



HR

Upute za uporabu

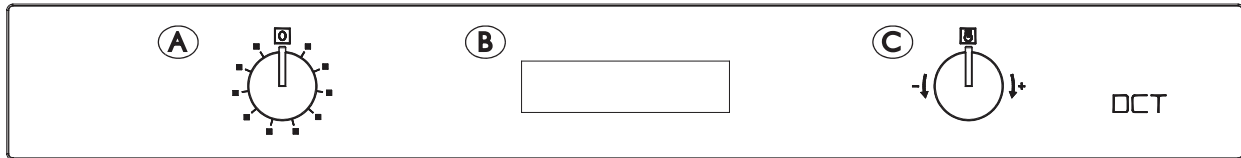
Ugradbena višenamjenska elektronička pećnica s 9 programa

BiH

CG

CS 981 M DCT
CR 981 M DCT
SM 981 M DCT
SG 981 M DCT

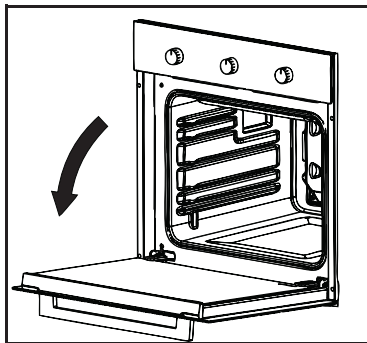
Slika 1



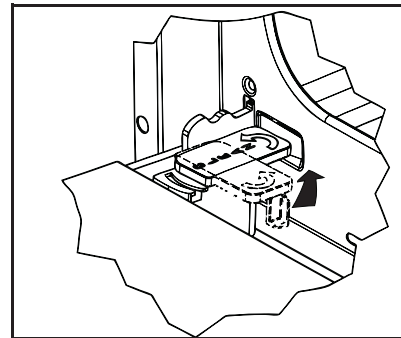
CS 981 M DCT / CR 981 M DCT / SM 981 M DCT / SG 981 M DCT

