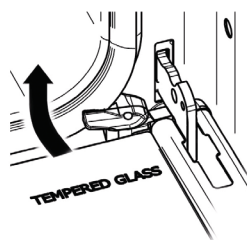


Fig. 3e

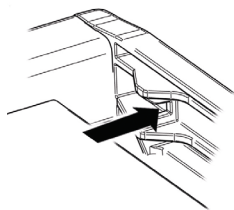


Fig. 3f

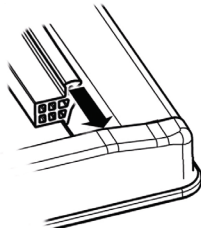


Fig. 3g

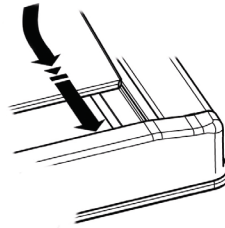


Fig. 3h

Fig. 4

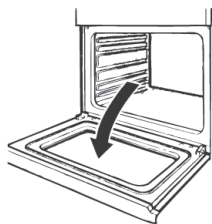


Fig. 4a

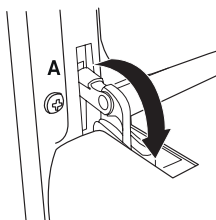


Fig. 4b

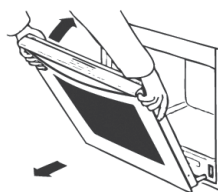


Fig. 4c

Fig. 5

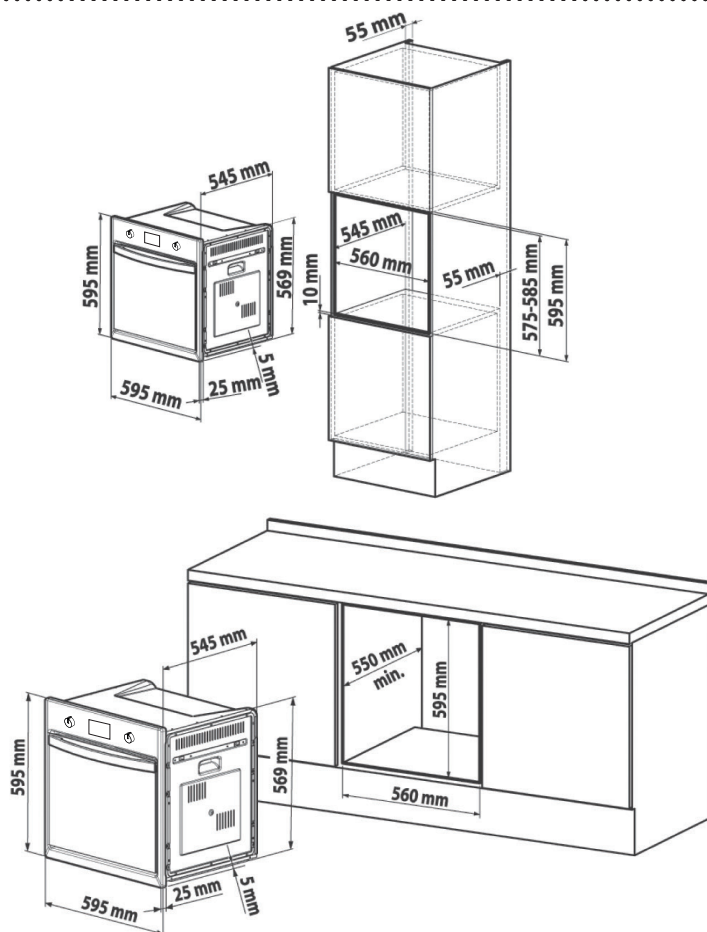


Fig. 6

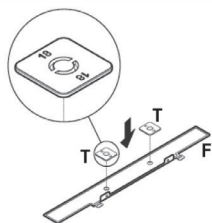


Fig. 6a

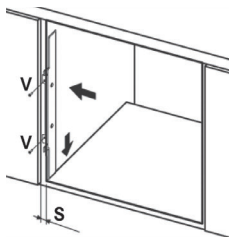


Fig. 6b

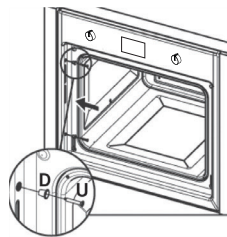


Fig. 6c

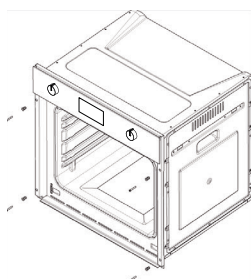


Fig. 6d

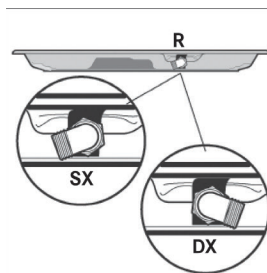
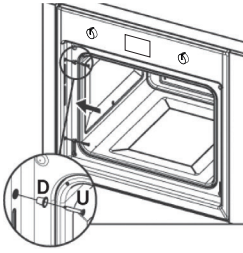


