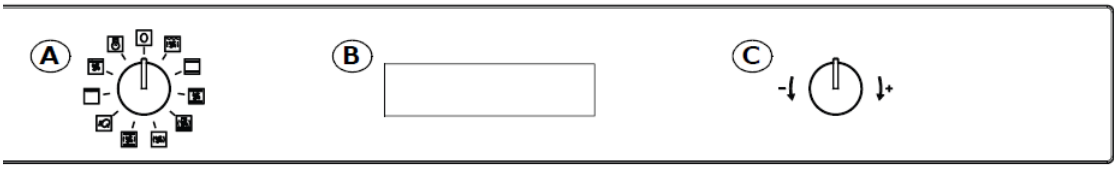
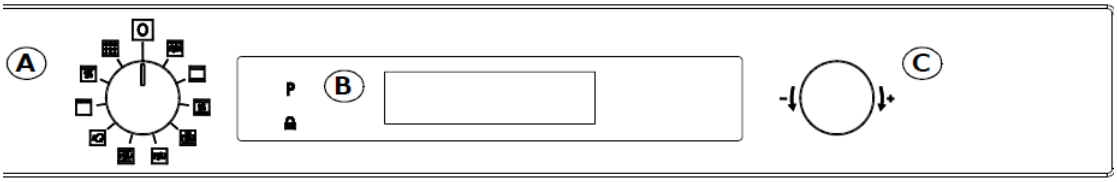
ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ

CM 981 M



981 M / CR 981 M M / CS 981 M M / SG 981 M M / SM 981 M / SM 981 M M / TL 981 M



SM 981 P

2c

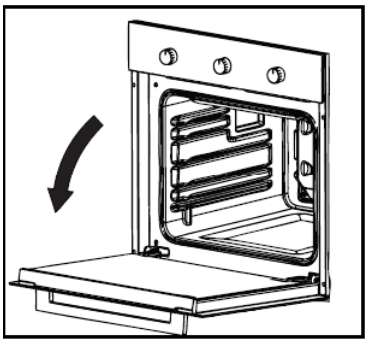


Fig. 2a

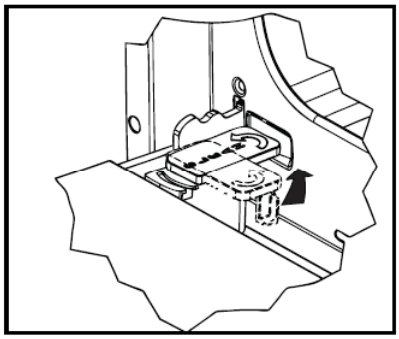


Fig. 2b

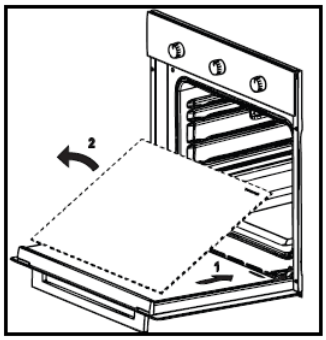


Fig. 2c

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

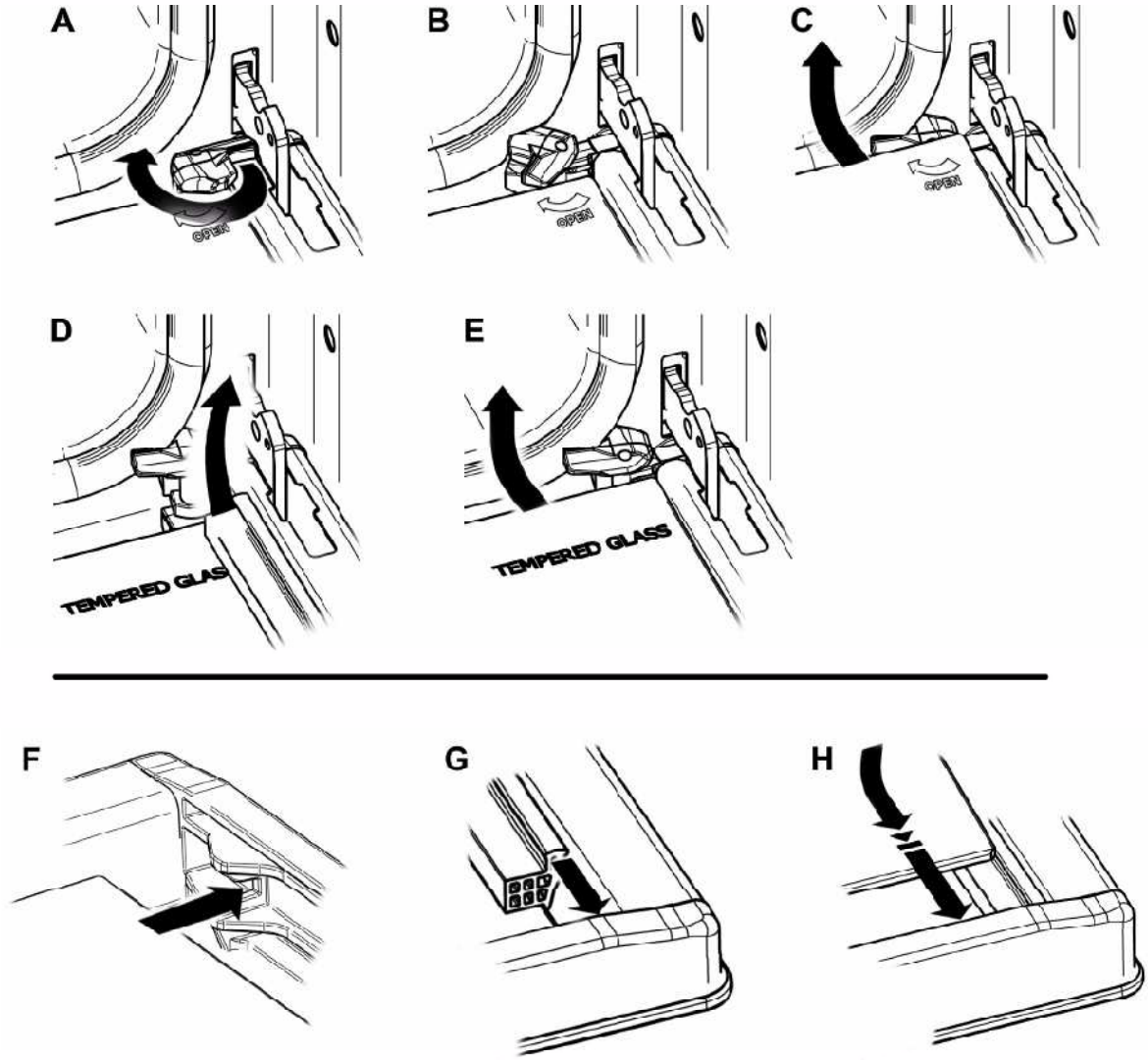


Fig. 3

Fig. 4a/4b/4c

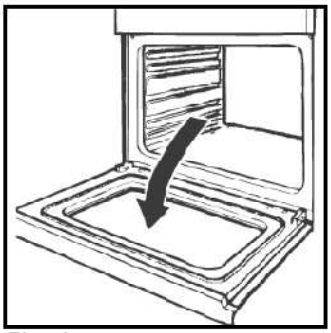


Fig. 4a

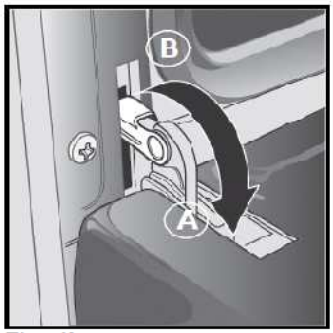


Fig. 4b

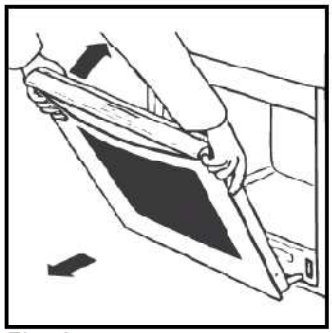


Fig. 4c

Fig. 5a/5b

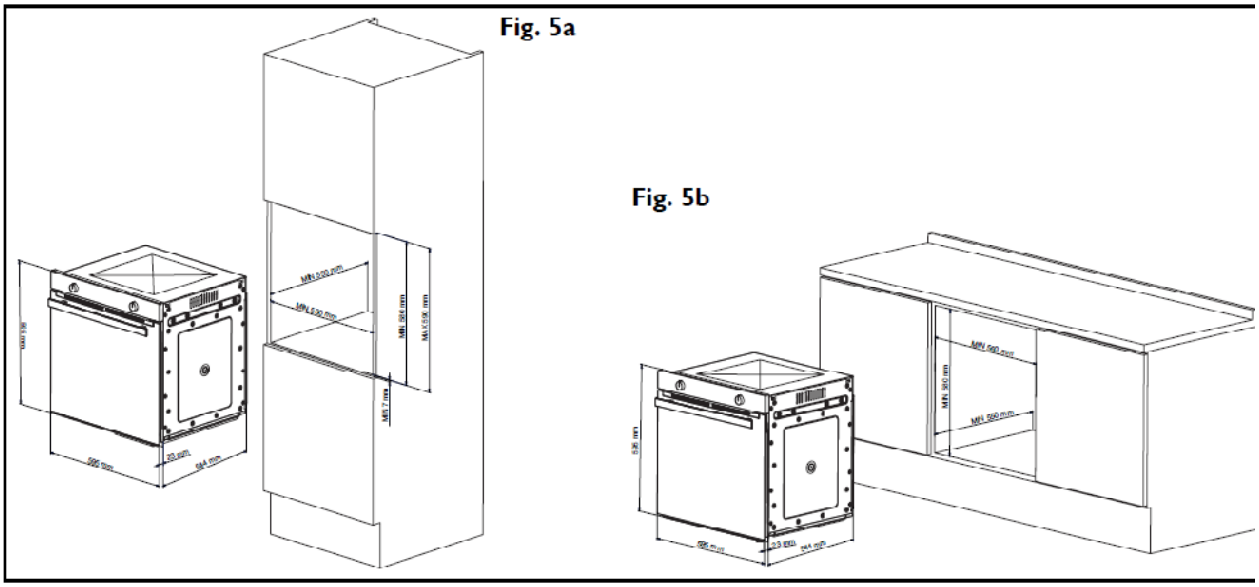


Fig. 6/Fig. 7

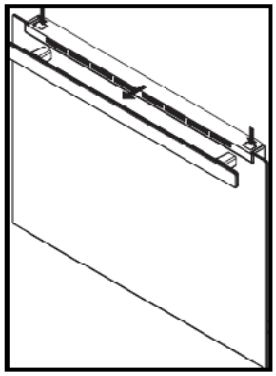


Fig. 6