Sl. 1

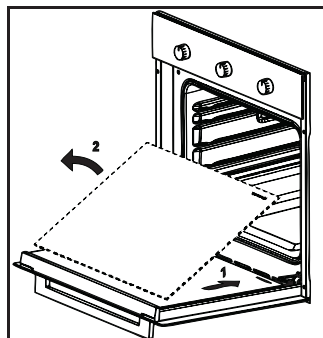
Slika 2a/2b/2c



Sl. 2a

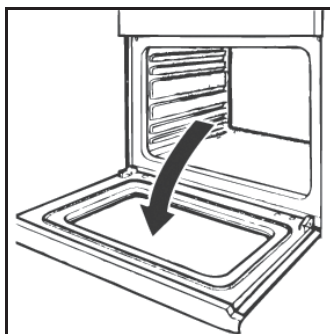


Sl. 2b

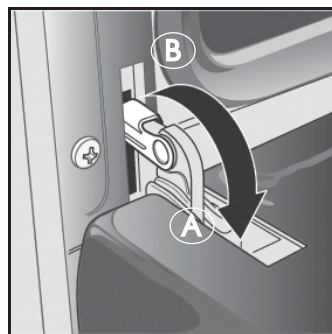


Sl. 2c

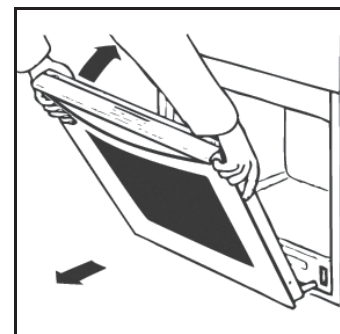
Slika 3a/3b/3c



Sl. 3a

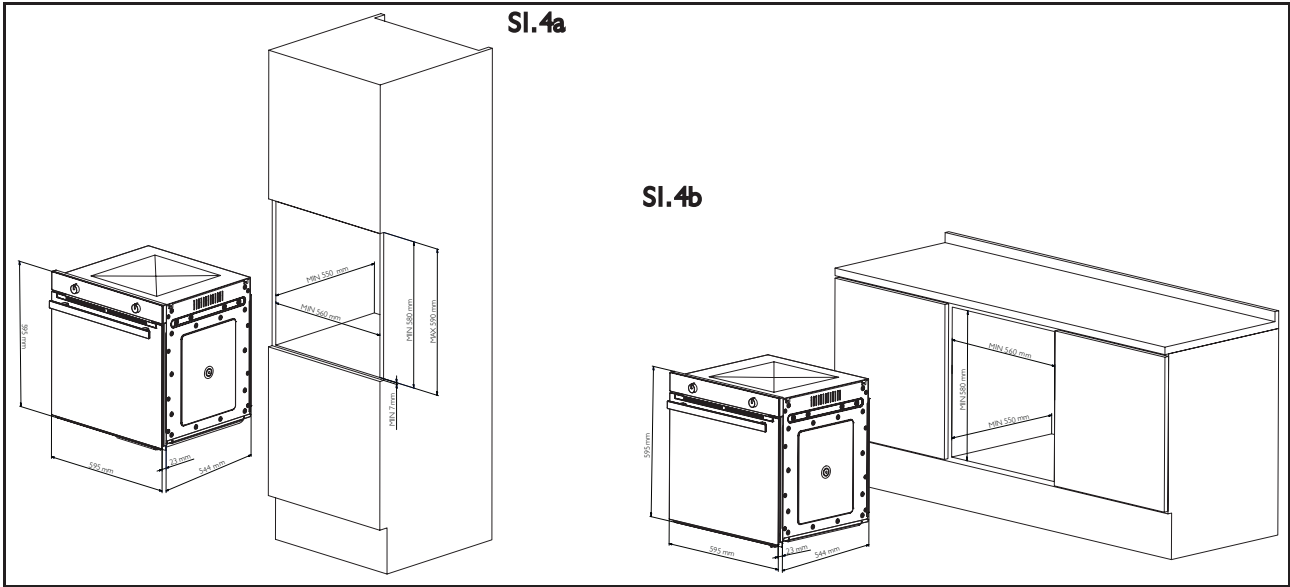


Sl. 3b

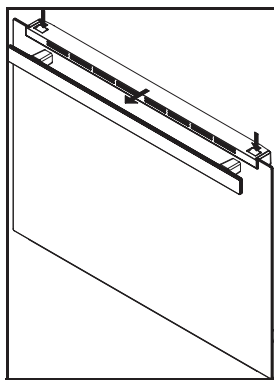


Sl. 3c

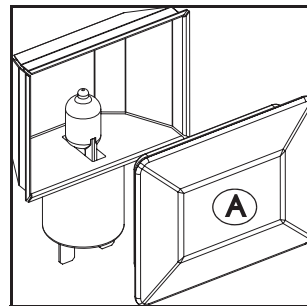
Slika 4a/4b



Slika 5/ Slika 6

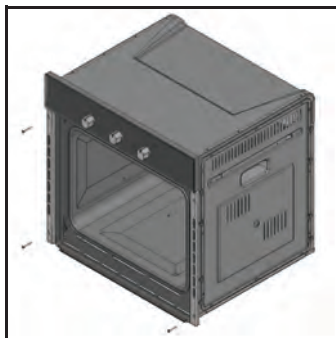


SI.5

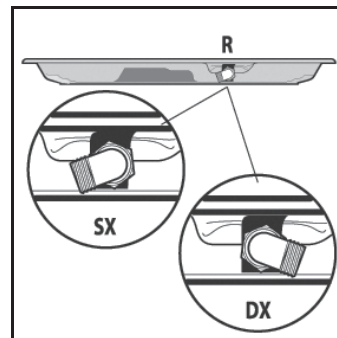


SI.6

Slika 7a/7b



SI.7a



SI.7b

Sadržaj

Uvod.....	4
Pregled uređaja	4
Prvo uključivanje.....	5
Savjeti.....	5
Uporaba.....	5
Čišćenje i održavanje pećnice	10
Servisiranje	11
Sigurnosna upozorenja.....	11
Ugradnja (slika 5).....	12
Upute za ugradnju.....	12
Priključivanje na mrežno napajanje.....	13
Tehnički podaci	13

Uvod

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Franke.

Molimo da prije uporabe pažljivo pročitate upute i savjete u ovom priručniku. Tako ćete uređaj moći jednostavnije koristiti te duže održati njegovu učinkovitost. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću uporabu.

Franke donosi revoluciju u kućnom i profesionalnom kuhanju svojom ekskluzivnom tehnologijom dinamičkoga kuhanja (Dynamic Cooking Technology – DCT): protok topline generiran inovativnim elementima grijanja usmjerava se prema potrebi uz nevjerovatnu preciznost, rasipanje topline je ograničeno, a radna temperatura ostaje konstantna. Rezultat je savršeno kuhanje s malom potrošnjom energije i kratkim vremenom pripreme. Ekskluzivna tehnologija DCT nudi optimalnu distribuciju topline u unutrašnjosti pećnice, zajamčeno savršeno kuhanje, eliminiranje rizika od zagorijevanja i očuvanje ukusa i aroma.

Uz DCT, prethodno zagrijavanje pećnice više nije neophodno: dolazni hladan zrak trenutačno se pretvara u topao zrak kako prolazi kroz mreže golih žica i vrijeme kuhanja se skraćuje za prosječno 25% u usporedbi s tradicionalnim pećnicama. DCT omogućava kuhanje svih vrsta recepata, uz potrošnju struje od samo 1,5 kW. Tako možete istovremeno koristiti nekoliko kućanskih uređaja, a da pri tome ne prekoračite dozvoljenih 3 kW dostupne snage, kao i iskoristiti sve prednosti električne energije dobivene iz alternativnih i obnovljivih izvora.

Pregled uređaja

Ploča s kontrolama

- A** Regulator za odabir programa pečenja
- B** Na LCD grafičkom zaslonu prikazuje se:
 - prije pečenja: izbornik za odabir načina pečenja i razne postavke
 - tijekom pečenja: temperatura
 - period pečenja (koraci, trajanje, završetak pečenja)
 - brojač
 - odabrani program pečenja
 - razne informacije za korisnike
- C** Regulator za pojačavanje (+) / smanjivanje (-), prijelaz unaprijed / unatrag i potvrdu (OK)

D Vodilice za rešetke i pliticu za prikupljanje tekućina

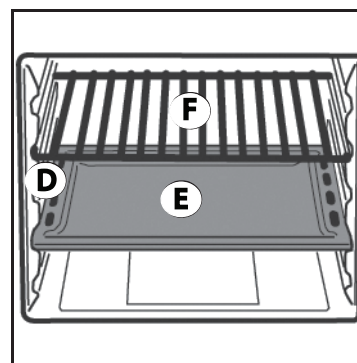
Služi za postavljanje rešetki i limova za skupljanje tekućine na 5 ili 6 postojećih položaja (ovisno o modelu; 1 – 6 odozdo prema gore); tablica savjeta za pečenje navodi najbolje položaje za sve vrste pečenja.

E Plitice za prikupljanje tekućina


Obično se koriste za prikupljanje sokova iz pečene hrane ili za direktno pečenje hrane; mora se izvaditi iz pećnice kad se ne koristi. Plitica za prikupljanje tekućina načinjena je od emaljiranog čelika klase "AA" i sigurna je za uporabu s hranom. **Napomena:** Za postizanje optimalnih rezultata pri pečenju, savjetujemo da umetnete lim za skupljanje tekućine s nagnutim dijelom prema stražnjoj stijenci pretinca pećnice.

F Rešetka

Koristi se za podupiranje posuda za pečenje, kalupa za kolače i svih drugih posuda osim isporučениh plitica, ili za pečenje mesa i ribe, uglavnom s funkcijama gril i turbogrill, pravljenje tosta i sl. Ne preporučuje se direktan kontakt rešetke s namirnicama.



Prvo uključivanje

Pri prvoj uporabi pećnice pustite je da radi na prazno pri maksimalnoj temperaturi barem 40 minuta, uz otvorena vrata pećnice i dobro prozračivanje prostorije, te odaberite funkciju pečenja uz uporabu ventilatora .

Miris koji se pojavljuje pri tom postupku nastaje isparavanjem supstanci namijenjenih zaštiti pećnice u periodu između proizvodnje i ugradnje. Nakon 40 minuta, pećnica će biti spremna za upotrebu.

Savjeti

Prilikom pečenja nemojte stavljati lonce ili drugo posuđe izravno na dno pećnice, već uvijek na isporučene rešetke ili pliticu za prikupljanje tekućina, postavljene na jednu od pet raspoloživih vodilica; u suprotnom se može oštetiti emajl pećnice.

Nemojte prekrivati stjenke pećnice aluminijskom folijom, što se posebno odnosi na donji dio unutrašnjosti pećnice.

Sve popravke povjerite stručnom i ovlaštenom osoblju.

Obratite se našem najbližem servisu i zahtijevajte isključivo originalne rezervne dijelove.

Vaša Franke pećnica ima poseban emajl koji se lako održava čistim, međutim ipak savjetujemo da je redovno čistite kako biste spriječili da se zapeku nečistoća i ostaci od prethodnih pečenja.

