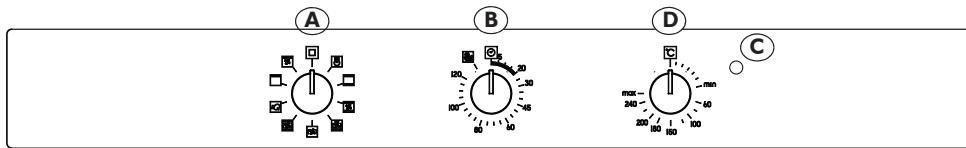


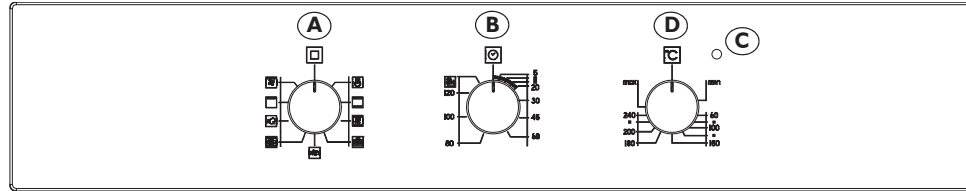
IT	Istruzioni per l'uso e l'installazione	4
	Forno da incasso multifunzione con 8 programmi	
GB	Installation and operating instructions	16
	Built-in multifunction electronic oven with 8 programmes	
FR	Conseils d'utilisation et d'installation	27
	Four à encastrer multifonctions à 8 programmes	
DE	Gebrauchs- und Installationsanleitungen	39
	Einbau-Multifunktionsöfen mit 8 Programmen	
ES	Instrucciones para el uso e instalación	51
	Horno empotrable multifunción con 8 programas	
PT	Instruções de utilização e instalação	63
	Forno de encaixar multifuncional com 8 programas	
GR	Οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης	75
	Πολυλειτουργικός εντοιχιζόμενος φούρνος με 8 προγράμματα	
TR	Kullanım ve kurulum için talimatlar	87
	8 programlı çok fonksiyonlu ankastre fırın	
RU	Инструкции по установке и эксплуатации	99
	Встраиваемая многофункциональная духовка с 8 программами	
PL	Instrukcje obsługi i instalacji	111
	Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy z 8 programami	
RO	Instrucțiuni de utilizare și instalare	123
	Cuptor încorporabil multifuncțional cu 8 programe	