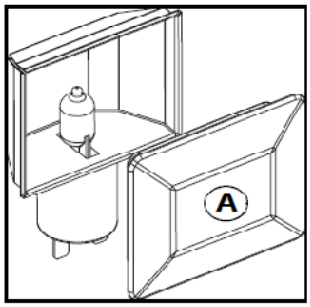


Fig. 7

Fig. 8a/8b/8c/8d/8e

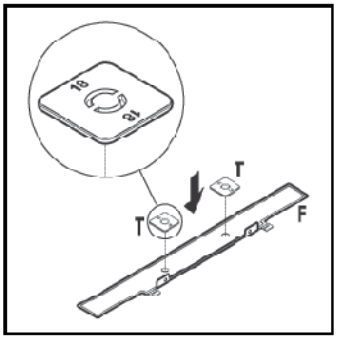


Fig. 8a

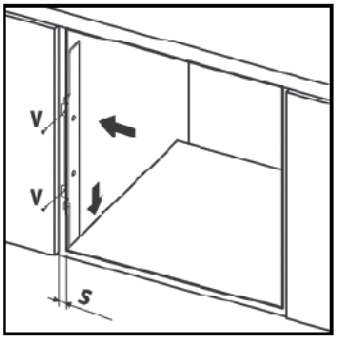


Fig. 8b

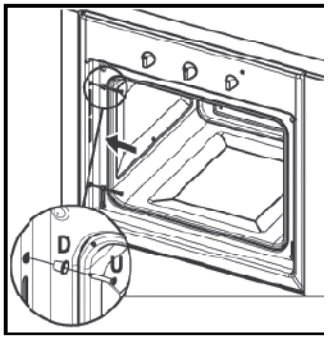


Fig. 8c

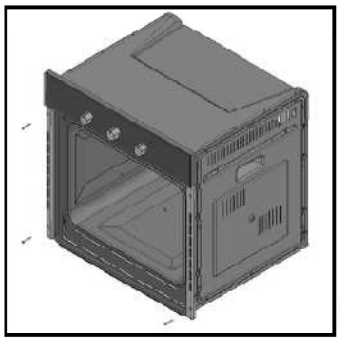


Fig. 8d

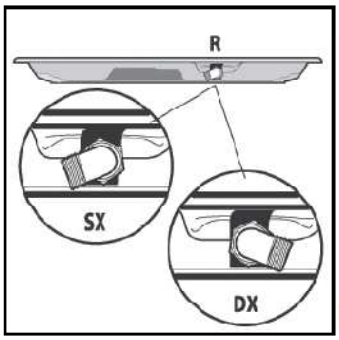


Fig. 8e

Въведение
Поздравления за вашия избор на уред на Franke.
Преди да използвате новия уред, препоръчваме да прочетете инструкциите и съветите намиращи се в наръчник. Той трябва да ви помогне да разберете как да използвате уреда и как да удължите живота му. Винаги разполагайте с този наръчник за собственика наблизо, защото може да ви потрябва при бъдещо използване на уреда.