Napomena: – Pažljivo pročitajte sve upute prije uključivanja pećnice.

Uporaba

Ova pećnica tvrtke Franke osmišljena je tako da nudi profesionalni učinak u domaćinstvu i u cijelosti je proizvedena u Italiji, od dizajna do proizvodnje. To je veoma svestran uređaj koji omogućava siguran i lak odabir različitih načina pečenja. Za optimalnu upotrebu Frankeove pećnice pogledajte tabelu preporuka za pečenje.

Postavke

Prvo otvorite izbornik "SETTINGS" i ažurirajte prikazane podatke po potrebi.

Uključite pećnicu. Zakrenite regulator C sve dok se ne prikaže "SETTINGS" i zatim pritisnite regulator.

Zakretanjem regulatora sad možete odabrati datum i vrijeme, jezik, svjetlinu pokazivača, kontrast prikaza i ton zvučnog signala.

Također možete promijeniti razne vrijednosti te ih potvrditi pritiskom regulatora C.

Nakon što ih potvrdite, ove postavke ostaju pohranjene čak i nakon isključenja pećnice. Postavke ostaju sačuvane čak i u slučaju privremenog prekida napajanja, u trajanju od najviše 10 sati.

Opcije

Eco display: kad se aktivira, ova opcija smanjuje svjetlinu pokazivača tijekom pripravnog stanja pećnice, te umjereno štedi energiju.

Display off: kad se aktivira, ova opcija isključuje pozadinsko osvjjetljenje pokazivača (iz estetskih razloga i/ili uštede energije) kad pećnica ne radi.

SW versions: označava verziju softvera pećnice. Ova opcija može pomoći tehničaru u slučaju servisiranja pećnice.



Demo: za aktiviranje ove opcije, potrebno je unijeti lozinku. Dozvoljava uporabu pećnice bez aktiviranja grijača. Nije namijenjeno krajnjim korisnicima.

Ručno upravljanje pećnicom

Osvjetljenje pećnice: za uključivanje svjetla u pećnici kad je isključena, jednostavno kratko pritisnite desni regulator C; nakon 10 sekundi neaktivnosti svjetlo se ponovno isključuje. Želite li da svjetlo ostane uključeno, pritisnite regulator C i izaberite opciju "LIGHT ON".


Kad je pećnica u modu pečenja, svjetlo automatski ostaje uključeno. Želite li da svjetlo ostane isključeno, pritisnite regulator C i izaberite opciju "LIGHT OFF".

Zakrenite regulator A za pristup programima pečenja. Svakom programu dodijeljena je preporučena temperatura koju možete mijenjati po potrebi, zakretanjem desnog regulatora.

Kad odaberete program pečenja, pećnica se zagrijava: pokazivač prikazuje vrijeme od početka pečenja  .


Za resetiranje ovog vremena i ponovno pokretanje brojača (npr. od trenutka kad su namirnice stavljene u pećnicu), pritisnite regulator C, zatim odaberite i potvrdite "Reset incremental timer".

Pokazivač prikazuje opis aktivirane funkcije, koji se izmjenjuje s porukom "preheating", sve dok se ne dosegne podešena temperatura.

Kad se dosegne podešena temperatura, dvaput se oglasi trostruki zvučni signal i pokazivač prikazuje samo opis aktivirane funkcije. Simbol termometra () označava da je "živin stupac" dosegnuo maksimalnu razinu: ovo je uvijek indikator trenutačne unutarnje temperature (čak i kad je dostignuta podešena temperatura, fluktuacija posljednje dvije razine "živina stupca" smatra se normalnim postupkom samostalnog reguliranja pećnice).

Podešenu temperaturu možete promijeniti u bilo kojem trenutku regulatorom C, od minimalnih 50 °C do maksimalnih 270 °C (osim za funkcije nježnog pečenja, konvencionalnog grila i turbo grila) u koracima od 5 °C.

Očitavanje trenutačne temperature: pritisnite i zadržite regulator C (približno 5 sekundi) za prikaz trenutačne temperature u pećnici.

 **Blokada za sigurnost djece:** pritisnite i zadržite regulator C još duže (približno 10 sekundi) kako biste aktivirali funkciju blokade za zaštitu djece (na pokazivaču se prikazuje ikona ključa koja pokazuje da je funkcija aktivirana): ovo će onemogućiti rad regulatora. Za isključenje ove funkcije pritisnite i zadržite ponovno regulator C približno 10 sekundi.

Trenutačna potrošnja struje

Tijekom rada pokraj svake ikone funkcije nalazi se stupac sačinjen od tri segmenta koji prikazuju potrošnju struje u realnom vremenu. Svaki pun segment prikazuje potrošnju od 1000 W.

Programi pečenja



Nježno pečenje (odmrzavanje – dizanje tijesta – brzo odmrzavanje – zagrijavanje tanjura)

Kružni i gornji grijač se djelomično aktiviraju. Manja snaga i ventilator omogućavaju vrlo blago i ujednačeno pečenje. Idealno za suhe slastice i sve vrste dugotrajnog pečenja na niskoj temperaturi.

Temperatura je unaprijed podešena na 100 °C za zdravo pečenje "wellness", a ovo pečenje uključuje i fazu prethodnog zagrijavanja, prije stavljanja hrane u pećnicu.

S ovom pećnicom tvrtka Franke je još više razvila ovaj program pečenja, osiguravajući postepeno zagrijavanje zraka na kontroliran način i uz malu snagu, pomoću regulatora C. To nudi nove mogućnosti obrade namirnica:

Odmrzavanje

Temperatura je samo 25 °C uz uključen unutrašnji ventilator.

Dizanje tijesta

Na temperaturi od 30 °C unutrašnji ventilator se zaustavlja, čime se stvaraju idealni uvjeti za dizanje tijesta.

Brzo odmrzavanje

Uvjeti za brzo odmrzavanje namirnica postižu se na temperaturi između 35 i 55 °C s uključenim ventilatorom.

Zagrijavanje tanjura

Povećanjem temperature na između 60 i 80 °C omogućeno je zagrijavanje pripremljenih, ali hladnih namirnica ili namirnica koje trebaju ostati tople, a da se ne peku dodatno.



Jednostavno pečenje

Funkcija pečenja koja štedi energiju (1500 W) obično je pogodna za veliki broj različitih jela. Vrijeme pečenja je duže nego kod ostalih funkcija, ali optimalna distribucija topline, uz manju snagu, jamči izvanredne rezultate.