CR 82 M**CS 82 M****SM 82 M****CL 85 M****CM 85 M****CR 86 M****SM 86 M****TL 86 M**

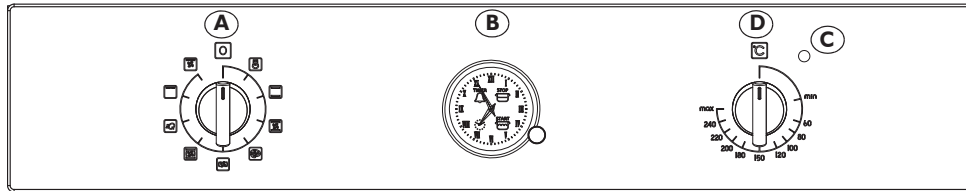
Fig. 1



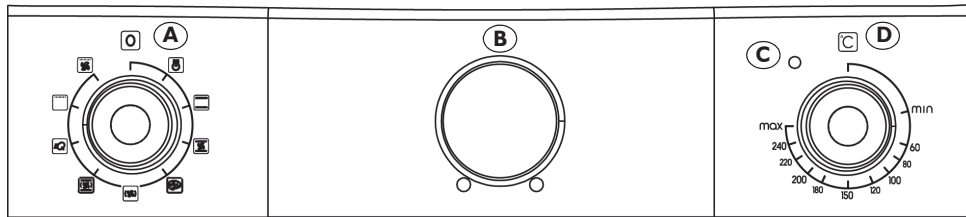
CR/CS 82 M



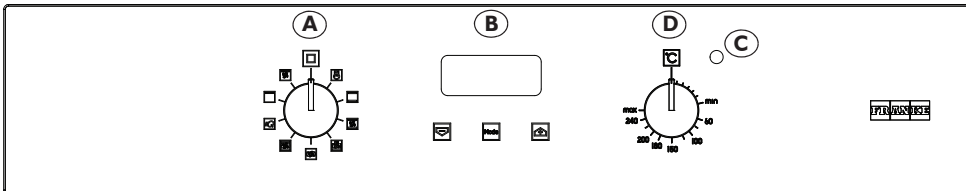
SM 82 M



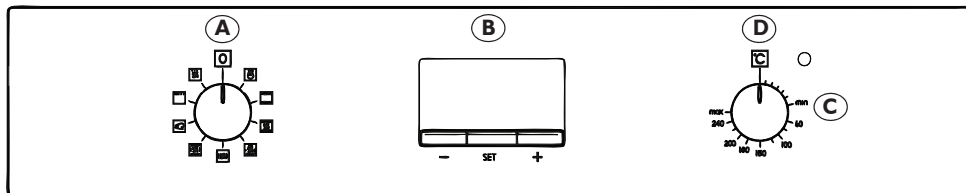
CL 85 M



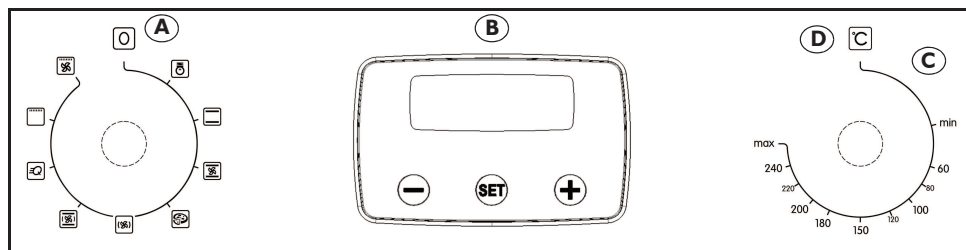
CM 85 M



CR 86 M



SM 86



TL 86 M

Fig. 2a/2b/2c

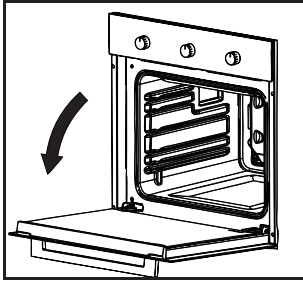


Fig. 2a

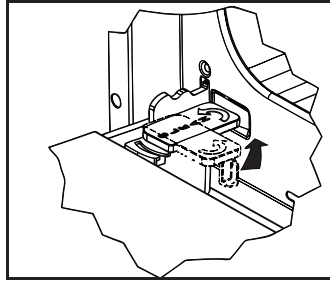


Fig. 2b

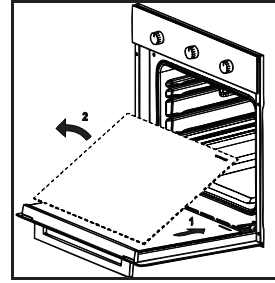


Fig. 2c

Fig. 3a/3b/3c/3d/3e/3f/3g/3h

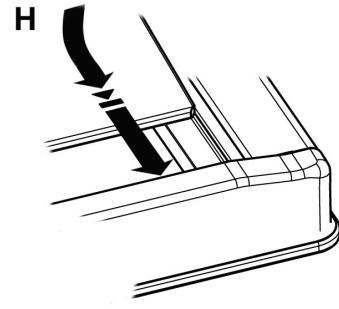
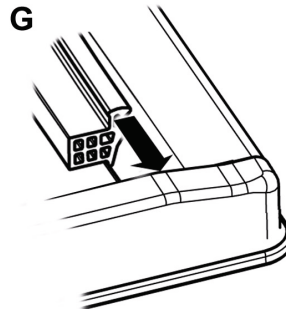
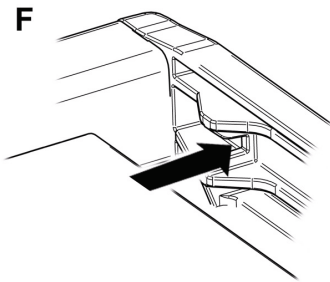
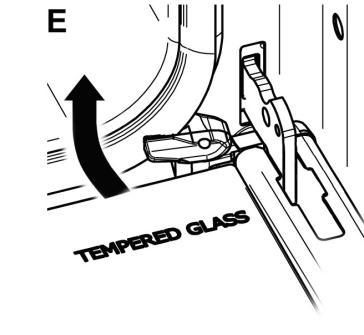
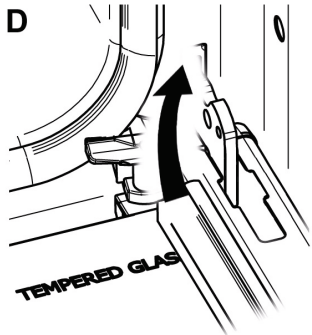
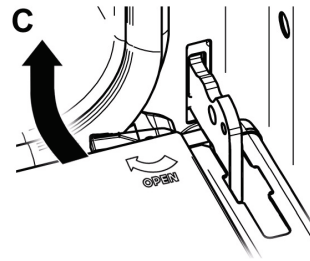
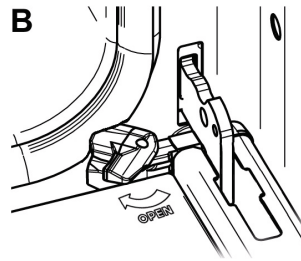
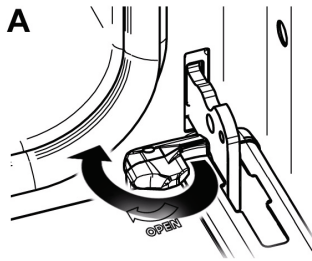


Fig. 3

Fig. 4a/4b/4c

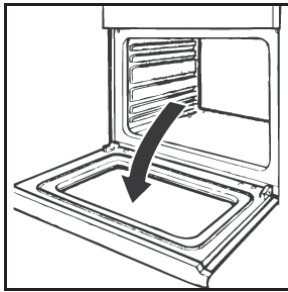


Fig. 4a



Fig. 4b

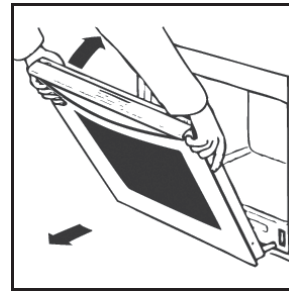


Fig. 4c

Fig. 5a/5b

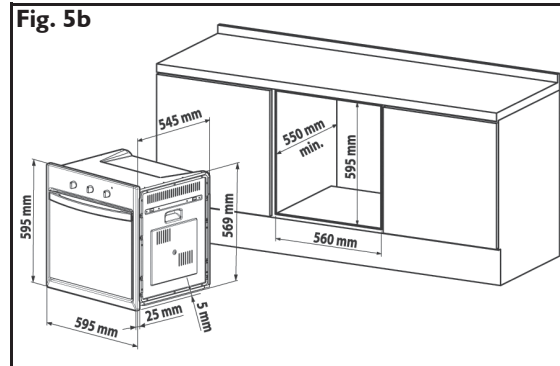
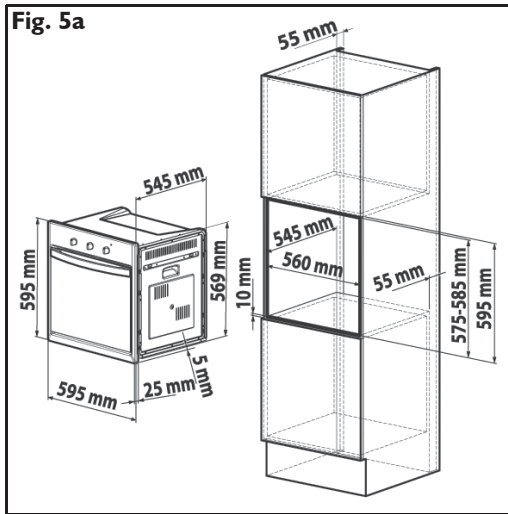


Fig. 6a/6b/6c/6d/6e

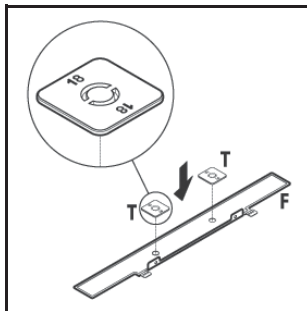


Fig. 6a

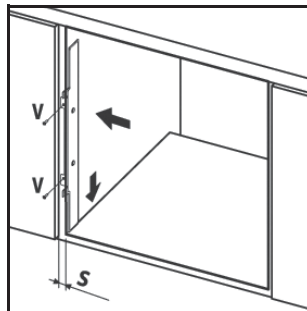


Fig. 6b

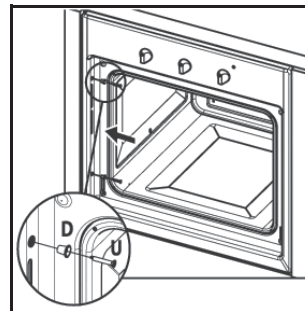


Fig. 6c

Fig. 6d

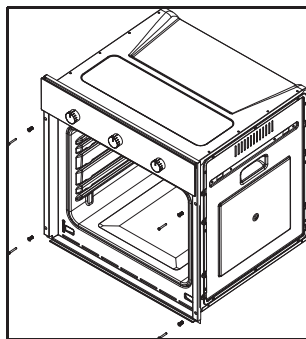
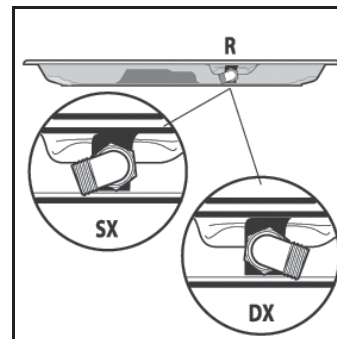