Ⓐ Ключ за програмиране – Използвайте този ключ, за да изберете програмата на готвене за фурната, в зависимост от типа готвене, който желаете
Ⓑ Този компонент ви позволява да използвате фурната или грила по различни начини:
- По-късен старт за определен период от време
- Моментален старт за определен период от време
- Напомняне за време (дали определен период от време е изтекъл
- Избрана програма за готвене

Ⓒ Увеличаване/намаляване, избор напред/назад и потвърждаване

Ⓓ Улеи на фурната – Улеите са предназначени за да улеснят поставянето на съдовете и поддържащите решетки и табли. Те осигуряват пет височини, позволяващи ви да изберете в зависимост от ястието и съда, в който ще готвите
Ⓔ Тава – Тавата се използва за да събира соковете от готвената над нея храна или за директно готвене. Когато не я използвате, моля, изваждайте я от фурната. Тавата е направена от клас "АА" емайлирана стомана за използване с хранителни продукти.
Ⓕ Решетки – Решетките се използват за да поддържат, формите ви за сладкиши, глинени съдове и всякакви съдове различни от таблата, която сте получили. Решетките се използват и при програмите за грил или грил с вентилация, използвани за печене на месо, риба и хляб

Използване за пръв път
Преди да готвите за пръв път, трябва да изберете най-високата температура и да оставите фурната да работи поне 40 минути при отворена врата. За предпочитане е това да се случи в добре проветрива стая. Миризмата, която често се усеща е в резултат на изгарянето и изпаряването на продукти, използвани да защитават фурната докато бъде инсталирана. След като тази стъпка е направена, фурната може нормално да бъде използвана.
Съвети
Добър навик, който ще подобри качеството на готвене, е да изчаквате фурната да достигне до предварително зададената температура и тогава да поставите в нея ястията.
Никога не слагайте тигани или други домакински съдове директно на дъното на фурната по време на готвене. Съдовете трябва да се поставят на осигурените за тях места (на пет различни височини). Ако не спазвате този съвет, рискувате сериозно да повредите емайла на фурната.
Никога не покривайте вътрешността на фурната с фолио, и най-вече дъното.
Всички ремонти трябва да бъдат проведени от специализиран и упълномощен персонал.
Свържете се с най-близкия сервизен център и изискайте само оригинални резервни части.
Вашата Franke фурна е покрита със специален емайл, лесен за почистване. Друг добър навик е да чистите фурната често и да избягвате повторни нагрявания на образувалите се петна.
Всички самопочистващи се панели (ако фурната има такива) трябва да се почистват със сапунена вода (вж. Инструкции за почистване).

Как да използвате уреда
Тази фурна комбинира предимствата на нормалните фурни и по-модерните, тези с вграден вентилатор. Тази фурна ви дава шанс да изберете между различни програми за готвене. Използвайте ключове В и Е от контролното табло, за да изберете желаната програма и температура. Препоръчваме да използвате приложената по-нататък таблица за по-добри резултати при готвене с новата фурна.

Настройки
Първо идете на меню за настройка "SETTINGS" и актуализирайте съгласно вашите изисквания.
Включете фурната. С бутона С идете на "SETTINGS" и потвърдете чрез натискане.
Сега чрез въртене на бутона можете да изберете настройка на дата и час, език, яркост, контраст и тон на звънене.

Можете да променяте различните стойности и да ги потвърждавате чрез натискане на бутона.
Така зададените настройки се запазват дори при изключена фурна и до 10 часа при прекъсване на електрическото захранване.

Ръчна настройка на работа
Завъртете А за да достигнете желаната програма за готвене. Всяка от тях е със зададена температура, която може да се променя с десния бутон. След като програмата е зададена, уредът започва да нагрява. Дисплеят показва изминалото време. За да рестартирате времето изберете с С
"Reset incremental timer".
Дисплеят алтернативно показва функцията и съобщението "PREHEATING" до достигане на зададената температура. След достигане на температурата се чува двукратен сигнал и остава само изображението на избраната функция. Индикаторът показва, че зададената температура е достигната.
Температурата може да бъде променена с превключвателя С по всяко време в интервала 50-270 ^{o} със стъпка от 5°.

Охлаждащ вентилатор
За да се охладят вратата, контролното табло и страните на уреда, той е снабден с охлаждащ вентилатор, който се включва автоматично всеки път, когато фурната се нагрее. Когато вентилаторът работи, може да се чуе движението на въздух между вратата и контролното табло. Специално внимание е отделено, за да може шумът от вентилатора да не ви безпокои докато готвите.
Вентилатора продължава за работи дори когато фурната е изключена, за да я охлади напълно, което предпазва от увреждане гнездото, в което тя е вградена.
.
Програми за готвене

Леко готвене (Размразяване – Бързо размразяване – Подгряване)

Вентилаторът е включен, горният и задният нагревател се активират периодично. Зададена е температура от **100ºC,** за **здравословно готвене (welness)** програма. Тъй като температурата може да се регулира, това дава различни възможности за обработка.