Pizza

Posebna kombinacija različitih grijača dovodi do velike koncentracije topline u donjem dijelu pećnice. Ovo je idealna funkcija za pečenje svih vrsta hrane za koje je potrebno grijanje odozdo na jednoj polici. Pečenje je brzo, a savršeni rezultati su zajamčeni.



Univerzalno pečenje

Idealna funkcija za kuhare početnike. Izbalansirana distribucija topline koja se postiže pomoću tehnologije DCT u kombinaciji s tradicionalnim grijačima, omogućava pečenje najrazličitijih jela uz ograničenu trenutnu apsorpciju snage.



Foehn

Kombinacija tehnologije DCT i uobičajenih grijača postupno distribuira toplinu prvenstveno prema gornjoj polici. Idealno za pečenje velikih količina hrane na 2–3 police.



Sve uključeno

Ova funkcija koristi zajedno SVE grijače u pećnici, DCT i tradicionalne. Za razliku od funkcije FOEHN, ona generira toplinu prvenstveno u donjem dijelu pećnice. Idealno za pečenje na četiri police (pečenje kruha, četiri pizze, slane pite).



Pojačano pečenje

Veoma moćna funkcija koja koristi svojstvo pojačavanja tehnologije DCT. Idealno za postizanje visokih temperatura u kratkom vremenu, pogodno za tradicionalno pečenje velikih komada mesa (npr. janjeći but, pečena svinjetina, svinjski/teleći but, šunka).



Sunčano

Tradicionalnom grillu i gornjim grijačima pomaže tehnologija DCT. Toplina se generira samo u gornjem dijelu pećnice i ravnomjerno se distribuira preko površine hrane. Preporučuje se za osjetljive ili male komade mesa.



DCT statičko pečenje

Ova funkcija je idealna za sva tradicionalna jela, za pečenje kruha i kolača, kao i za janjeća i svinjska pečenja.



Pečenje uz pomoć tehnologije DCT

Jamči brze, ravnomjerne rezultate pečenja, što je idealno za pečenje flana, slanih pita, deserta i pečenja. Također je korisna je i za pečenje na dvije police bez miješanja aroma i ukusa.



DCT Turbo Grill

Toplinu generira grill, a distribuira se uz pomoć stražnjeg ventilatora. Idealno za pečenje velikih komada mesa i peradi.



DCT Grill

Ova funkcija koristi samo gornji grill i idealna je za pripremu tosta i kada želite da meso ili riba budu lijepo zapečeni.

Ventilator za hlađenje

Za smanjenje temperature vrata, upravljačke ploče i bočnih površina, Franke pećnica je opremljena ventilatorom za hlađenje koji se automatski aktivira kad se pećnica zagrije. Kad je ventilator uključen, s prednje strane pećnice izlazi zrak na dijelu između prednje ploče i vrata; posebno se pazilo da zrak koji izlazi ne stvara neugodno kuhinjsko okruženje i da se buka svede na minimum.

Radi zaštite kuhinjskih elemenata, ventilator nastavlja raditi nakon pečenja, sve dok se pećnica ne ohladi dovoljno.

Programiranje perioda pečenja

Ova opcija omogućava podešavanje željenog perioda pečenja i temperature za program pečenja.

Možete podesiti:



– brojač: odbrojavanje podešenog perioda, bez utjecaja na početak i završetak ciklusa pečenja;



– trajanje pečenja: pečenje s trenutnim početkom i programiranim trajanjem.



– završetak pečenja: pečenje s odgođenim početkom i programiranim trajanjem.

Podešavanje brojača

Brojač je nezavisan od svih drugih funkcija pećnice i koristi se za podešavanje željenog perioda nakon kojeg se oglašava zvučni signal, bez utjecaja na postupak pečenja.

Uključite pećnicu, pritisnite regulator C jednom, ikonica  počinje treperiti, a na pokazivaču je prikazana poruka "SET TIMER".

Odaberite opciju "TIMER" i potvrdite pritiskom na isti regulator. Zatim podesite željeni period u koracima od 30 sekundi (i koracima od jedne minute za periode dulje od jednog sata) do najviše 9 sati i 59 minuta. Potvrdite pritiskom na regulator C.

(Nakon 15 sekundi, pećnica potvrdi podešenje čak i ako ga korisnik nije potvrdio.)

Na pokazivaču se prikazuje poruka "TIMER" i započinje odbrojavanje.

Ako je preostali period dulji od 1 sata, prikazivat će se u satima i minutama (primjerice, 1h:03 označava da je preostao 1 sat i 3 minute).

Ako je preostali period kraći od 1 sata, prikazivat će se u minutama i sekundama (primjerice, 9'14 označava da je preostalo 9 minuta i 14 sekundi).

Po isteku podešenog vremena oglašava se zvučni signal u trajanju od 1 minute. Možete ga isključiti pritiskom bilo koje tipke.

Istovremeno se na pokazivaču prikazuje poruka "END OF TIMER".

Za ponovno podešavanje brojača, pritisnite regulator C te ga zakrenite za promjenu trajanja brojača.

Ako su uz brojač programirani i drugi parametri, na pokazivaču se prikazuju sva programirana podešenja. U svakom slučaju, pećnica će nastaviti s odbrojavanjem i zvučni signal će se oglasiti po isteku podešenog perioda.

Brojač se može aktivirati čak i nakon odabira funkcije pečenja iz izbornika programa pečenja: postupak podešavanja je isti kao i iznad opisani postupak.

Pečenje s trenutnim početkom i podešenim trajanjem

Za pečenje u trajanju od 30 minuta pri 200°C. Kad je pećnica uključena, odaberite program pečenja u izborniku "manual cooking", zatim odaberite "cooking duration". Potvrdite pritiskom regulatora C.

Zatim podesite željeno trajanje pečenja (30 minuta u ovom primjeru) od najmanje 1 minute do najviše 9 sati i 59 minuta.


Nakon potvrde, na pokazivaču se prikazuje vrijeme završetka pečenja. Pečenje započinje nakon ponovne potvrde (ciklus pečenja će automatski započeti nakon 15 sekundi i ukoliko korisnik ne potvrdi pečenje). Zakretanjem regulatora C možete povećati ili smanjiti temperaturu, od najmanje 50 °C do najviše 270 °C (200°C u primjeru) u koracima od 5 °.

NAPOMENA: Kod svih funkcija osim odmrzavanja, grila i turbogrila, nakon potvrde trajanja pečenja i kad je trajanje ciklusa najmanje 15 minuta, program upita želite li da se posljednjih 5 minuta pečenja koristi funkcija gril. Ova dodatna funkcija prikladna je za dodatno tamnjenje namirnica.