Fig. 6e



Spis treści

Wstęp.....	111
Ostrzeżenia bezpieczeństwa	111
Widok z bliska	112
Przed pierwszym uruchomieniem	113
Rady.....	113
Sposób eksploatacji	113
Informacyjna tabela pieczenia	118
Czyszczenie i konserwacja piekarnika.....	119
Serwis	120
Widok z bliska	112
Instrukcje montażu	121
Podłączenie do sieci elektrycznej	121
Dane techniczne	122

Wstęp

Dziękujemy za wybranie produktu Franke.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

Ostrzeżenia bezpieczeństwa

- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o ograniczonej sprawności psychicznej lub ruchowej (w tym dzieci), a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające w związku z: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz irracjonalnego użycia.

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

Aby zapewnić sprawność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:

- należy korzystać z usług wyłącznie autoryzowanych serwisów technicznych;
- zawsze żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;
- urządzenie zostało zaprojektowane do zastosowań nieprofesjonalnych w mieszkaniach; nie wolno zmieniać parametrów;
- na tabliczce znamionowej podane są symbole krajów, w których obowiązują dane instrukcje;
- bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo uziemione zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami;
- **należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych oraz pewnych części drzwiczek piekarnika podczas jego pracy, ponieważ bardzo mocno się rozgrzewają. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci i upewniać się, że nie zbliżają się zbyt blisko do pracującego piekarnika.**

Dzieci nie mogą mieć styczności z:

- pokrętkami i przyciskami, a także z całym urządzeniem w ogóle;
- częściami opakowania (torebki, styropian, gwoździe itp.);
- samym urządzeniem, podczas pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu - urządzenie jest bardzo nagrzane;
- urządzeniem, które nie jest już eksploatowane (w tym przypadku należy zabezpieczyć części potencjalnie niebezpieczne).

Unikać następujących czynności:

- dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
- obsługiwanie urządzenia na bosą stopę;
- ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazda sieciowego;
- przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
- zasłaniania otworów wentylacyjnych oraz odprowadzania ciepła;
- kładzenia przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
- narażania urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca);



- wykorzystywania piekarnika jako schowka na przedmioty;
- stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
- stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
- zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

- instalacja (zgodnie z instrukcjami producenta);
- w razie wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia;
- wymiana gniazdka, gdy gniazdko nie pasuje do wtyczki urządzenia.

W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:

- bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
- wymiana lub uszkodzenie przewodu zasilającego;
- uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

Zaleca się:

- wykorzystywanie piekarnika wyłącznie do pieczenia potraw bez jakichkolwiek innych zastosowań;
- przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia oraz w razie nieprawidłowej pracy urządzenia, należy odłączyć je od zasilania;
- wkładając i wyjmując naczynia z piekarnika, należy stosować odpowiednie rękawice do piekarników;
- ponieważ uchwyt drzwiowy może mieć zawsze wyższą temperaturę na końcach (w związku z ewentualnym wychodzącym gorącym powietrzem), należy go zawsze chwytać na środku;
- zawsze sprawdzać, czy pokręta znajdują się w położeniach zero, gdy urządzenie nie pracuje;
- gdy podejmie się decyzję o zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Widok z bliska

(A) Pokręto wyboru programów


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

(B) Programator

(patrz str. 116)

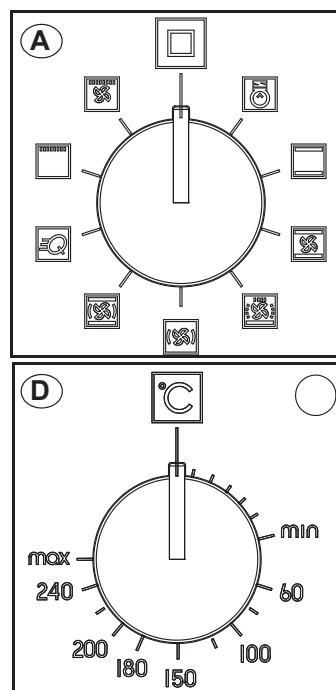
W gamie piekarników Franke przewidziano różne systemy sterowania i regulacji czasu pieczenia, na str. 116 podano dokładne instrukcje dotyczące każdego z nich; wystarczy sprawdzić, w jaki rodzaj sterowania wyposażony jest dany piekarnik, aby odnaleźć instrukcje prawidłowej obsługi danej funkcji.

(C) Kontrolka termostatu

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

(D) Pokręto regulacji temperatury (Termostat)

Pozwala na wybranie najodpowiedniejszej temperatury do przygotowywanej potrawy oraz na utrzymanie jej na stałym poziomie przez cały czas pieczenia. Aby wybrać żadaną temperaturę należy obrócić pokręto zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wskaźnik zatrzymał się przy odpowiednim numerze. Maksymalna temperatura wynosi ok. 260 °C.



E Prowadnice ociekacza oraz rusztu

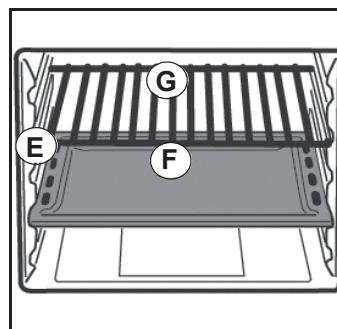
Służą do zapewnienia prawidłowego rozłożenia rusztu oraz ociekacza na jednym z 5 fabrycznie przewidzianych poziomów (od pozycji 1 na dole do 5 na samej górze); w informacyjnej tabeli pieczenia (str. str. 118) znajdują się informacje na temat poziomu optymalnego dla danego zastosowania piekarnika.

F Taca do ociekania

Służy do zbierania soków wydzielających się podczas pieczenia oraz do bezpośredniego pieczenia potraw; jeśli nie są używane, należy je wyjąć z piekarnika. Taca do ociekania wykonana jest ze stali typu AA pokrytej emalią i jest przeznaczona do kontaktów z artykułami spożywczymi. **Uwaga:** Aby uzyskać lepsze efekty pieczenia, zaleca się wstawienie ociekacza skierowanego pochyłą częścią w stronę tylnej ściany komory piekarnika.