Размразяване: Температурата е 25-30 **ºC** с включен вентилатор.
Бързо размразяване: Температурата е 35-55 **ºC** с включен вентилатор
Подгряване: Температурата е 60-80 **ºC.** Храната се затопля, без това да има ефект на допълнително готвене.

Нормална програма

Зададена е температура от 180ºC.
Нагряването се осъществява чрез нагряващите елементи в горната и долната част на фурната. Това е традиционната програма за готвене, която ще сготви ястието равномерно.

Функция "Master cooking"

Всички нагреватели се актират частично. Равномерното разпределение на температурата и интензивното вентилиране правят програмата идеална за печене на различни видове пица.
Готвене с помощта на вентилатора

Зададена е температура от 180ºC.
При тази програма работят горният и долният загряващ елемент и вентилаторът. Това пече ястията равномерно без да се налага да ги обръщате или на 2 нива. Това също е препоръчителния начин да загреете бързо фурната до желаната температура.

Вентилираща програма

Зададена е температура от 150ºC.
Кръгообразния нагряващ елемент и вентилатора работят. Тази програма спомага за равномерно нагряване на цялата повърхност на храната. С тази програма може да

готвите едновременно различни ястия, стига температурата им за готвене да е сходна. Идеална за сладки и пасти. Позволява готвене на три различни нива.

Парарлелно готвене чрез вентилация

Зададена е температура от 200ºC.

Включете компонента за кръгообразно загряване, намиращ се на задния край на фурната, и вентилатора. Това е програма за готвене позволяваща ви да готвите ястия на няколко различни нива. Това също е препоръчителния начин да загреете бързо фурната до желаната температура.

Програма за бързо готвене"

Зададена е температура от 220ºC.

Кръгообразния нагряващ елемент, долния нагряващ елемент и вентилатора работят. Това е най-мощната програма. Тя е специално направена да насочва по-голяма температура към дъното, което я прави идеална за пици и бързо готвене на замразени продукти. Това също е препоръчителния начин да загреете бързо фурната до желаната температура, и ако желаете после да изберете друга програма.

Готвене с грил

На тази програма, загряващия инфрачервен грил в горната част на фурната работи. Топлината която се използва е много силна и интензивна и може да пече храна. Обикновено, грила се използва на максималната си температура. Ако желаете можете да използвате и друга температура. Програмата е идеална за постигане на коричка, а месото отвътре ще си остане свежо и сочно. **Фурната е абсолютно безопасна и е направена да пече храна при затворена врата.** Внимание: загряващият елемент на грила става изключително горещ, избягвайте контакт с него когато поставяте храната във фурната; за да бъде максимално намален този риск, фурната е конструирана със специална форма на предната част, която възможно най-много да предпазва ръката на използващия.

Възможен е избор на 4 енергийни нива (L1-20%, L2-40%, L3-60%, L4-80%)

Препоръчително е храната да се поставя преди фурната да е загрята.

Готвене с грил и вентилатор

При тази програма работят горния нагряващ елемент и вентилатора. По този начин силната топлина от загряващия грил се разпространява по-лесно и прави ястията по равномерно сготвени. Това предотвратява запичането на храната само отгоре, като осигурява цялостно пълно загряване. Програмата дава идеални резултати при готвене на наденици, кебапи, ребърца и други.

Предварително е зададено ниво L3-60%

Осветление

Този символ съответства на включване на осветлението, без да е активирано загряване на уреда. Това е подходящо при почистване например, тъй като позволява добра видимост на вътрешността.

Функции на бутоните

 : таймер за часове и минути. Таймерът е независим от другите дейности и се използва за задаване на времето, след изтичането на което се активира звуковия сигнал, без това да влияе на процеса на готвене.

:време за готвене. Незабавен старт с определено време на готвене.

:край на време за готвене. Забавен старт със зададена продължителност на готвене.

Настройка на таймера:
Таймерът е независим от другите дейности и се използва за задаване на времето, след изтичането на което се активира звуковия сигнал, без това да влияе на процеса на готвене.

Ако фурната е включена натиснете бутона С. Иконката започва да примигва и на дисплея се изписва “SET TIMER”. Изберете “TIMER” и потвърдете чрез натискане на бутона. След това задайте времето и потвърдете отново чрез натискане на С
Вкрая на зададеното време се появява звуков сигнал в продължение на една минута. След натискане на бутона С, може да промените времето.

Незабавен старт:
Да допуснем, че трябва да се готви 30 минути при 200 **ºC.**

1. Изберете функцията за готвене. След това изберете продължителност и потвърдете с С. Задайте необходимото време от 1 мин. до 9 ч.59 мин. След потвърждаване дисплеят ще показва крайното време. За да започне готвенето, потвърдете отново.

