

SM 51 G

CM 55 G

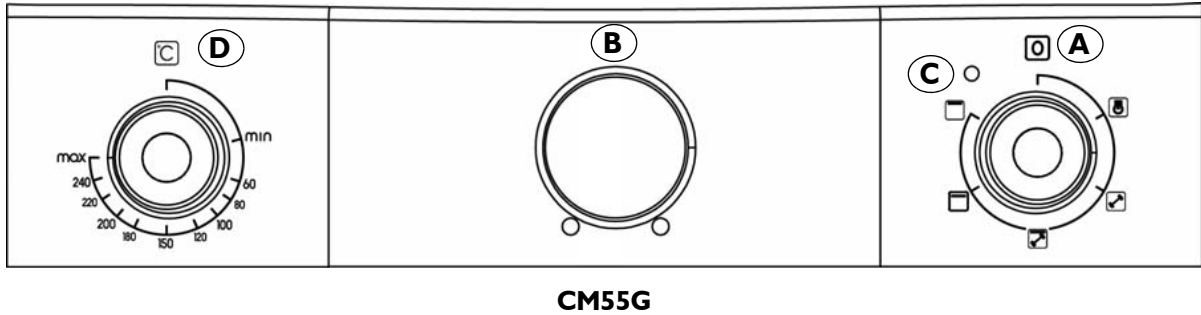
EN User and installation manual
FR Manuel d'installation et mode d'emploi
IT Manuale per l'installazione e l'uso
EL Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης
RU Руководство по установке и обслуживанию
RO Manual de instalare și service
AR دليل التركيب والاستعمال

Built-in gas oven
Four gaz à encastrer
Forno da incasso gas
Εντοιχιζόμενος φούρνος αερίου
Встраиваемая газовая духовка
Cuptor încorporabil pe gaz
فرن غاز بلس إن

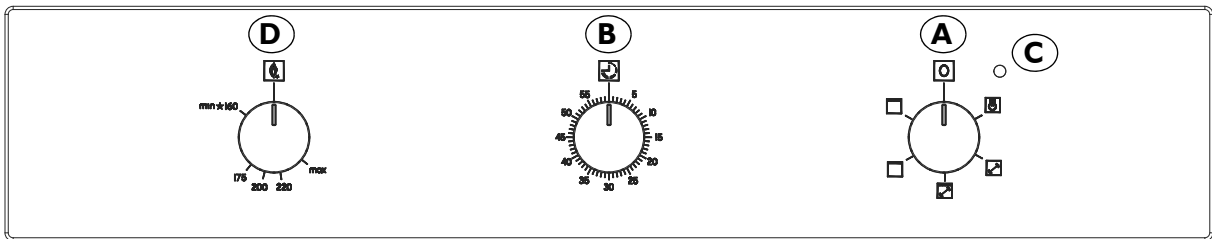
Make
it
Wonderful

FRANKE

Fig. 1



CM55G



SM51G

Fig. 2a/2b/2c

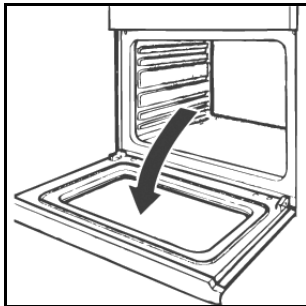


Fig. 2a

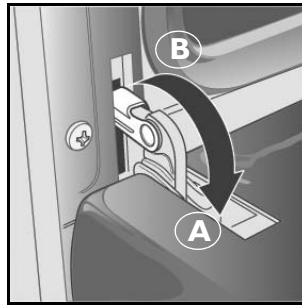


Fig. 2b

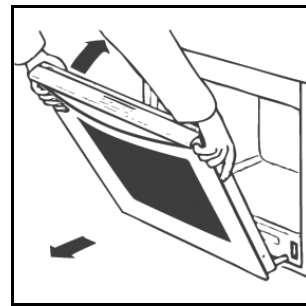


Fig. 2c

Fig. 3a/3b/3c

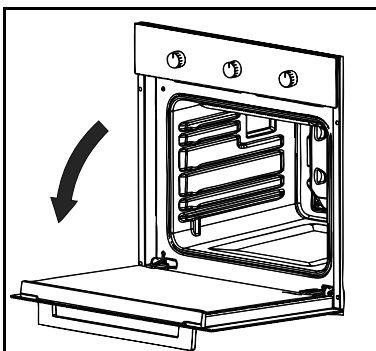


Fig. 3a

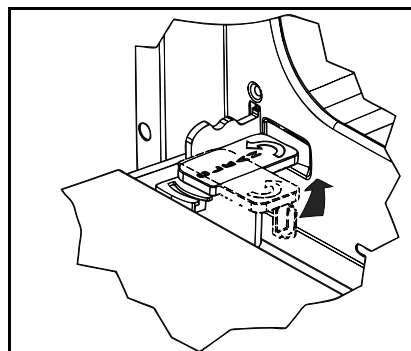


Fig. 3b

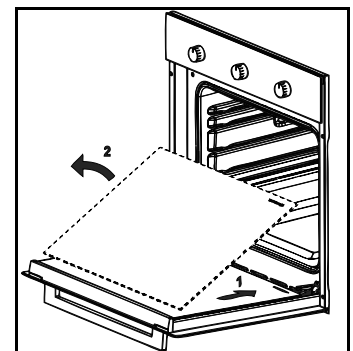


Fig. 3c

Fig. 4a/4b

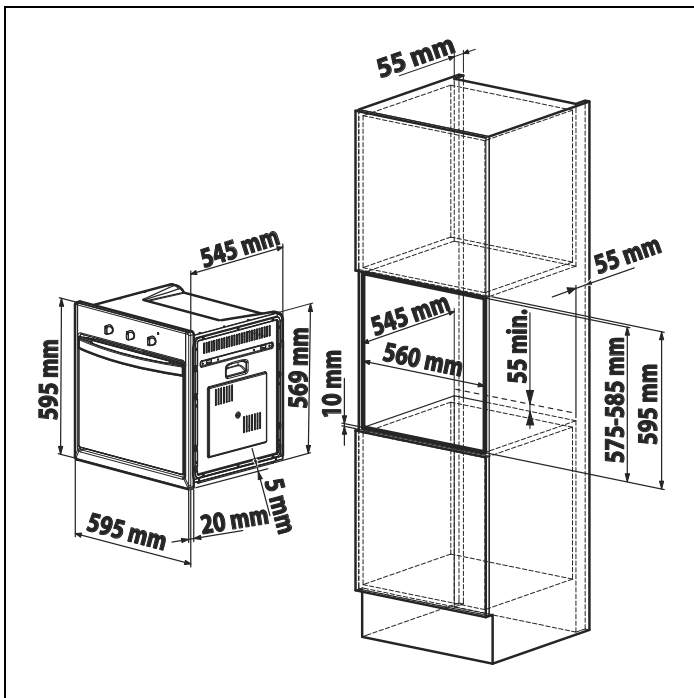


Fig. 4a

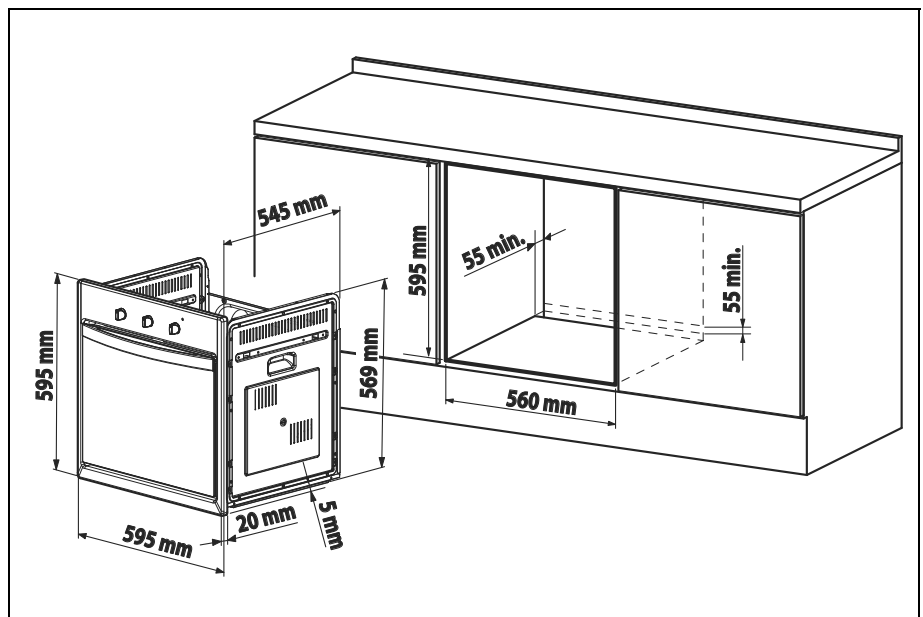


Fig. 4b

Fig. 5a/5b/5c/5d/ Fig. 6

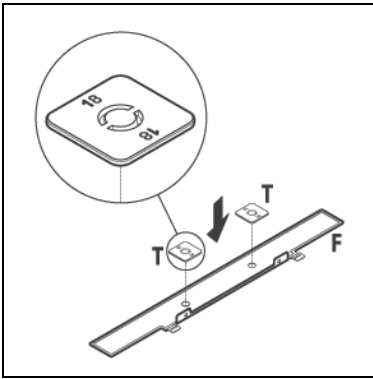


Fig. 5a

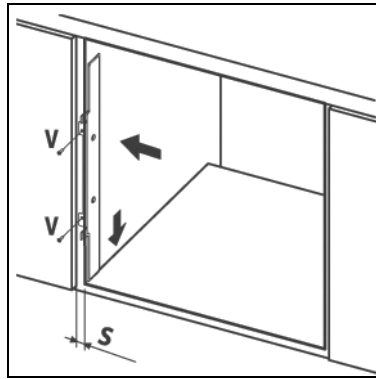


Fig. 5b

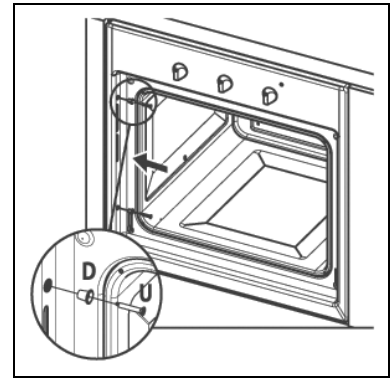


Fig. 5c

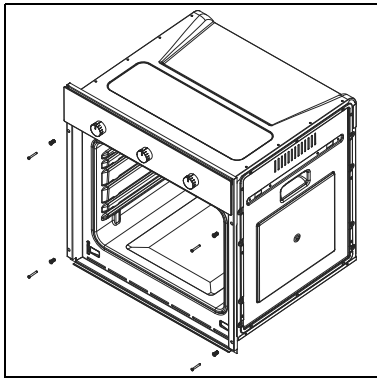


Fig. 5d

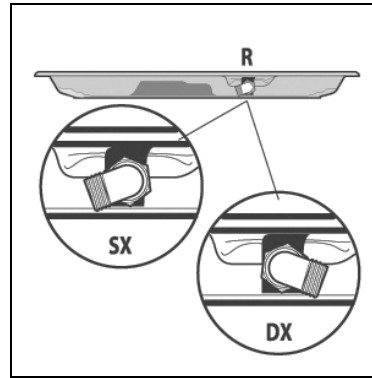


Fig. 6

Fig. 7a/7b/7c

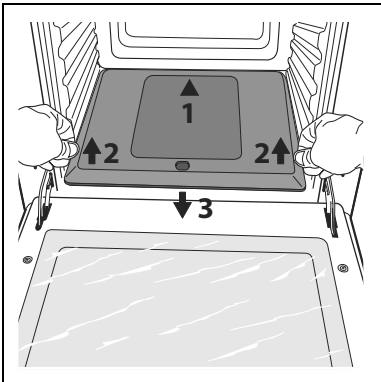


Fig. 7a

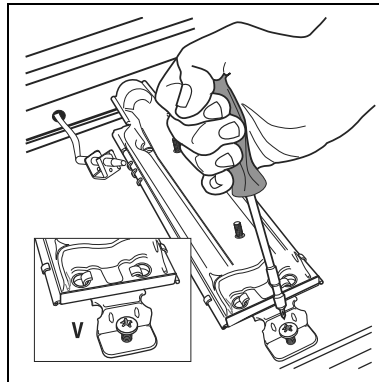


Fig. 7b

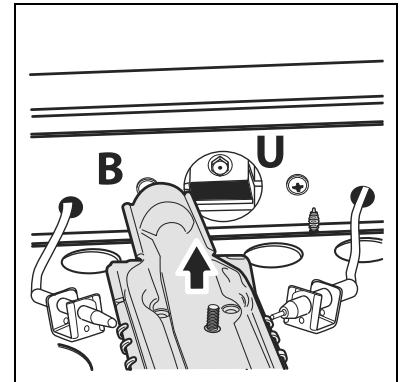


Fig. 7c

Contents

Introduction	5
Safety instructions.....	5
A close view.....	6
Switching on the first time.....	7
Useful advice.....	7
Operation	7
Estimated cooking chart.....	10
Oven cleaning and maintenance	10
Support.....	11
Installation (Fig. 4).....	11
Installation instructions	12
Room ventilation.....	12
Electrical connection	12
Gas connection	13
Technical characteristics	14
Technical data	14

Introduction

Thank you for choosing a Franke product.

Before using the appliance, please carefully read the instructions and advice contained in this manual. In this way you will be able to make best use of the appliance and also ensure its lasting efficiency. Keep this booklet for further reference.

Safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The manufacturer declines any liability for damage due to: incorrect installation, improper, wrong or unreasonable use.

Always contact qualified personnel in the following cases:

To ensure safe and efficient operation of this electrical appliance:

- only contact authorised service centres;
- always demand the use of original spare parts;
- the appliance is designed for non-professional household use; do not modify its characteristics;
- the dataplate gives the symbols indicating the countries for which the instructions apply;
- appliance electrical safety is guaranteed only when it is connected to an earthing system in compliance with the current regulations;
- **do not touch the heating elements or any parts of the oven door during use, since they become very hot, and in particular keep children away.**

Do not allow children to touch:

- the controls and the appliance in general;
- the packing elements (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the appliance during and immediately after oven use, since it becomes very hot;
- the appliance when not used (make any potentially hazardous parts safe).

Do not:

- touch the appliance with wet parts of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to unplug it from the socket;
- carry out improper or hazardous operations;
- block the ventilation and cooling openings;
- leave the power cables of other electric appliances on hot parts of the appliance;

- expose the oven to atmospheric agents (rain, sun);
- use the oven to store various objects;
- use flammable liquids near the appliance;
- use adapters, multi-sockets and/or extension leads;
- allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.

Always contact qualified personnel in the following cases:

- installation (according to the manufacturer's instructions);
- doubts regarding appliance operation;
- replacing the socket if incompatible with the appliance plug.

Contact service centres authorised by the manufacturer in the following cases:

- immediately after unpacking, in case of doubts about appliance integrity;
- replacing or damage to the power cable;
- malfunction or poor operation; always demand original spare parts.

Important:

- only use the appliance to cook food;
- before cleaning or maintenance or in case of malfunction, disconnect the appliance from the power supply;
- use oven gloves when placing containers in the oven or removing them;
- since the end of the door handle may be hotter due to exiting hot air, always grip it in the middle;
- always make sure the control knobs are in the off position when the oven is not in use;
- if the oven is no longer to be used, disconnect it from the power supply.

A close view

A Programme selector knob


For selecting the oven mode according to the type of cooking required. When the knob is set to any programme, the oven light comes on indicating that the oven is switched on.

B Programmer

(see page 17)

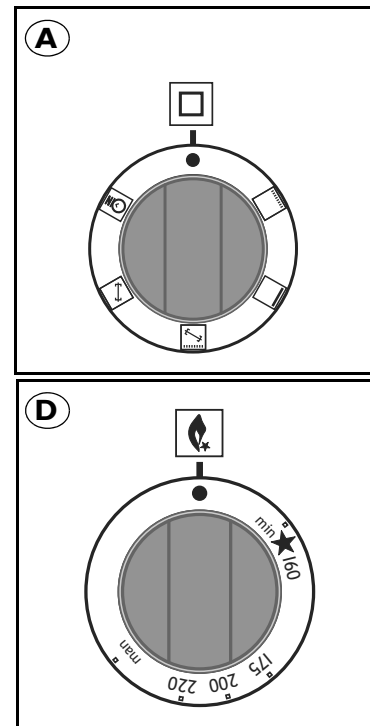
Franke ovens have various cooking time management and control systems; refer to page 17 for specific detailed instructions; just identify the type of control your oven is equipped with, to be guided in correct use of the function

C Thermostat indicator

Indicated by the symbol , it signals that the oven grill is on. It goes off when the set temperature has been reached, and comes on again whenever oven heating is reactivated. It is for useful checking if the temperature has been reached, before introducing the food.

D Temperature control knob (Thermostat)

Used in gas cooking to set the temperature required for the type of food, keeping it constant during cooking. To select the required temperature, turn the knob clockwise, bringing the pointer to the corresponding number. Max. temperature is approx. 260 °C.



E Rack and drip-tray runners

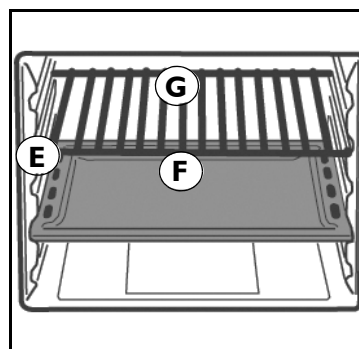
Used for correctly positioning the grills and drip trays in 5 predetermined positions (1 to 5 starting from the bottom); the cooking table (page 19) gives the best position for each type of cooking.

F Drip-tray

Normally used for collecting juices from grilled food or for cooking food directly; the drip-tray must be removed from the oven if not used. The drip trays are constructed in AA enamelled food safe steel. **N.B.:** To obtain best cooking results it is advisable to insert the drip-tray with the inclined part towards the rear wall of the oven compartment.

G Grill

Used for supporting pans, pastry moulds and any containers different from the drip-trays provided, or for cooking meat and fish, toasting bread, etc. mainly with the grill and turbogrill functions. Direct contact of the grill with food is inadvisable.



Switching on the first time

When using the oven for the first time, operate it empty with the temperature knob set to maximum for at least 40 minutes, keeping the door open and airing the room.

The odour noticed during this operation is due to the evaporation of substances used to protect the oven during the period between manufacture and installation. After the 40 minutes, the oven will be ready to use.

Useful advice

For successful cooking, never place your dishes in the oven when it is cold; wait until it has reached the set temperature. During cooking, never place pots or containers directly on the oven floor; place them above the grills or drip-trays provided, on one of the five shelves available; failure to do so could damage the oven enamel.

Never cover the walls of the oven with aluminium foil, especially in the lower part of the cooking compartment.

Any repairs must be carried out by specialised, licensed personnel.

Contact our nearest service centre and demand only original spare parts.

Your Franke oven uses a special enamel which is easy to keep clean, however it is advisable to clean it frequently to avoid baking on grime and previous cooking residuals.

Any self-cleaning panels (if provided) can be cleaned with soap and water (see cleaning instructions).

NB: Before switching the oven on, read the timer instructions (see page 17).

- If the oven is equipped with an automatic cooking or switching off programmer, select the “manual” option indicated by the  symbol to use the oven manually.

Operation

This oven combines the advantages of traditional “static” natural convection ovens with those of modern “fan ovens”. It is a very versatile appliance enabling safe and easy selection of 5 different cooking methods. Use knobs (A) and (D) on the control panel to select the required programmes and temperature. For best use of your Franke oven, consult the cooking table on page 19.

Cooling fan

In order to reduce the temperature at the door, control panel and sides, the Franke oven is equipped with a cooling fan which is automatically activated when the oven is hot. When the fan is on, air blows from the front of the oven between the front panel and oven door; special attention has paid to ensure that the exiting air does not disturb the kitchen environment and that noise is kept to a minimum.

To protect kitchen units, the fan keeps running after cooking until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

This symbol corresponds to switching on of the oven light without activation of any type of heating. This option is useful for cleaning the oven when it is switched off, to see the cooking compartment.

Cooking programmes

Gas cooking



Set the thermostat knob (D) between Min (160 °C) and Max (260 °C).

The oven burner will turn on (see page 14 - Gas cooking temperature knob) at the base of the oven compartment.

Gas cooking with rotisserie



Set the thermostat knob (D) between Min (160 °C) and Max (260 °C).

The oven burner will turn on (see page 14 - Gas cooking temperature knob) at the base of the oven compartment and the rotisserie will start running. To use the rotisserie, see the rotisserie instruction in this booklet.

Grill mode



Set the thermostat knob (D) to ●.

The grill heating element at the top of the oven switches on. In this case the fast infrared surface cooking keeps the meat tender on the inside; the grill can also be used to quickly toast up to 9 slices of bread.

Franke ovens, for safety reasons, are intended to grill food with the oven door completely closed.

However, during cooking, the door can be kept fully or partially open (use the half-open door position).

Caution: The grill heating element is very hot when in use; be careful not to touch it accidentally when handling the food to be grilled; in any case, Franke has designed the oven opening to protect hands as much as possible.

Grill with rotisserie



Set the thermostat knob (D) to ●.

The grill heating element at the top of the oven and the rotisserie switch on. The direct high temperature of the grill quickly browns the surface of the food while keeping it tender inside. To use the rotisserie, see the rotisserie instruction in this booklet.

“Roof” cooking



Set the thermostat knob (D) to ●.

The top (roof) heating element switches on. This function is suitable for small adjustments to cooking.

Important

For safety reasons, the oven has been designed to prevent the use of electrical heating elements when cooking with gas.

To use the electrical cooking functions, the gas thermostat knob  (D) must be set to position ●.

Rotisserie

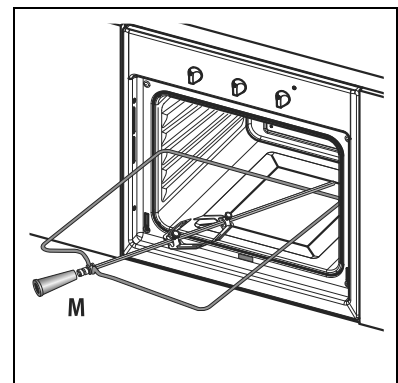
To turn on the rotisserie, proceed as follows:

- a) place the drip-tray on the first shelf;
- b) insert the rotisserie support on the third shelf and position the spit, inserting it in the holes in the back of the oven, then unscrew the plastic handle (M);
- c) turn on the rotisserie by setting knob (B) as described in the “Grill with rotisserie” and “Gas cooking with rotisserie” sections.

Important: the oven door is hot when the oven is in use. Do not allow children to touch it.

Important

When using the grill with or without rotisserie, place the provided drip tray (F) on the lowest shelf to collect the juice and fat produced during cooking.



Using the oven in manual mode

In case of electrical power failure, the oven gas burner can be ignited manually:

- a) open the oven door;
- b) light a flame near to the ignition hole at the base of the oven (see figure). Press and turn the knob (D) anticlockwise to ★.

Since the oven is equipped with a safety device, hold the knob (D) in for five seconds after the burner ignites;

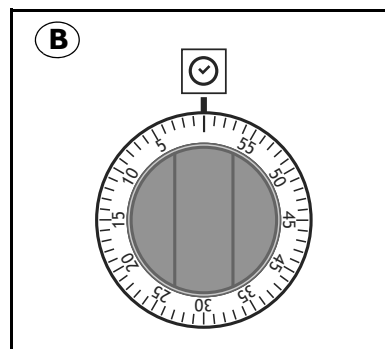
- c) once the burner is lit, close the oven door.

Caution: If the burner should accidentally go out, close knob (D), open the oven door to its full extent and wait at least a minute before lighting it again.

Timer knob

The timer is a simple device which buzzes when the set time has been reached (1 to 60 minutes).

To use the timer, the ringer must be wound up by turning the knob (B) almost one full turn clockwise; then, turning back, set the required time by aligning the number corresponding to the minutes with the fixed reference on the front panel. The timer does not affect the operation of the oven, which will stay on even after the buzzer has sounded; you will have to manually return the program knob (A) (or (D) for gas cooking) back to position ●.



End of cooking clock

This clock is already set for manual oven use, therefore cooking is possible even without adjusting it

Right knob

Press the right knob to select in sequence the functions to be activated (timer, end cooking, cooking start, time setting), signalled by the respective LED blinking.

Press this knob briefly to check already programmed settings (Query), or press it for about 2 seconds to cancel settings (Reset).

Left knob

Turn the left knob to set the hands of the time clock relevant to the activated function (LED blinking).

LED's

- blinking: ready for setting or signalling end of function (together with the ringer)
- on: function in progress

Timer (🔔)

To set the timer, press the right knob once (the corresponding LED starts blinking); then, turning the left knob, move the hands to set the timer duration. Press the right knob again to confirm the setting and the corresponding LED changes from blinking to steady. The hands return to their initial position to indicate the current time: when the set time is reached, the ringer sounds (it can be stopped by pressing the right knob).

The timer does not control oven heating.

End cooking (🔕)

To set the end of cooking, press the right knob twice (the LED of the symbol 🔕 starts blinking); then, turning the left knob, move the hands to set the end of cooking time.

The LED will blink for the next 10 seconds (for possible adjustments), after which the setting will be acquired and the LED becomes steady.

The same effect is obtained by pressing the right knob twice during blinking.

At the end of cooking, oven heating will be deactivated and the ringer will sound for 1 minute; it can be stopped by pressing the right knob.

NB: At the end of cooking the oven stays hot at around the previously set cooking temperature for many minutes; therefore to avoid overcooking food, it is advisable to remove it from the oven.

End of cooking (🔕) with delayed start (🕒)

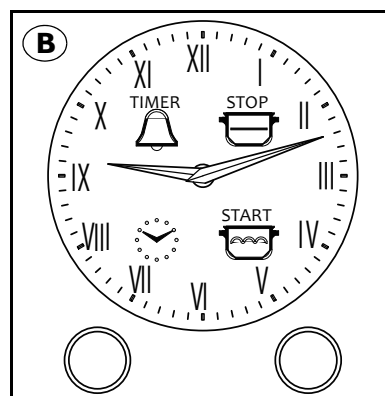
Delayed start of cooking can only be activated consequently at the end of cooking; when set, pressing the right knob confirms the “stop”, and at the same activates the blinking LED of the symbol 🕒. Turn the left knob to also set the start of cooking time (naturally this will be before the end, therefore the hands can only be moved back). Confirm by pressing the right knob again. The data will be automatically acquired also by allowing the blinking to continue for the 10 seconds. The LED's of the symbols 🕒 and 🔕 stay on and the oven will switch on at the set time, when only the LED of the symbol 🔕 will remain on.

The ringer will sound for 1 minute at the end of cooking; it can be stopped by pressing the right knob.


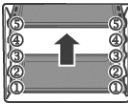






Setting the time of day (🕒)

To set the correct time, just press the right knob three times (the LED of the clock symbol starts blinking), then turn the left knob. After setting the right time, press the right knob to confirm.

Note: the clock can be used to program the start and end of cooking time, but only with purely electrical functions such as grilling or cooking with the top heating element.



Estimated cooking chart

Selection knob setting 	Type of food	Weight (kg)	Position in levels 	Preheating time (min.)	Thermostat control position 
Gas cooking 	Lasagna Cannelloni Pasta au gratin Veal Chicken Turkey roulade Duck Rabbit Pork loin Leg of lamb Mackerel Dentex Trout en papillote Neapolitan pizza Dry biscuits Tarts Chocolate cake Leavened cakes	2.5 2.5 2.2 1.7 1.5 2.5 1.8 2.0 1.5 1.8 1.3 1.5 1.0 0.6 0.5 1.1 1.0 1.0	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200 200 180 200 210 180 180 165 165
Gas cooking with rotisserie 	Veal on the spit Chicken on the spit Lamb on the spit	1.0 1.5 1.0	- - -	- - -	Max Max Max
Grill mode 	Sole and Cuttlefish Squid and prawn kebabs Cod fillet Grilled vegetables Veal steak Chops Hamburgers Sausages Toasted ham and cheese sandwich	1 1 1 1 1 1.5 1 1.7	4 4 4 4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5	- - - - - - - -
Grill with rotisserie 	Veal on the spit Chicken on the spit Lamb on the spit	1.0 1.5 1.0	- - -	- - -	- - -
"Roof" cooking 	Tortellini au gratin Potato dumplings Swordfish Mussels Scallops Roast potatoes Cannelloni	0.5 0.5 0.5 1 1 0.5	3 3 5 4 4 4	7 8 8 8 7 7	Max Max 200 °C Max 200 °C 200 °C

NB: The indications given in the table are the result of cooking tests carried out by a team of professional chefs. They are given only as a guide and can be changed according to personal tastes.

Oven cleaning and maintenance

Important

Before servicing the oven, always unplug it or disconnect the power at the main electrical system switch.

- The stainless-steel and enamelled parts will remain pristine if regularly cleaned with water or special products, drying them thoroughly.
- Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.

Do not use steam cleaners or direct jets of water.

- Any stains appearing on the bottom of the oven (e.g. sauces, sugars, egg white and fats) are always due to spills and spattering. Spattering occurs during cooking at too high temperatures, whereas spills are due to the use of cooking pots that are too small or wrongly judged increases in volume during cooking. These two problems can be solved by using cooking pots with high rims or using the drip-tray supplied with the oven. For cleaning the lower part of the oven, it is advisable to clean any stains when the oven is still warm; stains are easily removed when fresh.

Cleaning the oven door

- The oven door must be cleaned on the inside and outside, with the oven completely cold, using hot water (do not use coarse cloths). Clean the glass with special detergents.
- Clean the enamelled parts and the inside of the oven with hot water and non-abrasive detergents.

Removing the oven door (Fig. 2a/Fig. 2b/Fig. 2c)

To facilitate oven cleaning, the oven door can be removed by operating on the hinges as follows:

- The hinges (A) are equipped with two movable saddles (B). Lift the saddle (B) to release the hinge.
- Then lift the door upwards and pull it outwards; to do this, hold the door at the sides near the hinges.
- To refit the door, firstly insert the hinges in the special grooves.
- Lastly, before closing the door, remember to turn the two movable saddles (B) previously used to hook the hinges.

Removing the oven door internal glass (Fig. 3)

The oven door can be removed to enable thorough cleaning of the internal glass, by proceeding as follows:

- with the door completely open, turn the two black blocks (with the word “CLEAN”) at the bottom of the door 180° so that they insert in the seats in the oven structure. **NB:** Make sure to turn them fully (in this position the blocks will click).
- Carefully lift the internal glass: the two blocks will prevent the door from closing (if the blocks are not turned fully, removing the glass will cause immediate closing of the door).

After carrying out the cleaning operations, refit the internal glass (the correct position is indicated by the wording “TEMPERED GLASS”, which must be perfectly readable) and turn the two glass retaining blocks back to their original position.

ATTENTION: Never try closing the door when only one or both blocks have partially or completely freed the internal glass. After cleaning, always remember to turn both blocks before closing the door.

Replacing the oven lamp

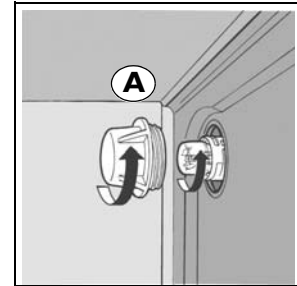
Franke ovens are equipped with a circular lamp positioned in the top left at the back of the compartment.

To replace the oven lamp, proceed as follows:

- Switch off power to the appliance with the master power switch used in connecting the oven to the mains supply, or by removing the plug from the mains socket, if it can be reached.

Rear circular lamp:

- Unscrew the glass cover (A);
- Unscrew the lamp and replace it with one resistant to high temperature (300 °C), having the following characteristics:
Voltage: **220/240V ~ 50-60Hz**
Power: **15W**
Fitting: **(E14) small**.
- Refit the glass cover (A) and reconnect the power supply.



Support

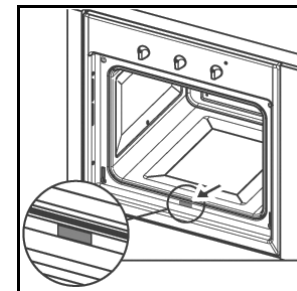
In case of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre (see attached list).

Never resort to unauthorised technicians.

Specify:

- Type of fault;
- Appliance model (Art.);
- Serial number (S.N.).

This information is given on the appliance dataplate, on the warranty certificate.



Installation (Fig. 4)

Important: Installation must comply with the current standards and regulations. It must be only be carried out by specialised and licensed personnel.

Cabinet requirements

For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (max. 100 °C): unsuitable materials and adhesives can result in warping and ungluing. The cabinet must allow sufficient room for the electrical connections. The cabinet in which the oven is fitted must be strong enough to take the weight of the equipment.

The oven must be securely installed in the recess. The oven can be installed in a column cabinet or under the top of a modular unit, provided sufficient ventilation is guaranteed.

Installation instructions

Model CM 55 G (Fig. 5a/Fig. 5b/Fig. 5c)

Measure the width of the cabinet shoulder (S), which normally can be 16, 18 or 20 mm. 16 mm shoulder: on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number 16. 18 mm shoulder: on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number 18. 20 mm shoulder: the 20 mm shoulder does not require any lug.

Position the brackets (F) against the cabinet shoulder and at the bottom on the oven support top. Secure the brackets (F) with the screws (V). Fit the oven in the cabinet, open the door completely and fix it to the brackets (F) using the 4 screws (V) and 4 plastic spacers (D).

Model SM 51 G (Fig. 5d)

Fit the appliance in the compartment; fix the oven to the cabinet with the 4 screws and the 4 bushings provided, using the holes prepared in the side panels.

Note: (applies to all models) If the oven is to be fitted under a cooktop, firstly turn the top connection (R) to the right or left so that the oven fits properly (Fig. 6).

Room ventilation

Build-in gas ovens can only be installed and operate correctly in a permanently ventilated room as provided by standards UNI-CIG 7129-7131.

In order for the gas oven to operate correctly, the combustion air required for the burner must flow through the room due to natural ventilation.

The air must come into the room through holes in the exterior walls with an unobstructed cross-section of at least 100 cm².

These holes must be made in such a way as to be free of any obstructions, both internal and external, and preferably close to the floor at the opposite side from the combustion flue. Should it not be possible to provide the holes in the room in which the oven is installed, the required air may come from an adjacent room, which may not be a bedroom or room subject to fire hazard.

Evacuation of combustion fumes

The room must be equipped to exhaust the combustion fumes to the exterior, via a hood directly connected to a flue or directly to the exterior.

If a hood cannot be installed, an electric fan must be installed in a window or wall facing the exterior of the building.

Electrical connection

Ensure that the mains supply voltage and capacity correspond to the rating on the dataplate visible at the centre of the oven base when the door is open and in the "Technical Data" section of this booklet.

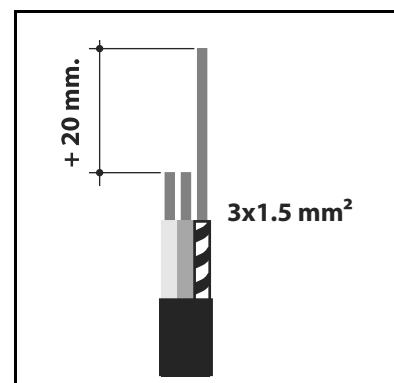
The oven **MUST** be equipped with a ground plant. The plug to be fitted to the power cord and the mains socket must be of the same type (as required by established legislation). Before making the connection, check the operation of the ground plant.

The manufacturer is not liable for any damage or injury due to the lack of or incorrect execution of the ground plant.

When installing the oven, the power cord must be equipped with an omni-polar power switch with air gap between the contacts of at least 3 mm located within easy reach of the oven.

Important: If the power cord has to be replaced, the rear casing must be removed by unscrewing its mounting bolts. The cross-section of the wires of the new cable may not be less than 1.5 mm² (3x1.5 cable); the yellow-green ground cable must be at least 20 mm longer than the other two at the oven end of the cable.

Do not use reductions, adapters or shunts on the cable as this can lead to overheating and burning.



Gas connection

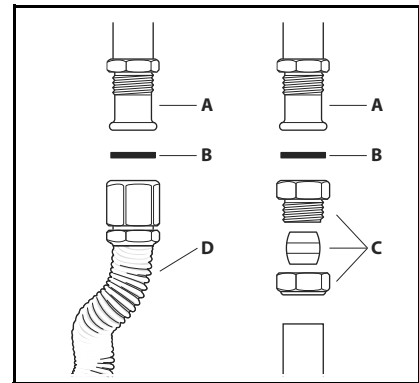
The oven has been tested for operation with methane gas (G 20) at 20 mbar pressure.