G Ruszt

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



Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uruchomić puste urządzenie ustawiając pokrętkę regulacji temperatury na pozycji maksymalnej i rozgrzewać w ten sposób piekarnik przez co najmniej 40 minut. Drzwiczki piekarnika powinny w tym czasie być całkowicie otwarte. Należy również zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. Zapach, który powstanie podczas tej czynności, spowodowany jest parowaniem substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika w okresie pomiędzy jego produkcją a instalacją. Po upływie tego czasu piekarnik jest gotowy do użytku.

Rady

Aby zapewnić optymalne wyniki pieczenia, zaleca się, aby nie wkładać potraw do zimnego piekarnika, lecz do nagrzanego do odpowiedniej temperatury.

Podczas pieczenia nie kłaść naczyń, blach itp. bezpośrednio na dnie piekarnika, lecz na rusztach lub tackach na ociekanie dostarczanych w komplecie, które można włożyć na jeden z 5 poziomów; nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować uszkodzenie emalii piekarnika.

Nie przykrywać ścianek piekarnika, a w szczególności dolnej części komory pieczenia, folią aluminiową.


Ewentualne naprawy należy zlecić do specjalistycznego serwisu.

Skontaktować się z najbliższym naszym centrum serwisowym i żądać zastosowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Państwa piekarnik Franke jest pokryty specjalną, łatwą w czyszczeniu emalią, dzięki czemu nie dochodzi do wielokrotnego przypiekania pozostałości z poprzedniego pieczenia.

Ewentualne panele samoczyszczące (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) należy czyścić wodą z mydłem (patrz instrukcje czyszczenia).

Uwaga: Przed uruchomieniem piekarnika zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi stosowania timera (patrz str. 116).

- jeśli piekarnik jest wyposażony w automatyczny programator pieczenia lub wyłączenia, aby można przejść do obsługi piekarnika w trybie ręcznym należy wybrać opcję "Tryb ręczny" oznaczoną symbolem .

Sposób eksploatacji

W Państwa piekarniku połączono najlepsze cechy tradycyjnych piekarników o naturalnej "statycznej" konwekcji z nowoczesnymi piekarnikami z konwekcją wymuszoną - "z termoobiegiem". Jest to urządzenie wszechstronne, które pozwala na łatwe i bezpieczne wybranie jednego z 8 różnych sposobów pieczenia. Przy pomocy pokręteł (A) oraz (D) na panelu można ustawić różne programy oraz żadaną temperaturę. Aby zapewnić optymalne wykorzystanie zalet Państwa piekarnika Franke, prosimy o częste korzystanie z informacyjnej tabeli pieczenia na str. 118.

Wentylacja chłodząca

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

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



Oświetlenie piekarnika



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

Programy pieczenia

Pieczenie statyczne naturalne



Pokrętko termostatu (D) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50 °C a Max (260 °C). Piekarnik jest nagrzewany od góry (grzałka górna) oraz od dołu (grzałka dolna). Jest to funkcja pieczenia tradycyjnego, co pozwala na jednolite upieczenie Państwa potraw przy wykorzystaniu tylko jednej półki.

Termoob.GrzanieGóraDół



Pokrętko termostatu (D) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50 °C a Max (260 °C). Włącza się grzałka górna oraz grzałka dolna, a także wentylator wewnątrz piekarnika. Stałe i jednolite ciepło pozwala na upieczenie oraz na przyrumienienie potrawy w każdym miejscu. Można piec również różne potrawy, wykorzystując maksymalnie 2 półki równocześnie.

Pieczenie "Master cooking"



Pokrętko termostatu (D) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50 °C a Max (260 °C). Włączają się częściowo grzałka okrągła, dolna oraz górna. Jednolita mieszanka temperatury, której sprzyja wymuszona wentylacja, zapewnia doskonałe wyniki pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

Pieczenie+termoobieg



Pokrętko termostatu (D) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50 °C a Max (260 °C). Włącza się grzałka okrągła i zaczyna działać wentylator. Stały i jednolity rozkład ciepła pozwala na równomierne upieczenie i przyrumienienie potrawy w każdym miejscu. Można piec równocześnie różne potrawy pod warunkiem, że ich temperatury pieczenia są podobne. Jest to najdelikatniejsze pieczenie z termoobiegiem spośród wszystkich dostępnych w tym piekarniku Franke. Idealnie nadaje się do przygotowywania słodczy oraz ciast. Pozwala na pieczenie na trzech półkach równocześnie.

Pieczenie z termoobiegiem "multi-power"



Pokrętko termostatu (D) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50 °C a Max (260 °C). Włącza się okrągła grzałka, przy częściowym działaniu grzałki górnej i dolnej oraz wentylatora. Jest mocniejsza od poprzedniej funkcji i szybciej osiąga się ustawioną temperaturę. Wraz z równomiernym rozprowadzaniem ciepła sprawia to, że funkcja ta jest idealna do przygotowywania pieczeni z mięsa i ryb oraz do zapiekanek makaronowych z użyciem do 3 półek piekarnika.

Pieczenie QuickCooking



Pokrętko termostatu (D) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50 °C a Max (260 °C). Włącza się grzałka okrągła wraz z grzałką górną oraz wentylatorem. Jest to najmocniejsza spośród funkcji w tym piekarniku Franke. Rozkład temperatur został opracowany w taki sposób, aby zapewnić pewną dominację grzania do dołu. Idealnie nadaje się do przygotowywania pizzy lub szybkiego pieczenia mrożonek. Może być wykorzystywana do szybkiego osiągnięcia żądanej temperatury, po czym można wybrać dowolny program.

Grill



Pokrętko termostatu (D) powinno standardowo znajdować się na pozycji Max (260 °C), lecz można również wybrać niższą temperaturę, jeśli potrawa będzie wolniej grillowana.

Włącza się grzałka grilla znajdująca się w górnej części piekarnika. W takim przypadku szybkie upieczenie powierzchni promieniami podczerwonymi sprawia, że mięso wewnątrz jest bardzo miękkie; funkcję tę można również wykorzystać do szybkiego przygotowania tostów z nawet 9 kromek chleba. Piekarnik Franke został opracowany w taki sposób, aby grillowanie odbywało się przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach.

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

Grill+termoobieg




Pokrętko termostatu (D) powinno standardowo znajdować się na pozycji Max (260 °C), lecz można również wybrać niższą temperaturę, jeśli potrawa będzie wolniej grillowana.

