

# Введение

---

Благодарим вас за выбор продукции компании Franke.

Советуем вам перед использованием изделия внимательно ознакомиться с правилами безопасности и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это поможет освоить работу с духовкой и позволит увеличить срок ее службы. Бережно сохраняйте настоящее руководство для последующих консультаций.

## 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 полностью 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 приводит к повреждению эмалированного покрытия духовки.

Никогда не покрывайте стенки камеры духовки, особенно ее нижнюю часть, алюминиевой фольгой.


В случае необходимости ремонта он должен осуществляться уполномоченными специалистами.

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

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

Самоочищающиеся панели (если они предусмотрены) следует мыть водой с мылом (см. указания по чистке).

**Примечание.** Перед тем как приступить к эксплуатации духовки, прочтите указания по пользованию таймером (см. стр. 50).

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

# Как пользоваться варочной панелью

Данная духовка соединяет в себе преимущества традиционных «статических» духовок с естественной конвекцией и современных «вентилируемых» духовок, использующих режим принудительной конвекции. Духовка отличается универсальностью, простотой и безопасностью использования и позволяет выбирать 6 различных режимов приготовления. С помощью ручек (A) и (D) на панели управления выполняется задание различных программ и нужной температуры. Для достижения оптимальных результатов при пользовании духовкой Franke сверяйтесь с ориентировочной таблицей режимов приготовления на стр. 52.

## Охлаждающая вентиляция

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

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

## Освещение духовки



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

## Программы приготовления

### Статический режим (с естественной конвекцией)



Ручка термостата (D) должна быть установлена в положение между 50 °C и Max (260 °C). Нагрев осуществляется как сверху (верхним нагревательным элементом), так и снизу (нижним нагревательным элементом). Это традиционный режим приготовления (в меню на дисплее: стандартный), обеспечивающий равномерное приготовление продуктов с использованием одного уровня.

### Режим конвекции с верхним и нижним нагревом



Ручка термостата (D) должна быть установлена в положение между 50 °C и Max (260 °C). В этом режиме включаются нагревательные элементы потолка (верхний) и дна (нижний), а также внутренний вентилятор духовки. Постоянное и равномерное тепло обеспечивает приготовление и подрумянивание блюда со всех сторон. Допускается приготовление различных блюд с одновременным использованием не более 2 уровней.

### Режим конвекции с нижним нагревом



Ручка термостата (D) должна быть установлена в положение между 50 °C и Max (260 °C). В этом режиме включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим идеален для приготовления рыбы и других продуктов глубокой заморозки, а также полуфабрикатов. Он очень эффективен и при выпечке кондитерских изделий.

### Режим конвекции с верхним нагревом



Ручка термостата (D) должна быть установлена в положение между 50 °C и Max (260 °C). В этом режиме (в меню на дисплее: Верхнее с конвекцией) включаются верхний нагревательный элемент (потолка) и вентилятор. Малая мощность и работа вентилятора обеспечивают очень равномерные и мягкие условия приготовления. Это оптимальный режим для приготовления сухой выпечки и некоторых типов макаронных изделий.

### Режим гриля



Ручка термостата (D) должна обычно находиться в положении Max (260 °C), тем не менее, можно выбрать и более низкую температуру, но в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.

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

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

### Режим гриля с принудительной конвекцией




Ручка термостата (D) должна обычно находиться в положении Max (200 °C), тем не менее, можно выбрать и более низкую температуру, но в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.

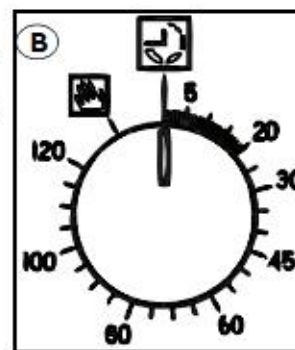
В этом режиме включается нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки, и одновременно приводится в действие вентилятор. Он добавляет к одностороннему тепловому излучению принудительную циркуляцию воздуха внутри духовки. Это препятствует подгоранию поверхности приготавливаемых продуктов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

## Ручка таймера окончания приготовления

Таймер окончания приготовления представляет собой удобное устройство, автоматически выключающее духовку по истечении заданного времени, которое может составлять от 1 до 120 минут. Для использования таймера окончания приготовления необходимо завести устройство подачи звукового сигнала, повернув ручку (В) почти на полный оборот по часовой стрелке; затем, поворачивая ее в обратном направлении, задать необходимый отрезок времени, совместив цифру количества задаваемых минут на ручке с отметкой на передней панели. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а духовка автоматически выключается.

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

**Внимание!** Для использования духовки в ручном режиме, т.е. без таймера, необходимо совместить указатель ручки с символом  на передней панели духовки. Когда духовка выключена, таймер времени окончания приготовления может использоваться как обычный таймер (счетчик минут).



## Электронное программирующее устройство работы духовки

Это устройство позволяет программировать следующие режимы работы духовки:

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

## Установка времени на цифровых часах

После подключения духовки к сети или после сбоя подачи электропитания на дисплее мигают цифры: «0.00». Одновременно нажмите кнопки + и - держите их нажатыми несколько секунд. Текущее время суток можно регулировать с помощью кнопок + и - в то время, когда мигает точка между значениям часов и минут. В случае выбора режима установки времени в момент выполнения какой-либо автоматической программы, эта автоматическая программа отменяется.

Возможные изменения времени можно произвести, повторив вышеописанную процедуру.