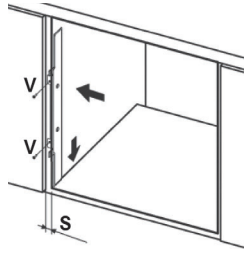
Fig. 6e



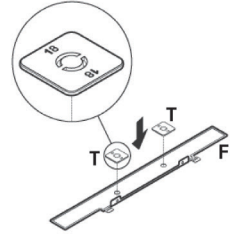
الشكل 6



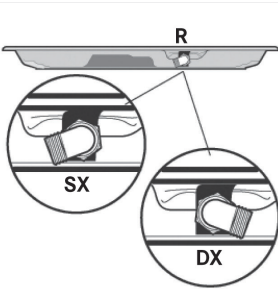
الشكل 6c



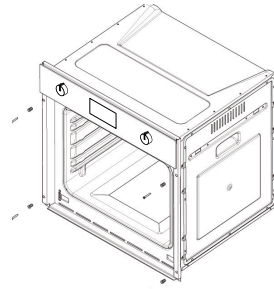
الشكل 6b



الشكل 6a

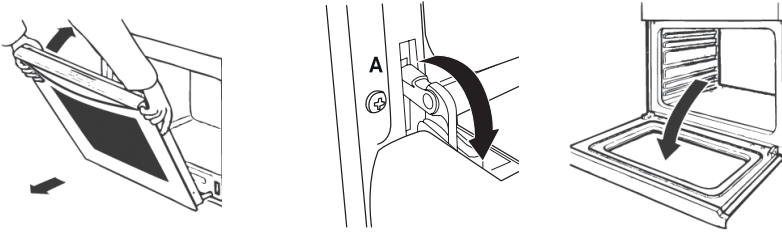


الشكل 6e



الشكل 6d

الشكل 4

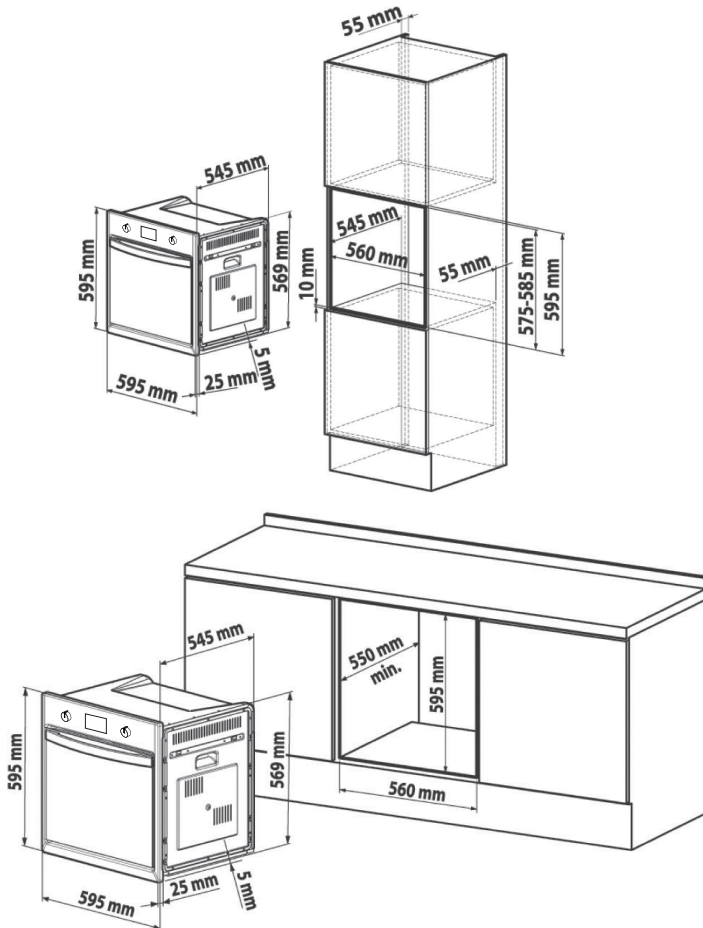


الشكل 4c

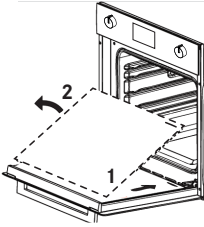
الشكل 4b

الشكل 4a

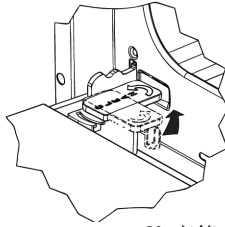
الشكل 5



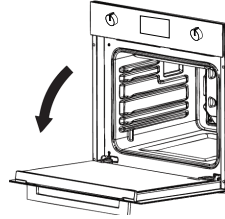
الشكل 2  
CL 85 M



الشكل 2c

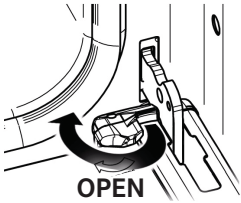


الشكل 2b

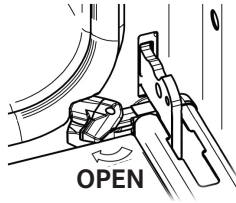


الشكل 2a

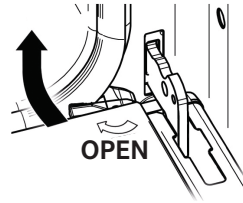
الشكل 3  
CM 85 M



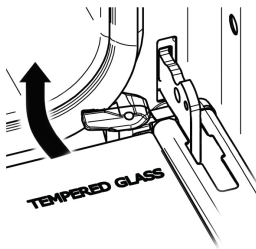
الشكل 3c



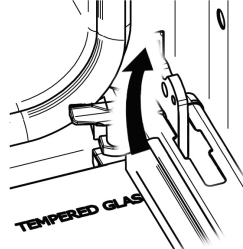
الشكل 3b



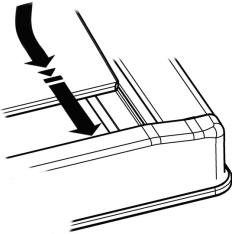
الشكل 3a



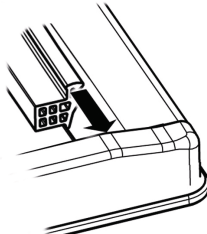
الشكل 3e



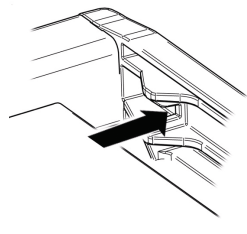
الشكل 3d



الشكل 3h



الشكل 3g



الشكل 3f

## الأطباق التي تم اختبارها الأطباق التي تم اختبارها

استخدم القيم الموصى بها أولاً، وإذا كانت شدة الشعلة الناتجة ليست بالقدر المتوقع، فقم بزيادة الوقت أو تقليله. نوصي باستخدام الملحقات، وقوالب الكعك والصواني المصنوعة من الفولاذ الداكن المرفقة مع الجهاز. اتبع جدول الاختيار الذي يُدرج العناصر المرفقة مع الجهاز لوضعها على الرفوف المختلفة.

**طهي أطعمة مختلفة في آن واحد**  
يمكنك الطهي على رفوف مختلفة في آن واحد، وذلك باستخدام وظائف التهوية الموصى بها. يمكنك أيضاً استخدام الوظيفة الاستاتيكية عند الطهي على رف واحد.

وفقاً للمعيار EN / IEC 60350  
تم إنشاء هذه الجداول للهيئات الرقابية حتى تتمكنها من فحص الأجهزة المختلفة واختبارها بسهولة.

### كيفية قراءة جدول الطهي

يُقدم لك جدول الطهي الوظيفة المثلى التي تستخدمها للحصول على طعام معين تم طهيه على رف واحد أو أكثر في وقت واحد. تشير أوقات الطهي إلى إدخال الطعام في الفرن، ولا تتضمن عملية تسخين الفرن مسبقاً (إذا تطلب الأمر ذلك). تُعد أوقات الطهي ودرجات الحرارة تقريبية وتعتمد على جودة الطعام ونوع الملحقات المستخدمة.