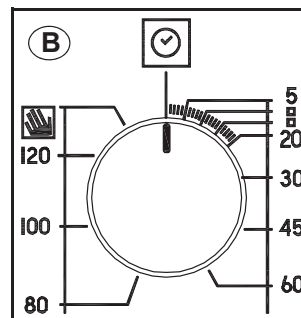
Włącza się grzałka grilla znajdująca się w górnej części piekarnika oraz wentylator. Dzięki temu oprócz jednokierunkowego nagrzewania wewnątrz piekarnika dochodzi do wymuszonego obiegu powietrza. W ten sposób zapobiega się przypaleniu powierzchni potraw i zwiększa przenikanie ciepła. Dzięki zastosowaniu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

Pokrętko timera czasu zakończenia pieczenia

Timer czasu zakończenia pieczenia jest urządzeniem, które automatycznie wyłącza piekarnik po upływie ustawionego czasu (w zakresie od 1 do 120 minut). Aby ustawić timer zakończenia pieczenia, należy wykonać jeden prawie pełny obrót pokrętkiem (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie, obracając w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas w taki sposób, aby numer oznaczający określoną liczbę minut znalazł się przy stałym znaczniku na piekarniku. Po upływie ustawionego czasu piekarnik się automatycznie wyłącza i uruchamia się sygnał dźwiękowy.

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

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



Zegar czasu zakończenia pieczenia

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

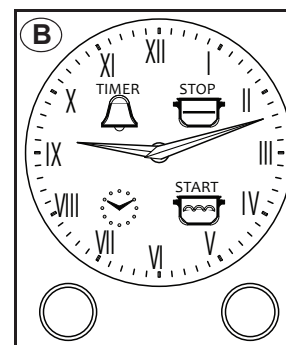
Pokrętko prawe

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

Ponadto, krótkie wciśnięcie pokrętkła umożliwia przejrzenie zaprogramowanych ustawień (Pytanie), natomiast dłuższe wciśnięcie (przez około dwie sekundy) powoduje skasowanie ustawień (Reset).

Pokrętko lewe

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



Diody Led


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

Timer

Aby ustawić timer, nacisnąć jeden raz prawe pokrętko (odpowiednia dioda zaczyna migać); następnie, obracając lewe pokrętko, przestawić wskazówki, aby nastawić czas timera. Ponowne wciśnięcie pokrętkła prawego potwierdza ustawione dane i odpowiednia dioda led z migania przechodzi na światło ciągle. Wskazówki powracają do położenia początkowego, pokazując bieżącą godzinę: po upływie ustawionego czasu włącza się brzęczyk, który można wyłączyć naciskając prawe pokrętko.

Timer nie steruje nagrzewaniem piekarnika.

Koniec pieczenia

Aby ustawić koniec pieczenia, nacisnąć dwa razy prawe pokrętko (dioda led symbolu  zaczyna migać); następnie, obracając lewe pokrętko, przestawić wskazówki, aby nastawić czas zakończenia pieczenia.





Dioda led miga przez następne 10 sekund (w celu wprowadzenia ewentualnych poprawek), po czym ustawienie zostaje zapamiętane a dioda led zaczyna świecić na stałe.

Ten sam efekt można uzyskać wciskając dwukrotnie pokrętko prawe w trakcie migania.

Po zakończeniu pieczenia zostaje wyłączone nagrzewanie piekarnika a sygnał dźwiękowy włącza się na 1 minutę; można go wyłączyć naciskając prawe pokrętko.

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

Koniec pieczenia z opóźnionym startem

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

Po zakończeniu pieczenia sygnał dźwiękowy włącza się na 1 minutę; można go wyłączyć naciskając prawe pokrętko.

Ustawianie aktualnej godziny

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



Elektroniczny programator pieczenia

Pozwala na programowanie następujących funkcji piekarnika:

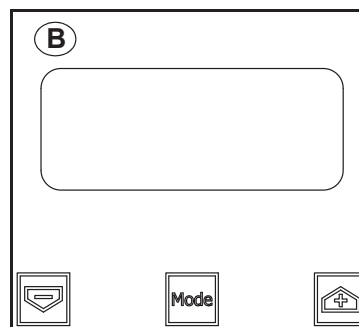
- opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości pieczenia;
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości czasu trwania;
- minutnik.

Sposób ustawiania zegara cyfrowego

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

Wcisnąć jednocześnie przyciski + oraz - i przytrzymać przez kilka sekund.

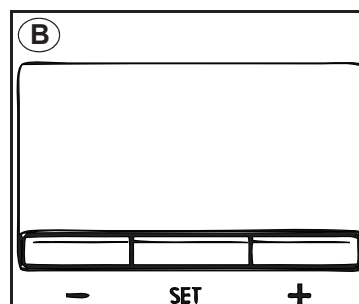
Można ustawić aktualną godzinę przy pomocy przycisków + oraz -, gdy miga punkt między wskazaniem godziny i wskazaniem minut. W razie wybrania trybu ustawiania godziny, gdy włączony jest program automatyczny, program automatyczny zostanie anulowany.



Ewentualną aktualizację ustawień zegara można wykonać w sposób opisany powyżej.

Zmiana częstotliwości sygnału dźwiękowego

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, jeśli nie ma zaprogramowanego żadnego pieczenia (tzn. na wyświetlaczu pokazuje się aktualna godzina). Wcisnąć jednocześnie przyciski + oraz - (w menu zmieniania godziny), a następnie wcisnąć Mode lub Set, aby wybrać menu zmiany częstotliwości sygnału dźwiękowego. Można zmienić częstotliwość sygnału dźwiękowego wciskając kilkakrotnie przycisk Mode lub Set; na wyświetlaczu pojawi się "ton1", "ton2", "ton3".



Praca piekarnika w trybie ręcznym

Po ustawieniu czasu, programator automatycznie przechodzi w tryb ręczny.

Opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości


Gdy na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, nacisnąć dwa razy przycisk Mode lub Set, aby ustawić długość pieczenia, a następnie ponownie nacisnąć, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia. Ustawić żadaną godzinę przy pomocy przycisków + oraz -. Podczas wyboru trybu ustawiania godziny zakończenia lub długości pieczenia symbol **Auto** jest włączony.

Po ustawieniu długości danego programu nie można zmienić godziny zakończenia pieczenia. Podobnie nie można zmienić długości czasu pieczenia w razie ustawienia godziny zakończenia pieczenia.