A – faza zagrijavanja

(Podešeni parametri mogu se promijeniti u bilo kojem trenutku na isti način)

Na pokazivaču se prikazuje poruka "PREHEATING" i naziv programa pečenja, primjerice "MULTI POWER", kao i podešeno trajanje i trenutno vrijeme

Na simbolu termometra prikazuje se podizanje živina stupca () , čime se označava da se pećnica zagrijava.

Odbrojavanje započinje tek nakon doseganja podešene temperature (osim kod funkcija grila, kod kojih odbrojavanje započinje odmah), nakon što se dvaput ogласi trostruki zvučni signal.

B – faza pečenja

Stavite namirnice u pećnicu.

Na pokazivaču se prikazuje poruka "DURATION" i naziv programa pečenja, primjerice "MULTI POWER", te trenutno vrijeme i odbrojavanje, koje označava preostalo vrijeme pečenja.

C – završetak pečenja

Po isteku podešenog vremena oglašava se zvučni signal u trajanju od 1 minute. Možete ga isključiti pritiskom bilo koje tipke. Istovremeno se na pokazivaču prikazuje poruka "COOKING END".

Pećnica automatski isključuje grijanje i unutarnja rasvjeta ostaje uključena približno 15 minuta kako biste mogli provjeriti rezultate pečenja. Međutim, temperatura će ostati visoka nekoliko minuta.

Za nastavljanje s ručnim načinom pečenja, jednostavno pritisnite regulator C i slijedite iznad opisane postupke za ručni odabir pečenja.

Za potpuno isključenje pećnice zakrenite regulator A u položaj za isključenje.

Možete se vratiti na prethodan izbornik u bilo kojem trenutku, odabirom opcije "Back" pomoću regulatora "C".

Pokretanje pečenja s odgođenim početkom i programiranim trajanjem

Podesite trajanje pečenja i vrijeme završetka pečenja. Pretpostavimo da pokazivač prikazuje 8:00 h te želimo koristiti pečenje od **30 minuta** koje završava u **13:00 h**. Nakon podešavanja trajanja i programa pečenja, kako je opisano u prethodnom odjeljku, odaberite "COOKING END" i potvrdite pritiskom regulatora C. Odaberite vrijeme završetka pečenja (13:00 h u primjeru) i potvrdite.

(Nakon približno 13 sekundi, pećnica potvrdi podešenje čak i ako ga korisnik nije potvrdio.)

Pećnica je sad programirana i u pripravnom stanju.

Pokazivač prikazuje:

0h30 / 13:00

osim toga, pokazivač označava značenje podešenih vrijednosti

DURATION (trajanje) / COOKING END TIME (vrijeme završetka pečenja)

Podešene parametre, program, temperaturu i vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku odabirom opcije "Back" pomoću regulatora C.

Faza pečenja:

Kad stigne do faze pečenja, pećnica se ponaša kao u točki B iz prethodnog poglavlja.

Odbrojavanje vremena pečenja počinje odmah, a ne nakon postizanja željene temperature. To je stoga što se pretpostavlja da je hrana već stavljena u pećnicu u trenutku programiranja. Vrijeme zagrijavanja je uključeno u trajanje pečenja.

Postavke za vođeno kuhanje

Pojedinačni recepti

Ova Franke električna pećnica nudi mogućnost pripreme 51 različitog recepta pomoću unaprijed podešenih programa, perioda i temperatura: stoga, nakon odabira recepta, pećnica automatski pokreće ciklus pečenja uz najbolju kombinaciju programa, temperature i perioda pečenja kako bi se postigli najbolji mogući rezultati. Sve programirane recepte su iskušali i testirali profesionalni kuhari.

Za podešavanje jednog od 51 recepta, postupite na sljedeći način:

Pritiskanjem i zakretanjem regulatora C, odaberite "GUIDED COOKING" i nakon odabira opcije "INDIVIDUAL RECIPES" odaberite jednu od 5 kategorija namirnica (vegetables or pasta (povrće ili tjestenina), meat (meso), fish (riba), cakes (kolači), bread or pizza (kruh ili pizza)) te potvrdite istim regulatorom. Zatim odaberite jedan od predloženih recepata, potvrdite odabir i stavite namirnice unutar pećnice, na policu koja je preporučena na pokazivaču. Na pokazivaču se prikazuje odabrani recept i podešenje mase namirnica. Sad možete odabrati trenutno pokretanje ciklusa pečenja ("INSTANT START") ili podesiti odgodu početka pečenja, tako da podesite vrijeme završetka pečenja. Na pokazivaču će se predložiti pečenje s odgodom, uzimajući u obzir trajanje odabranog recepta. Regulatorom C možete promijeniti vrijeme završetka pečenja i time promijeniti vrijeme početka. Odaberite funkciju koja je predložena na pokazivaču zakretanjem regulatora A. Pritisnite regulator C za potvrdu i pećnica se automatski počinje zagrijavati u skladu s podešenom temperaturom i periodom. Ako slučajno odaberete pogrešnu funkciju, pećnica se neće uključiti i zvučnim signalom će se označiti da je došlo do pogreške. Nijedan programiran recept ne pokreće funkciju zagrijavanja.

Tijekom pečenja, na pokazivaču se prikazuje naziv odabranog recepta i naziv funkcije koja je u tom trenutku aktivna.

Pečenje možete zaustaviti i poništiti u bilo kojem trenutku zakretanjem regulatora A na položaj 0 (isključeno). Po završetku ciklusa pečenja oglasi se zvučni signal i pećnica se automatski isključi. Hrana se održava toplom narednih 30 minuta, pošto se temperatura spusti na 80 °C.

Funkcija "Potpun meni"

Ova funkcija omogućava pripremu do 4 različita jela (predjelo, prvo jelo, glavno jelo, desert) istovremeno za potpun meni s mesom ili ribom, ili pečenje do 4 pizze ili kruha na 4 lima istovremeno.

Za podešavanje ove funkcije, postupite na sljedeći način:

Pritiskom i zakretanjem regulatora C odaberite "GUIDED COOKING", zatim odaberite "COMPLETE MENUS" te potvrdite pritiskom istog regulatora. Zatim stavite 4 jela u pećnicu kako je prikazano na pokazivaču. Zakrenite regulator A sve dok ne odaberete funkciju koja je predložena na pokazivaču i potvrdite regulatorom C. Na pokazivaču se prikazuje ukupno vrijeme pečenja za odabrani meni.