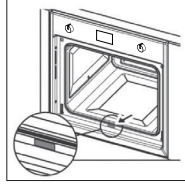
الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل إلى أعلى)	درجة الحرارة (من (درجات مئوية) دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الملحقات / ملاحظات
بسكويت لغريبة	سكن	نعم	4	160	20	المستوى 4: صيني تجميع عصارة الطعام مسطحة
متعددة	متعددة	نعم	3-4	160	23	المستوى 4: صيني تجميع عصارة الطعام مسطحة
لحمك لصغير	ثابت	نعم	3	160	25	المستوى 3: صيني تجميع عصارة الطعام مسطحة
متعددة	متعددة	نعم	3-4	160	23	المستوى 4: صيني تجميع عصارة الطعام مسطحة
كعك بسفنجي بمن دون دهون	سكن	نعم	2	160	45	المستوى 2: قلب كعك على إطار لحم
متعددة	متعددة	نعم	2	170	30	المستوى 2: قلب كعك على إطار لحم
فطير خلف	سكن	نعم	1	180	65	المستوى 1: قلب كعك على إطار لحم
QUICK "COOKING" "الطهي السريع"	نعم	1	180	55	المستوى 1: قلب كعك على إطار لحم	
فطيرتان من فطير خلف	نعم	1-3	180	80	المستوى 3: قلب كعك على إطار لحم	
QUICK "COOKING" "الطهي السريع"	نعم	1	180	80	المستوى 1: قلب كعك على إطار لحم	
كعك صمغ	سكن	نعم	2	165	27	المستوى 2: قلب كعك على إطار لحم
متعددة	متعددة	نعم	2	165	35	المستوى 2: قلب كعك على إطار لحم
الطهي على الشواية						في حال طهي الطعام فوق حامل الإطار بشكل مباشر ضع صيني تجميع عصارة طعام على الرف السفلي. سوف يعمل هذا الأمر على جميع قوالب الطعام ويحفظ على الفرن نظيفاً. لتداء الشواء يوصى بترك مسافة 3-4 سم خالية على الحافة الأمامية لإطار الحمل لتسهيل سحب الطعام إلى الخارج.
شطير قضمصة* (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)	GRILL (الشواية)	نعم	4	200	5-3	المستوى 4: إطار الحمل
البرجر** (من دون تسخين مسبق)	GRILL (الشواية)	NO	4	200	35	المستوى 4: إطار الحمل المستوى 3: صيني تجميع عصارة طعام

\* ترك الباب مغلقاً طوال فترة الطهي.

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



## الدعم الفني



هذه المعلومات موضحة على لوحة بيانات الجهاز الموجودة في شهادة الضمان.



في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مراكز الخدمة الفنية لشركة FRANKE (راجع القائمة المرفقة).  
لا تستعين أبداً بخدمات الفنيين غير المعتمدين.

يرجى تحديد:

- نوع العطل،
- طراز الجهاز (Art. / COD)؛
- الرقم التسلسلي (S.N.).

## التخلص من الجهاز

### معلومات للمستخدمين

يُشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز ضمن النفايات المنزلية.



ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة.

عند التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فأنت تساعد في تجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة.

يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفايات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير اللاحقة، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، كما تعمل هذه الأمور على تسهيل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في البناء الهيكلي للجهاز.

يتوفر مزيد من المعلومات حول كيفية إعادة تدوير الجهاز لدى الهيئة المختصة، أو خدمات التخلص من النفايات المحلية أو مورّد الجهاز.

### معلومات لهيئات الاختبار

لاحتساب الحجم، قم بإزالة بكرات الأسلاك الجانبية الداخلية، إذا كانت موجودة (وفقاً للمعايير 2009/60350-50304/EN).

تخلص من الجهاز المعني من خلال نقطة نفايات مخصصة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، التخلص من الجهاز المراد التخلص منه، يتم ذلك عبر نقطة مخصصة لجمع النفايات الخاصة بالأجهزة الإلكترونية والكهربائية.  
وفقاً للمواصفة رقم 2012/19/EU، فيما يتعلق بتقليل المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

يُشير رمز صندوق القمامة بعلامة الحظر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفايات منزلية.

◀ أعد تركيب الغطاء الزجاجي (A) وأعد توصيل مصدر إمداد الطاقة.

**تنبيه! تلف المصباح بسبب التعامل الخاطئ!**

- ◀ تجنب لمس المصباحين بأيدي عارية.
- ◀ استخدم قطعة قماش أو فرشاً من ورق المطبخ.



**تحذير! خطر التعرض للصدمات الكهربائية!**

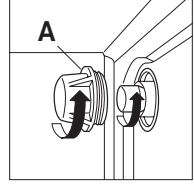
◀ تأكد من إيقاف تشغيل الفرن قبل استبدال المصباح التالف.



**تحذير! خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب التعامل الخاطئ!**

- ◀ قم بإيقاف تشغيل الفرن. قم بإيقاف تشغيل الفرن.
- وفقاً لكيفية تركيب الفرن: انزع قابس الفرن أو قم بفصل الطاقة من مفتاح النظام الكهربائي الرئيسي، على سبيل المثال، افصل المصهر الخاص بالفرن من صندوق المصاهر.

## استبدال مصباح الفرن



تم تزويد أفران Franke 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، 60-50 هرتز
  - الطاقة: 25 وات
  - التوصيل الكهربائي: G9

## البيانات الفنية

الجهد الكهربائي الخاص بمصدر إمداد الطاقة وتردده	240-220 فولت، 60/50 هرتز
إجمالي الكهرباء والقدرة المقررة للمصهر عناصر الكهرباء والتسخين	2850 وات ~ 16 أمبير
الجزء العلوي	1000 واط
الجزء السفلي	1250 واط
الثوابية	2250 واط
دائري	2000 واط
المروحة	30 واط
المروحة التماسية	15 وات
مصباح الفرن	25 × 1 واط

### إزالة لوحى الزجاج الداخليين لباب الفرن (طرز CL فقط) (الشكل 2)

يمكن إزالة اللوحين الزجاجيين لباب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحى الزجاجيين من خلال اتباع الخطوات التالية:

- ◀ قم بعد ذلك بإعادة وضع الحشيتين في مكانيهما (الشكل 3g)، مع توخي العناية الفائقة أثناء التأكد من إدخالهما في مكانيهما بقدر الإمكان، حتى تصبجان ملامستين للحافة العلوية للباب.
- ◀ وأخيراً، أعد تركيب لوحى الزجاج الداخليين (الشكل 3h) وأدر حاجزي التثبيت الزجاجيين لإعادتهما إلى موضع إغلاقهما الأصلي.

◀ أدر الحاجزين الأسودين (الذين يحملان كلمة "تنظيف") الموجودين على قاعدة الباب بزواوية مقدارها 180 درجة بحيث يتم تثبيتهما في موضعيهما بهيكل الفرن.

⚠ لا تحاول أبداً إغلاق الباب عندما يكون أحد الحاجزين أو كليهما قد قام بتحرير الألواح الزجاجية الداخلية بشكل جزئي أو بشكل كامل. بعد التنظيف، تذكر دائماً إدارة الحاجزين قبل إغلاق الباب.

**ملاحظة:** تأكد من إدارتهما بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

◀ قم برفع لوحى الزجاج الداخليين بعناية: وستلاحظ أن الحاجزين يمنعان الباب من الانغلاق (في حالة عدم تدوير الحاجزين بشكل كامل، ستؤدي إزالة اللوحين الزجاجيين إلى إغلاق الباب فوراً).

**إزالة باب الفرن (الشكل 4a, 4b, 4c)**  
يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل عملية تنظيفه من خلال التعامل مع المفصلات كما يلي:

◀ بعد الانتهاء من عمليات التنظيف، قم بإعادة تركيب لوحى الزجاج الداخليين (يُشار إلى الموضع الصحيح بعبارة "TEMPERED GLASS" (زجاج مقسى) التي يجب أن تكون واضحة تماماً)، ثم قم بتدوير حاجزي التثبيت الزجاجيين لإعادتهما إلى موضعيهما الأصليين.