The connection to the gas main must be made with a rigid steel or copper pipe or flexible stainless steel hose with continuous walls as provided in standard UNI-CIG 7129.

Make sure that the oven is regulated for the type of gas with which it is to be used. If not, refer to “Adaptation to other types of gas”.

If the installation includes both a gas cooktop and build-in gas oven, it is absolutely forbidden to connect the two appliances on a single line or install a single shut-off valve for both appliances.

The two appliances must be connected to the gas main separately, and each must have its own shut-off valve to ensure that they are independent of each other.



Connection with rigid pipe

The connection to the gas mains must be done in such a way as to avoid any type of mechanical stress to the oven. The gas intake fitting is a male 1/2 inch threaded gas union. It is possible to make the connection with a double-cone adapter (C), making sure to fit the provided gasket (B).

Connection with flexible steel hose

The gas intake fitting is a male 1/2 inch threaded gas union. Use only continuous-wall stainless steel hoses compliant with established standard UNI 9891, making sure to fit the provided gasket (B) between fitting (A) and the hose (D). Hoses of this type must be routed in such a way as to ensure that they do not exceed a total length, when fully extended, of 2 m. Caution: Make sure that the flexible steel hose is not touching moving parts or crushed.

Liquid gas connection

To connect the oven to a liquid gas supply, use a gas canister pressure regulator compliant with established standard UNI-CIG 7432, and make the connection itself in compliance with established standard UNI-CIG 7131. Caution: make sure that the supply pressure is within the values indicated in the “Burner and nozzle specifications table”.

Tightness check

Once the gas connection has been completed, check that all fittings and unions are perfectly tight using soapy water (DO NOT use an open flame for this).

Adaptation to other types of gas

To adapt the oven to other types of gas than that for which it is originally equipped (see the dataplate visible at the centre of the oven base when the door is open), proceed as follows:

- a) Replace the burner nozzle
 - open the oven door fully
 - push the oven floor back
 - lift the front of the oven floor and pull it forwards (fig. 7a)
 - unscrew the burner mounting bolt
 - remove the burner (B) from the oven after having removed the bolt (V) (fig. 7b)
 - unscrew the burner nozzle (U) with a suitable nozzle tube wrench, or preferably with a 7 mm tube wrench, and replace it with the type suited to the new type of gas (see table I). Take care not to damage the spark plug wires and thermocouple tubes (fig. 7c).
 - refit all components in reverse order.

Adjusting the oven burner primary air

- b) The burner is designed to not require adjustment of the primary air supply.

Important

On completion of the procedure, replace the old calibration sticker with the one for the new type of gas, available from our Authorised Service Centres.

Note

If the gas pressure is different (or variable) from that specified, install a pressure regulator on the delivery hose (as provided in UNI-CIG 7430 “Regulators for ducted gas”).

Minimum flame adjustment

1. Switch the oven on and set to Max. for about 10 min.
2. Turn the temperature control knob D to Min.
3. Remove knob D.
4. Turn the flame adjustment screw located next to the thermostat pin until the flame is small but steady.
5. Refit knob D.
6. Make sure the flame does not go out when turning quickly from Max. to Min. and vice versa.

Technical characteristics

CATEGORY II 2H 3+								
Table I	Liquefied gases (G30-G31) - 30/37 mbar				Natural Gas - Methane (G20) - 20 mbar			
Burner	Thermal Power (Watt)		By-pass l/100	Nozzle l/100	Rated Capacity l/h	By-pass l/100	Nozzle l/100	Rated Capacity l/h
	Nominal	Reduced	(mm)			(mm)		
Oven	2500	720	45	77	181	45	112	238

Technical data

Useful oven dimensions:

width 438 mm
depth 438 mm
height 313 mm

Useful oven volume:

60 litres

Power supply voltage and frequency:

220-240V ~ 50-60 Hz

Consumption:

2500 W

Heating element power:

grill 1000 W
roof 1000 W
grill 1000 W
tangential fan 14 W
oven light 1 x 15 W
roisserie 4 W



This appliance complies with the following EC Directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

INFORMATION FOR USERS

in accordance with the article Legislative Decree no. 15 dated 25 July "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, regarding reduction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste disposal".

The barred dustbin symbol given on the appliance indicates that at the end of its useful life the product must be collected separately from other waste.

Therefore, when the appliance has reached the end of its working life the user must take it to an appropriate differentiated collection centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the dealer when purchasing a new appliance of equivalent type.



Adequate differentiated collection of the scrapped appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal will help prevent possible negative effects for the environment and health and favours recycling the materials of which the appliance is made.

Improper disposal by the user involves application of the administrative penalties under Legislative Decree. no. 22/1997 (Art. 50 et seq. of Leg. Decree no. 22/1997).

Sommaire

Introduction	15
Consignes de sécurité.....	15
Vue détaillée	16
Première mise en service	17
Conseils	17
Mode d'emploi.....	17
Tableau indicatif de cuisson	20
Nettoyage et entretien du four	20
Service après-vente	21
Installation (Fig. 4).....	21
Instructions de montage	22
Ventilation des locaux.....	22
Branchement au secteur.....	22
Raccordement au gaz	23
Caractéristiques techniques de l'appareil	24
Données techniques	24

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke.

Avant d'utiliser cet appareil, nous vous conseillons de lire attentivement les précautions d'emploi et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez ainsi l'utiliser et le conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Consignes de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des porteurs de handicap psychique ou moteur ni par des enfants ou des personnes inexpérimentées, sans la surveillance ou les instructions d'un responsable chargé de leur sécurité.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance jouer avec l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels dans les cas suivants mauvaise installation, usages impropres, erronés ou déraisonnables.

Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :

- adressez-vous exclusivement à un service après-vente agréé ;
- exigez toujours des pièces détachées d'origine ;
- l'appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel ; n'en modifiez pas les caractéristiques ;
- la plaquette signalétique indique le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions ;
- la sécurité électrique ne peut être garantie que si l'appareil est relié à une prise de terre efficace et conforme aux normes en vigueur ;
- **ne touchez pas les éléments chauffants ni aucune partie de la porte du four pendant le fonctionnement car ils atteignent des températures élevées. Tenez les enfants à l'écart.**

Évitez que les enfants puissent accéder :

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- à l'appareil pendant le fonctionnement et tout de suite après l'arrêt du four qui est encore très chaud ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas, rendez inoffensives les parties susceptibles de présenter un danger).

Évitez les opérations suivantes :

- toucher l'appareil avec une partie humide du corps ;
- utiliser l'appareil pieds nus ;
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ;
- les opérations impropres ou dangereuses ;
- obstruer les bouches d'aération ou d'évacuation de la chaleur ;

- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes du four ;
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil) ;
- l'utilisation du four comme « vide-poches » ;
- l'utilisation de liquides inflammables à proximité de l'appareil ;
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges ;
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.

Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

- installation (suivez les instructions du fabricant) ;
- doute sur le fonctionnement ;
- remplacement de la prise pour incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

Adressez-vous à un service après-vente agréé par le fabricant dans les cas suivants :

- tout de suite après avoir déballé l'appareil, si vous avez un doute sur son état ;
- remplacement ou détérioration du cordon d'alimentation ;
- panne ou dysfonctionnement exigeant des pièces détachées d'origine.

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes :

- cuisez uniquement des aliments et n'effectuez aucune autre opération ;
- avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ou en cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil du réseau électrique ;
- utilisez des gants pour introduire les récipients dans le four ou les en sortir ;
- la sortie d'air peut rendre l'extrémité de la poignée de la porte plus chaude : saisissez-la toujours par le milieu ;
- contrôlez toujours que le sélecteur est en position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé ;
- si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, déconnectez-le du réseau électrique.

Vue détaillée

A Sélecteur de programmes


Sélection du mode de fonctionnement du four en fonction du type de cuisson. Lorsque le sélecteur est placé sur un programme, l'éclairage intérieur indique que le four est allumé.

B Programmateur

(voir page 27)

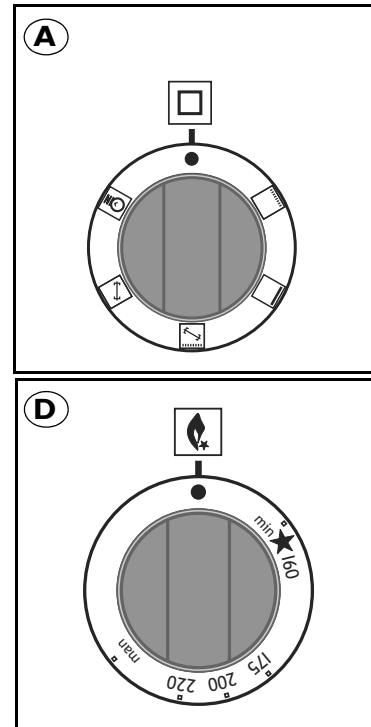
La gamme des fours Franke dispose de plusieurs systèmes de commande et de gestion de la durée de cuisson. Vous trouverez des conseils d'utilisation détaillés pour chacun d'entre eux page 27. Il vous suffit de déterminer le type de contrôle correspondant à votre four et de vous laisser guider par le manuel pour utiliser correctement la fonction

C Voyant lumineux du thermostat

Signalé par le symbole , il indique que le gril du four est en marche. Il s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte et se rallume quand le four recommence à chauffer. C'est très utile pour vérifier si la température est atteinte avant d'enfourner les aliments.

D Bouton de réglage de la température (Thermostat)

Lors de la cuisson au gaz, il permet de sélectionner la température qui correspond au type de plat choisi et de la maintenir à un niveau constant pendant toute la durée de la cuisson. Pour sélectionner la température désirée, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère soit en face du chiffre correspondant. La température maximum est d'environ 260 °C.



E Glissières de la lèchefrite et grilles

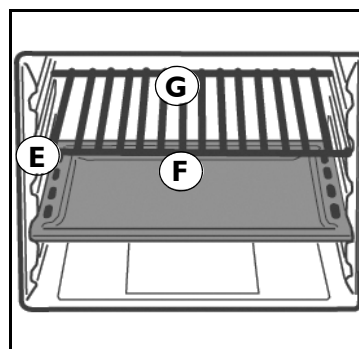
Elles servent à installer les grilles et les lèchefrites sur les 5 positions préétablies (de 1 à 5 en partant du bas) ; le tableau indicatif de cuisson (page 29) vous indiquera la position idéale pour chaque utilisation du four.

F Lèchefrite

Elle sert habituellement à recueillir le jus des grillades mais peut-être utilisée pour cuisiner directement certains aliments ; si vous ne l'utilisez pas, sortez-la du four pendant la cuisson. La lèchefrite est en acier émaillé de type « AA » pour usage alimentaire. **Remarque** : Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, nous vous conseillons d'introduire la lèchefrite avec la partie inclinée tournée vers la paroi arrière de la cavité du four.

G Grill Moyen

Elles servent de support à vos plats, aux moules à pâtisserie et aux récipients divers autres que les lèchefrites fournies avec le four. Elles sont utilisées pour cuire, surtout avec les fonctions grill et grill ventilé, la viande et le poisson, le pain grillé, etc. Le contact direct de la grille avec les aliments est vivement déconseillé.



Première mise en service

Si vous utilisez votre four pour la première fois, faites fonctionner l'appareil à vide en positionnant le sélecteur de température au maximum pendant au moins 40 minutes. Laissez la porte ouverte et aérez bien la pièce.

L'odeur dégagée pendant cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four jusqu'au moment de son installation. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

Conseils

Nous vous conseillons, pour bien réussir vos plats, de ne pas les mettre dans le four froid mais d'attendre qu'il ait atteint la température sélectionnée.

Pendant la cuisson, ne posez pas directement les casseroles ou les récipients sur le fond du four. Placez-les sur les grilles ou sur la lèchefrite fournies avec l'appareil, à l'un des 5 niveaux possibles ; la non-observation de cette consigne pourrait endommager l'émail du four.

Ne recouvrez jamais les parois du four avec des feuilles d'aluminium, surtout la partie inférieure du compartiment interne.


Les réparations éventuelles doivent être effectuées par un professionnel qualifié et habilité à réaliser ces interventions.

Contactez notre service après-vente le plus proche et exigez des pièces détachées d'origine.

Votre four Franke est revêtu d'un émail spécial, facile à entretenir. Toutefois, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement de façon à éviter de brûler les traces et les résidus des cuissons précédentes.

Les parois autonettoyantes (s'il y en a) doivent être lavées avec de l'eau et du savon (suivre les conseils pour le nettoyage).

Remarque : avant d'allumer le four, lisez les conseils d'utilisation de la minuterie (voir page 27).

- Si le four est équipé d'un programmateur automatique de cuisson et d'arrêt, pour l'utiliser en mode manuel, sélectionnez l'option « manuel » signalée par le symbole .

Mode d'emploi

Ce four cumule les avantages des fours traditionnels à convection naturelle « statiques » et ceux des fours modernes à air pulsé « ventilés ». C'est un appareil très performant qui vous permet de choisir très facilement sans vous tromper entre 5 différents modes de cuisson. Vous pouvez sélectionner les programmes et la température à l'aide des sélecteurs (A) et (D) situés sur le bandeau de commande. Pour que votre four Franke soit le plus performant possible, consultez le tableau indicatif des cuissons page 29.

Ventilation de refroidissement

Pour réduire les températures de la façade, du panneau de commande et des côtés, le four Franke est équipé d'une ventilation de refroidissement qui se met en marche automatiquement lorsque le four est chaud. Pendant son fonctionnement, le ventilateur envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. On a tout particulièrement veillé à ce que la vitesse de l'air pulsé ne gêne pas et à ce que les bruits soient réduits au maximum.

Pour une meilleure protection des meubles, le ventilateur continue à tourner après l'arrêt jusqu'à que le four ait suffisamment refroidi.

Éclairage du four



Ce symbole indique que l'éclairage intérieur est allumé, mais que le four ne chauffe pas. Cette fonction facilite les opérations de nettoyage four éteint, en permettant une bonne visibilité du compartiment de cuisson.

Programmes de cuisson

Cuisson au gaz



Le sélecteur de température (D) doit être positionné entre Min (160 °C) et Max (260 °C).

Le brûleur situé dans la partie inférieure du four s'allume (voir page 24 - Bouton de réglage de la température pour cuisson au gaz).

Cuisson au tournebroche



Le sélecteur de température (D) doit être positionné entre Min (160 °C) et Max (260 °C).

Le brûleur situé dans la partie inférieure du four s'allume (voir page 24 - Bouton de réglage de la température pour cuisson au gaz) et le tournebroche se met en marche. Pour utiliser le tournebroche, consultez le paragraphe concerné.

Cuisson au grill



Le sélecteur de température (D) doit être positionné sur ●.

La résistance grill supérieure du four se met en marche. La cuisson rapide aux rayons infrarouges saisit les viandes en surface et leur permet de rester tendres à l'intérieur. Votre grill vous permet aussi de faire rôtir rapidement jusqu'à 9 tranches de pain. Le four Franke, pour des raisons de sécurité, est conçu pour griller avec la porte complètement fermée. Pendant la cuisson, il est cependant possible d'ouvrir la porte entièrement ou partiellement avec la position semi-ouverte.

Avertissement : la résistance du grill est très chaude pendant le fonctionnement. Évitez de la toucher accidentellement en manipulant les aliments à griller. Franke a étudié la forme du four pour protéger vos mains au maximum.

Gril et tournebroche



Le sélecteur de température (D) doit être positionné sur ●.

La résistance grill supérieure et le tournebroche fonctionnent simultanément. La température très élevée et directe du grill permet aux aliments de rôtir immédiatement en surface et de rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser le tournebroche, consultez le paragraphe concerné.

Cuisson voûte



Le sélecteur de température (D) doit être positionné sur ●.

La résistance circulaire (voûte) se met en marche. On peut utiliser cette fonction pour compléter une cuisson.

Attention

Conformément aux normes de sécurité, ce four a été conçu et réalisé pour que les fonctions électriques ne puissent pas être utilisées en même temps que le brûleur du gaz.

Pour utiliser les fonctions de cuisson électrique, le bouton (D) du thermostat du gaz  doit être en position ●.

Le tournebroche

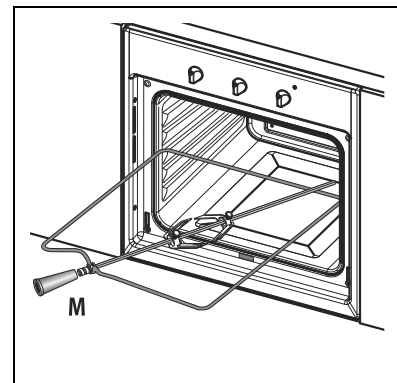
Pour utiliser le tournebroche, procédez de la façon suivante.

- a) Positionnez la lèche-frite sur le premier niveau.
- b) Introduisez le support du tournebroche sur le 3^e niveau et positionnez la broche dans le trou prévu à l'arrière du four, puis dévissez la poignée en plastique (M).
- c) Actionnez le tournebroche en positionnant le bouton (B) comme indiqué dans les paragraphes « Cuisson grill avec tournebroche » et « Cuisson gaz avec tournebroche ».

Attention : pendant la cuisson la porte du four est chaude. Empêchez les enfants de s'approcher du four.

Attention

Quand vous utilisez le grill avec ou sans le tournebroche, placez la lèche-frite (F) du four sur le premier niveau en bas pour recueillir les jus et les graisses produits par la cuisson.



Mise en marche manuelle du four

Pendant les coupures d'électricité, il est possible d'allumer le brûleur du four manuellement.

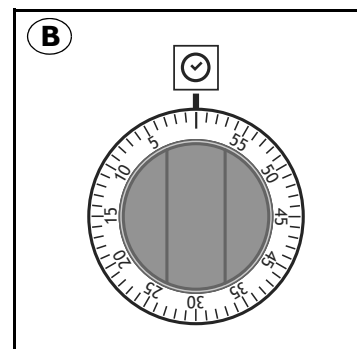
- a) Ouvrez la porte du four
- b) Approchez une flamme du trou prévu pour l'allumage au fond du four (voir figure). Appuyez à fond et tournez le bouton (D) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ★.
Le four est équipé d'un dispositif de sécurité. Après l'allumage du brûleur, appuyez sur le bouton (D) pendant environ 5 secondes.
- c) Après l'allumage, fermez la porte du four.

Avertissement : si le brûleur s'éteint accidentellement, fermez le bouton (D), ouvrez complètement la porte du four et attendez au moins une minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.

Bouton du minuteur

Le minuteur est dispositif simple qui émet un signal sonore quand la durée programmée (de 1 à 60 mn) est écoulée.

Pour utiliser la minuterie de fin de cuisson, remontez la sonnerie en tournant la manette (B) d'un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, en revenant en arrière, programmez le temps de cuisson désiré en plaçant le chiffre correspondant au nombre de minutes sélectionné en face du repère fixe de la façade. Le minuteur n'influe pas sur le fonctionnement du four. Il reste allumé même après le signal sonore. Pour une cuisson au gaz, remettez le bouton de sélection des programmes (A) ou (D) dans la position ●.



L'horloge de fin de cuisson

Cette horloge est réglée pour permettre l'utilisation du four en mode manuel, et donc la cuisson peut se produire sans devoir intervenir sur l'horloge en question

Bouton de droite

En appuyant sur le bouton de droite, vous pouvez choisir, l'une après l'autre, les fonctions à activer (minuteur, fin de cuisson, début de cuisson, réglage de l'heure), indiquées par le voyant clignotant correspondant.

De plus, en appuyant brièvement sur ce bouton, vous pouvez revoir les réglages déjà programmés (interrogation) alors que si vous appuyez plus longuement (environ 2 secondes), ces réglages seront effacés (Reset).

Bouton de gauche

Tournez le bouton de gauche pour régler les aiguilles de l'horloge du temps pour la fonction activée (voyant clignotant).

Voyants

- clignotants : prêt pour la programmation ou avis de fin de fonction (en même temps que la sonnerie)
- allumés : fonction en cours

Minuteur (🔔)

Pour régler la minuterie, appuyez une seule fois sur le bouton de droite (le voyant correspondant se met à clignoter) ; déplacez ensuite les aiguilles, en tournant le bouton de gauche, pour régler la durée du minuteur. Appuyez de nouveau sur le bouton de droite pour confirmer le réglage de la date ; le voyant correspondant s'arrête de clignoter et reste allumé. Les aiguilles reviennent ensuite sur leur position initiale pour afficher l'heure courante : à l'heure programmée, une sonnerie retentit ; elle peut être interrompue en appuyant sur le bouton de droite.

La minuterie ne gère pas le chauffage du four.

Fin Cuisson (🔔)

Pour programmer la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton de droite deux fois (le voyant du symbole 🔔 se met à clignoter) ; tournez ensuite le bouton de gauche pour déplacer les aiguilles et programmer ainsi l'heure de fin de la cuisson. Le voyant clignotera pendant les 10 secondes suivantes (pour permettre d'éventuelles corrections) ; passé ce délai, la programmation est acquise et le voyant restera allumé.

Vous pouvez obtenir le même effet en appuyant deux fois sur le bouton de droite alors que le voyant clignote.

À la fin de la cuisson, le chauffage du four sera désactivé et la sonnerie retentira pendant 1 minute ; elle peut être interrompue en appuyant sur le bouton de droite.

Remarque. À la fin de la cuisson, le four maintient une température proche de celle qui a été programmée pendant plusieurs minutes ; il faut donc éviter de trop cuire les aliments : il est préférable de les sortir du four.

Fin cuisson (🔔) avec début retardé (🔔)

Le début retardé de la cuisson ne peut être activé qu'après avoir programmé la fin de la cuisson ; appuyez alors sur le bouton de droite pour valider l'arrêt ; le voyant correspondant au symbole 🔔 se mettra à clignoter. Tournez le bouton de gauche pour programmer également l'heure de début de la cuisson (naturellement, elle doit être inférieure à l'heure de la fin et donc les aiguilles ne pourront qu'aller en arrière). Vous pouvez maintenant confirmer définitivement en appuyant de nouveau sur le bouton de droite. Même si vous laissez passer les 10 secondes de clignotement, la donnée sera acquise automatiquement. Les voyants des symboles 🔔 et 🔔 restent allumés et le four s'allumera à l'heure programmée ; à partir de cet instant, seul le voyant du symbole 🔔 restera allumé.

À la fin de la cuisson, une sonnerie retentira pendant 1 minute ; elle peut être interrompue en appuyant sur le bouton de droite.

Réglage de l'heure du jour (🕒)

Pour régler l'heure correcte, appuyez simplement sur le bouton de droite trois fois (le voyant du symbole de l'horloge se met à clignoter) ; tournez ensuite le bouton de gauche. Une fois que l'heure correcte a été réglée, confirmez en appuyant sur le bouton de droite.

Remarque : l'horloge ne peut servir de programmateur de début et de fin de cuisson qu'en cas d'utilisation des fonctions purement électriques, comme la cuisson au gril et la cuisson voûte.

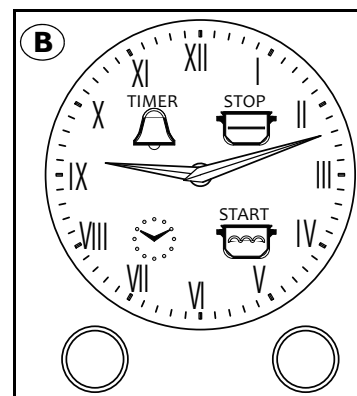

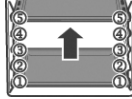








Tableau indicatif de cuisson

Position de la commande de sélection 	Catégories d'aliments	Poids (kg)	Position des niveaux 	Temps de préchauffage (min)	Programmation du bouton du thermostat 
Cuisson au gaz 	Lasagnes Cannelloni Pâtes au four Veau Poulet Roulés de dinde Canard Lapin Longe de porc Gigot d'agneau Maquereau Dentex Truite en paquet Pizza napolitaine Biscuits Tartes Gâteau au chocolat Gâteaux levés	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1 1,0 1,0	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200 200 180 200 210 180 180 165 165
Cuisson au tournebroche 	Veau à la broche Poulet à la broche Agneau à la broche	1,0 1,5 1,0	- - -	- - -	Maximum Maximum Maximum
Cuisson au grill 	Soles et sèches Brochettes de calamars et de gambas Filet de cabillaud Légumes grillés Escalope de veau Côtelettes Hamburger Saucisses Croque-monsieur	1 1 1 1 1 1,5 1 1,7	4 4 4 4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5	- - - - - - - -
Gril et tournebroche 	Veau à la broche Poulet à la broche Agneau à la broche	1,0 1,5 1,0	- - -	- - -	- - -
Cuisson voûte 	Tortellini gratinés Gnocchi de pommes de terre Espadon Moules Coquilles Saint-Jacques Pommes de terre rôties Cannelloni	0,5 0,5 0,5 1 1 0,5	3 3 5 4 4 4	7 8 8 8 7 7	Maximum Maximum 200 °C Maximum 200 °C 200 °C

Remarque Les indications figurant dans le tableau correspondent à des essais de cuisson effectués par une équipe de cuisiniers professionnels. Elles sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées selon vos goûts.

Nettoyage et entretien du four

Important

Avant toute opération d'entretien du four, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique en agissant sur l'interrupteur général.

- Les pièces en inox ou émaillées conserveront leur aspect d'origine si elles sont nettoyées avec de l'eau ou des produits spéciaux et soigneusement séchées.
- Évitez absolument d'utiliser une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre four. **Évitez d'utiliser un nettoyeur à vapeur ou un jet d'eau direct.**
- Les tâches pouvant apparaître au fond du four sont de différents types (jus, sucres, graisses et albumines) et sont toujours dues à des projections ou des débordements de nourriture. Ces projections se produisent pendant la cuisson quand la température est trop élevée ; les débordements surviennent quand on utilise des récipients trop petits ou si on évalue mal les augmentations de volume que subissent les aliments en cours de cuisson. Ces deux problèmes peuvent être évités grâce à l'utilisation de récipients à bords hauts et de la lèchefrite du four. En ce qui concerne le nettoyage de la sole du four, nous vous conseillons de nettoyer les tâches éventuelles quand le four est encore tiède ; plus le nettoyage est retardé, plus les tâches seront difficiles à enlever.

Nettoyage de la porte du four

- Le nettoyage interne et externe de la porte doit être effectué quand le four est complètement froid, avec de l'eau chaude et sans chiffon rugueux. Nettoyez les vitres avec des détergents spéciaux.
- Pour les parties émaillées comme pour l'enceinte du four, utilisez de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.

Démontage de la porte du four (Fig. 2a/Fig. 2b/Fig. 2c)

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en agissant sur les charnières de la façon suivante.

- Les charnières (A) sont munies de deux pontets mobiles (B). Soulevez le pontet (B) pour bloquer la charnière dans son siège.
- Soulevez ensuite la porte et sortez-la en la tirant vers l'extérieur. Pour réaliser cette opération, saisissez la porte par les côtés, près des charnières.
- Pour remettre la porte, commencez par introduire les charnières dans les rainures correspondantes.
- Enfin, avant de fermer la porte, n'oubliez pas de faire tourner les deux pontets mobiles (B) qui ont servi à accrocher les deux charnières.

Démontage du verre intérieur de la porte du four (Fig. 3)

Pour bien nettoyer la vitre intérieure du four, vous pouvez enlever entièrement la porte en procédant comme suit :

- lorsque la porte est complètement ouverte, tournez les deux blocs noirs (portant l'inscription « CLEAN ») à l'extrémité inférieure de la porte de 180°, de façon à ce qu'ils s'insèrent dans les logements prévus dans la structure du four.
N.B. : Veillez à ce que la rotation soit complète (dans cette position, le bloc fait un léger déclic) ;
- soulevez la vitre intérieure avec précaution : les deux blocs empêchent à la porte du four de se refermer (si les blocs ne sont pas entièrement tournés, le fait d'enlever la vitre provoque la fermeture immédiate de la porte).

Après avoir nettoyé la vitre intérieure, remettez-la en place (l'inscription « TEMPERED GLASS » qui doit être bien lisible indique le sens de montage correct de la vitre) et remettez les deux blocs de fixation de la vitre dans leur position d'origine.

ATTENTION : n'essayez jamais de refermer la porte si la vitre intérieure n'est pas entièrement ou partiellement maintenue par les deux blocs ou par au moins un des deux. Quand le nettoyage est terminé, n'oubliez pas de tourner les deux blocs avant de refermer la porte.

Remplacement de l'ampoule du four

Les fours à gaz Franke sont munis d'une ampoule ronde placée à l'arrière, en haut et à gauche de l'enceinte.

S'il est nécessaire de remplacer l'ampoule interne du four, procédez comme suit :

- Coupez l'alimentation de l'appareil en agissant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le raccordement de l'appareil ou débranchez le cordon d'alimentation s'il est accessible.

Ampoule ronde postérieure

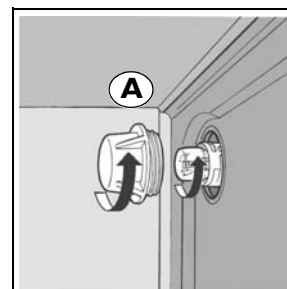
- Dévissez la calotte de protection en verre (A).
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par un type résistant aux hautes températures (300 °C) et possédant les caractéristiques ci-dessous.

Tension : **220/240 V ~ 50-60 Hz**

Puissance : **15W**

Douille : **(E14) miniature**

- Remplacez le couvercle de protection en verre (A) et rebranchez l'appareil.



Service après-vente

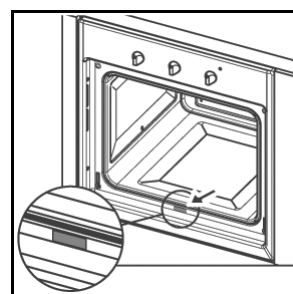
En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le service après-vente indiqué dans la liste jointe.

Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.

Indiquez :

- le type d'anomalie ;
- le modèle de l'appareil (Art.) ;
- le numéro de série (S.N.).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.



Installation (Fig. 4)

Important : l'installation doit être réalisée conformément aux normes et aux règlements en vigueur. Elle doit être effectuée exclusivement par un professionnel qualifié et agréé.

Remarques sur les caractéristiques du meuble

Pour les meubles encastrés, les composants (matières plastiques et bois plaqué) doivent être assemblés avec des colles résistant à la chaleur (maxi. 100 °C). La chaleur risque de déformer ou de décoller les matériaux et les colles inadaptés. Le meuble doit permettre le passage des connexions électriques. Le meuble dans lequel le four est placé doit pouvoir supporter le poids de l'appareil.

Le montage du four dans l'emplacement prévu doit être sûr. Il peut être placé dans un meuble colonne ou sous le plan d'un meuble composable à condition que l'aération soit suffisante.

Instructions de montage

Modèle CM 55 G (Fig. 5a/Fig. 5b/Fig. 5c).

Mesurez la largeur du montant (S) du meuble, normalement 16, 18 ou 20 mm. Épaulement de 16 : positionnez sur chaque patte de fixation (F) 2 cales (T) portant le numéro 16. Épaulement de 18 : positionnez sur chaque patte de fixation (F) 2 cales (T) portant le numéro 18. Épaulement de 20 : il n'est pas nécessaire d'interposer une cale. Positionnez les pattes de fixation (F) en les appuyant contre l'épaulement du meuble et en bas, sur le plan d'appui du four. Fixez les pattes de fixation (F) avec les vis (V). Introduisez le four dans le meuble, ouvrez complètement la porte et fixez-le avec les pattes de fixation (F) en utilisant les 4 vis (V) et les 4 entretoises en plastique (D).

Modèle SM 51 G (Fig. 5d).

Introduisez l'appareil dans le compartiment. Fixez le corps de l'appareil au meuble avec les 4 vis et les 4 bagues de fixation fournies avec le four en utilisant les trous réalisés sur les côtés.

Remarque : (pour tous les modèles) en cas d'installation de l'appareil sous un plan de cuisson, tournez d'abord vers la droite ou vers la gauche le raccord du plan (R) afin de permettre une bonne insertion du four (Fig. 6).

Ventilation des locaux

Les fours encastrables à gaz ne peuvent être installés et fonctionner que dans un local ventilé en permanence conformément aux normes en vigueur UNI-CIG 7129-7131.

Pour garantir le bon fonctionnement du four à gaz, il est indispensable que l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse circuler naturellement.

L'arrivée d'air dans la pièce peut s'effectuer directement par une ouverture pratiquée dans les murs extérieurs ayant une section libre d'au moins 100 cm².

Cette ouverture doit être conçue de manière à ne pas risquer d'être obstruée, de l'intérieur ou de l'extérieur, et être positionnée de préférence près du sol, du côté opposé à l'évacuation des fumées de combustion. Si ces ouvertures ne peuvent pas être pratiquées dans la pièce où le four est installé, l'air peut provenir d'un local adjacent, pour autant qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ni d'un local comportant des risques d'incendie.

Évacuation des produits de la combustion

Le local doit être équipé d'un système d'évacuation des fumées de combustion vers l'extérieur, réalisé à travers une hotte reliée à une cheminée ou directement à l'extérieur.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, utilisez un électroventilateur fixé au mur ou placé sur une fenêtre ouvrant sur l'extérieur.

Branchement au secteur

Assurez-vous que la tension et la capacité du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque signalétique qui est visible en bas, au centre, quand la porte du four est ouverte et dans le chapitre « Données techniques du livret d'instructions ».

La connexion avec la mise à la terre suivant les normes en vigueur est obligatoire. La fiche qui doit être reliée au cordon d'alimentation et la prise à laquelle il est branché doivent être du même type (conformément aux normes d'électricité en vigueur).

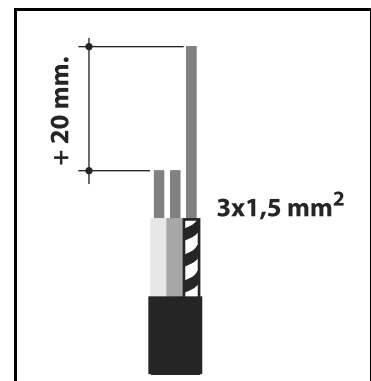
Avant de réaliser le branchement, assurez-vous de l'efficacité de la mise à la terre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages découlant de l'absence de connexion de mise à la terre ou de son inefficacité et du non-respect des normes électriques en vigueur.

Au moment de l'installation, prévoyez un interrupteur omnipolaire en amont de l'appareil ; cet interrupteur doit avoir une distance entre les contacts d'ouverture d'au moins 3 mm. Il doit être placé à un endroit facilement accessible, à proximité du four.

Important : pour remplacer le cordon d'alimentation, démontez le carter arrière après en avoir desserré les vis. La section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 1,5 mm² (cordon 3 x 1,5). L'extrémité qui est reliée à l'appareil doit avoir un fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

N'utilisez pas de réducteur, d'adaptateur ou de dérivateur pouvant provoquer des surchauffes ou des brûlures.



Raccordement au gaz

Le four est préréglé pour fonctionner avec du gaz naturel (G 20) et une pression de 20 mbars.

Le raccordement au réseau du gaz doit être effectué avec un tuyau rigide (en cuivre ou acier) ou souple, en acier inoxydable pour passage de gaz, en respectant les dispositions en vigueur UNI-CIG 7129.

Assurez-vous que le four est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté.

Dans le cas contraire, consultez le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».

Si vous devez installer un plan de cuisson à gaz plus un four encastrable à gaz, il est absolument interdit de relier les deux appareils ou d'utiliser un même robinet de fermeture.

Les appareils doivent être raccordés séparément ; chacun doit avoir un robinet d'arrêt indépendant.

Raccordement avec tuyau rigide

Le raccordement au réseau du gaz doit être effectué de façon à ne générer aucune tension sur le four. Le raccord d'arrivée du gaz est un raccord fileté mâle 1/2. Il est possible de réaliser le raccordement avec un groupe adaptateur (C) bicône, en interposant toujours le joint (B) fourni avec le four.

Raccordement avec flexible en acier

Le raccord d'arrivée du gaz est un raccord fileté mâle 1/2. Utilisez exclusivement les tuyaux en acier inoxydables pour passage de gaz, conformes à la norme UNI 9891, en interposant toujours le joint (B) fourni avec le four entre le raccord (A) et le flexible (D). L'installation de ces tuyaux doit être effectuée de façon que leur longueur, en extension maximale, ne dépasse pas 2 m. Avertissement : assurez-vous que le tuyau souple en acier n'est pas en contact avec les parties mobiles et qu'il n'est pas écrasé.