Ustawienia godziny zakończenia oraz długości pieczenia definiują godzinę rozpoczęcia programu jak następuje:

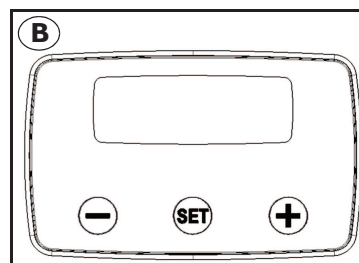
godzina rozpoczęcia = godzina zakończenia - długość.

Po ustawieniu długości oraz godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu cały czas wyświetlają się godzina zakończenia. Program uruchamia się, gdy bieżąca godzina jest zgodna z godziną rozpoczęcia pieczenia:

symbol **Auto** świeci się światłem ciągłym, a symbol  zaczyna migać. Po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu trwa odliczanie od końca. Jeśli wybrano tylko godzinę zakończenia pieczenia (długość = 0), pieczenie uruchamia się, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu od końca.

Symbol **Auto** świeci światłem ciągłym w oczekiwaniu na rozpoczęcie opóźnionego programu pieczenia oraz przez cały czas trwania pieczenia.

Symbol  miga w oczekiwaniu na rozpoczęcie opóźnionego programu pieczenia i świeci światłem ciągłym po rozpoczęciu pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, należy nacisnąć dowolny przycisk lub odczekać, aż sygnał wyłączy się sam po upływie określonego czasu.

Zmiana częstotliwości sygnału dźwiękowego

Wcisnąć jednocześnie przyciski + oraz - (w menu zmieniania godziny), a następnie wcisnąć Mode lub Set, aby wybrać menu zmiany częstotliwości sygnału dźwiękowego. Gdy pojawi się komunikat "tonX", można zmienić częstotliwość sygnału dźwiękowego wciskając kilkakrotnie przycisk Mode lub Set.


Program półautomatyczny o określonej długości lub z określona godzina zakończenia

Ustawienie godzin programu

Wybrać długość pieczenia lub godzinę zakończenia pieczenia i ustawić żądany czas przyciskami + i –. Podczas wyboru trybu ustawiania godziny zakończenia lub długości pieczenia miga symbol Auto.

Po ustawieniu długości danego programu nie można zmienić godziny zakończenia pieczenia. Podobnie nie można zmienić długości czasu pieczenia w razie ustawienia godziny zakończenia pieczenia.

Wykonanie programu pieczenia

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

Automatyczne zakończenie programu

Po upływie ustawionej długości pieczenia lub po osiągnięciu ustawionej godziny zakończenia pieczenia symbol garnka gaśnie. Po zakończeniu programu automatycznego miga symbol **Auto** i rozlega się przerywany sygnał, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.

Funkcja minutnika

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

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



Miga symbol dzwonka. Ustawić żadaną godzinę przy pomocy przycisków + oraz –.

Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.


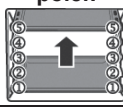









Poprawienie i anulowanie danych

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

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



Informacyjna tabela pieczenia

Ustawienie pokrętki wyboru programów 	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek 	Czas wstępnego nagrzewania (min.)	Ustawienie pokrętki termostatu 	Czas pieczenia (min.)		
Pieczenie statyczne naturalne 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9,5	180 °C	65-75		
	Omlety	1,5	2	10,5	200 °C	25-30		
	Dorsz-Dorada-Turbot	1	3	9,5	180 °C	15		
	Bułki	1	2-4 równocz.	9,5	175 °C	25-30		
	Zapiekanki	1	2	10,5	200 °C	40-45		
	Ryby słodkowodne	1,5	3	10,5	200 °C	35-40		
	Polenta z przyprawami	0,5	2	9,5	180 °C	25-30		
	Serniki	1,5	2	9,5	180 °C	25-30		
Termoob. Grzanie Góra Dół 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9	180 °C	60-70		
	Królik zapiekany	1	2	9,5	190 °C	55-65		
	Chlebek Crescia Marchigiana	1,5	2	10	200 °C	25-30		
	Raki z pieca	0,5	3	10	200 °C	30-40		
	Dorsz-Dorada-Turbot	2	2-4 równocz.	7,5	150 °C	25-30		
	Bułki	2	2-4 równocz.	9	180 °C	25-30		
	Ciasta owocowe	1,5	2	9	175 °C	30-35		
	Tarta warzywa+mięso	2	3-5 równocz.	9	180 °C	40-45		
Pieczenie "Master cooking" 	Bułki	1	3	Aby przyspieszyć czas nagrzewania, użyć funkcji "Quick Cooking"	170 °C	30-35		
	Tortilla	1	1		Maks.	14-18		
	Zapiekanka warzywna	0,8	3		180 °C	45-50		
	Pizza	0,4	1-3 równocz.		Maks.	12-14		
	Kurczak (w kawałkach)	0,8	2 lub 3		170 °C	55-60		
	Perliczka-Królik (w kawałkach)	0,8	2		170 °C	70-75		
	Indyk	1,5	3		170 °C	85-90		
	Kaczka	1,5	2 lub 3		170 °C	80-85		
	Pieczeń wołowa	1	3		185 °C	105-115		
	Dorada-Okon-Dorsz	0,8	3		150 °C	17-23		
	Nadziewane warzywa	1,5	3		180 °C	40-45		
	Ciasteczka	0,5	3		160 °C	13-17		
Ciasta owocowe	0,8	3	170 °C	32-38				
Bezy	0,5	3	90 °C	70-75				
Pieczenie+termoobieg 	Chleb z cukiinii	2,5	2 lub 3 lub 4	7	180 °C	25-30		
	Chleb razowy	1	1-4 równocz.	8	190 °C	30-35		
	Cienki makaron	1	1-4 równocz.	8	190 °C	30-35		
	Krakersy	0,75	1-3-5 równocz.	8	190 °C	25-30		
	Tarta z warzywami	1	3	7	180 °C	55-60		
	Ciasta suche	0,5	2 lub 3	7	180 °C	25-30		
	Ciastka serowe	1,5	3	7	180 °C	25-30		
	Pstrąg pieczony w folii	0,3	3	8,5	200 °C	15-20		
Pieczenie z termoobiegami "multi-power" 	Królik zapiekany + Pasztety mięsne + Tarta warzywa+mięso	1,5	1-3-5 równocz.	7,5	200 °C	115-125		
		1,5	1-3-5 równocz.			50-55		
		1,5	1-3-5 równocz.			35-40		
	Kurczak	1,5	2			6	180 °C	60-65
	Pieczone prosię	6,5	3			7,5	200 °C	370-390
	Krakersy	0,3	3			6	180 °C	20
	Ciasta owocowe	1,5	3			7,5	200 °C	30-35
Pieczone ziemniaki	1	3	6	180 °C	30-35			
Pieczenie QuickCooking 	Focacce	1	3	11,5	Maks.	55-60		
	Bułki	1	1-4 równocz.	5,5	180 °C	20-25		
	Chleb ciemny	1	3	5,5	180 °C	25-30		
	Pizza	0,9	1-3-5 równocz.	11,5	Maks.	10-11		
	Pieczeń wołowa	1,5	3	5,5	180 °C	35-40		
	Golonka	1	3	5,5	180 °C	110-120		
	Indyk	1	3	5,5	180 °C	45-50		
Grill 	Skrzydółka kurczaka	1	4-5 równocz.	7	Maks.	25-30		
	Steki	0,8	3	7	Maks.	25-30		
	Małże św. Jakuba	0,5	3 lub 4	7	Maks.	14-16		
	Pieczone ziemniaki	1	3	7	Maks.	25-30		
	Ryby słodkowodne	1	3 lub 4	7	Maks.	25-30		
	Pomidory opiekane	0,5	2 lub 3	7	Maks.	25-30		
	Szaszłyki z węgorka	0,5	3	7	Maks.	25-30		
	Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Maks.	25-30		
Grill+termoobieg 	Udka z kurczaka	1	4 lub 5	9,5	220 °C	25-30		
	Kotlety wieprzowe	0,5	4	14	Maks.	40-45		
	Perliczka (w kawałkach)	1,2	4	14	Maks.	30-35		
	Dorada w folii	0,3	3	8	200 °C	20-25		
	Kurczak (w kawałkach)	1,5	3	14	Maks.	35-40		
	Przepiórki	0,8	4	14	Maks.	30-35		
	Kiełbaski	1	4	14	Maks.	20-25		
	Warzywa	1	4 lub 5	14	Maks.	10-15		