Важно: При някои функции, и зададена продължителност повече от 5 мин, програмата пита дали да бъде зададена функция ГРИЛ.

А – фаза на подгряване.

Започва повишаване на температурата във вътрешността и се показва иконката . Таймерът се активира след достигане на зададената температура. Това не важи за функциите с грил.

Б – фаза на готвене.
Поставете блюдото във фурната.
Сега дисплеят чрез обратно броене показва оставащото време и зададената функция.

В- край на готвенето. В края на зададеното време се появява звуков сигнал в продължение на една минута, който може да бъде прекратен чрез натискане на произволен бутон. Загряването спира, а осветлението и вентилаторът продалжават работа в продължение на 15 минути.
Може да продължите готвенето ръчно.
Накрая изключете с бутон А.
Може да върнете предишното мену с бутон С.

По-късен старт за определен период от време
Времето за готвене и времето за край на готвенето трябва да бъдат зададени. Ако например цифровият дисплей показва 08:00 часа и желаем да готвим нещо за 30 минути и искаме готвенето да приключи в 13:00 часа.

1. Изберете желаната функция и времето на готвене, както вече беше указано. След това изберете “COOKING END”.с бутона С . Изберете часът за край на програмата и потвърдете. Дисплеят алтернативно показва 0h30/13:00 – продължителността и крайния час.

Фаза на готвене.
При достигане на фазата за готвене т.е. 12:30 (13:00 – 30 минути) фурната функционира както във фаза Б на предишния параграф. Обратното броене започва веднага, а не когато зададената температура е достигната. Предполага се, че блюдото е поставено при програмирането, а времето за предварително загряване е включено в общото време.

Програма на ключа за програмиране	Вид Храна	Тегло (кг)	Височина на улеите	Време за загряване (мин)	Температура	Време за готвене (мин)
	Печено свинско	1	3	9.5	180	65-75
	Омлет	1.5	2	10.5	200	25-30
	Хляб	1	2-4	9.5	175	25-30
	Пай	1	едновр.	10.5	200	40-45
	Сладководна риба	1.5	2	10.5	200	35-40
	Гарнирана полента	0.5	3	9.5	180	25-30
	Чийзкейк		2			25-30
	Свинско филе	1.5	3	9	180	60-70
	Заек печен на фурна	1	2	9.5	190	55-65
	Омар печен на фурна	0.5	3	10	200	30-40
	Хляб	2	2-4	9	180	25-30
	Плодов сладкиш	1.5	едновр.	9	175	30-35
	Пикантен пай	2	2	9	180	40-45
			3-5			
			едновр.			
	Пай от тиква	2.5	2 или 3	7	180	25-30
	Ръжен хляб	1	или 4	8	190	30-35
	Ронливи сладки	1	1-4	8	190	30-35
	Кракери	0.75	едновр.	8	190	25-30
	Зеленчуков пирог	1	1-4	7	180	55-60
	Сухи сладкиши	0.5	едновр.	7	180	25-30
	Суфле от сирене	1.5	1-3-5	7	180	25-30
	Пъстърва	0.3	едновр.	8.5	200	15-20
	Печен заек+	1.5	1-3-5	7.5	200	115-125
	Пирог с месо+	1.5	едновр.			50-55
	Пикантен пай	1.5				35-40
	Пиле	1.5	2	6	180	60-65
	Прасенце	6.5	3	7.5	200	370-390
	Кракери	0.3	3	6	180	20
	Плодов сладкиш	1.5	3	7.5	200	30-35
	Печени картофи	1	3	6	180	30-35
	Хляб	1	1-4	5.5	180	20-25
	Черен хляб	1	едновр.	5.5	180	25-30
	Пица	0.9	3	11.5	Max	10-11
	Печено говеждо	1.5	1-3-	5.5	180	35-40
	Пищяли	1	5едновр.	5.5	180	110-120
	Пуйка	1	3	5.5	180	45-50
	Хляб	1	3	Използвайте	170	30-35
	Питка	1	1	функцията за	Max	14-18
	Зеленчуков пай	0.8	3	бързо готвене.	180	45-50
	Пица	0.4	1-3		Max	12-14
	Пилешко	0.8	2 или 3		170	55-60
	Заешко	0.8	2		170	70-75
	Пуйка	1.5	3		170	85-90
	Патица	1.5	2 или 3		170	80-85
	Телешко	1	3		185	105-115
	Треска	0.8	3		150	17-23
	Пълнени зеленчуци	1.5	3		180	40-45
	Бисквити	0.5	3		160	13-17
	Плодов пай	0.8	3		170	32-38
	Целувки	0.5	3		90	70-75