- ◀ تم تزويد المفصلات بقفلين متحركين (A). ارفع القفل (A) لتحرير المفصلة.
- ◀ ثم ارفع الباب لأعلى واسحبه إلى الخارج، وللقيام بذلك، أمسك الباب من الجوانب بالقرب من المفصلات.
- ◀ لإعادة تركيب الباب، قم أولاً بتمرير المفصلات داخل الفجوات الخاصة بها.
- ◀ قبل إغلاق الباب، تذكر إدارة القفلين (A) المستخدميين بوصفهما مرفقات المفصلات.
- ◀ يُرجى الرجوع إلى الصور الموجودة في نهاية هذا الدليل.

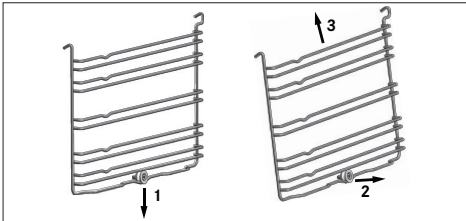
⚠ لا تحاول أبداً إغلاق الباب عندما يكون أحد الحاجزين أو كليهما قد قام بتحرير الألواح الزجاجية الداخلية بشكل جزئي أو بشكل كامل. بعد التنظيف، تذكر دائماً إدارة الحاجزين قبل إغلاق الباب.

### إزالة لوحى الزجاج الداخليين لباب الفرن (طرز CM فقط) (الشكل 3)

يمكن إزالة زجاج باب الفرن لإتاحة الفرصة لتنظيف شامل للوحى الزجاج الداخليين من خلال اتباع الخطوات التالية:

- ◀ أثناء فتح الباب بشكل كامل، قم بإدارة الحاجزين الأسودين الموجودين على قاعدة الباب بزواوية 180 درجة (الشكل 3a و 3b).

- ◀ قم بثني القطعة العرضية الموصلة بجلبية التثبيت لأسفل، ثم إزالتها من فتحتها.
- ◀ قم بامالة الإطار لأعلى بزواوية حوالي 60 درجة وادفعه قليلاً في اتجاه الميل.
- ◀ مع المحافظة على ميل الإطار، قم بإزالة الخطافين العلويين من فتحاتهما.



**ملاحظة:** تأكد من إدارتهما بشكل كامل (سيصدر الحاجزان صوت طقطقة في هذا الموضع).

◀ ارفع لوحى الزجاج الداخليين (الشكل 3c) بعناية: وستلاحظ أن الحاجزين يمنعان الباب من الانغلاق (في حالة عدم إدارة الحاجزين بشكل كامل، ستؤدي إزالة الزجاج إلى إغلاق الباب فوراً).

◀ لإزالة الزجاج الموجود بين الحاجزين، قم بتمرير الحشيتين الجانبيتين (الشكل 3d) للخارج، ثم ارفع الزجاج للخارج (الشكل 3e).

- ◀ 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.
- ◀ مع المحافظة على ميل الإطار، أدخل الخطافين العلويين في فتحاتهما، 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. قم بثني القطعة العرضية الموصلة بجلبية التثبيت لأسفل، ثم إزالتها من فتحتها.

الفترة الزمنية (دقيقة)	ضبط مفتاح مُنظّم الحرارة	مدة التسخين المسبق (بالدقائق)	موضع الرف* (بالدقائق)	الوزن (كيلوجرام)	نوع الطعام	ضبط مفتاح الاختيار
55-60	الحد الأقصى	11.5	3	1	فوكاتشا	<b>"QUICK" "COOKING" "الطهي السريع"</b>
20-25	180 درجة سلزويوس	5.5	1-4	1	لحاف الخبز	
25-30	180 درجة سلزويوس	5.5	3	1	خبز الجاردار	
10-11	الحد الأقصى	11.5	1-3	0.9	البيتزا	
35-40	180 درجة سلزويوس	5.5	3	1.5	لحم بقري مشوي	
110-120	180 درجة سلزويوس	5.5	3	1	ساق العجل	
45-50	180 درجة سلزويوس	5.5	3	1	تركيا	
25-30	الحد الأقصى	7	5 و 4	1	أجنحة الدجاج	الشواء
25-30	الحد الأقصى	7	3	0.8	قطع	
14-16	الحد الأقصى	7	3 و 4	0.5	شراخ الإسكالبوب	
25-30	الحد الأقصى	7	3	1	بطاطس مشوية	
25-30	الحد الأقصى	7	3 و 4	1	أسماك المياه العذبة	
25-30	الحد الأقصى	7	3 و 2	0.4	غراران الطماطم	
25-30	الحد الأقصى	7	3	0.5	كباب سمك تعبان البحر	
25-30	الحد الأقصى	7	4	0.5	كباب الديك الرومي	
25-30	الحد الأقصى	9.5	5 و 4	1	أرجل الدجاج	
40-45	الحد الأقصى	14	4	0.5	الأضلاع الرقيقة	الطهي بالشواء السريع
30-35	الحد الأقصى	14	4	1.2	دجاج غينيا (قطع)	
20-25	الحد الأقصى	8	3	1	سمك الذنيس المرفط المشوي	
35-40	الحد الأقصى	14	3	1.5	داخل الورق بالفرن	
30-35	الحد الأقصى	14	4	0.8	الدجاج (قطع)	
20-25	الحد الأقصى	14	4	1	السمان	
10-15	الحد الأقصى	14	5 و 4	1	السجق	
					الخضروات	

**ملاحظة:** ملاحظة: تُعد التوجيهات المذكورة في جدول الطهي نتيجة لاختبارات الطهي التي أجراها فريق من أشهر الطهاة المحترفين. وتتوفر كدليل فقط، ويمكن تغييرها حسب الذوق الشخصي.

## التنظيف والصيانة

- يمكن تنظيف الفرن بالطريقة التقليدية (باستخدام المنظفات أو بخاخ تنظيف الفرن)، ولكن في حالة اتساح الفرن بدرجة كبيرة أو في حالة وجود بقع عنيدة فقط.
  - مهم**  
قبل إجراء صيانة للفرن، قم دائماً بفصله عن التيار. 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 بمواد تنظيف خاصة فستبقى بحالة جيدة كأنها جديدة. واحرص على تجفيفها بشكل كامل بعد التنظيف.
  - لا تستخدم أبداً إسفنجات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورباتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو ترك علامة فيه. **لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفاث الماء على الجهاز بشكل مباشر.**
  - دائماً 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 للغاية، 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 دافئاً؛ حيث يكون وقتها من السهل التعامل معها عندما تكون حديثة.
- ### تنظيف باب الفرن
- يجب تنظيف باب الفرن (داخلياً وخارجياً) عندما يكون الفرن بارداً تماماً، باستخدام المياه الساخنة. احرص على عدم استخدام أي قطع قماش كاشطة.
  - قم بتنظيف الزجاج باستخدام منظفات خاصة.
  - قم بتنظيف الأسطح المطلية بطبقة المينا باستخدام المياه الساخنة والمطهرات غير الكاشطة، تماماً مثل الأسطح الداخلية للفرن نفسه.