Raccordement au gaz liquide

Pour effectuer le raccordement au gaz liquide, utilisez un régulateur de pression sur la bouteille, conforme à la norme UNI-CIG 7432 et réalisez le raccordement conformément à la norme UNI-CIG 7131. Avertissement : assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le « Tableau des caractéristiques des brûleurs et des gicleurs ».

Contrôle d'étanchéité

Après avoir terminé l'installation, contrôlez que tous les raccords ont une parfaite étanchéité en utilisant de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter le four à un autre type de gaz que celui pour lequel il a été prévu (plaque signalétique en bas et au centre quand la porte du four est ouverte), effectuez les opérations suivantes :

a) remplacement du gicleur du four

- ouvrez complètement la porte
- poussez le fond en arrière
- soulevez l'avant du fond et extrayez-le en le tirant vers l'avant (fig. 7a)
- dévissez la vis de fixation du brûleur
- enlevez le brûleur (B) du four après avoir ôté la vis (V) (fig. 7b)
- dévissez le gicleur (U) du brûleur du four avec une clé à tube pour brûleurs ou, de préférence, une clé à tube de 7 mm. Remplacez-le par un gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau I). Traitez avec beaucoup d'attention les câbles des bougies et les tuyaux des thermocouples (fig. 7c).
- Remettez en place tous les composants en exécutant les mêmes opérations en ordre inverse.

Réglage de l'air primaire du brûleur du four

b) Le brûleur est conçu pour ne nécessiter aucun réglage de l'air primaire.

Attention

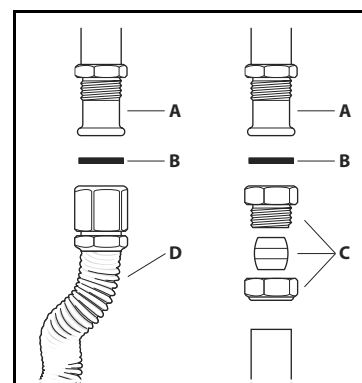
À la fin de l'opération, remplacez l'ancienne étiquette de réglage par celle qui correspond au nouveau gaz, disponible dans nos services après-vente.

Remarque

Si la pression du gaz n'est pas la même que celle qui a été prévue (ou si elle est variable), installez sur le tuyau d'arrivée un régulateur de pression adapté (conforme à la norme UNI-CIG 7430 « régulateur pour gaz canalisés »).

Réglage de la puissance minimale

1. Allumez le four et laissez-le au max. pendant environ 10 min.
2. Tournez le sélecteur de température D sur le min.
3. Enlevez le bouton D.
4. Tournez la vis de réglage située à côté de la tige du thermostat jusqu'à obtenir une flamme régulière.
5. Remontez le bouton D.
6. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas quand on tourne le bouton du max. au min. et inversement.



Caractéristiques techniques de l'appareil

CATEGORIE II 2H 3+								
Tableau I	Gaz liquide (G30-G31) - 30/37 mbar				Gaz Naturel - Méthane (G20) - 20 mbars			
	Puissance thermique (Watt)		By-pass l/100	Gicleur l/100	Débit nominal l/h	By-pass l/100	Gicleur l/100	Débit nominal l/h
	Nominal	Réduit	(mm)			(mm)		
Four	2500	720	45	77	181	45	112	238

Données techniques

Dimensions utiles du four :
 largeur 438 mm
 profondeur 438 mm
 hauteur 313 mm

Volume utile du four :
 60 litres

Tension et fréquence d'alimentation :
 230-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance totale :
 2500 W

Puissance résistance :
 Gril 1000 W
 voûte 1000 W
 Gril 1000 W
 Ventilateur tangentiel 14 W
 Ampoule d'éclairage du four 15 W x 1
 Tournebrotte 4 W



Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse tension) et modifications ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications.

INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

Conformément à l'article du décret loi du 25 juillet, n° 15 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, de même qu'à la mise au rebut de tels déchets ».

Le symbole présent sur l'appareil, représentant un conteneur barré, indique que le produit usagé doit faire l'objet d'une collecte séparée des autres déchets.

Par conséquent, l'utilisateur devra remettre l'appareil arrivé en fin de vie à un centre approprié, chargé de la collecte des déchets électriques et électroniques, ou le remettre à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison de un pour un.



Le tri sélectif réalisé de manière appropriée en vue du recyclage, du traitement et la mise au rebut de manière compatible avec l'environnement, contribue à éviter toute conséquence négative pour l'environnement et la santé, et favorise en outre le recyclage du matériel dont se compose l'appareil.

La mise au rebut non conforme de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives énoncées dans le décret-loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du décret-loi n° 22/1997).

Sommario

Introduzione	25
Avvertenze per la sicurezza.....	25
Visto da vicino.....	26
Prima accensione	27
Suggerimenti	27
Come utilizzarlo	27
Tabella indicativa di cottura	30
Pulizia e manutenzione del forno	30
Assistenza	31
Installazione (Fig. 4)	31
Istruzioni di montaggio	32
Ventilazione locali	32
Collegamento alla rete elettrica	32
Collegamento al gas.....	33
Caratteristiche tecniche dell'apparecchio.....	34
Dati tecnici.....	34

Introduzione

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke.

Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Avvertenze per la sicurezza

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità psichiche o motorie (inclusi i bambini) o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati;
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali;
- l'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificarne le caratteristiche;
- sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide;
- soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica;
- **fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno durante l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolar modo tenere i bambini a distanza.**

Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, punti metallici, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del forno, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;

- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo del forno come ripostiglio di oggetti vari;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghie;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- nel caso di dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- subito dopo aver tolto l'imballaggio, in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio;
- sostituzione o danneggiamento del cavo di alimentazione;
- guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali.

È opportuno effettuare le seguenti operazioni:

- la sola cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione o in caso di cattivo funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- per inserire o estrarre recipienti utilizzare guanti da forno;
- dato che all'estremità potrebbe essere più calda a causa di eventuali uscite d'aria, impugnare sempre la maniglia della porta al centro;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione di arresto quando l'apparecchio non è utilizzato;
- quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio, disconnetterlo dalla rete elettrica.

Visto da vicino

A Manopola selezione programmi


Serve a selezionare il modo di funzionamento del forno a seconda del tipo di cottura da effettuare. Posizionando la manopola su qualsiasi programma, si accende l'illuminazione interna del forno, indice che il forno è acceso.

B Programmatore

(vedi pag. 7)

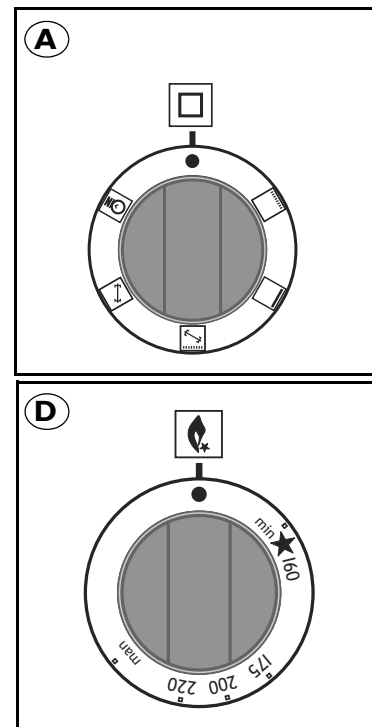
Nella gamma dei forni Franke sono previsti diversi sistemi di controllo e gestione del tempo di cottura, a pag. 7 potrà trovare le istruzioni dettagliate di ciascuno; sarà sufficiente individuare il tipo di controllo di cui il suo forno dispone per essere guidata ad un corretto utilizzo della funzione

C Luce spia termostato

Evidenziata dal simbolo  avverte che il grill del forno è in funzione. Essa si spegne quando la temperatura impostata è stata raggiunta, riaccendendosi ogni qualvolta il forno ritorna in fase di riscaldamento. È utile per verificare il raggiungimento della temperatura prima di infornare gli alimenti.

D Manopola regolazione temperatura (Termostato)

Nelle cotture gas, permette di selezionare la temperatura idonea al tipo di pietanza prescelta, mantenendola costante per tutta la durata della cottura. Per selezionare la temperatura desiderata, si deve ruotare la manopola in senso orario, portando l'indice di riferimento al numero corrispondente. La temperatura massima è di circa 260 °C.



E Guide di scorrimento di leccarde e griglie

Servono a posizionare correttamente le griglie e le leccarde in 5 posizioni prestabilite (da 1 a 5 partendo dal basso); nella tabella indicativa di cottura (pag. 9) troverete l'indicazione della posizione ideale per ciascun utilizzo del forno.

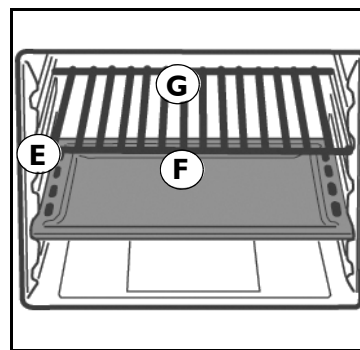
F Leccarda

Viene normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate o per cuocere direttamente i cibi; se non utilizzata, durante la cottura la leccarda deve essere tolta dal forno. La leccarda è in acciaio smaltato di tipo "AA" per uso alimentare.

N.B. Per ottenere migliori risultati di cottura si consiglia di inserire la leccarda con la parte inclinata verso la parete posteriore della cavità del forno.

G Griglia

Viene usata come supporto alle vostre teglie, agli stampini da pasticceria, ed a tutti i contenitori diversi dalle leccarde in dotazione, o per cuocere prevalentemente nelle funzioni grill e grill ventilato carne e pesce da grigliare, pane da tostare, ecc. Non è consigliato un contatto diretto della griglia con i cibi.



Prima accensione

Quando si usa il forno per la prima volta, è necessario far funzionare l'apparecchio a vuoto con la manopola regolazione temperatura posizionata al massimo per almeno 40 minuti tenendo la porta completamente aperta ed aerando bene il locale.

L'odore che si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto. Trascorso questo tempo il forno è pronto per l'uso.

Suggerimenti

È buona norma, per la riuscita dei vostri piatti, non introdurre mai le vostre pietanze nel forno freddo, bensì attendere che esso abbia raggiunto la temperatura da voi prescelta.

Durante la cottura, non appoggiare mai direttamente sul fondo del forno, pentole o contenitori che vanno sempre posizionati sopra le griglie o le leccarde in dotazione in uno dei 5 ripiani disponibili; la mancata osservanza di questa indicazione provocherebbe il danneggiamento dello smalto del forno.

Non rivestire mai le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano di cottura.


Eventuali riparazioni devono essere effettuate dal personale specializzato e patentato.

Contattare il nostro centro di assistenza più vicino e richiedere solo ricambi originali.

Il vostro forno Franke utilizza smalto speciale, facile da pulire, comunque è buona norma pulirlo spesso evitando di cuocere più volte lo sporco ed i residui delle cotture precedenti.

Eventuali pannelli autopulenti (qualora il forno ne fosse provvisto) devono essere puliti con acqua e sapone (vedi istruzioni per la pulizia).

N.B: prima di procedere all'accensione del forno, leggere le istruzioni relative l'uso del timer (vedi pag. 7).

- Se il forno è equipaggiato con un programmatore automatico di cottura o di spegnimento, per utilizzare il forno in modo manuale è necessario selezionare l'opzione "manuale" contraddistinta dal simbolo .

Come utilizzarlo

In questo forno sono riuniti i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale "statici" con quelli dei moderni forni a convezione forzata "ventilati". È un apparecchio molto versatile che, in modo facile e sicuro, permette di scegliere fra 5 diversi metodi di cottura. Agendo sulle manopole (A) ed (D) presenti sul cruscotto, si ottiene la selezione dei diversi programmi e la temperatura desiderata. Per utilizzare al meglio il vostro forno Franke, consultare la tabella indicativa di cottura a pag. 9.

Ventilazione di raffreddamento

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature di porta, cruscotto e fianchi, il forno Franke è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva automaticamente a forno caldo. Quando la ventola è in funzione è possibile avvertire un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno, una particolare attenzione è stata posta affinché la velocità dell'aria in uscita non disturbi l'ambiente cucina e i rumori siano abbattuti al massimo.

A completa salvaguardia dei mobili, a fine cottura la ventilazione rimane attiva finché il forno non sarà sufficientemente freddo.

La luce forno



A questo simbolo corrisponde l'accensione dell'illuminazione interna del forno senza inserire nessun tipo di riscaldamento. Tale funzione è utile per facilitare le operazioni di pulizia a forno spento visualizzando il vano cottura.

Programmi di cottura

Cottura gas



La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra Min (160 °C) e Max (260 °C).

Si accende il bruciatore del forno (vedi pag. 2 - Manopola regolazione temperatura per cotture gas) posto nella parte inferiore.

Cottura gas con girarrosto



La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra Min (160 °C) e Max (260 °C).

Si accende il bruciatore del forno (vedi pag. 2 - Manopola regolazione temperatura per cotture gas) posto nella parte inferiore e si mette in funzione il girarrosto. Per utilizzare il girarrosto consultare lo specifico paragrafo.

Cottura grill



La manopola del termostato (D) deve essere posizionata su ●.

Si inserisce la resistenza grill posta nella parte superiore del forno. In questo caso la veloce cottura superficiale a raggi infrarossi mantiene morbida la parte interna delle carni; è anche possibile utilizzare la cottura al grill per tostare velocemente fino a 9 fette di pane. Il forno Franke, per la sua sicurezza, è studiato per grigliare con la porta del forno completamente chiusa. Comunque, durante la cottura, è possibile tenere completamente o parzialmente aperta la porta utilizzando la posizione di semi apertura.

Avvertenza: la resistenza del grill, durante il funzionamento è molto calda; evitare di toccarla accidentalmente durante le manipolazioni degli alimenti da grigliare; comunque Franke ha studiato una forma della bocca del forno che protegge il più possibile le mani di chi lo usa.

Cottura grill con girarrosto



La manopola del termostato (D) deve essere posizionata su ●.

Si inserisce la resistenza grill posta nella parte superiore del forno ed il girarrosto. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi mantenendoli più teneri internamente. Per utilizzare il girarrosto consultare lo specifico paragrafo.

Cottura "cielo"



La manopola del termostato (D) deve essere posizionata su ●.

Si inserisce la resistenza superiore (cielo). Questa è una funzione che può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

Attenzione

Nel rispetto delle normative di sicurezza, il forno è stato progettato e realizzato affinché non sia consentito utilizzare le funzioni di cottura elettriche durante il funzionamento del bruciatore gas.

Per utilizzare le funzioni di cottura elettriche è necessario che la manopola (D) del termostato gas  sia in posizione ●.

Il girarrosto

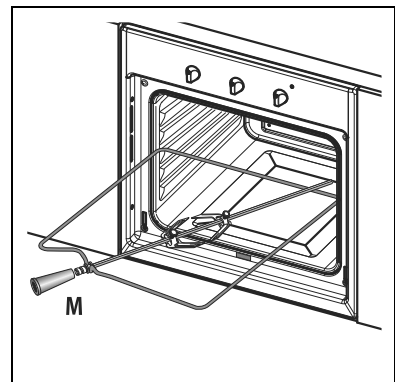
Per azionare il girarrosto procedere come segue:

- posizionare la leccarda sul 1° ripiano;
- inserire il supporto del girarrosto sul 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo nel foro predisposto nel retro del forno, quindi svitare la maniglia di plastica (M);
- azionare il girarrosto posizionando la manopola (B) così come descritto nei paragrafi "Cottura grill con girarrosto" e "Cottura gas con girarrosto".

Attenzione: durante la cottura la porta forno è calda. Impedite che i bambini vi si avvicinino.

Attenzione

Quando utilizzate il grill con o senza girarrosto, posizionate la leccarda (F) in dotazione al forno sul primo ripiano dal basso per raccogliere i sughi e grassi prodotti dalla cottura.



Accensione manuale del forno

In caso di mancanza di energia elettrica è possibile accendere il bruciatore del forno manualmente:

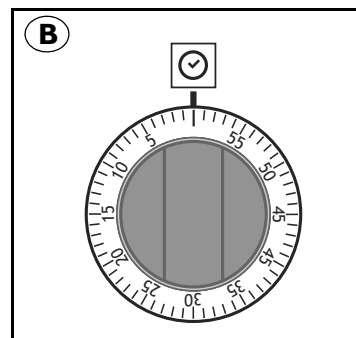
- aprire la porta del forno
- avvicinare una fiamma al foro di accensione predisposto sul fondo del forno (vedi figura). Premere a fondo e ruotare la manopola (D) in senso antiorario fino alla posizione ★. Essendo il forno dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore mantenere premuta la manopola (D) per circa 5 secondi
- ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.

Avvertenza: nel caso il bruciatore si spenga accidentalmente, chiudere la manopola (D), aprire completamente la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione.

La manopola del contaminuti

Il contaminati è un semplice dispositivo che emette un segnale acustico al raggiungimento del tempo impostato a scelta da uno a 60 minuti.

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola (B) di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati. Il contaminati non ha nessun effetto sul funzionamento del forno, che rimane acceso anche a segnalazione sonora avvenuta, per cui sarà necessario riportare nella posizione di ● la manopola di selezione dei programmi (A) oppure (D) in caso di cotture a gas.



L'orologio di fine cottura

Questo orologio è già impostato per l'utilizzo manuale del forno, pertanto la cottura può essere eseguita anche senza alcun intervento sull'orologio stesso

Manopola destra

Premendo la manopola dx si scelgono in sequenza le funzioni da attivare (timer, fine cottura, Inizio cottura, impostazione ora), segnalate dal rispettivo led lampeggiante. Inoltre premendo brevemente questa manopola si possono rivedere le impostazioni già programmate (Interrogazione) mentre con una pressione più lunga (circa due secondi) le impostazioni vengono cancellate (Reset).

Manopola sinistra

Ruotando la manopola sx si impostano le lancette dell'orologio tempo relativamente alla funzione attivata (led lampeggiante).

Leds

- lampeggianti: pronto all'impostazione o avviso di fine funzione (assieme alla suoneria)
- accesi: funzione in corso

Timer (🔔)

Per impostare il timer premere una sola volta la manopola dx (il relativo led inizia a lampeggiare); quindi, ruotando la manopola sx, spostare le lancette per impostare il tempo di durata del timer. Premendo nuovamente la manopola dx si conferma l'impostazione data ed il relativo led da lampeggiante diventa fisso. Le lancette ritornano quindi alla posizione originale per segnalare l'ora corrente: al raggiungimento del tempo impostato si attiva la suoneria che può essere arrestata premendo la manopola dx.

Il timer non gestisce il riscaldamento del forno.

Fine cottura (🍲)

Per impostare la fine della cottura premere la manopola dx per due volte (il led del simbolo 🍲 inizia a lampeggiare); quindi, ruotando la manopola sx, spostare le lancette per impostare l'orario di fine cottura.

Il led lampeggerà per i successivi 10 secondi (per eventuali correzioni), trascorsi i quali l'impostazione verrà acquisita ed il led diverrà fisso.

Lo stesso effetto si ottiene premendo due volte la manopola dx durante il lampeggio.

Al termine della cottura verrà disattivato il riscaldamento del forno e si attiverà la suoneria per 1 minuto; questa può essere arrestata premendo la manopola dx.

N.B. Alla fine della cottura il forno mantiene per parecchi minuti una temperatura vicina a quella impostata in precedenza; quindi per evitare sovra cotture degli alimenti, è opportuno estrarli dal forno.

Fine cottura (🍲) con inizio ritardato (🕒)

L'inizio ritardato della cottura è attivabile solo conseguentemente alla fine cottura, impostata la quale, premendo sulla manopola dx si convaliderà lo "stop", attivando contemporaneamente il led lampeggiante del simbolo 🕒. Ruotare la manopola sx per imporre anche l'ora di avvio della cottura (chiaramente sarà precedente alla fine, quindi con le lancette si potrà andare solo all'indietro). Adesso si può confermare definitivamente tramite un'ulteriore pressione della manopola dx. Anche lasciando scorrere i 10 secondi di lampeggio, il dato verrà automaticamente acquisito. I led dei simboli 🕒 e 🍲 rimangono accesi ed il forno si accenderà all'ora impostata, in quel momento resterà acceso solo il led del simbolo 🍲.

Al termine della cottura si attiverà la suoneria per 1 minuto; questa può essere arrestata premendo la manopola dx.

Impostazione dell'ora del giorno (🕒)

Per impostare l'ora corretta semplicemente premere la manopola dx per tre volte (il led del simbolo orologio inizia a lampeggiare) e quindi ruotare la manopola sx. Una volta impostato il giusto orario, confermare premendo la manopola dx.

NOTA: l'utilizzo dell'orologio come programmatore di inizio e fine cottura è valido solo ed esclusivamente per le funzioni puramente elettriche quali la cottura grill e la cottura cielo.

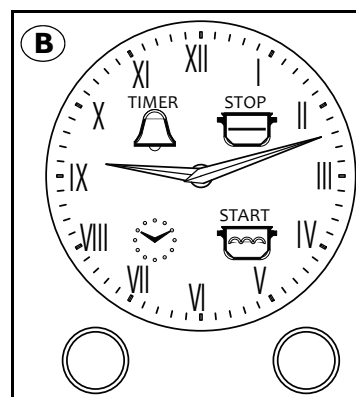

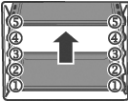








Tabella indicativa di cottura

Impostazione manopola di selezione 	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione ripiani 	Tempo di preriscaldamento (min.)	Impostazione manopola del termostato 
Cottura gas 	Lasagne Cannelloni Pasta al Forno Vitello Pollo Rollè di tacchino Anatra Coniglio Lombo di maiale Coscio di agnello Sgombri Dentice Trotta al cartoccio Pizza napoletana Biscotti secchi Crostata Torta al cioccolato Torte lievitate	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1 1,0 1,0	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200 200 180 200 210 180 180 165 165
Cottura gas con girarrosto 	Vitello allo spiedo Pollo allo spiedo Agnello allo spiedo	1,0 1,5 1,0	- - -	- - -	Max Max Max
Cottura grill 	Sogliole e Seppioline Spiedini di calamari e gamberi Filetto di merluzzo Verdure alla griglia Bistecca di vitello Braciole Hamburger Salsicce Toast	1 1 1 1 1 1,5 1 1,7	4 4 4 4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5	- - - - - - - -
Cottura grill con girarrosto 	Vitello allo spiedo Pollo allo spiedo Agnello allo spiedo	1,0 1,5 1,0	- - -	- - -	- - -
Cottura "cielo" 	Tortellini Gratinati Gnocchi di patate Pesce Spada Cozze Capesante Patate al Forno Cannelloni	0,5 0,5 0,5 1 1 0,5	3 3 5 4 4 4	7 8 8 8 7 7	Max Max 200 °C Max 200 °C 200 °C

N.B: le indicazioni riportate in tabella sono il risultato di prove di cottura eseguite da un team di cuochi professionisti. In ogni caso esse sono indicative e possono essere modificate in base ai propri gusti personali.

Pulizia e manutenzione del forno

Importante

Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

- Le parti in acciaio inox e smaltate rimarranno sempre nuove, se si avrà cura di pulirle con acqua o usando prodotti specifici, asciugandole accuratamente.
- Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare. **Evitare l'uso di pulitori a vapore e getti d'acqua diretti.**
- Macchie che possono comparire sul fondo del forno, di composizione varia (sughi, zuccheri, albumine e grassi) hanno sempre origine da schizzi o da traboccamenti di cibi. Gli schizzi si determinano durante la cottura e sono dovuti all'uso di una temperatura troppo elevata, mentre i traboccamenti sono dovuti all'uso di recipienti troppo piccoli o a una valutazione errata degli aumenti di volume durante la cottura. Questi due inconvenienti possono essere evitati con l'utilizzo di recipienti con bordo alto o utilizzando la leccarda in dotazione al forno. Per quanto riguarda la pulizia della parte inferiore del forno vi consigliamo di pulire le eventuali macchie presenti a forno tiepido; più si attende per la pulizia, più sarà difficile togliere le macchie.

Pulizia della porta forno

- La pulizia della porta, sia interna che esterna, deve essere effettuata a forno completamente raffreddato con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Pulire i vetri con appositi detergenti.
- Per le parti smaltate, così come per l'interno del forno, usate acqua calda e detergenti non abrasivi.

Smontaggio della porta forno (Fig. 2a/Fig. 2b/Fig. 2c)

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta, agendo sulle cerniere come segue:

- Le cerniere (A) sono provviste di due cavallotti mobili (B). Sollevando il cavallotto (B) la cerniera si sblocca dalla sua sede.
- Fatto questo bisogna sollevare la porta verso l'alto ed estrarla verso l'esterno; per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.
- Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle apposite scanalature.
- Infine, prima di chiudere la porta, non bisogna dimenticare di far ruotare i due cavallotti mobili (B) che sono serviti per agganciare le due cerniere.

Smontaggio vetro interno porta forno (Fig. 3)

Per una completa pulizia del vetro interno del forno è possibile rimuoverlo totalmente dalla porta operando in maniera semplice come segue:

- a porta completamente aperta ruotare di 180° i due blocchetti neri (che riportano la dicitura "CLEAN") all'estremità inferiore della porta in modo tale che vadano ad inserirsi nelle sedi presenti nella struttura del forno.
NB: Assicurarsi che la rotazione sia completa (in tale posizione il blocchetto effettuerà un piccolo scatto);
- sollevare con cura il vetro interno: i due blocchetti impediranno alla porta di richiudersi (se i blocchetti non venissero ruotati completamente la rimozione del vetro causerebbe la chiusura immediata della porta stessa).

Dopo aver compiuto le operazioni di pulizia, riposizionare il vetro interno (il verso corretto di montaggio del vetro è identificato dalla scritta "TEMPERED GLASS" che deve risultare correttamente leggibile) e rigirare nuovamente i due blocchetti di fissaggio vetro in posizione originale.

ATTENZIONE: non tentare mai la chiusura della porta quando uno solo o entrambi i blocchetti hanno parzialmente o totalmente svincolato il vetro interno. A pulizia ultimata ricordarsi sempre di rigirare entrambi i blocchetti prima di richiudere la porta.

Sostituzione della lampada forno

I Forni gas Franke sono equipaggiati da una lampada circolare posizionata nella parte posteriore della cavità in alto a sx. Nel caso si renda necessaria la sostituzione della lampada interna del forno, si deve operare come segue:

- Togliere l'alimentazione all'apparecchio tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento dell'apparecchio all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;

Lampada circolare posteriore:

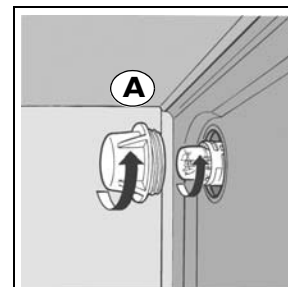
- Svitare la calottina di protezione di vetro (A);
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300 °C) con le seguenti caratteristiche:

Tensione: **220/240V ~ 50-60Hz**

Potenza: **15W**

Attacco: **(E14) mignon.**

- Rimontare la calottina di protezione di vetro (A) e ridate alimentazione all'apparecchio.



Assistenza

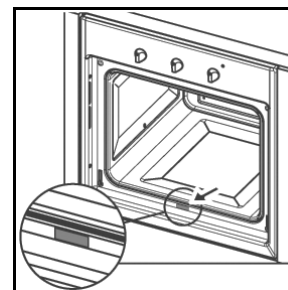
Nel caso si verificano eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato.

Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di anomalia;
- il modello dell'apparecchio (Art.);
- il numero di serie (S.N.).

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.



Installazione (Fig. 4)

Importante: l'installazione deve avvenire in conformità alle norme e in accordo alle prescrizioni in vigore. Deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e patentato.

Note caratteristiche del mobile

Nei mobili da incasso i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere tenuti insieme da collanti resistenti al calore (max 100 °C): materiali e collanti non adatti possono causare deformazioni e scollature. Il mobile deve

consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici. Il mobile in cui viene inserito il forno deve essere sufficientemente robusto da sopportare il peso dell'apparecchiatura.

Il forno deve essere montato in maniera sicura nella nicchia prevista. Il forno può essere inserito dentro un mobile a colonna o sotto il piano di un mobile componibile, garantendo comunque una sufficiente aerazione.

Istruzioni di montaggio

Modello CM 55 G (Fig. 5a/Fig. 5b/Fig. 5c)

Misurare la larghezza della spalla (S) del mobile che normalmente può essere 16, 18 o 20 mm. Spalla da 16: posizionare su ciascuna staffa di fissaggio (F) 2 tacchetti (T) con indicato il numero 16. Spalla da 18: posizionare su ciascuna staffa di fissaggio (F) 2 tacchetti (T) con indicato il numero 18. Spalla da 20: per la spalla da 20 mm non è necessario inserire alcun tacchetto.

Posizionare le staffe (F) appoggiandole alla spalla del mobile e in basso sul piano di sostegno del forno. Fissare le staffe (F) mediante le viti (V). Inserire il forno nel mobile, aprire completamente la porta e fissarlo alle staffe (F) utilizzando le n° 4 viti (V) ed i n° 4 distanziali in plastica (D).

Modello SM 51 G (Fig. 5d)

Inserire l'apparecchio nel vano; fissare il corpo al mobile con le 4 viti e le 4 boccole in dotazione utilizzando i fori realizzati sui fianchi laterali.

Nota: Per tutti i modelli, nel caso di inserimento sotto un piano di cottura ruotare preventivamente verso Dx o verso Sx il raccordo del piano (R) per consentire il corretto inserimento del forno (Fig. 6).

Ventilazione locali

I Forni da incasso gas possono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le Norme Vigenti UNI-CIG 7129-7131.

Per il buon funzionamento del forno a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in maniera naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas.

L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne che abbiano una sezione libera di almeno 100 cm².

Queste aperture devono essere costruite in modo da non venire ostruite, sia dall'interno che dall'esterno, e preferibilmente posizionate vicino al pavimento al lato opposto all'evacuazione dei fumi della combustione.

Qualora le aperture non sia fattibili nel locale dove è installato il forno, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente purché non sia una camera da letto o un locale con pericolo di incendio.

Evacuazione dei prodotti della combustione

Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno.

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore installato su parete o su finestra affacciata all'esterno.

Collegamento alla rete elettrica

Accertarsi che il voltaggio ed il dimensionamento della rete di alimentazione elettrica corrispondano con quelli indicati sulla targhetta caratteristiche visibile a porta del forno aperta nella parte in basso al centro e nel Capitolo "Dati Tecnici" del libretto istruzioni.

È assolutamente necessario effettuare il collegamento a terra del forno. Per questo motivo la spina da collegare al cavo di alimentazione e la presa al quale viene collegato dovranno essere dello stesso tipo (conformemente alle Norme Vigenti). Prima di eseguire la connessione accertarsi dell'efficienza dell'impianto di messa a terra.

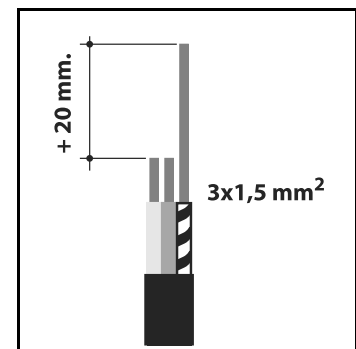
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea a terra.

Al momento dell'installazione occorre prevedere sulla linea di alimentazione del forno un organo di interruzione omipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm. posto in una posizione facilmente accessibile nelle vicinanze del forno.

Importante: in caso di sostituzione del cavo di alimentazione, bisogna smontare il carter posteriore svitando le rispettive viti. La sezione dei fili del nuovo cavo non deve

essere inferiore a 1,5 mm² (cavo 3x1,5) e tenendo presente che l'estremità che va all'apparecchio deve avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm.

Non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.



Collegamento al gas

Il forno è collaudato per il funzionamento a gas metano (G 20) alla pressione di 20 mbar.

Il collegamento alla rete del gas deve essere effettuato con un tubo rigido (in rame o acciaio) o flessibile in acciaio inossidabile a parete continua rispettando le prescrizioni della Norma Vigente UNI-CIG 71 29.

Accertarsi che il forno sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato.

In caso contrario consultare il paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso sia necessario installare un piano cottura gas più un forno incasso gas, è assolutamente vietato fare il collegamento tra i due apparecchi o utilizzare un solo rubinetto di intercettazione.

I due apparecchi vanno collegati separatamente, e ciascuno deve avere il suo rubinetto di arresto per renderli indipendenti uno dall'altro.

Allacciamento con tubo rigido

L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sul forno. Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2 gas maschio. Un possibile collegamento può essere realizzato utilizzando un gruppo adattatore (C) con bicono, interponendo sempre la guarnizione (B) fornita in dotazione.

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2 gas maschio. Utilizzare esclusivamente tubi in acciaio inossidabile a parete continua conformi alla Norma Vigente UNI 9891, interponendo sempre la guarnizione (B) fornita in dotazione, tra il raccordo (A) ed il tubo flessibile (D). La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 metri. Avvertenza: assicurarsi che il tubo flessibile in acciaio, non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Allacciamento al gas liquido

Per effettuare l'allacciamento al gas liquido, utilizzare un regolatore di pressione sulla bombola conforme alla Norma Vigente UNI-CIG 7432, e realizzare il collegamento rispettando la Norma Vigente UNI-CIG 71 31.

Avvertenza: assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella "Tabella caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Controllo Tenuta

Ultimata l'installazione, controllare che tutti i raccordi abbiano una perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato nella targhetta caratteristiche visibile a porta aperta nella parte in basso al centro rispetto all'apertura della porta del forno) occorre effettuare le seguenti operazioni:

a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

- aprire la porta del forno completamente
- spingere indietro il fondo
- sollevare la parte anteriore del fondo ed estralo tirandolo in avanti (fig. 7a)
- svitare la vite di fissaggio del bruciatore
- rimuovere il bruciatore (B) del forno dopo aver tolto la vite (V) (fig. 7b)
- svitare l'ugello (U) del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella I). Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie (fig. 7c).
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione aria primaria del bruciatore forno

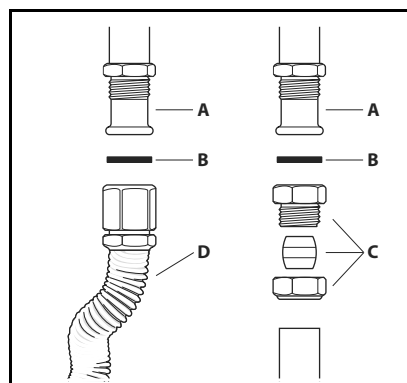
b) Il bruciatore è progettato in modo tale che non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

Nota

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").



Regolazione del minimo

1. Accendere il forno e lasciare alla posizione max per circa 10 min.
2. Portare la manopola di regolazione della temperatura D sulla posizione min.
3. Togliere la manopola D.
4. Agire sulla vite di regolazione posta a lato dell'astina del termostato finchè non si ottiene una piccola fiamma regolare.
5. Rimontare la manopola D.
6. Accertarsi che, ruotando velocemente la manopola da max a min e viceversa, la fiamma non si spenga.

Caratteristiche tecniche dell'apparecchio

CATEGORIA II 2H 3+								
Tabella I	Gas liquefatti (G30-G31) - 30/37 mbar				Gas Naturale - Metano (G20) - 20 mbar			
	Potenza Termica (Watt)		By-pass l/100	Ugello l/100	Portata Nominale l/h	By-pass l/100	Ugello l/100	Portata Nominale l/h
	Nominale	Ridotta	(mm)			(mm)		
Forno	2500	720	45	77	181	45	112	238

Dati tecnici

Dimensioni utili del forno:

larghezza 438 mm
profondità 438 mm
altezza 313 mm

Volume utile del forno:

60 litri

Tensione e frequenza di alimentazione:

220-240 V ~ 50-60 Hz

Potenza totale:

2500 W

Potenza resistenza:

grill 1000 W
cielo 1000 W
grill 1000 W
ventilatore tangenziale 14 W
lampada illuminazione forno 15 W x 1
girarrosto 4 W



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'articolo del decreto legislativo 25 luglio, n. 15 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al dlgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del dlgs. n. 22/1997).