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

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Ważne

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy zawsze odłączyć go od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika głównego.

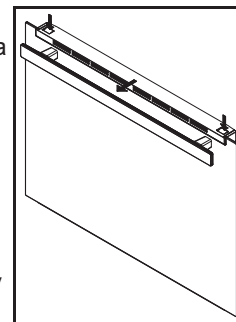
- Części ze stali nierdzewnej oraz pokryte emalią pozostaną jak nowe, jeśli będą odpowiednio czyszczone wodą z dodatkiem specjalistycznych środków czyszczących, a następnie dokładnie osuszone.
- Należy absolutnie unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz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

Czyszczenie drzwi piekarnika

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

(tylko modele CR i CS)

- W celu przeprowadzenia dokładniejszego czyszczenia można zdemonstrować ozdobną maskę z tworzywa sztucznego z drzwi piekarnika. Po otwarciu drzwi nacisnąć maskę z boku po obu stronach i wyjąć. Postępować zgodnie ze wskazówkami na rysunku. Aby ponownie zainstalować maskę na drzwiach piekarnika, należy wsunąć ją do osady i lekko docisnąć, aż zaskoczą boczne zaczepy.



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

Aby dokładnie wyczyścić wewnętrzne szyby piekarnika, można je całkowicie wyjąć z drzwiczek w łatwy sposób opisany poniżej:

- przy całkowicie otwartych drzwiach obrócić o 180° dwie czarne płytki (z napisem "CLEAN") u dołu drzwi tak, by weszły w otwory znajdujące się w konstrukcji piekarnika. **Uwaga:** Upewnić się, że wykonany został pełny obrót (w tym położeniu płytka lekko stuknie);
- ostrożnie podnieść wewnętrzną szybę: dwie płytki uniemożliwią zamknięcie się drzwiczek (jeśli płytki nie zostaną całkowicie obrócone, wymontowanie szyby może spowodować natychmiastowe zamknięcie drzwiczek).

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

Uwaga: nigdy nie próbować zamykania drzwiczek, gdy jedna lub obie płytki częściowo lub całkowicie zwolnią wewnętrzną szybę. Po zakończeniu czyszczenia pamiętać zawsze o obróceniu obu płytek przed ponownym zamknięciem drzwi.

Demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika (tylko modele CL, CM i TL) (Rys. 3)

Aby dokładnie wyczyścić wewnętrzną szybę piekarnika, można ją całkowicie wyjąć z drzwi w łatwy sposób, opisany poniżej:

- przy całkowicie otwartych drzwiach obrócić o 180° dwie czarne płytki u dołu drzwi (rys. 3a i 3b). **Uwaga:** Upewnić się, że wykonany został pełny obrót (w tym położeniu płytka lekko stuknie);
- ostrożnie podnieść wewnętrzną szybę (rys. 3c): dwie płytki uniemożliwią zamknięcie się drzwi (jeśli płytki nie zostaną całkowicie obrócone, wymontowanie szyby może spowodować natychmiastowe zamknięcie drzwi);
- aby wyjąć też szybę środkową, zdjąć dwie uszczelki boczne (rys. 3d) a następnie podnieść szybę (rys. 3e);
- po zakończeniu czyszczenia założyć najpierw szybę środkową (rys. 3f) (prawidłowy kierunek montażu szyby jest oznaczony napisem "TEMPERED GLASS", który musi pozostać czytelny), ostrożnie wkładając ją w odpowiednie rowki znajdujące się w górnej części drzwi i popychając do oporu do samego końca rowków;
- następnie założyć obie uszczelki (rys. 3g) zwracając szczególną uwagę na to, by zostały mocno dociśnięte do górnego profilu drzwi.
- na końcu założyć szybę wewnętrzną (rys. 3h) i ponownie obrócić dwie płytki mocujące szybę w oryginalnym położeniu zamknięcia.

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



Demontaż drzwi piekarnika (Rys. 4)

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

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

Demontaż ram bocznych

- Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z tulei.
- Przechylić ramę do góry na ok. 60° i lekko popchnąć w kierunku nachylenia.
- Trzymając ramę przechyloną, wyjąć dwa górne zaczepy z otworów osady.

Montaż ram bocznych

- Przechylić ramę i włożyć zaczepy górne w otwory. Lekko pchnąć w kierunku nachylenia.
- Trzymając ramę przechyloną, pociągnąć w kierunku przechylenia tak, aby zaczepy zatrasnęły się w zewnętrznej części ścianki komory.
- Obrócić ramę w stronę ścianki komory. Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z tulei.