## جدول الطهي

الفترة الزمنية (ب دقيقة)	ضبط مفتاح مُنظَّم الحرارة	مدة التسخين المُسبق (بالدقائق)	موضع الرف* (بالدقائق)	الوزن (كيلوجرام)	نوع الطعام	ضبط مفتاح الاختيار
65-75	درجة سلز يوس	9.5	3	1	لحم بالشواء البطيء	الطهي الطبيعي التقليدي
25-30	درجة سلز يوس	10.5	2	1.5	عجة البيض	
15	درجة سلز يوس	9.5	3	1	سمك القد - الدنيس - الترس	
25-30	درجة سلز يوس	9.5	4 أو 2	1	لفائف الخبز	
40-45	درجة سلز يوس	10.5	2	1	القطائر	
35-40	درجة سلز يوس	10.5	3	1.5	أسماك المياه العذبة	
25-30	درجة سلز يوس	9.5	2	0.5	عصيدة بالصلصة	
25-30	درجة سلز يوس	9.5	2	1.5	كعكة الجبن	
60-70	درجة سلز يوس	9	3	1	لحم بالشواء البطيء	
55-65	درجة سلز يوس	9.5	2	1	لحم الأرناب المخبوز + لحم الأرناب المحمر	
25-30	درجة سلز يوس	10	2	1.5	كريسيما مارشيجينا (الخبز الرقيق السريع)	
30-40	درجة سلز يوس	10	3	0.5	السلطعون المخبوز	
25-30	درجة سلز يوس	7.5	4 أو 2	2	السلطعون المخبوز	
25-30	درجة سلز يوس	9	4 أو 2	2	سمك القد - الدنيس - الترس	
30-35	درجة سلز يوس	9	2	1.5	لفائف الخبز	
40-45	درجة سلز يوس	9	3 أو 5	2	كعك الفواكه	
					قطائر اللحم والخضراوات	
30-35	درجة سلز يوس	لتسريع وقت التسخين	3	1	لفائف الخبز	خبز البيّنزا
14-18	الحد الأقصى	المسبق،	1	1	الخبز الشامي	
45-50	درجة سلز يوس	استخدم وظيفة	3	0.8	قطائر الخضراوات	
12-14	الحد الأقصى	"Quick"	3-1	0.4	البيّنزا	
55-60	درجة سلز يوس	"Cooking"	3 أو 2	0.8	النجاج (قطع)	
70-75	درجة سلز يوس	(الطهو السريع)	2	0.8	دجاج عتيبا - الأرناب (قطع)	
85-90	درجة سلز يوس		3	1.5	ديك رومي	
80-85	درجة سلز يوس		3 أو 2	1.5	بط	
105-115	درجة سلز يوس		3	1	لحم بقري مشوي	
17-23	درجة سلز يوس		3	0.8	سمك الدنيس - الفاروس - القد	
40-45	درجة سلز يوس		3	1.5	خضراوات محشية	
13-17	درجة سلز يوس		3	0.5	اليسكوت	
32-38	درجة سلز يوس		3	0.8	كعك الفواكه	
70-75	درجة سلز يوس		3	0.5	حلوى المارنج	
25-30	درجة سلز يوس	7	3 و 2	2.5	خبز القرع العسلي	الطهي باستخدام المروحة
30-35	درجة سلز يوس	8	1-4	1	خبز القمح الكامل	
30-35	درجة سلز يوس	8	1-4	1	المعجنات الهشة	
25-30	درجة سلز يوس	8	1-3	0.75	اليسكوت المالح	
55-60	درجة سلز يوس	7	3	1	قطائر الخضراوات	
25-30	درجة سلز يوس	7	2 و 3	0.5	الكعك	
25-30	درجة سلز يوس	7	3	1.5	قطائر الجينة	
15-20	درجة سلز يوس	8.5	3	0.3	سمك السلمون المرقط المشوي داخل الورق بالفرن	
115-125	درجة سلز يوس	7.5	1-3	1.5	لحم الأرناب المخبوز	
50-55	درجة سلز يوس	7.5	1-3	1.5	قطائر اللحم	
35-40	درجة سلز يوس	7.5	1-3	1.5	قطائر اللحم والخضراوات	
60-65	درجة سلز يوس	6	2	1.5	النجاج	
370-390	درجة سلز يوس	7.5	3	6.5	لحم الحمل بالشواء البطيء	
20	درجة سلز يوس	6	3	0.3	اليسكوت المالح	
30-35	درجة سلز يوس	7.5	3	1.5	كعك الفواكه	
30-35	درجة سلز يوس	6	3	1	بطاطس مشوية	

### اقتراحات

- ◀ للطهي بنجاح، لا تضع أطباقك في الفرن أبداً 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 وبقياء الطهي السابقة.
- ◀ يمكن تنظيف أي ألواح ذاتية التنظيف (إذا كانت مرفقة) باستخدام الصابون والمياه (راجع إرشادات التنظيف).

**ملاحظة:** قبل تشغيل الفرن، اقرأ إرشادات المؤقت (راجع الصفحة 10).

### 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 الواضحة للرمز
- ◀ أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطراز CL) لضبط وقت بدء الطهي أيضاً (سيكون هذا قبل انتهاء الطهي كإمر طبيعي، ولهذا سيتسنى 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 ثوان.
- يظل مصباح LED للرمزين و مضاءين ويتم تشغيل الفرن في الوقت المحدد، وذلك فقط عندما يظل مصباح LED الخاص بالرمز مضاءً.
- في نهاية الطهي، سيتم إيقاف تسخين الفرن وسيصدر المنبه صوت 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 للطراز CL).
- ◀ بعد ضبط الوقت الصحيح، اضغط على المفتاح الأيمن للتأكيد.

### التشغيل لأول مرة

- ◀ عند استخدام الفرن لأول مرة، قم بتشغيله وهو فارغ مع ضبط مفتاح درجة الحرارة على أقصى درجة لفترة لا تقل عن 40 دقيقة، 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 مرور 40 دقيقة، سيصبح الفرن جاهزاً للاستخدام بعد أن يبرد.

## برامج الطهي

### الشواء



يجب ضبط مفتاح مُنظَّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى 200 درجة سلزبوس، ويمكن ضبط درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواية في أعلى الفرن في هذه الحالة، يحافظ الطهي السطحي السريع بالأشعة على اللحم طرياً من الداخل، كما يمكن استخدام الشواية أيضاً للتحميص السريع لما يصل إلى 9 شرائح من الخبز. ويُرجى ملاحظة أن فرن Franke مصمم لشواء الطعام مع إغلاق باب الفرن بالكامل. ملاحظة: يكون عنصر تسخين الشواية ساخناً جداً أثناء الاستخدام؛ لذا يُرجى الحرص على عدم لمسه عن طريق الخطأ عند التعامل مع الطعام المطلوب شويه. باي حال، قامت شركة FRANKE بتصميم فتحة الفرن بطريقة توفر أكبر قدر ممكن من الحماية للأيدي.

### الطهي بالشواء السريع



يجب ضبط مفتاح مُنظَّم الحرارة (D) عادةً على درجة الحرارة القصوى، التي تبلغ 200 درجة سلزبوس، ويمكن تعيين درجة حرارة أقل، ولكن سيكون الشواء أبطأ في تلك الحالة.