Mesni meni može sadržavati:

- Predjelo: 500 g – jedna porcija nabujka / slane pite / omleta za 6/8 osoba
- Prvo jelo: 2000 g – cannelloni / lasanje
- Glavno jelo: 1500 g – piletina / zečetine (komadi)
- Desert: 800 g – biskvit / mliječni kolač

Ribljí meni može sadržavati:

- Predjelo: 400 g – 400 g – gratinirane Jakobove kapice / dagnje / školjke
- Prvo jelo: 1800 g – palačinke s tunom / cannelloni s grgečom / orada
- Glavno jelo: 1500 g – orada / brancin / bakalar (cijeli)
- Desert: 800 g – mliječni kolač / voćni kolač

Pećnica se zagrijava u skladu s automatski podešenom temperaturom i periodom. Programi za vođeno kuhanje (i pojedinačni recepti i cijeli meniji) ne zahtijevaju prethodno zagrijavanje.

Tijekom pečenja na pokazivaču se prikazuje preostalo vrijeme do kraja pripreme sljedećeg jela. Oglasi se zvučni signal u trajanju od 1 minute kad je svako od 4 jela pečeno: istovremeno se na pokazivaču prikazuje "REMOVE TRAY" i treperi odgovarajuće slovo.

Kad izvadite četvrti i posljednji lim iz pećnice, na pokazivaču se prikazuje "COOKING END".

Pečenje možete zaustaviti i poništiti u bilo kojem trenutku zakretanjem regulatora A u isključeni položaj.

Funkcija "Wellness"

Wellness program omogućuje pečenje mesa, ribe i povrća na potpuno prirodan i dijetalni način. Ovaj program koristi dulje vrijeme pečenja pri niskoj temperaturi (približno 100 °C) bez uporabe ulja ili drugih dodataka: time se čuvaju sve hranjive tvari namirnica (minerali, vitamini itd.), čime se pojačava prirodni okus namirnica.

Nakon što odaberete "GUIDED COOKING", odaberite program Wellness i jedan od 6 programiranih recepata, te svaki put potvrdite regulatorom C.

Zatim slijedite isti postupak koji je opisan iznad, pod programiranim receptima.

Po završetku ciklusa pečenja oglasi se zvučni signal i pećnica se automatski isključi. Hrana se održava toplom narednih 30 minuta, pošto se temperatura spusti na 80 °C.

Ako istovremeno pečete samo dva jela, provjerite jeste li postavili limove na naznačene položaje. U tom slučaju, kad se na pokazivaču pojavi poruka koja od vas traži da izvadite lim koji se ne koristi, jednostavno je zanemarite i pričekajte sljedeću poruku.

Također, nikad nemojte stavljati jela u pećnicu ako su još zamrznuta.

Pečenje s niskom potrošnjom energije

Uz pečenje s niskom potrošnjom energije, ova pećnica vam omogućava da smanjite potrošnju energije, tako da možete najbolje iskoristiti dostupno napajanje u kućanstvu. Za odabir funkcije "pojedinačni recepti" ili "potpun meni" uz pečenje s niskom potrošnjom energije, prvo izaberite opciju "Low Energy Cooking" a zatim nastavite kako je opisano na prethodnoj stranici.

Čišćenje i održavanje pećnice

Važno

Prije održavanja pećnice uvijek je odspojite iz utičnice ili isključite odgovarajući osigurač na električnoj instalaciji.

- Emajlirani i dijelovi od nehrđajućeg čelika ostat će u dobrom stanju ako ih redovno perete vodom ili čistite specijalnim sredstvima za čišćenje. Po završetku čišćenja, temeljito ih prebrišite.
- Ni u kojem slučaju nemojte upotrebljavati abrazivne krpe, čeličnu vunu, kiseline ili druga sredstva za čišćenje koja mogu izgubiti ili oštetiti površinu. **Pećnicu nemojte čistiti parnim čistačem ili izravnim mlazom vode.**
- Mrlje na dnu pećnice nastale od raznih proizvoda prilikom pečenja (sosovi, šećer, bjelanjci i mast) uvijek nastaju uslijed prolijevanja i prskanja. Do prskanja dolazi prilikom pečenja na previsokim temperaturama, a do curenja zbog upotrebe previše malih posuda ili pogrešne procjene rasta zapremine tokom pečenja. Ta dva problema možete riješiti korištenjem dubokih posuda za pečenje ili postavljanjem plitice za prikupljanje tekućina koja je isporučena s pećnicom. Za čišćenje donjeg dijela pećnice, savjetujemo da mrlje čistite dok je pećnica još topla; one se lakše uklanjaju kad su svježije.

Čišćenje vrata pećnice (slika 5)

- Vrata pećnice se čiste toplom vodom (s unutrašnje i vanjske strane) kad je pećnica potpuno hladna. Ne koristite abrazivne spužve. Staklo čistite posebnim deterdžentima.
- Staklene dijelove vrata pećnice nemojte čistiti abrazivnim materijalima ili oštrim metalnim strugalicama jer takvi materijali mogu ogrepsiti površinu i uzrokovati lom stakla.
- Emajlirane površine i unutrašnjost pećnice čistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom.
- Možete skinuti dekorativnu plastičnu ploču s vrata pećnice radi temeljitijeg čišćenja. Kad su vrata otvorena, pritisnite sa strane i skinite ploču, kako je prikazano slikom. Za postavljanje ploče na vrata, jednostavno je postavite na mjesto i lagano pritisnite kako bi se zakvačile bočne kukice.

Uklanjanje unutarnjeg stakla vrata pećnice (slika 2)

Vrata pećnice mogu se skinuti radi temeljitog čišćenja unutarnjeg stakla, na sljedeći način:

- kad su vrata u potpunosti otvorena, zakrenite dva crna zatvarača (označeno riječju "CLEAN") na dnu vrata za 180° tako da uđu u ležišta u strukturi pećnice **Napomena:** Obratite pažnju da ih u potpunosti zakrenete (u tom položaju, zatvarači će "kliknuti" na mjesto).
- Pažljivo podignite unutarnje staklo: dva zatvarača sprečavaju zatvaranje vrata (ako zatvarači nisu u potpunosti zakrenuti, pokušaj uklanjanja stakla uzrokovat će trenutačno zatvaranje vrata).

Nakon završetka čišćenja, vratite unutarnje staklo na mjesto (ispravan položaj označen je riječima "TEMPERED GLASS", koje moraju biti čitljive) i zakrenite dva zatvarača u njihov izvorni položaj.

PAŽNJA: Nikad nemojte pokušavati zatvoriti vrata kad su jedan ili oba zatvarača djelomično ili u potpunosti zakrenuti kako bi omogućili vađenje stakla. Nakon čišćenja ne zaboravite zakrenuti oba zatvarača prije zatvaranja vrata.