	Пилешки крилца	1	4 или 5	7	Max	25-30
	Котлети/хапки	0.8	3	7	Max	20-25
	Раковини	0.5	3 или 4	7	Max	14-16
	Печени картофи	0.5	3	7	Max	25-30
	Сладководна риба	1	3 или 4	7	Max	25-30
	Домати ау гратин	0.4	2 или 3	7	Max	20-25
	Печена змиорка	0.5	3	7	Max	25-30
	Пуешки кебап	0.5	4	7	Max	25-30
	Пилешки бутчета	1	4 или 5	9.5	220	20-25
	Ребърца	0.5	4	14	Max	40-45
	Морска лястовица	0.4	3	8	200	20-25
	Пиле	1.5	3	14	Max	35-40
	Пъдпъдък	0.8	4	14	Max	30-35
	Наденички	1	4	14	Max	20-25
	Зеленчуци	1	4 или 5	14	Max	10-15

Предварително зададени рецепти.

Електронната фурна на Франке позволява да се приготвят 35 различни ястия, като параметрите са предварително зададени, така че да обезпечават най-добрия работен режим и отличен краен резултат. Всички рецепти са тествани от висококвалифицирани професионални готвачи.

За да изберете някоя от 35-те рецепти процедирайте по следния начин:

С помощта на бутона С изберете “GUIDED COOKING”, след това изберете една от описаните 5 категории ястия (зеленчуци и паста, месо, риба, сладкиши, хляб и пица) и потвърдете с бутона С. След това изберете една от предложените рецепти и отново потвърдете. На дисплея се изписва избраната рецептата и заложеното тегло. Теглото може да се променя чрез бутон С като това влияе на времето. Сега може да изберете незабавен или отложен старт като изберете времето за край на готвенето. Последното първоначално ще бъде автоматично зададено на дисплея и с бутоните може да бъде променено в зависимост от необходимостта. Всяка рецепта започва с предварително загряване. Звуков сигнал известява достигането на предварително заложената в рецептата температура. Започва загряването съгласно предварително зададените параметри на рецептата.

„Уелнес функция”

Тази програма позволява готвенето на месо, риба и зеленчуци по напълно природосъобразен и диетичен начин. Програмата изисква по-продължително готвене при ниска температура (около 100°) без добавка на олио или други мазнини: това запазва всички натурални съставки като минерали, витамини и други, подсилвайки естествения вкус на храната.

След като изберете “GUIDED COOKING” изберете уелнес програма и една от 6 заложени рецепти, като всеки път потвърждавате с бутона С.

След това следвайте процедурите описани в раздел „**Предварително зададени рецепти”**

Функция “Complete menus”

Тази функция позволява едновременното готвене на пълно (3 блюда-ордьовър, първо, основно и десерт) рибно или месно меню или 3 пици.

След като изберете “GUIDED COOKING” изберете “Complete menus” и потвърдете с бутона С. След желаната комбинация (А= ордьовър, 1=първо, 2=основно, D=десерт. Позиционирайте блюдата както е показано на дисплея и с бутон А изберте показаната функция и потвърдете с С. Дисплеят показва цялото необходимо време.

Месното меню е предвидено предварително за следното:

Ордьовър – 500 г. суфле,омлет;

Първо – 2000 г. канелони, лазаня;

Второ – 1500 г. пиле, заек на порции;

Десерт – 800 г. пандишпан/кейк.

Рибно меню:

Ордьовър – 400 г. миди, огретен;

Първо – 1800 г. палачинка с риба тон, канелони с риба;

Второ – 1500 г. костур/треска (цели);

Десерт – 800 г. кейк, плодова торта.

Фурната ще започне да загрява според предварително заложените параметри. С изключение на менюто за 3 пици или хляба предварително затопляне не се предвижда.
По време на готвенето, дисплеят показва оставащото време, след което трябва да бъде извадено следващото блюдо. Звуков сигнал в продължение на 1 минута сигнализира че следващото блюдо трябва да бъде извадено. В същото време дисплеят показва “REMOVE TRAY” и пулсира съответната буква.
След като е извадено и последното блюдо, дисплеят показва “COOKING END”.

Важно: Ако готвите по малко от 3 блюда, всяко трябва да бъде поставно на съответното за него ниво.

Преди сервизиране на уреда изключете от електрическата мрежа.
Иноксовите и емайлираните части трябва редовно да се почистват с подходящи препарати.
Не използвайте стъргалки, телени четки и други, почистващи средства и препарати, които могат да надраскат уреда.
Не използвайте парочистачки или водоструйки.
Използването на съдове с неподходящ размер може да се получи изтичане на мазнини и други по дъното на фурната. Почиствайте докато петната са още пресни при леко топла фурна.