يتم تشغيل عنصر تسخين الشواية أعلى الفرن ويتم تنشيط المروحة. ويجمع هذا الأسلوب بين إشعاع التسخين أحادي الاتجاه ودوران الهواء المنفَع داخل الفرن. تمنع هذه الوظيفة احتراق سطح الطعام وتسمح باختراق الحرارة للطعام بشكلٍ أعمق. يمكن الحصول على نتائج رائعة عند استخدام وضع الشواء السريع لمزيج كباب اللحم والخضروات، والسجق، وقطع اضلاع اللحم وشرائح لحم الضأن، والنجاج المسلوقة، والسمان بالمرمية، وفيليه اللحم، وغيرها.

## المؤقت

- ◀ لضبط الوقت الصحيح، اضغط فقط على المفتاح ثلاث مرات (تبدأ لمبة LED الخاصة بمرم الساعة في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL).
- ◀ اضغط على المفتاح مرة أخرى لتأكيد الضبط، وستلاحظ تغيير وضع مصباح LED المقابل من الوميض إلى الثبات.
- تتم عندها إدارة المقابض إلى موضعها الأصلي للإشارة إلى الوقت الحالي: وعند الوصول إلى الوقت المحدد، يبدأ الجرس في الرنين. يمكن إيقاف هذا الصوت من خلال الضغط على المفتاح الأيمن.
- لا يتحكم المؤقت في تسخين الفرن.

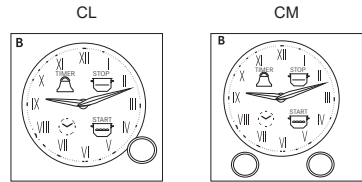
## انتهاء الطهي

- ◀ لضبط وقت انتهاء الطهي، اضغط على المفتاح مرتين (تبدأ حينئذ لمبة LED الخاصة بالرمز في الوميض)، ثم أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL) لتحريك العقارب حتى يتسنى ضبط وقت انتهاء الطهي.
- سيومض مصباح LED لمدة 10 ثوانٍ تالية (لإعطاء فرصة للتعديلات المحتملة)، وسيتم بعدها تطبيق الضبط الجديد ويصبح مصباح LED في وضع الثبات.
- تحصل على التأثير نفسه من خلال الضغط مرتين على المفتاح الأيمن أثناء الوميض. في نهاية الطهي، سيتم إيقاف تنشيط تسخين الفرن، وسيبدأ الجرس في الرنين 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.

## ميرمج الطهي المتناظري

(الشكل 1/1b/1a)



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

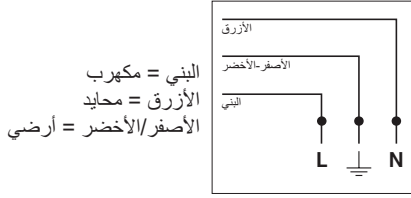
### المفتاح الأيمن

- ◀ اضغط على المفتاح الأيمن لتختار الوظائف المقرر تفعيلها بالترتيب (المبقتاتي، انتهاء الطهي، بدء الطهي، ضبط الوقت)، ويتم الإشارة إليها بواسطة لمبة LED الواضحة المعنية.
- ◀ 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 CL)**
- ◀ أدر المفتاح الأيسر (المفتاح الأيمن للطرز CL) لضبط عقارب ساعة الوقت للوظيفة المُفعَّلة (لمبة LED وامضة).

### مصباح LED

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

- ✓ تم استخدام كابل توصيل مفاص 3 × 5.1 مم<sup>2</sup> من نوع F-H05VV عند إعادة تركيب كابل الطاقة.
- ✓ احرص على مراعاة قطبية أطراف التوصيل حرة الحركة.



ملاحظة: تأكد من توافق خصائص النظام الكهربائي المنزلي مثل الجهد الكهربائي، والحد الأقصى للطاقة، والتيار الكهربائي) مع خصائص فرن Franke. يتم تحديد تردد المآخذ الرئيسي عند التشغيل.

## التوصيل الكهربائي

أفران Franke مزودة بكابلات 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 م على الأقل) تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة. احرص على التأكد مما يلي:

- ✓ تناسب القابض ومآخذ التوصيل مع تيار تبلغ شدته 16 أمبير.
- ✓ يمكن الوصول إليهما بسهولة، بحيث لا يوجد جزء مكهرب غير مغطى يمكن الوصول إليه عند تركيب القابض أو إزالته.
- ✓ يمكن إدخال القابض بسهولة.
- ✓ لم يتم وضع الفرن أمام القابض عند تركيبه في وحدة التركيب.
- ✓ لم يتم توصيل أطراف جهازين بالقابض نفسه.

## برامج الطهي

### الطهي الطبيعي التقليدي

يكون مصدر الحرارة من الأعلى (عنصر تسخين السطح) ومن الأسفل (عنصر تسخين الأرضية). هذه هي وظيفة الطهي التقليدي التي تضمن طهي متساوي باستخدام رف واحد.

الطهي بمساعدة المروحة  
يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي (السطح)، وعنصر التسخين السفلي (الأرضية) والمروحة داخل الفرن. تعمل الحرارة الثابتة والمنظمة على طهي الطعام وتحميره بشكل متساوي. يمكن طهي العديد من الأطباق المتنوعة في الوقت ذاته باستخدام رفين بحد أقصى.

خبز البيتزا  
يتم تنشيط عناصر التسخين الدائرية، والسفلية (الأرضية) والعلوية (السطح) بصورة جزئية. يجعل التوزيع المتساوي للحرارة، مع دوران الهواء المنففع، هذه الوظيفة مثالية لطهو كل أنواع البيتزا.

الطهي باستخدام المروحة  
يتم تشغيل عنصر التسخين الدائري وتبدأ المروحة بالعمل. وتعمل الحرارة الثابتة والمتساوية على طهو الطعام وإعطائه لونًا داكنًا بشكل متساوي. ويمكن أيضًا طهو أطعمة مختلفة في نفس الوقت، بشرط أن تكون درجة حرارة طهوها مشابهة. ويعتبر ذلك هو هذا أنماط الطهو بالمروحة المتوفرة باستخدام فرن Franke هذا، وهو مثالي لإعداد الكعك والفطائر، ويسمح باستخدام ثلاثة أرفف في نفس الوقت.

الطهو «متعدد الطاقة» MULTI POWER باستخدام المروحة  
يتم في هذا الوضع تشغيل عنصر التسخين الدائري، مع تنشيط جزئي لعناصر التسخين العلوية (السطح) والسفلية (الأرضية) والمروحة. ومقارنة بالوظيفة السابقة، فهي تعد طريقة أقوى وأسرع للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ويجعل ذلك من تلك الطريقة مع التوزيع المتكافئ للحرارة - مثالية للشواء البطيء للحوم والأسماك وخبز المعكرونه، باستخدام ما يصل إلى 3 أرفف.