Wymiana żarówki w piekarniku

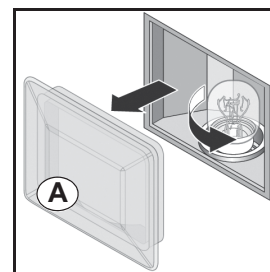
Piekarniki Franke są wyposażone w dwie prostokątne lampki. Aby wymienić żarówkę wewnątrz piekarnika, należy:

- wyłączyć zasilanie urządzenia wyłącznikiem wielobiegunowym użytym do podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej albo wyjąć wtyczkę, jeśli przewód ją posiada;
- zdjąć szklaną osłonę (A), podważając ją płaskim śrubokrętem;
- odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową, odporną na wysoką temperaturę (300 °C) o następujących parametrach:

Napięcie: **220/240V ~ 50-60Hz**

Moc: **15 W**

Gwint: **(E14) mignon.**



Serwis

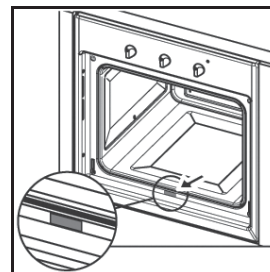
W razie ujawnienia się usterek w działaniu urządzenia należy skontaktować się z Serwisem Technicznym, którego adres znajdziecie Państwo na załączonej liście.

Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.

Należy podać:

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

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.



Instalacja (Rys. 5)

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

Uwagi na temat mebli

Meble, w których zabudowywane będą urządzenia AGD powinny być wykonane z tworzywa sztucznego lub drewna fornirowanego. Wszystkie komponenty oraz kleje powinny być odporne na wysoką temperaturę (maks. 100 °C): nieodpowiednie materiały i kleje mogą powodować odkształcenia i odklejanie. W meblu należy zapewnić możliwość poprowadzenia przewodów elektrycznych i podłączenia elektrycznego. Mebel, w którym zabudowany zostanie piekarnik, powinien być wystarczająco mocny, aby wytrzymać ciężar tego urządzenia.

Piekarnik należy bezpiecznie zamontować w specjalnej niszy przewidzianej do tego celu. Piekarnik można zamontować w wysokiej szafce lub pod płytą, pod warunkiem, że zapewni się wystarczającą wentylację.

Instrukcje montażu

Modele CL, CM i TL (Rys. 6a/6b/6c)

Zmierzyć szerokość podpory (S) mebla, normalnie wynosi ona 16, 18 i 20 mm.

Podpora 16 mm: umieścić na każdym wsporniku mocującym (F) 2 przekładki (T) z numerem **16**.

Podpora 18 mm: umieścić na każdym wsporniku mocującym (F) 2 przekładki (T) z numerem **18**.

Podpora 20 mm: podpora 20 mm nie wymaga przekładek.

Ustawić wsporniki (F) opierając je o podporę mebla i u dołu o płaszczyznę oparcia piekarnika.

Zamocować wsporniki (F) wkrętami (V). Włożyć piekarnik w mebel, całkowicie otworzyć drzwi i zamocować urządzenie do wsporników (F) za pomocą 4 wkrętów (V) i 4 plastikowych przekładek (D).

Modele CR, CS, SG i SM (Rys. 6d)

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

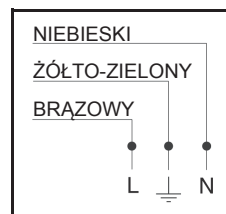
Uwaga: Dla wszystkich modeli, w przypadku zabudowy pod płytą kuchenną, wcześniej odwrócić w prawo lub w lewo złącze płyty (R) w taki sposób, aby umożliwić prawidłowe włożenie piekarnika (Rys. 6e).

Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarnik FRANKE jest wyposażony w trójbiegunowy przewód zasilający z wolnymi zaciskami.

Jeśli piekarnik będzie podłączony na stałe do sieci zasilania elektrycznego, należy przewidzieć urządzenie odłączające o rozwarciu styków (przynajmniej 3 mm) wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III. Upewnić się, czy:

- gniazdka i wtyk są przystosowane do prądu 16 A;
- jest łatwy dostęp do gniazdka i wtyczki. Dodatkowo są one umieszczone w taki sposób, aby nie było możliwości kontaktu z żadną częścią pod napięciem podczas wkładania i wyjmowania wtyczki z kontaktu;
- wtyczka może być włożona do gniazdka bez problemów;
- po włożeniu wtyczki piekarnik nie opiera się na niej po zabudowaniu w meblu;
- to tej samej wtyczki nie są podłączone zaciski dwóch różnych urządzeń;
- podczas wymiany kabla zasilającego zastosowano kabel o parametrach 3 x 1,5 mm² typu H05VV-F;
- należy przestrzegać biegunowości wolnych zacisków (Brązowy = Faza – Niebieski = Zero – Żółty/Zielony = Uziemienie).



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



Dane techniczne

Wymiary użytkowe piekarnika:

tylko modele **CR 82** i **CS 82**
szerokość 470 mm
głębokość 410 mm
wysokość 385 mm

wszystkie pozostałe modele
szerokość 470 mm
głębokość 415 mm
wysokość 335 mm

Pojemność użytkowa piekarnika*:

tylko modele **CR 82** i **CS 82**
74 l

wszystkie pozostałe modele
66 l

Pobór (Funkcja konwencjonalna):

aby osiągnąć temp. 175 °C: 0,32 kWh
aby utrzymać temp. 175 °C: 0,62 kWh
pobór łączny: 0,94 kWh

Pobór (funkcja z termoobiegiem):

aby osiągnąć temp. 200 °C: 0,42 kWh
aby utrzymać temp. 200 °C: 0,77 kWh
pobór łączny: 1,19 kWh

Napięcie i częstotliwość zasilania:

220-240V ~ 50-60 Hz

Moc ogółem oraz obciążalność bezpiecznika:

2850 W - 16 A

Moc grzałki:

górnej 1000 W
dolnej 1250 W
grilla 2250 W
okrągłej 2000 W
wentylatora z napędem 30 W
żarówki oświetlenia piekarnika
15 W x 1
wentylatora obiegowego 15 W



Niniejsze urządzenie spełnia
wymogi następujących dyrektyw
europejskich:

- 2006/95/WE (Niskie Napięcie);
- 2004/108 EWG (Kompatybilność
Elektromagnetyczna - EMC);
- 93/68/WE z 22.07.93.

* Pojemność użytkowa obliczana jest bez metalowych przewodnic.

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z postanowieniami włoskiej ustawy nr 15 z 25 lipca "Wprowadzenie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE dotyczących zmniejszenia użycia niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz o utylizacji odpadów".

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie nie powinno być złomowane wraz z innymi odpadami.

Zatem użytkownik musi dostarczyć wycofane z eksploatacji urządzenie do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych albo oddać je do sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia tego samego typu.



Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji przyczynia się do uniknięcia możliwego szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

Nieprawidłowe złomowanie urządzenia podlega sankcjom administracyjnym przewidzianym we włoskiej ustawie Nr 22/1997 (artykuł 50 i następane ustawy Nr 22/1997).



Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

991.0100.832 IM02