PAŽNJA: Nikad nemojte pokušavati zatvoriti vrata kad su jedan ili oba zatvarača djelomično ili u potpunosti zakrenuti kako bi omogućili vađenje stakla. Nakon čišćenja ne zaboravite zakrenuti oba zatvarača prije zatvaranja vrata.

Uklanjanje bočnih okvira

Savinite prema dolje poprečni dio postavljen u učvršno ležište i izvadite ga iz utora.

Nagnite okvir prema gore oko 60° i lagano ga gurnite u smjeru nagiba. Držeći okvir nagnutim, izvucite gornje dvije kuke iz pripadajućih ležišta.

Postavljanje bočnih okvira

Držeći okvir nagnutim, umetnite gornje kuke u pripadajuće otvore uz lagani pritisak u smjeru nagnjanja.

Držeći okvir nagnutim, povucite u smjeru nagnjanja dok se gornje kuke ne zaustave na vanjskom dijelu stjenke pretinca. Zakrenite okvir prema stjenci pretinca. Savinite prema dolje poprečni dio postavljen u učvršno ležište i izvadite ga iz utora.

Skidanje vrata pećnice

Kako biste lakše očistili pećnicu, vrata možete skinuti (pogledajte sl. 3a, 3b i 3c) na sljedeći način:

- Šarke (A) sadržavaju dva pokretna zasuna (B). Podignite zasun (B) kako biste otpustili šarku iz ležišta.
- Zatim podignite vrata prema gore i povucite ih prema van tako da držite vrata s obje strane u blizini šarki.
- Kako biste vrata ponovno vratili na njihovo mjesto, prvo umetnite šarke u njihove utore.
- Prije nego što zatvorite vrata pećnice, obavezno okrenite pokretne zasune (B) kojima ste prethodno oslobodili šarke.

Zamjena žarulje pećnice (slika 6)

Franke pećnice opremljene su dvjema četvrtastim žaruljicama. Za zamjenu žarulje postupite na sljedeći način:

- isključite napajanje uređaja pomoću višepolne sklopke koja služi za povezivanje na električni sustav, ili izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko je dostupna;
- uklonite stakleni pokrov (A) pomoću plosnatog odvijača;
- odvrnite žarulju i zamijenite je žaruljom otpornom na visoke temperature (300°C), koja ima sljedeće karakteristike:

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

Snaga: **15 W**

Grlo: **(E14) malo**.

Napomena: savjetujemo da ne dirate žarulju rukama; upotrijebite krpu ili komad upijajućeg papira.

Servisiranje

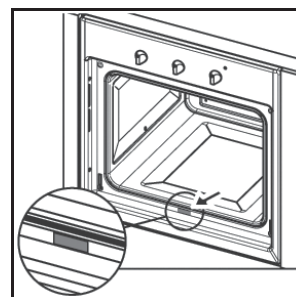
U slučaju problema, obratite se ovlaštenom Franke servisu (pogledajte u priloženom popisu servisnih centara).

Nemojte koristiti usluge neovlaštenih serviser.

Prilikom poziva servisu, navedite sljedeće informacije:

- vrstu kvara;
- oznaku modela (Art.);
- serijski broj (S.N.).

Posljednje dvije informacije nalaze se na pločici s podacima uređaja ili u jamstvenom listu.



Sigurnosna upozorenja

- Proizvođač se odriče svake odgovornosti za štete ili ozljede nastale uslijed nepravilne ugradnje, kao i uslijed neodgovarajuće, nepravilne ili nepažljive uporabe uređaja.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) s ograničenim mentalnim ili motoričkim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja o samom uređaju, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost ili je ih odgovorna osoba uputila u način upotrebe uređaja.
- Djecu je potrebno nadzirati kako se ne bi igrala uređajem.

Uvijek se obratite stručnoj osobi u sljedećim slučajevima:

Za efikasan i siguran rad ovog električnog uređaja:

- uvijek ga servisirajte u ovlaštenom servisu;
- uvijek tražite isključivo originalne rezervne dijelove;
- ovaj uređaj namijenjen je za neprofesionalnu, odnosno za uporabu u kućanstvu; nemojte mijenjati njegove značajke;
- na pločici s podacima nalaze se simboli zemalja na koje se ova uputa odnosi;
- električna sigurnost uređaja zajamčena je samo ako je on spojen na mrežnu utičnicu uzemljenu u skladu s važećim standardima;
- **Nemojte dodirivati grijače ili bilo koji dio vrata pećnice tijekom uporabe jer su veoma vrući, a posebno pazite na djecu.**

Ne dozvolite djeci da diraju:

- kontrole i uređaj;
- ambalažu (vrećice, stiropor, spojnice itd.);
- uređaj tijekom i neposredno nakon uporabe, jer se jako zagrijava;
- uređaj dok se ne upotrebljava (osigurajte sve potencijalno opasne predmete).

Nemojte:

- dodirivati uređaj mokrim dijelovima tijela;
- koristiti uređaj bosonogi;
- povlačiti čitav uređaj ili kabel napajanja prilikom izvlačenja iz utičnice;
- koristiti uređaj na neprikladan ili potencijalno opasan način;
- blokirati otvore za ventilaciju i hlađenje;
- postavljate kabele drugih uređaja preko vrućih dijelova uređaja;
- izlagati pećnicu atmosferskim prilikama (kiša, sunce...);
- upotrebljavati pećnicu za čuvanje predmeta;
- koristiti zapaljive tekućine u blizini uređaja;
- koristiti adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kabele;
- dozvoliti nikome osim ovlaštenog tehničara da ugrađuje ili popravlja pećnicu.

Uvijek se obratite stručnoj osobi u sljedećim slučajevima:

- za ugradnju uređaja (prema uputama proizvođača);
- ako imate sumnje u vezi s radom uređaja;
- za zamjenu utičnice ako ne odgovara utikaču na uređaju.

Ovlaštenim servisima se obratite u sljedećim slučajevima:

- odmah nakon uklanjanja ambalaže, ako imate primjedbe na stanje uređaja;
- zamjena ili oštećenje kabela napajanja;
- ako je došlo do kvara ili problema u radu uređaja, uvijek zatražite isključivo originalne rezervne dijelove.

Važno:

- uređaj koristite samo za pripremu hrane;
- prije čišćenja ili postupaka održavanja i u slučaju kvara, isključite uređaj iz napajanja;
- koristite rukavice za pećnicu za stavljanje i vađenje posuda za pečenje u pećnicu;
- budući da se završetak ručke vrata može opasno zagrijati zbog vrućeg zraka iz pećnice, uvijek je prihvatite u sredini;
- uvijek provjerite jesu li regulatori u isključenom položaju kad se pećnica ne koristi;
- isključite pećnicu iz napajanja kad je više ne koristite.