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	35
Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια	35
Λεπτομερής περιγραφή	36
Πρώτη χρήση.....	37
Συμβουλές	37
Οδηγίες χρήσης	37
Ενδεικτικός πίνακας ψησίματος	40
Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου.....	41
Τεχνική υποστήριξη.....	42
Εγκατάσταση (Εικ. 4).....	42
Οδηγίες τοποθέτησης	42
Εξαερισμός χώρων	42
Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο	43
Σύνδεση αερίου	43
Τεχνικά χαρακτηριστικά συσκευής	44
Τεχνικά στοιχεία	45

Εισαγωγή

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Franke.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες και τις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου. Με τον τρόπο αυτό, θα χρησιμοποιήσετε πιο εύκολα τη συσκευή και θα τη διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυλάξτε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για χρήση από άτομα με μειωμένες ψυχικές ή κινητικές ικανότητες (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές που προέρχονται από: Λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και αλόγιστη χρήση.

Απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της συσκευής:

- Απευθύνεστε μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης.
- Ζητάτε πάντοτε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Η συσκευή προορίζεται για μη επαγγελματική οικιακή χρήση. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Στην πινακίδα με τον αριθμό σειράς αναγράφονται τα σύμβολα των χωρών προορισμού για τις οποίες ισχύουν οι οδηγίες.
- Η ηλεκτρική ασφάλεια μπορεί να διασφαλιστεί μόνο όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- **Αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία και με ορισμένες επιφάνειες της πόρτας του φούρνου και κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας όταν είναι αναμμένοι, καθώς τα σημεία αυτά αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**

Τα παιδιά δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με:

- Τους διακόπτες και τη συσκευή γενικότερα.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας (σακούλες, πολυστερίνη, μεταλλικά σημεία κλπ.).
- Τη συσκευή όταν είναι αναμμένη και αμέσως μετά τη χρήση του φούρνου, καθώς υπερθερμαίνεται.
- Τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται (στην περίπτωση αυτή πρέπει να εξαλείψετε τυχόν κινδύνους).

Αποφύγετε τις ακόλουθες ενέργειες:

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο για να τα αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Αποφεύγετε εσφαλμένες και επικίνδυνες ενέργειες.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού ή απαγωγής της θερμότητας.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο άλλων συσκευών σε επαφή με θερμές επιφάνειες της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο ως αποθηκευτικό χώρο για διάφορα αντικείμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή.

- Μη χρησιμοποιείτε αντάππορες, πολύπριζα ή/και προεκτάσεις.
- Μην επιχειρήσετε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια εξειδικευμένου προσωπικού.

Απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Σε περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με τη λειτουργία.
- Αντικατάσταση της πρίζας σε περίπτωση ασυμβατότητας με το φως της συσκευής.

Απευθυνθείτε στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης του κατασκευαστή στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία.
- Αντικατάσταση ή φθορά του ηλεκτρικού καλωδίου.
- Βλάβη ή κακή λειτουργία. Ζητήστε γνήσια ανταλλακτικά.

Συνιστάται η εκτέλεση των ακόλουθων ενεργειών:

- Μόνο ψήσιμο φαγητών αποφεύγοντας άλλες χρήσεις.
- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης ή σε περίπτωση κακής λειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Για την τοποθέτηση και την αφαίρεση των σκευών χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Πιάνετε τη χειρολαβή της πόρτας πάντα από το κεντρικό τμήμα, καθώς τα άκρα μπορεί να είναι πιο ζεστά λόγω ενδεχόμενης εξόδου αέρα.
- Ελέγχετε πάντα αν οι διακόπτες βρίσκονται σε θέση OFF όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Εάν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Λεπτομερής περιγραφή

A Διακόπτης επιλογής προγραμμάτων


Χρησιμοποιείται για την επιλογή της λειτουργίας του φούρνου ανάλογο με τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος. Γυρίζοντας το διακόπτη σε ένα οποιοδήποτε πρόγραμμα, ανάβει ο εσωτερικός λαμπτήρας του φούρνου και υποδεικνύει ότι ο φούρνος είναι αναμμένος.

B Προγραμματιστής

(βλ. σελίδα 37)

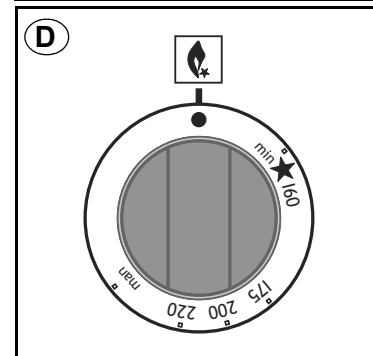
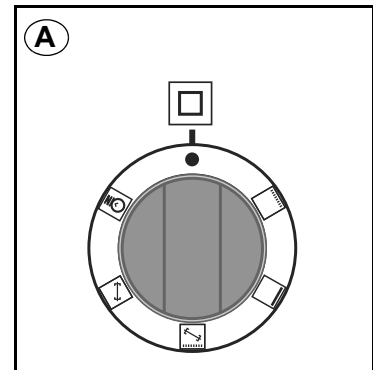
Οι φούρνοι Franke διαθέτουν διάφορα συστήματα ελέγχου και διαχείρισης του χρόνου ψησίματος. Στη σελίδα 37 θα βρείτε λεπτομερείς οδηγίες για κάθε σύστημα. Θα πρέπει να εντοπίσετε τον τύπο του συστήματος ελέγχου που διαθέτει ο φούρνος σας, για να διασφαλιστεί η σωστή χρήση του.

C Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη

Επισημαίνεται από το σύμβολο  και υποδεικνύει ότι έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία γκριλ του φούρνου. Η λυχνία σβήνει όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί και ανάβει κάθε φορά που ο φούρνος πρέπει να ζεσταθεί ξανά. Χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της επίτευξης της θερμοκρασίας πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο.

D Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας (Θερμοστάτης)

Στις λειτουργίες ψησίματος με αέριο, παρέχει τη δυνατότητα επιλογής της κατάλληλης θερμοκρασίας για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού και διατήρησης της θερμοκρασίας σταθερής για όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία, πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη δεξιόστροφα, μετακινώντας την ένδειξη του διακόπτη στην αντίστοιχη θερμοκρασία. Η μέγιστη θερμοκρασία είναι περίπου 260 °C.

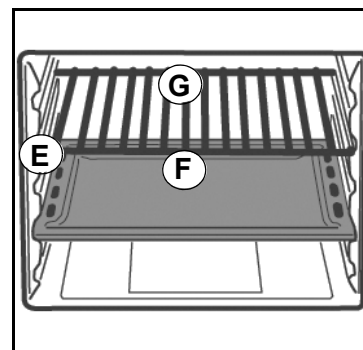


E Οδηγοί για δίσκους συλλογής λίπους και σχάρες

Χρησιμοποιούνται για τη σωστή τοποθέτηση των σχαρών και των ταψιών σε 5 προκαθορισμένες θέσεις (από 1 έως 5 ξεκινώντας από κάτω). Στον ενδεικτικό πίνακα ψησίματος (σελίδα 38) παρέχεται η ιδανική θέση για κάθε χρήση του φούρνου.

F Δίσκος συλλογής λίπους

Χρησιμοποιείται συνήθως για τη συλλογή των υγρών από το ψήσιμο στο γκριλ ή για το ψήσιμο φαγητών. Εάν δεν χρειάζεται, ο δίσκος πρέπει να αφαιρείται από το φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο δίσκος κατασκευάζεται από εμαγιέ χάλυβα τύπου «AA» για χρήση με τρόφιμα. **ΣΗΜ.:** Για την επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε το δίσκο συλλογής λίπους με το κεκλιμένο τμήμα προς την πίσω πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

**G Σχάρα**

Χρησιμοποιείται ως βάση για τα ταψιά σας, τις φόρμες ζαχαροπλαστικής και όλα τα σκεύη εκτός των δίσκων συλλογής λίπους που διαθέτει ο φούρνος ή για ψήσιμο στο γκριλ ή στο γκριλ με αέρα για κρέας και ψάρια, ψωμί για φρυγάνισμα κ.λπ. Δεν συνιστάται η απευθείας επαφή της σχάρας με το φαγητό.

Πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, πρέπει να τον ανάψετε χωρίς να έχετε τοποθετήσει φαγητό, ρυθμίζοντας το διακόπτη θερμοκρασίας στο μέγιστο για τουλάχιστον 40 λεπτά, με την πόρτα ανοικτή και αερίζοντας καλά το χώρο.

Οι οσμές που αναδύονται κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας οφείλονται στην εξάτμιση των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά το διάστημα από την παραγωγή έως την εγκατάσταση της συσκευής. Μετά από αυτήν τη διαδικασία, ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.

Συμβουλές

Για καλύτερα αποτελέσματα, μην τοποθετείτε ποτέ το φαγητό στο φούρνο όταν είναι κρύος, αλλά περιμένετε να ζεσταθεί έως τη θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.


Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μην τοποθετείτε ποτέ απευθείας στον πυθμένα του φούρνου κατασρόλες ή σκεύη που πρέπει να τοποθετούνται πάντα πάνω στις παρεχόμενες σχάρες ή τους δίσκους συλλογής λίπους σε μία από τις 5 διαθέσιμες θέσεις. Εάν δεν τηρήσετε αυτήν την οδηγία, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σμάλτο του φούρνου. Μην καλύπτετε ποτέ τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινοχαρτό και κυρίως το κάτω μέρος του θαλάμου. Τυχόν επισκευές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο υποστήριξης της εταιρίας και ζητήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Ο φούρνος Franke είναι κατασκευασμένος από ειδικό σμάλτο που καθαρίζει εύκολα. Ωστόσο, πρέπει να τον καθαρίζετε συχνά, ώστε να αποφεύγεται το επανειλημμένο ψήσιμο των λεκέδων και των υπολειμμάτων από προηγούμενες χρήσεις του φούρνου.

Πρέπει να καθαρίζετε τυχόν αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα (εάν διαθέτει ο φούρνος) με νερό και σαπούνι (βλ. οδηγίες καθαρισμού).

ΣΗΜ: πριν ανάψετε το φούρνο, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης για το χρονοδιακόπτη (βλ. σελίδα 37).

- Εάν ο φούρνος διαθέτει αυτόματο προγραμματιστή ψησίματος ή σβησίματος, για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο στη χειροκίνητη λειτουργία πρέπει να επιλέξετε τη ρύθμιση «χειροκίνητη λειτουργία» που υποδεικνύεται από το σύμβολο .

Οδηγίες χρήσης

Ο φούρνος αυτός συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των κλασικών «στατικών» φούρνων φυσικής μεταγωγής θερμότητας με εκείνα των σύγχρονων φούρνων «αέρα» εξαναγκασμένης μεταγωγής. Πρόκειται για μια πολύ ευέλικτη συσκευή που παρέχει τη δυνατότητα επιλογής με ευκολία και ασφάλεια 5 διαφορετικών τρόπων ψησίματος. Με τους διακόπτες (A) και (D) του πίνακα, μπορείτε να επιλέξετε τα διάφορα προγράμματα και την επιθυμητή θερμοκρασία. Για να χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το φούρνο Franke, συμβουλευτείτε τον ενδεικτικό πίνακα ψησίματος στη σελίδα 38.

Αερισμός ψύξης

Για να μειωθεί η θερμοκρασία στην πόρτα, στον πίνακα και στα πλαϊνά τμήματα, ο φούρνος Franke διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ζεσταθεί ο φούρνος. Όταν ο ανεμιστήρας λειτουργεί, μπορεί να αντιληφθείτε ένα ρεύμα αέρα μεταξύ της πρόσοψης και της πόρτας του φούρνου. Έχει δοθεί ιδιαίτερη προσοχή ώστε ο θόρυβος και η ταχύτητα του εξερχόμενου αέρα να μη διαταράσσουν το περιβάλλον της κουζίνας.

Για την προστασία των επίπλων, στο τέλος του ψησίματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργοποιημένος έως ότου κρυώσει επαρκώς ο φούρνος.

Φως φούρνου



Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει την ενεργοποίηση του εσωτερικού φωτισμού του φούρνου χωρίς άναμμα του φούρνου. Η λειτουργία αυτή είναι χρήσιμη για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός με σβηστό φούρνο και να είναι ορατός ο θάλαμος του φούρνου.

Προγράμματα ψησίματος

Ψήσιμο με αέριο



Ο διακόπτης του θερμοστάτη (D) πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων «Ελάχ.» (160 °C) και «Μέγ.» (260 °C).

Ανάβει ο καυστήρας του φούρνου (βλ. σελ. 34 - Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας για λειτουργία ψησίματος με αέριο) που βρίσκεται στο κάτω μέρος.

Ψήσιμο με αέριο και σούβλα



Ο διακόπτης του θερμοστάτη (D) πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων «Ελάχ.» (160 °C) και «Μέγ.» (260 °C).

Ανάβει ο καυστήρας του φούρνου (βλ. σελ. 34 - Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας για λειτουργία ψησίματος με αέριο) που βρίσκεται στο κάτω μέρος και ενεργοποιείται η σούβλα. Για τη χρήση της σούβλας, ανατρέξτε στη σχετική παράγραφο.

Ψήσιμο στο γκριλ



Ο διακόπτης του θερμοστάτη (D) πρέπει να βρίσκεται στη θέση ●.

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ που βρίσκεται στο πάνω μέρος του φούρνου. Με τη λειτουργία αυτή, το γρήγορο επιφανειακό ψήσιμο με υπέρυθρες διατηρεί μαλακό το εσωτερικό των κρεάτων. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το ψήσιμο στο γκριλ, για να φρυγανίσετε γρήγορα έως 9 φέτες ψωμί. Ο φούρνος Franke προορίζεται για ψήσιμο στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου πλήρως κλειστή, ώστε να λειτουργεί με ασφάλεια. Ωστόσο, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μπορείτε να έχετε την πόρτα εντελώς ανοικτή ή εν μέρει ανοικτή στην παρεχόμενη θέση.

Προειδοποίηση: Όταν είναι αναμμένη, η αντίσταση του γκριλ έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Προσέξτε να μην έρθετε σε επαφή με την αντίσταση καθώς γυρίζετε τα τρόφιμα που ψήνετε. Για το λόγο αυτό, η Franke διαμόρφωσε ειδικά το άνοιγμα του φούρνου, ώστε τα χέρια του χρήστη να προστατεύονται όσο το δυνατόν περισσότερο.

Ψήσιμο στο γκριλ με σούβλα



Ο διακόπτης του θερμοστάτη (D) πρέπει να βρίσκεται στη θέση ●.

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ που βρίσκεται στο πάνω μέρος του φούρνου και η σούβλα. Η πολύ υψηλή και άμεση θερμοκρασία που παρέχει το γκριλ είναι κατάλληλη για άμεσο και επιφανειακό ρόδισμα των φαγητών, διατηρώντας μαλακό το εσωτερικό τους. Για τη χρήση της σούβλας, ανατρέξτε στη σχετική παράγραφο.

Ψήσιμο με πάνω αντίσταση




Ο διακόπτης του θερμοστάτη (D) πρέπει να βρίσκεται στη θέση ●.

Ανάβει η πάνω αντίσταση. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο τέλος του ψησίματος.

Προσοχή

Σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας, ο φούρνος έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η χρήση των ηλεκτρικών λειτουργιών ψησίματος όταν είναι ενεργοποιημένος ο καυστήρας αερίου.

Για να χρησιμοποιήσετε τις ηλεκτρικές λειτουργίες ψησίματος, ο διακόπτης (D) του θερμοστάτη αερίου  πρέπει να βρίσκεται στη θέση ●.

Σούβλα

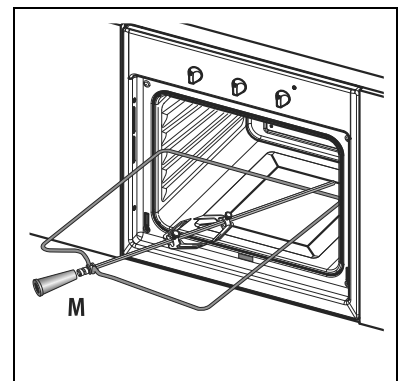
Για να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους στην 1η θέση,
- τοποθετήστε το υποστήριγμα της σούβλας στην 3η θέση και τη σούβλα στην ειδική οπή στο πίσω μέρος του φούρνου. Στη συνέχεια, ξεβιδώστε την πλαστική λαβή (M),
- ενεργοποιήστε τη σούβλα περιστρέφοντας το διακόπτη (B) σύμφωνα με τις οδηγίες των παραγράφων «Ψήσιμο στο γκριλ με σούβλα» και «Ψήσιμο με αέριο και σούβλα».

Προσοχή: κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου είναι ζεστή. Απομακρύνετε τα παιδιά από την πόρτα του φούρνου.

Προσοχή

Όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ με ή χωρίς σούβλα, τοποθετείτε το δίσκο συλλογής λίπους (F) στην πρώτη θέση του φούρνου από κάτω για συλλογή των υγρών και του λίπους που παράγεται κατά το ψήσιμο.



Χειροκίνητη ενεργοποίηση του φούρνου

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα του φούρνου χειροκίνητα:

- ανοίξτε την πόρτα του φούρνου
- ανάψτε και πλησιάστε τη φλόγα στην οπή ανάφλεξης που βρίσκεται στον πυθμένα του φούρνου (βλ. εικόνα).

Πιέστε μέχρι τέρμα και περιστρέψτε αριστερόστροφα το διακόπτη (D) έως τη θέση ★.

Καθώς ο φούρνος διαθέτει σύστημα ασφαλείας, κρατήστε πατημένο το διακόπτη (D) για 5 περίπου δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα

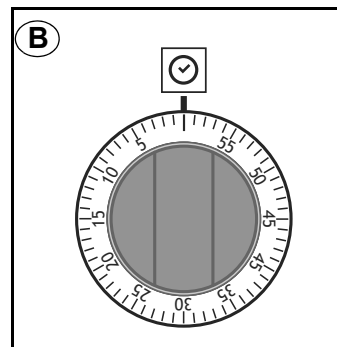
- όταν ανάψει ο φούρνος, κλείστε την πόρτα.

Προειδοποίηση: εάν ο καυστήρας σβήσει κατά λάθος, κλείστε το διακόπτη (D), ανοίξτε τέρμα την πόρτα του φούρνου και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν επιχειρήσετε να τον ανάψετε ξανά

Διακόπτης χρονόμετρου

Το χρονόμετρο είναι ένα απλό εξάρτημα που εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχετε επιλέξει από 1 έως 60 λεπτά.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, πρέπει να κουρδίσετε το ρολόι περιστρέφοντας δεξιόστροφα το διακόπτη (B) σχεδόν κατά μία πλήρη στροφή. Στη συνέχεια, γυρίστε τον αριστερόστροφα και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο ευθυγραμμίζοντας την επιθυμητή χρονική ένδειξη με το σταθερό δείκτη της πρόσοψης. Το χρονόμετρο δεν επηρεάζει καθόλου τη λειτουργία του φούρνου, ο οποίος παραμένει αναμμένος και μετά το ηχητικό σήμα. Συνεπώς, θα πρέπει να επαναφέρετε στη θέση ● το διακόπτη επιλογής προγραμμάτων (A) ή το διακόπτη (D) στην περίπτωση ψησίματος με αέριο.



Ρολόι λήξης ψησίματος

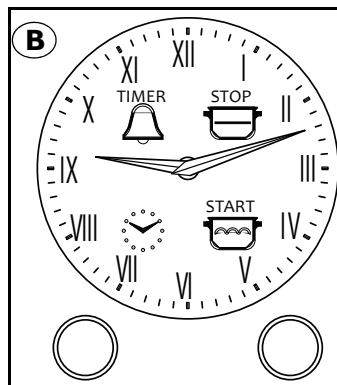
Το ρολόι αυτό είναι ήδη ρυθμισμένο για χειροκίνητη χρήση του φούρνου και, συνεπώς, μπορείτε να ψήσετε φαγητά χωρίς να το ρυθμίσετε

Δεξιός διακόπτης

Πατώντας το δεξιό διακόπτη, μπορείτε να επιλέξετε διαδοχικά τις λειτουργίες για ενεργοποίηση (χρονοδιακόπτης, λήξη ψησίματος, έναρξη ψησίματος, ρύθμιση ώρας), οι οποίες υποδεικνύονται από την αντίστοιχη λυχνία led ου αναβοσβήνει. Επίσης, πατώντας στιγμιαία το διακόπτη αυτό, μπορείτε να επανεμφανίσετε τις ήδη προγραμματισμένες ρυθμίσεις (ερώτημα), ενώ πατώντας τον παρατεταμένα (περίπου δύο δευτερόλεπτα), οι ρυθμίσεις ακυρώνονται (επαναρρύθιση).

Αριστερός διακόπτης

Περιστρέφοντας τον αριστερό διακόπτη, οι δείκτες του ρολογιού ρυθμίζονται ανάλογα με την ενεργοποιημένη λειτουργία (λυχνία led που αναβοσβήνει).



Λυχνίες Led

- αναβοσβήνουν: ο φούρνος είναι έτοιμος για ρύθμιση ή η λειτουργία έχει ολοκληρωθεί (σε συνδυασμό με ένα ηχητικό σήμα)
- ανάβουν σταθερά: η λειτουργία βρίσκεται σε εξέλιξη

Χρονοδιακόπτης (🕒)

Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε μία μόνο φορά το δεξιό διακόπτη (η σχετική λυχνία led αρχίζει να αναβοσβήνει). Στη συνέχεια, περιστρέφοντας τον αριστερό διακόπτη, μετακινήστε τους δείκτες, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη. Πατώντας ξανά το δεξιό διακόπτη, η ρύθμιση επιβεβαιώνεται και η σχετική λυχνία led σταματά να αναβοσβήνει και ανάβει σταθερά. Στη συνέχεια, οι δείκτες επιστρέφουν στην αρχική θέση και υποδεικνύουν την τρέχουσα ώρα: όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που ρυθμίστηκε, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα, το οποίο μπορεί να απενεργοποιηθεί πατώντας το δεξιό διακόπτη.

Η θέρμανση του φούρνου δεν ελέγχεται από το χρονοδιακόπτη.

Λήξη ψησίματος (🕒)

Για να ρυθμίσετε τη λήξη του ψησίματος, πατήστε το δεξιό διακόπτη δύο φορές (η λυχνία led του συμβόλου 🕒 αρχίζει να αναβοσβήνει). Στη συνέχεια, περιστρέφοντας τον αριστερό διακόπτη, μετακινήστε τους δείκτες, για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης ψησίματος.

Η λυχνία led αναβοσβήνει διαρκώς για 10 δευτερόλεπτα (για τυχόν διόρθωση) και, στη συνέχεια, η ρύθμιση αποθηκεύεται και η λυχνία led ανάβει σταθερά.



Το ίδιο αποτέλεσμα επιτυγχάνεται πατώντας δύο φορές το δεξιό διακόπτη όταν αναβοσβήνει.


Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η θέρμανση του φούρνου απενεργοποιείται και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα για 1 λεπτό. Μπορείτε να το απενεργοποιήσετε πατώντας το δεξιό διακόπτη.

ΣΗΜ. Μετά τη λήξη του ψησίματος, η θερμοκρασία του φούρνου παραμένει για αρκετά λεπτά στα ίδια περίπου επίπεδα ε τη θερμοκρασία που είχε ρυθμιστεί. Συνεπώς, για να μην ψηθούν υπερβολικά τα φαγητά, πρέπει να τα βγάξετε από το φούρνο.

Λήξη ψησίματος (🕒) με καθυστερημένη έναρξη (🕒)

Η καθυστερημένη έναρξη ψησίματος μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο μετά τη λήξη ψησίματος, η οποία όταν ρυθμιστεί, πατώντας το δεξιό διακόπτη, επιβεβαιώνεται η "λήξη" και ενεργοποιείται ταυτόχρονα η λυχνία led του συμβόλου 🕒

που αναβοσβήνει. Περιστρέψτε τον αριστερό διακόπτη, για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του ψησίματος (πρέπει να προηγείται της ώρας λήξης του ψησίματος και, συνεπώς, με τους δείκτες μπορείτε να μετακινηθείτε μόνο προς τα πίσω). Στη συνέχεια, μπορείτε να επιβεβαιώσετε οριστικά τη ρύθμιση πατώντας ξανά το δεξιό διακόπτη. Η λυχνία αναβοσβήνει για διάστημα 10 δευτερολέπτων και, στη συνέχεια, η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα. Οι λυχνίες led των συμβόλων  και  παραμένουν αναμμένες και ο φούρνος θα ανάψει την ώρα που έχει ρυθμιστεί.

Στη συνέχεια, θα παραμείνει αναμνη μόνο η λυχνία led του συμβόλου .









Στο τέλος του ψησίματος, θα ενεργοποιηθεί το ηχητικό σήμα για 1 λεπτό. Μπορείτε να το απενεργοποιήσετε πατώντας το δεξιό διακόπτη.

Ρύθμιση ώρας ημέρας

Για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα, πατήστε απλά το δεξί διακόπτη τρεις φορές (η λυχνία led του συμβόλου του ρολογιού αρχίζει να αναβοσβήνει) και, στη συνέχεια, περιστρέψτε τον αριστερό διακόπτη. Όταν ρυθμιστεί η σωστή ώρα, επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το δεξιό διακόπτη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το ρολόι μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προγραμματιστής έναρξης και λήξης ψησίματος αποκλειστικά και μόνο στις πλήρως ηλεκτρικές λειτουργίες, όπως στο ψήσιμο στο γκριλ και στο ψήσιμο με πάνω αντίσταση.

Ενδεικτικός πίνακας ψησίματος

Ρύθμιση διακόπτη επιλογής 	Τύπος φαγητού	Βάρος (Kg)	Θέση τοποθέτησης σκεύους 	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Ρύθμιση διακόπτη θερμοστάτη 
Ψήσιμο με αέριο 	Λαζάνια	2,5	3	10	200
	Κανελόνια	2,5	3	10	200
	Μακαρόνια φούρνου	2,2	3	10	200
	Μοσχαράκι γάλακτος	1,7	2	10	210
	Κοτόπουλο	1,5	3	10	200
	Ρολό γαλοπούλας	2,5	3	10	200
	Αγριόπαπια	1,8	3	10	200
	Κουνέλι	2,0	3	10	200
	Καρέ χοιρινού	1,5	3	10	200
	Μπούτι αρνιού	1,8	3	10	200
	Σκουμπριά	1,3	3	10	200
	Συναγριδα	1,5	3	10	180
	Πέστροφα σε λαδόκολλα	1,0	3	10	200
	Πίτσα ναπολιτέν	0,6	3	15	210
	Μπισκότα	0,5		15	180
	Πάστα φλόρα	1,1	3	15	180
	Τούρτα σοκολάτας	1,0	3	15	165
Κέικ	1,0	4	15	165	
Ψήσιμο με αέριο και σούβλα 	Μοσχαράκι στη σούβλα	1,0	-	-	Μέγ.
	Κοτόπουλο στη σούβλα	1,5	-	-	Μέγ.
	Αρνάκι στη σούβλα	1,0	-	-	Μέγ.
Ψήσιμο στο γκριλ 	Γλώσσες και σουπιές	1	4	5	-
	Σουβλάκια από καλαμάρι και γαριδες	1	4	3	-
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	3	-
	Λαχανικά στο γκριλ	1	4	-	-
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	1	4	5	-
	Μπιφτέκια	1,5	4	5	-
	Λουκάνικα	1	4	3	-
Φρυγανιά	1,7	4	5	-	
Ψήσιμο στο γκριλ με σούβλα 	Μοσχαράκι στη σούβλα	1,0	-	-	-
	Κοτόπουλο στη σούβλα	1,5	-	-	-
	Αρνάκι στη σούβλα	1,0	-	-	-
Ψήσιμο με πάνω αντίσταση 	Τορτελίνια ογκρατέν	0,5	3	7	Μέγ.
	Νιόκι πατάτας	0,5	3	8	Μέγ.
	Ξιφίας, μύδια	0,5	5	8	200 °C
	Χτένια	1	4	8	Μέγ.
	Πατάτες φούρνου	1	4	7	200 °C
	Κανελόνια	0,5	4	7	200 °C

ΣΗΜ: οι οδηγίες του πίνακα είναι αποτέλεσμα δοκιμών ψησίματος από ομάδα επαγγελματιών μαγείρων. Σε κάθε περίπτωση, είναι ενδεικτικές και μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου

Σημαντικό

Πριν από τη συντήρηση του φούρνου, πρέπει να αποσυνδέετε το φως από την πρίζα του ρεύματος ή να διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

- Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο ασάλι και σμάλτο διατηρούνται πάντα σαν καινούριες, εάν τις καθαρίζετε με νερό ή ειδικά προϊόντα και τις σκουπίζετε προσεκτικά.
- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συρμάτινα σφουγγάρια, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορεί να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες. **Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές και απευθείας τρεχούμενο νερό.**
- Οι διάφοροι λεκέδες (από σάλτσες, σάκχαρα, λευκωματίνη και λίπη), που μπορούν να εμφανιστούν στον πυθμένα του φούρνου, οφείλονται πάντα σε πιτσιλίσματα ή υπερχειλίση. Τα πιτσιλίσματα προκαλούνται κατά το ψήσιμο και οφείλονται στη χρήση πολύ υψηλής θερμοκρασίας, ενώ η υπερχειλίση οφείλεται στη χρήση πολύ μικρών σκευών ή σε λανθασμένη εκτίμηση της αύξησης του όγκου κατά το ψήσιμο. Τα προβλήματα αυτά μπορούν να αντιμετωπιστούν χρησιμοποιώντας βαθύτερα σκεύη ή το ταψί του φούρνου. Όσον αφορά τον καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου, συνιστάται να καθαρίζετε τυχόν λεκέδες με το φούρνο χλιαρό. Όσο περισσότερο καθυστερήσετε να τους καθαρίσετε, τόσο πιο δύσκολα αφαιρούνται οι λεκέδες.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

- Ο καθαρισμός της πόρτας, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά, πρέπει να γίνεται με το φούρνο εντελώς κρύο χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και μαλακό σφουγγάρι. Καθαρίζετε τα κρύσταλλα με ειδικά απορρυπαντικά.
- Για τις εμαγιέ επιφάνειες, όπως και για το εσωτερικό του φούρνου, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και μη διαβρωτικά απορρυπαντικά.

Αφαίρεση πόρτας του φούρνου (Εικ. 2a/Εικ. 2b/Εικ. 2c)

Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα ως εξής:

- Οι μεντεσέδες (A) διαθέτουν δύο κινητά άγκιστρα (B). Ανασηκώνοντας το άγκιστρο (B), ο μεντεσές απασφαλίζεται από την υποδοχή του.
- Στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα και αφαιρέστε την. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, πιάστε την από τα πλαϊνά τμήματα κοντά στους μεντεσέδες.
- Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα, περάστε αρχικά τους μεντεσέδες στις ειδικές αυλακώσεις.
- Τέλος, πριν κλείσετε την πόρτα, μην ξεχάσετε να στρέψετε τα δύο κινητά άγκιστρα (B) που χρησιμοποιήθηκαν για τη σύνδεση των δύο μεντεσέδων.

Αφαίρεση εσωτερικού τζαμιού πόρτας φούρνου (Εικ. 3)

Για πλήρη καθαρισμό του εσωτερικού κρυστάλλου του φούρνου, μπορείτε να το αφαιρέσετε εντελώς από την πόρτα ενεργώντας με τον εξής απλό τρόπο:

- με την πόρτα εντελώς ανοιχτή, στρέψτε κατά 180° τις δύο μαύρες ασφάλειες (που φέρουν την ένδειξη «CLEAN») στο κάτω άκρο της πόρτας έτσι ώστε να μπουν στις έδρες που υπάρχουν στο πλαίσιο του φούρνου. **ΣΗΜ.:** Βεβαιωθείτε ότι η περιστροφή είναι πλήρης (σε αυτή τη θέση η ασφάλεια θα κάνει ένα μικρό θόρυβο κουμπώματος).
- Ανασηκώστε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι: οι δύο ασφάλειες διατηρούν την πόρτα ανοιχτή (εάν οι ασφάλειες δεν περιστραφούν πλήρως, η πόρτα θα κλείσει αμέσως μόλις αφαιρεθεί το τζάμι).

Αφού ολοκληρώσετε τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το εσωτερικό κρύσταλλο (η σωστή φορά τοποθέτησης του κρυστάλλου αναγνωρίζεται από την ένδειξη «TEMPERED GLASS» την οποία απρέπει να μπορείτε να διαβάσετε σωστά) και γυρίστε εκ νέου τις δύο ασφάλειες στερέωσης του κρυστάλλου στην αρχική τους θέση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην επιχειρήσετε ποτέ να κλείσετε την πόρτα όταν το εσωτερικό τζάμι δεν συγκρατείται εν μέρει ή πλήρως από μία ασφάλεια ή και από τις δύο. Μετά τον καθαρισμό, μην ξεχνάτε ότι πρέπει να περιστρέψετε πάντα και τις δύο ασφάλειες πριν κλείσετε την πόρτα.

Αντικατάσταση εσωτερικού λαμπτήρα

Οι φούρνοι αερίου Franke διαθέτουν κυκλικό λαμπτήρα που βρίσκεται στο πίσω πάνω αριστερό μέρος του θαλάμου. Σε περίπτωση που απαιτείται αντικατάσταση του εσωτερικού λαμπτήρα, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Διακόψτε την τροφοδοσία της συσκευής χρησιμοποιώντας τον πολυπολικό διακόπτη σύνδεσης της συσκευής με την ηλεκτρική εγκατάσταση ή αποσυνδέστε το φως εάν βρίσκεται σε προσιτή θέση.

Πίσω κυκλικός λαμπτήρας:

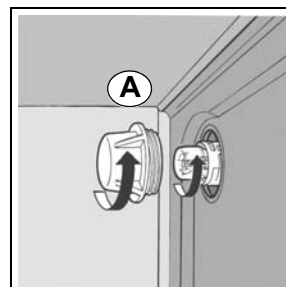
- Ξεβιδώστε το γυάλινο προστατευτικό κάλυμμα (A).
- Ξεβιδώστε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με λαμπτήρα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες (300 °C) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Τάση: **220/240V ~ 50-60Hz**

Ισχύς: **15W**

Βάση: **(E14) μινιόν.**

- Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα προστασίας (A) και συνδέστε ξανά την τροφοδοσία της συσκευής.



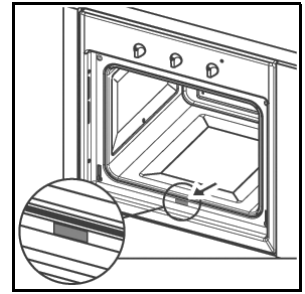
Τεχνική υποστήριξη

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης που αναφέρονται στο συνημμένο κατάλογο.

Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Δηλώστε:

- Τον τύπο του προβλήματος.
- Το μοντέλο της συσκευής (Art.).
- Τον αριθμό σειράς (S.N.).

Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών στο πιστοποιητικό εγγύησης.



Εγκατάσταση (Εικ. 4)

Σημαντικό: Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και διατάξεις. Η εγκατάσταση πρέπει να ανατίθεται μόνο σε εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Χαρακτηριστικά επίπλου

Οι επιφάνειες των επίπλων εντοιχισμού (πλαστικά υλικά και καπλαμάς ξύλου) πρέπει να συγκολλώνται με ανθεκτικές στη θερμότητα κόλλες (έως 100 °C): ακατάλληλα υλικά και κόλλες μπορεί να προκαλέσουν παραμορφώσεις και αποκολλήσεις. Το έπιπλο δεν πρέπει να παρεμποδίζει την ελεύθερη διέλευση των ηλεκτρικών καλωδίων. Το έπιπλο στο οποίο τοποθετείται ο φούρνος πρέπει να είναι αρκετά ανθεκτικό για υποστήριξη του βάρους της συσκευής. Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί με ασφαλή τρόπο στην προβλεπόμενη εσοχή. Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη ή κάτω από την επιφάνεια συναρμολογούμενου επίπλου, διασφαλίζοντας σε κάθε περίπτωση επαρκή αερισμό.