# Чистка и уход за духовкой

## Важное примечание

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

- Детали из нержавеющей стали всегда будут выглядеть как новые, если промывать их водой или чистить специальными средствами с последующим протиранием насухо.
- Категорически запрещается использовать металлические мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность. **Категорически запрещается пользоваться парочистителями и направлять струи воды непосредственно на духовку.**

Пятна различного происхождения (сок, сахар, белок, жиры), которые могут появляться на дне духовки, вызваны, как правило, брызгами продуктов или их переливанием в процессе приготовления. Брызги могут быть вызваны чрезмерно высокой температурой во время приготовления, а переливание возможно при использовании посуды слишком малого размера или неверной оценки увеличения объема продукта при приготовлении. Таких неприятных явлений можно избежать, используя посуду с высокими краями или противень, входящий в комплект поставки. Для удаления пятен с поверхностей в нижней части камеры рекомендуется выполнять очистку при еще теплой духовке; чем больше времени проходит после выключения духовки, тем труднее удаляются пятна.

## Чистка дверцы духовки

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

## Снятие внутреннего стекла дверцы духовки (Рис.2а/Рис. 2b/Рис. 2с)

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 читаемой правильно) и верните обе крепежные планки в исходное положение.

**ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не пытайтесь закрывать дверцу, когда одна или обе планки обеспечили полное или частичное высвобождение внутреннего стекла. По окончании чистки всегда помните о необходимости повернуть в исходное положение обе планки перед тем, как закрывать дверцу.

## Снятие дверцы духовки (Рис. 3а/Рис. 3b/Рис. 3с)

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

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

## Снятие боковых рам

- Выгните вниз поперечную распорку и выньте ее из крепежной втулки.
- Наклоните раму вверх примерно на 60° и слегка надавите в направлении наклона.
- Держа раму в наклонном состоянии, выньте два верхних держателя из крепежных отверстий.

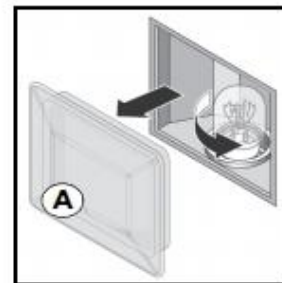
## Монтаж боковых рам

- Держа раму в наклонном состоянии, вставьте два верхних держателя в крепежные отверстия, слегка нажимая в направлении наклона.
- Удерживая раму в наклонном состоянии, потяните ее в направлении наклона до тех пор, пока верхние держатели не окажутся упирающимися в наружную часть стенки камеры.
- Поверните раму к стенке камеры. Выгните вниз поперечную распорку и выньте ее из крепежной втулки.

### Замена лампочки духовки

В духовках Franke предусмотрена система внутреннего освещения с двумя лампочками прямоугольной формы. При необходимости, замена лампочки внутреннего освещения духовки выполняется следующим образом:

- обесточьте духовку при помощи многополюсного переключателя, через который духовка подключена к сети электропитания, или просто извлеките вилку сетевого шнура из розетки, если к ней есть свободный доступ;
- снимите стеклянный колпачок (А), поддев его плоской отверткой;
- открутите лампочку и замените ее лампочкой, устойчивой к высокой температуре (300 °С), имеющей следующие характеристики:  
напряжение питания: 220/240 В – 50-60 Гц  
мощность: 15 Вт  
цоколь: (E14) миньон.



## Сервисное обслуживание

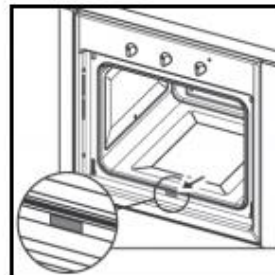
В случае выявления каких-либо неисправностей в процессе работы духовки обращайтесь в центр сервисного обслуживания. Адреса центров сервисного обслуживания приведены в прилагаемом списке.

**Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.**

Укажите:

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

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.



## Указания по безопасности

- Запрещается пользование данным прибором лицами с ограниченными психическими или двигательными возможностями (включая детей) или не имеющих надлежащих навыков и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или получили инструкции по пользованию прибором от 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 иметь место вследствие: неверной установки и ненадлежащей, ошибочной и противоречащей разумным требованиям 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 оригинальных запчастей;
- данное изделие предназначено для непрофессионального бытового применения; не изменяйте его характеристики;
- на паспортной табличке приведены символы стран, для которых действительны настоящие инструкции;
- электрическая безопасность прибора обеспечивается только при условии его подключения к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами;
- запрещается пользование данным прибором лицами с ограниченными психическими или двигательными возможностями (включая детей) или не имеющих надлежащих навыков и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или получили инструкции по пользованию прибором от лица, ответственного за их безопасность;
- будьте внимательны, чтобы не касаться нагревательных элементов и некоторых частей дверцы духовки во время ее работы, т.к. они сильно нагреваются; в частности, ни в коем случае не разрешайте детям приближаться к духовке.

### Не позволяйте детям прикасаться к следующим предметам:

- органам управления и прибору в целом;
- упаковочным материалам (пакетам, полистироловым деталям, гвоздям и т.д.);
- духовке во время ее работы и сразу после выключения из-за 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;
- пользоваться духовкой, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть за корпус духовки или за сетевой шнур для того, чтобы извлечь его из 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.

**Необходимо обращаться к квалифицированным специалистам в указанных ниже случаях**

- 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 центры сервисного обслуживания в следующих случаях:**

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

**Рекомендуется придерживаться следующих правил:**

- использовать духовку исключительно для приготовления продуктов питания, избегая прочих видов использования;
- перед выполнением любой операции по чистке и уходу или в случае неисправности отключать духовку от сети электропитания;
- пользоваться специальными перчатками 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 горячего воздуха;
- всегда проверять, чтобы при неиспользуемой духовке ручки управления находились в выключенном положении;
- в случае принятия решения о прекращении эксплуатации изделия отсоединить его от сети электропитания.