Ugradnja (slika 5)

Važno: Uređaj se mora ugraditi u skladu s važećim standardima i propisima. Ovaj uređaj mora ugrađivati isključivo stručno osoblje.

Potrebne karakteristike elementa

Komponente kuhinjskog elementa za smještaj ugradne pećnice (plastični dijelovi i furnirano drvo) moraju biti lijepljene ljepilom otpornim na toplinu (maks. 100°C): neodgovarajući materijali i ljepilo mogu izazvati deformiranje i odljepljivanje. Element mora imati dovoljno prostora za spajanje na električno napajanje. Element mora biti dovoljno čvrst da podnese masu uređaja.

Pećnica se mora moći sigurno smjestiti u predviđeni otvor. Pećnica se može ugraditi u visok kuhinjski element ili ispod radne ploče modularnog elementa, pod uvjetom da se osigura dovoljan protok zraka (pogledajte odgovarajuću sliku 6, ovisno o modelu).

Upute za ugradnju

Namjestite pećnicu u pretinac i pričvrstite je pomoću 4 isporučena vijka u otvore pripremljene na bočnim stjenkama kuhinjskog elementa (slika 8d).

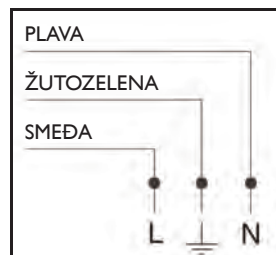
Napomena: (Odnosi se na sve modele.) Prilikom ugradnje pećnice ispod ploče za kuhanje, prvo okrenite spojnicu ploče za kuhanje (R) ulijevo ili udesno kako bi se pećnica mogla pravilno postaviti (sl. 8e).

Priključivanje na mrežno napajanje

FRANKE pećnice imaju trolepolni kabel za napajanje sa slobodnim priključkom.

Ako je pećnica trajno spojena na mrežni napon, ugradite prekidač sa razmakom između kontakata kako biste mogli potpuno prekinuti napajanje u slučaju preopterećenja kategorije III: Provjerite jesu li zadovoljeni sljedeći uvjeti:

- utikač i utičnica moraju biti pogodni za uporabu s osiguračem jačine 16 A;
- utikač i utičnica moraju biti lako dostupni i postavljeni tako da svi dijelovi pod naponom budu nedostupni prilikom spajanja ili odspajanja;
- utikač se mora moći lako priključiti u utičnicu;
- pećnica se ne smije naslanjati na utikač kad je ugrađena u element;
- priključci dvaju uređaja ne smiju biti spojeni na isti utikač;
- ako kabel za napajanje valja zamijeniti, treba koristiti kabel od 3 x 1,5 mm² tipa H05VV-F;
- potrebno je poštivati polaritete slobodnih priključaka (smeđa = faza – plava = nula – žutozeleno = uzemljenje).



Napomena: Provjerite je li napon vaše električne mreže (napon, vršna snaga i struja) kompatibilan s naponom naznačenim na pločici s podacima vaše FRANKE ugradne pećnice.

Ukoliko kabel napajanja pretrpi oštećenje, treba ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili drugi slično osposobljeni tehničar, kako bi se izbjegli mogući rizici.

Tehnički podaci

Upotrebne dimenzije pećnice:

širina 430 mm
dubina 410 mm
visina 370 mm

Upotrebna zapremina pećnice:

65 litara

Potrošnja (uobičajena funkcija) STAT

2250W:

za dostizanje 175 °C: 0,29 kW/h
za održavanje 175 °C: 0,56 kW/h
ukupna potrošnja: 0,85 kW/h

Potrošnja (funkcija ventilatora) SOFT

1000W:

za dostizanje 200 °C: 0,33 kW/h
za održavanje 200 °C: 0,56 kW/h
ukupna potrošnja: 0,89 kW/h

Napon i frekvencija:

220/240 V ~ 50-60 Hz

Ukupna snaga i jačina osigurača:

2900 W – 16 A

Snaga grijača:

gornji 1000 W
donji 1250 W
gril 2250 W
ventilator 40 W
žarulja za osvjetljenje pećnice 1 x 15 W
tangencijalni ventilator: 15 W



Ovaj uređaj je usklađen sa sljedećim EZ Direktivama:

- 2006/95/EZ (Niski napon);
- 2004/108/EEZ (Elektromagnetska kompatibilnost).

INFORMACIJE ZA KORISNIKE

prema zahtjevima uredbe br. 15, od 25. srpnja "Implementacija Direktiva 2002/95/EZ, 2002/96/EZ i 2003/108/EZ o smanjenju korištenja opasnih tvari u električnim i elektroničkim uređajima i o odlaganju otpada".

Oznaka prekrížene kante za otpatke na proizvodu označava da se ovaj proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s ostalim kućnim otpadom.

Isluženi uređaj treba zbrinuti za to predviđeno mjesto za reciklažu električne ili elektroničke opreme, ili ga vratiti prodavatelju prilikom kupnje novog uređaja iste vrste.



Odgovarajućim odvojenim prikupljanjem isluženih uređaja za reciklažu, obradu i ekološkim odlaganjem, doprinosi se sprečavanju mogućih negativnih utjecaja na okoliš i ljudsko zdravlje te olakšava recikliranje materijala od kojih je proizvod napravljen.

Neppravilno zbrinjavanje povlači za sobom primjenu odgovarajućih zakonom propisanih mjera 22/1997 (čl. 50 i sljedeći čl. Zak. uredbe br. 22/1997). Radi stalnog poboljšavanja proizvoda može doći do promjene tehničkih podataka bez prethodne obavijesti.

Ove upute napravljene su s mnogo truda i s najvećom pažnjom, no pogreške u procesu izrade i/ili prijevoda uputa uvijek su moguće. Stoga proizvođač i prodavatelj ne preuzimaju odgovornost za eventualne netočne navode, pogreške u prijevodu ili tiskarske pogreške u ovim uputama.

Gemma B&D d.o.o.

Uvoznik i distributer za R. Hrvatsku

10000 Zagreb, Prisavlje 2

Veleprodaja:

Tel: 00385 1 6196 446, 6195 604

Fax: 00385 1 6195 581

e-mail: veleprodaja@gemma.hr

Tehnička služba:

Tel/fax: 00385 1 6195 582

e-mail: servis@gemma.hr

Gemma BH d.o.o.

Uvoznik i distributer za BiH

71210 Sarajevo, Trešnje 1

(naselje Duglodi - Iliđža)

Tel/fax: 00387 33 775 472;

00387 33 775 473

e-mail: veleprodaja@gemma.ba

info@gemma.ba