Οδηγίες τοποθέτησης

Μοντέλα CM 55 G (Εικ. 5a/Εικ. 5b/Εικ 5c)

Μετρήστε το πλάτος της πατούρας (S) του επίπλου, το οποίο είναι συνήθως 16, 18 ή 20 mm. Πατούρα 16 mm: τοποθετήστε σε κάθε στήριγμα (F) 2 τάκους (T) με την ένδειξη 16. Πατούρα 18 mm: τοποθετήστε σε κάθε στήριγμα (F) 2 τάκους (T) με την ένδειξη 18. Πατούρα 20 mm: για την πατούρα 20, δεν απαιτείται τοποθέτηση τάκων. Τοποθετήστε τα στηρίγματα (F) στην πατούρα του επίπλου και, συγκεκριμένα, στο κάτω μέρος της επιφάνειας στήριξης του φούρνου. Στερεώστε τα στηρίγματα (F) με τις βίδες (V). Τοποθετήστε το φούρνο στο έπιπλο, ανοίξτε τέρμα την πόρτα και στερεώστε τον στα στηρίγματα (F) χρησιμοποιώντας τις 4 βίδες (V) και τους 4 πλαστικούς αποστάτες (D).

Μοντέλου SM 51 G (Εικ. 5d)

Τοποθετήστε το φούρνο στην υποδοχή. Στερεώστε το σώμα στο έπιπλο με τις 4 βίδες και τους 4 δακτυλίους που φούρνου χρησιμοποιώντας τις σπές στα πλαϊνά τμήματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για όλα τα μοντέλα, σε περίπτωση τοποθέτησης κάτω από μονάδα εστίων, γυρίστε πρώτα προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά το ρακόρ της μονάδας (R), για να είναι δυνατή η σωστή τοποθέτηση του φούρνου (Εικ. 6).

Εξαερισμός χώρων

Οι εντοιχιζόμενοι φούρνοι αερίου μπορούν να εγκατασταθούν και να χρησιμοποιηθούν μόνο σε χώρους με μόνιμο εξαερισμό σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα UNI-CIG 7129-7131.

Για τη σωστή λειτουργία του φούρνου αερίου, ο χώρος πρέπει να επιτρέπει τη φυσική εισροή του απαιτούμενου αέρα για την καύση του αερίου.

Η εισροή του αέρα στο χώρο πρέπει να γίνεται απευθείας μέσω των ανοιγμάτων στα εξωτερικά τοιχώματα με ελεύθερη επιφάνεια τουλάχιστον 100 cm².

Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να είναι κατασκευασμένα με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην καλύπτονται τόσο από μέσα όσο και από έξω και να βρίσκονται, κατά προτίμηση, κοντά στο δάπεδο, στην πλευρά απέναντι από την απαγωγή των καυσαερίων. Εάν δεν είναι δυνατή η παροχή ανοιγμάτων στο χώρο εγκατάστασης του φούρνου, ο απαιτούμενος αέρας μπορεί να προέρχεται από παρακείμενο χώρο, με εξαίρεση τα υπνοδωμάτια ή χώρους με κίνδυνο πυρκαγιάς.

Απαγωγή των προϊόντων καύσης

Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα απαγωγής των καυσαερίων προς τα έξω, με τη χρήση απορροφητήρων που συνδέονται σε καπνοδόχους ή καταλήγουν απευθείας έξω.

Εάν δεν είναι δυνατή η εγκατάσταση απορροφητήρα, πρέπει να χρησιμοποιείται ηλεκτρικός ανεμιστήρας που να είναι εγκατεστημένος σε τοίχο ή σε παράθυρο που βλέπει προς τα έξω.

Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Βεβαιωθείτε ότι η τάση και τα ηλεκτρικά μεγέθη του δικτύου τροφοδοσίας αντιστοιχούν στις τιμές που αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών, η οποία είναι ορατή, όταν η πόρτα είναι ανοικτή, στο κέντρο του κάτω μέρους του φούρνου. Η πινακίδα χαρακτηριστικών παρέχεται στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά» του εγχειριδίου χρήσης.

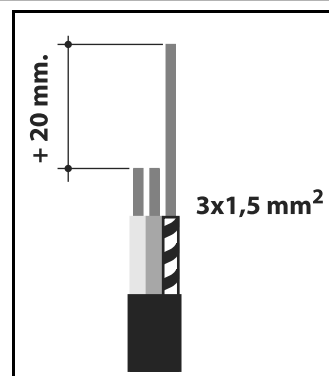
Η σύνδεση του φούρνου στη γείωση είναι απαραίτητη. Για το λόγο αυτό, το φως που συνδέεται στο καλώδιο τροφοδοσίας και η πρίζα στην οποία συνδέεται η συσκευή πρέπει να είναι ίδιου τύπου (σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα). Πριν από τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση γείωσης λειτουργεί κανονικά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενους τραυματισμούς ή βλάβες που οφείλονται στη μη σύνδεση ή στην ελαττωματική σύνδεση με τη γείωση.

Κατά την εγκατάσταση, ενσωματώστε στη γραμμή τροφοδοσίας του φούρνου έναν πολυπολικό διακόπτη με απόσταση ανοίγματος των επαφών μεγαλύτερη ή ίση με 3 mm σε θέση με εύκολη πρόσβαση, κοντά στο φούρνο.

Σημαντικό: σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω κάλυμμα ξεβιδώνοντας τις αντίστοιχες βίδες. Η διατομή των αγωγών του νέου καλωδίου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 1,5 mm² (καλώδιο 3x1,5), ενώ το μήκος του αγωγού γείωσης (κίτρινο-πράσινο) στο άκρο που συνδέεται με τη συσκευή πρέπει να είναι μεγαλύτερο τουλάχιστον κατά 20 mm.

Μη χρησιμοποιείτε μετατροπείς, αντάπτορες ή διακλαδωτές, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και τήξη.



Σύνδεση αερίου

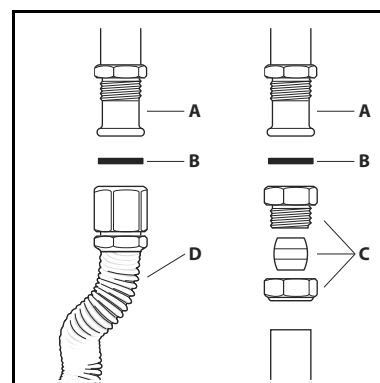
Ο φούρνος έχει ελεγχθεί για λειτουργία με μεθάνιο (G 20) σε πίεση 20 mbar.

Η σύνδεση στο δίκτυο αερίου πρέπει να γίνεται με άκαμπτο σωλήνα (από χαλκό ή χάλυβα) ή με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα με συνεχή τοιχώματα σύμφωνα με τις προδιαγραφές του ισχύοντος προτύπου UNI-CIG 7129.

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει ρυθμιστεί για τον τύπο του αερίου με το οποίο θα τροφοδοτηθεί. Σε αντίθετη περίπτωση, ανατρέξτε στην παράγραφο «Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου».

Εάν απαιτείται εγκατάσταση μιας μονάδας εστιών αερίου μαζί με εντοιχιζόμενο φούρνο αερίου, απαγορεύεται αυστηρά η σύνδεση μεταξύ των δύο συσκευών ή η χρήση μίας μόνο στρόφιγγας διακοπής.

Οι δύο συσκευές πρέπει να συνδέονται χωριστά και κάθε συσκευή να διαθέτει δική της στρόφιγγα διακοπής, ώστε να είναι ανεξάρτητες.



Σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα

Η σύνδεση στο δίκτυο αερίου πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην προκαλούνται καταπονήσεις κανενός τύπου στο φούρνο. Το ρακόρ εισόδου αερίου έχει αρσενικό σπείρωμα 1/2 για αέριο. Ένας πιθανός τρόπος σύνδεσης είναι με τη χρήση ενός σετ αντάπτορα (C) με δικωνικό στοιχείο, τοποθετώντας ενδιάμεσα την τσιμούχα (B) του φούρνου.

Σύνδεση με εύκαμπτο χαλύβδινο σωλήνα

Το ρακόρ εισόδου αερίου έχει αρσενικό σπείρωμα 1/2 για αέριο. Χρησιμοποιείτε μόνο σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα με συνεχή τοιχώματα βάσει του ισχύοντος προτύπου UNI 9891, τοποθετώντας πάντα την τσιμούχα (B) του φούρνου ανάμεσα στο ρακόρ (A) και τον εύκαμπτο σωλήνα (D). Η τοποθέτηση των σωλήνων αυτών πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε το μήκος τους να μην υπερβαίνει τα 2 μέτρα σε συνθήκες μέγιστης έκτασης. Προειδοποίηση: βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος χαλύβδινος σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη και ότι δεν συνθλίβεται.

Σύνδεση με υγραέριο

Για τη σύνδεση με υγραέριο, χρησιμοποιήστε ένα ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη σύμφωνα με το ισχύον πρότυπο UNI-CIG 7432 και εκτελέστε τη σύνδεση σύμφωνα με το ισχύον πρότυπο UNI-CIG 7131. Προειδοποίηση: βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας βρίσκεται εντός των ορίων που αναγράφονται στον «Πίνακα χαρακτηριστικών καυστήρων και μπεκ».

Έλεγχος στεγανότητας

Μετά την εγκατάσταση, ελέγξτε εάν τα ρακόρ είναι απολύτως στεγανά χρησιμοποιώντας διάλυμα απορρυπαντικού αλλά ποτέ φλόγα.

Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Για να προσαρμόσετε το φούρνο σε διαφορετικό τύπο αερίου από εκείνον για τον οποίο έχει ρυθμιστεί (αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών, η οποία είναι ορατή, όταν η πόρτα είναι ανοικτή, στο κέντρο του κάτω μέρους του φούρνου), πρέπει να εφαρμόσετε την ακόλουθη διαδικασία:

a) Αντικατάσταση του μπεκ στον καυστήρα του φούρνου

- ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου
- σπρώξτε προς τα πίσω τον πυθμένα
- ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του πυθμένα και αφαιρέστε τον τραβώντα τον προς τα εμπρός (εικ. 7a)
- ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης του καυστήρα
- αφαιρέστε τη βίδα (V) και τον καυστήρα (B) του φούρνου (εικ. 7b)
- ξεβιδώστε το μπεκ (U) του καυστήρα του φούρνου με το ειδικό σωληνωτό κλειδί για μπεκ ή ακόμη καλύτερα με ένα σωληνωτό κλειδί 7 mm και αντικαταστήστε το με το κατάλληλο μπεκ για το νέο τύπο αερίου (βλ. πίνακα 1). Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στα καλώδια των σπινθηριστών και στους σωλήνες των θερμοστοιχείων (εικ. 7c).
- τοποθετήστε ξανά στη θέση τους όλα τα εξαρτήματα εκτελώντας την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα του καυστήρα

b) Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί ώστε να μην απαιτείται καμία ρύθμιση του πρωτεύοντος αέρα.

Προσοχή

Στο τέλος της διαδικασίας, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα ρύθμισης με την ετικέτα που αντιστοιχεί στο νέο τύπο αερίου, η οποία διατίθεται από το κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Σημείωση

Εάν η πίεση του αερίου που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική (ή μεταβαλλόμενη) από την προβλεπόμενη, θα πρέπει να εγκαταστήσετε στο σωλήνα εισόδου έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης (σύμφωνα με το πρότυπο UNI-CIG 7430 «ρυθμιστές για αέρια αγωγών»).

Ρύθμιση ελάχιστης παροχής

1. Ανάψτε το φούρνο και αφήστε τον να λειτουργήσει σε μέγιστη ισχύ για περίπου 10 λεπτά.
2. Μετακινήστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας D στη θέση ελάχιστης ρύθμισης.
3. Αφαιρέστε το διακόπτη D.
4. Γυρίστε τη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται δίπλα στη ράβδο του θερμοστάτη μέχρι να επιτευχθεί μικρή και ομοιόμορφη φλόγα.
5. Τοποθετήστε ξανά το διακόπτη D.
6. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν σβήνει όταν περιστρέφετε γρήγορα το διακόπτη από τη μέγιστη έως την ελάχιστη ρύθμιση και αντίστροφα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά συσκευής

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ II 2H 3+									
Πίνακας 1			Υγραέριο (G30-G31) - 30/37 mbar			Φυσικό αέριο - Μεθάνιο (G20) - 20 mbar			
	Καυστήρας	Θερμική ισχύς (Watt)		Εκτροπή 1/100	Μπεκ 1/100	Ονομαστική παροχή l/h	Εκτροπή 1/100	Μπεκ 1/100	Ονομαστική παροχή l/h
	Ονομαστική	Μειωμένη	(mm)				(mm)		
Φούρνος	2500	720	45	77	181	45	112	238	

Τεχνικά στοιχεία

Ωφέλιμες διαστάσεις φούρνου:
πλάτος 438 mm
βάθος 438 mm
ύψος 313 mm

Ωφέλιμος όγκος φούρνου:
60 λίτρα

Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας:
220-240 V ~ 50-60 Hz

Συνολική ισχύς:
2500 W

Ισχύς αντίστασης:
γκριλ: 1000 W
πάνω μέρος: 1000 W
γκριλ: 1000 W
ανεμιστήρας εγκάρσιας ροής: 14 W
εσωτερικός λαμπτήρας: 15 W x 1
σούβλα 4 W



Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες:

- 73/23/ΕΟΚ της 19/02/73 (Χαμηλή τάση) και μετέπειτα τροποποιήσεις,
- 89/336/ΕΟΚ της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και μετέπειτα τροποποιήσεις,
- 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μετέπειτα τροποποιήσεις.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σύμφωνα με το άρθρο 15 του Ν.Δ. της 25ης Ιουλίου «Εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ σχετικά με τη μείωση της χρήσης επικίνδυνων ουσιών στις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και τη διάθεση των αποβλήτων».

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων επί της συσκευής υποδηλώνει ότι στη λήξη της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν πρέπει να συλλέγεται χωριστά από τα υπόλοιπα απόβλητα.

Ο χρήστης θα πρέπει κατά συνέπεια να παραδίδει τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της στα κατάλληλα κέντρα χωριστής συλλογής αποβλήτων ηλεκτρονικών και ηλεκτροτεχνικών ειδών ή στο κατάστημα πώλησης κατά την αγορά μιας νέας παρόμοιας συσκευής.



Η κατάλληλη χωριστή συλλογή και παράδοση της συσκευής για επεξεργασία και ανακύκλωση με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, καθώς και στην ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η ακατάλληλη απόρριψη εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων που ορίζει το Ν.Δ. 22/1997 (άρθρο 50 και επόμενα του Ν.Δ. 22/1997).

Оглавление

Введение.....	46
Указания по безопасности.....	46
Духовка крупным планом.....	47
Первое включение.....	48
Рекомендации.....	48
Как пользоваться духовкой.....	48
Ориентировочная таблица времени приготовления.....	51
Чистка и уход за духовкой.....	52
Сервисный центр.....	53
Установка (Рис. 4).....	53
Указания по монтажу.....	53
Проветривание помещений.....	53
Подключение к электрической сети.....	54
Подключение к газовой магистрали.....	54
Технические характеристики духовки.....	55
Технические данные.....	56

Введение

Благодарим вас за выбор продукции компании Franke.

Советуем вам, перед тем как приступить к использованию духовки, внимательно ознакомиться с правилами безопасности и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это поможет освоить работу с духовкой и позволит увеличить срок ее службы. Сохраняйте настоящее руководство для консультаций в будущем.

Указания по безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными психическими или двигательными возможностями (включая детей), или с отсутствием надлежащих навыков и знаний, за исключением случая, когда они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может быть причинен вследствие: неверной установки и ненадлежащей, ошибочной и неразумной эксплуатации..

Необходимо обращаться к квалифицированным специалистам в указанных ниже случаях:

- для обеспечения эффективной и безопасной работы данного бытового электроприбора соблюдайте следующие правила и условия:
- обращайтесь только в авторизованные сервисные центры;
- всегда требуйте использования фирменных запчастей;
- данное изделие предназначено для непрофессионального бытового применения; нельзя изменять его характеристики;
- на паспортной табличке приведены символы стран, для которых действительно настоящее руководство;
- электрическая безопасность прибора обеспечивается только при условии его подключения к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами;
- **будьте осторожны, чтобы не коснуться нагревательных элементов и некоторых частей дверцы духовки во время ее работы, т.к. они сильно нагреваются; ни в коем случае не разрешайте детям приближаться к духовке.**

Не позволяйте детям прикасаться к:

- органам управления и прибору в целом;
- упаковочным материалам (мешки, полистироловые детали, гвозди и т.д.);
- духовке во время ее работы и сразу после выключения ввиду ее сильного нагрева;
- выведенному из эксплуатации изделию (в этом случае следует сделать безопасными узлы/детали, представляющие потенциальную опасность).

Категорически запрещается:

- прикасаться к духовке влажными частями тела;
- использовать духовку, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть за корпус духовки или за сетевой шнур для отсоединения его от розетки;
- выполнять непредусмотренные и опасные операции;

- перегораживать отверстия для вентиляции или отвода тепла;
- оставлять сетевые шнуры других электробытовых приборов на горячих частях духовки;
- подвергать прибор воздействию атмосферных агентов (дождя, солнечных лучей);
- использовать духовку для хранения различных предметов;
- использовать огнеопасные жидкости вблизи духовки;
- использовать переходники, тройники, удлинители и т.д.;
- выполнять установку или ремонт духовки без участия квалифицированных специалистов.

В следующих случаях необходимо обращаться к квалифицированным специалистам:

- для установки духовки (с соблюдением указаний изготовителя);
- при появлении сомнений в правильности работы духовки;
- для замены сетевой розетки в случае ее несовместимости с вилкой сетевого шнура духовки.

Обращайтесь в авторизованные изготовителем сервисные центры в следующих случаях:

- сразу же после распаковки изделия в случае сомнений относительно его целостности;
- для замены или при повреждении сетевого шнура;
- при неисправности или неверной работе духовки; при этом требуйте использования оригинальных запчастей.

Рекомендуется придерживаться следующих правил:

- использовать духовку исключительно для приготовления продуктов питания;
- перед выполнением любой операции по чистке и техобслуживанию или в случае неисправности отключать духовку от сети электропитания;
- пользоваться специальными рукавицами для того, чтобы ставить или вынимать посуду из духовки;
- всегда брать за ручку дверцы по центру, так как по краям она может нагреваться сильнее из-за выходящего из камеры горячего воздуха;
- всегда проверять, чтобы при неиспользуемой духовке ручки управления находились в выключенном положении;
- в случае принятия решения о прекращении эксплуатации прибора отсоединить его от сети электропитания.

Духовка крупным планом

А Ручка выбора программ


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

В Программатор

(см. стр. 47)

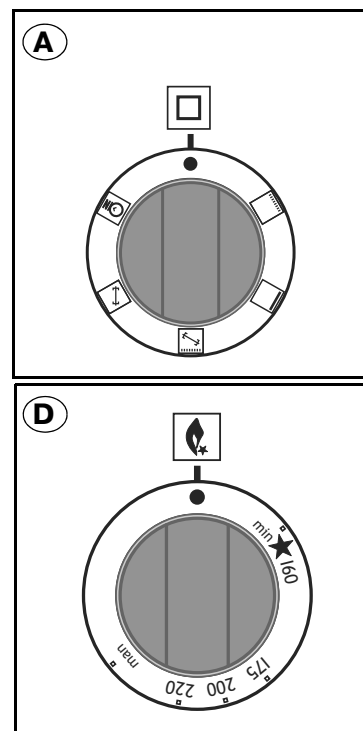
В модельном ряду духовок Franke предусмотрены различные системы управления и регулировки времени приготовления, на стр. 47 вы сможете найти подробные указания по каждой из них; достаточно определить, какая система использована в вашей духовке, после чего обратиться к соответствующим указаниям по ее применению.

С Индикатор термостата

Этот индикатор с символом , указывает на включение гриля духовки. Он гаснет по достижению заданной температуры и снова загорается всякий раз, когда возобновляется нагрев духовки. Этот индикатор позволяет убедиться в достижении нужной температуры перед тем, как помещать продукты в духовку.

Д Ручка регулировки температуры (термостат)

При приготовлении на газе эта ручка позволяет выбирать оптимальную для данного блюда температуру и поддерживать ее постоянной в течение всего процесса приготовления. Для выбора нужной температуры следует повернуть ручку по часовой стрелке, установив указатель на нужную цифру. Максимальная температура составляет около 260 °С.

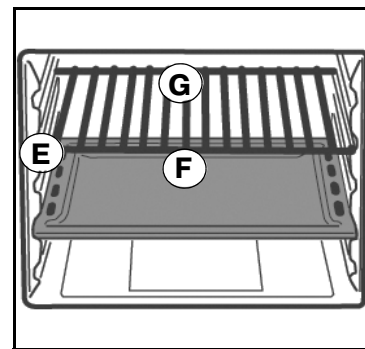


Е Направляющие для противней и решеток

Эти направляющие служат для правильного размещения решеток и противней на 5 предусмотренных уровнях (от 1 до 5, считая снизу); в ориентировочной таблице времени приготовления (стр. 48) указаны наиболее оптимальные положения для всех режимов использования духовки.

Ф Противень для сбора жира

Обычно используется для сбора соков при приготовлении мяса на гриле или же для непосредственного приготовления пищи; если противень не используется, то на время работы духовки его следует вынуть. Противень выполнен из стали с эмалированным покрытием типа «АА», пригодной для использования с пищевыми продуктами. **Примечание:** Для достижения при приготовлении наилучших результатов рекомендуется устанавливать противень наклонной стороной к задней стенке полости духовки.



Г Решетка

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

Первое включение

При первом включении необходимо дать пустой духовке прогреться в течение не менее 40 минут, установив ручку регулировки температуры на максимальное значение; при этом следует держать дверцу духовки открытой и хорошо проветривать помещение.

Запах, ощущаемый при этой операции, вызван испарением материалов, применяемых для защиты духовки в течение периода между выпуском изделия и его установкой у пользователя. По истечении этого времени духовка готова к работе.

Рекомендации

Для получения хороших результатов приготовления блюд никогда не помещайте продукты в холодную духовку. Следует подождать, пока в духовке не будет достигнута выбранная вами температура.

Во время приготовления не ставьте кастрюли или другую посуду непосредственно на дно духовки; их следует всегда ставить на входящие в комплект поставки решетки или противни, устанавливаемые на один из 5 предусмотренных уровней; несоблюдение этого правила приведет к повреждению эмалированного покрытия духовки.


Никогда не покрывайте стенки камеры духовки, особенно ее нижнюю часть, листами из алюминиевой фольги. В случае необходимости ремонта он должен осуществляться уполномоченными специалистами.

Обращайтесь в наш ближайший сервисный центр и обязательно требуйте использовать фирменные запчасти.

В приобретенной вами духовке Franke использована специальная, легко чистящаяся эмаль; рекомендуется часто чистить ее во избежание повторного теплового воздействия на загрязнения, оставшиеся после предшествующего пользования духовкой.

Самоочищающиеся панели (если духовка снабжена такими панелями) следует мыть водой с мылом (см. указания по чистке).

Примечание: перед тем как приступить к эксплуатации духовки, прочтите указания по пользованию таймером (см. стр. 47).

— если духовка оборудована автоматическим программатором приготовления пищи или отключения, то для пользования ею в ручном режиме необходимо выбрать функцию, обозначенную символом .

Как пользоваться духовкой

Данная духовка объединяет преимущества традиционных «статических» духовок с естественной конвекцией с характеристиками современных «вентилируемых» духовок, использующих принудительную конвекцию.

Она представляет собой универсальное устройство, позволяющее легко и безопасно выбирать нужный режим из 5 различных режимов приготовления. С помощью ручек (А) и (D), находящихся на панели управления, производится задание различных программ и нужной температуры. Для того чтобы получить наилучшие результаты при использовании духовки Franke, сверяйтесь с ориентировочной таблицей времени приготовления на стр. 48.

Вентиляция охлаждения

С целью снижения температуры дверцы, панели управления и боковых панелей духовки Franke оборудованы вентилятором охлаждения, автоматически включающимся при нагретой духовке. Во время работы вентилятора можно заметить струю воздуха, выходящую наружу между панелью управления и дверцей духовки. Следует отметить, что компания-изготовитель приложила особые усилия с целью обеспечения такой скорости выходящего воздуха, которая не беспокоила бы находящихся на кухне, а также максимального снижения уровня шума.

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

Освещение духовки



Этому символу соответствует включение внутреннего освещения духовки без какого-либо ее нагрева. Этот режим удобен тем, что освещение выключенной духовки облегчает ее чистку.

Программы приготовления

Приготовление на газе



Ручка термостата (D) должна быть установлена в положение между Min (Мин.) (160 °C) и Max (Макс.) (260 °C).

Загорается горелка духовки (см. стр. 44 – Ручка регулировки температуры приготовления на газе), расположенная в ее нижней части.

Приготовление на газе с использованием вертела



Ручка термостата (D) должна быть установлена в положение между Min (Мин.) (160 °C) и Max (Макс.) (260 °C).

В этом режиме загорается горелка духовки (см. стр. 44 – Ручка регулировки температуры приготовления на газе), расположенная в ее нижней части, и включается вертел. Способ применения вертела см. в соответствующем разделе.

Режим «Гриль»



Ручка термостата (D) должна быть установлена на ●.

В этом режиме включается нагревательный элемент гриля, находящийся в верхней части духовки. В этом случае поверхностный слой быстро прожаривается, а внутри мясо остается мягким; режим «Гриль» также можно использовать для быстрого поджаривания тостов (одновременно до 9 кусочков хлеба). Из соображений безопасности духовка Franke разработана для того, чтобы вести приготовление на гриле при полностью закрытой дверце духовки. Тем не менее, во время приготовления можно держать дверцу полностью или частично открытой, используя положение «дверца в полуоткрытом состоянии».

Предупреждение: нагревательный элемент гриля во время работы очень сильно нагревается; следите за тем, чтобы случайно не коснуться его при приготовлении на гриле; тем не менее, компанией Franke разработана такая форма устья духовки, которая максимальным образом защищает руки ее пользователя.

Использование режима «Гриль» с вертелом



Ручка термостата (D) должна быть установлена на ●.

В этом режиме включаются нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки, и вертел. Непосредственное воздействие высокой температуры, создаваемой нагревательным элементом гриля, приводит к быстрому подрумяниванию поверхности приготовляемых продуктов; при этом внутри они остаются мягкими. Способ применения вертела см. в соответствующем разделе.


Режим приготовления с использованием верхнего нагревательного элемента



Ручка термостата (D) должна быть установлена на ●.

В этом режиме включается верхний нагревательный элемент (нагревательный элемент потолка). Этот режим можно использовать для доведения блюда до готовности.

Внимание!

Из соображений безопасности конструкция духовки выполнена таким образом, который не позволяет использовать режимы приготовления с применением электрических нагревательных элементов при включенной газовой горелке. Для использования режимов приготовления с применением электрических нагревательных элементов необходимо установить ручку (D) термостата газовой горелки  в положении **●**.

Вертел

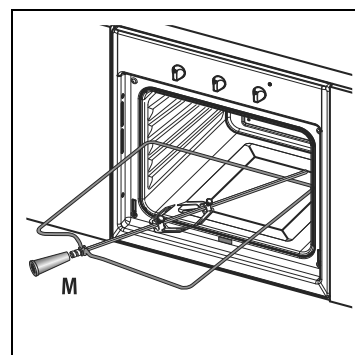
Для включения вертела действуйте следующим образом:

- установите противень для сбора жира на 1-м уровне;
- установите опору для вертела на третий уровень и расположите вертел таким образом, чтобы его кончик вошел в специальное отверстие в задней стенке духовки; затем открутите пластмассовую ручку (M);
- включите вертел, установив ручку (B) так, как указано в разделах «Использование режима «Гриль» с вертелом» и «Приготовление на газе с использованием вертела».

Внимание! Во время приготовления дверца духовки нагревается. Не позволяйте детям приближаться к ней.

Внимание!

При использовании режима «Гриль» с вертелом или без вертела размещайте противень для сбора жира (F), входящий в комплект поставки, на первом уровне снизу для сбора соков или жира, которые стекают с продуктов во время приготовления.



Ручной розжиг духовки

В случае отсутствия электропитания горелку духовки можно зажечь вручную:

- a) откройте дверцу духовки
- b) поднесите пламя к отверстию для розжига, расположенному на дне духовки (см. рисунок). Нажмите до упора на ручку (D) и поверните ее против часовой стрелки в положение ★.

Ввиду того, что духовка оборудована предохранительным устройством, после того как горелка загорится, следует удерживать ручку (D) в нажатом положении примерно 5 секунд.

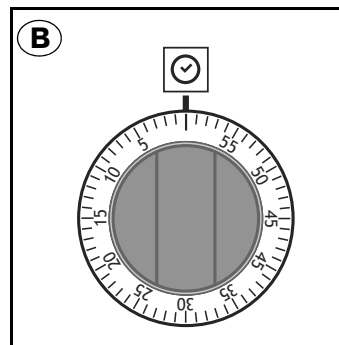
- c) после того как горелка загорится, закройте дверцу духовки.

Предупреждение: если горелка случайно погаснет, закройте ручку (D), полностью откройте дверцу духовки и выждите несколько минут перед тем, как снова зажигать горелку.

Ручка таймера-счетчика минут

Таймер-счетчик минут представляет собой простое устройство, которое подает звуковой сигнал по истечении заданного времени, выбираемого в интервале от 1 минуты до 60 минут.

Для использования таймера необходимо завести устройство подачи звукового сигнала, повернув ручку (B) почти на полный оборот по часовой стрелке; затем, поворачивая ее в обратном направлении, задать необходимый отрезок времени, совместив цифру минут на ручке с отметкой, нанесенной на панели управления. Таймер-счетчик минут не оказывает никакого воздействия на работу духовки, которая остается включенной и после подачи звукового сигнала, поэтому необходимо вернуть в положение ● ручку выбора программ (A) или ручку (D) в случае приготовления на газе.



Часы для задания времени окончания приготовления

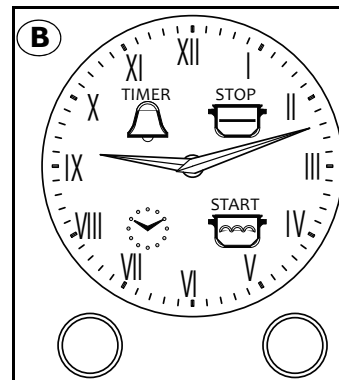
Данные часы уже запрограммированы на ручной режим использования духовки, поэтому приготовление может осуществляться без какого-либо воздействия на сами часы.

Правая ручка управления

При нажатии на правую ручку осуществляется последовательный выбор активируемых функций (таймер, окончание приготовления, настройка часов), на которые указывает мигание соответствующего светодиодного индикатора. Помимо этого, при кратковременном нажатии данной ручки можно заново пересмотреть ранее запрограммированные значения (режим опроса), в то время как при долговременном ее нажатии (около 2 секунд) установленные значения обнуляются (режим сброса).

Левая ручка управления

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



Светодиодные индикаторы

- мигают: готовность к настройке или предупреждение об окончании действия (вместе со звуковым сигналом)
- горят: действующая функция

Таймер (🔔)

Для настройки таймера один раз нажмите правую ручку управления (соответствующий светодиод начнет мигать); после этого поворотом левой ручки управления перемещайте стрелки часов для установки времени действия таймера. Повторным нажатием на правую ручку управления производится подтверждение настройки и соответствующий мигающий светодиод начинает гореть непрерывно. Вслед за этим стрелки возвращаются в исходное положение и показывают текущее время: по достижении установленного времени включается звуковой сигнал, который может быть отключен нажатием правой ручки управления.

Таймер не управляет нагревом духовки.

Окончание приготовления (🍲)

Для настройки времени окончания приготовления два раза нажмите на правую ручку управления (светодиод, соответствующий символу 🍲 начнет мигать); после этого поворотом левой ручки управления перемещайте стрелки часов для установки времени окончания приготовления.

Светодиод продолжит мигать в течение последующих 10 секунд (для выполнения возможных корректировок), по истечении которых настройка будет зафиксирована, а светодиод начнет гореть непрерывно.

Тот же результат может быть получен при двукратном нажатии правой ручки управления в процессе мигания. По окончании приготовления нагрев духовки будет отключен и на 1 минуту включится звуковой сигнал, работу которого возможно прервать нажатием правой ручки управления.

Примечание: По окончании приготовления, в течение довольно большого количества минут, в духовке сохраняется температура, близкая к ранее установленной; поэтому, чтобы продукты не переварились, их следует вынимать из духовки.

Окончание приготовления (☞) с началом приготовления с задержкой (☞)


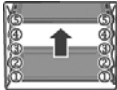






Начало приготовления с задержкой может быть активировано только после выполнения настройки окончания приготовления и после нажатия правой ручки, которое подтверждает «стоп» и одновременно вызывает включение мигания светодиода, соответствующего символу ☞. Поверните левую ручку для установки времени начала приготовления (понятным образом, она должна предшествовать времени его окончания, а следовательно перемещение стрелок возможно только в обратном направлении). На этом этапе можно окончательно подтвердить настройку последующим нажатием правой ручки. По истечении 10 секунд мигания светодиода настройка будет автоматически зафиксирована. Светодиоды символов ☞ и ☞ будут непрерывно гореть и духовка включится в установленное время. На тот момент останется гореть только светодиод символа ☞. По окончании приготовления на 1 минуту включится звуковой сигнал, работу которого возможно прервать нажатием правой ручки управления.

Настройка времени дня (☺)

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

Прим. Применение таймера в качестве средства программирования начала и окончания приготовления возможно только для режимов, в которых используются только электрические нагревательные элементы, т.е. при приготовлении в режиме «Гриль» и в режиме с использованием верхнего нагревательного элемента.

Ориентировочная таблица времени приготовления

Положение ручки выбора программ 	Тип блюда	Вес (кг)	Положение полка 	Время предварительного нагрева (мин)	Положение ручки термостата 
Приготовление на газе 	Лазанья Канеллони Запеченная паста Телятина Курица Рулет из индейки Утка Кролик Свиная вырезка Баранья нога Скумбрия Зубатка Форель в фольге Пицца по-неаполитански Сухое печенье Открытые пироги Шоколадный торт Торты из дрожжевого теста	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1 1,0 1,0	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 210 180 180 165 165
Приготовление на газе с использованием вертела 	Телятина на вертеле Курица на вертеле Баранина на вертеле	1,0 1,5 1,0	- - -	- - -	Макс. Макс. Макс.
Режим «Гриль» 	Камбала и каракатицы Кальмары и креветки на шпажках Филе трески Овощи на гриле Бифштекс из телятины Стейк Гамбургеры Колбаски Тосты	1 1 1 1 1 1,5 1 1,7	4 4 4 4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5	- - - - - - - -
Использование режима «Гриль» с вертелом 	Телятина на вертеле Курица на вертеле Молодая баранина на вертеле	1,0 1,5 1,0	- - -	- - -	- - -
Режим приготовления с использованием верхнего нагревательного элемента 	Тортеллини гратен Нюкки с картофелем Рыба-Меч Мидии Гребешки Печеный картофель Канеллони	0,5 0,5 0,5 1 1 0,5	3 3 5 4 4 4	7 8 8 8 7 7	Макс. Макс. 200 °C Макс. 200 °C 200 °C

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

Чистка и уход за духовкой

Внимание!

Перед выполнением любой операции по уходу за духовкой вилку шнура электропитания следует вынуть из соответствующей розетки или обесточить линию электропитания, выключив главный рубильник.

- Детали из нержавеющей стали всегда будут как новые, если тщательно промывать их водой или специальными средствами и потом хорошо протирать.
- Категорически запрещается использовать металлические мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность духовки. **Категорически запрещается использовать паровые чистящие устройства и направлять струи воды непосредственно на духовку.**
- Пятна различного состава (мясные соки, сахар, белки и жиры), которые могут образоваться на дне духовки, обязаны своим появлением брызгам или пролившимся продуктам. Брызги могут быть вызваны чрезмерно высокой температурой во время приготовления, а проливание возможно из-за слишком малого размера посуды или неверной оценки увеличения объема продукта при приготовлении. Таких неприятных явлений можно избежать, используя посуду с высокими краями или противень, входящий в комплект поставки. Для удаления пятен с поверхностей в нижней части камеры рекомендуется выполнять очистку при еще теплой духовке; чем больше времени проходит после выключения духовки, тем труднее удаляются пятна.

Чистка дверцы духовки

- Мойка дверцы духовки, как с внутренней, так и с внешней стороны, выполняется теплой водой после полного охлаждения духовки, при этом следует избегать использования тряпок из грубых тканей. Для мытья стекла применяйте специальные моющие средства.
- Для чистки эмалированных деталей, а также внутренних поверхностей духовки следует пользоваться теплой водой и неабразивными моющими средствами.