"الطهو السريع" "QUICK COOKING"  
يتم تشغيل عنصر التسخين الدائري، مع تشغيل عنصر التسخين العلوي (السطح) والسفلي (الأرضية) والمروحة. تعد هذه هي أقوى وظيفة متوفرة في فرن Franke، حيث إن توزيع الحرارة مصمم ليتم توجيهه بكثافة باتجاه الأسفل، ويجعل ذلك من هذا الوضع مثاليًا لإعداد فطائر البيتزا أو للطهي السريع للأطعمة المجمدة بشكل عام. ويمكن استخدامه لرفع درجة حرارة الفرن بسرعة إلى المستوى المطلوب، تم اختيار أي من البرامج الأخرى المتاحة.



## التركيب

ملاحظة مهمة: يجب أن يتم التركيب (الشكل 5) وفقاً للمعايير واللوائح السارية.  
يجب القيام بعملية التركيب فقط بواسطة موظفين متخصصين ومصروح لهم بذلك.

### الشروط الخاصة بوحدة التركيب

- ✓ وبالنسبة للوحدات المركبة، يجب أن يتم تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والمغطاة بطبقة خشبية) باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (الحد الأدنى 100 درجة سلزيوس):
- يمكن أن تتسبب المواد اللاصقة والمواد غير الملائمة في حدوث التواء وإزالة الغراء.
- ✓ يجب أن تتضمن وحدة التركيب مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية.
- ✓ يجب أن تكون وحدة تركيب الفرن قوية بشكل كافٍ لتحمل وزن الجهاز.
- < يجب أن يتم تثبيت الفرن بإحكام في التجويف الجداري.
- < يمكن أن يتم تثبيت الفرن في وحدة تركيب العمود أو أسفل سطح وحدة معيارية، مما يضمن توفير التهوية بشكلٍ كافٍ.

### طُرُزُ CL

(الشكل 6d)

ضع الجهاز في المقصورة؛ ثم قم بتثبيت الفرن بوحدة التركيب باستخدام البراغي الأربعة والجلبات الأربع المتوفرة مع الجهاز، ووضعهما في الفتحات المعدة خصيصاً في اللوحات

## التشغيل

ولحماية وحدات المطبخ، تستمر المروحة في العمل بعد انتهاء عملية الطهي حتى يبرد الفرن بشكلٍ كافٍ.



إضاءة الفرن

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

### فك التجمد

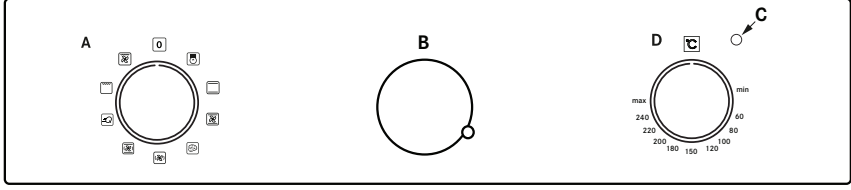
لفك تجمد الطعام، يوصى باتباع الإجراء التالي:

- ◀ قم بضبط مفتاح تحديد البرنامج (A) على الموضع "الطهي بالشواء السريع".
- ◀ قم بتعيين مفتاح منظم الحرارة (D) إلى 0 درجة سلزيوس.

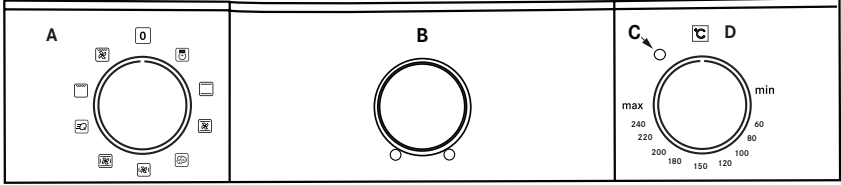
يجمع هذا الفرن بين مزايا أفران الحمل الحراري الطبيعي "السلكة" ومزايا الأفران الحديثة ذات "المراوح". فهو جهاز متعدد الاستخدامات يوفر إمكانية الاختيار بين 6 طرق طهي مختلفة بصورة سهلة وأمنة. استخدم المفاتيح (A) و(D) الموجودين على لوحة التحكم لتحديد البرامج ودرجة الحرارة المطلوبة. لكي تستخدم فرن Franke الخاص بك بأفضل طريقة، راجع جدول الطهو في الصفحة 12.

### مروحة التبريد

لتقليل درجة الحرارة على الباب، ولوحة التحكم والجوانب، تم تزويد فرن FRANKE بمروحة تبريد تعمل تلقائياً عندما يصبح الفرن ساخناً. عندما تكون المروحة في وضع التشغيل، يندفع الهواء من أمام الفرن بين اللوحة الأمامية وباب الفرن، وقد تم توجيه اهتمام خاص لذلك لضمان أن الهواء الموجود لا يتسبب في اضطراب بيئة المطبخ مع إبقاء مستوى الضوء على أدنى حد ممكن.



الشكل 1a



الشكل 1b

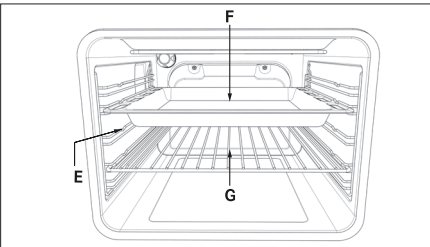
مفاتيح التحكم المعروضة هي لأغراض التوضيح فقط. تواصل بالأشخاص المؤهلين أو مركز الخدمة التابع لجهازك.

**A. مفتاح اختيار البرنامج**  
لتحديد وضع تشغيل الفرن وفقاً لنوع الطهي المطلوب. عند ضبط المفتاح على أي برنامج، تعمل إضاءة الفرن لتشير إلى أن الفرن قيد التشغيل.

**B. المبرمج**  
تحتوي أفران Franke على عدة أنظمة مختلفة لإدارة وقت الطهي والتحكم فيه؛ راجع الصفحة 10 على إرشادات تفصيلية محددة. ما عليك إلا تحديد نوع نظام التحكم المجهز به الفرن الخاص بك، ليتم إرشادك بخصوص طريقة العمل الصحيحة.

**C. مؤشر منظم 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.

**D. مفتاح التحكم في درجة الحرارة (منظم الحرارة)**  
يستخدم لضبط درجة الحرارة المطلوبة المناسبة لنوع الطعام الذي يتم طهيه، مع المحافظة على ثبات درجة الحرارة أثناء الطهي. لتحديد درجة الحرارة المطلوبة، قم بتدوير المفتاح في اتجاه عقارب الساعة، واجعل المؤشر في اتجاه الرقم المطلوب.  
الحد الأقصى لدرجة الحرارة هو 260 درجة سلزيوس تقريباً.



### ⚠️ خطر التعرض للصدمة الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!

- يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.
- احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية للجهاز.
- لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف عناصر التشغيل.

### الإصلاح

- 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 مباشرة
- أثناء عملية التركيب (وفقاً لتعليمات الشركة المُصنعة)
- إذا ساورتك الشكوك حول تشغيل الجهاز بشكل صحيح
- الأعطال أو ضعف الأداء التشغيلي
- استبدال مقيس الطاقة إذا لم يتوافق مع قايِس الطاقة الخاص بالجهاز
- في حالة تعرض كابل الإمداد للضرر، فيجب تغييره لدى الجهة الصانعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو بمعرفة فنيين متخصصين يتمتعون بنفس الكفاءة، وذلك لتفادي المخاطر.