Откачване на вратата –фиг. 2
Вратата може да бъде демонтирана с цел да улесни почистването (фиг. 2а,в,с). За да я демонтирате процедирайте както следва:
-Панти А имат 2 мобилни U-скоби В. Повдигането на тези скоби освобождава пантата от мястото й.
-След това повдигнете вратата нагоре за да я извадите.
-За да поставите вратата обратно първо поставете пантите на местата им и после завъртете U-скобите.

Почистване на вратата: Фиг.6
Вратата се почиства отвън и вътре с мека кърпа и топла вода. Може да се използват и препарати за стъкло.
Не използвайте стъргалки, телени четки и други, почистващи средства и препарати, които могат да надраскат уреда.
Вътрешното стъкло се отстранява за по-лесно почистване:. **Фиг.3**

Услуги след продажбата

При неизправност, моля, свържете се с най-близкия сервизен център, както е посочено в инструкциите по-долу.
Никога не се обръщайте към неупълномощен технически монтьор.
Осведомете ни за:
- Вида на проблема
- Модела на уреда (Mod.)
- Серийния номер (S/N)

Тази информация може да бъде видяна на подложката с информация, която се намира в средата на вътрешната долна част на вратата.

Инсталация
Важно: фурната трябва да бъде инсталирана съгласно валидните норми и стандарти. Инсталацията трябва да бъде осъществена само от упълномощен, специализиран персонал.

Характеристики на гнездото
Компонентите, от които е направено гнездото за уредите за вграждане трябва да са залепени с лепила издържащи на температури до 100ºC. Неподходящи материали и лепила могат да доведат до деформация и разлепяне.
Гнездото трябва да съпровожда безпрепятствен контакт с електрическата мрежа. Гнездото, в което ще се инсталира фурната, трябва да е достатъчно здраво за да издържи на масата на уреда.
Уредът трябва внимателно и точно да се инсталира в предназначената ниша.
Фурната може да бъде инсталирана в колона или под тезгяха на гнездо. Трябва да бъде осигурена качествена вентилация. (фиг. 5 в зависимост от модела)

Сигурност
За да осигурите ефективността и сигурността на уреда, препоръчваме да следвате следните инструкции:
- Свързвайте се само с упълномощените сервизни центрове
- Винаги използвайте оригинални резервни части
- Този уред е предназначен само за домакинска, непрофесионална употреба. Не опитвайте да промените някоя от характеристиките му
- Електрическата сигурност е гарантирана само ако уредът е правилно заземен, съгласно съответните стандарти.
- Избягвайте контакт с нагряващите елементи и някои части на вратата, докато уредът работи, защото стават много горещи. Дръжте деца далеч от уреда.

Не позволявайте на деца да играят с:
- Бутоните и ключовете за контрол на работата
- Компонентите за опаковане (найлони и други)
- Уреда по принцип, след или по време на работа, поради вероятната висока температура, която е генерирана.
- Уреда, дори когато не работи.

Избягвайте следните:
- Контакт с уреда с мокри части на тялото
- Използване на уреда, докато сте боси
- Издърпване на уреда или електрическия кабел, за да отстраните уреда от електрическата мрежа
- Опасни или неправилни операции
- Препречване на слотовете за топлина и вентилация
- Оставяне на електрически кабели от други уреди в близост до нагряващите елементи на фурната
- Излагане на уреда на външни фактори като дъжд, пряка слънчева светлина и други
- Използване на фурната за складиране
- Използване на запалими течности в близост до фурната
- Използване на адаптори, разклонители и удължители
- Инсталиране или ремонтиране на уреда без квалифициран персонал

Трябва да се обърнете към квалифициран персонал при следните случаи:
- Инсталиране
- При съмнение за работата на уреда
- Подмяна на електрически плугове/фасонки ако не са съвместими с тези на уреда

Свързвайте се с упълномощени сервизни центрове при следните случаи:
- При съмнения за непокътнатостта на уреда след като го извадите от опаковката
- Ако захранващият кабел бъде повреден или се нуждае от подмяна
- Ако уреда се счупи или повреди; изисквайте оригинални части

Добре е да спазвате следното:
Използвайте уреда само да готвите храна и за нищо друго
Изключете уреда от електрическата система, ако уреда трябва да бъде почистен или трябва да бъде осъществен ремонт или сервизна работа.
Използвайте ръкавици при поставяне и изваждане на храна от фурната
Винаги хващайте дръжката на фурната в средата, тъй като в краищата тя може да бъде гореща
Бъдете сигурни че ключовете са в изключена позиция, когато уредът не работи
Производителя не е отговорен за повреди, в резултат на неправилна инсталация, неправилно, неуместно и нерационално използване