Снятие дверцы духовки (Рис. 2a/Рис. 2b/Рис. 2c)

Для более удобной чистки духовки можно снять ее дверцу с петель, действуя следующим образом:

- Петли (А) снабжены двумя подвижными скобами (В). При подъеме скобы (В) петля высвобождается из своего гнезда.
- После этого необходимо, поднимая дверцу вверх, извлечь ее наружу; для этого возьмитесь за края дверцы вблизи петель.
- Для установки дверцы на место прежде всего вставьте петли в соответствующие пазы.
- Перед тем как закрыть дверцу, убедитесь, что вы не забыли повернуть обе скобы (В) для блокировки петель.

Снятие внутреннего стекла дверцы духовки (Рис. 3)

Можно снять внутреннее стекло дверцы духовки для выполнения его полной чистки; для этого следует выполнить следующие действия:

- при полностью открытой дверце поверните на 180° две расположенные на нижнем краю дверцы черные планки (с надписью «CLEAN») так, чтобы они вошли в соответствующие гнезда в корпусе духовки.
Примечание: Убедитесь, что планки развернуты до упора (при их установке в такое положение раздается слабый щелчок).
- Осторожно приподнимите внутреннее стекло: две вышеуказанные планки не позволят дверце закрыться (если планки не будут повернуты до упора, снятие стекла приведет к немедленному закрыванию дверцы).

После выполнения чистки установите внутреннее стекло на место (правильное направление установки определяется надписью «TEMPERED GLASS», которая должна быть полностью читаемой) и верните обе крепежные планки в исходное положение.

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

Замена лампочки внутреннего освещения духовки

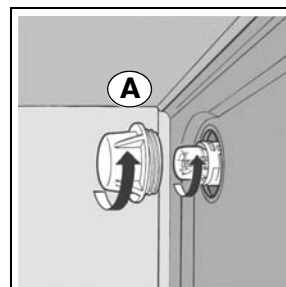
Духовки Franke оснащены круглой лампочкой, расположенной в задней части камеры вверху слева.

В случае необходимости замены лампочки внутреннего освещения духовки следует действовать следующим образом:

- отключите электропитание духовки с помощью размыкателя, через который она подключается к сети, или вынув вилку сетевого шнура духовки из розетки;

Круглая задняя лампочка:

- выкрутите защитный стеклянный колпачок (А);
- выкрутите лампочку и замените ее лампочкой, устойчивой к воздействию высокой температуры (300 °С) и имеющей следующие характеристики:
напряжение питания: **220/240 В ~ 50-60 Гц**
мощность: **15 Вт**
цоколь: **(E14) миньон.**
- установите на место защитный стеклянный колпачок (А) и снова подайте питание на духовку.



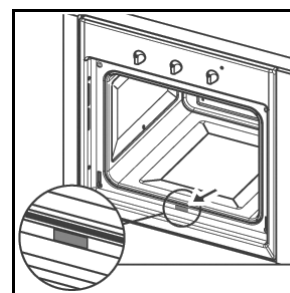
Сервисный центр

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

Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам. Укажите:

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

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.



Установка (Рис. 4)

Внимание! Установку прибора следует выполнять в соответствии с действующими нормами и правилами. Он должен осуществляться исключительно уполномоченными специалистами.

Некоторые требования к кухонной мебели

Детали (пластиковые материалы и ДСП) мебели, в которую встраивается духовка, должны быть склеены связками, устойчивыми к высокой температуре (макс. 100 °С): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформациям и отклеиванию. Мебель должна позволять свободный проход соединительных электрических кабелей. Мебель, в которую встраивается духовка, должна быть достаточно прочной для того, чтобы выдержать ее вес. Духовка должна быть надежно закреплена в предусмотренном для этого отсеке. Духовка может встраиваться в стойку или под столешницу сборной кухонной мебели при условии обеспечения необходимой вентиляции.

Указания по монтажу

Модели CM 55 G (Рис. 5a/Рис. 5b/Рис. 5c)

Измерьте толщину стенки (S) мебели, обычно равную 16, 18 или 20 мм. Стенка 16 мм: установите на каждой крепежной скобе (F) 2 бобышки (Т) с указанным на них номером 16. Стенка 18 мм: установите на каждой крепежной скобе (F) 2 бобышки (Т) с указанным на них номером 18. Стенка 20 мм: для 20-мм стенки установки бобышек не требуется. Установите скобы (F), приложив их к стенке мебели и снизу к дну, на котором будет стоять духовка. Закрепите скобы (F) с помощью винтов (V). Вставьте духовку в отсек, полностью откройте дверцу и прикрепите духовку к скобам (F), используя 4 винта (V) и 4 пластиковые шайбы (D).

Модели SM 51 G (Рис. 5d)

Вставьте духовку в отсек для встраивания; прикрепите корпус духовки 4 винтами и 4 втулками, входящими в комплект поставки, к стенкам мебели, используя выполненные в них отверстия.

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

Проветривание помещений

Встраиваемые газовые духовки можно устанавливать и эксплуатировать только в помещениях, оборудованных постоянной вентиляцией в соответствии с действующим стандартом UNI-CIG 7129-7131.

Для правильной работы газовой духовки необходимо обеспечить естественного притока в помещение воздуха, требующегося для сгорания газа.

Приток воздуха в помещение должен осуществляться через сделанные во внешних стенках отверстия, сечение которых должно быть не менее 100 см².

Эти отверстия должны быть выполненными таким образом, который исключал бы возможность их перегорания изнутри или снаружи и, по возможности, располагаться чуть выше пола на стороне, противоположной отводу продуктов сгорания. Если в помещении, в котором установлена духовка, выполнение таких отверстий невозможно, необходимый для горения воздух можно подавать из прилегающего помещения, при условии, что это не спальня и не пожароопасное помещение.

Удаление продуктов сгорания

В помещении необходимо предусмотреть систему отвода наружу продуктов сгорания через вытяжку, подключенную к дымоходу, или непосредственно наружу.

В случае невозможности установки вытяжки необходимо использовать электрический вытяжной вентилятор, установленный на стене или на окне, выходящем наружу.

Подключение к электрической сети

Убедитесь в том, что напряжение и другие параметры сети электропитания соответствуют значениям, указанным на паспортной табличке, находящейся внизу духовки по центру и видной при открытой дверце духовки, а также в разделе «Технические данные» настоящего Руководства.

Запрещается эксплуатация духовки без заземления. По этой причине вилка сетевого шнура и розетка должны быть одного и того же типа (соответствующего действующим нормам). Перед подключением следует убедиться в исправности заземления.

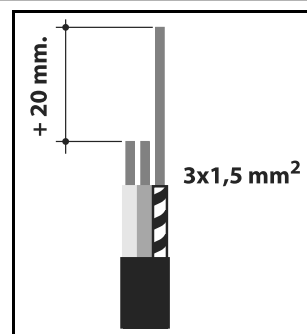
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за травмы или материальный ущерб, которые могут быть причинены в результате невыполнения или неверного выполнения заземления.

При установке духовки необходимо установить в цепи ее электропитания многополюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм; этот размыкатель должен быть хорошо доступным и располагаться недалеко от духовки.

Внимание! В случае замены шнура питания необходимо снять заднюю панель, открутив соответствующие винты.

Сечение проводников нового сетевого шнура должно составлять не менее $1,5 \text{ мм}^2$ (шнур 3 x 1,5) при этом провод заземления (желто-зеленый) должен быть длиннее других проводников по крайней мере на 20 мм.

Запрещается использовать переходники и разветвители, которые могут привести к нагреванию и обгоранию проводов.



Подключение к газовой магистрали

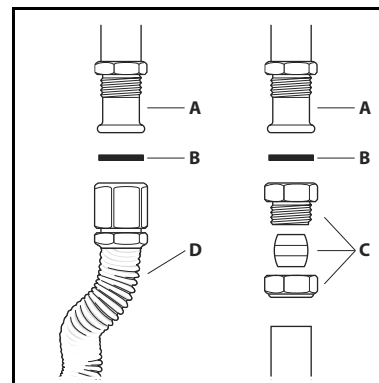
Духовка настроена для работы на метане (G 20), поступающем под давлением 20 мбар.

Подсоединение к газовой магистрали должно быть выполнено при помощи жесткой трубы (стальной или медной) или гибкого шланга из нержавеющей стали, с соблюдением требований действующего стандарта UNI-CIG 7129.

Убедитесь, что духовка настроена на применяемый тип газа. В противном случае см. раздел «Настройка на различные типы газа».

В случае одновременной установки встраиваемой газовой духовки и газовой варочной панели категорически запрещается соединять оба прибора или использовать для обоих один отсечной вентиль.

Оба прибора должны подсоединяться к газовой магистрали отдельно, и каждый из них должен иметь свой отсечной вентиль, обеспечивающий их работу независимо друг от друга.



Подсоединение при помощи жесткой трубки

Подсоединение с помощью жесткой трубки должно быть выполнено таким образом, чтобы духовка не подвергалась каким-либо механическим напряжениям. Входной патрубок имеет наружную газовую резьбу диаметром 1/2 дюйма. Соединение может быть выполнено с помощью адаптера (C) с конической гайкой, при этом необходимо всегда устанавливать прокладку (B), входящую в комплект поставки.

Подсоединение при помощи гибкого шланга из нержавеющей стали

Входной патрубок имеет наружную газовую резьбу диаметром 1/2 дюйма. Следует использовать только бесшовные шланги из нержавеющей стали, отвечающие требованиям действующего стандарта UNI 9891, при этом необходимо всегда устанавливать между патрубком (A) и шлангом (D) прокладку (B), входящую в комплект поставки. Трубки/шланги должны устанавливаться таким образом, чтобы их максимальная длина не превышала 2 метра. Предупреждение: убедитесь в том, что гибкие трубки нигде не касаются подвижных или вращающихся частей и нигде не сдавлены.

Подключение к баллону со сжиженным газом

Для подключения к баллону со сжиженным газом следует использовать регулятор давления на газовом баллоне, соответствующий действующему стандарту UNI – CIG 7432, и выполнять подключение, соблюдая требования действующего стандарта UNI – CIG 7131. Внимание! Следует убедиться в том, что давление газа в баллоне соответствует параметрам, приведенным в разделе «Таблица характеристик горелок и инжекторов».

Контроль герметичности

После завершения установки следует проверить герметичность всех соединений, используя для этой цели мыльный раствор; ни в коем случае не используйте открытое пламя.

Настройка на различные типы газа

Для переоборудования духовки на работу с типом газа, отличным от того, на который она настроена на заводе-изготовителе (указанным на паспортной табличке, находящейся внизу духовки по центру и видной при открытой дверце духовки) необходимо выполнить следующие операции:

а) Замена инжектора горелки духовки

- полностью откройте дверцу духовки
- сдвиньте назад дно духовки
- приподнимите переднюю часть дна духовки и извлеките его, потянув на себя (рис. 7а)
- открутите винт крепления горелки
- снимите горелку (В) духовки, предварительно сняв винт (V) (рис. 7b)
- открутите инжектор (U) горелки духовки при помощи специального торцевого ключа или торцевого ключа на 7 мм и замените его другим инжектором, соответствующим новому типу газа (см. таблицу 1). Особое внимание следует обратить на провода свечей и трубки термопар, с которыми следует обращаться крайне осторожно (рис. 7с).
- установите на место все компоненты в обратной последовательности.

Регулировка подачи первичного воздуха, подаваемого на горелку духовки

б) Благодаря конструкции горелки она не требует какой-либо регулировки первичного воздуха.

Внимание!

По окончании операции замените этикетку с указанием данных старого инжектора на новую этикетку, соответствующую новому инжектору. Этикетки имеются в наличии в наших сервисных центрах.

Примечание

Если давление применяемого газа отлично от предусмотренного (или непостоянно), необходимо установить в линии подачи газа редуктор давления (соответствующий стандарту UNI-CIG 7430 «Регуляторы давления газа в трубопроводах»).

Регулировка минимального пламени

1. Зажгите горелку духовки и оставьте ручку в положении максимума примерно на 10 мин.
2. Установите ручку регулировки температуры D на положение, соответствующее минимуму.
3. снимите ручку D.
4. Поворачивая регулировочный винт, расположенный сбоку стержня термостата, добейтесь получения стабильного минимального пламени.
5. Установите на место ручку D.
6. Убедитесь, что при быстром поворачивании ручки из максимального положения в минимальное и наоборот пламя не гаснет.

Технические характеристики духовки

КАТЕГОРИЯ II 2H 3+								
Таблица 1			Сжиженный газ (G30-G31) - 30/37 мбар			Природный газ - Метан (G20) - 20 мбар		
	Тепловая мощность (Вт)		Диаметр обходного винта 1/100 (мм)	Инжектор 1/100	Номиналь- ный расход л/час	Диаметр обходного винта 1/100 (мм)	Инжектор 1/100	Номиналь- ный расход л/час
	Номи- нальная	Пони- женная						
Духовка	2500	720	45	77	181	45	112	238

Технические данные

Полезные размеры духовки:

ширина 438 мм
глубина 438 мм
высота 313 мм

Полезный объем духовки:

60 литров

Напряжение и частота электрической сети:

220-240 В ~ 50-60 Гц

Потребляемая мощность:

2500 Вт

Мощность нагревательных элементов:

гриль: 1000 Вт
верхний нагревательный элемент: 1000 Вт
гриль: 1000 Вт
тангенциальный вентилятор: 14 Вт
лампочка освещения духовки: 15 Вт x 1
вертел: 4 Вт



Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (по низковольтной аппаратуре) с дальнейшими изменениями;
- 89/336/CEE от 03/05/89 (по электромагнитной совместимости) с дальнейшими изменениями;
- 93/68/CEE от 22/07/93 с дальнейшими изменениями.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

В соответствии с законом от № 15 от 25 июля «О выполнении Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС по снижению использования опасных материалов в электрическом и электронном оборудовании, а также по переработке отходов».

Имеющийся на приборе символ перечеркнутого контейнера для мусора указывает на то, что по завершении срока службы данное изделие должно утилизироваться отдельно от обычных бытовых отходов.

Поэтому пользователь обязан сдать изделие с истекшим сроком службы в соответствующий центр сбора электронных и электрических отходов или же вернуть его в магазин в момент приобретения нового изделия аналогичного типа, из расчета один к одному.



Такая сдача обеспечивает правильность дальнейшей утилизации прибора с соблюдением экологически безопасных процедур, предотвращающих возможное отрицательное воздействие на окружающую среду и на здоровье людей, а также способствует вторичному использованию материалов, из которых он изготовлен.

Утилизация прибора, выполненная пользователем с нарушением действующих правил, влечет за собой применение административных санкций согласно закону. № 22/1997 (статья 50 и последующие закона № 22/1997).

Sumar

Introducere	57
Avertismente privind siguranța	57
Văzut de aproape	58
Prima pornire	59
Recomandări	59
Utilizarea	59
Tabel orientativ de coacere	62
Curățarea și întreținerea cuptorului	62
Asistența	63
Instalarea (Fig. 4)	63
Instrucțiuni de montare	64
Aerisirea încăperilor	64
Racordarea la rețeaua electrică	64
Racordarea la gaz	65
Caracteristicile tehnice ale aparatului	66
Date tehnice	66

Introducere

Vă mulțumim că ați ales un produs Franke.

Înainte de a utiliza aparatul vă recomandăm să citiți cu atenție avertismentele și indicațiile din acest manual. În acest mod va fi mai ușor să-l utilizați și să-l mențineți în stare de eficiență pe o perioadă cât mai lungă. Păstrați cu grijă acest manual pentru a-l consulta și pe viitor.

Avertismente privind siguranța

- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități psihice sau motorii reduse (inclusiv copii) sau lipsite de experiență și de cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau sunt instruite în legătură cu folosirea aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, ca să nu se joace cu aparatul.
- Producătorul nu poate fi considerat responsabil pentru eventualele daune produse de: instalarea greșită, utilizarea neadecvată, eronată sau nerezonabilă.

Adresați-vă exclusiv personalului calificat în următoarele cazuri:

Pentru a garanta eficiența și siguranța acestui aparat electrocasnic:

- adresați-vă exclusiv centrelor de asistență tehnică autorizate;
- cereți întotdeauna să se utilizeze piese de schimb originale;
- aparatul este proiectat pentru utilizarea neprofesională, în locuințe; nu îi modificați caracteristicile;
- pe plăcuța cu datele tehnice se află simbolurile țărilor de destinație pentru care sunt valabile instrucțiunile;
- numai când aparatul este racordat corect la o instalație de împământare eficientă, conform prevederilor normelor în vigoare, este garantată siguranța electrică;
- **aveți grijă să nu atingeți rezistențele și unele părți ale ușii cuptorului în timpul utilizării, deoarece se înfierbântă; în special, nu lăsați copiii să se apropie.**

Împiedicați copiii să ajungă la:

- panoul de comandă și la aparat în general;
- componentele ambalajului (pungi, polistiren, agrafe metalice etc.);
- aparat, în timpul funcționării cuptorului și imediat după aceasta, deoarece este fierbinte;
- aparatul nefolosit (în acest caz trebuie să fie făcute inofensive părțile care ar putea fi periculoase).

Evitați următoarele operațiuni:

- atingerea aparatului cu părți ale corpului umede;
- folosirea aparatului când sunteți desculți;
- tragerea de aparat sau de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză;
- operațiile improprie și periculoase;

- blocarea deschiderilor de ventilare sau de eliminare a căldurii;
- lăsarea cablurilor de alimentare ale altor aparate electrocasnice pe părțile calde ale aparatului;
- expunerea la agenți atmosferici (ploaie, soare);
- utilizarea cuptorului ca loc de păstrare pentru diferite obiecte;
- folosirea lichidelor inflamabile în apropierea aparatului;
- folosirea de adaptoare, prize multiple și/sau prelungitoare;
- instalarea sau repararea fără intervenția personalului calificat.

Adresați-vă exclusiv personalului calificat în următoarele cazuri:

- instalarea (în conformitate cu instrucțiunile producătorului);
- în caz de dubii privind funcționarea;
- înlocuirea prizei în caz că este incompatibilă cu ștecherul aparatului.

Adresați-vă centrelor de asistență autorizate de producător în următoarele cazuri:

- imediat după ce ați scos ambalajul, dacă aveți dubii în legătură cu integritatea aparatului;
- înlocuirea sau deteriorarea cablului de alimentare;
- defecțiuni sau funcționare defectuoasă, cerând piese de schimb originale.

Este bine să procedați astfel:

- utilizați numai pentru gătitul alimentelor, evitând alte operațiuni;
- înainte de a efectua orice operație de curățare sau de întreținere sau în caz de funcționare defectuoasă, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate;
- pentru a introduce sau a scoate vasele, utilizați mănuși de bucătărie;
- deoarece mânerul ușii ar putea fi mai cald la extremități, din cauza eventualei ieșiri a aerului, apucați-l întotdeauna de mijloc;
- controlați întotdeauna ca butoanele să fie în poziția de oprire când aparatul nu este folosit;
- dacă hotărâți să nu mai utilizați aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică.

Văzut de aproape

A Butonul de selectare a programelor


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

B Dispozitiv de programare

(vezi pag. 59)

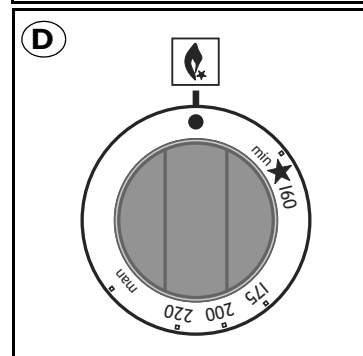
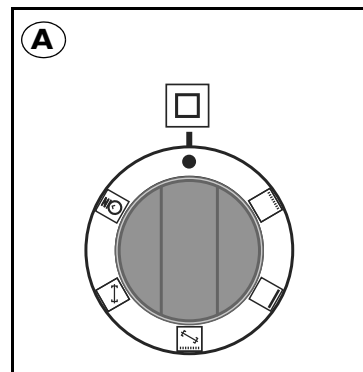
În gama de cuptoare Franke sunt prevăzute diferite sisteme de control și de comandă a duratei de coacere, la pag. 59 puteți găsi instrucțiuni detaliate pentru fiecare; va fi suficient să identificați tipul de comenzi de care dispune cuptorul dv., pentru a fi ghidați în utilizarea corectă a funcției.

C Led-martor termostat

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

D Butonul de reglare a temperaturii (Termostatul)

La gătitul cu gaz, permite selectarea temperaturii adecvate pentru tipul de mâncare ales, menținând-o constantă pe toată durata coacerii. Pentru a selecta temperatura dorită, trebuie să rotiți butonul în sens orar, aducând marcajul de referință în dreptul numărului corespunzător. Temperatura maximă este de aprox. 260 °C.



E Ghidajele pentru alunecarea tăvilor pentru scurgerea grăsimii și a grătarelor

Servesc la poziționarea corectă a grătarelor și a tăvilor pentru scurgerea grăsimii, în 5 poziții pre-stabilite (de la 1 la 5, pornind de jos); în tabelul orientativ de coacere (pag. 61) veți găsi indicații pentru poziția ideală, pentru fiecare utilizare a cuptorului.

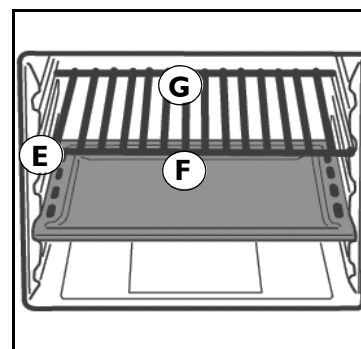
F Tavă pentru scurgerea grăsimii

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

N.B.: Pentru a obține cele mai bune rezultate în prepararea alimentelor, se recomandă să se introducă tava pentru scurgerea grăsimii cu partea înclinată spre peretele posterior al cavității cuptorului.

G Grătarul

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



Prima pornire

Când se folosește cuptorul pentru prima dată, este necesar să se lase să funcționeze aparatul gol, cu butonul de reglare a temperaturii poziționat pe maximum, timp de cel puțin 40 de minute, ținând ușa complet deschisă și aerisind bine încăperea.

Mirosul care se simte în timpul acestei operații se datorează evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul în intervalul de timp dintre fabricarea și instalarea produsului. După ce a trecut acest interval de timp, cuptorul este gata de utilizare.

Recomandări

Pentru reușita preparatelor dv., se recomandă să nu introduceți niciodată alimentele în cuptorul rece, ci să așteptați ca acesta să atingă temperatura pe care ați stabilit-o.

În timpul coacerii, nu puneți niciodată oale sau vase direct pe fundul cuptorului, acestea trebuie poziționate întotdeauna pe grătare sau deasupra tăvilor pentru scurgerea grăsimii din dotare, pe unul dintre cele 5 ghidaje disponibile; nerespectarea acestei indicații poate provoca deteriorarea emailului cuptorului.

Nu acoperiți niciodată pereții cuptorului cu folie de aluminiu, mai ales partea inferioară a cavității.


Eventualele reparații trebuie executate numai de personal specializat și autorizat.

Contactați Centrul nostru de Asistență cel mai apropiat și cereți numai piese de schimb originale.

Pentru cuptorul dv. Franke s-a utilizat un email special, ușor de curățat; oricum este bine să fie curățat des, evitând să gătiți de mai multe ori în timp ce au rămas murdărie și resturi de la alimentele gătit anterior.

Eventualele panouri cu auto-curățare (în cazul în care cuptorul este dotat cu acestea) trebuie să fie curățate cu apă și săpun (vezi instrucțiunile de curățare).

N.B.: Înainte de a pune în funcțiune cuptorul, citiți instrucțiunile referitoare la folosirea timerului (vezi pag. 59).

– În cazul în care cuptorul este dotat cu un dispozitiv automat de programare a coacerii sau de oprire, pentru a utiliza cuptorul în modul manual este necesar să se selecteze opțiunea „manual”, marcată cu simbolul .

Utilizarea

Acest cuptor combină avantajele cuptoarelor tradiționale cu convecție naturală, „stative”, cu cele ale cuptoarelor moderne, cu convecție forțată, „ventilate”. Este un aparat foarte adaptabil care, în mod ușor și sigur, vă permite să alegeți dintre 5 metode de coacere. Cu ajutorul butoanelor (A) și (D) de pe panoul de comandă, se pot selecta diferitele programe și temperatura dorită. Pentru a utiliza cât mai bine cuptorul dv. Franke, consultați tabelul orientativ de coacere de la pag. 61.

Ventilația de răcire

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

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

Becul cuptorului



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

Programe de coacere

Gătitul cu gaz



Butonul termostatului (D) trebuie să fie poziționat între Min (160 °C) și Max (260 °C).
Se aprinde arzătorul cuptorului (vezi pag. 54 - Butonul de reglare a temperaturii pentru gătitul cu gaz) situat în partea inferioară.

Gătitul cu gaz, cu rotisorul



Butonul termostatului (D) trebuie să fie poziționat între Min (160 °C) și Max (260 °C).
Se aprinde arzătorul cuptorului (vezi pag. 54 - Butonul de reglare a temperaturii pentru gătitul cu gaz) situat în partea inferioară și se pune în funcțiune rotisorul. Pentru a utiliza rotisorul, consultați paragraful respectiv.

Coacere la grill



Butonul termostatului (D) trebuie să fie poziționat pe ●.
Se activează rezistența grillului, situată în partea superioară a cuptorului. În acest caz, gătitul rapid la suprafață, cu raze infraroșii, menține fraged interiorul cărnii; de asemenea, se poate utiliza coacerea la grill pentru a prăji rapid până la 9 felii de pâine. Pentru siguranța dv., cuptorul Franke a fost proiectat pentru a frige la grătar cu ușa cuptorului complet închisă. Cu toate acestea, în timpul coacerii se poate ține ușa complet deschisă sau parțial deschisă, utilizând poziția de semi-deschidere.
Avertizare: în timpul funcționării, rezistența grillului este foarte fierbinte; evitați să o atingeți din greșeală în timpul mănuirii alimentelor care trebuie fripte la grătar; oricum, Franke a proiectat o formă a deschiderii cuptorului care protejează cât mai mult posibil mâinile celor care îl utilizează.

Coacerea la grill, cu rotisorul



Butonul termostatului (D) trebuie să fie poziționat pe ●.
Se activează rezistența grillului, situată în partea superioară a cuptorului, și rotisorul. Temperatura foarte ridicată și directă a grillului permite rumenirea imediată la suprafață a alimentelor, menținându-le fragede la interior. Pentru a utiliza rotisorul, consultați paragraful respectiv.


Coacere cu rezistența „din plafon”



Butonul termostatului (D) trebuie să fie poziționat pe ●.
Se activează rezistența superioară („plafonul” cuptorului). Această funcție se poate utiliza pentru a „retușa” rezultatul coacerii.

Atenție

Pentru a respecta normele de siguranță, cuptorul a fost proiectat și realizat astfel încât să nu fie permisă utilizarea funcțiilor de gătit electrice în timpul funcționării arzătorului pe gaz.

Pentru a utiliza funcțiile de gătit electrice, butonul (D) al termostatului de gaz  trebuie să fie pe poziția ●.

Rotisorul

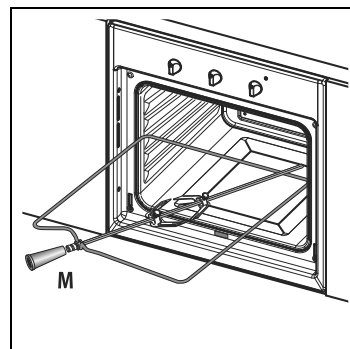
Pentru a acționa rotisorul, procedați astfel:

- puneți tava pentru scurgerea grăsimii pe primul ghidaj;
- introduceți suportul rotisorului pe al 3-lea ghidaj și poziționați frigeara introducând-o în orificiul prevăzut în partea posterioară a cuptorului, apoi deșurubați mânerul de plastic (M);
- acționați rotisorul poziționând butonul (B) așa cum se descrie în paragrafele „Coacerea la grill, cu rotisorul” și „Gătitul cu gaz, cu rotisorul”.

Atenție: în timpul coacerii, ușa cuptorului este fierbinte. Nu lăsați copiii să se apropie.

Atenție

Când utilizați grillul, cu sau fără rotisor, poziționați tava pentru scurgerea grăsimii (F) din dotarea cuptorului pe primul ghidaj de jos, pentru a strânge sosul și grăsimea rezultate în urma coacerii.



Aprinderea manuală a cuptorului

Dacă lipsește energia electrică, este posibil să aprindeți manual arzătorul cuptorului:

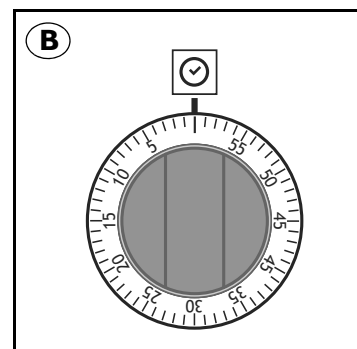
- deschideți ușa cuptorului
- apropiați o flacăară de orificiul de aprindere situat pe fundul cuptorului (vezi figura). Apăsăți complet și rotiți butonul (D) în sens antiorar, până la poziția ★.
Deoarece cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță, după aprinderea arzătorului țineți apăsat butonul (D) circa 5 secunde.
- după aprindere, închideți ușa cuptorului.

Avertizare: dacă arzătorul se stinge accidental, închideți butonul (D), deschideți complet ușa cuptorului și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou să aprindeți arzătorul.

Butonul timerului

Timerul este un simplu dispozitiv care emite un semnal sonor atunci când a trecut intervalul de timp setat, de la unu la 60 de minute.

Pentru a utiliza timerul trebuie să activați soneria, rotind butonul (B) cu un tur aproape complet, în sens orar; după aceea, revenind înapoi, setați intervalul dorit, făcând să coincidă numărul care corespunde minutelor stabilite cu punctul de referință fix de pe panoul de comandă. Timerul nu are niciun efect asupra funcționării cuptorului, care rămâne pornit chiar și fără o semnalare sonoră, de aceea va fi necesar să se readucă în poziția ● butonul de selectare a programelor (A) sau (D), în cazul gătitului cu gaz.



Ceasul pentru programarea duratei de coacere

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

Butonul din dreapta

Apăsând pe butonul din dreapta se alege, una după alta, funcțiile care vor fi activate (timer, terminarea coacerii, începerea coacerii, reglarea orei), semnalizate de ledurile corespunzătoare, care clipeșc intermitent.

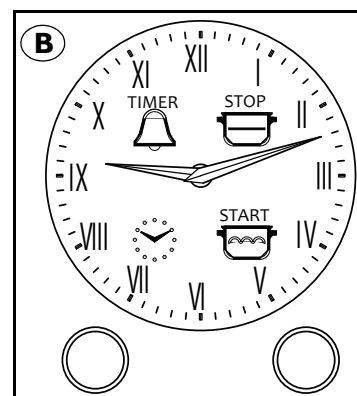
De asemenea, apăsând scurt pe acest buton se pot revede setările deja programate (Consultare), în timp ce, dacă se apasă mai mult (aprox. două secunde), setările sunt anulate (Reset).

Butonul din stânga

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

Leduri

- când clipeșc intermitent: sunt gata pentru setare sau avertizează despre terminarea funcției (împreună cu soneria)
- aprinse: funcția este în curs de desfășurare



Timer (🔔)

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

Terminarea coacerii (🔥)

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

Se obține același rezultat dacă se apasă de două ori pe butonul din dreapta în timp ce ledul clipește intermitent.

La terminarea coacerii se va dezactiva încălzirea cuptorului și se va activa soneria, timp de 1 minut; aceasta poate fi oprită apăsând pe butonul din dreapta.

Atenție: La terminarea preparării, cuptorul menține timp de mai multe minute o temperatură apropiată de cea setată anterior; prin urmare, pentru a evita gătitul excesiv, trebuie să scoateți alimentele din cuptor.

Terminarea coacerii (🔥) cu începere cu întârziere (🕒)

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









La terminarea coacerii se va activa soneria timp de 1 minut; aceasta poate fi oprită apăsând pe butonul din dreapta.

Setarea orei curente (🕒)

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

NOTĂ: ceasul poate fi folosit ca dispozitiv de programare a începerii și sfârșitului coacerii numai pentru funcțiile strict electrice, cum ar fi coacerea la grill și coacerea cu rezistența „din plafon”.

Tabel orientativ de coacere

Setarea butonului de selectare 	Tipul de alimente	Greutate (kg)	Poziția rafturilor 	Temp de preîncălzire (min.)	Setarea butonului termostatului 
Gătirea cu gaz 	Lasagne	2,5	3	10	200
	Cannelloni	2,5	3	10	200
	Paste făinoase la cuptor	2,2	3	10	200
	Friptură de vițel	1,7	2	10	210
	Pui	1,5	3	10	200
	Ruladă de curcan	2,5	3	10	200
	Rață	1,8	3	10	200
	Iepure	2,0	3	10	200
	Mușchi de porc	1,5	3	10	200
	Pulpă de miel	1,8	3	10	200
	Scumbii	1,3	3	10	200
	Diștos (Dentex)	1,5	3	10	180
	Păstrăv în papiotă	1,0	3	10	200
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210
	Biscuiți uscați	0,5		15	180
	Tartă	1,1	3	15	180
	Tort cu ciocolată	1,0	3	15	165
Torturi dospite	1,0	4	15	165	
Gătirea cu gaz, cu rotisorul 	Carne de vițel la rotisor	1,0	-	-	Max
	Pui la rotisor	1,5	-	-	Max
	Miel la rotisor	1,0	-	-	Max
Coacere la grill 	Sole și sepia mici	1	4	5	-
	Frigării cu calamari și raci	1	4	3	-
	File de merlucius	1	4	3	-
	Legume la grătar	1	4	-	-
	Biftec de vițel	1	4	5	-
	Friptură, hamburgeri	1,5	4	5	-
	Cărnăciori	1	4	3	-
Pâine prăjită	1,7	4	5	-	
Coacerea la grill, cu rotisorul 	Carne de vițel la rotisor	1,0	-	-	-
	Pui la rotisor	1,5	-	-	-
	Miel la rotisor	1,0	-	-	-
Coacere cu rezistență „din plafon” 	„Tortellini” gratinați	0,5	3	7	Max
	Găluște de cartofi	0,5	3	8	Max
	Pește-spadă, scoici	0,5	5	8	200 °C
	Scoici-pieptene	1	4	8	Max
	Cartofi la cuptor	1	4	7	200 °C
Cannelloni	0,5	4	7	200 °C	

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

Curățarea și întreținerea cuptorului

Important

Înainte de a efectua orice operație de întreținere a cuptorului trebuie să deconectați întotdeauna ștecherul din priză sau să întrerupeți curentul de la rețeaua de alimentare, prin intermediul întrerupătorului general al instalației electrice.

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

Curățarea ușii cuptorului

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

Demontarea uşii cuptorului (Fig. 2a/Fig. 2b/Fig. 2c)

Pentru a înlesni curăţarea cuptorului, se poate demonta uşa, acţionând asupra balamalelor aşa cum se arată în continuare:

- Balamalele (A) sunt dotate cu două pârghii mobile (B). Ridicând pârghia (B), balamaua se deblochează din locaşul său.
- După aceea trebuie să se ridice uşa în sus şi să se scoată spre exterior; pentru a efectua aceste operaţiuni, apucaţi de laturile uşii, în apropierea balamalelor.
- Pentru a monta uşa la loc, introduceţi balamalele în locaşurile respective.
- Înainte de a închide uşa, nu uitaţi să rotiţi cele două pârghii mobile (B) utilizate pentru a angrena balamalele.

Demontarea geamului intern al uşii cuptorului (Fig. 3)

Pentru o curăţare completă a geamului intern al cuptorului, acesta poate fi scos complet din uşă, în mod simplu, procedând astfel:

- cu uşa complet deschisă, rotiţi cu 180° cele două blocuri negre (pe care scrie „CLEAN”), de la extremitatea inferioară a uşii, astfel încât să se introducă în locaşurile care se află în structura cuptorului. **N.B.:** Verificaţi ca rotaţia să fie completă (în această poziţie, blocul va efectua un mic declic);
- ridicaţi cu grijă geamul intern: cele două blocuri vor împiedica închiderea uşii (dacă blocurile nu ar fi rotite complet, scoaterea geamului ar cauza închiderea imediată a uşii).

După terminarea operaţiunilor de curăţare, puneţi la loc geamul intern (direcţia corectă de montare a sticlei este identificată de inscripţia „TEMPERED GLASS”, care trebuie să poată fi citită în mod corect) şi rotiţi din nou blocurile de fixare a geamului în poziţia iniţială.