### خارج الخدمة

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

### ⚠️ خطر السخونة الزائدة وعطل الفرن بسبب انسداد فتحات التهوية!

- لا تقم نهائياً بتغطية الجدران الداخلية للفرن برفائق الألومنيوم.
- لا تُغلق فتحة التهوية الخاصة بالمروحة أو فتحات التبريد الموجودة فوق باب الفرن.

### ⚠️ خطر التعرض للحرق!

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

### ⚠️ خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب تلف الجهاز!

- لا تقم بتشغيل الجهاز التالف.
- افصل المصهر من صندوق المصاهر.
- اتصل بخدمة العملاء.

### ⚠️ خطر التعرض لصدمة كهربائية!

- لا تقم بلامسة الجهاز بأجزاء مبللة من جسديك.
- 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.

## معلومات حول توفير الطاقة

- إذا كانت وصفاً إعداد الغرأتان تتطلب استخدام الحرارة المتبقية لمدة تتراوح بين 30 دقيقة، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لمدة تتراوح بين 5-10 دقائق قبل نهاية عملية الطهي.

- يستهلك وضع التشغيل **FAN COOKING** (الطهي باستخدام المروحة) طاقة أقل من وظائف الطهي المتاحة الأخرى.
- تجنب فتح الباب بشكل متكرر.
- قم بتسخين الفرن مسبقاً بأسرع ما يمكن.
- قم بتسخين الفرن مسبقاً فقط إذا كانت نتائج الخبز تعتمد على هذه العملية.

◀ لا تستخدم أدوات التنظيف البخار أو خراطيم نفت الماء على الجهاز بشكل مباشر.

### التثبيت الصحيح والوضع الصحيح للجهاز

- ◀ احرص على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز ومواد تغليفه.
- ◀ إذا كان يتعين توصيل الفرن بشكل دائم بمصدر إمداد الطاقة، فقم بما يلي:
- ◀ تأكد أن الجهاز تم تركيبه فقط من خلال خدمة العملاء أو فني كهرباء أو من خلال أشخاص مدربين يتمتعون بخبرة/معرفة مناسبة.
- ◀ تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقبس مصدر التيار الرئيسي بشكل مباشر.
- ◀ تأكد من عدم استخدام محولات أو مقابس متعددة أو كابلات تمديد لتوصيل الجهاز.
- ◀ تأكد من عدم تعرض الجهاز للعوامل الجوية (مثل الشمس والمطر).

### ⚠️ خطر الوفاة!

- ◀ احرص على بقاء الحيوانات الأليفة بعيدًا عن الجهاز.
- ◀ يمكن أن تكون مواد التغليف مثل: الغلاف البلاستيكي والبوليستيرين خطرًا على الأطفال.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن الأطفال.

### الاستخدام المناسب

- ◀ استخدم الجهاز لإعداد الطعام وطهيه فقط.
- ◀ استخدم قفازات الفرن عند وضع الأوعية في الفرن أو عند إخراجها من الفرن.
- ◀ 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 سوائل قابلة للاشتعال بالقرب من الفرن.

**تنبيه:** لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للقطع الحراري، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز من خلال جهاز تبديل خارجي، مثل مقياتي أو الدائرة التي يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة أداة مساعدة.

- ◀ تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة تتيح فصله من مصدر إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس على مسافة تضمن فصل الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة III. يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.
- ◀ اقتصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- ◀ يحظر تركيب الجهاز خلف أي باب ديكوري لتجنب سخونة الزائدة.

### ⚠️ خطر التعرض للحرق!

- ◀ أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخنًا. لذا، يُرجى توخي الحرص وتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

**تحذير:** يمكن أن تصبح أجزاء الجهاز التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز.


### ⚠️ خطر التعرض للحرق!

- ◀ قد يكون طرف مقبض الباب أكثر سخونة بسبب تنفيس الهواء الساخن.
- ◀ تأكد دائمًا من ضبط مفاتيح التحكم على وضع الإيقاف 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.

## حول هذا الدليل

الرمز	المعنى
	رمز التحذير. تحذير من خطر التعرض لإصابة.
◀	الإجراءات التي يجب القيام بها في ملاحظات السلامة والتحذير لتجنب الإصابة أو التلف.
◀	خطوة عمل. تحدد إجراء مطلوب تنفيذه.
■	النتيجة. النتيجة المترتبة على خطوة عمل واحدة أو أكثر.
✓	شرط مسبق يجب الوفاء به قبل تنفيذ 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.

◀ يُرجى قراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.

◀ يُرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم.

◀ لا يُستخدم الجهاز الموضح في دليل المستخدم هذا إلا وفقاً للغرض المخصص له فقط.

تحفظ شركة Franke بحق إجراء تعديلات على المنتج دون إشعار مسبق. وتُعد جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.

## الاستخدام المعني

فهو جهاز متعدد الاستخدامات ويمكنك من اختيار طرق الطهي المختلفة بسهولة وأمان.

تم تصميم الفرن خصيصاً لغير المحترفين، وللاستخدام المنزلي فقط في المنزل.

تم تصميم الفرن للطهي في المنزل بأداء احترافي.

## معلومات السلامة

والمعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم للأخطار المتعلقة بذلك. يجب منع الأطفال من العبث بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة المنوطة بالمستخدم دون إشراف.

◀ هذا الجهاز ليس لعبة.

◀ لا تترك الأطفال بالقرب من الجهاز دون مراقبة.

◀ لا تترك الأطفال يعيئون بالجهاز.

◀ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرة.

◀ يُرجى قراءة دليل المستخدم ومعلومات السلامة بعناية قبل استخدام الفرن.

◀ احتفظ بالدليل للرجوع إليها مستقبلاً.

لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية عن الأضرار المحتملة التي قد تحدث بسبب التنبيت غير الصحيح والاستخدام غير الصحيح أو غير اللائق أو غير المعقول للجهاز.

لا يمكن ضمان السلامة الكهربائية للفرن إلا في حالة توصيله بشكل صحيح بنظام تاربيض معتمد وفقاً للنشريات السارية.

**لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن:**

◀ 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 أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة

## فهرس المحتويات

4	معلومات عن هذا الدليل
4	الاستخدام المعني
4	معلومات السلامة
6	الصيانة والتنظيف
6	معلومات حول توفير الطاقة
7	نظرة عامة
8	التركيب
8	طُرز LC
8	طُرز MC
8	التشغيل
9	التوصيل الكهربائي
9	برامج الطهي
10	مبرمج الطهي التناظري
11	تشغيل الجهاز للمرة الأولى
11	اقتراحات
12	جدول الطهي
13	التنظيف والصيانة
15	البيانات الفنية
16	الدعم
16	التخلص من المنتج
17	الأطباق التي تم اختبارها
17	كيفية قراءة جدول الطهي



Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