ATENŢIE: nu încercaţi niciodată să închideţi uşa când unul sau ambele blocuri au deblocat parţial sau total geamul de la interior. La terminarea curăţării, nu uitaţi să rotiţi la loc blocurile, înainte de a închide uşa.

Înlocuirea becului cuptorului

Cuptoarele pe gaz Franke sunt dotate cu un bec circular, poziţionat în partea posterioară a cavităţii, în stânga sus. Dacă este necesară înlocuirea becului din cuptor, trebuie să procedaţi astfel:

- Întrerupeţi alimentarea aparatului cu ajutorul întrerupătorului omnipolar utilizat pentru conectarea aparatului la instalaţia electrică, sau deconectaţi ştecherul, dacă este accesibil;

Bec circular posterior:

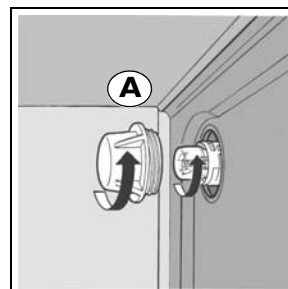
- Deşurubaţi calota de protecţie din sticlă (A);
- Deşurubaţi becul şi înlocuiţi-l cu altul, rezistent la temperaturi ridicate (300 °C), având următoarele caracteristici:

Tensiune: **220-240V ~ 50-60Hz**

Putere: **15 W**

Racord: **(E14) mignon**.

- Montaţi la loc calota de protecţie din sticlă (A) şi alimentaţi din nou aparatul cu curent.



Asistenţa

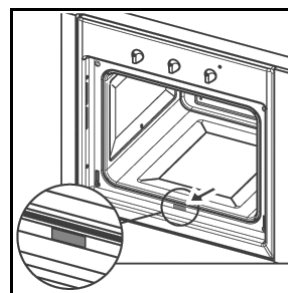
Dacă apar eventuale probleme în funcţionare, contactaţi un Centru de Asistenţă Tehnică din lista anexată.

Nu vă adresaţi niciodată unui tehnician neautorizat.

Comunicaţi:

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

Aceste informaţii se găsesc pe plăcuţa cu datele tehnice indicată în certificatul de garanţie.



Instalarea (Fig. 4)

Important: instalarea trebuie efectuată în conformitate cu normele şi cu prevederile legale în vigoare. Trebuie să fie efectuată numai de către personal specializat şi autorizat.

Caracteristicile mobilei

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

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

Instrucțiuni de montare

Modelul CM 55 G (Fig. 5a/Fig. 5b/Fig. 5c)

Măsurați lățimea peretelui lateral (S) al mobilei, care, de obicei, poate fi de 16, 18 sau 20 mm.

Perete lateral de 16: poziționați pe fiecare suport de fixare (F) 2 elemente (T) pe care este indicat numărul 16.

Perete lateral de 18: poziționați pe fiecare suport de fixare (F) 2 elemente (T) pe care este indicat numărul 18.

Perete lateral de 20: pentru peretele de 20 mm nu este necesar să introduceți niciun element.

Poziționați suporturile (F) sprijinindu-le pe peretele lateral al mobilei și, în partea de jos, pe suprafața de susținere a cuptorului. Fixați suporturile (F) cu ajutorul șuruburilor (V). Introduceți cuptorul în mobilă, deschideți complet ușa și fixați cuptorul de suporturile (F) utilizând cele 4 șuruburi (V) și cele 4 distanțiere din plastic (D).

Modelul SM 51 G (Fig. 5d)

Introduceți aparatul în compartiment; fixați corpul de mobilă cu cele 4 șuruburi și cei 4 cilindri din dotare, folosind orificiile practicate pe laturi.

NOTĂ: Pentru toate modelele, în cazul introducerii sub o plită, rotiți în prealabil spre dreapta sau spre stânga racordul plitei (R), pentru a permite introducerea corectă a cuptorului (Fig. 6).

Aerisirea încăperilor

Cuptoarele încorporabile cu gaz pot fi instalate și pot funcționa numai în încăperi aerisite în permanență, conform normelor în vigoare UNI-CIG 7129-7131.

Pentru buna funcționare a cuptorului pe gaz, este indispensabil ca în încăpere să poată intra, în mod natural, aerul necesar pentru arderea gazului.

Pătrunderea aerului în încăpere trebuie să se facă direct, prin deschideri practicate în pereții exteriori, care să aibă o secțiune liberă de cel puțin 100 cm².

Aceste deschideri trebuie să fie realizate astfel încât să nu poată fi blocate, nici de la interior, nici de la exterior, și să fie poziționate, de preferință, în apropierea podelei, pe latura opusă celei pe unde se evacuează gazele arse. Dacă nu este posibil să se realizeze aceste deschideri în încăperea unde este instalat cuptorul, aerul necesar poate proveni dintr-o încăpere alăturată, cu condiția să nu fie un dormitor sau o încăpere în care există pericol de incendiu.

Evacuarea produselor de combustie

Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de evacuare la exterior al gazelor rezultate în urma arderii, care să fie realizat prin intermediul unor hote racordate direct la coșuri de fum sau care să evacueze direct la exterior.

Dacă nu este posibil să se instaleze o hotă, trebuie să se utilizeze un ventilator electric instalat pe perete sau într-o fereastră care să dea la exterior.

Racordarea la rețeaua electrică

Asigurați-vă că voltajul și caracteristicile rețelei de alimentare electrică corespund cu cele indicate pe plăcuța cu datele tehnice, care se vede când ușa cuptorului este deschisă, în partea de jos, în mijloc, și în capitolul „Date Tehnice” din manualul de instrucțiuni.

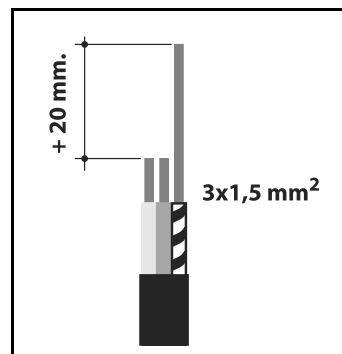
Este absolut necesar să se efectueze împământarea cuptorului. Din acest motiv, ștecherul care se racordează la cablul de alimentare și priza la care se conectează acesta trebuie să fie de același tip (conform cu normele în vigoare). Înainte de a efectua conectarea, asigurați-vă că instalația de împământare este eficientă.

Producătorul își declină orice responsabilitate pentru eventualele daune cauzate persoanelor sau bunurilor produse din cauza neefectuării împământării sau din cauza unei conectări defectuoase a rețelei la împământare.

La instalare trebuie să fie prevăzut pe linia de alimentare a cuptorului un întrerupător omnipolar cu o distanță de deschidere între contacte de cel puțin 3 mm., situat într-o poziție ușor accesibilă, în apropierea cuptorului.

Important: în cazul înlocuirii cablului de alimentare, trebuie să se demonteze carterul posterior, deșurubând șuruburile respective. Secțiunea firelor noului cablu nu trebuie să fie mai mică de 1,5 mm² (cablu 3x1,5); de asemenea, rețineți că extremitatea care se duce la aparat trebuie să aibă firul de împământare (galben-verde) mai lung cu cel puțin 20 mm.

Nu utilizați reductoare, adaptoare sau derivatoare, deoarece ar putea provoca încălziri sau arsuri.



Racordarea la gaz

Cuptorul este omologat pentru funcționarea cu gaz metan (G 20) la presiunea de 20 mbar.

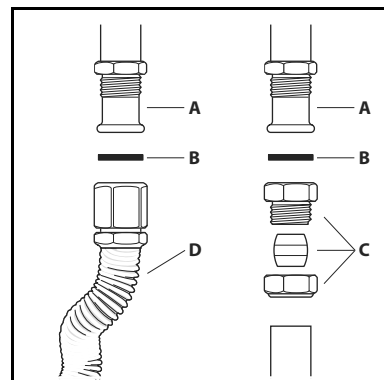
Racordarea la rețeaua de gaz trebuie efectuată cu o țevă rigidă (din cupru sau din oțel) sau cu un tub flexibil din oțel, cu perete continuu, în conformitate cu prevederile normei în vigoare UNI-CIG 7129.

Verificați cuptorul, ca să fie reglat pentru tipul de gaz cu care va fi alimentat.

În caz contrar, consultați paragraful „Adaptarea la diferitele tipuri de gaz”.

Dacă este necesar să se instaleze o plită pe gaz plus un cuptor încorporabil pe gaz, este absolut interzis să se efectueze racordarea între cele două aparate sau să se folosească un singur robinet de întrerupere a gazului.

Cele două aparate trebuie să fie racordate separat și fiecare trebuie să aibă un robinet separat de oprire, pentru a fi independente unul față de altul.



Racordarea cu țevă rigidă

Racordarea la rețeaua de gaz trebuie să fie efectuată astfel încât să nu producă niciun fel de solicitare asupra cuptorului. Racordul de intrare al gazului trebuie să fie filetat, de 1/2, tată, pentru gaz. O posibilă racordare poate fi realizată folosind un grup adaptor (C) cu element biconic, interpunând întotdeauna garnitura (B) furnizată în dotare.

Racordarea cu tub flexibil din oțel

Racordul de intrare al gazului trebuie să fie filetat, de 1/2, tată, pentru gaz. Utilizați exclusiv tuburi din oțel inoxidabil cu perete continuu, conforme cu normele în vigoare UNI 9891, interpunând întotdeauna garnitura (B) furnizată în dotare între racordul (A) și tubul flexibil (D). Instalarea acestor tuburi trebuie să fie efectuată astfel încât lungimea lor, în condiții de întindere maximă, să nu fie mai mare de 2 metri. Avertizare: asigurați-vă că tubul flexibil din oțel nu intră în contact cu piese mobile și nu este strivit.

Racordarea la gaz lichid

Pentru a efectua racordarea la gaz lichid, utilizați un regulator de presiune pe butelie, conform cu norma în vigoare UNI-CIG 7432, și efectuați racordarea respectând norma în vigoare UNI-CIG 7131. Avertizare: asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în „Tabel cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

Controlul etanșeității

După terminarea instalării, controlați ca toate racordurile să fie perfect etanșe, utilizând o soluție de apă cu săpun, nu folosiți niciodată o flacăra.

Reglarea pentru diferitele tipuri de gaz

Pentru a regla cuptorul pentru un tip de gaz diferit de cel pentru care a fost prevăzut (indicat pe plăcuța cu datele tehnice, care se vede când ușa este deschisă, în partea de jos, din mijloc față de deschiderea cuptorului), trebuie să efectuați următoarele operații:

a) Înlocuirea duzei arzătorului cuptorului

- deschideți complet ușa cuptorului
- împingeți înapoi baza
- ridicați partea din față a bazei și scoateți-o, trăgând în față (fig. 7a)
- deșurubați șurubul de fixare al arzătorului
- scoateți arzătorul (B) al cuptorului după ce ați scos șurubul (V) (fig. 7b)
- deșurubați duza (U) a arzătorului cu ajutorul cheii tubulare speciale pentru duze, sau cu o cheie tubulară de 7 mm, și înlocuiți-o cu duza adecvată pentru noul tip de gaz (vezi tabelul 1). Aveți mare grijă la cablurile bujiilor și la tuburile termocuplurilor (fig. 7c).
- puneți la loc toate componentele, efectuând operațiile în ordine inversă față de cea descrisă mai sus.

Reglarea aerului primar al arzătorului cuptorului

b) Arzătorul este proiectat astfel încât să nu necesite nicio reglare a aerului primar.

Atenție

La terminarea operației, înlocuiți vechea etichetă cu calibrarea cu cea corespunzătoare pentru noul tip de gaz utilizat, care se găsește la Centrele noastre de Asistență Tehnică.

Notă

Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variabilă) față de cea prevăzută, este necesar să se instaleze pe țevile de intrare un regulator de presiune adecvat (conform cu UNI-CIG 7430 „reglatoare pentru gazele canalizate”).

Reglarea minimumului

1. Porniți cuptorul și lăsați pe poziția maximă circa 10 min.
2. Aduceți butonul de reglare a temperaturii D pe poziția min.
3. Scoateți butonul D.
4. Acționați asupra șurubului de reglare situat lângă tija termostatului, până când se obține o flăcăra mică uniformă.
5. Montați la loc butonul D.
6. Verificați ca flacăra să nu se stingă, atunci când rotiți rapid butonul de la max. la min. și invers.

Caracteristicile tehnice ale aparatului

CATEGORIA II 2H 3+								
Tabelul 1			Gaze lichefiate (G30-G31) - 30/37 mbar			Gaz natural - Metan (G20) - 20 mbar		
Arzător	Putere termică (Wați)		By-pass 1/100	Duză 1/100	Debit nominal l/h	By-pass 1/100	Duză 1/100	Debit nominal l/h
	Nominal	Redus	(mm)			(mm)		
Cuptor	2500	720	45	77	181	45	112	238

Date tehnice

Dimensiunile utile ale cuptorului:
 lățime 438 mm
 adâncime 438 mm
 înălțime 313 mm

Volumul util al cuptorului:
 60 litri

Tensiune și frecvență de alimentare:
 220-240 V ~ 50-60 Hz

Putere totală:
 2500W

Puterea rezistenței:
 grill 1000 W
 din „plafon” 1000 W
 grill 1000 W
 ventilator tangențial 14 W
 bec iluminare cuptor 15 W x 1
 rotisor 4 W



Acest aparat este conform cu următoarele Directive Comunitare:

- 73/23/CEE din 19/02/73 (Joasă tensiune) cu modificările succesive;
- 89/336/CEE din 03/05/89 (Compatibilitate electromagnetică) cu modificările succesive;
- 93/68/CEE din 22/07/93 cu modificările succesive.

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

În conformitate cu articolul nr. 15 din decretul legislativ din 25 iulie, „Punerea în practică a Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, referitoare la reducerea utilizării substanțelor periculoase în aparatele electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor”.

Simbolul pubelei barate de pe aparat indică faptul că produsul, la terminarea vieții utile, trebuie să fie eliminat separat față de celelalte deșeuri.

Prin urmare, utilizatorul va trebui să predea aparatul care nu mai este utilizat la centrele corespunzătoare de colectare diferențiată a deșeurilor electronice și electrotehnice, sau să-l predea vânzătorului în momentul cumpărării unui nou aparat de tip echivalent, în raport de unu la unu.



Colectarea diferențiată corespunzătoare, pentru trimiterea ulterioară a aparatului casat spre a fi reciclat, tratat și eliminat în mod compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și asupra sănătății persoanelor și favorizează reciclarea materialelor din care este fabricat aparatul.

Eliminarea ilegală a produsului de către utilizator duce la aplicarea sancțiunilor prevăzute de decretul legislativ nr. 22/1997 (articolul 50 și următoarele din decretul legislativ nr. 22/1997).

3. انزع المقبض D.
4. اعمل على براغي الضبط الموجودة على جانب قضيب الترموستات حتى تحصل على شعلة صغيرة طبيعية.
5. أعد تركيب المقبض D.
6. عند لف المقبض بسرعة من الحد الأقصر إلى الحد الأدنى وبالعكس. تحقق من أن الشعلة لا تنطفئ.

مواصفات الجهاز الفنية

الفئة II 2H 3+								
غاز طبيعي - ميثان (G20) - 20 mbar			الغازات السائلة (G30-G31) - 30/37 mbar			الجدول 1		
القوة الاسمية ل/سا	حاقدن 1/100	مرفرعي 1/100	القوة الاسمية ل/سا	حاقدن 1/100	مرفرعي 1/100	القوة الحرارية (وات)		
		(م)			(م)	المنخفض	اسمي	
238	112	45	181	77	45	720	2500	
							الفرن	

بيانات تقنية

CE
يتطابق الجهاز مع توصيات السوق الأوروبية
التالية:

- 73/23 السوق الأوروبية بتاريخ 19/02/73
- (الجهد المنخفض) والتعديلات اللاحقة: 89/336 السوق الأوروبية بتاريخ
- 03/05/89 (التوافق الكهرومغناطيسي) والتعديلات اللاحقة:
- 93/68 السوق الأوروبية بتاريخ 22/07/93 والتعديلات اللاحقة.

الجهد وتردد التيار
220 - 240 ف ~ 50 - 60 هيرتز
القوة الإجمالية:
2500 وات
قوة عنصر التسخين
الشواية 1000 وات
سقف 1000 وات
الشواية 1000 وات
مروحة بالحمل الحراري 14 وات
مصباح إضاءة الفرن واط 15 - 1 x
سيخ الشوي 4 وات

أبعاد الفرن المفيدة
العرض 438 مم
العمق 438 مم
الارتفاع 313 مم

حجم الفرن المفيد
60 لتر

معلومات للمستخدمين

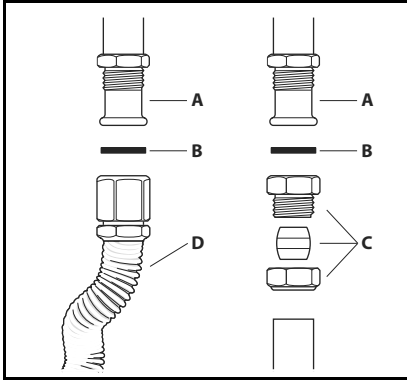
طبقاً لمادة المرسوم القانوني 25 يوليو عدد 15 "نفعيل توصيات السوق الأوروبية CE/2002/95 و CE/2002/96 و CE/2003/108 المتعلقة بتخفيض استعمال المواد الخطرة في الأجهزة الكهربائية والمنزلية، والتصرف في النفايات".

يشير رمز السل المحدد على الجهاز (علامة الشطب)، من أنه عندما تقرر التخلص من الجهاز وبما أنه يجب معالجته على انفصال عن النفايات الأخرى. على المستخدم أن يحمله إلى مركز جمع النفايات المخصص للأجهزة الكهربائية والإلكترونية أو تسليمه إلى البائع عند شراء جهاز جديد مطابق. وذلك باعتماد مقارنة جهاز مقابل جهاز



يساعد الجمع المنفصل على توجيه الجهاز التالف إلى مرحلة إعادة التدوير. بالإضافة إلى معالجته والتخلص منه بصورة ملائمة. وذلك من أجل تفادي العوامل السلبية على البيئة والصحة وبالتالي تسهيل إعادة تدوير المواد المكوّن منها الجهاز إن التخلص من الجهاز بطريقة غير مسموح بها من طرف المستخدم، يعرضه إلى تطبيق العقاب الإداري المنصوص عليه في المرسوم القانوني رقم 22 / 1997 (المادة 50 وما يليها من المرسوم التشريعي رقم 22 / 1997).

التوصيل بالغاز



تم اختبار الفرن ليعمل بالغاز الميثان (G 20) عند ضغط 20 [mbar]. يجب أن يتم توصيل الغاز مع أنبوب صلب (النحاس أو الصلب) أو مرن من الصلب المقاوم للصدأ على جدار مستمر وفقاً لمتطلبات CIG UNI 7129 السارية. تأكد من أن الفرن تم ضبطه على نوع الغاز الذي سيتم توفيره. وإلا يرجى الرجوع إلى الفقرة "التهيئة لأنواع مختلفة من الغاز". إذا كنت بحاجة إلى تثبيت موقد سطحي مع فرن غاز مدمج، فمن الممنوع بتاتا إجراء توصيل بين الجهازين أو استخدام صمام واحد. يجب توصيل الجهازين كلا على حده، ولكل منهما صنوبر إيقاف لجعلها مستقلة عن بعضها البعض.

توصيل بأنبوب صلب

يجب أن يتم تنفيذ التوصيل بشبكة الغاز بطريقة لا تسبب أي إجهاد على الفرن. توصيل دخول غاز سن قلاووظ 1/2 ذكر. يمكن تنفيذ توصيل محتمل باستخدام مجموعة تحويل (C) ثنائية السن، مع وضع حشوة حلقيية (B) موردة مع الجهاز.

التوصيل بالأنبوب الصلب المرن

توصيل دخول غاز سن قلاووظ 1/2 ذكر. استخدم أنابيب الصلب المقاوم للصدأ الأنابيب وحدها على الجدار بالامتثال للوائح UNI 9891. بوضع طوق (B) بين الموصل (A) وخرطوم (D) المرن. يجب تثبيت هذه الأنابيب بحيث أن طولها، في أقصى حالات مدها، لا يزيد عن 2 متر. تحذير: تأكد من أن أنبوب الصلب المرن لا يتلامس مع الأجزاء المتحركة أو يكون مسحوقاً.

التوصيل بالغاز السائل

للقيام بالتوصيل بالغاز السائل، استخدام منظم ضغط على الاسطوانة وفقاً للوائح CIG UNI 7432 السارية وتنفيذ التوصيل وفقاً لقواعد CIG UNI 7131 السارية.

تحذير: تأكد من أن ضغط الإمدادات يتوافق مع القيم المنشارة إليها في جدول مواصفات الشعلات أو المواقد والفوهات".

مراقبة التسرب

بعد نهاية التركيب قم بمراجعة التسرب في جميع التوصيلات مستخدماً في ذلك محلول صابوني، ولا تستخدم لها مطلقاً.

الملائمة مع أنواع مختلفة من الغاز

يهدف تكييف الفرن لنوع من الغاز عدا الذي صمم له (المشار إليه في لوحة المواصفات المرئية والباب مفتوحاً في أسفل الوسط من فتحة باب الفرن) يجب القيام بما يلي:

(أ) استبدال فوهة شعلة أو موقد الفرن

- افتح باب الفرن تماماً

- ادفع القاع للخلف

- ارفع الجزء الأمامي للقاع وأخرجه بسحبه إلى الأمام (الشكل 7a)

- فك براغي التثبيت من الشعلة أو الموقد

- أزل الشعلة (B) من الفرن بعد إزالة المسامير (V) (الشكل 7b)

- فك فوهة الشعلة (U) من شعلة الفرن باستخدام المفك الخاص بفوهات الشعلات، أو يفضل استخدام مفك أنابيب مقاس 7 مم، واستبدالها بوحدة مناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر الجدول 1). قم بإيلاء اهتمام خاص بكابلات الشمعات والأنابيب الحرارية (الشكل 7c).

- أعد وضع كافة المكونات باتباع الإجراءات على نحو عكسي من التسلسل المذكور أعلاه.

ضبط الهواء الابتدائي لشعلة الفرن

(ب) الموقد مصمم بطريقة لا تتطلب ضبط الهواء الابتدائي.

انتبه

في نهاية العملية، استبدل بطاقة التصنيف القديمة بوحدة جديدة بها نوع الغاز الجديد المستخدم، المتوفرة من مراكز الدعم الفني لدينا.

ملاحظة

لو كان ضغط الغاز المستخدم مختلفاً (أو متغير) عما هو منصوص عليه، يجب عليك تثبيت منظم ضغط مناسب على أنابيب المدخل (حسب توجيهات CIG UNI 7430 "منظمات توجيه الغاز").

ضبط الحد الأدنى

1. قم بتشغيل الفرن واتركه يعمل على الحد الأقصى لمدة 10 دقائق تقريباً.

2. قم بوضع مقبض ضبط درجة الحرارة D على وضع الحد الأدنى.

تعليمات التركيب

الموديل CM 55 G (الشكل 5a/الشكل 5b/الشكل 5c)

قم بقياس دعامة (S) الأثاث. يمكن أن يكون قياسها عادة: 16، 18 أو 20 م. دعامة من 16: على كل مشبك تثبيت (F). قم بوضع إسفينين (T) كما هو موضح في الرقم 16. دعامة من 18: على كل مشبك تثبيت (F). قم بوضع إسفينين (T) كما هو موضح في الرقم 18. دعامة من 20: للدعامة 20، لا تحتاج لإدخال أي إسفين.

قم بوضع المشابك أو الخطافات (F) وثبتها على دعامة الأثاث وعلى أسفل سطح دعم الفرن. قم بتثبيت المشابك (F) بواسطة البراغي (V). أدخل الفرن في الأثاث، افتح الباب كلياً وثبته على المشابك (F) باستخدام 4 براغي (V) و 4 مبادعات بلاستيكية (D).

الموديل SM 51 G (الشكل 5d)

أدخل الجهاز في مقصورة الأثاث: قم بتثبيت الهيكل في الأثاث بواسطة البراغي الأربعة والجلبات الأربعة المزودة وباستعمال الثقوب المحددة على الجوانب.

ملاحظة: لجميع الموديلات، في حالة التركيب تحت سطح الطبخ، أدر إلى جهة اليمين أو اليسار وصلة السطح (R). كي تسمح بإدخال الفرن بصورة صحيحة.

تهوية الأماكن

يمكن تثبيت وتشغيل الأفران المدمجة فقط في أماكن بها تهوية دائمة وفقاً للوائح UNI-CIG 7129-7131 السارية. لتشغيل الجيد للفرن الغازي، من الضروري أن يتدفق في المكان وبطريقة طبيعية الهواء اللازم لاحتراق الغاز الطبيعي. يجب أن يتم تدفق الهواء إلى المكان مباشرة من خلال فتحات في الجدران الخارجية لها عرض حر على الأقل 100 سم². يجب تنفيذ هذه الفتحات بحيث لا يمكن سدها، سواء من الداخل أو من الخارج، ويفضل اختيار وضعها بالقرب من الأرض إلى الجانب المقابل لإخلاء أدخنة الاحتراق.

إذا كانت الفتحة ليست مجدية في الغرفة حيث تم تثبيت الفرن، فإن الهواء اللازم يمكن أن يأتي من غرفة مجاورة طالما أنها ليست غرفة نوم أو غرفة بها خطر حريق.

تصريف منتجات عوادم الاحتراق

يجب أن يكون للغرفة نظام تفرغ عادم أبخرة الاحتراق. يتم تنفيذه من خلال قباب متصلة بشكل مباشر إلى المداخل أو إلى الخارج مباشرة.

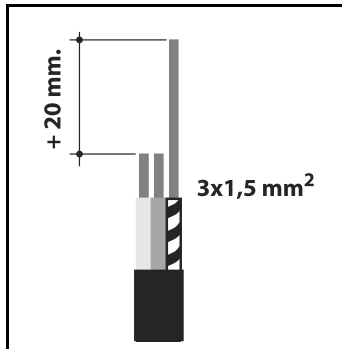
إذا كان لا يمكنك تثبيت غطاء قبة المدخنة، من اللازم استخدام مروحة كهربائية مثبتة على الحائط أو النافذة التي تواجه الخارج.

التوصيل بالشبكة الكهربائية

تأكد من أن قيم الجهد وأبعاد شبكة التيار الكهربائي تتطابق مع تلك المذكورة في لوحة البيانات المرئية والباب مفتوح في الجزء السفلي من الوسط وفي فصل "البيانات التقنية" من كتيب التعليمات.

من الضروري جداً تنفيذ التوصيل الأرضي للفرن. ولهذا السبب يجب أن يكون القابس المتصل بكابل توصيل التيار من نفس النوع (وفقاً للوائح السارية). قبل التوصيل تأكد من كفاءة نظام التأريض. ترفض الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أي ضرر بالأشخاص أو الممتلكات بسبب فشل أو عدم وجود الاتصال بالأرضي. في وقت التثبيت يجب وضع مفتاح قطع تيار متعدد الأقطاب على خط إمدادات الطاقة للفرن له مسافة فتح تساوي أو أكبر من 3 م موضوع في مكان يسهل الوصول إليه بالقرب من الفرن.

هام: في حالة استبدال سلك الطاقة، يجب إزالة الصفيحة الواقية الخلفية بفك المسامير (براغي) الخاصة بها. عرض مقطع أسلاك الكابل الجديد لا ينبغي أن يكون أقل من 1.5 ملم² (كابل 3 × 1.5) وأن تضع في اعتبارك أن الطرف الذي يذهب إلى الجهاز يجب أن يكون السلك الأرضي فيه (الأصفر والأخضر) أطول بنحو 20 ملم على الأقل. لا تستخدم مخفضات أو محولات أو محركات نظراً لأنها يمكن أن تسبب السخونة أو الحروق.



— للأجزاء المطلية بالمينا والداخلية. استعمل الماء الساخن ومنظفات غير حاكة.

فك باب الفرن (الشكل 2a / الشكل 2b / الشكل 2c)

لتسهيل عملية تنظيف الفرن. يمكن فك وخلع باب الفرن. بالضغط على المفصلات وكما يلي:

— المفصلات (A) مزودة بمسندين متحركين (B). عند رفع المسند (B)، يتم تحرير المفصل من مركزه.

— بعد هذا يجب عليك رفع الباب لأعلى وسحبه إلى الخارج؛ ولإجراز هذه المهام، اضغط على جانبي الباب بالقرب من المفصلات.

— لإعادة تركيب الباب، أدخل المفصلات في قنواتها المخصصة.

— في النهاية، وقبل غلق الباب، لا تنسى تدوير المسندين المتحركين (B) المستعملين لتثبيت المفصلين.

فك الزجاج الداخلي للفرن (الشكل 3)

لتنظيف كامل للزجاج من داخل الفرن يمكنك إزالته تماماً بالعمل بطريقة بسيطة كما يلي:

• عندما يتم فتح الباب كاملاً قم بلف الكتلتين السود 180° (اللذان يحتويان على عبارة "تنظيفه" CLEAN) في طرف الجزء السفلي من الباب بحيث يدخلان في المكانين الموجودين في هيكل الفرن.

ملاحظة: تأكد من أن اللف كامل (إلى الوضع الذي تسمع فيه الكتلة من إجراء نفرة صغيرة)؛

• ارفع الزجاج الداخلي بعناية: الكتلتان سوف يمنعان الباب من الانغلاق (إذا لم تتم الاستدارة الكاملة للكتلتين فقد تؤدي إزالة الزجاج إلى الإغلاق الفوري للباب نفسه).

بعد إنهاء عملية التنظيف، أعد وضع الزجاج الداخلي في مكانه (تركيب الزجاج بشكل صحيح تم تعريفه بواسطة عبارة "زجاج مقوى TEMPERED GLASS" التي يجب أن تكون مرئية بشكل صحيح) وأعد لف الكتلتين الخاصتين بالتثبيت إلى موضعيهما الأصليين.

انتبه: لا تحاول إغلاق الباب عندما تكون واحدة من الكتلتين أو كليهما قامة جزئياً أو كلياً بفصل الزجاج الداخلي.

بعد التنظيف تذكر دائماً لف الكتلتين كليهما قبل إغلاق الباب.

تبدال مصابيح الفرن

أفران الغاز فرانك Franke مزودة بأنبوب إضاءة مثبت في الجهة الخلفية للمدخل في الأعلى وعلى اليسار.

إذا دعت الضرورة إلى تبديل أحد مصابيح الفرن الداخلية، يجب القيام بما يلي:

— يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي بواسطة المفتاح القاطع المتعدد الأقطاب والمستعمل لتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، أو أفضل القابس إذا كان ذلك ممكناً؛

المصباح الداخلي الخلفي:

— افصل الغطاء الذي بقي الزجاج (A) بتدويره:

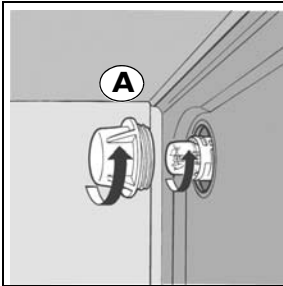
— فك المصباح واستبدله بأخر مقاوم لدرجات الحرارة العالية (300 درجة مئوية) ومطابق للخصائص التالية:

الجهد: 240/220 ف ~ 50 - 60 هيرتز

القوة: 15 واط

الوصلة: (E14) مينيون mignon.

— أعد تركيب الغطاء الوافي للزجاج (A) وأعد وصل الجهاز بالتيار الكهربائي.



خدمة المساعدة

إذا حدث أي خلل في التشغيل، اتصل بمركز خدمة المساعدة التقنية وبموجب ما هو مدون في اللائحة.

لا تلجأ مطلقاً لتقنيين غير مؤهلين

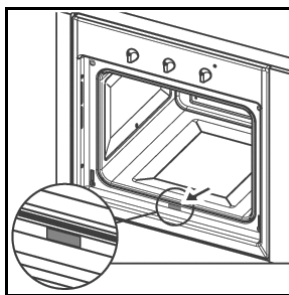
يجب توضيح ما يلي

— نوع العطل:

— موديل الجهاز (الطرز)؛

— الرقم المتسلسل (S/N)؛

توجد هذه البيانات على لوحة الخصائص على شهادة الضمان



التركيب (الشكل 4)


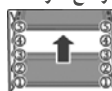






هام: يجب القيام بعمليات التركيب بصورة تتطابق مع القوانين السارية. يجب أن يقوم بهذه الإجراءات أشخاص مختصين ومؤهلين.

خصائص الأثاث

في المفروشات المخصصة للتركيب في فجوة، يجب توصيل ودمج المكونات (مواد البلاستيك، الخشب) بواسطة غراء مقاوم للحرارة (100 درجة مئوية على الأقصى): الحامات والمواد اللاصقة غير اللائمة قد تسبب التشوهات والتفكك. يجب أم يسمح الأثاث بالتمير الحر وبسهولة لجميع التوصيلات والأسلاك الكهربائية، يجب أن يكون الأثاث قوي ومتين كي يتحمل وزن الجهاز.

يجب تركيب الفرن بصورة سليمة في الفجوة المحددة. يمكن تركيب الجهاز في أثاث عمودي أو تحت سطح الأثاث. يجب ضمان التهوية بصورة جيدة.

جدول الطبخ الإرشادي

ضبط مقبض الترموستات 	وقت التسخين المسبق (د)	وضع الأرفف 	الوزن (كجم)	نوع الطعام	ضبط مقبض الانتقاء 
200	10	3	2.5	لازانيا	الطهي بالغاز 
200	10	3	2.5	كانيلوني	
200	10	3	2.2	معكرونة في الفرن	
210	10	2	1.7	عجل	
200	10	3	1.5	دجاج	
200	10	3	2.5	كباب ديك رومي	
200	10	3	1.8	بط	
200	10	3	2.0	أرنب	
200	10	3	1.5	قطع اللحم	
200	10	3	1.8	فخذ الغنم	
200	10	3	1.3	سمك الإسقمري	
180	10	3	1.5	سمك العضاض	
200	10	3	1.0	سمك التروت بالفرن	
210	15	3	0.6	بيتزا نابولي	
180	15	3	0.5	بسكويت جاف	
180	15	3	1.1	تورته	
165	15	3	1.0	تورته بالشوكولاتة	
165	15	4	1.0	تورنات مخمرة	
أقصى	-	-	1.0	عجل على سيخ الشوي	الطهي بالغاز على سيخ الشواء 
أقصى	-	-	1.5	دجاج على سيخ الشوي	
أقصى	-	-	1.0	غنم على سيخ الشوي	
-	5	4	1	سمك موسى وسمك الجبار	الطهي بالشواية 
-	3	4	1	أسياخ الجبار والجمبري	
-	3	4	1	فيليه سمك القد	
-	-	4	1	خضروات على الشواية	
-	5	4	1	شرائح لحم العجل	
-	5	4	1.5	شرائح اللحم الهمبورجير	
-	3	4	1	سالاميل	
-	5	4	1.7	توست	
-	-	-	1.0	عجل على سيخ الشوي	الطهي بالشواية مع سيخ الشواء 
-	-	-	1.5	دجاج على سيخ الشوي	
-	-	-	1.0	غنم على سيخ الشوي	
أقصى	7	3	0.5	تورتيليني محمر	الطهي بعنصر التسخين العلوي "سقف" 
أقصى	8	3	0.5	معكرونة البطاطس	
200 درجة مئوية	8	5	0.5	سمك السيف وبلح البحر	
أقصى	8	4	1	صدف البحر	
200 درجة مئوية	7	4	1	بطاطس بالفرن	
200 درجة مئوية	7	4	0.5	كانيلوني	

ملاحظة هامة القيم الواردة في الجدول. تشير فقط عن تجارب طبخ قام بها طباخين أخصائيين. على كل حال. هي قيم إرشادية وقد تختلف بناء على الذوق الشخصي

تنظيف وصيانة الفرن

هام

قبل القيام بأي عملية صيانة للفرن. يجب فصل القابس عن مقبض التيار الكهربائي أو اقطع التيار بواسطة المفتاح القاطع للجهاز الكهربائي.

– الأجزاء المصنعة من الفولاذ إينوكس والمطلية بالميلا. سوف تبقى جديدة. على شرط أن نظفها بالماء وباستعمال المواد المحددة لذلك. وأن جففها بدقة وعناية.

– تجنب قطعاً استخدام الإسفنج الخشن أو الأسلاك المعدنية. أو حمض الكلوريدريك. أو أي منظفات يمكن أن تخدش وتصفل الفرن. تجنب استخدام أجهزة التنظيف بالبخار وضخ الماء مباشرة.

– البقايا التي تقع على قاع الفرن. المتعددة المحتويات (مرق. سكر. زلال البيض والدهون). والناجثة عن رذاذ الطعام أو فيضانه. الرذاذ. ينتج عن طبخ الطعام على درجات حرارة مرتفعة؛ أما فيضان الطعام. فينتج عن استعمال حاويات صغيرة أو عن خلل في تقييم ارتفاع حجم الطعام أثناء الطبخ. يمكن تجنب هذه الأمور باستعمال حاوية التقطير المزودة مع الفرن. فيما يتعلق بتنظيف الجزء السفلي من الفرن نوصي أن تقوم بتنظيف أي بقع موجودة والفرن دافئ؛ وكلما طال الانتظار أكثر. سوف يكون من الصعب إزالة البقع.

تنظيف باب الفرن

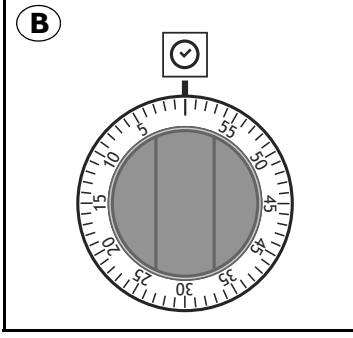
– تنظيف باب الفرن. داخلياً وخارجياً. يجب أن يتم والفرن بارد. استعمال الماء الساخن وتجنب استعمال قطع قماش حاكة. نظف الزجاج بالمساحيق اللامنة.

– للأجزاء المطلية بالميلا والداخلية. استعمال الماء الساخن ومنظفات غير حاكة.

تحذير: في حالة إنطفاء الشعلة عرضياً أغلق المقبض (D). افتح باب الفرن فتحاً كاملاً وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة المحاولة.

مقبض عدّاد الدقائق

عداد الدقائق هو جهاز بسيط يصدر صوتاً في نهاية الوقت المحدد بالاختيار من واحد إلى 60 دقيقة.



لاستخدام عداد الدقائق، يجب شحن المنبه الصوتي بلف المقبض (B) دورة كاملة في اتجاه عقارب الساعة؛ وانتقل بالتالي للخلف. وحدد الوقت المطلوب بجعله يتزامن مع الرقم المرجعي الثابت على الحافة الأمامية المقابلة للدقائق المحددة. عداد الدقائق ليس له أي تأثير على تشغيل الفرن، الذي يواصل العمل حتى مع انطلاق الإشارة الصوتية. ولذلك سوف تحتاج إلى العودة إلى وضع ● المقبض لتحديد برنامج (A) أو (D) في حالة الطبخ بالغاز.

ساعة انتهاء الطبخ

هذه الساعة مهيأة للاستخدام اليدوي للفرن. ولهذا يمكن الطهي بدون أي تدخل من الساعة نفسها.

المقبض الأيمن

بالضغط على المقبض الأيمن يمكنك أن تختار بشكل تسلسلي تفعيل وظائف (المؤقت، نهاية الطهي، بداية الطهي، وإعدادات الساعة)، التي يشار لكل منها بواسطة النور المبين الخاص بها الوامض. بالإضافة إلى ذلك فإنه بالضغط لوقت قصير على المقبض يمكن مراجعة التهيئة المبرمجة (تأكيدها) بينما الفترة الأطول من الضغط (ثانيتان تقريباً) يتم محوها (إعادة تعيين).

المقبض الأيسر

عن طريق لف المقبض الأيسر يتم تهيئة عقارب الساعة على الوظيفة التي يتم تنشيطها (نور مابين وامض).

المبينات الضوئية

- وامضة: جاهزة للإعداد أو تشير عن انتهاء الوظيفة (مع الصافرة)
- مضاءة: الوظيفة قيد التشغيل

المؤقت (A)

لتعيين جهاز ضبط الوقت (المؤقت) اضغط مرة واحدة المقبض الأيمن (يبدأ النور المبين الخاص به في الوميض): ثم، لف المقبض الأيسر مع تحريك العقارب لضبط الوقت على مدة المؤقت. الضغط على المقبض الأيمن من جديد يؤكد إعداد التاريخ ويصبح النور المبين الخاص به ثابتاً. تعود العقارب إلى الوضع الأصلي للإشارة إلى الوقت الحالي: عند الوصول إلى الزمن المهيأ يتم تنشيط المنبه الصوتي الذي يمكن إيقافه بالضغط على المقبض الأيمن. لا يقوم المؤقت بإدارة عملية تسخين الفرن.

نهاية الطبخ (B)

لتعيين انتهاء الطهي، اضغط المقبض الأيمن مرتين (النور المبين للرمز B يبدأ الوميض): ثم، ولف المقبض الأيسر. حرك العقارب لتعيين نهاية الطهي.

النور المبين يومض لـ 10 ثوانٍ التالية (أي تصحيحات محتملة)، وبعد انتهائها يتم الحصول على الإعداد. ويصبح النور المبين ثابتاً. نفس التأثير حصل عليه عن طريق الضغط مرتين على المقبض الأيمن أثناء الوميض.

في نهاية وقت الطهي، يتم إلغاء التسخين من الفرن وسيتم تنشيط المنبه الصوتي لمدة دقيقة واحدة؛ ويمكن أن يتوقف هذا بالضغط على المقبض الأيمن.

ملاحظة هامة: في نهاية وقت الطهي يبقى الفرن لعدة دقائق قريباً من درجة حرارة التي سبق تعيينها؛ ومن ثم لتجنب الإفراط في طهي الأطعمة، ينبغي إزالتها من الفرن.

نهاية الطهي (C) مع بداية تشغيل مؤجل (D)

يمكن تنشيط الطهي المؤجل فقط بعد ضبط نهاية الطهي. بالضغط على المقبض الأيمن، بحيث يتم التحقق من زر "إيقاف". ويتم في الوقت نفسه تنشيط وميض الرمز C. لف المقبض الأيسر لفرض ساعة بدء الطهي (واضح أنه سوف يكون أسبق على نهاية الطهي، ومن ثم سوف تمضي العقارب فقط إلى الوراء). الآن يمكنك التأكيد نهائياً من خلال الضغط الإضافي على المقبض الأيمن. كما أن ترك 10 ثوانٍ من الوميض تمضي. سوف يتم تلقائياً اكتساب البيان. تظل أنوار الرموز C و D مضاءة ويشتغل الفرن في الساعة المعينة. وفي تلك اللحظة سوف يظل نور الرمز مضاء C.

في نهاية وقت الطهي سيتم تنشيط المنبه الصوتي لمدة دقيقة واحدة؛ ويمكن أن يتوقف هذا بالضغط على المقبض الأيمن.

تعيين الساعة من اليوم (E)

لتعيين الوقت الصحيح ببساطة اضغط المقبض الأيمن لثلاث مرات (رمز ساعة يبدأ الوميض) وثم لف المقبض الأيسر. بعد أن قمت بتعيين الوقت الصحيح، أكد بالضغط على المقبض الأيمن.

ملاحظة: استخدام الساعة كمبرمج لبداية ونهاية الطهي صالح فقط للوظائف الكهربائية البحتة مثل الطهي بالشواء والطهي بسقف الفرن.

مصباح الفرن

يشير هذا الرمز عن إضاءة الفرن من الداخل ودون تشغيل أي عنصر تسخين. تسهل هذه الوظيفة عمليات تنظيف الفرن المطفي وتسمح لك بمراقبة مقصورة الطبخ.

برامج الطبخ

الطبخ على الغاز

يجب وضع مقبض الترموستات (D) بين 160 درجة مئوية على الأقل وعلى الأقصى (260 درجة مئوية).
قم بتشغيل شعلة أو موقد الفرن (انظر الصفحة 2- مقبض ضبط درجة حرارة للطهي بالغاز) الموجود في الجزء السفلي.



الطهي بالغاز مع سيخ الشواء

يجب وضع مقبض الترموستات (D) بين 160 درجة مئوية على الأقل وعلى الأقصى (260 درجة مئوية).
قم بتشغيل شعلة أو موقد الفرن (انظر الصفحة 2 - مقبض ضبط درجة حرارة الطهي) الموضوع في الجزء السفلي وسيتم تنشيط سيخ الشواء. لاستخدام سيخ الشواء انظر الفقرة المحددة.



الطبخ بالشواية

يجب وضع مقبض الترموستات (D) على الوضع ● .
يشتغل عنصر التسخين الموجود في القسم العلوي من الفرن. في هذه الحالة، فإن الطهي السطحي السريع بالأشعة تحت الحمراء يحفظ ليونة النسيج داخل اللحوم؛ يمكنك أيضا استخدام الطهي بالشواية لكي تقوم بالتحمير السريع لنحو 9 شرائح من الخبز.
من أجل سلامتك، تم تصميم فرن فرانتك للشوي وباب الفرن مغلق كلياً. على أي حال، أثناء الطهي، يمكنك الاحتفاظ كلياً أو جزئياً بالباب مفتوحاً باستخدام وضعية الموارد (نصف مفتوحة).
تحذير: عنصر تسخين الشواية أثناء التشغيل يكون ساخن جداً؛ تجنب لمسه بطريق الخطأ خلال تداول الغذاء أثناء الشواء. ومع ذلك، درست فرانتك تصميم شكل لفوهة الفرن يحمي يدي من استخدامه.



الطهي بالشواء مع سيخ الشواء

يجب وضع مقبض الترموستات (D) على الوضع ● .
يشتغل عنصر التسخين الموجود في القسم العلوي من الفرن وسيخ الشوي. درجة الحرارة العالية للغاية والمباشرة للشواية تسمح بتحمير السطح فوراً في الأطعمة مع الحفاظ على ليونتها الداخلية. لاستخدام سيخ الشواء انظر الفقرة المحددة.



الطبخ بعنصر التسخين العلوي "سقف"

يجب وضع مقبض الترموستات (D) على الوضع ● .
يشتغل عنصر التسخين العلوي (سقف). يمكن استخدام هذه وظيفة لوضع لمسات على الطهي.



تنبيه

امتثالاً للوائح السلامة، تم تصميم الفرن وتصنيعه بحيث لا يسمح باستخدام وظائف الطبخ الكهربائية أثناء تشغيل المواقد الغازية.

لاستخدام وظائف الطبخ الكهربائية من الضروري أن يكون مقبض ترموستات (D) الغاز  في وضعه الصحيح ● .

سيخ الشواء

لتشغيل سيخ الشواء اعمل على النحو التالي:

- ضع صينية التقطير على الرف رقم 1؛
- أدخل دعامة سيخ الشواء في الرف الثالث وضع السيخ في الثقب الخاص به في الجزء الخلفي من الفرن. ثم فك مقبض البلاستيك (M)؛
- قم بتشغيل سيخ الشواء بوضع المقبض (B) كما هو موضح في الفقرات "الطهي بسيخ الشواء" و "الطهي بالغاز بسيخ الشواء".
انتبه: أثناء الطهي يصبح باب الفرن ساخناً. امنع الأطفال من الاقتراب.

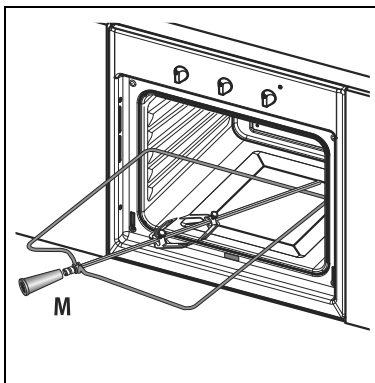
تنبيه

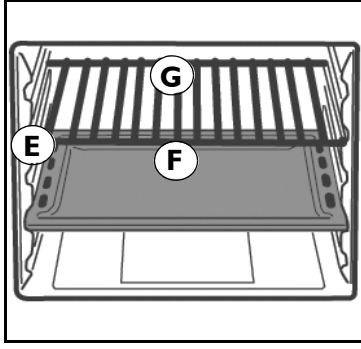
عند استخدام الشواية بالسيخ أو بدونها ضع صينية التقطير (F) الموردة مع الفرن على الرف السفلي لتجميع العصائر والدهون الناتجة من الطهي.

التشغيل اليدوي للفرن

في حال انقطاع الكهرباء، من الممكن إشعال شعلة موقد الفرن يدوياً:

- افتح باب الفرن
- قرب اللهب من ثقب الاشتعال المجهزة في الجزء السفلي من الفرن (انظر الشكل). اضغط على القاع وأدر المقبض (D) في عكس اتجاه عقارب الساعة على الوضع ★ .
- حيث أن قاع الفرن مزود بجهاز سلامة، بعد إشعال الشعلة واصل الضغط على المقبض (D) لمدة 5 ثوان
- بعد حدوث الإشعال أغلق باب الفرن.





E قنوات انزلاق حاوية التقطير والشبك

تستخدم في حديد الوضع بشكل صحيح لشبكة القضان وصينية التقطير في 5 مواضع محددة مسبقاً (من 1 إلى 5 بدءاً من القاع): في الجدول الإرشادي للطهي (صفحة 9) سوف تجد الوضع المثالي لكل استخدام للفرن.

F حاوية التقطير

تستخدم عادة لجمع مرق اللحوم المشوية أو لطهي الطعام مباشرة: إذا لم تستخدم صينية التقطير أثناء الطهي يجب إزالتها من الفرن. صينية التقطير مصنعة من الفولاذ المطلي بالبرونزا من النوع "AA" المخصص للاستعمال الغذائي. ملاحظة هامة للحصول على أفضل نتائج الطبخ يوصى بإدراج صينية التقطير مع الجزء المنحرف نحو الجدار الخلفي من جوف الفرن.

G الشواية

تستعمل كدعامات للصواني. وقوالب الحلوى والحاويات التي تختلف عن صواني التقطير المزودة، أو استعمال وظيفة الشواية والشواية بالتهوية (مع المروحة). لشوي اللحم والسمك، وخبز الخبز، الخ. لا ننصح بأن تلامس المواد الغذائية مباشرة الشواية.

التشغيل للمرة الأولى

عند استعمال الفرن للمرة الأولى. يجب تشغيل الجهاز وهو فارغ. وتثبيت مفتاح ضبط درجة الحرارة على الوضع الأقصى ولدة 40 دقيقة على الأقل. كما ويجب ترك الباب مفتوحاً كلياً وتهوية المكان جيداً. الروائح الناتجة عن هذه العملية. يخلفها تبخر المواد العازلة المستعملة لوقاية وعزل الفرن أثناء فترة ما بين الإنتاج وتركيب المنتج. بعد مرور هذه الفترة. الفرن جاهز للاستعمال.

التوصيات

من أجل القيام بطهي الأطباق بصورة مثالية وعلى أفضل وجه. لا تضعوا مطلقاً الأطباق في الفرن البارد. وانتظروا دوماً بلوغ الفرن درجة الحرارة المرغوبة. بعد الانتهاء من الطبخ. لا تضع مطلقاً على قاع الفرن القدور والحاويات. والتي يجب وضعها فوق الشبك أو على حاوية التقطير والمثبتة على أحد الرفوف الخمسة: عدم الالتزام بهذه التحذيرات يسبب الضرر والتلف لفرنك. لا تغلف مطلقاً جدران الفرن بورق الألمنيوم. وبصورة خاصة القسم السفلي من مقصورة الفرن أي عملية تصليح. يجب أن يقوم بها فني مختص ومؤهل اتصل بمركز الصيانة التابع لنا والذي يوجد في أقرب مكان لمنطقتكم وأطلب فقط قطع الغيار الأصلية يستخدم فرن فرانك Franke. مينا خاص. وسهل التنظيف. ننصح بتنظيفه باستمرار وتجنب الطبخ على الوسخ وبقايا الطهي المتراكمة سابقاً في حالة وجود ألواح التنظيف الذاتي (إذا كان الفرن مزوداً). يجب تنظيفها بالماء والصابون (أنظر تعليمات التنظيف). ملاحظة هامة: قبل القيام بتشغيل الفرن. اقرأ تعليمات المؤقت (أنظر صفحة 7). - إذا كان الفرن مزوداً بمبرمج أتوماتيكي للطبخ أو الإطفاء. لاستخدام الفرن يدوياً. يجب انتقاء الخيار "يدوي" والمبين بالرمز [] .

كيفية استعماله

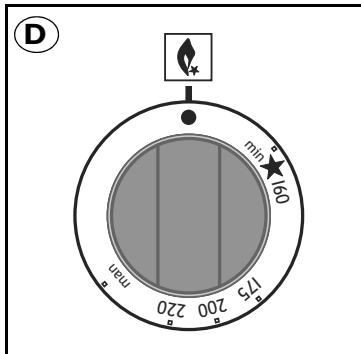
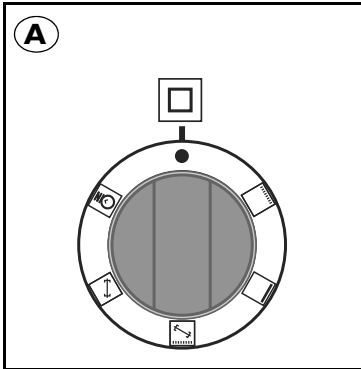
يتمتع هذا الفرن جدار الأفران التقليدية "الوظيفة الساكنة" والأفران الحديثة المزودة بـ "المروحة". إنه جهاز يستعمل بسهولة وسلامة. ويسمح لك بانتقاء 5 أنماط مختلفة من الطبخ. بالضغط على المقبض (A) و (D) الموجودان على لوحة التحكم. يمكن انتقاء البرامج المتعددة ودرجة الحرارة المرغوبة. لاستعمال فرن فرانك Franke على أفضل وجه وبصورة مثالية. قم بمراجعة جدول الطبخ الإرشادي على الصفحة 8.

تهوية التبريد

من أجل تخفيض درجة حرارة الباب واللوح الأمامي والجوانب. فرن فرانك Franke مزود بمروحة تبريد تعمل أتوماتيكياً عندما يكون الفرن ساخناً. عندما تبدأ المروحة بالعمل. يمكن أن تشعر بتدفق الهواء الخارج من بين اللوحة الأمامية وباب الفرن. اهتمامنا بدقة بذلك الأمر. كي لا يزعج الهواء الخارج جو المطبخ. وحاولنا تخفيض الضجيج أكثر ما يمكن من أجل المحافظة على سلامة الأثاث. بعد الانتهاء من الطبخ. تبقى هذه الوظيفة شغالة إلى أن يبرد الفرن بما فيه الكفاية

- العمليات الغير لازمة والخطرة:
- سدّ فتحات التهوية أو تصريف الحرارة:
- ترك كابلات تزويد الأجهزة الكهربائية المنزلية الأخرى على أجزاء الجهاز الساخنة:
- ترك الجهاز معرضاً لعوامل الطقس الجوية (المطر، الشمس، الخ...):
- استعمال الجهاز كمقصورة للمعدات والأواني الأخرى:
- استعمال السوائل الاشتعالية بالقرب من الجهاز:
- استعمال المهائبات، المقابس المتعددة و أو أسلاك التطويل:
- التركيب والتوصيل دون استدعاء الأشخاص المؤهلين.
- قم بمراجعة فقط الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية:
- التركيب (بموجب تعليمات المصنع):
- في حالة الشك بالتشغيل:
- تغيير المقبس في حالة عدم الملائمة مع قابس الجهاز.
- قم بمراجعة مراكز الصيانة والمساعدة المعتمدة من قبل المصنع في الحالات التالية:
- بعد إخراج الجهاز من المغلف، في حالة الشك بسلامة الجهاز:
- تغيير أو تلف كابل التغذية:
- عطل أو سوء التشغيل، وأطلب قطع الغيار الأصلية.
- يستحسن إتباع الإجراءات التالية:
- فقط طبخ الطعام، وتجنب العمليات الأخرى:
- قبل القيام بأية عملية تنظيف أو صيانة أو في حالة التشغيل السيئ، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية:
- لإدخال وإخراج الحاويات، استعمل قفازات مخصصة للأفران:
- يمكن أن تكون الأطراف أشد سخونة بسبب خروج الحرارة، أمسك دوماً مقبض باب الفرن من وسطه:
- تأكد من أن جميع مقابض إطفاء الجهاز هي في وضع الإطفاء:
- إذا قررت عدم استعمال الجهاز نهائياً، افصله عن التيار الكهربائي:

النظر عن قرب



A) مقبض انتقاء البرامج

يجب اختيار طريقة تشغيل الفرن بموجب نوع الطبخ المرغوب. عند وضع المفتاح على أي برنامج، يضيء الفرن من الداخل، ويشير ذلك عن تشغيل الفرن.

B) مبرمج

(أنظر صفحة 7)

في مجموعة موديلات أفران فرانك هناك نظم مختلفة لمراقبة وإدارة وقت الطهي. ويمكنك العثور على تعليمات مفصلة لكل منها: سوف يكون كافياً تحديد نوع عنصر التحكم الذي يحتوي عليه الفرن لكي يتم قيادتك إلى دليل الاستخدام الصحيح للوظيفة.

C) مبيّن الترموستات الضوئي

مبينة بالرمز **C** تحذر من أن شواية الفرن شغالة. ينطفئ عنصر التسخين عندما يبلغ درجة الحرارة المبرمجة، ويعود ليشتغل من جديد في كل مرحلة من تسخين الفرن. هذه الوظيفة مفيدة جداً للتأكد من بلوغ درجة الحرارة قبل إدخال الأطباق في الفرن

D) مقبض ضبط درجة الحرارة (الترموستات)

في الطهي على الغاز، يسمح بانتقاء درجة الحرارة الملائمة للطبق المنتقى والمحافظة عليها خلال كامل فترة الطبخ. لانتقاء درجة الحرارة المرغوبة، أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة و ضع المؤشر المرجع على الرقم المطابق. درجة الحرارة الأقصى: 260 درجة مئوية.

الفهرس

4	المقدمة
4	تحذيرات السلامة
5	النظر عن قرب
6	التشغيل للمرة الأولى
6	التوصيات
6	كيفية استعماله
9	جدول الطبخ الإرشادي
9	تنظيف وصيانة الفرن
10	خدمة المساعدة
10	التركيب (الشكل 4) -
11	تعليمات التركيب
11	تهوية الأماكن
11	التوصيل بالشبكة الكهربائية
12	التوصيل بالغاز
13	مواصفات الجهاز الفنية
13	بيانات تقنية

المقدمة

نشكركم على اختياركم منتج فرانك Franke. نصحكم بقراءة التحذيرات والتوصيات المدونة في هذا الكتيب. وهكذا، ستتمكن من استعماله بسهولة. وبالتالي المحافظة عليه لمدة طويلة وبصورة فعالة. قم بالاحتفاظ بهذا الدليل بدقة وعناية من أجل مراجعته في المستقبل.

تحذيرات السلامة

- هذا الجهاز هو غير مخصص للاستخدام بواسطة الأشخاص منخفضي القدرات الجسدية أو النفسية (بما في ذلك الأطفال). أو مع عدم وجود الخبرة والمعرفة. ما لم يكن هناك إشراف أو تعليمات بشأن استخدام هذا الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب حراسة ومراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- لا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة بأي شكل من الأشكال عن الأضرار والتلفيات التي قد تنتج عن التركيب الخطأ. إساءة استخدام الجهاز أو استخدامه بشكل خاطئ أو غير متعقل.

قم بمراجعة فقط الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية:

- لضمان فعالية وسلامة هذا الجهاز الكهربائي المنزلي
- قم بمراجعة مراكز الصيانة التقنية المعتمدة:
- أطلب دوماً استعمال قطع الغيار الأصلية:
- الجهاز مصمم للاستعمال الغير حرفي في المنازل: لا تغير الخصائص:
- على لوحة الجهاز. توجد رموز الدول المعنية بهذه التعليمات:
- يتم ضمان السلامة الكهربائية. فقط في حالة توصيل الجهاز بشبكة كهربائية مؤرخصة جيداً وبموجب القوانين السارية:
- لا تلمس عناصر التسخين وبعض أجزاء الفرن أثناء الاستعمال لأنها يمكن أن تصبح بالغة السخونة. احفظ الأطفال بعيداً عن الجهاز.

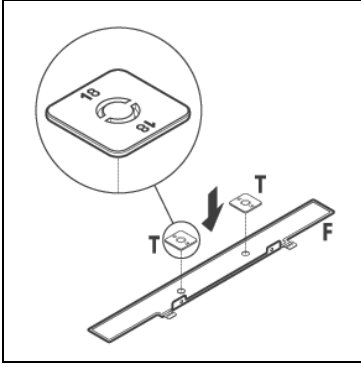
تجنب أن يلامس الأطفال ما يلي:

- أجهزة التحكم والجهاز بصورة عامة:
- مواد التغليف (أكياس، بوليستيرون، مسامير الخ...):
- الجهاز أثناء تشغيل الفرن وبعد ذلك، نظراً إلى درجة الحرارة المفرطة:
- الجهاز الغير مستعمل (في هذه الحالة، يجب جعله غير صالح للاستعمال وإزالة خطره).

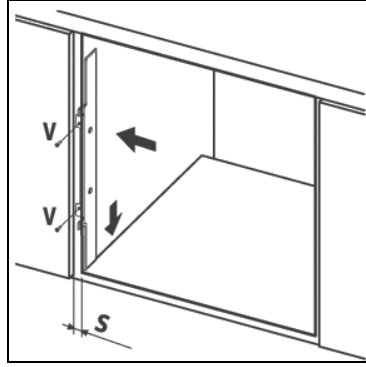
تجنب الحالات التالية:

- لمس الجهاز بأعضاء جسدية مبللة:
- استعمال الجهاز وأنت حافي القدمين:
- لا تشد الجهاز أو كبل التغذية لفصل قابس التيار الكهربائي:

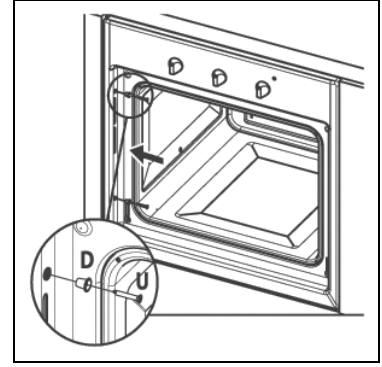
الشكل 5a/5b/5c/5d - الشكل 6



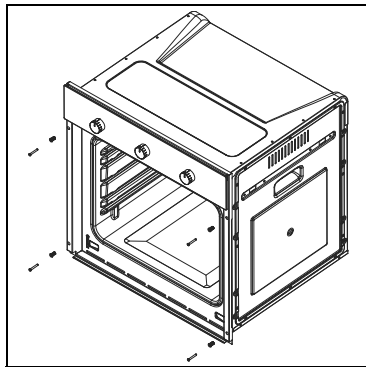
الشكل 5a



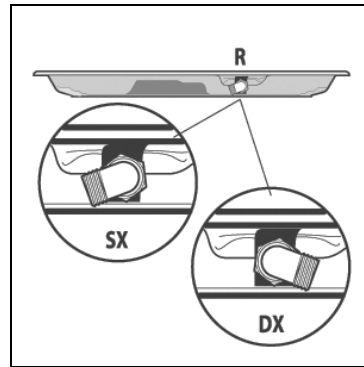
الشكل 5b



الشكل 5c

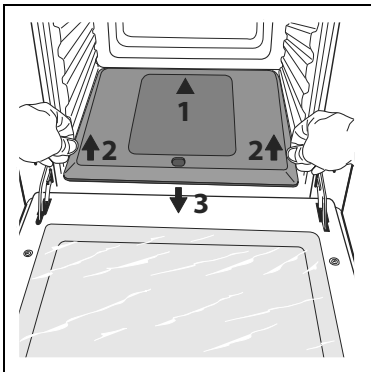


الشكل 5d

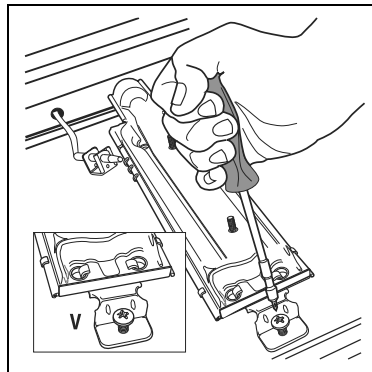


الشكل 6

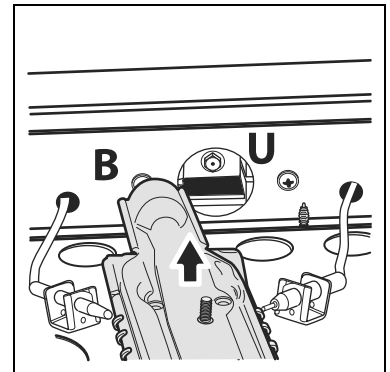
الشكل 7a/7b/7c



الشكل 7a

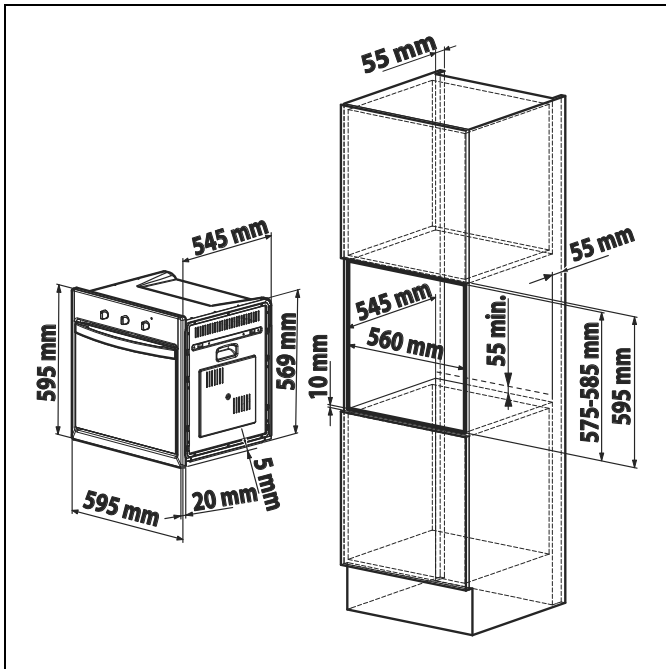


الشكل 7b

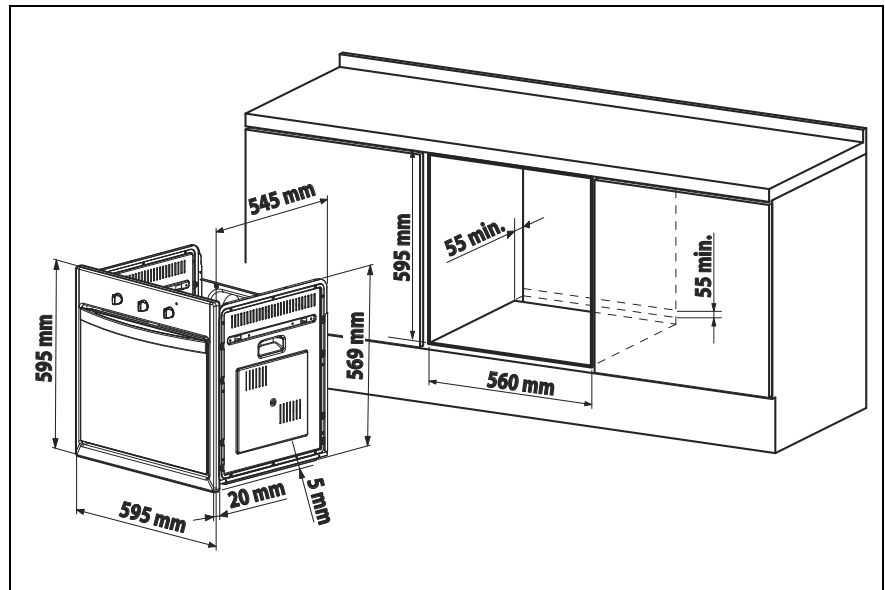


الشكل 7c

الشكل 4a/4b

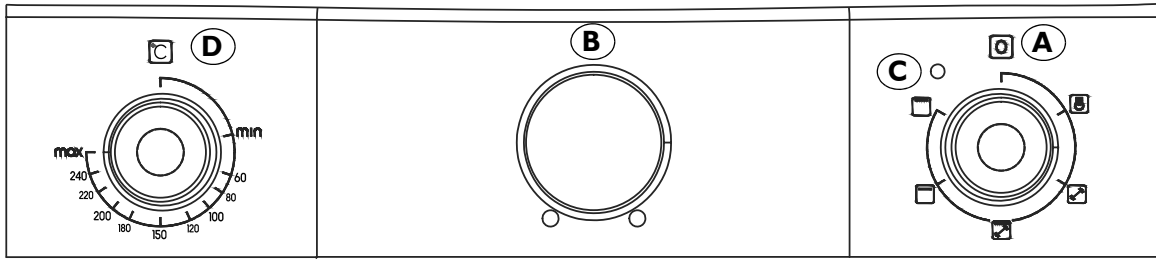


الشكل 4a

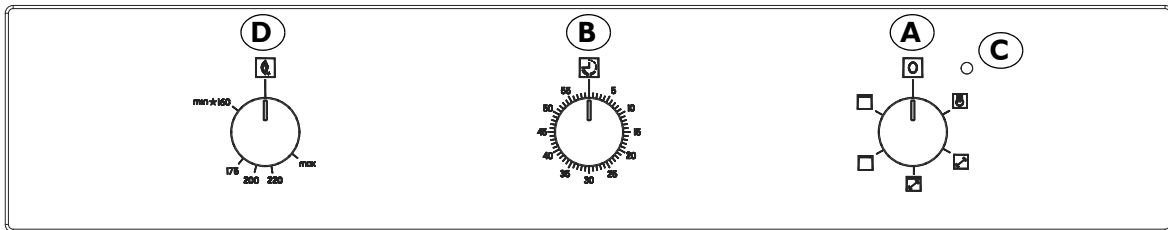


الشكل 4b

الشكل 1

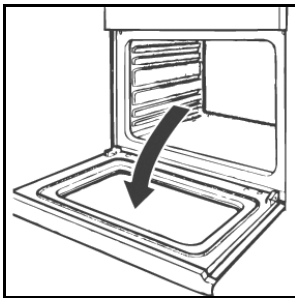


CM55G

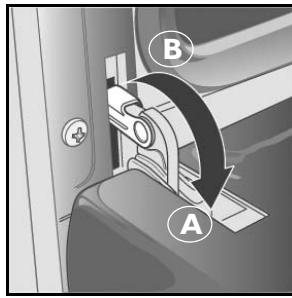


SM51G

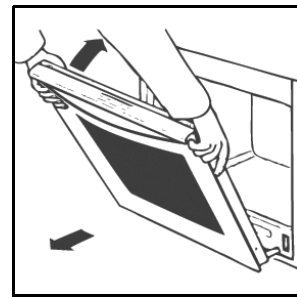
الشكل 2a/2b/2c



الشكل 2a

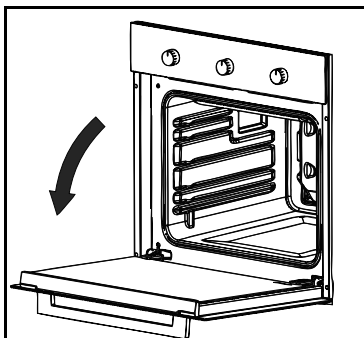


الشكل 2b

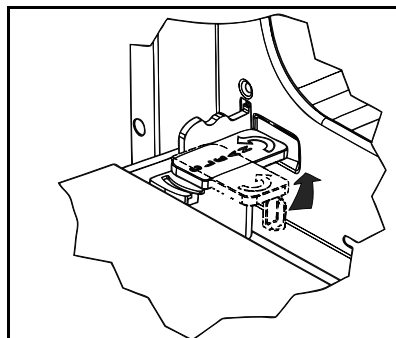


الشكل 2c

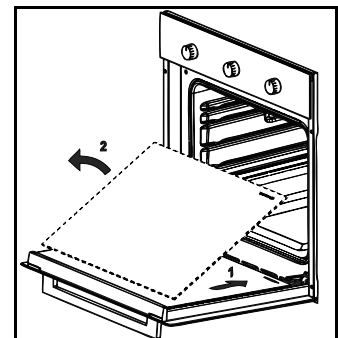
الشكل 3a/3b/3c



الشكل 3a



الشكل 3b



الشكل 3c

www.franke.com**Argentina**

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

FRANKE